



«Mi spezzo ma  
NON  
mi piego»

# IL RAGGLIO



CIRCOLARE DELLA COMPAGNIA BUON UMORE

Esce quando può e costa quanto vuoi  
Non si restituiscono i manoscritti

Porto Fuori

Novembre-Dicembre 2004

Per informazioni: Renzo Guardigli 348 6505503

## Cosa prevede il nuovo PSC (Piano Strutturale Comunale) a Porto Fuori

**Il Comune ha presentato il piano regolatore 2004. Importanti novità per Porto Fuori**

Riqualificazione del centro - Il PSC (Piano strutturale comunale) già PRG, guarda con maggiore attenzione verso il mare e in direzione di Porto Fuori. I primi elaborati dello strumento urbanistico sono stati presentati al consiglio comunale a fine ottobre, dando avvio ad una discussione che condurrà alla sua approvazione prevista per la primavera prossima. A Porto Fuori (vedi cartina a pag. 2), il PSC propone la riqualificazione urbana delle aree della chiesa, del polo scolastico di via Bonifica e dei tratti - interni all'abitato - di via Staggi e di via Bonifica. Viene confermata la circonvallazione del paese. Rispetto al passato il nuovo PSC rende questo progetto più concretamente attuabile. La legge regionale 20/2000, art.18, oggi consente al Comune di negoziare coi privati, modi più celeri di valorizzazione del territorio già in sede di approvazione del PSC.

Il PSC programma l'uso del territorio per i prossimi 20 anni. I singoli interventi attuativi troveranno applicazione concreta solo con piani operativi denominati Poc (piano operativo comunale) che il Comune sfonerà ogni cinque anni.

La circonvallazione - Pare finalmente che Porto Fuori avrà la sua tangenziale. Questa prospettiva dipende dall'edificabilità di due aree (oggi agricole), poste ad est e ad ovest dell'abitato. Lo scorrimento di auto tangente a Porto Fuori era già prevista nel PRG del 1983 e l'idea progettuale viene confermata sul lato nord dell'abitato, parallela alle vie Presentati e via Goia. La strada partirà con una prima rotonda su via

Bonifica (100 metri prima di Barbè) e raggiungerà - dopo aver attraversato con sottopasso la Classicana - una nuova rotonda su via Stradone (poco dopo via Margotti). La nuova via a traffico veloce sarà affiancata da una fascia alberata con compito di filtro verde per il paese. Il concorso dei privati sarà determinante. Il Comune concede l'edificazione di aree e il privato, in cambio dei terreni per realizzazione strade e servizi. Gli oneri di urbanizzazione che i privati verseranno all'Ente locale prima di ritirare le concessioni e l'ICI (che scatta coi riconoscimenti urbanistici), daranno la spinta definitiva alla realizzazione dell'opera. In questo modo il Comune risolve due problemi: 1) autofinanzia le opere strategiche per lo sviluppo del territorio; 2) evita litigi legali che allungano i tempi e impediscono di portare a termine i programmi. I precedenti piani regolatori si limitavano alla previsione dell'opera, ma non disponevano di strumenti concreti per trasformare le idee in realtà. La regione con la sua riforma urbanistica ha reso le previsioni meno astratte.

Le previsioni edificatorie - Il primo intervento urbanistico è previsto nei terreni di fronte alla pizzeria Barbè, a ridosso del raccordo tra la circonvallazione e la via Bonifica. Il secondo progetto di urbanizzazione concertata è previsto a fianco di via Margotti e finanzierà la parte di tangenziale che raggiunge via Stradone. Sempre a nord dell'abitato è previsto il completamento edilizio dell'area posta tra via Pazzaglia e la tangenziale. Altre richieste - pur legittime - non sono state accolte. Ad ogni buon conto c'è la possibilità di presentare osservazioni al PSC.

New jersey e via Staggi - La nuova circonvallazione vuole risolvere anche il problema di quel segmento di via Staggi che la posa del new jersey lungo la Classicana, aveva separato dal paese. E' infatti previsto il raccordo di via Staggi

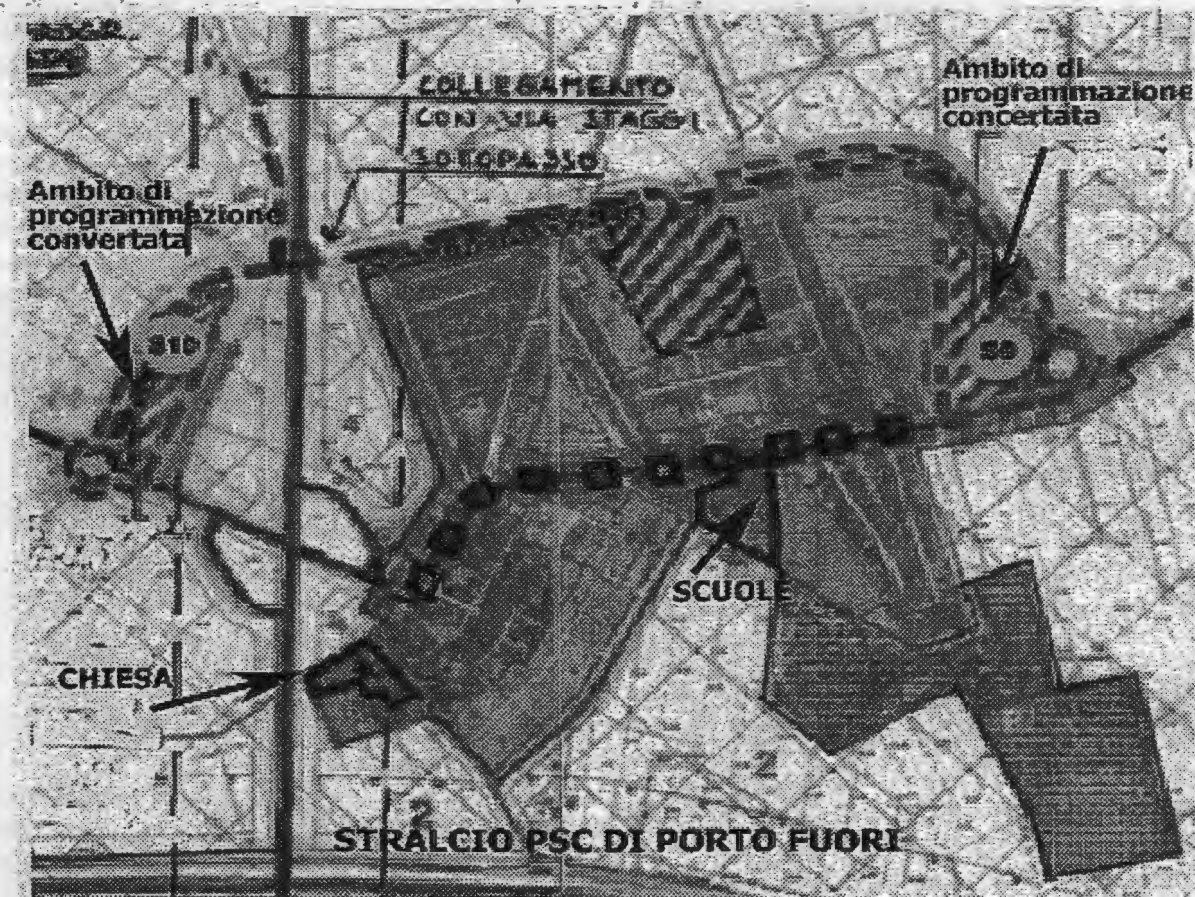


con la nuova circonvallazione e l'abitato. La realizzazione della nuova circonvallazione consentirà di guardare con meno preoccupazione all'allargamento della via Bonifica fino a Lido Adriano. Questo allargamento consentirà - tra l'altro - di ottimizzare, a favore anche di Porto, l'impiego delle linee del trasporto pubblico da Ravenna verso il mare. Il PSC e il Quartiere Darsena - L'attenzione del PSC alla zona ad est di Ravenna era obbligata. La fascia più consistente di territorio ancora agricolo, interno all'anello della circonvallazione su cui fare dei programmi è quello che si dipana da via Canale Molinetto verso i Fiumi Uniti e Porto Fuori. Oltre alle previsioni per Porto Fuori il PSC individua altri obiettivi che riteniamo interessanti. Intanto prevede che l'area del Pala De Andrè si specializzi nel terziario. Poi la riqualificazione della darsena, il recupero produttivo dell'area ex Sarom, la realizzazione del by pass del Candiano e il ponte mobile che valorizzeranno - sul piano commerciale - l'intera area ad Est della città. Di grande interesse poi l'idea di estendere il polo universitario nella darsena di città.

gi.ra

## La voce de sumar vecc

Non mi aspettavo un consenso così ampio nei miei confronti alle elezioni del 25/4/04. La stima concessami dai soci, non sarà facile da mantenere. Ora c'è bisogno della collaborazione di tutti i soci (ognuno in base alle proprie disponibilità). Dobbiamo portare avanti i nostri progetti: Commedie, festa del ritrovamento, il raglio: la voce del nostro asino rampante, già partito in sordina. La festa del ritrovamento dovrà essere una giornata da dedicare alla compagnia rivolta a tutti coloro che hanno collaborato alternandosi nei vari ruoli di attore, operatore esterne e cinematografico e altri servizi necessari alla buona riuscita di tutte le attività dalla compagnia in questi oltre 50 anni di attività. Come già espresso sul Raglio, un punto fondamentale della nostra società, prevista dallo statuto, è quello di essere associazione aperta a tutti i paesani che vogliono collaborare con la parrocchia e il paese. Don Fuschini, e Maranini Paolo, avevano inteso chiaramente quale deve essere lo spirito della compagnia. Se nel '52, Don Fuschini avesse proposto, al gruppo di aderire ad un'organizzazione religiosa, forse in pochi avrebbero aderito e la Compagnia non sarebbe mai nata. Proponendo un'associazione democratica guidata dai soci e libera da interferenze esterne, questa ha funzionato. I soci della compagnia, ora devono attivarsi per aggregare nuovi soci e per poter disporre di nuove energie. Sicuramente vi sono tanti paesani che hanno piacere di essere coinvolti, anche con le proprie idee, alla realizzazione dei nostri progetti, nell'assoluta trasparenza sull'andamento della nostra associazione. Dobbiamo essere aperti anche a nuove idee. Associarsi alla Compagnia non comporta sacrifici insormontabili. Basta versare la quota e intervenire alle riunioni, che è anche un'occasione per passare una serata fra amici. Ognuno potrà contribuire in base alle proprie disponibilità di tempo libero, con l'orgoglio di far parte di una famiglia che cammina in comunione da 50 anni.



# Decennale di Porporato del Cardinale Tonini

Julles Metalli



Mi perdoni il lettore se ancora una volta ci torno su, ma è talmente significativo l'avvenimento di cui intendo trattare che non si può lasciare cadere nell'indifferenza. Sto parlando del Decennale di Porporato del Cardinale Ersilio Tonini che ha festeggiato nel mese di novembre. Molti di noi ricorderanno quando Papa Giovanni Paolo II impose nel

Concistoro del 26 novembre 1994 la Berretta Cardinalizia al nostro Arcivescovo Emerito.

"Insomma: ancora una volta Giovanni Paolo II confermava quella fama di "Papa delle sorprese" che lo accompagna sin dalla sua elezione, che aveva spiazzato ogni previsione". Così scriveva il Vaticanista Vittorio Messori, nella premessa alla lunga intervista concessagli dal Santo Padre e pubblicata nel volume "Varcate la soglia della speranza".

E una sorpresa è parsa a tutti noi anche la scelta, che Giovanni Paolo II fece di annoverare S. E. Mons. Ersilio Tonini, fra i membri del Sacro Collegio dei Cardinali. Una lieta sorpresa per tutti, per la Parrocchia di S. Maria in Porto Fuori e certamente per tutta la Chiesa di Ravenna - Cervia, che per quindici anni Tonini ha guidato con tanta passione. Una sorpresa pure per quanti, e sono ormai milioni nel nostro Paese, che da tempo ascoltano e seguono i suoi interventi in non poche trasmissioni televisive di grande ascolto. Nel corso di quest'anno e nel

nostro "Raglio" abbiamo già avuto occasione di festeggiare di Lui i trentacinque anni di Episcopato prima ed il Novantesimo compleanno poi. Il vecchio proverbio dice: "non c'è due senza tre", e così giunge la terza occasione per fargli festa. Ma certamente delle tre quest'ultima è la più grossa, quella che più genera per usare una sua parola "stupore" e gioia. E la gioia, che pervase tutta la nostra Chiesa di Ravenna - Cervia, fu grande. E quando una Chiesa è ricolma di gioia, il pensiero corre allo Spirito del Signore, che la anima. Leggiamo nel Libro degli Atti: "La Chiesa era dunque in pace..., colma della consolazione dello Spirito Santo" (At. 9, 31). La scelta che il Papa fa di chiamare qualcuno a far parte del Sacro Collegio dei Cardinali è sempre un gesto particolarmente significativo per la vita della Chiesa. I Cardinali, infatti, sono i più stretti collaboratori del Papa e i suoi consiglieri più autorevoli nella guida della Chiesa Universale. Il nostro Cardinale Tonini è uno di questi membri. Per questo la nostra Chiesa deve essere colma di gioia. Per questo noi tutti nel ricordare l'evento dobbiamo rallegrarci con Lui e gli auguriamo, in nome di quella sorprendente vitalità che tuttora il Signore gli regala di poter ancora a lungo servire la Chiesa, soprattutto attraverso i mezzi della comunicazione sociale che con la sua presenza ci fanno giungere delle vere lezioni di vita. Grazie Caro Ersilio per il tuo impegno, grazie perché ci "spezzi" la Parola e la fai arrivare anche nello schermo televisivo e ci ricordi che la vita deve essere vissuta e spesa bene, specialmente per gli altri con quell'entusiasmo e con quella freschezza che porti in cuore.

A te il mio augurio più sincero di Buon Natale che molto volentieri estendo a tutti i Lettori.

Il Raglio  
augura a tutti gli affezionati lettori

*Buon Natale*

e

*Felice Anno Nuovo*

## Il Raglio

Circolare della Compagnia del Buon Umore  
di Porto Fuori

Redazione C/o la Parrocchia  
3486505503 Renzo

### Invito della Redazione

La redazione invita tutti coloro che hanno interesse a scrivere e partecipare ai lavori del notiziario, di contattare Renzo. Lo spazio sembra poco, ma vedrete ci sarà posto per tutti. Saremo veramente

## L'ASINO RAMPANTE

Riceviamo e volentieri pubblichiamo

Vispo ed elegante, sempre pronto alla difesa per averla ripresa; dicono che andar in guerra vi vuol coraggio; per me ci vuol organizzazione comprensione, a prender contatto e convincerlo di dialogare di dare l'arresa ma sempre stare all'erta; con l'occhio aperto perchè ti può sempre colpire alle spalle. Sempre devi stare attento a quel raglio, e passare la parola alla popolazione che vi da coraggio per andare avanti con applausi a tutta la compagnia che a noi portate tanta allegria.

Ma la rivincita la avete avuta con tanti applausi dalla gente che in piedi ci siamo alzati per applaudir a tutta la compagnia.

Ma non si può non applaudire con quelle parole in romagnolo dette schiette da tutti. Mi sembra di sentire mio zio quando si mangiava e si discuteva d'affari con l'adora di cosa comprare e si cervavan parole convincenti. Ritorniamo alla Compagnia del Buon Umore.

Vi auguro di essere di nuovo compagni attori portatori di allegria al pubblico e alla compagnia.

## d'la zeia Clelia

L'amica Clelia ci fa sapere che per fare un buon limoncello in casa basta seguire questa semplice ricetta:

- 8/10 limoni;
- 1/2 litr di alcol;
- 1 Litro di acqua;
- 400 gr di zucchero;

Tagliare finemente solo la parte gialla del limone e lasciarla macerare nell'alcol, in un contenitore di vetro per 15 giorni.

A parte far bollire 1 litro di acqua con 400 gr. di zucchero. Lasciare raffreddare, poi a parte filtrare l'alcol e unire nell'acqua zuccherata fredda.

## I maltagliati con fagioli

Ingredienti: (6 persone)

300 gr. Farina; 3 uova; \_ cipolla; 1 spicchio d'aglio; 1 carota; 1 sedano ; \_ bicchiere d'olio; 350 gr. fagioli secchi oppure 800 gr. fagioli freschi.

Preparate una sfoglia e ricavatene delle tagliatelle alte circa 2 cm.; tagliate queste ultime in modo da ottenere dei pezzettini di pasta irregolari infine coprire e lasciare riposare per circa per circa 2 ore. Versate l'olio in una padella e preparate un soffritto con la cipolla affettata, l'aglio, e un trito ottenuto con la carota e sedano. Quando questo sarà pronto aggiungetevi i fagioli (quelli secchi andranno messi in acqua fin dalla sera prima) e circa 2 litri di acqua salata. Lasciare cucinare a fuoco moderato e se necessario aggiungere durante la cottura acqua calda. Regolate il sale e servite il piatto caldo con un filo d'olio crudo ed una macinata di pepe.

## Festa di San Martino: vai col liscio!!

Ancora festa in parrocchia.

Giovedì 11 novembre si è svolta la festa di San Martino con maltagliati, fagioli e castagne arrosto. Tralascio il ritorno a casa con ampio concertino di .... a go go. Bando alle battute i partecipanti alla cena sociale erano un ottantina. La gran parte con età superiore agli anni, ma tutti felici di stare assieme, rafforzare i legami di amicizia, mangiare una minestra della tradizione romagnola, con affettato, formaggio e castagne a 15 €. Per finire l'amico Monti, dopo essersi applicato addosso con cinghie e tracolle la sua cara fisarmonica, seduto sul suo sgabello, ha suonato "Romagnolia". E via col liscio!!!

## Rubrica dell'orto e giardino

### Dicembre: i consigli all'ortolano e giardiniere

#### Il sole

Pochi ormai sono i lavori che si possono eseguire nell'orto o nel giardino. Le temperature basse e le nebbie distolgono l'ortolano e il giardiniere dai lavori all'aperto.

I fiori - Si piantano bulbi di arum italicum, geranio tuberoso, calla, ciclamino, oxalis, bucanave, allium, giglio bianco, fresa, fritillaria, anemoni, scilla, muscari, chionodoxa, ixia, crocus, col villi, ranuncoli, iris, narcisi, giacinti, amarilli, tulipani. Si piantano anche rosai e arbusti da fiore. Si pota il glicine. Si rinvasano le piante d'appartamento.

#### Gli ortaggi

Sottovetro si può seminare lattuga da taglio, cicoria verde da taglio. All'aperto si può seminare nella prima quindicina del mese il pisello e piantare aglio, bulbi di cipolla e scalogno.

La frutta - Si piantano vite, melo, pero, pesconoce, uvaspina, ribes bianco, rosso e nero, lamponi, mirtilli. Si piantano alberi e arbusti da frutto. Trattare gli alberi, gli arbusti da frutto e le viti in riposo vegetativo con oli minerali contro gli afidi, le spille e le coccinelle.

#### I tappeti erbosi

Effettuare dopo la metà del mese una concimazione di copertura che permetterà all'erba di rimanere più verde durante il periodo freddo di gennaio-febbraio.

In cantina - Ricordarsi la denuncia dei vini D.O.C., controllare la temperatura della cantina per la seconda fermentazione o fermentazione lenta. Questa fase è molto importante e non è sufficiente l'assaggio per stabilire se ci sono ancora zuccheri residui, zuccheri che riprenderanno a fermentare in primavera o la successiva estate. Bisogna ricorrere all'analisi chimica che ci dà chiare indicazioni sullo stadio di maturazione del vino, sull'acidità fissa, sul colore, sulla presenza di anidride solforosa e sulla necessità di effettuare eventuali correzioni in vista dei successivi travasi. Non trascurare la prova dell'aria. Da ogni singolo recipiente si prelevi un bicchiere di vino e lo si esponga all'aria per 24 ore. Il vino non deve cambiare colore, se lo fa è indispensabile un'aggiunta di metabisolfito. Sarà l'enologo a stabilire quanto.

#### Consigli per l'imbottigliamento dei vini

Luna nuova (nera): non consigliabile per lavorare i vini. Primo quarto (gobba a ponente): periodo per ottenere vini più frizzanti. Luna vecchia o piena (bianca): periodo più favorevole per tutti tipi di vino. Ultimo quarto (gobba a levante): periodo per vini da invecchiamento e vini dolci. Marzo-Aprile-Maggio: mesi più favorevoli per i vini normali. Seconda metà di Agosto e prima metà di Settembre: periodo favorevole per vini d'invecchiamento. Nei campi Si seminano orzo e frumento.