

OTTOBRE 2021



# 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, DCB - BO

# 06

## Il mondo è di tutti



#### 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, Michele Papi, Fabrizio Zaccarini,  
Barbara Bonfiglioli, Gilberto Borghi, 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 

Foto di copertina di Michela Mongardi

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 e Gloria Rosselli(team@studiosalsi.it)

#### STAMPA

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

# Laudato Si' E ANCORA SI' LAUDATO

di Saverio Orselli \*

«**D**alle mani di Dio abbiamo ricevuto un giardino, ai nostri figli non possiamo lasciare un deserto»: inutile negarlo, le parole di papa Francesco arrivano direttamente al cuore, non certo per rassicurare ma per risvegliare, per invitare all'azione. Forse per questo dal 24 maggio 2015, giorno di pubblicazione della *Laudato Si'*, le parole di questa enciclica continuano a provocare, a richiamare attenzione, a portare frutto tra credenti - senza distinzione di fede - e non credenti, fino agli scienziati, molti dei quali vi hanno visto una sorta di documento programmatico per la salvaguardia della Terra, unica casa comune di cui disponiamo e di cui dobbiamo prenderci cura.

L'importanza e l'originalità della *Laudato Si'* ha trovato un'ulteriore conferma nelle celebrazioni programmate nel 2020, in occasione dei primi cinque anni dalla pubblicazione, trasformate, a causa del diffondersi della pandemia, in un anno spe-

ciale durante il quale sono proseguiti tanti piccoli miracoli sparsi nel mondo: la nascita di giardini e cappelle viventi intitolate alla *Laudato Si'*, la messa a dimora di migliaia di piante (come i 700mila alberi piantati dalla Chiesa in Bangladesh, dove i cattolici sono solo 400mila) o le alberature a cui è affidato il compito di frenare l'avanzamento del Sahara, piantate grazie al milione di dollari che la giovane Vivianne Harr ha ricevuto dal co-fondatore di Twitter.

Non solo le piante crescono: anche le comunità e i circoli di giovani, di adulti e anche di bambini (i "circolini", li chiamano) che, partendo dall'enciclica, lavorano per comprenderne e diffonderne il messaggio, che altro non è se non un richiamo a rispettare l'opera del Creatore e non distruggerla. È nato un Movimento Cattolico Mondiale per il Clima, diffuso in tutto il mondo e una *Piattaforma d'Azione Laudato Si'* (in nove lingue), che prende spunto dalle affermazioni del Papa nell'enciclica, «siamo tutti interconnessi e interdipendenti» e «i talenti e il coinvolgimento di tutti sono necessari per rimediare al danno

causato dall'abuso umano della creazione di Dio» (LS, 14), per fare rete.

Per rendere ancora più evidente l'urgenza dei temi trattati dalla *Laudato Si'*, a conclusione dell'anno speciale aperto il 24 maggio 2020 è iniziato un cammino di sette anni, per affrontare i sette obiettivi dell'enciclica: la risposta al grido della terra, la risposta al grido dei poveri, l'economia ecologica, l'adozione di stili di vita semplici, l'educazione ecologica, la spiritualità ecologica, il coinvolgimento della comunità e l'azione partecipativa. Un cammino verso l'ecologia integrale che coinvolgerà sette settori chiave della società: famiglie, parrocchie e diocesi, scuole e università, ospedali e centri di cura, economia (lavoratori e imprese, fattorie e cooperative), gruppi movimenti e organizzazioni, ordini religiosi. A questi ultimi, presenti in tutti i settori, è affidata una particolare responsabilità nella capacità d'influenzare positivamente gli altri, per capire che «l'interdipendenza ci obbliga a pensare a un solo mondo con un progetto comune» (LS, 164).

Dopo un primo anno dedicato alla costruzione della comunità, alla condivisione delle risorse e alla elaborazione di piani concreti per realizzare i sette obiettivi, ora stiamo entrando nei cinque anni dedicati alle azioni concrete, a cui siamo chiamati tutti a dare il nostro contributo; l'ultimo, il settimo - seguendo l'ispirazione biblica del Giubileo - sarà un anno sabbatico, per lodare e ringraziare Dio.

Tra i frutti nati dalla *Laudato Si'* in Italia, è importante ricordarne uno maturato in un luogo simbolo del difficile rapporto con gli stravolgimenti della natura, Amatrice. È infatti in questo paese distrutto dal terremoto che, nel 2018, è stata firmata la "Carta di Amatrice", contro l'uso e l'abuso della plastica.

I punti di questa importante Carta dimostrano che tutti possiamo fare qualcosa per la «cura della casa comune»:

- Non usare le cannucce di plastica per le bevande e per gli aperitivi. Non è neces-

sario il loro utilizzo e ci sono alternative naturali.

- Non usare posate, piatti e bicchieri di plastica monouso.
- Non usare i cotton fioc di plastica.
- Non usare prodotti per la cura della persona che contengano microsfele di plastica come i dentifrici, shampoo, saponi, cosmetici e gli scrub. Prediligere le alternative con ingredienti naturali.
- Acquistare frutta e verdura sfuse, fresche e di stagione e non imballate con pellicole, vassoi di polistirolo e vaschette di plastica usa e getta.
- Non acquistare cibi precotti o cibi pronti all'uso contenuti in vaschette di plastica usa e getta.
- Non fare la spesa con gli shopper di plastica.
- Non comprare le lattine di alluminio delle bibite imballate da plastica e dagli anelli in plastica.
- Non usare le bottiglie di plastica per l'acqua e le bevande.
- Comprare i succhi di frutta in vetro e non in tetrapak (poliacoppiato carta-plastica).
- Porre attenzione alle lattine di alluminio (salse, verdure, carne, pesce etc) alcune sono rivestite al loro interno in plastica, come molti tappi di metallo.
- Rinunciare all'uso delle gomme da masticare.
- Comprare detersivi sfusi e naturali.
- Usare meno pannolini per bambini usa e getta, assorbenti etc.
- Comprare vestiti in tessuto e fibre naturali e non in fibre sintetiche.
- Non comprare oggetti, per esempio per l'elettronica, informatica, etc. imballati da plastica.
- Comprare meno giochi di plastica per i propri figli.
- Non buttare i mozziconi delle sigarette in terra.
- Non lasciare i rifiuti di plastica nell'ambiente. ■

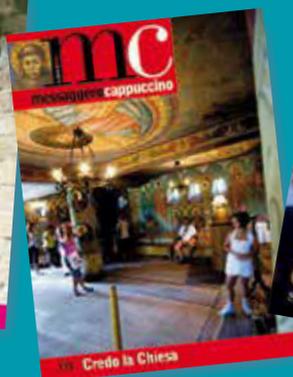
\*della Redazione di MC



# 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"





2022

FRATE  
TEMPO

ALMANACCO FRANCESCANO

*Altissimo, onnipotente,  
bon Signore...*



**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](http://www.messaggerocappuccino.it)**

**TUTTI I NUMERI DAL 1975 DISPONIBILI ON LINE  
con possibilità di ricercare articoli per titolo, autore e anno**

# Gennaio

1 S	S. Maria, Madre di Dio	
2 D	2a Domenica del Tempo di Natale	luna nuova h 19.35
3 L	Ss.mo Nome di Gesù	
4 M	S. Angela da Foligno, OFS	
5 M	S. Edoardo	
6 G	Epifania	
7 V	S. Raimondo de Peñafort	
8 S	S. Severino	
9 D	Battesimo del Signore	primo quarto h 19.13
10 L	S. Aldo	
11 M	S. Iginio	
12 M	B. Lucia da Valcadara, clarissa	
13 G	S. Ilario di Poitiers	
14 V	B. Odorico da Pordenone, francescano	
15 S	S. Mauro	
16 D	2a Domenica del Tempo Ordinario	
17 L	S. Antonio abate	
18 M	S. Prisca	luna piena h 00.51
19 M	Ss. Mario, Marta, Abaco e Audiface	
20 G	Ss. Fabiano e Sebastiano	
21 V	S. Agnese	
22 S	S. Vincenzo Pallotti, OFS	
23 D	3a Domenica del Tempo Ordinario	
24 L	S. Francesco di Sales	
25 M	Conversione di S. Paolo	ultimo quarto h 14.42
26 M	Ss. Timoteo e Tito	
27 G	S. Angela Merici, OFS	
28 V	S. Tommaso d'Aquino	
29 S	S. Costanzo	
30 D	4a Domenica del Tempo Ordinario	
31 L	S. Giovanni Bosco	

G	Lev	Tram
01	7.36	16.45
15	7.34	16.59
31	7.23	17.18



## Clarisse Cappuccine di Cesena

### SEGUIRE LE ORME DI CHIARA

Le clarisse cappuccine sono a Cesena dal 1621, professano la Regola di santa Chiara, secondo lo spirito della beata Maria Lorenza Longo, che nel 1535 diede inizio a questa forma di vita. Nel silenzio della clausura, offrono a Dio la loro vita con un'incessante preghiera di lode e di intercessione per tutta la Chiesa. La contemplazione le conduce a una profonda relazione sponsale con Cristo e le fa essere le une per le altre un costante aiuto fraterno nella ricerca continua del volto di Dio, che si rende presente negli avvenimenti e nell'opera meravigliosa della creazione che di Lui porta significazione. Ogni giorno si immergono nel mistero pasquale mediante la liturgia e l'adorazione eucaristica. La fraternità è composta da quattordici sorelle, di cui tre juniores del monastero di Milange, Mozambico, che rimangono a Cesena per un triennio formativo. **Monastero del Corpus Domini** Via delle Clarisse, 205 47023 Cesena (FC) • tel. 0547 29328

## Le ricette di frate Adriano



### FAGIOLI CAMPAGNOLI

#### INGREDIENTI

Fagioli borlotti secchi hg 5; pancetta hg 2; cipolla hg 3; aglio g 10; carote hg 1; polpa di pomodoro hg 4; rosmarino 3 rametti; vino bianco cc 150; olio d'oliva cc 20; acqua lt 1; scorza di 1 limone; pepe e sale q.b.

#### PROCEDIMENTO

Ammollare i fagioli in acqua fredda per 24 ore. Spezzettare cipolla e aglio e soffriggerli in olio e pancetta tagliata a cubetti, poi sfumare con vino per 5 min. Aggiungere fagioli, carote spezzettate, pomodoro, acqua, rosmarino e pepe. Cuocere a fuoco lento per 90 min. Aggiungere scorza di limone grattugiata e sale.

## L'orto di casa



Approfondendo di qualche bella giornata si prepara l'orto continuando le operazioni di vangatura e concimazione. La vangatura è importante perché permette alle radici di arrivare profondamente a cercare elementi nutritivi; inoltre, portando in superficie gli strati interni, se ne favorisce il miglioramento chimico. Alla fine del mese si possono seminare: la cipolla rossa, che maturerà verso giugno, le carote gialle, i piselli e gli spinaci, non dimenticando mai di proteggere i semi con apposite coperture.



### 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 "SCUOLA E FAMIGLIA" Detraibile/deducibile

In **Etiopia**: questo 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 infine nell'aiuto diretto alle famiglie più povere delle comunità parrocchiali tramite il progetto "Dona una pecora".

# Febbraio

1 M	S. Verdiana Attavanti, OFS	luna nuova h 06.49
2 M	Presentazione del Signore	
3 G	S. Biagio	
4 V	S. Giuseppe da Leonessa, cappuccino	
5 S	S. Agata	
6 D	5a Domenica del Tempo Ordinario	
7 L	S. Coletta da Corbie	
8 M	S. Giuseppina Bakhita	primo quarto h 14.51
9 M	S. Apollonia	
10 G	S. Scolastica	
11 V	B.V. Maria di Lourdes	
12 S	S. Damiano	
13 D	6a Domenica del Tempo Ordinario	
14 L	Ss. Cirillo e Metodio	
15 M	S. Giorgia	
16 M	S. Giuliana	luna piena h 17.59
17 G	Ss. Sette Fondatori dei Servi di Maria	
18 V	B. Giovanni da Fiesole	
19 S	S. Corrado Confalonieri	
20 D	7a Domenica del Tempo Ordinario	
21 L	S. Pier Damiani	
22 M	Cattedra di S. Pietro	
23 M	S. Policarpo	ultimo quarto h 23.34
24 G	S. Modesto	
25 V	S. Nestore	
26 S	S. Faustiniiano	
27 D	8a Domenica del Tempo Ordinario	
28 L	B. Antonia da Firenze	

G	Lev	Tram
01	7.23	17.18
15	7.07	17.36
28	6.48	17.53



## Clarisse Cappuccine a Lagrimone

### MINISTRE DELLA CONSOLAZIONE

Il monastero di Lagrimone, sull'appennino parmense, è stato fondato nel 1969 con sette sorelle provenienti dal monastero delle clarisse cappuccine di Ferrara, come risposta al documento conciliare *Perfectae caritatis* che esorta a ritornare alle fonti. Amore e dedizione alla Parola di Dio e completo affidamento alla Provvidenza sono le due colonne portanti. Per circa quarant'anni si è potuto vivere completamente senza uso di denaro; in seguito, per via dell'invecchiamento delle sorelle, è stato messo l'impianto elettrico e un minimo di riscaldamento. Siamo un punto di riferimento spirituale per la zona montana (carente di presbiteri) e accogliamo in parlatorio chi sale da noi per la preghiera, l'accompagnamento spirituale, esercitando il "ministero della consolazione" (come disse l'allora vescovo di Parma, mons. Bonicelli).

Monastero Santa Chiara Strada del Pizzarello, 6  
43028 Lagrimone (PR) • monastero.lagrimone@gmail.com

## Le ricette di frate Adriano



### MARMELLATA DI LIMONI E LIME

#### INGREDIENTI

Limoni e lime sbucciati kg 1,2+0,8; zucchero kg 1; scorze di limone e lime g 220+180; mele verdi 2; erba Luigia 10 foglie; acqua 200 cc.

#### PROCEDIMENTO

Spezzettare le scorze di limone / lime e l'erba Luigia. In abbondanza di acqua, portarle fino all'inizio dell'ebollizione. Buttare l'acqua e ripetere l'operazione due volte. La terza volta far bollire per 15 min, colare e collocare in ampio tegame. Aggiungere zucchero, acqua, polpa di mele, erba Luigia e limoni/lime tagliati a pezzetti (togliendo i semi). Cuocere 90 min e invasare.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi che verranno a maturazione nei mesi indicati fra parentesi: aglio (giugno-luglio), barbabietola (aprile-maggio), cipolla gialla (giugno-luglio), patate (giugno-agosto), pomodoro e cetriolo (maggio-agosto). L'aglio si pianta a spicchi ad una profondità di circa 5-6 cm, alla distanza di 8-10 cm dall'uno all'altro. Questa pianta teme l'eccessiva umidità, verso giugno è consigliabile la cosiddetta "annocatura" che consiste nel dare una piegatura alla base dello stelo.



### 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  
f/missionicappucciniemiliaromagna



### 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!

# Marzo

1 M	S. Albino	
2 M	Le Ceneri	luna nuova h 18.38
3 G	S. Marino	
4 V	S. Casimiro	
5 S	S. Adriano	
6 D	1a Domenica di Quaresima	
7 L	Ss. Perpetua e Felicità	
8 M	S. Giovanni di Dio	
9 M	S. Francesca Romana	
10 G	S. Macario di Gerusalemme	primo quarto h 11.46
11 V	S. Costantino	
12 S	S. Massimiliano	
13 D	2a Domenica di Quaresima	
14 L	S. Alessandro	
15 M	S. Zaccaria	
16 M	S. Eriberto	
17 G	S. Patrizio	
18 V	S. Cirillo di Gerusalemme	luna piena h. 08.20
19 S	S. Giuseppe, sposo di Maria	
20 D	3a Domenica di Quaresima	
21 L	S. Nicola di Flüe	
22 M	S. Lea	
23 M	S. Turibio di Mogrovejo	
24 G	S. Oscar Romero	
25 V	Annunciazione del Signore	ultimo quarto h 06.39
26 S	S. Emanuele	ora legale + 1 ora dalle 02.00 alle 03.00
27 D	4a Domenica di Quaresima	
28 L	Ss. Prisco, Malco e Alessandro	
29 M	S. Eustachio	
30 M	S. Leonardo Murialdo	
31 G	S. Beniamino	



G	Lev	Tram
01	6.43	17.56
15	6.20	18.13
31	6.53	19.31



## Clarisse Cappuccine di Primiero

### LA FRATERNITÀ MOSAICO NELLE DOLOMITI

Siamo otto sorelle, dai trentasei agli ottantuno anni d'età. Viviamo dal 2017 in quello che sino a pochi anni fa era il convento dei frati cappuccini del Triveneto a Primiero, nelle Dolomiti, sotto le Pale di San Martino. Prima del 2017, la nostra comunità risiedeva in Fabriano, in un monastero ricco di storia e spiritualità, ma oramai sproporzionato rispetto alla nostra compagine comunitaria e alle nostre risorse economiche. Da qui la scelta, non poco sofferta, di abitare un luogo più piccolo che ci consentisse un minor dispendio economico e di riqualificare la nostra vita fraterna. Proveniamo da diverse parti d'Italia, da nord a sud e abbiamo una sorella proveniente dall'Etiopia. Un mosaico da costruire quotidianamente con il volto di tutte.

**Monastero Clarisse Cappuccine** Via Cappuccini, 1/A  
38054 Primiero San Martino (TN) • 0439 62616 •  
clcappuccineprimiero@gmail.com

## Le ricette di frate Adriano



### ZUPPA IMPERIALE SUPER

#### INGREDIENTI

Farina 00 g 300;  
Parmigiano g 300; burro  
g 200; uova 15; sale 1 cucchiaino  
raso; lievito Pane degli angeli  
1 cucchiaino colmo; latte 3  
bicchierini; noce moscata q.b.

#### PROCEDIMENTO

In un'ampia casseruola mescolare tutti gli ingredienti, in modo da ottenere un impasto molle e omogeneo. Riversare l'impasto in due padelle da forno, dopo averle foderate con carta da forno. Distribuire l'impasto con uno spessore di circa 5-6 mm. Lasciare riposare 60 min. Cuocere in forno ventilato a 180° per 40 min e tagliarlo a cubetti. Ultima cottura: per 1-2 min in brodo bollente e servire.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi che arriveranno a maturazione nei mesi indicati tra parentesi: cicoria (maggio-ottobre), cavolo (agosto-settembre), prezzemolo (maggio-giugno), pomodoro (luglio-settembre), patate (giugno-luglio), fagioli (estate). La **bietola** si semina da febbraio ad ottobre. Si possono anche trapiantare le piantine quando queste hanno alcune foglie, spaziandole a 40 cm, si annaffia abbondantemente e si ripara dal freddo in inverno. Le foglie si consumano come gli spinaci e in vari altri modi.



### 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  
f/missionicappucciniemiliaromagna



## Memo missioni

### PROGETTO "SCUOLA E FAMIGLIA" Detraibile/deducibile

In **Turchia**: sosteniamo i rifugiati siriani che vivono a Mersin e Antiochia, vicino ai nostri conventi, pagando le bollette e la spesa di generi alimentari. In **Centrafrica**: per aiutare il paese a tornare alla normalità dopo la guerra civile puntiamo all'istruzione con aiuti per la frequenza scolastica, alle famiglie con aiuti mirati e concreti.

# Aprile

1 V	S. Ugo di Grenoble	luna nuova h 08.27
2 S	S. Francesco da Paola	
3 D	5a Domenica di Quaresima	
4 L	S. Benedetto il Moro	
5 M	S. Vincenzo Ferrer	
6 M	S. Guglielmo	
7 G	S. Giovanni Battista de La Salle	
8 V	S. Dionigi	
9 S	B. Tommaso da Tolentino	primo quarto h 08.48
10 D	Domenica delle Palme	
11 L	S. Stanislao	
12 M	S. Giuseppe Moscati	
13 M	S. Martino I, papa	
14 G	SANTO - Cena del Signore	
15 V	SANTO - Passione e morte del Signore	
16 S	SANTO - Gesù nel sepolcro	luna piena h 20.57
17 D	Pasqua di Resurrezione	
18 L	dell'Angelo	
19 M	S. Emma di Sassonia	
20 M	S. Agnese da Montepulciano	
21 G	S. Corrado da Parzham, cappuccino	
22 V	S. Leonida	
23 S	S. Giorgio	ultimo quarto h 13.58
24 D	2a Domenica di Pasqua	
25 L	Festa della Liberazione - S. Marco, evangelista	
26 M	S. Cleto	
27 M	S. Liberale	
28 G	S. Valeria	
29 V	S. Caterina da Siena, patrona d'Italia	
30 S	S. Giuseppe Benedetto Cottolengo	luna nuova h 22.30



G	Lev	Tram
01	6.51	19.32
15	6.28	19.48
30	6.05	20.05



## Cappuccine di Carpi

### PRESENZA SILENZIOSA IN TERRA PIANA

Hanno una storia lunga e movimentata le clarisse cappuccine a Carpi, dove si sono sempre trovate bene: al loro sostentamento hanno provveduto il lavoro vario delle sorelle e la grande generosità dei benefattori. Anche durante la guerra, quando c'era penuria di tutto, non mancò mai loro il necessario. Il monastero è in centro città, ampio, pieno di luce, con un bell'appezzamento di terreno, facilmente accessibile, ma insieme riservato. Le sorelle curano il decoro e la preghiera della chiesa di San Bernardino, ben frequentata per il silenzio e il raccoglimento che ispira. Il numero delle sorelle è ridotto, ma il significato della loro presenza in questa "terra piana" ricca di agricoltura e di industrie rimane grande.

Monastero Santissimo Crocifisso Via Trento Trieste, 20  
41012 Carpi (MO) • tel. 059 694276

## Le ricette di frate Adriano



### CINGHIALE SECONDO ME

#### INGREDIENTI

Cinghiale kg 1; pancetta hg 2; vino rosso lt 2; cipolle 2; aglio 3 spicchi; sedano 2 gambi; carote 2; alloro 5 foglie; timo 1 rametto; rosmarino 3 rametti; salvia 5 foglie; ginepro 7 bacche; finocchietto 2 rametti; pomodoro g 300; pepe/sale/peperoncino/noce moscata q.b.

#### PROCEDIMENTO

Tagliare a pezzi il cinghiale, lavarlo e porlo in infusione in 1 lt di vino per 10 ore. Colare/lavare. Fare bollire 15 min nel 2° lt di vino. Colare/lavare. Rosolare pancetta in tegame capiente, aggiungere tutti gli ingredienti e acqua da ricoprire il tutto. Cuocere a fuoco lento 3 ore. Salare a metà cottura.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi che arriveranno a maturazione nei mesi indicati tra parentesi: barbabietola (luglio-settembre), basilico (giugno-ottobre), cavolo verza (settembre-novembre), lattuga (giugno-settembre), pomodoro (agosto-settembre), peperone (settembre-ottobre), cipolline (giugno) Il cetriolo si pianta in buche ben concimate e distanziate 30-40 cm. Vuole annaffiature abbondanti, abbisogna di sostegni e si raccoglie alla grossezza di un dito per non far crescere troppo i semi.



## 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

### 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.

# Maggio

1 D	3a Domenica di Pasqua - S. Giuseppe lavoratore	
2 L	S. Atanasio	
3 M	Ss. Filippo e Giacomo, apostoli	
4 M	B. Tommaso Acerbis, cappuccino	
5 G	S. Nunzio Sulprizio	
6 V	S. Lucio di Cirene	
7 S	S. Flavia	
8 D	4a Domenica di Pasqua	
9 L	S. Caterina Vigri da Bologna	primo quarto h 02.22
10 M	S. Giovanni d'Avila	
11 M	S. Ignazio da Làconi, cappuccino	
12 G	Ss. Néreo, Achilleo, Pancrazio	
13 V	B.V. Maria di Fatima	
14 S	S. Mattia, apostolo	
15 D	5a Domenica di Pasqua	
16 L	S. Margherita da Cortona	luna piena h 06.15
17 M	S. Pasquale Baylon	
18 M	S. Felice da Cantalice, cappuccino	
19 G	S. Crispino, cappuccino	
20 V	S. Bernardino da Siena	
21 S	Ss. Martiri Messicani	
22 D	6a Domenica di Pasqua	ultimo quarto h 20.44
23 L	S. Fiorenzo	
24 M	B.V. Maria, Madre della Chiesa	
25 M	S. Beda il Venerabile	
26 G	S. Filippo Neri	
27 V	S. Agostino di Canterbury	
28 S	S. Germano	
29 D	Ascensione	
30 L	S. Giovanna d'Arco	luna nuova h 13.32
31 M	Visitazione della B.V. Maria	



G	Lev	Tram
01	6.04	20.06
15	5.47	20.21
31	5.35	20.36

Foto di Gianfranco Corelli



## Clarisse Cappuccine di Ravenna

### PERCHÉ NESSUNO SIA SOLO

Le cappuccine sono a Ravenna dal 1675. Oggi, pur con numero ridotto di sorelle, il monastero è ancora centro di spiritualità francescana cappuccina. Il monastero attuale è nel cuore della città che fu capitale e testimone della cultura italiana. Abitare il silenzio, indossare la grazia di Dio e amarlo nei voti che vengono rinnovati in nome dell'amore. Suor Maria Grazia, suor Maria Pia, suor Maria Agnese, suor Maria Felice, suor Michela, suor Serafina e suor Annarita unite nell'amore come atto di fede. Il monastero esprime lo spirito immutabile e pieno di una Ravenna che cambia solo perché sa che nell'immutezza sta la sua forza, che ogni volta elargisce ai passanti: il convento è lì, con loro. Con tutti. Con tutti i cuori liberi di stare dalla parte di Dio e della sua misericordia.

Monastero Sant'Apollinare in Veclò Via Pietro Alighieri, 4 48121 Ravenna (RA) • tel. 0544 37457

## Le ricette di frate Adriano



### RISOTTO ALLE ORTICHE

**INGREDIENTI**  
Riso g 600; foglie di ortica g 200; scalogno g 150; aglio 2 spicchi; burro g 30; prezzemolo 5 gambi; olio d'oliva 2 cucchiaini; vino bianco 1 bicchiere; Parmigiano g 100; sale q.b.

**PROCEDIMENTO**  
Lavare le foglie di ortica, bollirle per 15 min. Colarle (conservando l'acqua di cottura) e spezzettarle. Rosolare, in olio d'oliva, cipolla/aglio spezzettati. Aggiungere il riso, rimescolare, sfumare col vino bianco e lasciare riposare 30 min. Cuocere il riso utilizzando l'acqua di cottura. A metà cottura aggiungere le ortiche e alla fine il prezzemolo tritato, il Parmigiano e il burro.

## L'orto di casa



Si possono seminare i seguenti ortaggi che arriveranno a maturazione nei mesi indicati tra parentesi: carota (agosto), cicoria (luglio-ottobre), fagiolo nano da sgusciare (agosto-settembre), prezzemolo (luglio-dicembre), ravanelli (giugno-luglio), sedano a coste (ottobre-inverno). Il basilico è pianta odorosa, aromatica e ornamentale, usata come condimento. Si semina più volte a cominciare dalla primavera, si coltiva frequentemente nei vasi. Le foglie si raccolgono quando occorrono, cimando sempre le cime.

## 5x1000



ALLE MISSIONI  
SCRIVI IL CODICE  
**80003670348**  
E LA TUA FIRMA



## Memo missioni

### PROGETTO "SANITÀ ED EDUCAZIONE SANITARIA"

Detraibile/deducibile

In **Centrafrica**: manteniamo piccole cliniche, aiutiamo malati di AIDS e bambini malnutriti. Bisogna coprire le 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.



G	Lev	Tram
01	5.34	20.36
15	5.31	20.45
30	5.35	20.48

# Giugno

1 M	S. Giustino	
2 G	Festa della Repubblica	
3 V	S. Carlo Lwanga e compagni	
4 S	S. Quirino	
5 D	Pentecoste	
6 L	B.V. Maria Madre della Chiesa	
7 M	S. Antonio Maria Gianelli	primo quarto h 16.49 ☾
8 M	B. Nicola da Gesturi, cappuccino	
9 G	S. Efrem	
10 V	Bb. Diana e Amata di Bologna	
11 S	S. Barnaba, apostolo	
12 D	Ss.ma Trinità	
13 L	S. Antonio di Padova	
14 M	Ss. Valerio e Rufino	luna piena h 13.52 ☽
15 M	S. Amos, profeta	
16 G	S. Aureliano	
17 V	S. Emilia de Vialar	
18 S	S. Marina	
19 D	Corpus Domini	
20 L	S. Ettore	
21 M	S. Luigi Gonzaga	ultimo quarto h 05.11 ☾
22 M	S. Tommaso Moro	
23 G	S. Lanfranco	
24 V	Natività di S. Giovanni Battista	
25 S	S. Prospero	
26 D	13a Domenica del Tempo Ordinario	
27 L	S. Cirillo d'Alessandria	
28 M	S. Ireneo di Lione	
29 M	Ss. Pietro e Paolo, apostoli	luna nuova h 04.53 ☾
30 G	Ss. Protomartiri della Santa Chiesa di Roma	



## Clarisse di Ferrara

### LA VISITA DI DIO GIORNO DOPO GIORNO

Elena Ester, Maria Chiara, Stefania, Maria Grazia, Letizia, Lucia, Paola, Consolata, Cristiana, Chiara. Sono i nostri nomi, Sorelle di diversa età e provenienza, che vivono insieme nel desiderio di divenire "secondo il vangelo". Prima di noi, da quasi sei secoli, molti altri nomi hanno abitato qui: uno tra i primi, è quello di Caterina Vegri, conosciuta come santa Caterina da Bologna. "Impastate" nel centro storico della città e solidali con tutti, la nostra vita non è fatta di grandi cose: è ascolto e accoglienza. Ogni giorno si ricomincia, alla ricerca di ciò che è essenziale e che ci viene rivelato nella trama dei giorni. Si tratta di affinare lo sguardo per riconoscere la visita di Colui che sempre viene: nella sorella che mi vive accanto, nel povero o nel turista che bussano, nella vita dei nostri amici, nella storia a cui apparteniamo.

Monastero Corpus Domini Via Pergolato, 4 - 44121 Ferrara (FE) • tel. 0532 207825 • clarisse.ferrara@gmail.com

## Le ricette di frate Adriano



### CONIGLIO CONSIGLIO

#### INGREDIENTI

Coniglio kg 1; cipolle 2; aglio 2 spicchi; olio d'oliva 2 cucchiari; carote 2; sedano 2 gambi; rosmarino 2 rametti; salvia 4 foglie; vino bianco 1 bicchiere; polpa di pomodoro g 300; olive g 300; sale/pepe/peperoncino q.b.

#### PROCEDIMENTO

Rosolare in olio il trito cipolle/aglio. Aggiungere coniglio e trito di rosmarino/salvia, lasciando rosolare per 2-3 min. Aggiungere vino bianco e sfumare per 5 minuti. Aggiungere sedano e carote tagliati grossolanamente e far cuocere a fuoco lento per 30 min. Aggiungere olive/sale/pepe/peperoncino, cuocere per circa 30 min e servire.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi che arriveranno a maturazione nei mesi indicati tra parentesi: cavolo fiore tardivo (novembre), cavolo verza (novembre-inverno), lattuga da taglio (giugno-luglio), rapa (agosto-ottobre), cicoria (luglio-agosto). Il cavolo verza è meno esigente, in fatto di terreno, degli altri cavoli, si adatta anche a terre relativamente magre. Si possono raccogliere man mano che occorrono per il consumo, si conservano anche a lungo.



### 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  
f/missionicappucciniemiliaromagna



## Memo missioni

### PROGETTO "LAVORO E SVILUPPO"

Detraibile/deducibile

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 V	S. Teodorico	
2 S	Ss. Processo e Martiniano	
3 D	14a Domenica del Tempo Ordinario	
4 L	S. Elisabetta di Portogallo	
5 M	S. Antonio Maria Zaccaria	
6 M	S. Maria Goretti	
7 G	S. Giuseppe Maria Gambaro	primo quarto h 04.14 ☾
8 V	Ss. Aquila e Priscilla	
9 S	S. Veronica Giuliani	
10 D	15a Domenica del Tempo Ordinario	
11 L	S. Benedetto abate	
12 M	Ss. Nabore e Felice	
13 M	S. Clelia Barbieri	luna piena h 20.38 ☽
14 G	S. Camillo de Lellis	
15 V	S. Bonaventura	
16 S	B.V. Maria del Carmelo	
17 D	16a Domenica del Tempo Ordinario	
18 L	S. Simone da Lipnica	
19 M	Bb. Ermanno e Achille	
20 M	S. Elia, profeta	ultimo quarto h 16.19 ☾
21 G	S. Lorenzo da Brindisi, cappuccino	
22 V	S. Maria Maddalena	
23 S	S. Apollinare, patrono dell'Emilia-Romagna	
24 D	17a Domenica del Tempo Ordinario	
25 L	S. Giacomo, apostolo	
26 M	Ss. Gioacchino e Anna	
27 M	B. Maria Maddalena Martinengo, cappuccina	
28 G	Ss. Nazario e Celso	luna nuova h 19.55 ☽
29 V	Ss. Marta, Maria e Lazzaro	
30 S	S. Pier Crisologo - S. Leopoldo Mandić, cappuccino	
31 D	18a Domenica del Tempo Ordinario	



G	Lev	Tram
01	5.35	20.48
15	5.44	20.43
31	5.59	20.29



## Clarisse di San Biagio a Forlì

### FARE DEL MONASTERO UNA CASA ACCOGLIENTE

La presenza delle clarisse a Forlì comincia già durante la vita di santa Chiara. Dal 1892 dimorano presso l'antico convento dei frati minori, detto di San Biagio. Le sorelle sono attualmente undici: cercano di osservare insieme il vangelo, sulle orme di Francesco e Chiara d'Assisi. Nelle giornate scandite dal ritmo della preghiera liturgica, vivono la vocazione contemplativa, che ha le sue radici nell'ascolto della Parola e nella vita fraterna. Il monastero è una casa accogliente, che testimonia la possibilità della fraternità e il gusto di una vita semplice a chi cerca una sosta nella fatica quotidiana, a chi cerca l'acqua viva della Parola e della liturgia, a chi vuole affidare la sua vita faticosa. È sempre possibile partecipare alla nostra preghiera e incontrare le sorelle.

**Sorelle Povere di Santa Chiara** Piazzetta Don Pietro Garbin, 5 - 47121 Forlì (FC) • tel. 0543 26141 • clarisse.forli@gmail.com • blog: sorellpovereforli.com

## Le ricette di frate Adriano



### CETRIOLI ALLA GEORGIANA

#### INGREDIENTI

Cetrioli q.b. per riempire il vaso. Verdure: sedano fresco 10 gambi; finocchio selvatico fresco 10 gambi; aglio 9 spicchi; peperoni verdi 4-5; peperoncino piccante 3. Condimenti: sale 3 cucchiaini; zucchero 3 cucchiaini; aceto 3 cucchiaini; acqua q.b.

#### PROCEDIMENTO

Spezzettare le verdure e dividerle in tre parti uguali. In vaso di vetro (capienza lt 4), mettere in successione: un terzo delle verdure; metà dei cetrioli che il vaso può contenere; un 2° strato di verdure; i restanti cetrioli; un 3° strato di verdure; tutti i condimenti; acqua sino a riempire il vaso, da chiudere con una garza. Servire dopo 4-5 gg.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo tra parentesi il periodo di maturazione: basilico (ottobre), bieta a coste (ottobre), indivia (settembre-ottobre), spinaci (agosto-settembre), cicoria (agosto), ravanella (agosto), fagioli nani per fagiolini (settembre-ottobre), rapa (ottobre-autunno). Il **prezzemolo** è una pianta aromatica assai usata in cucina, che si semina a spaglio da gennaio a settembre. Il seme germina molto lentamente e all'inizio si consiglia di tenere coperto con telo inumidito.



## 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" Detraibile/deducibile

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

# Agosto

1 L	S. Alfonso Maria de' Liguori	
2 M	Perdono di Assisi	
3 M	S. Asprenato	
4 G	S. Giovanni Maria Vianney	
5 V	B.V. Maria della Neve	primo quarto h 13.07 
6 S	Trasfigurazione del Signore	
7 D	19a Domenica del Tempo Ordinario	
8 L	S. Domenico	
9 M	S. Teresa Benedetta della Croce	
10 M	S. Lorenzo	
11 G	S. Chiara di Assisi	
12 V	S. Giovanna Francesca de Chantal	luna piena h 03.36 
13 S	S. Ippolito - S. Cassiano	
14 D	20a Domenica del Tempo Ordinario	
15 L	Assunzione di Maria	
16 M	S. Stefano di Ungheria	
17 M	S. Chiara della Croce di Montefalco	
18 G	S. Elena	
19 V	S. Giovanni Eudes	ultimo quarto h 06.36 
20 S	S. Bernardo	
21 D	21a Domenica del Tempo Ordinario	
22 L	B.V. Maria Regina	
23 M	S. Rosa da Lima	
24 M	S. Bartolomeo, apostolo	
25 G	S. Luigi IX, patrono dell'OFS	
26 V	B.V. Maria di Czestochowa	
27 S	S. Monica	luna nuova h 10.16 
28 D	22a Domenica del Tempo Ordinario	
29 L	Martirio di S. Giovanni Battista	
30 M	B. Alfredo Ildefonso Schuster	
31 M	Ss. Giuseppe d'Arimatea e Nicodemo	

G	Lev	Tram
01	6.00	20.28
15	6.15	20.10
31	6.31	19.45



## Clarisse di Imola

### OTTOCENTO ANNI CON LA CITTÀ DI IMOLA

Una antica tradizione orale vuole che il primitivo nucleo di damianite a Imola sia stato fondato da sant'Agnese, sorella di Chiara di Assisi, ai primi del Duecento, fuori le mura dell'antico borgo. Nel 1351 le sorelle si trasferirono all'interno della città a causa dell'assedio di Bernabò Visconti, e nel Settecento il monastero assunse le dimensioni che vediamo oggi. Da più di ottocento anni le clarisse vivono e pregano a Imola, e furono a volte pianta robusta e rigogliosa, a volte germoglio battuto che le vicende della storia avrebbero voluto sradicare. Oggi la fraternità è formata da quattordici sorelle, e la città continua ad avere la sua "finestra aperta verso il Cielo", fino a che Dio vorrà. Si può scoprire la vita all'interno di queste mura attraverso il film *Io ho scelto voi* e il nostro canale youtube.

Monastero Clarisse Via Cavour, 2/H - 40124 Imola (BO) • tel. 0542 23210 • clarisse.imola@gmail.com

## Le ricette di frate Adriano



### ZUCCA "SPAGHETTI"

#### INGREDIENTI

Zucche "Spaghetti" n 1.  
Condimento: succo di ½ limone e ½ arancia; menta 10 foglie; maggiorana 1 rametto; rosmarino 1 rametto; rucola selvatica 10 foglie; salvia 4 foglie; basilico 10 gambi; aglio 2 spicchi; olio d'oliva 6 cucchiaini; sale e pepe q.b.

#### PROCEDIMENTO

Tagliare la zucca a metà per il lato lungo, svuotare dai semi e cospargerla con sale/pepe/olio. Cuocere in forno a 220° per 40 min. Mettere tutti gli ingredienti del condimento in un recipiente e, con un frullatore a immersione, produrre una crema. Con una forchetta svuotare la zucca, condire e servire.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo tra parentesi il periodo di maturazione: bieta a coste (inverno), cavolo broccolo (aprile-maggio), lattuga da taglio (settembre-ottobre), prezzemolo (novembre-primavera), ravanella (settembre).

Il fagiolo cresce bene in tutti i terreni, anche se poco concimati, si semina a filari da aprile a giugno a distanza di circa 50-80 cm tra le file. Le varietà dette "mangiatutto" si possono seminare fino ad agosto per raccogliere i fagiolini in autunno.

## 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  
Martedì, mercoledì, 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

### CAMPO DI LAVORO E DI FORMAZIONE MISSIONARIA A IMOLA (BO)

Alla fine di agosto si svolge il campo di lavoro a Imola, occasione anche per raccogliere fondi per importanti progetti missionari: vieni a trovarci al mercatino!

# Settembre

1 G	S. Giosuè	
2 V	S. Elpidio	
3 S	S. Gregorio Magno	primo quarto h 20.08 ☾
4 D	23a Domenica del Tempo Ordinario	
5 L	S. Teresa di Calcutta	
6 M	S. Eleuterio	
7 M	S. Regina	
8 G	Natività della B.V. Maria	
9 V	S. Pietro Claver	
10 S	S. Nicola da Tolentino	luna piena h 11.58 ☽
11 D	24a Domenica del Tempo Ordinario	
12 L	Ss.mo Nome di Maria	
13 M	S. Giovanni Crisostomo	
14 M	Esaltazione della Croce	
15 G	B.V. Maria Addolorata	
16 V	Ss. Cornelio e Cipriano	
17 S	S. Roberto Bellarmino - Stimate di S. Francesco	ultimo quarto h 23.52 ☾
18 D	25a Domenica del Tempo Ordinario	
19 L	S. Gennaro	
20 M	Ss. Andrea Kim, Paolo Chòng e compagni	
21 M	S. Matteo, apostolo ed evangelista	
22 G	S. Ignazio da Santhià, cappuccino	
23 V	S. Pio da Pietrelcina	
24 S	S. Pacifico	
25 D	26a Domenica del Tempo Ordinario	luna nuova h 23.54 ☾
26 L	Ss. Cosma e Damiano	
27 M	S. Vincenzo de' Paoli	
28 M	S. Venceslao	
29 G	Ss. Michele, Gabriele e Raffaele, arcangeli	
30 V	S. Girolamo	

G	Lev	Tram
01	6.31	19.45
15	6.46	19.20
30	7.02	18.54



## Clarisse di Rimini

### DOVE TUTTI POSSONO FERMARSI

La presenza delle clarisse a Rimini affonda le radici nel 1215, quando san Francesco soggiornò in città e diede la sua Regola a un preesistente monastero di monache, che fu abitato fino al 1810. Nel 1985, su richiesta del vescovo di Rimini, arrivò un gruppo di sorelle dal monastero di Albano Laziale: dopo alcuni anni trascorsi sul colle di Covignano, dal 1994 risiediamo in un ex convento di frati minori inserito tra le case del centro, dove scorre la vita dei fratelli e delle sorelle, che così possono trovare con facilità un luogo dove fermarsi a gustare il silenzio e la preghiera, unendosi alle celebrazioni liturgiche, alla meditazione e all'adorazione eucaristica, che intessono la trama delle nostre giornate, insieme al lavoro, alla vita fraterna e all'ascolto di quanti bussano alla nostra porta.

Monastero Natività di Maria Vicolo San Bernardino, 26 - 47921 Rimini (RN) • tel. 0541 785493 • clarisse.rimini@gmail.com

## Le ricette di frate Adriano



### CONIGLIO DORATO

#### INGREDIENTI

Coniglio kg 1; uova 4; Parmigiano grattugiato g 150; pane grattugiato g 100; olio di semi di arachidi lt 2; sale/pepe q.b.

#### PROCEDIMENTO

Tagliare il coniglio a pezzi piccoli, lavarlo e asciugarlo. In un recipiente, mescolare le uova aggiungendo sale/pepe. Inserirvi i pezzi di coniglio e lasciare riposare per almeno 2 ore, rimescolando ogni tanto. In una padella, portare l'olio a 180-190°, inserire il pollo impanato con miscuglio di pane e Parmigiano. Cuocere per almeno 30 min, girando ogni pezzo una volta sola e asciugandolo con carta assorbente quando è ben dorato.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo tra parentesi il periodo di maturazione: lattuga da taglio (settembre-ottobre), prezzemolo (marzo-maggio), ravanella (ottobre-novembre), spinaci (novembre-inverno), cavolo broccolo (inverno), indivia (dicembre-inverno), porro (maggio-giugno). Lo spinacio si semina da febbraio a tutto ottobre in solchi disposti a distanza di 25 cm, oppure a spaglio. Preferisce terreni freschi e ben concimati, con annaffiature frequenti ed abbondanti durante l'estate.



### 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  
f/missionicappucciniemiliaromagna



### Memo missioni

#### DONA UNA PECORA Detraibile/deducibile

In Etiopia con 30,00 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!

# Ottobre

1 S	S. Teresa di Gesù Bambino	
2 D	27a Domenica del Tempo Ordinario	
3 L	S. Candida	primo quarto h 02.15
4 M	S. Francesco d'Assisi, patrono d'Italia	
5 M	B. Alberto Marvelli	
6 G	S. Bruno di Colonia	
7 V	B.V. Maria del Rosario	
8 S	S. Pelagia	
9 D	28a Domenica del Tempo Ordinario	luna piena h 22.54
10 L	S. Daniele	
11 M	S. Giovanni XXIII	
12 M	S. Serafino da Montegrano, cappuccino	
13 G	S. Teofilo	
14 V	S. Callisto I	
15 S	S. Teresa d'Avila	
16 D	29a Domenica del Tempo Ordinario	
17 L	S. Ignazio d'Antiochia	ultimo quarto h 19.16
18 M	S. Luca, evangelista	
19 M	S. Paolo della Croce	
20 G	S. Cornelio	
21 V	B. Pino Puglisi	
22 S	S. Giovanni Paolo II	
23 D	30a Domenica del Tempo Ordinario	
24 L	S. Luigi Guanella	
25 M	Ss. Crisanto e Daria	luna nuova h 12.48
26 M	B. Bonaventura da Potenza	
27 G	S. Evaristo	
28 V	Ss. Simone e Giuda, apostoli	
29 S	B. Chiara Luce Badano	ora solare - 1 ora dalle 03.00 alle 02.00
30 D	31a Domenica del Tempo Ordinario	
31 L	B. Cristoforo di Romagna	



G	Lev	Tram
01	7.03	18.52
15	7.19	18.29
31	6.37	17.05



## Clarisse di Sant'Agata Feltria

### TESTIMONI DELL'UNICO BENE

Siamo una fraternità di dodici sorelle povere che il Signore ha "piantato" a Sant'Agata Feltria, un piccolo paese nell'entroterra riminese, più di ottocento anni fa, nel 1218. Dopo tante generazioni di sorelle che si sono succedute nei secoli, continuiamo a vivere nell'umile quotidiano la sfida della radicalità del vangelo come sorelle chiamate a testimoniare nella gioia l'Unico Bene che è il Signore! Il dono di essere sorelle "vocate dal Signore" si fa servizio nella preghiera, nella vita fraterna, nella grazia del lavoro, nell'accoglienza e nell'ascolto dei fratelli. La fraternità si compone oggi di sorelle provenienti da diverse regioni d'Italia, di età varie comprese fra i ventitré e i novantadue anni! Camminiamo liete sulla Via che il Figlio si è fatto per noi!

Monastero Santa Maria Maddalena Via A. Battelli, 12  
47866 Sant'Agata Feltria (RN) • tel. 0541 929622 •  
sorellepovere@clarissesantagata.it

## Le ricette di frate Adriano



### KIWIMELINO CAPPUCCINO

#### INGREDIENTI

Kiwi 3; mele verdi 3;  
alcol 95° lt 1; acqua lt 1,5;  
zucchero g 400.

#### PROCEDIMENTO

Sbucciare i kiwi e tagliarli a fette sottili. Lavare le mele, asciugarle, sbuciarle e mettere tutte le bucce e i semi e la polpa di 1 mela (spezzettata) assieme ai kiwi, in infusione nell'alcol per 36 ore. Poi, a parte bollire acqua e zucchero per 4 o 5 minuti. Quando è completamente fredda, aggiungerla all'infuso, mescolare e lasciare riposare 36 ore. Infine, filtrare, imbottigliare e servire. Composto spiritoso: Kiwi e bucce/polpa di mela si conservano, ricoperti dal loro liquore, in vasetti sigillati.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi di cui indichiamo tra parentesi il periodo di maturazione: aglio (giugno-luglio), cavolo fiore precoce (maggio-giugno), cipolline (primavera), ravanelli (dicembre-gennaio), pisello precoce (aprile-maggio). Le lattughe amano terreni ricchi, leggeri e richiedono copiose annaffiature durante l'estate. Esistono diverse qualità, quelle da taglio si seminano ogni due mesi circa, quelle d'inverno si seminano in luglio-settembre, trapiantandole in posizione calda e riparata.



### 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

#### ADOTTA LA SCUOLA Detraibile/deducibile

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

# Novembre

1 M	Tutti i santi	primo quarto h 07.38	☾
2 M	Commemorazione di tutti i fedeli Defunti		
3 G	S. Silvia		
4 V	S. Carlo Borromeo		
5 S	S. Guido Maria Conforti		
6 D	32a Domenica del Tempo Ordinario		
7 L	S. Ercolano		
8 M	B. Giovanni Duns Scoto	luna piena h 12.02	☽
9 M	Dedicazione della Basilica Lateranense		
10 G	S. Leone Magno		
11 V	S. Martino di Tours		
12 S	S. Giosafat		
13 D	33a Domenica del Tempo Ordinario		
14 L	S. Rufo		
15 M	S. Alberto Magno		
16 M	S. Geltrude - S. Agnese di Assisi	ultimo quarto h 14.29	☾
17 G	S. Elisabetta d'Ungheria, patrona dell'OFS		
18 V	S. Oddone		
19 S	Ss. Severino, Esuperio e Feliciano		
20 D	Cristo Re dell'Universo		
21 L	Presentazione della B.V. Maria		
22 M	S. Cecilia		
23 M	S. Colombano	luna nuova h 23.57	☾
24 G	Ss. Andrea Dung Lac e compagni		
25 V	S. Caterina d'Alessandria		
26 S	S. Leonardo da Porto Maurizio		
27 D	1a Domenica di Avvento		
28 L	S. Giacomo della Marca		
29 M	Tutti i santi della Famiglia Francescana		
30 M	S. Andrea, apostolo	primo quarto h 15.38	☾

G	Lev	Tram
01	6.39	17.04
15	6.56	16.48
30	7.14	16.37



## Clarisse di Fanano

### IN COMPAGNIA DI DIO E DEI FRATELLI

La presenza del monastero Santa Chiara a Fanano, tra gli appennini modenesi, risale alla fine del sedicesimo secolo. Dal 1599 ad oggi, generazioni e generazioni di sorelle hanno vissuto in questo luogo costituendo una presenza molto viva e amata all'interno della comunità fananese.

Attualmente la nostra fraternità è composta da dieci sorelle, di diverse provenienze ed età: dalla professa temporanea di ventisei anni alla decana di ottantotto. Ci dedichiamo a Dio e ai fratelli nella preghiera, nell'umile lavoro quotidiano, nella vita fraterna e in gioiosa povertà, accogliendo chiunque abbia bisogno di ascolto e ospitando quanti sentono l'esigenza di silenzio, ristoro spirituale e desiderio di incontrare il Signore. **Monastero Santa Chiara** Via Sabbatini, 44 - 41021 Fanano (MO) • tel. 0536 68012 • clarissefanano@gmail.com

## Le ricette di frate Adriano



### FARAONA AL FORNO

#### INGREDIENTI

Faraona spezzettata; olio di arachide ½ bicchiere; vino bianco 1 bicchiere; sale/pepe q.b. Condimenti: rosmarino 2 rametti; aglio 2 spicchi; timo 1 rametto; maggiorana 1 rametto; salvia 4 foglie; alloro 4 foglie. Contorni: sedano 6 gambi; cipolle 3; pomodorini 12; carote 2.

#### PROCEDIMENTO

Nell'olio rosolare 1-2 min i condimenti. Disporvi la faraona e rosolarla 5 min per lato. Aggiungere sale/pepe. Sfumare con il vino e aggiungere i contorni (pezzi grossi). Lasciare sul fuoco per 3 min, rimescolando. Lasciare riposare per 2-3 ore. Cuocere in forno a 180° per 20 min con coperchio e 20 min a 220° senza.

## L'orto di casa



Si seminano i seguenti ortaggi che arriveranno a maturazione nei mesi indicati tra parentesi: pisello precoce (aprile-maggio), aglio (luglio-agosto). Il **pisello**: per la produzione di primizie seminare in aiuole esposte al sole e in terreno leggero, invece per quella normale seminare da febbraio a luglio. I piselli si dividono in varietà da sgusciare e in altre dette "mangiatutto": per la varietà nana seminare in file distanti fra loro 40 cm, per la varietà rampicante seminare in filari distanti fra loro circa 120 cm.



### 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  
f/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, comunicando le intenzioni ai nostri centri missionari.



# Dicembre

1 G	B. Maria Rosa Pellesi	
2 V	B. Mariangela Astorch, cappuccina	
3 S	S. Francesco Saverio	
4 D	2a Domenica di Avvento	
5 L	S. Dalmazio	
6 M	S. Nicola	
7 M	S. Ambrogio	
8 G	Immacolata Concezione	luna piena h 05.09
9 V	S. Giovanni Diego Cuauhtlatoatzin	
10 S	B.V. Maria di Loreto	
11 D	3a Domenica di Avvento	
12 L	Nostra Signora di Guadalupe	
13 M	S. Lucia	
14 M	S. Giovanni della Croce	
15 G	S. Valeriano	
16 V	B. Onorato da Biata, cappuccino	ultimo quarto h 09.59
17 S	S. Giovanni de Matha	
18 D	4a Domenica di Avvento	
19 L	S. Fausta	
20 M	S. Zefirino	
21 M	S. Pietro Canisio	
22 G	S. Francesca Saverio Cabrini	
23 V	S. Giovanni da Kety	luna nuova h 11.17
24 S	Vigilia di Natale - S. Adele	
25 D	Natale del Signore	
26 L	S. Stefano, primo martire	
27 M	S. Giovanni, apostolo ed evangelista	
28 M	Ss. Innocenti martiri	
29 G	S. Tommaso Beckett	
30 V	S. Eugenio	primo quarto h 02.22
31 S	S. Silvestro	

G	Lev	Tram
01	7.15	16.37
15	7.28	16.36
31	7.36	16.44



## Cappuccine di San Giovanni Rotondo

Il monastero della Resurrezione di San Giovanni Rotondo nasce nel 1978, grazie all'iniziativa di due sorelle del monastero di Moncalieri (Torino), mosse da un'intuizione attribuita a san Pio da Pietrelcina. La storia del monastero pugliese si intreccia con quella del monastero di Santa Chiara a Ferrara: nel 1987 le dodici sorelle di Ferrara decisero di trasferirsi tutte a San Giovanni Rotondo. L'immobile di Ferrara risultava troppo grande ed era bisognoso di ristrutturazione, mentre quello di San Giovanni Rotondo era nuovo, posto in una bella posizione geografica e in un centro di vita spirituale molto frequentato. Venne eretto canonicamente il 10 dicembre 1987 e la nuova comunità, composta da diciotto sorelle, iniziò la sua vita regolare. Attualmente la comunità è composta da sei sorelle.

Monastero della Risurrezione Monte Castellano  
71013 San Giovanni Rotondo (FG) • tel. 0882 454429 •  
osccap.sgr@gmail.com

## Le ricette di frate Adriano



### TORTA DI TAGLIATELLE

#### INGREDIENTI

Mandorle dolci sgusciate e pelate 1 kg; zucchero 700 g; burro 300 g; liquore Sassolino (o Sambuca) 2 bicchieri; pasta frolla di 2 uova; tagliatelle fini di 3 uova.

#### PROCEDIMENTO

Tritare le mandorle e mescolarle con lo zucchero. Foderare la teglia da forno con pasta frolla. Mettere nella teglia strati alternati di mandorle/zucchero e tagliatelle. Ricoprire l'ultimo strato (tagliatelle) con uno strato di burro di 2 mm. Cuocere in forno a 220° per circa 60 min, tenendo coperta la teglia. Appena tolta dal forno, versare sulla torta il Sassolino. Servire dopo 4-5 gg.

## L'orto di casa



Si seminano cipolle, cavoli e finocchi. Si scelgono le piante di carote, bietole, rape destinate a dar seme, preferendo quelle sane di media grossezza. Si prepara il terreno per le semine e i trapianti primaverili. La vangatura, generalmente, si esegue in questo periodo ed è bene andare in profondità. La zappatura invece è una lavorazione superficiale con la quale si pulisce il terreno dalle erbacce e, infine, la rincalzatura che si fa accostando il terreno alle piante per favorire l'imbiancamento di certi ortaggi.



## 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"

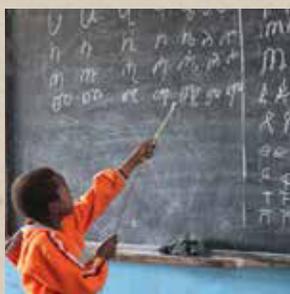


## Memo missioni

### PROGETTI IN ROMANIA Non detraibile/non deducibile

In Romania: aiutiamo bambini e famiglie inviando generi alimentari e contributi per la frequenza scolastica.

## PROGETTI SPECIALI DEDUCIBILI/DETRAIBILI 2020-2023



### ADOTTA LA SCUOLA Etiopia

Con 80,00 euro all'anno garantisci l'istruzione a più di 4000 bambini nella missione del Dawro



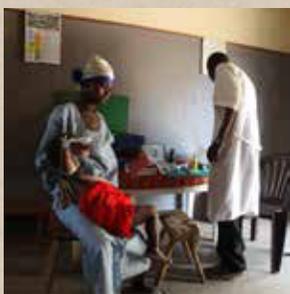
### DONA UNA PECORA Etiopia

Con 30,00 euro doni una pecora o una capra a una famiglia povera dell'Etiopia



### PICCOLE CLINICHE CATTOLICHE Etiopia

Le nostre piccole cliniche hanno bisogno di strumenti, salari per infermieri, manutenzione...



### DISPENSARIO DI WANTIGUERA Centrafrica

Piccola clinica di suore gestita da padre Antonio Triani, frate cappuccino e medico



### RIFUGIATI E SFOLLATI Turchia e Centrafrica

Aiutiamo i rifugiati siriani in Turchia, mentre in RCA migliaia di sfollati cercano aiuto dai ribelli nei conventi

# 5x1000

## CODICE 80003670348

# *Altissimo, onnipotente, bon Signore... Dodici monasteri di Clarisse*

Nel 2021 Frate Tempo ha presentato dodici presenze francescane in Emilia-Romagna, una per ogni mese. Ma le presenze francescane in regione sono molte di più, soprattutto quelle femminili.

Frate Tempo 2022 completa il quadro, presentando dodici monasteri di clausura (sei di Clarisse e sei di Cappuccine). Dieci sono in Emilia-Romagna (Carpì, Cesena, Fanano, Ferrara, Forlì, Imola, Lagrimone, Ravenna, Rimini, Sant'Agata Feltria), più uno a Primiero in Trentino e uno a San Giovanni Rotondo in Puglia, entrambi, per diversi motivi, legati alla nostra regione.

Il numero delle sorelle nei vari monasteri risente della crisi vocazionale che caratterizza il nostro tempo, ma forte resta il significato di queste donne che vivono con semplicità e umiltà il vangelo nella preghiera e nel lavoro, mostrando, come dice papa Francesco, che "meno è di più", che la felicità si sposa spesso più con la riscoperta dell'essenziale che con l'aumento continuo delle cose da possedere.

La pandemia, che ha costretto alla "clausura" miliardi di persone, non ha alterato granché la quotidianità all'interno dei monasteri.

L'insegnamento che nessuno si salva da solo e che per salvarci tutti dobbiamo prenderci cura gli uni degli altri è da secoli pane quotidiano in monastero. I parlatori dei monasteri sono più frequentati che in passato, pur con le grate e le mascherine. Buon segno: qualcuno ha scoperto da quelle parti pane genuino e acqua di sorgente.

Il calendario riporta le coordinate liturgiche essenziali con il santo del giorno; la rubrica "L'orto di casa" offre utili e pratici consigli per lattuga, prezzemolo, pomodoro, piselli, fagiolini... "Le ricette di frate Adriano" ci portano dall'orto alla cucina e poi a tavola: piatti semplici e gustosi. Qualche memo e i piedini pubblicitari ci ricordano appuntamenti e realtà di solidarietà e fraternità che accompagnano giorni e mesi anche del 2022 e che, volendo, possono trovarci partecipi e protagonisti. Speriamo che il nuovo anno ci restituisca la libertà di incontrarci liberamente. Ma ringraziamo le sorelle clarisse per le preghiere che fanno per noi, nel loro silenzio abitato, nella loro fraterna clausura.



# 2022

# FRATE TEMPO

ALMANACCO FRANCESCANO

*Altissimo, onnipotente,  
bon Signore...*

# 2022 FRATE TEMPO

ALMANACCO FRANCESCANO

**Hanno collaborato a Frate Tempo 2022:**

Dino Dozzi (Editoriale)

Matteo Ghisini (Pagina missionaria)

Saverio Orselli (Santorale)

Giorgio Cicognani (L'orto di casa)

Adriano Parenti (Le ricette di frate Adriano)

Michela Zaccarini (Sole e luna, Memo

Missioni, Piedini)

La foto di copertina e quella del mese di maggio sono di Gianfranco Corelli; le altre sono dei rispettivi monasteri

**Impaginazione**

Caterina Pastorelli

(caterina.pastorelli@gmail.com)

**Stampa**

Sab Litografia snc

Strada Statale S. Vitale 20/C

40054 Trebbio di Budrio BO

Tel. +39 051 6920652