

OTTOBRE 2022



mc

messaggero cappuccino

SHA - C.A.B. POST - D.L. 359/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 n. 46) ART. 1 COMMA 2, DCB - BO



06

L'amore apre gli occhi

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 Federico Lamanna

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

VANGELO

ANDATA E RITORNO

di Matteo Ghisini *

Per l'anno 2023 il calendario Frate Tempo è dedicato alle missioni dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna. Papa Francesco usò alcuni anni fa una bella espressione che facciamo nostra: "L'amore apre gli occhi!". È proprio vero: l'amore apre gli occhi e rende capaci di andare e impegnarsi insieme a tante popolazioni bisognose. È la storia passata e presente delle nostre missioni. Ma ci auguriamo che si possa anche rovesciare la frase: "gli occhi aprano il cuore", cioè avendo sotto gli occhi per un anno questo calendario, le immagini possano aiutare ciascuno ad aprirsi all'amore, a crescere nella sensibilità verso l'altro.

Frutto di quell'"amore che apre gli occhi", ad oggi la presenza e il legame missionario dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna tocca cinque nazioni presenti in tre continenti. Sono contesti storici, geo-politici, culturali, religiosi molto differenti e dunque molto stimolanti.

I cappuccini emiliano-romagnoli sono presenti in Turchia dal 1927. Cercano di testimoniare il carisma francescano cappuccino, seguendo le attività pastorali come collaboratori della Chiesa locale e curando le comunità di cristiani. Inoltre promuovono il dialogo ecumenico e inter-religioso e accolgono i pellegrini che da varie parti del mondo vengono per visitare i luoghi cari alle origini cristiane. Sono anche aperti all'incontro con gli stranieri cristiani che negli ultimi anni vengono ad

abitare in Turchia per motivi vari (villeggiatura, lavoro, rifugiati). Essere presenti in Turchia - la terra santa della Chiesa - è un onore e un onere. È un onore vivere nella terra dove è nato san Paolo, dove hanno vissuto san Giovanni e la Madonna, dove gran parte del Nuovo Testamento è stato scritto, dove nasce e finisce la rivelazione biblica, dove si è forgiato il nostro credo, dove tanti padri della Chiesa hanno contribuito a definire il pensiero teologico e spirituale del cristianesimo. È un onere portare avanti questa presenza in un contesto non facile, a volte insidioso.

L'arrivo dei frati emiliano-romagnoli in Etiopia avviene a inizi anni settanta, dopo la fine della loro avventura missionaria in India. A metà anni novanta decidono di aprire un fronte inesplorato, nel Dawro Konta (Sud dell'Etiopia). I frati in Dawro sono impegnati nella cura pastorale e spirituale di tante comunità cristiane che in questi tre decenni si sono sviluppate. Un aspetto molto rilevante è quello del miglioramento delle condizioni di vita: diversi i progetti che riguardano l'ambito didattico, quello sanitario, l'aiuto ai poveri. Da evidenziare che a inizi 2018 i frati etiopi hanno raggiunto la piena autonomia, passando da custodia generalizia a provincia. 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 13 province che operano nell'area della Repubblica Centrafricana e del Ciad di costituire una realtà nuova, che diviene vice-provincia generalizia, formata da 95 frati provenienti da 8 paesi diversi. I fatti socio-politici del 2012 hanno sconvolto la nazione della RCA, portando anche distruzione e morte. Tutt'ora in alcune zone del paese regna il disordine.

Un legame particolare abbiamo con la Romania. Nel 2002 padre Filippo, frate dell'Emilia-Romagna, inizia una presenza francescana nella cittadina di Sighet. In un primo momento vive in una casa-famiglia, poi apre l'oratorio dove si trasfe-

risce e che nel 2006 vede l'arrivo di due frati rumeni: si forma la fraternità cappuccina a Sighet. Diverse le attività promosse nell'ambito educativo, formativo, pastorale. Attualmente c'è la presenza della fraternità cappuccina rumena che anima e porta avanti diverse di queste attività. Inoltre, con lo scoppio del conflitto Russia-Ukraina, il convento è stato luogo di ospitalità per molti profughi.

Da alcuni anni abbiamo stretto rapporti con l'India, in specifico con i frati della regione del Karnataka. Questi frati, già presenti come missionari in diverse regioni (Uganda, Sri Lanka, Giappone,...), si sono resi disponibili nel 2016 a collaborare con noi in favore della Turchia, inviando alcuni frati là. Questo ha innescato una conoscenza e un aiuto reciproco, con il sostegno economico di alcuni progetti nell'ambito educativo, formativo e riabilitativo.

Tutto questo affiora nelle immagini, nelle didascalie. Quello che non emerge, invece - e che sottolineo qui - è l'altro risvolto della missione contemporanea: negli ultimi anni l'Ordine dei Cappuccini ha riflettuto sulla propria spinta missionaria, che riguarda tutti, comprese le realtà di più recente cristianizzazione. È già un fatto che diversi frati dell'Africa, dell'Asia, e dell'America del Sud partono missionari in altre zone, anche verso l'Europa. Anche la nostra Provincia, in dialogo e accordo con le Province e Custodie con cui ha collaborato negli ultimi decenni in ambito missionario, ha accolto alcuni frati provenienti dalla Polonia, dall'India, dall'Etiopia, dalla Repubblica Centrafricana e dalla Romania, che vengono ad aiutarci nell'opera evangelizzatrice in Emilia-Romagna. Attualmente i frati stranieri che collaborano con noi sono una decina. È un bel segno dei tempi, che testimonia come il Vangelo annunciato è portatore di vita che si espande e si moltiplica, divenendo a sua volta missionario: parliamo di collaborazione tra chiese sorelle. ■

*Segretario dell'animazione missionaria

Abbonamento annuale 25,00 euro
6 numeri + il calendario "Frate Tempo"

BONIFICO BANCARIO:

IBAN: IT69S0503421007000000130031

Intestato a: Prov. BO dei FF. Minori Cappuccini

Nella causale indicare nome, cognome e indirizzo

CONTO CORRENTE POSTALE:

ccp n. 15916406

intestato a: Segretariato Missioni Estere

Per info:

0542-40265

mc.messaggerocappuccino@gmail.com

www.messaggerocappuccino.it





2023
FRATE
TEMPO

ALMANACCO FRANCESCO

**Abbonamento annuale 25,00 euro
6 numeri + il calendario "Frate Tempo"**

BONIFICO BANCARIO:

IBAN: IT69S0503421007000000130031

Intestato a: Prov. BO dei FF. Minori Cappuccini

Nella causale indicare nome, cognome e indirizzo

CONTO CORRENTE POSTALE:

ccp n. 15916406

intestato a: Segretariato Missioni Estere

Per info:

0542-40265

mc.messengercappuccino@gmail.com

www.messengercappuccino.it





Gennaio

| | | |
|------|--|--------------------------|
| 1 D | S. Maria, Madre di Dio | |
| 2 L | Ss. Basilio Magno e Gregorio Nazianzeno | |
| 3 M | Ss.mo Nome di Gesù | |
| 4 M | S. Angela da Foligno, <i>ofs</i> | |
| 5 G | S. Edoardo | |
| 6 V | Epifania | |
| 7 S | S. Raimondo de Peñafort | luna piena h 00.09 |
| 8 D | Battesimo del Signore | |
| 9 L | S. Adriano di Canterbury | |
| 10 M | S. Aldo | |
| 11 M | S. Iginio | |
| 12 G | S. Bernardo da Corleone, <i>cappuccino</i> | |
| 13 V | S. Ilario di Poitiers | |
| 14 S | B. Odorico da Pordenone, <i>minore</i> | |
| 15 D | 2a Domenica del Tempo Ordinario | ultimo quarto h 03.13 |
| 16 L | Ss. Bernardo e compagni, <i>minori</i> | |
| 17 M | S. Antonio abate | |
| 18 M | S. Prisca | |
| 19 G | Ss. Mario, Marta, Abaco e Audiface | |
| 20 V | Ss. Fabiano e Sebastiano | |
| 21 S | S. Agnese | luna nuova h 21.55 |
| 22 D | 3a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 23 L | S. Emerenziana | |
| 24 M | S. Francesco di Sales | |
| 25 M | Conversione di S. Paolo | |
| 26 G | Ss. Timoteo e Tito | |
| 27 V | S. Angela Merici, <i>ofs</i> | |
| 28 S | S. Tommaso d'Aquino | primo quarto h 16.20 |
| 29 D | 4a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 30 L | S. Giacinta Marescotti, <i>ofs</i> | |
| 31 M | S. Giovanni Bosco, <i>ofs</i> | |

| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 7.38 | 16.49 |
| 15 | 7.36 | 17.04 |
| 31 | 7.24 | 17.23 |



ETIOPIA

A TARCHA UN NUOVO CONVENTO

Il 3 gennaio 2022 abbiamo benedetto la prima pietra del nuovo convento di Tarcha, che potrà accogliere sia i frati che i volontari provenienti da lontano per aiutare i bisognosi. La casa terminerà entro il prossimo marzo. È l'ultimo tassello di un mosaico iniziato diversi anni fa con la costruzione nel terreno della missione dell'asilo, poi della scuola e della nuova chiesa (consacrata il 19 marzo 2021). Il potenziamento della presenza dei Cappuccini nella città di Tarcha, capoluogo del Dawro Konta, è frutto di una scelta che ha comportato nel 2014 il dono alla diocesi di Soddo della prima stazione missionaria in Dawro (Baccio), per liberare forze per la prima evangelizzazione della regione. Nel triennio 2021-2024 la fraternità di Tarcha è formata da fr. Nicola e fr. Josef che si occupano dell'asilo, della scuola e della parrocchia e da fr. Renzo e fr. Amanuel della pastorale dei Seferà, villaggi piuttosto lontani dove si recano periodicamente.

Ricette di frate Adriano



CANTUCCINI ARCOBALENO

INGREDIENTI

Farina di grano 00 kg 1; zucchero g 500; uova 6; sale 1 cucchiaino; lievito secco 2 bustine; vanillina 2 bustine; granella di nocciole g 100; codette arcobaleno g 100; brandy 1 bicchierino; sambuca 1 bicchierino.

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti (tranne le codette) creando un impasto abbastanza solido. Modellarlo in forma di grissini (diametro 25-30 mm) e inserire sulla superficie un po' di codette. Schiacciarli fino a uno spessore di 10 mm e lasciarli riposare 30 min. Cuocere 30 min in forno a 180° poi lasciarli 5 min avvolti in un panno. Tagliarli ancora caldi.

Liquori di casa

ROSOLIO AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

2 arance, 2 mandarini, 2 limoni, 500 gr. zucchero, 1 lt. alcol, 1 lt. acqua.

PROCEDIMENTO

Liquore agli agrumi gradevole e facile da preparare. Tagliate sottilmente le bucce degli agrumi, evitando il bianco. Mettete le bucce in un vaso con l'alcol, chiudete ermeticamente e lasciate in infusione per 10/12 giorni. Sciogliete lo zucchero nell'acqua bollente per pochi minuti, fate raffreddare e unite all'alcol. Lasciate in riposo alcune ore, filtrate e imbottigliate.



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"

Seguici su Facebook!



Missioni dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna

Febbraio

| | | |
|------|--|--|
| 1 M | S. Verdiana Attavanti, <i>ofs</i> | |
| 2 G | Presentazione del Signore | |
| 3 V | S. Biagio | |
| 4 S | S. Giuseppe da Leonessa, <i>cappuccino</i> | |
| 5 D | 5a Domenica del Tempo Ordinario | luna piena h 19.30  |
| 6 L | Ss. Paolo Miki e compagni | |
| 7 M | S. Coletta da Corbie, <i>clarissa</i> | |
| 8 M | S. Giuseppina Bakhita | |
| 9 G | S. Apollonia | |
| 10 V | S. Scolastica | |
| 11 S | B.V. Maria di Lourdes | |
| 12 D | 6a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 13 L | S. Benigno di Todì | ultimo quarto h 17.03  |
| 14 M | Ss. Cirillo e Metodio | |
| 15 M | S. Giorgia | |
| 16 G | S. Giuliana | |
| 17 V | Ss. Sette Fondatori dei Servi di Maria | |
| 18 S | B. Giovanni da Fiesole | |
| 19 D | 7a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 20 L | S. Eleuterio | luna nuova h 08.09  |
| 21 M | S. Pier Damiani | |
| 22 M | Le Ceneri | |
| 23 G | S. Policarpo | |
| 24 V | S. Modesto | |
| 25 S | S. Nestore | |
| 26 D | 1a Domenica di Quaresima | |
| 27 L | S. Gabriele dell'Addolorata | primo quarto h 09.06  |
| 28 M | B. Antonia da Firenze, <i>clarissa</i> | |

| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 7.23 | 17.25 |
| 15 | 7.07 | 17.43 |
| 28 | 6.48 | 17.59 |



REPUBBLICA CENTRAFRICANA

IL MEDICO CAPPUCCINO FR. ANTONIO TRIANI

Presente nella Repubblica Centrafricana da oltre 35 anni, fr. Antonio Triani, medico cappuccino, è oggi guardiano della curia provinciale di Bouar. Per diversi anni ha impiegato le sue energie e competenze a servizio dei malati della zona di Gofu, al nord del Paese. Con la crisi socio-politica del 2013 il paese è entrato in un periodo buio: anche la clinica dove lavorava fr. Antonio è stata completamente distrutta dai ribelli. Fr. Antonio è dovuto fuggire, spostandosi a Bangui, riuscendo negli anni a mantenere un contatto minimo con alcuni operatori rimasti in zona, inviando di tanto in tanto medicine e soldi. Da alcuni anni fr. Antonio vive a Bouar e svolge il suo lavoro di medico nella piccola clinica di Wantiguera, situata a pochi chilometri dal convento, fondata e gestita dalle Suore Missionarie del Lieto Annunzio di Pontremoli. Qui fr. Antonio è responsabile tecnico presso il dispensario ove si curano molti malati di AIDS.

Ricette di frate Adriano

CARDI AL FORNO



INGREDIENTI

Cardo kg 1; limoni 2; olio extra vergine d'oliva 5-6 cucchiaini; parmigiano g 150; sale/pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Con i guanti, pulire e togliere i filamenti del cardo. Deporre i pezzi, lunghi circa 10 cm, in un contenitore con acqua e succo di 1 limone. Lavare per bene e bollire in acqua, sale, succo di 1 limone e scorza di 2 limoni per 40 min. Colare e stendere i pezzi in una teglia da forno nella quale è stato messo un velo di olio. Aggiungere il pepe e il parmigiano grattugiato, distribuendolo in modo uniforme. Cuocere in forno a 200° per circa 15 min e servire.

Liquori di casa

LIMONCELLO

INGREDIENTI

7 limoni non trattati, 1 lt. alcol, 700 gr. zucchero, 1 lt. acqua.

PROCEDIMENTO

Sbucciare i limoni con una lama sottile togliendo solo la parte gialla della buccia. Mettere le bucce in un vaso a chiusura ermetica, sistemare l'alcol e lasciare in infusione per 15 giorni. Preparare lo sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua ad ebollizione, raffreddare e unire l'alcol separato dalle scorze. Filtrare bene e imbottigliare. Lasciare riposare una decina di giorni, servire molto freddo.



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
/missioncappucciniemiliaromagna

Seguici su Instagram!



missioncappuccinier

Foto di Ivano Puccetti

Marzo

| | | |
|------|---|-----------------------------|
| 1 M | S. Albino | |
| 2 G | S. Agnese di Boemia, <i>clarissa</i> | |
| 3 V | S. Marino | |
| 4 S | S. Casimiro | |
| 5 D | 2a Domenica di Quaresima | |
| 6 L | S. Coletta Boylet | |
| 7 M | Ss. Perpetua e Felicità | luna piena h. 13.42 ☉ |
| 8 M | S. Giovanni di Dio | |
| 9 G | S. Francesca Romana | |
| 10 V | S. Macario di Gerusalemme | |
| 11 S | S. Costantino | |
| 12 D | 3a Domenica di Quaresima | |
| 13 L | B. Agnello da Pisa, <i>compagno di S. Francesco</i> | |
| 14 M | S. Alessandro | |
| 15 M | S. Zaccaria | ultimo quarto h. 03.10 ☾ |
| 16 G | S. Eriberto | |
| 17 V | S. Patrizio | |
| 18 S | S. Cirillo di Gerusalemme | |
| 19 D | 4a Domenica di Quaresima | |
| 20 L | S. Giuseppe, <i>sposo di Maria</i> | |
| 21 M | S. Nicola di Flüe | luna nuova h. 18.26 ☊ |
| 22 M | S. Lea | |
| 23 G | S. Turibio di Mogrovejo | |
| 24 V | S. Oscar Romero | |
| 25 S | Annunciazione del Signore | |
| 26 D | 5a Domenica di Quaresima | |
| 27 L | S. Aimone di Halberstadt | |
| 28 M | Ss. Prisco, Malco e Alessandro | |
| 29 M | S. Eustachio | primo quarto h. 04.33 ☌ |
| 30 G | S. Leonardo Murialdo | |
| 31 V | S. Beniamino | |



| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 6.46 | 18.00 |
| 15 | 6.23 | 18.16 |
| 31 | 6.55 | 19.34 |

TURCHIA

A EFESO CUSTODIAMO LA CASA DELLA MADONNA
Affacciata sulla costa Egea, Efeso fu una città molto importante all'interno dell'impero romano e per il primo cristianesimo (cfr. Atti degli Apostoli). Qui soggiornarono sia Paolo che l'apostolo Giovanni. Nacque una comunità fiorente, destinataria di una lettera dell'apostolo delle genti. Una tradizione molto antica vuole che anche la beata Maria Vergine abbia trascorso gli ultimi anni della sua vita terrena proprio qui, avendo seguito l'apostolo Giovanni, che fu sepolto in una grande basilica a Efeso (oggi se ne ammirano i resti archeologici). I nostri frati cappuccini custodiscono la casa di Maria, chiamata dai turchi Meryemana: è un santuario visitato da milioni di persone, soprattutto musulmani, i quali hanno particolare venerazione per la madre di Gesù. Negli ultimi anni è rinata anche una piccola comunità cattolica locale, composta da alcune giovani famiglie turche, proprio vicino alla tomba dell'Apostolo.

Foto Archivio Missioni

Ricette di frate Adriano

PIADINA SFONDO CANTINA

INGREDIENTI
Farina 00 kg 1; zucchero 1 cucchiaino; lievito istantaneo g 15; sale fino g 20; strutto g 100; vino Sangiovese ml 220; acqua frizzante ml 220.

PROCEDIMENTO
Impastare gli ingredienti, avendo cura di mescolare previamente vino e acqua. Collocare l'impasto in una boule e ricoprirlo con pellicola, avendo cura di praticarvi alcuni fori. Lasciare riposare in luogo caldo per circa 90 min. Con l'impasto fare delle palline (circa g 270 ciascuna), lasciarle riposare 30 min poi stenderle con il mattarello (spessore 4/5 mm). Cuocere con teglia ben calda e servire.

Liquori di casa

LIQUORE AL BASILICO

INGREDIENTI
70 foglie circa, 500 ml. alcol, 500 ml. acqua, 300 gr. zucchero, scorza di limone.

PROCEDIMENTO
Lavare bene le foglie di basilico, metterle in un vaso a chiusura ermetica con l'alcol e la scorza di limone. Sistemare il vaso in luogo riparato dalla luce per 15 giorni. Agitare ogni tanto. Trascorso il periodo, preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero in acqua e lasciare raffreddare. Filtrare le foglie e unire l'alcol con lo sciroppo. Imbottigliare, far riposare almeno 15 giorni.

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
/missionicappucciniemiliaromagna

Iscriviti alla newsletter!



vai sul sito
www.centromissionario.it

Aprile

| | | |
|------|---|----------------------------|
| 1 S | S. Ugo di Grenoble | |
| 2 D | Domenica delle Palme S. Francesco da Paola | |
| 3 L | B. Giovanni da Penna, <i>minore</i> | |
| 4 M | S. Benedetto il Moro, <i>minore</i> | |
| 5 M | S. Vincenzo Ferrer | |
| 6 G | SANTO - Cena del Signore | luna piena h 06.37 ☉ |
| 7 V | SANTO - Passione e morte del Signore | |
| 8 S | SANTO - Gesù nel sepolcro | |
| 9 D | Pasqua di Resurrezione | |
| 10 L | Dell'Angelo | |
| 11 M | S. Stanislao | |
| 12 M | S. Giuseppe Moscati | |
| 13 G | S. Martino I, <i>papa</i> | ultimo quarto h 11.12 ☾ |
| 14 V | S. Alfonso da Siviglia | |
| 15 S | S. Damiano de Veuster | |
| 16 D | 2a Domenica di Pasqua (o della Divina Misericordia) | |
| 17 L | B. Luciano Botovasoa, <i>ofs</i> | |
| 18 M | S. Eusebio di Fano | |
| 19 M | S. Emma di Sassonia | |
| 20 G | S. Agnese da Montepulciano | luna nuova h 06.15 ☽ |
| 21 V | S. Corrado da Parzham, <i>cappuccino</i> | |
| 22 S | S. Leonida | |
| 23 D | 3a Domenica di Pasqua | |
| 24 L | S. Fedele da Sigmaringa, <i>cappuccino</i> | |
| 25 M | S. Marco, <i>evangelista</i> | |
| 26 M | S. Cleto | |
| 27 G | S. Liberale | primo quarto h 23.21 ☾ |
| 28 V | S. Pietro Chanel | |
| 29 S | S. Caterina da Siena | |
| 30 D | 4a Domenica di Pasqua | |



| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 6.54 | 19.35 |
| 15 | 6.31 | 19.51 |
| 30 | 6.08 | 20.07 |

Foto Archivio Missioni



ROMANIA

A SIGHET SULLE ORME DI PADRE FILIPPO ALIANI

La presenza dei frati a Sighet, città della Romania al confine con l'Ucraina, risale all'iniziativa di padre Filippo Aliani agli inizi degli anni Duemila. Nel tempo è stato costruito l'oratorio, per l'attività dei bambini e dei ragazzi, e il convento per ospitare una fraternità cappuccina. Oggi vivono là tre frati rumeni che svolgono diverse attività, soprattutto di vicinanza alla gioventù della città con iniziative di carattere educativo, formativo e di animazione. Attraverso l'Associazione Frati Minori Cappuccini, inoltre, si sostengono la "Casa Famiglia Santa Chiara" che continua nell'ospitalità di circa 10 ragazzi, dai 6 ai 20 anni; e la "Casa Speranza Don Bosco" (diversi mini-appartamenti) per giovani che escono dall'orfanotrofo. Nel mese di luglio dall'Italia si organizza un gruppo di giovani che vanno a Sighet per aiutare i frati e i giovani nell'animazione dei campi estivi che si svolgono dalle suore e in alcune parrocchie limitrofe.

Ricette di frate Adriano

FOCACCIA SEMPLICE



INGREDIENTI

Impasto: farina 00 kg 1; acqua tiepida ml 700; olio d'oliva ml 50; lievito di birra g 40; sale fino 2 cucchiaini; zucchero 2 cucchiaini. Condimento: pomodorini, erbe aromatiche, olio/sale/pepe.

PROCEDIMENTO

Unire gli ingredienti dell'impasto. Lasciare riposare 3 ore. Mettere l'impasto su spianatoia, rimescolare unendo un po' di farina, stendere (spessore 8 mm) su carta forno. Ricoprire con pellicola, lasciare riposare ore 1. Disporre condimento e spennellare con olio. Infornare 10 min a 220° su griglia e carta forno. Togliere la carta forno, cuocere per altri 10min.

Liquori di casa

LIQUORE ERBA CEDRINA

INGREDIENTI

70/80 foglie di erba cedrina, 500 ml. alcol, 500 ml acqua, 500 gr. zucchero.

PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente l'acqua, aggiungere lo zucchero e mescolare fino a sciogliere bene. Lavate con cura le foglie e asciugatele bene, una ad una. Mettere in un vaso grande a chiusura ermetica con lo sciroppo e l'alcol. Mescolate bene poi fate riposare per 40 giorni in luogo buio. Agitare il vaso tutti i giorni, trascorso il periodo filtrate con colino e imbottigliate. Servire il liquore freddo di frigo.



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"

Seguici su
Youtube!



Missioni dei Cappuccini
dell'Emilia-Romagna

Maggio

| | | |
|------|--|----------------------------|
| 1 L | S. Giuseppe lavoratore | |
| 2 M | S. Atanasio | |
| 3 M | Ss. Filippo e Giacomo, <i>apostoli</i> | |
| 4 G | B. Tommaso Acerbis, <i>cappuccino</i> | |
| 5 V | S. Nunzio Sulprizio | luna piena h 19.36 ☉ |
| 6 S | S. Lucio di Cirene | |
| 7 D | 5a Domenica di Pasqua | |
| 8 L | S. Amato Ronconi, <i>ofs</i> | |
| 9 M | S. Caterina Vigri da Bologna, <i>clarissa</i> | |
| 10 M | S. Giovanni d'Avila | |
| 11 G | S. Ignazio da Làconi, <i>cappuccino</i> | |
| 12 V | S. Pancrazio | ultimo quarto h 16.29 ☾ |
| 13 S | B.V. Maria di Fatima | |
| 14 D | 6a Domenica di Pasqua S. Mattia, <i>apostolo</i> | |
| 15 L | B. Bernardino da Bibbiena | |
| 16 M | S. Margherita da Cortona, <i>ofs</i> | |
| 17 M | S. Pasquale Baylon, <i>minore</i> | |
| 18 G | S. Felice da Cantalice, <i>cappuccino</i> | |
| 19 V | S. Crispino, <i>cappuccino</i> | luna nuova h 17.55 ☽ |
| 20 S | S. Bernardino da Siena, <i>minore</i> | |
| 21 D | Ascensione | |
| 22 L | S. Rita da Cascia | |
| 23 M | S. Fiorenzo | |
| 24 M | S. Amalia | |
| 25 G | S. Beda il Venerabile | |
| 26 V | S. Filippo Neri | |
| 27 S | S. Agostino di Canterbury | primo quarto h 17.23 ☽ |
| 28 D | Pentecoste | |
| 29 L | B. V. Maria, Madre della Chiesa | |
| 30 M | S. Giovanna d'Arco | |
| 31 M | Visitazione della B.V. Maria | |



Foto di Federico Lamanna



ETIOPIA

A GASSA CHARE IL CENTRO CATECHISTICO

I cappuccini sono presenti in Dawro Konta dal 1996. Il centro più importante è da sempre il convento di Gassa Chare, centro strategico e propulsivo per tutto il Dawro. La parrocchia di Gassa è molto numerosa e abbraccia diverse cappelle sparse su un territorio molto vasto. Una peculiarità di questo convento è la presenza al suo interno del Centro Catechistico, una struttura ideata diversi anni fa per ospitare corsi di formazione per catechisti provenienti da tutta la regione. È un luogo molto importante per l'approfondimento della conoscenza della fede, che contribuisce a far crescere la qualità dell'evangelizzazione e della catechesi. Ultimamente si è incentrata molto l'attenzione al mondo giovanile, attraverso la realizzazione di meeting dei giovani che provengono dalle diverse parrocchie che hanno così la possibilità di conoscersi tra loro, di scambiarsi esperienze di vita e di fede, di essere aiutati nel proprio cammino spirituale.

Ricette di frate Adriano



PORRI CON PANCETTA

INGREDIENTI
Porri kg 1; pancetta a cubetti hg 1; salvia 5 foglie; aglio 2 spicchi; rosmarino 1 rametto; olio d'oliva 3 cucchiari; vino bianco secco 1 bicchiere; acqua 1 bicchiere; sale/pepe q.b.

PROCEDIMENTO
Pulire, lavare e tagliare i porri. Rosolare in olio la pancetta ed imbianchire l'aglio tritato finemente. Sfumare con il vino per 2 min a fuoco veloce. Aggiungere i porri e tutti gli altri ingredienti. Far bollire il tutto a fuoco lento per 20 min a tegame coperto e 10 min senza coperchio. Servire come gustoso contorno o come condimento per pastasciutta.

Liquori di casa

CILIEGIE AL BRANDY

INGREDIENTI
1 kg. di ciliegie biologiche a polpa soda, 150 gr. zucchero, brandy, cannella se piace.

PROCEDIMENTO
Tagliate il picciolo delle ciliegie (1 cm. circa) e lavate bene i frutti asciugandoli accuratamente. Sistemate le ciliegie in un vaso a chiusura ermetica, mettete qualche pezzetto di cannella (se vi piace). Sciogliete lo zucchero nel brandy e con questa miscela coprite le ciliegie. Chiudete il vaso e sistematelo in luogo buio e fresco per almeno cinque mesi. Scuotete di tanto in tanto.

QUANTO FA 5X1000? DIPENDE ANCHE DA TE!

Sostieni le nostre missioni in Etiopia, Centrafrica, Turchia e India!

INSERISCI IL CODICE 80003670348

Seguici su Facebook!

Missioni dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna

Giugno

| | | |
|------|--|----------------------------|
| 1 G | S. Giustino | |
| 2 V | Festa della Repubblica Ss. Marcellino e Pietro | |
| 3 S | S. Carlo Lwanga e compagni | |
| 4 D | Ss.ma Trinità | luna piena h 05.43 ☉ |
| 5 L | S. Bonifacio | |
| 6 M | S. Norberto | |
| 7 M | S. Antonio Maria Gianelli | |
| 8 G | B. Nicola da Gesturi, <i>cappuccino</i> | |
| 9 V | S. Efrem | |
| 10 S | Bb. Diana e Amata di Bologna | ultimo quarto h 21.32 ☾ |
| 11 D | Corpus Domini S. Barnaba, <i>apostolo</i> | |
| 12 L | B. Florida Cevoli, <i>clarissa</i> | |
| 13 M | S. Antonio di Padova, <i>minore</i> | |
| 14 M | Ss. Valerio e Rufino | |
| 15 G | S. Amos, <i>profeta</i> | |
| 16 V | S. Aureliano | |
| 17 S | S. Emilia de Vialar, <i>ofs</i> | |
| 18 D | 11a Domenica del Tempo Ordinario | luna nuova h 06.39 ● |
| 19 L | S. Romualdo | |
| 20 M | S. Ettore | |
| 21 M | S. Luigi Gonzaga | |
| 22 G | S. Tommaso Moro | |
| 23 V | S. Lanfranco | |
| 24 S | Natività di S. Giovanni Battista | |
| 25 D | 12a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 26 L | B. Andrea Giacinto Longhin, <i>cappuccino</i> | primo quarto h 09.51 ☾ |
| 27 M | S. Cirillo d'Alessandria | |
| 28 M | S. Ireneo di Lione | |
| 29 G | Ss. Pietro e Paolo, <i>apostoli</i> | |
| 30 V | Ss. Protomartiri della Santa Chiesa di Roma | |

| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 5.38 | 20.38 |
| 15 | 5.34 | 20.47 |
| 30 | 5.38 | 20.49 |



REPUBBLICA CENTRAFRICANA

A BOSSANGOA FR. ANTONINO SERVENTINI È RETTORE DEL SANTUARIO MARIANO

Nel capitolo del 2019 i frati della custodia del Ciad/Repubblica Centrafricana hanno scelto di ritornare nella città di Bossangoa, per gestire una parrocchia affidata loro dal vescovo e prendersi cura del locale santuario mariano, molto frequentato. Queste terre ormai da quasi vent'anni vivono il conflitto sociale e politico, tra momenti di apparente calma ed episodi di violenza e distruzione. Negli ultimi mesi la situazione si è gradualmente normalizzata: le forze governative, anche grazie all'aiuto di stati stranieri, hanno ripreso il controllo del territorio, permettendo alle persone e alle merci di spostarsi con maggiore sicurezza. La riapertura di un convento è un segno di speranza. Qui svolge la sua attività fr. Antonino Serventini, che, oltre a essere rettore del santuario, segue con diligenza l'accompagnamento dei ragazzi, in vista del loro possibile ingresso nella vita cappuccina.

Ricette di frate Adriano



CARCIOFI AL LIMONE

INGREDIENTI

Carciofi n 15; limoni 1; prezzemolo gambi 15; aglio spicchi 3; olio d'oliva 6 cucchiari; origano 2 cucchiaini; acqua, sale/pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi e disporli in un tegame, ben accostati, con la cima rivolta verso l'alto e leggermente aperti. Aggiungere acqua sino a quasi ricoprirli. Suddividere il trito di aglio/origano/prezzemolo/sale/pepe, unitamente all'olio, in modo che ce ne sia per ogni carciofo. Tagliare il limone a fette sottili e disporle sopra al tutto. Chiudere il tegame con coperchio, cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore, aggiungere acqua se occorre.

Liquori di casa

NOCINO DI SAN GIOVANNI

INGREDIENTI

15 /20 noci, 1 lt. alcol, 500 gr. zucchero, 600 gr. acqua, 10 gr. cannella, 10 chiodi di garofano.

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà e in quarti le noci, metterle a macerare in vaso di vetro a chiusura ermetica con i chiodi di garofano, cannella e alcol. Tenere il vaso per 40 giorni al sole, scuotendo di tanto in tanto. Preparare lo sciroppo con zucchero e acqua; a freddo unire noci e alcol, quindi filtrare bene. È un liquore che va invecchiato almeno quattro mesi prima di consumare.



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

Seguici su Instagram!



missionicappuccinier

Luglio

| | | |
|------|---|----------------------------|
| 1 S | S. Teodorico | |
| 2 D | 13a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 3 L | S. Tommaso, <i>apostolo</i> | luna piena h 13.40 ☉ |
| 4 M | S. Elisabetta di Portogallo, <i>ofs</i> | |
| 5 M | S. Antonio Maria Zaccaria | |
| 6 G | S. Maria Goretti | |
| 7 V | S. Giuseppe Maria Gambaro | |
| 8 S | Ss. Aquila e Priscilla | |
| 9 D | 14a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 10 L | S. Veronica Giuliani, <i>clarissa</i> | ultimo quarto h 03.49 ☾ |
| 11 M | S. Benedetto abate | |
| 12 M | Ss. Luigi Martin e Zelia Guérin, <i>ofs</i> | |
| 13 G | S. Enrico | |
| 14 V | S. Camillo de Lellis | |
| 15 S | S. Bonaventura, <i>minore</i> | |
| 16 D | 15a Domenica del Tempo Ordinario B.V. Maria del Carmelo | |
| 17 L | S. Alessio | luna nuova h 20.33 ● |
| 18 M | S. Simone da Lipnica, <i>minore</i> | |
| 19 M | Bb. Ermanno e Achille, <i>conventuali</i> | |
| 20 G | S. Elia, <i>profeta</i> | |
| 21 V | S. Pio X, <i>ofs</i> | |
| 22 S | S. Maria Maddalena | |
| 23 D | 16a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 24 L | S. Charbel Makhlof | |
| 25 M | S. Giacomo, <i>apostolo</i> | |
| 26 M | Ss. Gioacchino e Anna | primo quarto h 00.08 ☾ |
| 27 G | B. Maria Maddalena Martinengo, <i>cappuccina</i> | |
| 28 V | Ss. Nazario e Celso | |
| 29 S | Ss. Marta, Maria e Lazzaro | |
| 30 D | 17a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 31 L | S. Ignazio di Loyola | |

| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 5.38 | 20.49 |
| 15 | 5.48 | 20.44 |
| 31 | 6.02 | 20.30 |



TURCHIA

YESILKÖY, UNA PRESENZA APERTA AL DIALOGO

I frati cappuccini sono presenti nella città di Istanbul, nel quartiere di Yesilköy. Hanno la cura della piccola parrocchia cattolica di Santo Stefano e sono inseriti nel dialogo ecumenico e interreligioso. Nella metropoli turca sono presenti tantissime chiese di diversa tradizione cristiana: dal patriarcato ortodosso alla chiesa armena, dalle diverse denominazioni protestanti alla chiesa siriana. Questa diversità crea possibilità di ascolto e di dialogo fraterno. Inoltre la stragrande maggioranza dei turchi è musulmana, e quindi c'è tutto il tema dell'essere minoranza. Essere lì come francescani, insieme ai frati minori e ai frati conventuali, richiede una grande capacità di dialogo e di mediazione. Da alcuni anni le tre comunità francescane di Istanbul organizzano insieme momenti di incontro e di dialogo interreligioso, promuovendo simposi di studio dove le due grandi tradizioni religiose possano conoscersi e entrare in contatto.

Ricette di frate Adriano



CRESCENTINE SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

Farina di grano saraceno g 500; farina di mais g 100; lievito istantaneo g 15; olio di semi di girasole ml 50; latte intero ml 50; sale g 20; zucchero g 3; acqua minerale gassata ml 300.

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti in modo che risulti un impasto morbido. Inserirlo in una boule, ricoprirlo con pellicola e far riposare per 4 ore. Lavorarlo e renderlo di uno spessore di mm 5, tagliarlo con apposito stampo del diametro cm 7-8. Coprire le crescentine crude con un telo e lasciarle riposare per 2 ore. Cuocerle a 200° con tegame antiaderente con coperchio.

Liquori di casa

ALBICOCHE ALLO SPIRITO

INGREDIENTI

1 kg di albicocche non troppo mature, 1 scorza di limone, 200 gr. zucchero, 250 ml. acqua, 250 ml. alcol.

PROCEDIMENTO

Mettere sul fuoco una casseruola con acqua, zucchero, scorza di limone; appena inizia il bollore, versare le albicocche precedentemente forate con un ago. Far bollire pochi minuti, scolare le albicocche e sistemarle nei vasi. Mescolare in uguale misura sciroppo e alcol, quando le albicocche sono fredde, versare sopra la miscela e chiudere.



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"

Iscriviti alla newsletter!



vai sul sito
www.centromissionario.it

Agosto

| | | | |
|------|---|--------------------------|---|
| 1 M | S. Alfonso Maria de' Liguori | luna piena h 20.33 | ☉ |
| 2 M | S. Maria degli Angeli della Porziuncola - Perdono di Assisi | | |
| 3 G | S. Asprenato | | |
| 4 V | S. Giovanni Maria Vianney, <i>ofs</i> | | |
| 5 S | Dedicazione della Basilica di S. Maria Maggiore | | |
| 6 D | Trasfigurazione del Signore | | |
| 7 L | S. Gaetano | | |
| 8 M | S. Domenico | ultimo quarto h 12.29 | ☾ |
| 9 M | S. Teresa Benedetta della Croce | | |
| 10 G | S. Lorenzo | | |
| 11 V | S. Chiara di Assisi, <i>fondatrice del II Ordine</i> | | |
| 12 S | S. Giovanna Francesca de Chantal | | |
| 13 D | 19a Domenica del Tempo Ordinario | | |
| 14 L | S. Massimiliano Kolbe, <i>conventuale</i> | | |
| 15 M | Assunzione di Maria | | |
| 16 M | S. Stefano di Ungheria | luna nuova h 11.38 | ☉ |
| 17 G | S. Chiara della Croce di Montefalco | | |
| 18 V | S. Elena | | |
| 19 S | S. Giovanni Eudes | | |
| 20 D | 20a Domenica del Tempo Ordinario | | |
| 21 L | S. Pio, <i>ofs</i> | | |
| 22 M | B.V. Maria Regina | | |
| 23 M | S. Rosa da Lima | | |
| 24 G | S. Bartolomeo, <i>apostolo</i> | primo quarto h 11.58 | ☾ |
| 25 V | S. Ludovico (Luigi IX), <i>patrono dell'OFS</i> | | |
| 26 S | B.V. Maria di Czestochowa | | |
| 27 D | 21a Domenica del Tempo Ordinario | | |
| 28 L | S. Agostino | | |
| 29 M | Martirio di S. Giovanni Battista | | |
| 30 M | B. Alfredo Ildefonso Schuster | | |
| 31 G | Ss. Giuseppe d'Arimatea e Nicodemo | luna piena h 03.37 | ☉ |

| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 6.03 | 20.29 |
| 15 | 6.18 | 20.11 |
| 31 | 6.34 | 19.46 |



ROMANIA

PORTE APERTE ALL'ACCOGLIENZA

La custodia di Romania è una realtà che è nata dall'iniziativa della Provincia di Napoli, che inviò i suoi primi frati alla fine degli anni ottanta. Ha conosciuto uno sviluppo rapido. Oggi conta una quarantina di frati. Molti frati rumeni, soprattutto negli anni della loro formazione, hanno studiato in Italia presso la provincia campana; poi gradualmente hanno sviluppato un iter formativo in Romania, che assorbe molte delle loro energie. Hanno anche qualche presenza dove è più spiccato il lavoro pastorale (come il convento di Sighet). Oggi i frati rumeni sono presenti non solo nella loro terra ma anche all'estero. Un frate rumeno è presente nella delegazione di Turchia, dove collabora con noi per ravvivare la presenza cristiana in quella terra. E sono presenti anche in Emilia-Romagna: stiamo facendo passi concreti insieme per verificare la possibilità che un convento della nostra regione possa essere affidato a loro.

Ricette di frate Adriano

ENJERA TAROCCATA



INGREDIENTI

Impasto: farina 00 di mais g 500+500; farina di farro e di grano saraceno g 250+250; lievito di birra+bicarbonato g 25+25; zucchero g 15; olio ml 75; sale g 60; acqua calda lt 2,5. Condimento: carote/sedano/cipolle/aglio 4; pomodori 10; carne g 800; olio d'oliva 5 cucchiaini; acqua lt 0,5; sale/pepe/peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare e lasciare 3 ore a riposo. Cuocere 90 min gli ingredienti del condimento, spezzettati. In tegame antiaderente cuocere poco dischi di pasta spessi 2-3 mm. Servire abbinando il condimento.

Liquori di casa

GRAPPA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

INGREDIENTI

Una manciata di fragoline di bosco, 1 limone non trattato, 1 lt. grappa.

PROCEDIMENTO

Mettere a macerare nella grappa le fragoline di bosco appena raccolte e ben lavate con la scorza di limone. Lasciare il vaso in ambiente caldo per due settimane, evitare la luce diretta. Potrete assaggiare il liquore dopo averlo filtrato, imbottigliato e lasciato riposare per circa un mese. Molti gradiscono lasciare le fragoline da gustare con la grappa. Liquore delicato e gustoso.

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

Seguici su
Youtube!



Missioni dei Cappuccini
dell'Emilia-Romagna

Settembre

| | | |
|------|--|----------------------------|
| 1 V | S. Giosuè | |
| 2 S | S. Elpidio | |
| 3 D | 22a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 4 L | S. Rosa da Viterbo, <i>ofs</i> | |
| 5 M | S. Teresa di Calcutta | |
| 6 M | S. Eleuterio | |
| 7 G | S. Regina | ultimo quarto h 00.22 ☾ |
| 8 V | Natività della B.V. Maria | |
| 9 S | S. Pietro Claver | |
| 10 D | 23a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 11 L | Ss. Proto e Giacinto | |
| 12 M | Ss.mo Nome di Maria | |
| 13 M | S. Giovanni Crisostomo | |
| 14 G | Esaltazione della Santa Croce | |
| 15 V | B.V. Maria Addolorata | luna nuova h 03.40 ☾ |
| 16 S | Ss. Cornelio e Cipriano | |
| 17 D | 24a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 18 L | S. Giuseppe da Copertino, <i>conventuale</i> | |
| 19 M | S. Gennaio | |
| 20 M | Ss. Andrea Kim, Paolo Chông e compagni | |
| 21 G | S. Matteo, <i>apostolo ed evangelista</i> | |
| 22 V | S. Ignazio da Santhià, <i>cappuccino</i> | primo quarto h 11.32 ☾ |
| 23 S | S. Pio da Pietrelcina, <i>cappuccino</i> | |
| 24 D | 25a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 25 L | S. Aurelia | |
| 26 M | Ss. Cosma e Damiano | |
| 27 M | S. Vincenzo de' Paoli | |
| 28 G | S. Venceslao | |
| 29 V | Ss. Michele, Gabriele e Raffaele, <i>arcangeli</i> | luna piena h 11.58 ☽ |
| 30 S | S. Girolamo | |



| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 6.35 | 19.44 |
| 15 | 6.50 | 19.20 |
| 30 | 7.05 | 18.54 |

Foto di Federico Lamanna



ETIOPIA

A DUGA UNA CLINICA PER LA CURA DEI DENTI

Nella zona del Dawro Konta (Etiopia) in questi ultimi anni sono nate tre cliniche private per l'assistenza alle persone malate: una gestita da noi (a Duga), una gestita dalle suore (a Gassa) e una gestita dal dottor Stefano Cenerini (a Baccio). La clinica di Duga è portata avanti dalla collaborazione dell'infermiere Tamrat e dal missionario padre Raffaello. Il dottor Cenerini si reca ogni quindici giorni a Duga per le visite più complesse. Si organizzano annualmente dei corsi con specialisti in vari ambiti della medicina che vengono dall'Italia: un'occasione preziosa di crescita professionale per il personale sanitario che lavora in Dawro. Negli ultimi sei anni, grazie alla collaborazione con uno studio dentistico di Bologna, si è sviluppato il ramo della odontoiatria a Duga. L'infermiere Tamrat inizierà un corso di specializzazione a Soddo, che gli permetterà in pochi anni di ottenere la licenza necessaria per lavorare in questo ambito.

Ricette di frate Adriano

QUAGLIE DEL DESERTO



INGREDIENTI

Quaglie 8; pancetta affettata hg 2; olio d'oliva 5-6 cucchiari; cipolle 2; aglio 4 spicchi; rosmarino 4 rametti; salvia 4 foglie; timo 1 rametto; maggiorana 2 rametti; finocchio selvatico 2 germogli; vino bianco secco 3 bicchieri; sale/pepe/peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare le quaglie, avvolgerle con la pancetta e fissarle con stuzzicadenti. Soffriggere in olio cipolla e aglio. Aggiungere le quaglie, rosolarle a fuoco veloce e sfumarle con il vino. Aggiungere gli altri ingredienti, acqua e cuocere per 60 min a fuoco lento, ricoprendo il tutto con carta da forno umidificata.

Liquori di casa

PRUGNOLO

INGREDIENTI

1 kg. di prugne ben mature, 1 lt. alcol, 1 lt. di sangiovese, 800 gr. zucchero.

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le prugne e asciugarle bene con canovaccio, sistemarle in un vaso con l'alcol per 40 giorni. Togliere, poi, le prugne dall'alcol e metterle con lo zucchero sciolto in un po' d'acqua. Trascorsi questi giorni separare i frutti e mescolare l'alcol col vino; lasciare poi riposare il tutto per un mese. Filtrare e imbottigliare. Ottimo 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
/missionicappucciniemiliaromagna

Seguici su Facebook!



Missioni dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna

Ottobre

1 D 26a Domenica del Tempo Ordinario

2 L Ss. Angeli custodi

3 M S. Candida

4 M S. Francesco d'Assisi

5 G S. Faustina Kowalska

6 V S. Bruno di Colonia

ultimo quarto
h 15.49

7 S B.V. Maria del Rosario

8 D 27a Domenica del Tempo Ordinario

9 L S. Dionigi e compagni

10 M S. Daniele e compagni, *minori*

11 M S. Giovanni XXIII, *ofs*

12 G S. Serafino da Montegrano, *cappuccino*

13 V S. Teofilo

14 S S. Callisto I

luna nuova
h 19.55

15 D 28a Domenica del Tempo Ordinario

16 L S. Margherita Maria Alacoque

17 M S. Ignazio d'Antiochia

18 M S. Luca, *evangelista*

19 G S. Paolo della Croce

20 V S. Cornelio

21 S B. Giuseppe (Pino) Puglisi

22 D 29a Domenica del Tempo Ordinario

primo quarto
h 05.30

23 L S. Giovanni da Capestrano, *minore*

24 M S. Luigi Guanella, *ofs*

25 M Ss. Crisanto e Daria

26 G B. Bonaventura da Potenza, *conventuale*

27 V S. Evaristo

28 S Ss. Simone e Giuda, *apostoli*

luna piena
h 22.24

29 D 30a Domenica del Tempo Ordinario

30 L S. Angelo d'Acri, *cappuccino*

31 M B. Cristoforo di Romagna, *minore*



| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 7.06 | 18.53 |
| 15 | 7.22 | 18.29 |
| 31 | 6.41 | 17.06 |



REPUBBLICA CENTRAFRICANA

I CAPPUCCINI IN AUMENTO IN CIAD

Nella custodia della Repubblica Centrafricana/Ciad i frati sono una cinquantina, distribuiti in una quindicina di conventi. In questi ultimi anni si registra la diminuzione dei missionari stranieri provenienti dall'estero e la crescita dei frati del posto. Grande è l'impegno in favore della cura dei giovani che chiedono di entrare nella vita religiosa. La popolazione, in gran parte giovane e ricca di fede, rende l'animazione giovanile e vocazionale particolarmente abbondante di frutti (nell'anno 2022 i novizi erano 13 e i postulanti 24). Occorre operare grande discernimento sui candidati e garantire un accompagnamento attento da parte dei formatori, per aiutare i ragazzi a maturare una scelta di consacrazione sempre più consapevole e sostenuta dalla ricerca di Dio. Per fare questo occorrono risorse per la formazione dei formatori e risorse per mantenere tanti giovani nei dieci anni di formazione iniziale.

Ricette di frate Adriano

COSCIOTTI DI TACCHINO



INGREDIENTI

Cosciotti di tacchino 2 (circa 4 kg); pomodori spezzettati g 250; aglio 4 spicchi; olio di semi di arachide 2 bicchieri; origano 1 cucchiaino; peperoncino q.b. Concia: vino bianco secco lt 1; rosmarino 6 rametti; alloro 6 foglie; salvia 6 foglie; menta 6 foglie; finocchio selvatico 6 germogli; sale/pepe.

PROCEDIMENTO

Preparare la concia e unirla ai cosciotti per 12 ore. In padella aromatizzare l'olio con aglio/peperoncino/origano e rosolarvi i cosciotti. Aggiungere la concia e sfumare, poi i pomodori e 1 lt d'acqua. Cuocere a fuoco lento per 90 min. Infornare a 220° per 10 min.

Liquori di casa

CASTAGNE ALLO SCIROPPO

INGREDIENTI

2 kg. di castagne grosse, 300 gr. zucchero, acqua, scorza di limone.

PROCEDIMENTO

Cuocere le castagne (caldarroste) e sbuciarle; nel frattempo sul fuoco in casseruola sciogliere lo zucchero in acqua e scorzetta di limone. Far bollire leggermente lo sciroppo e versare sopra le castagne per qualche minuto. Invasare a caldo, chiudere ermeticamente e riporre in luogo fresco. Chi desidera una versione alcolica può sistemare le caldarroste nei vasi e coprirle con buon brandy.



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"

Seguici su
Instagram!



missionicappuccinier

Novembre

| | | |
|------|---|----------------------------|
| 1 M | Tutti i santi | |
| 2 G | Commemorazione di tutti i fedeli Defunti | |
| 3 V | S. Silvia | |
| 4 S | S. Carlo Borromeo, <i>ofs</i> | |
| 5 D | 31a Domenica del Tempo Ordinario | ultimo quarto h 09.38 ☾ |
| 6 L | S. Felice | |
| 7 M | S. Ercolano | |
| 8 M | B. Giovanni Duns Scoto, <i>minore</i> | |
| 9 G | Dedicazione della Basilica Lateranense | |
| 10 V | S. Leone Magno | |
| 11 S | S. Martino di Tours | |
| 12 D | 32a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 13 L | S. Diego d'Alcalá, <i>minore</i> | luna nuova h 10.27 ● |
| 14 M | S. Rufo | |
| 15 M | S. Alberto Magno | |
| 16 G | S. Agnese di Assisi, <i>clarissa</i> | |
| 17 V | S. Elisabetta d'Ungheria, <i>patrona dell'OFS</i> | |
| 18 S | S. Oddone | |
| 19 D | 33a Domenica del Tempo Ordinario | |
| 20 L | S. Basilio di Antiochia | primo quarto h 11.50 ☾ |
| 21 M | Presentazione della B.V. Maria | |
| 22 M | S. Cecilia | |
| 23 G | S. Colombano | |
| 24 V | Ss. Andrea Dung Lac e compagni | |
| 25 S | S. Caterina d'Alessandria | |
| 26 D | Cristo Re dell'Universo | |
| 27 L | S. Francesco Antonio Fasani, <i>conventuale</i> | luna piena h 10.16 ○ |
| 28 M | S. Giacomo della Marca, <i>minore</i> | |
| 29 M | Tutti i santi della Famiglia Francescana | |
| 30 G | S. Andrea, <i>apostolo</i> | |



| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 6.42 | 17.05 |
| 15 | 6.59 | 16.50 |
| 30 | 7.17 | 16.40 |

Foto Archivio Missioni



TURCHIA

L'ACCOGLIENZA DEI PROFUGHI SIRIANI

I frati cappuccini sono presenti nel sud della Turchia ad Antiochia e a Mersin. Antiochia è il luogo dove per la prima volta i seguaci di Cristo furono chiamati cristiani (cfr. At 11,26). È una città posta nella zona vicina al confine con la Siria. Il convento è frequentato dai cristiani della città, sia cattolici che ortodossi. Diversi gruppi di pellegrini giungono da tutto il mondo per conoscere e visitare i luoghi in cui visse san Paolo dopo che Barnaba lo andò a chiamare a Tarso. Da Antiochia Paolo partiva per i suoi viaggi missionari e ad Antiochia ritornava. I cappuccini hanno un'altra presenza importante nel sud della Turchia, a Mersin, città con un grande porto internazionale, dove si trova la nostra più numerosa comunità cattolica turca. I frati in questi anni hanno sostenuto economicamente molte famiglie di profughi provenienti dalla Siria e dall'Iraq, rifugiati in questa zona del paese.

Ricette di frate Adriano

PANCETTA NOSTRANA



INGREDIENTI

Pancetta fresca stesa kg 6 (già rifilata); sale di Cervia grosso kg 5.

Miscuglio di aromi: aglio 2 teste; pepe nero g 60; pepe verde g 60; noce moscata metà; cannella g 3; chiodi di garofano n 6; sale fino di Cervia g 180.

PROCEDIMENTO (PARTE I)

Rifilare la pancetta in forma rettangolare con i lati che si arrotolano debitamente smussati. Tritare finemente e mescolare tutti gli aromi del miscuglio e spalmarlo su tutta la pancetta. Nella parte interna, usando un punteruolo in legno, fare degli incavi riempirli con il miscuglio. Arrotolare la pancetta avendo cura che all'interno...

Liquori di casa

LIQUORE DI ALLORO

INGREDIENTI

400 gr. di bacche ben mature, cioè quando sono nere, 600 gr. zucchero, 800 ml. alcol, 700 ml. di acqua.

PROCEDIMENTO

Far bollire l'acqua con lo zucchero onde ottenere uno sciroppo. Prendere un vaso grande provvisto di buona chiusura, versare lo sciroppo raffreddato con le bacche e l'alcol, riporre in luogo buio e fresco per circa un mese avendo cura di agitare spesso. Trascorso il tempo, filtrare e imbottigliare. Servire il liquore dopo 4 mesi di stagionatura. Ottimo 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
f/missionicappucciniemiliaromagna

Iscriviti alla newsletter!



vai sul sito
www.centromissionario.it

Dicembre

| | | |
|------|---|----------------------------|
| 1 V | B. Maria Rosa Pellesi, <i>ofs</i> | |
| 2 S | B. Mariangela Astorch, <i>cappuccina</i> | |
| 3 D | 1a Domenica di Avvento | |
| 4 L | S. Giovanni Damasceno | |
| 5 M | S. Dalmazio | ultimo quarto h 06.51 ☾ |
| 6 M | S. Nicola | |
| 7 G | S. Ambrogio | |
| 8 V | Immacolata Concezione | |
| 9 S | S. Giovanni Diego Cuauhtlatoatzin | |
| 10 D | 2a Domenica di Avvento | |
| 11 L | S. Damaso I | |
| 12 M | Nostra Signora di Guadalupe | |
| 13 M | S. Lucia | luna nuova h 00.32 ● |
| 14 G | S. Giovanni della Croce | |
| 15 V | S. Valeriano | |
| 16 S | B. Onorato Kazminsky, <i>cappuccino</i> | |
| 17 D | 3a Domenica di Avvento | |
| 18 L | Ss. Quinto, Simplicio e compagni | |
| 19 M | S. Fausta | primo quarto h 19.40 ☾ |
| 20 M | S. Zefirino | |
| 21 G | S. Pietro Canisio | |
| 22 V | S. Francesca Saverio Cabrini, <i>ofs</i> | |
| 23 S | S. Giovanni da Kety | |
| 24 D | 4a Domenica di Avvento | |
| 25 L | Natale del Signore | |
| 26 M | S. Stefano, primo martire | |
| 27 M | S. Giovanni, <i>apostolo ed evangelista</i> | luna piena h 01.33 ○ |
| 28 G | Ss. Innocenti martiri | |
| 29 V | S. Tommaso Beckett | |
| 30 S | S. Eugenio | |
| 31 D | Santa Famiglia di Gesù, Maria e Giuseppe | |

| G | Lev | Tram |
|----|------|-------|
| 01 | 7.18 | 16.40 |
| 15 | 7.30 | 16.40 |
| 31 | 7.38 | 16.48 |



INDIA

CAPPUCCINI MISSIONARI PER IL NORD E L'ESTERO

I frati cappuccini indiani del Karnataka (regione del Sud India) sono una realtà che ha sviluppato negli ultimi decenni una notevole spinta missionaria. Essi sono presenti come missionari in alcune aree nel Nord dell'India, in Sri Lanka, in Giappone, nei paesi del Golfo, in Uganda, in Turchia, in Italia. È stata proprio la collaborazione in favore della Turchia che ha fatto crescere la collaborazione con l'Emilia-Romagna. Importante è il loro impegno nell'ambito della scuola: stiamo sostenendo nel triennio 2022-2024 la costruzione di una grande scuola nella zona di Bhopal (Nord-India). Diversi i progetti in favore della promozione delle donne, tendenti alla loro emancipazione rispetto a situazioni di grave povertà ed emarginazione. Rilevante l'impegno nell'ambito del recupero dalle dipendenze, attraverso un itinerario che prevede diversi step per la disintossicazione e per il recupero della persona.

Ricette di frate Adriano



PANCETTA NOSTRANA

PROCEDIMENTO (PARTE II)
... non rimanga aria e legarla stretta con spago. Riporla su un piano inclinato (così defluisce il liquido prodotto) e avvolgerla da ogni parte con il sale grosso. Rigirala ogni 12 ore e ricoprirla sempre con lo stesso sale. Ripetere questa operazione per 4 giorni. Poi spazzolare l'esterno della pancetta per togliere il sale grosso. Avvolgerla in apposita carta e inserirla in una rete elastica che la stringa bene. Con specifico attrezzo bucherellare tutta la superficie della pancetta e appenderla in luogo fresco. Ogni 15 gg bucherellare di nuovo. Gustarla dopo 3 mesi.

Liquori di casa

LIQUORE DI GINEPRO

INGREDIENTI
40 bacche di ginepro, 300 gr. zucchero, 300 ml. acqua, 500 ml. alcol.
PROCEDIMENTO
Lavate le bacche con acqua fresca e asciugatele bene in un canovaccio, schiacciatele in una ciotola e mettetele con l'alcol in un vaso a chiusura ermetica per 10 giorni. Trascorso il periodo, filtrate con un colino spesso. Preparate lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero facendolo bollire 5 minuti. Unire a freddo il preparato e richiudere il vaso per altri 10 giorni. Al termine filtrare più volte e imbottigliare.



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"

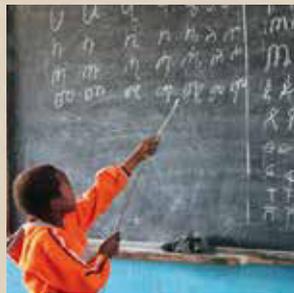
Seguici su
Youtube!



Missioni dei Cappuccini
dell'Emilia-Romagna

PROGETTI SPECIALI

DEDUCIBILI/DETRAIBILI TRIENNIO 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

I frati cappuccini di Turchia sostengono i rifugiati siriani fornendo loro tutto l'aiuto di cui hanno bisogno.

PER DONARE:

- conto corrente postale n. 10626422
- bonifico bancario IBAN: IT 43 Y 05387 6648 000 000 1025855
- intestato a: Centro di Cooperazione Missionaria dei Cappuccini ONLUS
- tramite carta di credito o Paypal direttamente dal nostro sito



MISSIONI

dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna

www.centromissionario.it

Missioni come scambio di doni

Allarghiamo l'orizzonte: dall'Emilia-Romagna e dall'Italia Frate Tempo 2023 ci porta in cinque Paesi diversi distribuiti in tre continenti. Si tratta di Etiopia e Repubblica Centrafricana in Africa, di Turchia e Romania in Europa, di India in Asia. Che cosa hanno in comune questi cinque Paesi e che cosa li collega a noi? La missionarietà. In Etiopia, Repubblica Centrafricana e Turchia sono ancora presenti missionari cappuccini dell'Emilia-Romagna; in Romania e in India sono stati presenti nostri missionari fino a pochi anni fa.

Ma ecco la cosa nuova: ora c'è una "missionarietà di ritorno": dall'Etiopia, dalla Romania, dal Centrafrica e dall'India dei frati cappuccini sono ora presenti in Emilia-Romagna per aiutare "i vecchi genitori" e perché ora anche l'Emilia-Romagna può essere considerata "terra di missione". Non che sia finito il nostro impegno missionario *ad extra*: la pagina missionaria alla fine del calendario ci presenta tanti progetti importanti che aspettano anche il vostro sostegno.

Restano anche le tradizionali caratteristiche francescane e cappuccine: il ricordo dei nostri santi e beati distribuiti nei 365 giorni dell'anno, le *Ricette di frate Adriano* e *Liquori di casa* di Giorgio Cicognani. *Riquadri pubblicitari* ricorderanno le nostre realtà, attività e iniziative varie.

Allargare l'orizzonte è utile per acquisire consapevolezza che facciamo parte di un'unica famiglia umana e che abitiamo una casa comune. A questo scopo sono certo di fondamentale importanza encicliche come la *Laudato si'* e la *Fratelli tutti*, ma può aiutare anche un calendario che, mese dopo mese, ci ricorda la solidarietà con Paesi lontani che stanno diventando sempre più vicini.

La tragica esperienza della pandemia ci ha fatto toccare con mano che i virus non conoscono barriere e distanze. Ma ora deve essere la fraternità e la cura del creato a superare gli ostacoli culturali, religiosi e geografici, per riavvicinarci, riconoscerci e prenderci tutti per mano. Nasce una nuova missionarietà, non più basata solo sul "dare", ma anche sul "ricevere". Sullo scambio di doni.

2023 FRATE TEMPO

ALMANACCO FRANCESCO

Hanno collaborato a Frate Tempo 2023:

Dino Dozzi (Editoriale)

Matteo Ghisini (Pagina missionaria)

Saverio Orselli (Santorale)

Giorgio Cicognani (Liquori di casa)

Adriano Parenti (Le ricette di frate Adriano)

Michela Zaccarini (Sole e luna, Piedini)

Impaginazione

Caterina Pastorelli

(caterina.pastorelli@gmail.com)

Stampa

Grafiche Baroncini srl

Via Ugo La Malfa, 48

40026 Imola

www.grafichebaroncini.it

2023 FRATE TEMPO

ALMANACCO FRANCESCO

