

OTTOBRE 2018



mc

messaggero cappuccino

ANNO LXII - POSTE ITALIANE SPA - SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 n. 46) ART. 1, COMMA 2, DGB - B0



06

Ponti da ricostruire

MESSAGGERO CAPPUCCINO
Periodico di cultura e formazione cristiana
dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna
ISSN 1972-8239

DIRETTORE RESPONSABILE
Dino Dozzi

GRUPPO REDAZIONALE
Giuseppe De Carlo, Matteo Ghisini, Fabrizio Zaccarini,
Barbara Bonfiglioli, Gilberto Borghi, Giorgio Gatta, Pietro Casadio,
Lucia Lafratta, Elia Orselli, Saverio Orselli, Michela Zaccarini

AMMINISTRAZIONE E SPEDIZIONE
Via Villa Clelia 16 - 40026 Imola (BO)
tel. 0542.40265 - fax 0542.626940
e-mail mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it

Associato alla 

La foto di copertina è di
Arild via Flickr

Poste italiane s.p.a. - Sped. abb. post.
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46)
art. I comma 2. DCB - BO
Filiale di Bologna Euro 0,08
Autorizzazione del Tribunale di Bologna
n. 2680 del 17.XII.1956 - ISSN: 1972-8239

ABBONAMENTO
Italia: euro 25,00 - Estero: euro 40,00

CCP n. 15916406 intestato a
Segretariato Missioni Cappuccini Emilia-Romagna
Via Villa Clelia 16 - 40026 Imola (BO)

GRAPHIC DESIGN
Studio Salsi Comunicazione - www.studiosalsi.it
tel +39 0522 516955 - Via Previdenza Sociale, 8 (RE)
Impaginazione: Chiara Salsi (chiara@studiosalsi.it)

STAMPA
SAB LITOGRAFIA SNC - Strada Statale S. Vitale, 20/C
40054 Trebbo di Budrio (BO) - tel +39 051 6920652

PONTI DA RICOSTRUIRE

di Dino Dozzi *

Alla vigilia di ferragosto di quest'anno è caduto il ponte di Genova: tragedia immane, più di quaranta morti, una città spezzata in due, polemiche feroci alla ricerca dei responsabili. Prendiamo lo spunto da questo ponte caduto per allargare il discorso ai tanti ponti da ricostruire. Non solo i ponti Morandi e non solo quelli di cemento armato. Parliamo dei ponti tra continenti, tra popoli, tra religioni, tra persone.

Giusto alzare i ponti levatoï?

«Le opere dell'uomo non sono eterne: occorre tenerne conto», ha detto il cardinale Bagnasco ai funerali delle vittime di Genova. Si riferiva al calcestruzzo e alla necessaria continua manutenzione di ciò che costruiamo. Ma il discorso vale per tutte le opere dell'uomo, bisognose di continua attenta verifica. Cambiano velocemente i partiti e le aggregazioni politiche,

cambiano i trattati e gli accordi internazionali, cambia il modo di intendere la società e la famiglia. Cadono vecchi modelli sostituiti da nuovi. A volte provvidenzialmente.

L'importante è ricostruire i ponti: presto e bene. Presto: perché senza ponti non ci si comunica, ci si chiude, ci si impoverisce. Bene: l'esperienza, a volte drammatica, deve insegnare a costruire bene, con materiali di qualità, pensando al bene comune e non all'immediato proprio tornaconto. La cosa vale per tutti i ponti, soprattutto per quelli che collegano le persone, le generazioni, i popoli e le culture.

Da ricostruire
non è solo il ponte
di Genova, ma
anche molti altri

Vediamo quanta fatica fanno le nazioni europee a mantenere ponti nel Mediterraneo: dopo averli percorsi per secoli verso l’Africa per depredarla, ora si vorrebbero alzare i ponti levatoi per impedire agli africani di venire da noi. Non è giusto. Dopo che i nostri nonni faticosamente hanno attraversato ponti transalpini o transoceanici alla ricerca di migliori condizioni di vita, ora noi vogliamo chiuderli. Non è bello.

I ponti di Frate Tempo 2019

Il Calendario Frate Tempo 2019, allegato a questo numero di MC, parla di ponti. Ponti che noi frati cappuccini dell’Emilia-Romagna e i tanti amici che ci seguono, teniamo in vita verso l’Etiopia e le sue antichissime tradizioni, verso il Centrafrica e i suoi bisogni di pace e di benessere, verso la Turchia e l’islamismo, verso la Georgia e il mondo ortodosso, verso la Romania e i suoi ragazzi di strada.

E poi si parla di ponti più vicini a noi: ponti verso chi ha fame e viene quotidianamente alle nostre mense, verso i giovani che sembrano far tanta fatica a trovare un senso alla vita, verso il mondo della religiosità tradizionale che frequenta i nostri santuari. L’animazione missionaria crea ponti di solidarietà con i bisognosi vicini e lontani; il Festival francescano porta i valori e lo stile di san Francesco in piazza; le Parole francescane propongono un cammino di conoscenza e di esperienza che aiuta a vedere la vita con occhi nuovi.

MC è la piattaforma da cui parte anche il Calendario annuale Frate Tempo e lo strumento cartaceo - il ponte - con cui ogni due mesi entriamo nelle vostre case per condividere un tema che parte dalla Bibbia (*Parola*), viene riletto francescanamente (*e sandali*) e confrontato con la realtà di oggi (*per strada*). Come si nota, MC vuole essere un ponte tra la Parola di Dio, il francescanesimo e l’attualità.

I ponti costano

Quanto costerà la ricostruzione del ponte

di Genova? Certamente tanto, ma sono denari bene spesi. “Messaggero Cappuccino” e “Frate Tempo” costano certamente meno, ma sempre tanto per le nostre tasche. Abbiamo bisogno del vostro aiuto, per continuare a costruire i nostri piccoli ma, crediamo, utili ponti in tante direzioni. Sosteneteci con il vostro abbonamento a MC e riceverete annualmente anche il nostro Calendario.

Costruire ponti insieme fa bene a chi altrimenti resterebbe emarginato, ma fa bene anche a chi offre strumenti di comunicazione e di condivisione. Anche in questo caso, il metodo (costruire insieme) diventa contenuto e risultato (solidarietà). La quale, lì per lì, sembra togliere qualcosa, ma in realtà a lungo termine rende tutti più ricchi, anche in umanità. Che non è da trascurare, perché anche quest’ultima ha bisogno di continua e attenta manutenzione, altrimenti crolla lasciando il posto a crescente e preoccupante imbarbarimento.

Dai ponti di san Francesco ai nostri

Non solo gli ingegneri, ma tutti siamo chiamati a ricostruire ponti di solidarietà, di fratellanza, di umanità. Ponti sicuri e anche belli, come il Festival francescano appena concluso in Piazza Maggiore a Bologna, che ha trasmesso il messaggio “Tu sei bellezza”. Tu, chiunque tu sia. È l’incontro sul ponte di autentiche relazioni umane che ci fa tutti belli. Il Regno dei cieli predicato da quello straordinario costruttore di ponti duemila anni fa in Palestina forse non è qualcosa di diverso.

L’aveva capito bene Francesco d’Assisi che, per incontrare i lebbrosi, aveva costruito un ponte che da Assisi arrivava giù nella piana di Rivotorto; per incontrare i ladri aveva costruito un ponte che arrivava a Monte Casale; per incontrare il Sultano aveva costruito un ponte che arrivava in Egitto. Tutti questi ponti avevano un pilone di appoggio ben saldo nel cuore del Santo di Assisi. Invitiamo tutti a ricostruire questi ponti. ■

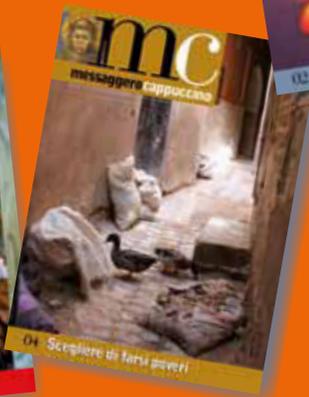
*Direttore di MC



VUOI ABBONARTI A MC?

6 numeri all'anno + il calendario Frate Tempo
a 25,00 euro

Conto corrente postale 15916406 intestato a
"Segretariato Missioni Cappuccini Emilia-Romagna"





2019 FRATE TEMPO

ALMANACCO FRANCESCANO



**MESSAGGERO
CAPPUCCINO
VANGELO
FRANCESCANO
PER TUTTI**

**6 NUMERI ANNUALI
+ IL CALENDARIO
"FRATE TEMPO"**

ccp n. 15916406

intestato a "Segretariato Missioni
Cappuccini Emilia-Romagna"

Abbonamento:

25,00 euro Italia
40,00 euro estero

Redazione

Via Villa Clelia 16 - Imola (BO)
0542-40265 lunedì-venerdì ore 9-12
mc.messaggerocappuccino@gmail.com



www.messaggerocappuccino.it

TUTTI I NUMERI DAL 1975 DISPONIBILI ON LINE

con possibilità di ricercare articoli per titolo, autore e anno

Gennaio

1 M	Maria Ss.ma Madre di Dio	
2 M	Ss. Basilio Magno e Gregorio Nazianzeno	
3 G	Ss. Nome di Gesù	
4 V	B. Angela da Foligno	
5 S	B. Diego da Cadice, cappuccino	
6 D	Epifania	luna nuova h 02.28
7 L	S. Raimondo de Peñafort	
8 M	S. Severino	
9 M	S. Alessia	
10 G	S. Aldo	
11 V	S. Iginio	
12 S	S. Bernardo da Corleone, cappuccino	
13 D	Battesimo del Signore	
14 L	B. Odorico da Pordenone	primo quarto h 07.45
15 M	S. Mauro	
16 M	Ss. Berardo e compagni	
17 G	S. Antonio, abate	
18 V	S. Prisca	
19 S	S. Mario - S. Pia	
20 D	2a Domenica del tempo ordinario	
21 L	S. Agnese	luna piena h 06.16
22 M	S. Vincenzo	
23 M	S. Emerenziana	
24 G	S. Francesco di Sales - S. Babila	
25 V	Conversione di S. Paolo	
26 S	Ss. Timoteo e Tito - S. Paola	
27 D	3a Domenica del tempo ordinario	ultimo quarto h 22.10
28 L	S. Tommaso d'Aquino	
29 M	S. Costanzo	
30 M	S. Giacinta de' Marescotti	
31 G	S. Giovanni Bosco - S. Geminiano	

G	Lev	Tram
01	7.36	16.52
15	7.33	17.06
31	7.22	17.26



Centrafrica

L'avventura dei cappuccini emiliano-romagnoli in Centrafrica inizia nel 1964, con l'invio dei primi cinque frati. Nel 1997 il ministro generale chiede alle tredici province che operano nell'area della Repubblica Centrafricana e del Ciad di costituire una realtà nuova, che diviene Viceprovincia generalizia, formata da 95 frati provenienti da otto paesi diversi. Nei decenni successivi, oltre a un grande lavoro pastorale di catechesi e di promozione umana, avvengono alcuni fatti politici che hanno sconvolto l'intera zona, portando anche distruzione e morte. L'ultimo risale al 2012: viene distrutto il convento di Gofu, dove sorgeva il "Villaggio Ghirlandina" (centro di formazione catechistica-agricola) e un dispensario dove lavorava fr. Antonio (medico). Tutt'ora in diverse zone del paese regna il caos. Al momento sono rimasti in Centrafrica due frati nostri (fr. Antonio e fr. Antonino), entrambi nel convento di Bangui, dove i frati assicurano una presenza nel campo educativo, assistenziale e di aiuto sanitario.

fr. Matteo Ghisini



Le ricette di frate Adriano

CRESCENTINE MONTANARE

INGREDIENTI

Farina 00 kg 2; lievito di birra g 25; sale fino 1 bicchierino; olio di semi di girasole 1 bicchiere; latte 1 bicchiere; zucchero 1 cucchiaino; acqua minerale gasata (q.b.).

PROCEDIMENTO

Impastare in modo che risulti un impasto assai consistente. Inserirlo in busta di plastica e avvolgerlo con un panno. Lasciare riposare per almeno quattro ore. Lavorarlo e renderlo di uno spessore di 5 mm, tagliarlo con apposito stampo del diametro 7 cm. Coprire le crescentine crude con un telo e lasciarle riposare per circa due ore. Cuocerle a circa 200 °C con cottole o tigelliere.

Terrazzi aromatici

SALVIA

Pianta perenne sempreverde. Ha foglie verde-grigio di forma ovale, ne esistono di diverse qualità. Sopporta bene la siccità, ma anche le gelate invernali. Emana un persistente profumo anche solo sfiorando le foglie. Si consiglia la raccolta a tarda mattinata, per l'essiccamento utilizzare invece le foglie più vecchie perché più ricche di aroma. La salvia è tra le piante più usate in cucina, per insaporire arrostiti e involtini; è anche ottimo condimento usata col burro fuso per pasta e riso.



MESSAGGERO CAPPUCCHINO

Redazione e amministrazione
Via Villa Clelia 16 - 40026 Imola (Bo)
tel. 0542 40265
mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it

Per abbonarsi:

6 numeri all'anno + il calendario
25,00 euro - ccp 15916406
intestato a "Segretariato Missioni Cappuccini Emilia-Romagna"



Memo missioni

PROGETTO "SCUOLA E FAMIGLIA"

...in Etiopia: il progetto si concretizza nell'aiuto a famiglie in difficoltà, nel progetto "Adotta la scuola", che si prende a cuore in modo particolare le scuole di alfabetizzazione per i più piccoli, e nell'aiuto diretto alle famiglie più povere delle comunità parrocchiali tramite il progetto "Dona una pecora".

Febbraio

1 V S. Severo

2 S Presentazione del Signore

3 D 4a Domenica del tempo ordinario

4 L S. Giuseppe da Leonessa, cappuccino

luna nuova
h 22.03

5 M S. Agata - S. Ildegarda

6 M Ss. Paolo Miki e compagni

7 G S. Coletta da Corbie

8 V S. Girolamo Emiliani

9 S S. Apollonia

10 D 5a Domenica del tempo ordinario

11 L B.V. Maria di Lourdes

12 M S. Damiano

primo quarto
h 23.26

13 M S. Maura

14 G Ss. Cirillo e Metodio

15 V S. Claudio

16 S S. Giuliana

17 D 6a Domenica del tempo ordinario

18 L S. Costanza

19 M S. Corrado Confalonieri

luna piena
h 16.53

20 M S. Eleuterio - B. Amata

21 G S. Pier Damiani - S. Eleonora

22 V Cattedra di S. Pietro

23 S S. Policarpo

24 D 7a Domenica del tempo ordinario

25 L S. Nestore

26 M S. Dionigi

ultimo quarto
h 12.28

27 M S. Gabriele dell'Addolorata

28 G S. Osvaldo

G Lev Tram
01 7.21 17.27
15 7.04 17.45
28 6.45 18.01



Parole Francescane

Si tratta di un'iniziativa nata al traino del Festival francescano: sono sufficienti tre giorni all'anno in piazza per presentare la spiritualità francescana? Certamente no. Ecco allora le Parole Francescane, un cammino ben strutturato, teorico-esperienziale, per introdurre soprattutto giovani che non frequentano la chiesa nel modo di leggere la realtà e di viverla propri di san Francesco e della sua spiritualità. Gli incontri, di un'ora, a cadenza settimanale, partono da dieci parole: letizia, dall'amaro al dolce, povertà, fraternità, minorità, con tutte le tue creature, vedere e credere, preghiera e contemplazione, croce, seguire le orme. Ognuna delle dieci parole è articolata in quattro incontri (tre frontali e uno di condivisione), che tengono conto del cammino esistenziale e spirituale sia di san Francesco e di santa Chiara, sia dei giovani di oggi. Non mancano le giornate fraterne, per passare dalla teoria alla pratica. Il cammino viene proposto da un'équipe interfrancescana in varie città.

fr. Dino Dozzi

Le ricette di frate Adriano



ALETTE DI POLLO SOBRIETÀ

INGREDIENTI

Alette di pollo kg 0,5;
olio d'oliva 1 bicchierino;
cipolle scalogno 2; aglio 2
spicchi; rosmarino 2 rametti;
salvia 5 foglie; vino bianco secco
1 bicchiere; sale (q.b.).

PROCEDIMENTO

Tagliare le alette, separando le tre parti che le compongono, e lavarle. Farle bollire per 15 minuti con acqua e un po' di sale. Togliere dall'acqua, che ora è un brodo leggero prezioso per vari usi. In un tegame antiaderente, soffriggere in olio d'oliva la cipolla e l'aglio. Aggiungervi le alette, il rosmarino, la salvia e il vino bianco. Cuocere a fuoco lento per 15 minuti.

Terrazzi aromatici



MALVA

Pianta agreste che si può coltivare in vaso, ha fiori graziosi color lilla. Si consiglia di seminare per i suoi numerosi benefici. Si usano le foglie e i fiori da raccogliere in giugno/luglio e da essiccare all'ombra. I germogli, ma anche i fiori freschi (decorativi) diventano un delicato ingrediente per gustose insalate primaverili. Antinfiammatorio per l'apparato gastrointestinale, è utile anche contro la tosse: basta far bollire 1 lt di latte con una manciata di foglie fresche e dolcificare con miele.



MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Centro Missionario di Imola
Via Villa Clelia 16 - tel. 0542 40265
centromissionario.imola@gmail.com

Centro Missionario di San Martino in Rio
Via Rubiera 5 - tel. 0522 698193
centromissionario.sanmartino@gmail.com

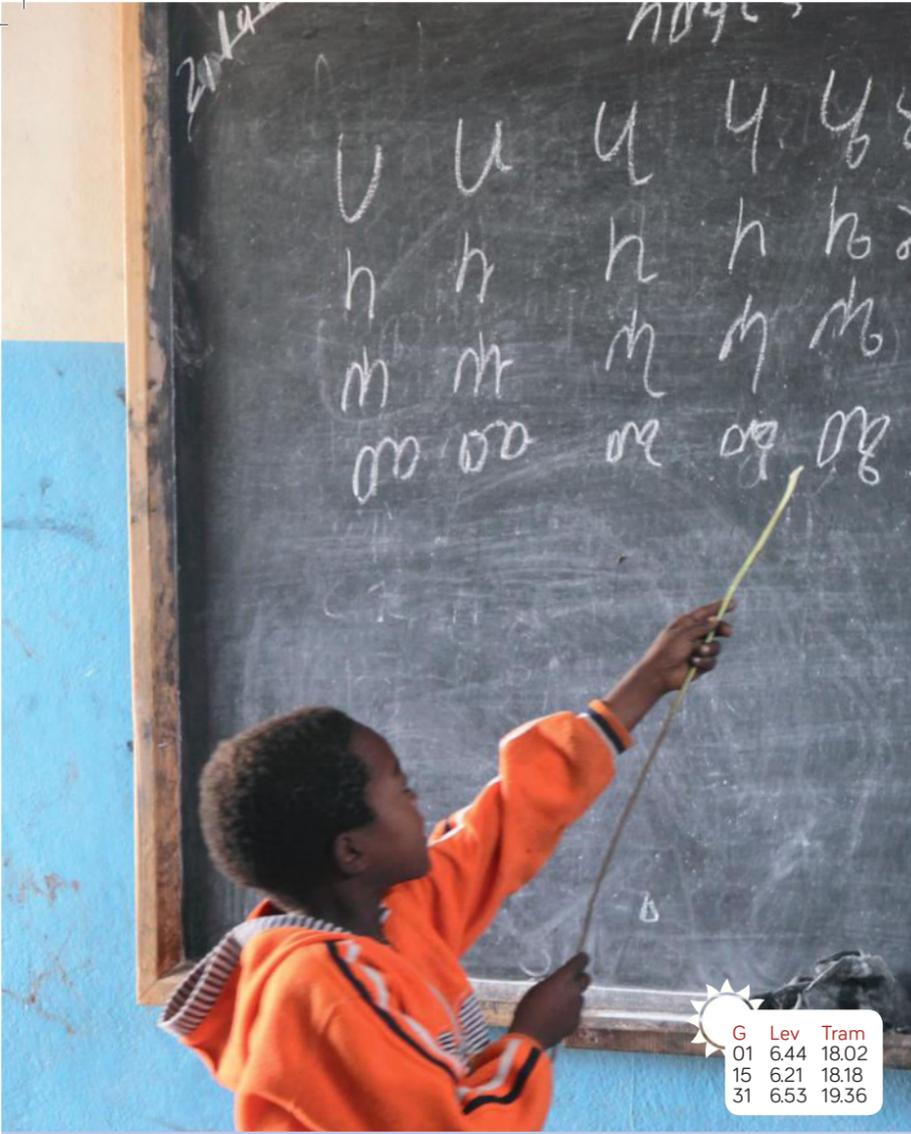
www.centromissionario.it
[fb] /missionicappucciniemiliaromagna



Memo missioni

PROGETTO "SCUOLA E FAMIGLIA"

...in Centrafrica: passata la bufera della guerra civile, il paese cerca di tornare alla normalità. Per aiutare a farlo, puntiamo all'istruzione con aiuti per la frequenza scolastica, alle famiglie con aiuti mirati e concreti e ai tanti rifugiati e sfollati che hanno bussato alle porte dei conventi. Sosteniamo anche una piccola clinica a N'Dim gestita da suore.



G	Lev	Tram
01	6.44	18.02
15	6.21	18.18
31	6.53	19.36

Marzo

- 1 V S. Eudocia di Eliopoli
- 2 S S. Agnese di Boemia
- 3 D **8a Domenica del tempo ordinario**
- 4 L S. Casimiro
- 5 M S. Olivia
- 6 M Le Ceneri luna nuova h 17.04
- 7 G Ss. Perpetua e Felicità
- 8 V S. Giovanni di Dio
- 9 S S. Francesca Romana - S. Caterina da Bologna
- 10 D **1a Domenica di Quaresima**
- 11 L S. Costantino
- 12 M S. Massimiliano
- 13 M S. Arrigo
- 14 G S. Matilde primo quarto h 11.27
- 15 V S. Luisa
- 16 S S. Giuliano
- 17 D **2a Domenica di Quaresima**
- 18 L S. Salvatore
- 19 M S. Giuseppe, sposo di Maria
- 20 M S. Claudia
- 21 G S. Giustiniano luna piena h. 02.43
- 22 V S. Ottaviano
- 23 S S. Vittoriano
- 24 D **3a Domenica di Quaresima**
- 25 L Annunciazione del Signore
- 26 M S. Emanuele
- 27 M S. Augusta
- 28 G Ss. Prisco, Malco e Alessandro ultimo quarto h 05.10
- 29 V S. Gladys
- 30 S S. Leonardo Murialdo ora legale + 1 ora dalle 02.00 alle 03.00
- 31 D **4a Domenica di Quaresima**



Etiopia

I cappuccini emiliano-romagnoli arrivano in Etiopia all'inizio degli anni '70, terminata la missione in India. A metà anni '90 decidono di aprire un fronte inesplorato, nel Dawro Konta (sud dell'Etiopia). In questa zona sono oggi presenti tre conventi: Gassa Chare, Duga e Tarcha. Tre i frati dall'Emilia-Romagna (fr. Renzo, fr. Raffaello, fr. Antonios) e quattro i locali. Sempre nel territorio etiopico, ma fuori dal Dawro, fr. Maurizio (a Soddo) e fr. Gabriele (ad Addis Abeba) svolgono il loro servizio in aiuto ai frati e ai cristiani etiopi. I frati in Dawro sono impegnati nella cura pastorale e spirituale di tante comunità cristiane che in questi due decenni si sono sviluppate. Un aspetto rilevante è il miglioramento delle condizioni di vita: i progetti riguardano l'ambito didattico (alfabetizzazione, asili, scuole), sanitario (soprattutto con la clinica di Duga e Baccio) e l'aiuto ai poveri (progetto "Dona una pecora"). Dal 2012 alcuni frati etiopi sono venuti in Emilia-Romagna per studio e per aiutare nell'attività di evangelizzazione. *fr. Matteo Ghisini*



Le ricette di frate Adriano

AMARO DELIZIA

INGREDIENTI
Liquido più o meno alcolico lt 5; Centaurea minore (detta anche Biondella) g 10.
PROCEDIMENTO
Procurarsi il liquido base. Si può utilizzare dal vino bianco secco al vermut, dalla grappa ad un mix di avanzi di liquori assortiti (preferibilmente non dolci). Mettere il liquido base in una damigianetta, aggiungere la Centaurea minore, agitare e lasciare riposare per 30 giorni. Filtrare, imbottigliare e gustare. Nel caso si optasse per una base dolce, si avrà modo di gustare come "ciò che all'inizio pareva dolce si tramuta alla fine in amaro".

Terrazzi aromatici

LAVANDA

Una delle piante aromatiche e ornamentali più conosciute per la splendida fioritura e per il profumo. I fiori si recidono con le forbici (mai strapparli) al fine di mantenere a lungo la fragranza, poi vengono essiccati e raccolti in mazzi. Si realizzano sacchetti di fiori da disporre negli armadi. Si può preparare anche un tonico rinfrescante e depurativo adatto al viso. Macerare 50 gr di fiori in 1 lt di alcol per quindici giorni, filtrare e conservare il liquido in bottiglia scura.



MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Centro Missionario di Imola
Via Villa Clelia 16 - tel. 0542 40265
centromissionario.imola@gmail.com

Centro Missionario di San Martino in Rio
Via Rubiera 5 - tel. 0522 698193
centromissionario.sanmartino@gmail.com

www.centromissionario.it
[fb] /missionicappucciniemiliaromagna



Memo missioni

PROGETTO "SCUOLA E FAMIGLIA"

...in Turchia: aiuto ai più poveri per la frequenza scolastica, aiuto ai rifugiati siriani con beni di prima necessità.
...in Romania e Georgia: i giovani e le famiglie sono i destinatari principali dei nostri aiuti. In Romania si può contribuire anche per aiutare la frequenza scolastica.
...in Siria: collaboriamo per aiutare gli sfollati della parrocchia di padre Ibrahim Alsabagh ad Aleppo.

Aprile

1 L	S. Melitone di Sardi	
2 M	S. Francesco da Paola	
3 M	S. Riccardo	
4 G	S. Benedetto Moro	
5 V	S. Vincenzo Ferrer - S. Irene	luna nuova h 10.50
6 S	B. Pierina Morosini	
7 D	5a Domenica di Quaresima	
8 L	S. Dionisio	
9 M	S. Demetrio	
10 M	S. Maddalena di Canossa	
11 G	S. Stanislao	
12 V	S. Giuseppe Moscati	primo quarto h 21.06
13 S	S. Martino I, papa	
14 D	Domenica delle Palme	
15 L	S. Annibale	
16 M	S. Bernardette Soubirous	
17 M	S. Simeone	
18 G	SANTO - La Cena del Signore	
19 V	SANTO - Passione e morte del Signore	luna piena h 13.12
20 S	SANTO - Gesù nel sepolcro	
21 D	Pasqua di Resurrezione	
22 L	dell'Angelo	
23 M	S. Giorgio - B. Egidio di Assisi	
24 M	S. Fedele da Sigmaringen, cappuccino	
25 G	Festa della liberazione - S. Marco Evangelista	
26 V	S. Marcellino	
27 S	S. Zita	ultimo quarto h 00.18
28 D	2a Domenica di Pasqua	
29 L	S. Caterina da Siena	
30 M	B. Benedetto da Urbino	

G	Lev	Tram
01	6.52	19.37
15	6.29	19.53
30	6.06	20.09



Pastorale Giovanile e Vocazionale

"I giovani, la fede e il discernimento vocazionale" è il tema che papa Francesco ha indicato per il sinodo dei vescovi di ottobre 2018. Tutta la Chiesa è impegnata nello sforzo di una rinnovata pastorale giovanile e vocazionale (PGV). Anche noi frati cappuccini dell'Emilia-Romagna abbiamo dedicato a questo tema un percorso di riflessione, confronto e sperimentazione che trova ora la sua attuazione in alcune proposte: eventi (weekend di PGV, campi estivi, route per scout, tridui pasquali in convento...); percorsi di catechesi (Dieci Parole, Parole Francescane); incontri per giovani in discernimento vocazionale (weekend mensili di ritiro, campi vocazionali itineranti, esperienze di accoglienza in convento); attività missionarie (Campi in missione in Etiopia, Romania, Georgia, pellegrinaggi in Italia e all'estero). A ciò si aggiungono le diverse attività di PGV che ogni convento mette in atto nella propria specificità. Tutto questo con il solo scopo di mostrare ai giovani l'affascinante figura di Gesù.

fr. Valentino Romagnoli



Le ricette di frate Adriano

TROTE AL CARTOCCIO

INGREDIENTI
Trote; olio d'oliva; sale; aglio; limone; prezzemolo.

PROCEDIMENTO
Tritare aglio e prezzemolo e porli dentro e attorno alla trota. Aggiungere fette di limone, un filo d'olio e sale. Avvolgere in carta stagnola e cuocere in forno a 180° per 40 minuti.

INGREDIENTI
Trote; olio d'oliva; sale fino; scalogno; rosmarino; patata.

PROCEDIMENTO
Tritare la cipolla e porla dentro e attorno alla trota. Aggiungere fette di patata, rosmarino, un filo d'olio e sale. Avvolgere in carta stagnola e cuocere in forno a 180 °C per 40 minuti.



Terrazzi aromatici

BASILICO

Pianta annuale, le foglie si differenziano a seconda della varietà per forma, grandezza e colore. Si semina a tarda primavera mischiando la terra con un po' di sabbia; necessita di frequenti annaffiature. Il basilico è meglio usarlo fresco per il suo forte aroma. Si raccoglie fino a inizio autunno, è comunque possibile conservarlo essiccato o congelato. In cucina rappresenta uno squisito condimento per pasta e riso. Ottimo per stufati di verdura o carne, può aromatizzare anche oli, aceti.



MESSAGGERO CAPPUCCINO
Redazione e amministrazione
Via Villa Clelia 16 - 40026 Imola (Bo)
tel. 0542 40265
mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it

Per abbonarsi:
6 numeri all'anno + il calendario
25,00 euro - ccp 15916406
intestato a "Segretariato Missioni Cappuccini Emilia-Romagna"



Memo missioni

PROGETTO "SANITÀ ED EDUCAZIONE SANITARIA"

...in Etiopia: le piccole cliniche cattoliche del Dawro a Baccio, Dugga, Gassa Chare hanno bisogno di tutto: manutenzione delle strutture, acquisto di medicinali e attrezzature, copertura di spese per cure odontoiatriche e oculistiche.

...in Romania: aiutiamo persone in difficoltà a coprire le spese mediche.

Maggio

1 M	S. Giuseppe lavoratore	
2 G	S. Atanasio	
3 V	Ss. Filippo e Giacomo, apostoli	
4 S	S. Silvano	
5 D	3a Domenica di Pasqua	luna nuova h 00.45
6 L	S. Lucio	
7 M	S. Aurelio	
8 M	B. Geremia da Valacchia, cappuccino	
9 G	S. Isaia	
10 V	S. Cataldo	
11 S	S. Ignazio da Làconi, cappuccino	
12 D	4a Domenica di Pasqua	primo quarto h 03.12
13 L	B.V. Maria di Fatima	
14 M	S. Mattia, apostolo	
15 M	S. Sofia	
16 G	S. Margherita da Cortona	
17 V	S. Pasquale Baylon	
18 S	S. Felice da Cantalice, cappuccino	luna piena h 23.11
19 D	5a Domenica di Pasqua	
20 L	S. Bernardino da Siena	
21 M	S. Vittorio	
22 M	S. Rita da Cascia	
23 G	S. Fiorenzo	
24 V	S. Amalia	
25 S	S. Beda - S. Gregorio VII	
26 D	6a Domenica di Pasqua	ultimo quarto h 18.33
27 L	S. Agostino da Canterbury	
28 M	S. Luciano	
29 M	S. Massimo	
30 G	S. Giovanna d'Arco	
31 V	Visitazione della B.V. Maria	



G	Lev	Tram
01	6.05	20.11
15	5.48	20.26
31	5.36	20.40



Turchia

I cappuccini emiliano-romagnoli sono presenti in Turchia dal 1927. I frati che lavorano là provengono dalla provincia religiosa dell'Emilia-Romagna (7), di Varsavia (3), Karnataka-India (3) e Romania (1). Sono fr. Domenico, fr. Paolo Raffaele, fr. Michele, fr. Ezio, fr. Yunus, fr. Henri, fr. Jacek, fr. Pawel, fr. Macek, fr. Allwin, fr. Francis, fr. Rossian, fr. Robert. Un frate (Okon), sta facendo formazione in Italia. Essi desiderano testimoniare il carisma francescano cappuccino; curano le comunità di cristiani presenti; promuovono il dialogo ecumenico e interreligioso; accolgono i pellegrini che da varie parti del mondo vengono per visitare i luoghi cari alle origini cristiane; sono aperti all'incontro con gli stranieri cristiani che negli ultimi anni vengono ad abitare in Turchia per motivi vari (villeggiatura o lavoro). I religiosi sono distribuiti in cinque conventi: Yesilköy (Istanbul); Bayrakle (Izmir); Meryemana (Selciuk, antica Efeso); Mersin; Antakya (antica Antiochia).
fr. Matteo Ghisini



Le ricette di frate Adriano

CEDRINA INTENSITÀ

INGREDIENTI
Erba Cedrina (detta anche Erba Luigia) foglie 250; limoni 10; zucchero kg 2; acqua lt 2; alcol 95° lt 2.

PROCEDIMENTO
Lasciare appassire le foglie in luogo ombroso. Preparare le scorze di limone (solo la parte gialla). In una damigianetta unire foglie, scorze di limone e alcol. Lasciare riposare per 24 ore. Bollire l'acqua assieme allo zucchero e lasciare raffreddare completamente. Unire tutti gli ingredienti nella damigianetta e lasciare riposare per altre 24 ore. Filtrare e imbottigliare. Servire a temperatura da freezer.

Terrazzi aromatici

MENTA

Pianta erbacea perenne dal forte aroma (la menta piperita è la più conosciuta) non ha particolari esigenze; preferisce terreni ricchi di sostanze organiche, sciolti e asciutti. Della menta vengono utilizzate le foglie e le sommità fiorite, da raccogliere asciutte. Per l'essiccazione meglio il mese di maggio-giugno in locali oscurati e ventilati. La menta, per il suo aroma, non è la più adatta per insaporire pietanze, viene però utilizzata per la preparazione di liquori, bevande e gelati.

5x1000

ALLE MISSIONI
SCRIVI IL CODICE
80003670348
E LA TUA FIRMA

Memo missioni

PROGETTO "SANITÀ ED EDUCAZIONE SANITARIA"

...in **Centrafrica**: il paese è fortemente bisognoso dal punto di vista sanitario: manteniamo piccole cliniche, aiutiamo malati di AIDS e bambini malnutriti. Bisogna coprire spese per operazioni chirurgiche, acquistare medicinali e stampelle per mutilati di guerra. Cerchiamo di informare le madri di famiglia riguardo l'igiene e l'educazione sanitaria.

Giugno

1 S S. Giustino - S. Fortunato

2 D Ascensione - Festa della Repubblica

3 L S. Carlo Lwanga - S. Clotilde

luna nuova
h 12.02

4 M S. Quirino

5 M S. Bonifacio

6 G S. Norberto

7 V S. Roberto

8 S S. Nicola da Gesturi, cappuccino

9 D Pentecoste

10 L B. Diana

primo quarto
h 07.59

11 M S. Barnaba, apostolo

12 M B. Florida Cévoli, cappuccina

13 G S. Antonio di Padova

14 V S. Eliseo - S. Valerio

15 S S. Vito - S. Germana

16 D Ss.ma Trinità

17 L S. Adolfo - Ss. Nicandro e Marciano

luna piena
h 10.31

18 M S. Gregorio Barbarigo

19 M S. Romualdo

20 G S. Ettore

21 V S. Luigi Gonzaga

22 S S. Tommaso Moro

23 D Corpus Domini

24 L Natività di S. Giovanni Battista

25 M S. Massimo

ultimo quarto
h 11.46

26 M B. Andrea Giacinto Longhin, cappuccino

27 G S. Cirillo d'Alessandria

28 V Sacro Cuore di Gesù

29 S Cuore Immacolato di Maria

30 D 13a Domenica del tempo ordinario

G Lev Tram
01 5.35 20.41
15 5.32 20.50
30 5.36 20.52



Santuario di Puianello

Il Santuario della Beata Vergine della Salute sorge sul colle di Puianello, nel comune di Castelvetro (MO), a 475 metri sul livello del mare. La sua costruzione fu opera della contessa Teresa Naldi Rangoni (1721). I cappuccini giungevano a Puianello nel 1947 e da allora si sono resi attivi sia per gli aspetti spirituali che materiali. È il santuario mariano di massimo riferimento nella diocesi di Modena e questo è evidenziato soprattutto dal grande numero di fedeli nelle celebrazioni serali dei "tredici del mese" da maggio ad ottobre e dalla costante richiesta del sacramento della riconciliazione. I frati si rendono disponibili nei confronti di tanti credenti affinché possano sperimentare la vicinanza di Dio e la tenerezza della Vergine Maria. Angeli custodi del Santuario sono fr. Raffaele Spallanzani (1922-1972) e Uberto Mori (1926-1989), entrambi servi di Dio. P. Raffaele ha trascorso qui gli ultimi quattro anni della sua vita e la sua tomba è nella chiesa; Uberto Mori era membro dell'Ordine Franciscano Secolare.

fr. Paolo Grasselli

Le ricette di frate Adriano



NOCINO SEMPLICITÀ

INGREDIENTI

Noci verdi kg 1; zucchero kg 1; alcol 95° kg 1.

PROCEDIMENTO

Raccogliere le noci da un unico albero quando tagliandole a metà escono non più di 1-2 gocce di liquido e il gheriglio è gelatinoso. Usando guanti in gomma, tagliare le noci in 4 parti e riporle in una damigianetta. Aggiungere lo zucchero. Lasciare riposare al sole per 8-10 giorni, agitando di tanto in tanto. Aggiungere l'alcol e riporre in luogo buio, agitando ogni 4-5 giorni. Lasciare riposare fino a Natale. Togliere le noci. Dopo 2-3 mesi filtrare, imbottigliare e lasciare invecchiare a lungo.

Terrazzi aromatici



PEPERONCINO

Pianta originaria dell'America centrale e meridionale. Ha foglie lanceolate-ovate, fiorisce in primavera-estate. Esistono diverse varietà, il frutto è una bacca carnosa rossa lunga o tonda. Si utilizzano i frutti in piena maturazione che si consumano freschi o si conservano essiccandoli al sole o in olio dal tipico sapore piccante. In cucina, aggiunto a pietanze o a carni grasse, facilita la digestione. Per il suo aroma intenso viene usato in molti primi e secondi piatti, salse, sughi e intingoli.



MISSIONI DEI CAPPUCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Centro Missionario di Imola
Via Villa Clelia 16 - tel. 0542 40265
centromissionario.imola@gmail.com

Centro Missionario di San Martino in Rio
Via Rubiera 5 - tel. 0522 698193
centromissionario.sanmartino@gmail.com

www.centromissionario.it
[fb] /missionicappucciniemiliaromagna



Memo missioni

PROGETTO "LAVORO E SVILUPPO ECONOMICO"

...In Etiopia: dopo la stagione delle piogge, è necessario fare manutenzione delle strade attraverso manodopera locale. Importante anche il lavoro necessario per imbrigliare sorgenti, costruire pozzi e acquedotti che diano acqua a tutti. Le strutture delle missioni sono poi da custodire.

Luglio

1 L	S. Ester - S. Aronne	
2 M	S. Ottone	luna nuova h 21.16
3 M	S. Tommaso, apostolo	
4 G	B. Piergiorgio Frassati	
5 V	S. Antonio Maria Zaccaria	
6 S	S. Maria Goretti	
7 D	14a Domenica del tempo ordinario	
8 L	S. Adriano	
9 M	S. Veronica Giuliani	primo quarto h 12.55
10 M	S. Anatolia	
11 G	S. Benedetto, abate	
12 V	Ss. Nabore e Felice	
13 S	S. Enrico - S. Clelia Barbieri	
14 D	15a Domenica del tempo ordinario	
15 L	S. Bonaventura da Bagnoregio	
16 M	B.V. Maria del Monte Carmelo	luna piena h 23.38
17 M	S. Alessio	
18 G	S. Federico - S. Emiliano	
19 V	Bb. Ermanno e Achille	
20 S	S. Elia	
21 D	16a Domenica del tempo ordinario	
22 L	S. Maria Maddalena	
23 M	S. Apollinare, patrono dell'Emilia-Romagna	
24 M	S. Cristina	
25 G	S. Giacomo, apostolo	ultimo quarto h 03.18
26 V	Ss. Gioacchino e Anna	
27 S	B. Maria Maddalena Martinengo, cappuccina	
28 D	17a Domenica del tempo ordinario	
29 L	Ss. Marta, Maria e Lazzaro	
30 M	S. Pier Crisologo	
31 M	S. Ignazio di Loyola	

G	Lev	Tram
01	5.36	20.52
15	5.45	20.46
31	6.00	20.32



Solidarietà internazionale

L'Ordine dei cappuccini ha sviluppato una forma di sostegno internazionale al fine di organizzare la distribuzione delle risorse messe in comune dalle diverse circoscrizioni dell'Ordine e dai loro benefattori. Ogni provincia è invitata a inviare offerte all'Ufficio della Solidarietà Economica. Questo raccoglie le tante domande che gli arrivano dalle zone più povere del mondo per la realizzazione di svariati progetti, che vengono esaminati da una commissione internazionale di esperti che fa le sue raccomandazioni al Consiglio generale. I progetti approvati dal Ministro generale (con il suo Consiglio) sono solo quelli che offrono integrità tecnica, in conformità con le nostre priorità, e che presentino adeguati e realistici piani di finanziamento. L'ufficio della solidarietà provvede poi a inviare i soldi per i progetti approvati. Oltre quindi alle offerte che la nostra provincia invia in Turchia, Etiopia, Centrafrica-Ciad e Romania, c'è anche una parte che va in questo "salvadanaio" mondiale.

fr. Matteo Ghisini



Le ricette di frate Adriano

INSALATONA DELIZIE DELL'ORTO

INGREDIENTI

A - Pomodori ciliegina 10, San Marzano 4; cipolla tropea 1; rapanelli 5; cetrioli 1; sedano 1 gambo; carote 1; peperoni verdi 1; radicchio verde 2 cespi.
B - Menta 5 foglie; aglio 2 spicchi; basilico 10 foglie; prezzemolo 3 gambi; rosmarino 1 rametto; succo di 1 limone; olio extra vergine d'oliva 1 bicchiere; aceto 1/2 cucchiaini; sale fino (q.b.).

PROCEDIMENTO

Fare a pezzetti corposi tutte le verdure. A. Collocarle in vassoio, in modo esteticamente creativo. Con gli ingredienti B, utilizzando un frullatore, fare una crema che servirà da condimento.

Terrazzi aromatici

ORIGANO

Pianta erbacea perenne; può raggiungere i 50 cm, cresce senza difficoltà, preferisce clima temperato, non ha esigenze di terreno, evitare però ristagni idrici. Si raccolgono le foglioline e le sommità fiorite secondo la necessità per tutta la stagione vegetativa. Per l'essiccazione si recidono gli steli erbacei a fioritura appena avvenuta, si legano in fasci e si lasciano appesi in locali ventilati e asciutti. In cucina è usato moltissimo, è aroma ideale per insaporire sughi, pizze, e arrostiti.



MESSAGGERO CAPPUCINO

Redazione e amministrazione
Via Villa Clelia 16 - 40026 Imola (Bo)
tel. 0542 40265
mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it

Per abbonarsi:

6 numeri all'anno + il calendario
25,00 euro - ccp 15916406
intestato a "Segretariato Missioni Cappuccini Emilia-Romagna"



Memo missioni

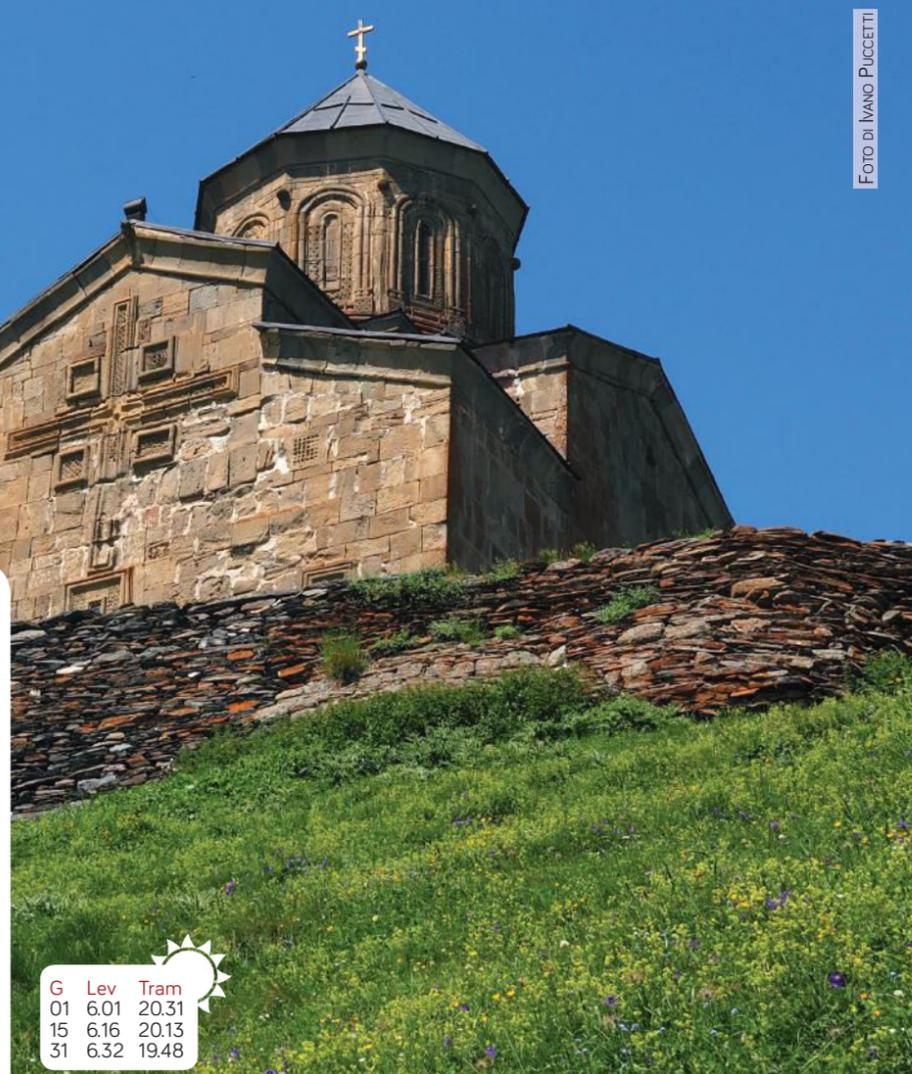
PROGETTO "LAVORO E SVILUPPO ECONOMICO"

...in Romania: negli anni sono state avviate attività locali artigianali o commerciali per aiutare i giovani e le famiglie in difficoltà, attività che necessitano di essere mantenute e migliorate.

...in Centrafrica: l'acqua non è un problema da poco, la soluzione è anche qui imbrigliare sorgenti, costruire pozzi e acquedotti che diano acqua a tutti.

Agosto

1 G	S. Alfonso M. de' Liguori	luna nuova h 05.12
2 V	S. Maria degli Angeli	
3 S	S. Lidia	
4 D	18a Domenica del tempo ordinario	
5 L	B. V. Maria della Neve	
6 M	Trasfigurazione del Signore	
7 M	Bb. Agatangelo e Cassiano, cappuccini	primo quarto h 19.31
8 G	S. Domenico	
9 V	S. Teresa Benedetta della Croce (Edith Stein)	
10 S	S. Lorenzo	
11 D	19a Domenica del tempo ordinario	
12 L	S. Susanna	
13 M	S. Cassiano - B. Marco da Aviano, cappuccino	
14 M	S. Massimiliano Kolbe	
15 G	Assunzione della B. V. Maria	luna piena h 14.29
16 V	S. Rocco	
17 S	S. Beatrice	
18 D	20a Domenica del tempo ordinario	
19 L	S. Ezechiele Moreno	
20 M	S. Bernardo - S. Samuele	
21 M	S. Pio X	
22 G	B.V. Maria Regina	
23 V	S. Rosa da Lima	ultimo quarto h 16.56
24 S	S. Ludovico, patrono dell'OFS	
25 D	21a Domenica del tempo ordinario	
26 L	S. Alessandro	
27 M	S. Monica	
28 M	S. Agostino - S. Vicinio	
29 G	Martirio di S. Giovanni Battista	
30 V	B. Alfredo Ildefonso Schuster	luna nuova h 12.37
31 S	S. Aristide - S. Raimondo	



G	Lev	Tram
01	6.01	20.31
15	6.16	20.13
31	6.32	19.48



Georgia

Cacciati nel 1845 dalla Georgia, i cappuccini vi ritornano dopo 167 anni, invitati dal vescovo mons. Pasotto. La missione viene affidata nel 2013 ai frati del Nord-Italia, sotto il coordinamento dell'Emilia-Romagna. Il vescovo desidera che ci sia una presenza maschile di vita consacrata che sappia promuovere la vita fraterna, la preghiera, l'apostolato con i cattolici presenti, il dialogo ecumenico. Ci affida la cura della parrocchia di Alkhaltzikhe, una città di oltre 25.000 abitanti: la zona è sostanzialmente povera, ai confini con la Turchia, caratterizzata dall'agricoltura e bisognosa di religiosi che si dedichino soprattutto alla formazione dei giovani. Dal 2013 al 2018 la Georgia ha visto la presenza di frati provenienti dall'Emilia-Romagna (fr. Filippo), dal Veneto (fr. Fabio), dalla Sardegna (fr. Attilio), da Varsavia (fr. Tomasz). Nel 2018 i frati del Nord-Italia, vista la loro difficoltà a inviare propri religiosi, hanno chiesto al ministro generale di trovare altre province che possano portare avanti questa missione. *fr. Matteo Ghisini*



Le ricette di frate Adriano

RISO O PASTA FRATE SOLE

INGREDIENTI

Riso o pasta kg 0,5; olio extra vergine d'oliva 2 bicchierini; uova 2; tonno g 100; cipolle Tropea 1; olive g 50; pomodori ciliegina g 200; basilico 12 foglie; Parmigiano g 50.

PROCEDIMENTO

Preparare le uova sode e farle a fette. Tagliare a metà i pomodori. Tagliare a fettucce il basilico. Affettare la cipolla. Spezzettare il tonno. Fare a scaglie il Parmigiano. Cuocere in acqua salata riso o pasta, colare e raffreddare immediatamente con acqua fredda. Aggiungere olio, olive e tutti gli altri ingredienti predisposti. Rimescolare il tutto e servire.



Terrazzi aromatici

TIMO

Piccolo arbusto perenne, alto 30 cm, ha foglie piccole lanceolate di colore verde argentato. Cresce bene ovunque, preferisce terreno pietroso e ben esposto al sole. Si può seminare in aprile e trapiantare in piena estate. Pianta che emana un gradevole aroma. Per l'essiccazione si tagliano i rami alla base e si legano in fasci appendendoli in locali ombrosi e arieggiati. In cucina viene usato per aromatizzare sughi, carni, pesce. Le foglioline fresche vengono utilizzate per insaporire insalate fresche.

MERCATINI DELL'USATO PRO MISSIONI

Centro Missionario di Imola
Via Villa Clelia 10
Aperto da ottobre a maggio
Martedì 14.30-18 e sabato 9.30-12

Centro Missionario di San Martino in Rio
Via Rubiera 5
Aperto da settembre a luglio
Dal martedì al venerdì 14.00-18.30
Sabato 9.00-12.00 e 15.00-18.30

Gli orari possono subire variazioni: contattare i centri per aggiornamenti

Memo missioni ANNUNCIO E DIALOGO

L'apporto al bene delle persone passa attraverso l'annuncio e la divulgazione della Parola di Dio che avviene in svariati modi, dalla pubblicazione di testi sacri nelle lingue locali ai corsi di formazione per i catechisti, da incontri residenziali per giovani a iniziative di incontro teologico, ecumenico, interreligioso.

Settembre

1 D	22a Domenica del tempo ordinario	
2 L	B. Apollinare da Posat, cappuccino	
3 M	S. Gregorio Magno - S. Marino	
4 M	S. Rosalia	
5 G	S. Teresa di Calcutta	
6 V	S. Umberto	primo quarto h 05.10
7 S	S. Regina	
8 D	23a Domenica del tempo ordinario	
9 L	S. Pietro Claver	
10 M	S. Nicola da Tolentino	
11 M	S. Teodora	
12 G	Ss.mo Nome di Maria	
13 V	S. Giovanni Crisostomo	
14 S	Esaltazione della Santa Croce	luna piena h 06.33
15 D	24a Domenica del tempo ordinario	
16 L	Ss. Cornelio e Cipriano	
17 M	Stimate di S. Francesco	
18 M	S. Giuseppe da Copertino	
19 G	S. Francesco M. da Camporosso, cappuccino	
20 V	Ss. Andrea Kim, Paolo Chòng e compagni	
21 S	S. Matteo, apostolo ed evangelista	
22 D	25a Domenica del tempo ordinario	ultimo quarto h 04.41
23 L	S. Pio da Pietrelcina	
24 M	B.V. Maria della Mercedes - S. Pacifico	
25 M	S. Aurelia	
26 G	Ss. Cosma e Damiano	
27 V	S. Vincenzo de' Paoli	
28 S	Ss. Michele, Gabriele e Raffaele, arcangeli	luna nuova h 20.26
29 D	26a Domenica del tempo ordinario	
30 L	S. Girolamo - S. Sonia	

G	Lev	Tram
01	6.33	19.47
15	6.48	19.23
30	7.03	18.56



Festival Francescano

Nell'ultimo fine settimana di settembre, da dieci anni i francescani dell'Emilia-Romagna - e con loro anche molti di altre regioni - scendono in piazza, per dire a tutti pubblicamente e fraternamente la loro gioia di essere francescani. Conferenze, spiritualità, spettacoli, workshop, incontri con l'autore, attività per bambini: il tutto per presentare a grandi e piccoli, agnostici e credenti il modo di leggere il vangelo e la vita di san Francesco, ieri e oggi. Il suo stile, fatto di dialogo, di fraternità, di pace, di semplicità, di perdono, di amore per il creato, di bellezza. Viene scelta la piazza centrale della città: a Reggio, a Rimini, gli ultimi quattro anni Piazza Maggiore a Bologna. Frati minori, cappuccini, conventuali, suore dei diversi Istituti, francescani secolari: le migliaia di partecipanti nei tre giorni del Festival sono colpiti dalla diversità del loro saio e dal loro festoso fare famiglia, che diventa contagioso. Molti non vanno più in chiesa? I frati e le suore vanno in piazza: l'importante è incontrarsi. Da fratelli.

fr. Dino Dozzi

Le ricette di frate Adriano



LAURINO MANDORLATO

INGREDIENTI

Bacche di lauro g 300; zucchero g 350; acqua g 350; alcol 95° g 400.

PROCEDIMENTO

Si può fare con bacche mature (nere), acerbe (rosse) o miste. Schiacciare una decina di bacche, rompendone il nocciolo. Sciogliere lo zucchero nell'acqua (scaldata ma non bollente). Lasciare raffreddare. Mettere la soluzione di acqua e zucchero in una damigianetta e aggiungere tutti gli ingredienti (comprese le bacche schiacciate). Agitare una volta al giorno. Filtrare dopo un mese. Lasciare riposare almeno fino a Natale.

Terrazzi aromatici



ERBA CIPOLLINA

Pianta erbacea perenne con radice a bulbo, ha foglie sottili, lisce, tubolari e di color verde scuro. Preferisce terreni fertili e ben drenati, la fioritura avviene da maggio a luglio. Si può seminare, ma si trovano piantine già pronte. Si raccolgono le foglie tutto l'anno. È necessario asportare i fiori prima che si sviluppino completamente. In cucina serve per insaporire minestre e per preparare salse a base di erbe. Viene preferita alla cipolla per il suo sapore più delicato.



MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Centro Missionario di Imola
Via Villa Clelia 16 - tel. 0542 40265
centromissionario.imola@gmail.com

Centro Missionario di San Martino in Rio
Via Rubiera 5 - tel. 0522 698193
centromissionario.sanmartino@gmail.com

www.centromissionario.it
[fb] /missionicappucciniemiliaromagna



Memo missioni

SOSTEGNO AI MISSIONARI

Per aiutare quanti hanno bisogno è necessaria la potenza dello Spirito, ma anche la presenza di uomini e donne disponibili a spendersi totalmente per l'altro: i missionari. Un modo per sostenerli è far celebrare messe in missione. Le prenotazioni devono pervenire al Centro missionario di San Martino in Rio o di Imola.



Ottobre

1 M S. Teresa di Gesù Bambino

2 M Ss. Angeli Custodi

3 G S. Candida

4 V S. Francesco d'Assisi

5 S S. Flora - B. Alberto Marvelli

primo quarto
h 18.47

6 D 27a Domenica del tempo ordinario

7 L B. V. Maria del Rosario

8 M S. Reparata

9 M S. Dionigi - S. Donnino

10 G S. Daniele

11 V S. Giovanni XXIII

12 S S. Serafino da Montegrano, cappuccino

13 D 28a Domenica del tempo ordinario

luna piena
h 23.08

14 L S. Callisto - S. Gaudenzo

15 M S. Teresa d'Avila

16 M S. Margherita M. Alacoque

17 G S. Ignazio d'Antiochia

18 V S. Luca evangelista

19 S S. Pietro d'Alcantara

20 D 29a Domenica del tempo ordinario

21 L B. Pino Puglisi

ultimo quarto
h 14.39

22 M S. Giovanni Paolo II

23 M S. Giovanni da Capestrano

24 G S. Antonio M. Claret

25 V Ss. Crisanto e Daria

26 S B. Bonaventura da Potenza

ora solare - 1 ora
dalle 03.00 alle 02.00

27 D 30a Domenica del tempo ordinario

28 L Ss. Simone e Giuda, apostoli

luna nuova
h 04.38

29 M S. Ermelinda

30 M S. Gerardo

31 G S. Lucilla

G	Lev	Tram
01	7.04	18.55
15	7.20	18.31
31	6.39	17.08



Animazione missionaria

L'animazione missionaria dei cappuccini dell'Emilia-Romagna è portata avanti da un'équipe composta da fr. Matteo e fr. Nicola (convento di Imola), fr. Valentino e fr. Livio (convento di san Martino), Michela e Patrizia (le due segretarie dei nostri centri missionari). L'équipe ha il compito di: pensare, progettare e seguire le attività dei nostri centri missionari di Imola e San Martino in Rio; dare impulso all'animazione missionaria nei nostri conventi (soprattutto con le giornate missionarie e i weekend missionari); curare il rapporto con le missioni e i missionari; proporre e far vivere esperienze significative in missione (campi in missione per gruppi, ma anche esperienze per singoli); occuparsi della raccolta dei fondi necessari a sostenere i tanti progetti che vengono realizzati nelle nostre missioni; fare rete con la pastorale giovanile della Provincia.

fr. Matteo Ghisini



Le ricette di frate Adriano

LEPRE VELOCE

INGREDIENTI

Lepre 1; latte lt 3; olio d'oliva mezzo bicchiere; limoni 1; scalogno 4; aglio 4 spicchi; aceto 2 cucchiari; rosmarino 3 rametti; alloro 5 foglie; pepe (q.b.); peperoncino (q.b.); sale fino (q.b.); vino bianco 1 bicchiere; acqua (q.b.).

PROCEDIMENTO

Tagliare la lepre a pezzi, lavarla e bollirla nel latte per 20 minuti. Colarla e lavarla. Rosolare scalogno e aglio, aggiungere la lepre, poi aceto e vino e cuocere a fuoco veloce per 5 minuti. Aggiungere sale, pepe, alloro, peperoncino, rosmarino e limone. Cuocere a fuoco lento per 1 ora, aggiungendo acqua se necessario.

Terrazzi aromatici

PREZZEMOLO

Pianta dalle grandi proprietà aromatiche che non deve mai mancare nel nostro orto casalingo. Seminare in febbraio/marzo in vaschette con buon terriccio, tenendo sempre presente il drenaggio. Annaffiare spesso, in inverno coprire e riparare. Le piantine recise ricrescono e ripropongono sempre nuove foglioline. Utile per arricchire pesce, arrosti, vellutate, contorni vari. Raccomandazione: aggiungere sempre negli ultimi istanti di cottura per evitare che il calore ne alteri il profumo.



MESSAGGERO CAPPUCINO

Redazione e amministrazione
Via Villa Clelia 16 - 40026 Imola (Bo)
tel. 0542 40265
mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it

Per abbonarsi:

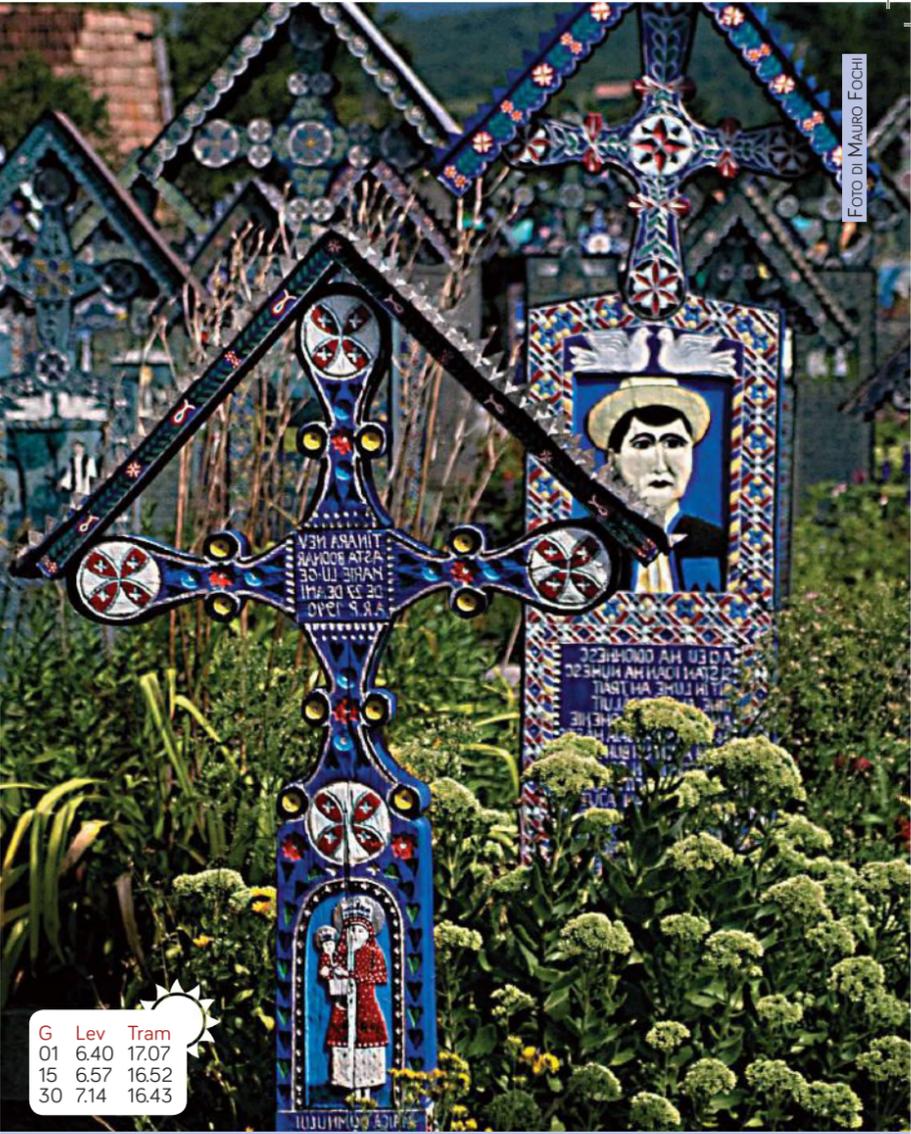
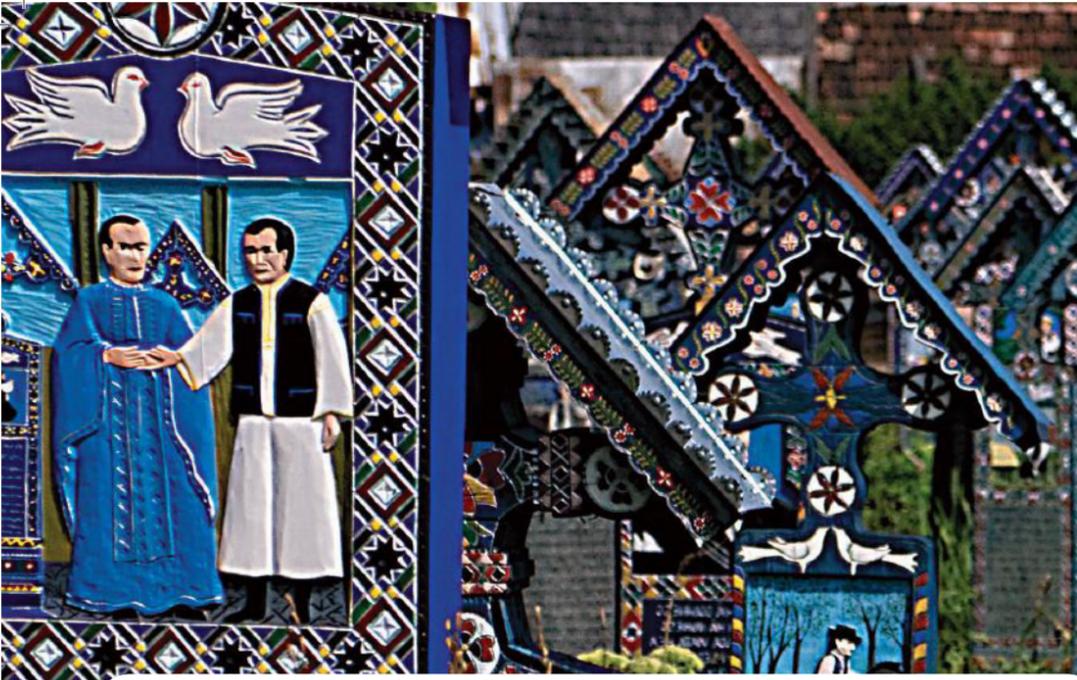
6 numeri all'anno + il calendario
25,00 euro - ccp 15916406
intestato a "Segretariato Missioni Cappuccini Emilia-Romagna"



Memo missioni

ADOTTA LA SCUOLA

In Etiopia, se vuoi andare alla scuola primaria devi già sapere l'alfabeto, ma l'alfabeto amarico è difficile e spesso le famiglie hanno bisogno di aiuto nei campi, a casa o nell'accudimento dei fratelli più piccoli. Provvediamo quindi alle scuole di alfabetizzazione dove i bambini possono imparare l'alfabeto e possono ricevere un piccolo pasto, che non è quindi più a carico delle famiglie.



Novembre

1 V	Tutti i santi	
2 S	Commemorazione dei Defunti	
3 D	31a Domenica del tempo ordinario	
4 L	S. Carlo Borromeo	primo quarto h 11.23 ☾
5 M	Ss. Zaccaria ed Elisabetta	
6 M	S. Emiliano	
7 G	S. Ernesto	
8 V	B. Giovanni Duns Scoto	
9 S	Dedicazione della Basilica Lateranense	
10 D	32a Domenica del tempo ordinario	
11 L	S. Martino di Tours	
12 M	S. Giosafat - S. Renato	luna piena h 14.34 ☽
13 M	S. Diego d'Alcalà	
14 G	S. Veneranda	
15 V	S. Alberto Magno	
16 S	S. Gertrude	
17 D	33a Domenica del tempo ordinario	
18 L	S. Oddone	
19 M	S. Agnese d'Assisi	ultimo quarto h 22.11 ☾
20 M	S. Ottavio	
21 G	Presentazione della B.V. Maria	
22 V	S. Cecilia	
23 S	S. Clemente I	
24 D	Cristo Re dell'universo	
25 L	Bb. Maria e Luigi Beltrame Quattrocchi	
26 M	S. Leonardo da Porto Maurizio	luna nuova h 16.05 ☾
27 M	S. Francesco Antonio Fasani	
28 G	S. Giacomo della Marca	
29 V	Tutti i santi della Famiglia Francescana	
30 S	S. Andrea, apostolo	

G	Lev	Tram
01	6.40	17.07
15	6.57	16.52
30	7.14	16.43



Romania

Nel 2002 fr. Filippo, frate dell'Emilia-Romagna, inizia una presenza francescana nella cittadina di Sighet, con il desiderio di condividere maggiormente la vita con gli ultimi. In un primo momento vive in una casa-famiglia, poi apre l'oratorio dove si trasferisce e che nel 2006 vede l'arrivo di due frati rumeni (Ciprian e Florin): si forma la fraternità cappuccina a Sighet. Diverse le attività promosse: l'oratorio "Centro giovanile San Francesco"; il sostegno alle famiglie; la collaborazione con gli orfanotrofi; la nascita di una casa famiglia; gli appartamenti per giovani disagiati; le importanti esperienze di missionarietà con la partecipazione di tanti giovani dall'Italia. Attualmente c'è la presenza della fraternità cappuccina rumena che anima e porta avanti diverse di queste attività. Nel 2015 la custodia di Romania ha inviato un suo frate in missione in Turchia. Nel 2017 un frate rumeno ci dà un aiuto come cappellano dell'ospedale di Reggio Emilia.

fr. Matteo Ghisini



Le ricette di frate Adriano

BORLENGHI SEMPLICI

INGREDIENTI

A. Farina grano tenero con cruschetto kg 1; olio di semi di arachidi 1 bicchiere scarso; latte 2 bicchieri; sale fino 7 prese; miele 1 cucchiaino; acqua minerale gasata lt 2,4.
 B. Lardo g 250; aglio 5 spicchi; rosmarino 3 rametti; Parmigiano g 100.

PROCEDIMENTO
 Unire ingredienti A e mescolare con frullatore. Lasciare riposare 1 ora. Rimescolare. Con piastre o padella antiaderente, cuocerne pochi alla volta, così il borlengo sarà sottile e croccante. Appena cotto condire con pesto degli ingredienti B. Il Parmigiano serve per la spolverata finale.



Terrazzi aromatici

ROSMARINO

È una pianta perenne che si può coltivare sul terrazzo in vaso. Nel primo anno fare attenzione alle irrigazioni, occorre acqua quasi quotidianamente. Un consiglio: prima di invasarne mettere sul fondo alcuni sassolini. Il rosmarino ha foglie verde scuro dall'intenso profumo che lo contraddistingue. È una pianta essenziale per diverse proprietà benefiche, indispensabile in cucina per aromatizzare arrosti, minestre e sughi (li rende più digeribili). Dal rosmarino si ottiene anche un ottimo liquore digestivo.



MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Centro Missionario di Imola
 Via Villa Clelia 16 - tel. 0542 40265
 centromissionario.imola@gmail.com

Centro Missionario di San Martino in Rio
 Via Rubiera 5 - tel. 0522 698193
 centromissionario.sanmartino@gmail.com

www.centromissionario.it
 [fb] /missionicappucciniemiliaromagna



Memo missioni

DONA UNA PECORA

In Etiopia con 35,00 euro il missionario può comprare una pecora (o una capra nelle zone a bassa altitudine) per una famiglia povera della comunità. La pecora non richiede molte cure ma dà latte, lana e agnellini... è quindi un prezioso aiuto per l'economia familiare!

Dicembre

1 D	1a Domenica di Avvento	
2 L	B. Maria Angela Astorch, cappuccina	
3 M	S. Francesco Saverio	
4 M	S. Barbara - S. Giovanni Damasceno	primo quarto h 07.58 ☾
5 G	S. Dalmazio	
6 V	S. Nicola	
7 S	S. Ambrogio	
8 D	2a Domenica di Avvento - Immacolata Concezione	
9 L	S. Valeria - S. Siro	
10 M	B.V. Maria di Loreto	
11 M	S. Damasio I - S. Savino	
12 G	B.V. Maria di Guadalupe	luna piena h 06.12 ☽
13 V	S. Lucia	
14 S	S. Giovanni della Croce	
15 D	3a Domenica di Avvento	
16 L	S. Adelaide	
17 M	S. Lazzaro - S. Olimpia	
18 M	S. Graziano	
19 G	S. Fausta	ultimo quarto h 05.57 ☾
20 V	S. Ottavio	
21 S	S. Pietro Canisio	
22 D	4a Domenica di Avvento	
23 L	S. Giovanni da Kety	
24 M	Vigilia del Santo Natale - S. Adele	
25 M	Natale del Signore	
26 G	S. Stefano protomartire	luna nuova h 06.13 ☽
27 V	S. Giovanni, apostolo ed evangelista	
28 S	Ss. Innocenti martiri	
29 D	Santa Famiglia	
30 L	S. Eugenio	
31 G	S. Silvestro	

G	Lev	Tram
01	7.15	16.42
15	7.28	16.42
31	7.35	16.51



Mensa per i poveri a Rimini

La Mensa Sant'Antonio è posta in via della Fiera 5 a Rimini. È stata aperta il 13 gennaio 2001, per iniziativa di padre Lazzaro Corazzi, un frate cappuccino che, con i dovuti permessi, ha trasferito qui quanto faceva a Forlì come parroco di Santa Maria del Fiore. I locali della mensa sono parte del convento di Rimini in cui vive una comunità di frati cappuccini, ed a cui è affidata la responsabilità della gestione. Tutte le persone che vi lavorano, circa una sessantina, prevalentemente pensionati, fanno il loro servizio gratuitamente, con passione e competenza. La mensa offre un abbondante pasto serale a circa 200 persone; e questo tutti i giorni dell'anno. Attualmente la mensa viene riconosciuta come espressione della vitalità e della carità della città di Rimini; oltre ad esprimere lo spirito francescano che vuole i frati accanto alle persone più disagiate.

fr. Vittorio Ottaviani



Le ricette di frate Adriano

CANTUCCINI NOSTRANI

INGREDIENTI

Farina 00 kg 1; zucchero g 600; uova 6; sale fino 1 cucchiaino; lievito 4 bustine; vanillina 2 bustine; mandorle non pelate g 100; liquore di mandorla amara 1 bicchierino; liquore Sassolino 1 bicchierino.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti creando un impasto abbastanza solido. Modellarlo in forma di grissini (diametro 12-15 mm). Schiacciarli con il mattarello fino a uno spessore di circa 6-7 mm. Lievitare per 30 minuti. Cuocere in forno a 180 °C per quaranta minuti. Tolti dal forno, lasciarli cinque minuti avvolti in un panno caldo. Tagliarli ancora caldi.

Terrazzi aromatici

ALLORO

Pianta sempreverde che si adatta bene ai terrazzi, si può sistemare a piccola siepe, accetta bene le potature e non presenta esigenze particolari. Si può riprodurre per talea o acquistare dal vivaista. Le foglie si raccolgono tutto l'anno, ma le migliori sono quelle fresche e tenere, le bacche si raccolgono in autunno. L'olio ricavato dai frutti viene utilizzato per massaggi contro reumatismi. In cucina le foglie servono per aromatizzare pietanze come pesce, carne e arrostiti.



MESSAGGERO CAPPUCCHINO

Redazione e amministrazione
Via Villa Clelia 16 - 40026 Imola (Bo)
tel. 0542 40265
mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it

Per abbonarsi:

6 numeri all'anno + il calendario
25,00 euro - ccp 15916406
intestato a "Segretariato Missioni Cappuccini Emilia-Romagna"



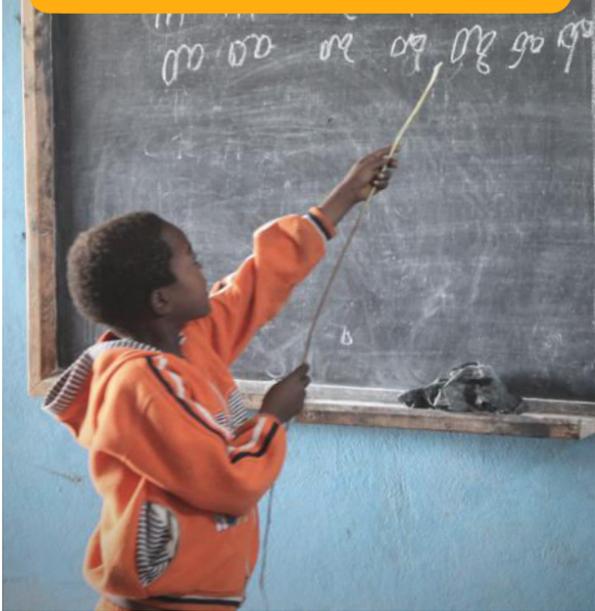
Memo missioni

CAMPI IN MISSIONE

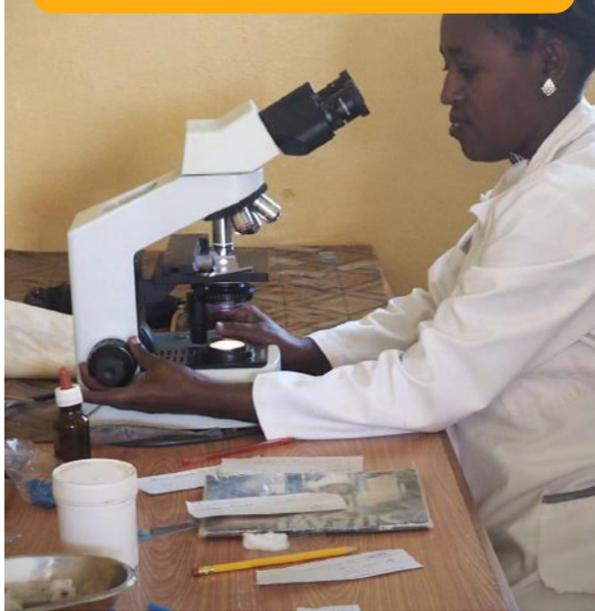
Certo, servono anche le offerte; ma il primo e più importante modo per aiutare le missioni è quello di averle a cuore. Visitare le missioni grazie ai campi organizzati ogni anno è un modo per imprimere nel cuore volti, profumi, paesaggi e vita delle nostre missioni! Partecipa anche tu a un campo nelle nostre missioni!

PROGETTI SPECIALI DEDUCIBILI/DETRAIBILI TRIENNIO 2017-2020

ADOTTA LA SCUOLA
con 80,00 euro all'anno
contribuisci a far studiare
più di 4000 bambini



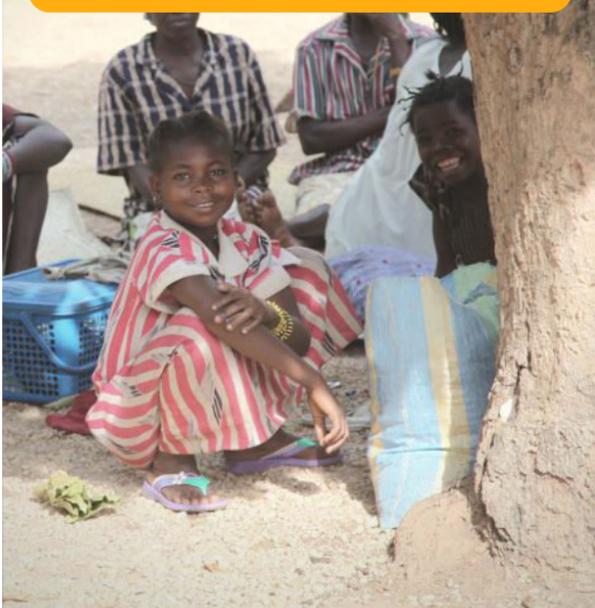
**PICCOLE CLINICHE
CATTOLICHE IN DAWRO**
in Etiopia, per strumenti,
salari a infermieri e cure



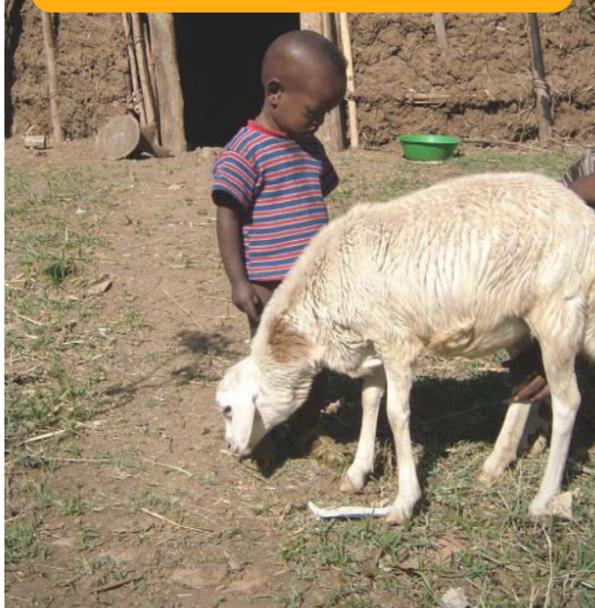
**RIFUGIATI IN TURCHIA
SFOLLATI IN CENTRAFRICA**
i nostri frati aiutano rifugiati
e sfollati di guerra



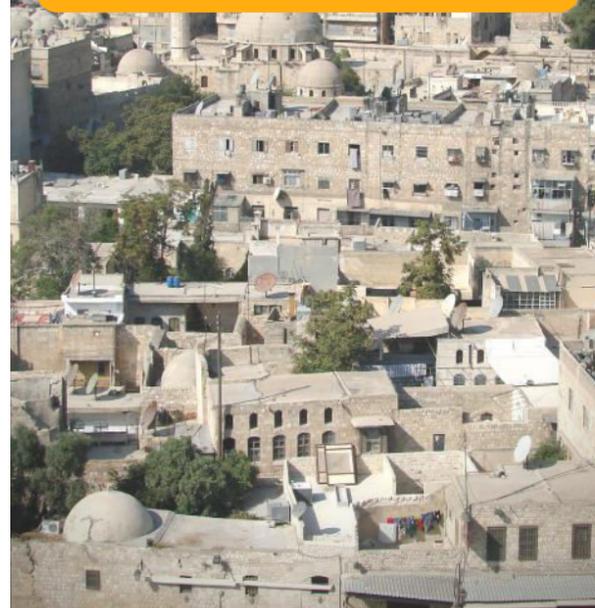
**NON DIMENTICHIAMO
N'DIM (CENTRAFRICA)**
sosteniamo una piccola
scuola gestita da suore



DONA UNA PECORA
con 30,00 euro doni
una pecora a una famiglia
povera dell'Etiopia



**NON DIMENTICHIAMO
ALEPPO (SIRIA)**
aiutiamo gli abitanti di
Aleppo provati dalla guerra



5x1000

ALLE MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA
CODICE **80003670348** E LA TUA **FIRMA**



www.centromissionario.it



Missioni dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna

Il dono del tempo

È mattina e poi sera, è primavera e poi inverno: la ruota del tempo gira continuamente (Qo 1,5-7). Per ogni cosa c'è il suo tempo: per nascere e morire, per piangere e ridere, per demolire e costruire (Qo 3,1s). Noi oggi calcoliamo il tempo dalla nascita di Cristo, in modo decrescente per i fatti che precedono la sua nascita e in modo crescente per quelli che vengono dopo: Cristo è davvero il centro del tempo. Nella vita della maggioranza delle persone c'è un evento che divide la vita in due parti, crea un prima e un poi: in genere è l'incontro che ci ha cambiato la vita. Si spera in meglio, si spera che sia l'incontro con la persona amata.

Per tutti il tempo è un dono, un'occasione propizia, un kairòs. Lo dividiamo in anni, in mesi, in settimane, in giorni. E riempiamo ogni giorno di lavoro, di impegni, di incontri: ne derivano fatica e riposo, gioie e tristezze, paure e speranze. Da giovani il tempo non passa mai, forse perché vorremmo anticipare il futuro; da vecchi il tempo passa troppo in fretta, forse perché ci rendiamo conto che ce ne resta sempre meno.

Per chi ha fede il tempo è un dono di Dio. E nasce allora la constatazione del Salmo 90: «Gli anni della nostra vita sono settanta, ottanta per i più robusti... passano presto e noi vogliamo via»; cui segue la preghiera: «Insegnaci a contare i nostri giorni e acquisteremo un cuore saggio» (vv. 10-12). Saggazza che forse fa rima con amore. Il tempo riempito di amore diventa tempo compiuto, felicemente compiuto. Frate Tempo 2019 è un calendario francescano: giorno dopo giorno, mese dopo mese ci ricorda che il tempo è fratello, è amico, è dono. C'è lo spazio per segnare i nostri impegni, ma ci ricorda anche il santo del giorno; oltre alle fasi lunari, alle albe e i tramonti del sole, abbiamo sott'occhio ogni mese una foto che allarga il nostro orizzonte alla missionarietà e alla solidarietà, ma anche al nostro terrazzo verde, senza dimenticare le preziose ricette di frate Adriano. Frate Tempo 2019 entra così fraternamente nelle vostre case, per ricordarvi con discrezione e semplicità il dono del tempo.

2019 FRATE TEMPO

ALMANACCO FRANCESCANO

Hanno collaborato a Frate Tempo 2019:

Dino Dozzi (Editoriale, Festival Francescano, Parole francescane)
Matteo Ghisini (Animazione missionaria, Solidarietà internazionale, Turchia, Georgia, Centrafrica, Dawro Konta, Romania)
Paolo Grasselli (Santuario di Puianello)
Vittorio Ottaviani (Mensa dei poveri di Rimini)
Valentino Romagnoli (Animazione giovanile e vocazionale)
Michela Zaccarini (Santorale, Memo Missioni, Sole e luna, Pubblicità)
Giorgio Cicognani (Terrazzi aromatici)
Adriano Parenti (Le ricette di frate Adriano)
Mauro Fochi, Matteo Ghisini, Paolo Grasselli, Pierluigi Pogliani, Ivano Puccetti (Foto)

Impaginazione

Caterina Pastorelli
(caterina.pastorelli@gmail.com)

Stampa

Sab Litografia snc
Strada Statale S. Vitale 20/C
40054 Trebbo di Budrio BO
Tel. +39 051 6920652



2019 FRATE TEMPO

ALMANACCO FRANCESCANO