

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 RM



Foto di copertina di Ivano Puccetti

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 tel +39 0522 516955 - Via Previdenza Sociale, 8 (RE) www.studiosalsi.it

STAMPA

Grafiche Baroncini Via Ugo La Malfa, 48 - Imola (BO)

DODICI MODICI MO

di Fabrizio Zaccarini *

ualcuno ha scritto il romanzo della gratuità che senza condizioni e senza misura si dona liberamente? Come imparare la grammatica del suo linguaggio? Dove leggere il racconto dell'amore?

Quest'anno i cappuccini vi invitano a una ricerca quotidiana, non sugli scaffali impolverati di un archivio o di una biblioteca e neanche in libreria. Non vi chiediamo di andare lontano o di cercare informazioni sul web. Vi proponiamo solo di aprire gli occhi e di guardare questo calendario per vedere che quel linguaggio (e quel romanzo) abita in mezzo a noi. Come noi porta i segni dell'avvicendarsi dei giorni e delle stagioni che passano e pesano, ma più vivo che mai, è impigliato tra i peli delle barbe incolte e la luce che esplode dagli occhi di dodici volti famigliarmente fraterni.

Sulle pagine di Frate Tempo del 2024, ogni mese, su uno sfondo simbolicamente ispirato dalla sua missione, fa capolino benaugurante la foto tessera di un frate cappuccino emiliano-romagnolo, accompagnata da qualche saporita briciola della sua vita. Chi ha conosciuto direttamente questi frati e, forse, anche chi li conoscerà per la prima volta sui fogli di questo calendario, può leggere il romanzo e intuire nei loro occhi la luce che ha lasciato, sempre in modo diverso e originale, un segno importante nel popolo di Dio.

Quella luce, venendo dal Padre, diventò splendore di fuoco nel giorno e luccichio che brilla nella notte. Donò colori diversi all'acqua e alla terra e guidò il volo dei gabbiani e dei passeri nell'aria, il guizzare di pesci e cetacei negli oceani e nei mari. È la luce che corre dalle mani del Padre al volto di ogni uomo, perché sia sulla terra la sua immagine.

E quando sotto il peso del peccato e della violenza prevaricatrice, la somiglianza voluta da Dio viene guastata, quella luce non si ritira. Aveva illuminato il cuore di molti profeti, continuò a lottare per la liberazione di ogni uomo e si raccolse, per essere più efficace, in un punto solo, nel sangue di un solo uomo. Quell'uomo era la Parola di Dio diventata carne, storia e fragilità che salva nella forza di chi ama gratuitamente fino all'estremo della croce e perciò dice: «Io sono la luce del mondo».

La stessa luce risplende sul nostro volto ogni volta che, da lei, ci lasciamo trapassare il cuore. Essa, infatti, non cade sui nostri volti come la luce del sole su un albero, un fiore, una casa o qualsiasi oggetto. Raggiungendoci chiede che le consegniamo la tenebra che oscura il nostro sguardo, non solo per illuminarla di sé, ma per diventare anche noi, a nostra volta, fonte di illuminazione per altri. Perciò quella luce non ci appartiene, eppure essa non ci è affatto estranea. È come la musica ribelle di Eugenio Finardi, «che ti vibra nelle ossa/ che ti entra nella pelle/ che ti dice di uscire/ che ti urla di cambiare/ di mollare le menate/ e di metterti a lottare».

Vibra nelle nostra ossa fino a diventare in noi manifestazione intima di vita. Entra nella pelle, perché viene da fuori, sì, ma per prendere casa dentro di noi e diventare una cosa sola con noi e così ci cambia, non perché noi non siamo più noi stessi, ma perché finalmente lo diventiamo. Ci dice di uscire perché il senso della vita non lo troviamo guardandoci l'ombelico, ma incontrando l'altro da noi, superando l'autocentratura dell'ego che ci tiene in prigionia e riconoscendo al tu il diritto di esistere come tale. Infatti, lei ti urla di cambiare, di liberarti dal giogo delle tue menate autoreferenziali e delle tue avvilenti paure, per metterti a lottare perché la vita di ognuno è un valore così grande che merita di essere custodita nella gioia aumentata di un noi che osa sognare di abbracciare i fratelli tutti.

Vale dunque la pena promuovere la vita di ogni uomo e di tutto il creato contrastando ogni progetto di potere oppressivo che, inevitabilmente, diventa progetto di morte. Ora, salvo le diavolerie tecnologiche della modernità, il volto di ciascuno è accessibile alla vista degli altri e non del suo "titolare"(!), se non attraverso uno specchio, che comunque non ci dà il viso che l'altro vede, ma un'immagine rovesciata. Si può dire allora che il nostro volto, che racconta così tanto della nostra storia e del nostro carattere, è il manifesto della nostra vocazione alla relazione oblativa. Perciò esso manifesta al mondo la nostra umanità e, allo stesso tempo, l'azione di liberazione che dentro a quella vita lo Spirito ha compiuto o sta compiendo.

Così la nostra storia, la nostra umanità, il nostro bagaglio di esperienze non solo non vengono affatto cancellati, ma la loro unicità è esaltata dall'incontro con quella luce. Tra le pieghe contradditorie delle nostre giornate e delle nostre vite, lo stesso evento che è avvenuto in Cristo sul Tabor, la trasfigurazione, avviene anche per noi. Il significato più profondo della nostra vita, e di queste 12 vite e volti di cappuccini, è lì nell'incontro tra l'argilla della nostra umana debolezza e l'alito trasformante dell'amore di Dio che libera, salva e illumina tutte le cose.

12 frati cappuccini, 12 volti. Ognuno di loro si è dedicato a più di una sola attività, ma se, come stuzzicante antipasto, volete ricondurre ognuno di loro ad una categoria indicativa, allora vi dirò che avrete a che fare con 5 missionari, 2 confessori, 2 questuanti, 1 poeta, 1 cappellano ospedaliero e 1 docente universitario di pedagogia. Ed è così che pescando tra i più preziosi tesori della nostra famiglia vi presentiamo i capolavori dello Spirito che nei minori si fa piccolo per manifestare l'amore del Padre a tutti noi, che, davanti a Lui, siamo infinitamente piccoli e infinitamente amati. A laude di Gesù Cristo e del poverello Francesco. Amen.

^{*}della Redazione di MC



CAMPAGNA ABBONAMENTI

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









CAMPAGNA ABONAMENTI

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:

tel. 0542-40265

mc.messaggerocappuccino@gmail.com



* abbonamento annuale

G LEV. TRAM.
01 07:38 16:48
15 07:36 17:02
31 07:25 17:22

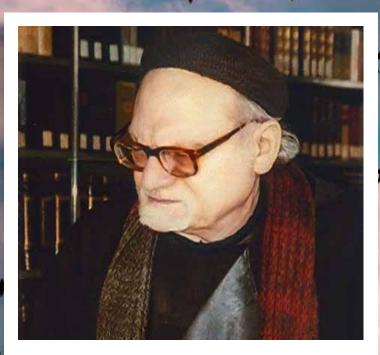
Seguici su





GENNAIO

1	L	S. Maria, Madre di Dio
2	М	Ss. Basilio Magno e Gregorio Nazianzeno
3	М	S.mo Nome di Gesù
4	G	S. Angela da Foligno, <i>ofs</i> O4:29 Ultimo Quarto
5	V	S. Edoardo
6	S	Epifania
7	D	Battesimo del Signore
8	L	S. Severino
9	М	S. Adriano di Canterbury
10	М	S. Aldo
11	G	S. Igino
12	V	S. Bernardo da Corleone, <i>cappuccino</i>
13	S	S. Ilario di Poitiers
14	D	2a Domenica del Tempo Ordinario
15	L	S. Mauro
16	М	Ss. Berardo e compagni, <i>minori</i>
17	М	S. Antonio abate
18	G	S. Prisca O4:52 Primo Quarto
19	V	Ss. Mario, Marta, Abaco e Audíface
20	S	Ss Fabiano e Sebastiano
21	D	3a Domenica del Tempo Ordinario
22	L	S. Vincenzo
23	М	S. Girolamo Jaegen, <i>ofs</i>
24	М	S. Francesco di Sales
25	G	Conversione di S. Paolo 18:53 Luna Piena
26	V	Ss. Timoteo e Tito
27	S	S. Angela Merici, <i>ofs</i>
28	D	4a Domenica del Tempo Ordinario
29	L	S. Costanzo
30	М	S. Giacinta Marescotti, <i>ofs</i>
31	М	S. Giovanni Bosco, <i>ofs</i>



ALDO BERGAMASCHI

Torrano di Pontremoli (MS) 1927 - Reggio Emilia 2007. Dopo avere attraversato le tappe dell'iter formativo alla scuola di San Francesco d'Assisi, fu ordinato sacerdote nel 1952. Frequentò l'università laureandosi in Pedagogia e poi ne divenne docente ordinario alla facoltà di lettere e filosofia di Verona. Nell'insegnamento, con una didattica straordinaria entusiasmava sia i ragazzi delle superiori che gli universitari. Nelle omelie e con numerosi scritti, presentava in maniera profonda e originale la Parola di Dio seguendo il suo grande maestro don Primo Mazzolari, voce profetica del Novecento, definito da san Giovanni XXIII "la tromba dello Spirito Santo in terra mantovana". Dotato di una logica stringente, capace di spaccare un capello in quattro, ha vissuto con passione inesauribile da ricercatore e testimone di Cristo-Verità, in coerenza con ciò che aveva scritto sul ricordino della sua ordinazione: «Aiutami o Signore ad imprimerti come un sigillo sul mio cuore».

Feste e Tradizioni

LA BEFANA risale alla notte dei tempi e discende da tradizioni magiche precristiane. Nella tradizione cristiana la storia della befana è legata ai Re Magi. La leggenda narra che Baldassarre, Gaspare e Melchiorre, non riuscendo a trovare la strada verso Betlemme, chiesero informazioni ad una vecchietta che indicò loro il cammino. I Re Magi invitarono la donna ad andare con loro, ma lei si rifiutò, e poi, pentita, preparò un sacco pieno di dolci e si mise a cercarli senza però trovarli; allora si mise a bussare di porta in porta regalando ad ogni bambino i dolcetti preparati, portando gioia.

Le Ricette di frate Adriano

Coppa e lombo fatti in casa

Ingredienti

Coppa di maiale circa kg 1,5; lombo di maiale circa kg 2,5; sale grosso di Cervia kg 2,5; pepe nero g 15; peperoncino g 2,5; vino rosso lt 1.

Procedimento

Mettere sotto sale per 28 ore il lombo e per 48 ore la coppa, rigirandoli di tanto in tanto. Toglierli dal sale e asciugarli. Lavarli con abbondanza di vino nero e asciugarli bene. Su un piano mettere pepe e peperoncino mescolati. Rotolare coppa e lombo su questa base e avvolgerli in pellicola da salumi umidificata. Inserirli ciascuno nella rete elastica e appenderli in luogo fresco e asciutto. Dopo 2 o 3 mesi saranno pronti.

MESSAGGERO CAPPUCCINO

FEBBRAIO

1	G	S. Verdiana Attavanti, <i>ofs</i>
2	V	Presentazione del Signore
3	S	S. Biagio O0:17 Ultimo Quarto
4	D	5a Domenica del Tempo Ordinario
5	L	S. Agata
6	М	Ss. Paolo Miki e compagni
7	М	S. Coletta da Corbie, <i>clarissa</i>
8	G	S. Giuseppina Bakhita
9	V	S. Apollonia
10	S	S. Scolastica
11	D	6a Domenica del Tempo Ordinario
12	L	S. Damiano
13	М	S. Benigno di Todi
14	М	Le Ceneri - Ss. Cirillo e Metodio
15	G	S. Giorgia
16	V	S. Giuliana 16:00 Primo Quarto
17	S	Ss. Sette Fondatori dei Servi di Maria
18	D	1a Domenica di Quaresima
19	L	S. Corrado Confalonieri
20	М	S. Eleuterio
21	М	S. Pier Damiani
22	G	Cattedra di S. Pietro
23	V	S. Policarpo
24	S	S. Modesto
25	D	2a Domenica di Quaresima
26	L	S. Faustiniano
27	М	S. Gregorio di Narek
28	М	B. Antonia da Firenze, <i>clarissa</i>
29	G	S. Osvaldo



GIOACCHINO MASSONI

Montetiffi di Sogliano al Rubicone (FC) 1915 - Bologna 1996. Vero frate del popolo, è stato testimone di laboriosità, di letizia e di saggezza tra i confratelli e tra la gente. Sapiente di una sapienza contadina, concreta e vissuta, con il linguaggio semplice del vangelo mescolato al linguaggio della gente contadina, è entrato nelle case di tante famiglie, e ne ha condiviso le sofferenze e le inquietudini. Sdrammatizzava problemi e contrasti, a volte con battute argute, altre volte con gli insegnamenti del vangelo, anche se ruvidi come i calli dei suoi piedi. Solo fratello, si è rivelato preziosa presenza pastorale dove il ministero istituzionale dei preti non riusciva a far breccia. Ha lavorato con le sue mani per sfamare i tanti ragazzi che crescevano con i germi della vocazione francescana, e per loro ha sopportato la fame e il freddo, ha sacrificato il sonno e ha sfidato infiniti pericoli. Era considerato memoria vivente non solo delle radici della nostra storia, e pure delle tradizioni contadine. Con la sincerità, spesso disarmante, della sua esperienza, è stato per i frati come il profumo di un pane appena sfornato.

Feste e Tradizioni

LA SEGAVECCHIA (festa di metà quaresima) è un'antica tradizione di origine pagana che con diversi modi si ripropone e si rinnova in numerose regioni italiane. La "vecchia" è un gran pupazzo di donna, posto sopra un carro: reca nelle mani la canocchia e il fuso, ha intorno al collo collane di fichi secchi, carrube, aranci, salami, salsicce. Viene portata sulla piazza principale issata su un palco per subire il supplizio che consiste, dopo la lettura della condanna, nel segarla a metà; l'enorme ventre spaccato fa piovere sui sottostanti, in particolare bimbi, abbondanti frutti e dolciumi.

Le Ricette di frate Adriano

Cardi in umido

Ingredienti

Cardi hg 5; limoni 1; pomodori pelati o freschi g 150; cipolla 1; aglio 1 spicchio, olio d'oliva 2 cucchiai; salvia 3 foglie; sale/pepe q.b.

Procedimento

Pulire i cardi, tagliandoli a pezzettoni di 5-6 cm, e riporli subito in acqua con il succo di mezzo limone.

Lavarli per bene e farli bollire per 60 min in abbondanza di acqua con il succo e la buccia di mezzo limone.

Rosolare in olio, cipolla ed aglio, aggiungere cardi scolati e pomodori, salvia, sale e pepe e cuocere circa 30 min.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA Centro Missionario di Imola, Via Villa Clelia, 16 - tel. 0542 40265 centromissionario.imola@gmail.com www.centromissionario.it

MARZO

1	V	S. Albino	
2	S	S. Agnese di Boemia, <i>clarissa</i>	
3	D	3a Domenica di Quaresima	16:23 Ultimo Quarto
4	L	S. Casimiro	
5	М	S. Adriano	
6	М	S. Coletta Boylet, <i>clarissa</i>	
_ 7	G	Ss. Perpetua e Felicita	
8	V	S. Giovanni di Dio	
9	S	S. Francesca Romana	09:59 Luna Nuova
10	D	4a Domenica di Quaresima «Laetare»	
11	L	S. Costantino	
12	М	S. Massimiliano	
13	М	B. Agnello da Pisa, compagno di S. Francesco	
14	G	S. Alessandro	
15	V	S. Zaccaria	
16	S	S. Eriberto	05:10 Primo Quarto
17	D	5a Domenica di Quaresima	
18	L	S. Cirillo di Gerusalemme	
19	М	S. Giuseppe, sposo di Maria	
20	М	S. Alessandra	
21	G	S. Nicola di Flüe	
22	V	S. Lea	
23	S	S. Turibio di Mogrovejo	
24	D	Domenica delle Palme - S. Oscar Romero	
25	L	S. Isacco	07:59 Luna Piena
26	М	S. Emanuele	
27	М	S. Aimone di Halberstadt	
28	G	SANTO - Cena del Signore	
29	V	SANTO - Passione e morte del Signore	
30	S	SANTO - Gesù nel sepolcro	
71		Dannin di Besumaniane	

Pasqua di Resurrezione



VENANZIO REALI

Montetiffi di Sogliano al Rubicone (FC) 1931 - Bologna 1994. Nei suoi occhi hanno brillato le luci e i colori dei piccoli borghi e dei ruderi dei castelli adagiati sulle sue montagne. Ha studiato la Parola per cogliervi l'orma di Dio che cammina nella storia umana. Nel silenzio della notte lasciava riecheggiare il suono delle parole pronunciate dalla gente paesana, per riuscire a esprimere con pennellate appena abbozzate i sentimenti del cuore umano. Si incantava di fronte alla policromia dei tramonti e dei meriggi assolati, e, come per incanto, li vedeva comparire trasfigurati su carta e tela. Rincorreva il gioco delle nubi estive cariche di pioggia, e le materializzava su creta raccolta dalle sue mani. Rifuggiva posti di responsabilità, e preferiva rifugiarsi lontano dal frenetico correre della gente per le strade delle città. Il suo mondo era vivo e affollato di presenze, misteriose e intangibili, talora indecifrabili, come è testimone il pentagramma delle sue liriche. Un frate limpido come l'acqua cristallina delle sorgenti dei suoi monti, sincero con se stesso e con gli altri, sordo a ogni sirena umana.

Feste e Tradizioni

FALÒ DI PRIMAVERA E FESTA DI SAN GIUSEPPE

attorno si radunano giovani che con allegri girotondi intonano canzoni popolari. La paglia che brucia insieme ai sarmenti delle potature delle viti sprizza scintille e luce, segno questo di augurio e di auspicio per la nuova stagione. Altra tradizione sono i fuochi di "lume a marzo". Nella sera del primo di marzo si accendono a bordo dei campi grandi fuochi, la luce riverbera scuotendo lentamente il torpore dell'inverno per sorridere alla primavera. Questa tradizione è antichissima e ha origine pagana.

Le Ricette di frate Adriano

Risotto con cavolo nero

Ingredienti

1) Cipollotti g 100; aglio 1 spicchio; pancetta g 100; olio d'oliva 2 cucchiai. 2) Vino bianco mezzo bicchiere; cavolo nero g 250; riso g 300; brodo di verdure lt 1,5; burro g 20; sale e parmigiano q.b.

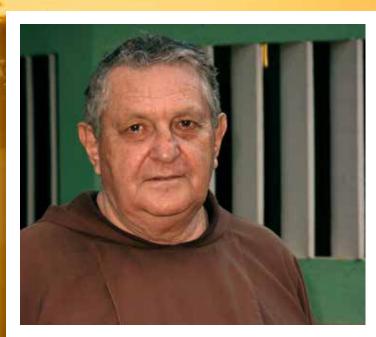
Procedimento

In olio rosolare il trito degli ingredienti 1. Sfumare con il vino, aggiungere 2 mestoli di brodo ed il cavolo nero tagliato a pezzettoni. Far bollire per 15 min e lasciare riposare almeno 30 min. Aggiungere il riso e un po' alla volta il brodo bollente. A cottura quasi ultimata, aggiustare di sale e mantecare con il burro.

Servire con una spolverata di parmigiano.

APRILE

1	L	Dell'Angelo	
2	М	S. Francesco da Paola	04:14 Ultimo Quarto
3	М	S. Luigi Scrosoppi, <i>ofs</i>	
4	G	S. Benedetto il Moro, <i>minore</i>	
5	V	S. Vincenzo Ferrer	
6	S	S. Guglielmo	
7	D	2a Domenica di Pasqua (o della Divina Misericordia)	
8	L	Annunciazione del Signore	19:20 Luna Nuova
9	М	B. Tommaso da Tolentino	
10	М	S. Maddalena di Canossa	
11	G	S. Stanislao	
12	V	S. Giuseppe Moscati	
13	S	S. Martino I, <i>papa</i>	
14	D	3a Domenica di Pasqua	
15	L	S. Damiano de Veuster	20:12 Primo Quarto
16	М	S. Maria Bernardette Soubirous	
17	М	B. Luciano Botovasoa	
18	G	S. Eusebio di Fano	
19	V	S. Emma di Sassonia	
20	S	S. Agnese da Montepulciano	
21	D	4a Domenica di Pasqua	
22	L	S. Leonida	
23	М	S. Giorgio	
24	М	S. Fedele da Sigmaringa, cappuccino	00:48 Luna Piena
25	G	S. Marco, evangelista	
26	V	S. Cleto	
27	S	S. Liberale	
28	D	5a Domenica di Pasqua	
29	L	S. Caterina da Siena	
30	М	S. Giuseppe Benedetto Cottolengo, ofs	_



DAMIANO BONORI

Saltino (MO) 1938 - Correggio (RE) 2017. Un anno dopo l'ordinazione sacerdotale nel 1966, p. Damiano partiva per la missione del Centrafrica. Dedicava il suo tempo soprattutto ai giovani attraverso lo sport per interessarli. Era capillare il contatto con la gente della sua parrocchia; conosceva tutti ad uno ad uno. In seguito, passò a dirigere il "Villaggio Ghirlandina", fiore all'occhiello di tutta la nazione. Qui si preparavano i catechisti per animare i villaggi lontani della savana e si insegnava a lavorare la terra. Affrontò la piaga della lotta tra governativi e ribelli, riuscendo a salvare la missione dal saccheggio che, purtroppo, fu solo rimandato. Nel 2013, p. Damiano rientrava in Italia col cuore malato, dopo ben 47 anni di missione. Negli ultimi dieci anni, con serenità ammirabile subì dieci interventi chirurgici. Tra gli scritti lasciati, questa frase: «Buon Gesù, grazie per tutto il bene e il bello che hai operato in me e attraverso di me».

Feste e Tradizioni

PASQUA

È usanza a Pasqua scambiare come dono uova benedette o colorate. Nell'iconografia cristiana è il simbolo della Resurrezione, una forma perfetta che racchiude una nuova vita. L'uovo di Pasqua lo troviamo in svariate forme: di gallina, di cioccolato e d'oro. Lo scambio di uova decorate si sviluppò nel medioevo come regalo alla servitù. Le uova, una volta ben sode, possono essere decorate in diversi modi trasformando la preparazione in un gioco che coinvolge tutta la famiglia. Dopo la messa di Pasqua si fa la battitura dell'uovo sodo, una gara che consiste nell'ammaccare l'uovo dello sfidante.

Le Ricette di frate Adriano

Risotto con salsiccia e radicchio rosso

Ingredienti

Riso carnaroli g 200; gambi di cipollotto g 25; salsiccia g 100; radicchio rosso g 200; vino rosso ml 50; burro g 15; parmigiano grattugiato g 30; sale/pepe q.b.

Procedimento

Rosolare burro/cipollotti tritati/salsiccia sgranata per 5-6 min, sfumare col vino. Aggiungere riso e un po' alla volta acqua bollente leggermente salata, rimescolando.

A metà cottura aggiungere il radicchio (tagliato a strisce sottili), tenendone da parte 50 g. Aggiustare di sale/pepe. A cottura ultimata, aggiungere il parmigiano, mescolare e impiattare guarnendo con il radicchio tenuto da parte.

MESSAGGERO CAPPUCCINO

GUGLIELMO GATTIANI

Badi di Castel di Casio (BO) 1914 - Faenza (RA) 1999. Dolce e insieme forte, sereno e inquieto, indulgente e rigoroso, con il saio cappuccino aveva vestito anche il fermo proposito di una testimonianza radicale. A questo con il suo esempio spingeva anche i giovani novizi. Un santo... Eppure un vago malessere ne alterava talora il comportamento abituale. Quando fu libero da ruoli istituzionali, si sentì spinto a rimettersi in cammino, a cercare nuove esperienze. Per privilegiare una più forte radicalità, pure esteriore, vestì un abito dalle mille tonalità del colore marrone, con corda ai fianchi e rozzi zoccoli. Era il preludio al sogno di una "Fraternità francescana secolare dell'amore vicendevole e universale", a cui dettò anche la regola di vita. Ma con poca fortuna. Di qui l'esperienza nel tentare di ricalcare le orme di Gesù in Palestina: sei mesi di vita misera ed errabonda. Quando la Provvidenza lo riportò in Italia, presso il Ss.mo Crocifisso di Faenza, finalmente la serenità prevalse sull'inquietudine e la dolcezza sul rigore. Di giorno ascoltava le sofferenze degli uomini e di notte le offriva a Dio..., fino a quando una nube lo ha sottratto ai nostri occhi.

Feste e Tradizioni

CALENDIMAGGIO è un'antica

tradizione che sopravvive ancor oggi in alcune regioni italiane, in modi diversi, come allegoria del ritorno alla vita e della nascita: festa della fertilità. L'evento trae il nome dal periodo in cui si svolge, cioè intorno al 1° maggio, perché risale alle calende del mese nel calendario romano. Era usanza che nella notte del 1° maggio i giovani innamorati accorressero a cantare il maggio sotto le finestre delle "favorite" e a mettere un ramoscello di pianta o fiore. Altra superstizione vuole che un ramo di betulla alla porta abbia il potere di preservare la casa dalle formiche.

Le Ricette di frate Adriano

Risotto alla papera

Ingredienti

Papera kg 1; acqua 2 lt; cipolle 1; carote 1; sedano 1 gambo; riso hg 5; olio d'oliva 2 cucchiai; vino bianco mezzo bicchiere; sale q.b.

Procedimento

Bollire la papera in 2 lt di acqua, con un po' di sale grosso, per 2 ore a fuoco lento. Conservare l'acquabrodo di cottura e filtrarla. Disossare la papera e tagliarne la carne a pezzettoni. Tritare finemente le verdure e rosolarle in olio per 3 min, aggiungere carne di papera e sfumare con il vino. Aggiungere il riso e un po' alla volta il brodo bollente, rimescolando di continuo sino a cottura ultimata.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA Centro Missionario di Imola, Via Villa Clelia, 16 - tel. 0542 40265 centromissionario.imola@gmail.com www.centromissionario.it



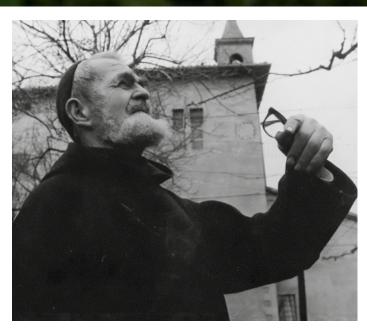
MAGGIO

1	М	S. Giuseppe lavoratore
2	G	S. Atanasio 12:26 Ultimo Quarto
3	V	Ss. Filippo e Giacomo, <i>apostoli</i>
4	S	B. Tommaso Acerbis, <i>cappuccino</i>
5	D	6a Domenica di Pasqua
6	L	S. Lucio di Cirene
7	М	S. Flavia
8	М	S. Amato Ronconi, <i>ofs</i> O4:21 Luna Nuova
9	G	S. Caterina Vigri da Bologna, <i>clarissa</i>
10	V	S. Giovanni d'Avila
11	S	S. Ignazio da Laconi, <i>cappuccino</i>
12	D	Ascensione
_13	L	B.V. Maria di Fatima
_14	М	S. Mattia, apostolo
_15	М	B. Bernardino da Bibbiena
_16	G	S. Margherita da Cortona, <i>ofs</i>
_17	V	S. Pasquale Baylon, <i>minore</i>
18	S	S. Felice da Cantalice, <i>cappuccino</i>
19	D	Pentecoste
20	L	B. V. Maria, Madre della Chiesa
_21	М	Ss. Cristoforo Magallanes e compagni
22	М	S. Rita da Cascia
23	G	S. Fiorenzo
24	V	S. Amalia
25	S	S. Beda il Venerabile
26	D	S.S. Trinità - S. Filippo Neri
_27	L	S. Agostino di Canterbury
28	М	S. Germano
29	М	S. Paolo VI
30	G	S. Giovanna d'Arco
31	V	Visitazione della B.V. Maria



GIUGNO

1	S	S. Giustino
2	D	Corpus Domini
3	L	S. Carlo Lwanga e compagni
4	М	S. Quirino
5	М	S. Bonifacio
6	G	S. Norberto
7	V	Sacratissimo Cuore di Gesù
8	S	B. Nicola da Gesturi, <i>cappuccino</i>
9	D	10a Domenica del Tempo Ordinario
10	L	Bb. Diana e Amata di Bologna
11	М	S. Barnaba, <i>apostolo</i>
12	М	B. Florida Cevoli, <i>clarissa</i>
13	G	S. Antonio di Padova, <i>minore</i>
14	V	Ss. Valerio e Rufino O6:17 Primo Quarto
15	S	S. Amos, <i>profeta</i>
16	D	11a Domenica del Tempo Ordinario
16 17	D L	11a Domenica del Tempo Ordinario S. Emilia de Vialar, <i>ofs</i>
17	L	S. Emilia de Vialar, <i>ofs</i>
17 18	L M	S. Emilia de Vialar, <i>ofs</i> S. Marina
17 18 19	L M M	S. Emilia de Vialar, <i>ofs</i> S. Marina S. Romualdo
17 18 19 20	L M M G	S. Emilia de Vialar, <i>ofs</i> S. Marina S. Romualdo S. Ettore
17 18 19 20 21	L M M G	S. Emilia de Vialar, ofs S. Marina S. Romualdo S. Ettore S. Luigi Gonzaga
17 18 19 20 21 22	L M M G V	S. Emilia de Vialar, ofs S. Marina S. Romualdo S. Ettore S. Luigi Gonzaga S. Tommaso Moro
17 18 19 20 21 22 23	L M M G V S	S. Emilia de Vialar, ofs S. Marina S. Romualdo S. Ettore S. Luigi Gonzaga S. Tommaso Moro 12a Domenica del Tempo Ordinario
17 18 19 20 21 22 23 24	L M M G V S D L	S. Emilia de Vialar, ofs S. Marina S. Romualdo S. Ettore S. Luigi Gonzaga S. Tommaso Moro 12a Domenica del Tempo Ordinario Natività di S. Giovanni Battista
17 18 19 20 21 22 23 24 25	L M M G V S D L	S. Emilia de Vialar, ofs S. Marina S. Romualdo S. Ettore S. Luigi Gonzaga S. Tommaso Moro 12a Domenica del Tempo Ordinario Natività di S. Giovanni Battista S. Prospero
17 18 19 20 21 22 23 24 25 26	L M M G V S D L M	S. Emilia de Vialar, ofs S. Marina S. Romualdo S. Ettore S. Luigi Gonzaga S. Tommaso Moro 12a Domenica del Tempo Ordinario Natività di S. Giovanni Battista S. Prospero B. Andrea Giacinto Longhin, cappuccino
17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27	L M M G > S D L M G	S. Emilia de Vialar, ofs S. Marina S. Romualdo S. Ettore S. Luigi Gonzaga S. Tommaso Moro 12a Domenica del Tempo Ordinario Natività di S. Giovanni Battista S. Prospero B. Andrea Giacinto Longhin, cappuccino S. Cirillo d'Alessandria



BERNARDO BAGNACANI

Reggio Emilia 1905 - Reggio Emilia 1993. Entrato tra i cappuccini a 20 anni, frate Bernardo trascorse oltre sessant'anni come questuante a Pontremoli, a Reggio Emilia e soprattutto a Scandiano dal 1942 in poi. Generazioni di seminaristi hanno avuto da lui, lavoratore instancabile, il pane materiale e quello della testimonianza di una vita essenziale e lieta. Come per tanti fratelli laici, si era santificato passando di porta in porta chiedendo la carità nella campagna reggiana. Era in possesso di una sapienza semplice ma efficace, che lo portava ad avere una logica tutta sua, difficile da seguire e quindi da controbattere. Per semplificare le relazioni con il prossimo, ed evitare, così, complicati distinguo, frate Bernardo aveva diviso l'umanità in due categorie: i pro-Bernardo e gli anti-Bernardo. Ovvio che i primi avessero la meglio sui secondi che spesso subivano "la più grande sconfitta fisico-morale". La sua vita è stata una sequenza di "fioretti".

Feste e Tradizioni

FESTA DI SAN GIOVANNI

(24 giugno). Era credenza che nella notte di San Giovanni tornassero sulla terra le streghe: esse si fermavano agli incroci delle strade di campagna e attendevano il malcapitato passeggero per... stregarlo, naturalmente pura fantasia nata da favole d'inverno raccontate vicino al camino. Altra credenza legata a questo giorno era che la guazza di notte avesse il potere di guarire miracolosamente la malattia della "rogna"; perciò, alcuni contadini andavano seminudi ad arrotolarsi fra l'erba bagnata. Quanto alla rogna c'è modo meno pericoloso per prevenirla, quello di lavarsi spesso.

Le Ricette di frate Adriano

Involtini dell'orto

Ingredienti

Melanzane hg 5; parmigiano g 50; olio d'oliva 2 cucchiai; sale/pepe q.b. **Ripieno**: cipolle g 150; peperoni g 150; zucchine g 150; sedano g 80; carote g 80; aglio 2 spicchi.

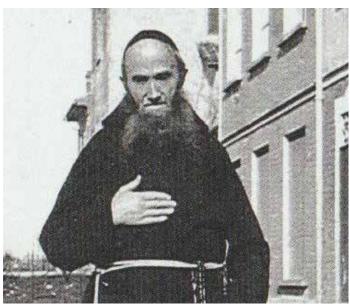
Procedimento

Affettare le melanzane (spessore 3-4 mm) riporle in acqua bollente salata (tolta dal fuoco) per 2 ore. Tritare le verdure del ripieno e rosolarle in olio per 10 min, aggiungendo sale/pepe. Confezionare gli involtini avvolgendo un po' di ripieno con ogni fetta di melanzana e fissandola con uno stuzzicadenti. Riporre gli involtini in padella, cospargerli col parmigiano e cuocerli in forno a 200° per 40 min.



LUGLIO

1	L	S. Teodorico
2	М	Ss. Processo e Martiniano
3	М	S. Tommaso, apostolo
4	G	S. Elisabetta di Portogallo, <i>ofs</i>
5	V	S. Antonio Maria Zaccaria
6	S	S. Maria Goretti
7	D	14a Domenica del Tempo Ordinario
8	L	Ss. Aquila e Priscilla
9	М	Ss. Agostino Zhao Rong e compagni
10	М	S. Veronica Giuliani, <i>clarissa</i>
11	G	S. Benedetto abate
12	V	Ss. Luigi Martin e Maria Zelia Guérin, <i>ofs</i>
13	S	S. Enrico
14	D	15a Domenica del Tempo Ordinario
15	L	S. Bonaventura, <i>minore</i>
16	М	B.V. Maria del Carmelo
17	М	S. Alessio
18	G	S. Simone da Lipnica, <i>minore</i>
19	V	Bb. Ermanno e Achille
20	S	S. Elia, profeta
21	D	16a Domenica del Tempo Ordinario
22	L	S. Maria Maddalena
23	М	S. Brigida di Svezia
24	М	S. Charbel Makhlouf
25	G	S. Giacomo, <i>apostolo</i>
26	V	Ss. Gioacchino e Anna
27	S	B. Maria Maddalena Martinengo, <i>cappuccina</i>
28	D	17a Domenica del Tempo Ordinario 03:50 Ultimo Quarto
29	L	Ss. Marta, Maria e Lazzaro
30	М	S. Pietro Crisologo
31	М	S. Ignazio di Loyola



DANIELE COPPINI

Torricella di Sissa (PR) 1867 - Reggio Emilia 1945.. Faceva il panettiere prima di consacrarsi al Signore nel 1898. Nel 1903 diventava sacerdote; poi per trenta anni lo troveremo cappellano negli ospedali di Piacenza, Modena e Reggio Emilia. Negli ultimi dieci anni, si dedicherà completamente all'apostolato "itinerante" dividendosi tra confessionale, assistenza ai malati a domicilio e assistenza spirituale alle suore, con l'attenzione continua alle persone da lui sempre privilegiate: i poveri di ogni genere. Un suo confratello del tempo scriveva che nulla lo arrestava nel suo desiderio che aveva di prodigarsi per gli altri. Un altro lo descrive come l'incarnazione della bontà, sempre mite e umile, silenzioso e comunicativo, come chi prega sempre. P. Daniele era sapiente nelle vie di Dio, per questo tanti andavano a lui per consultarlo, essere benedetti e confessarsi. Il 2 aprile 1993 la Chiesa confermava la qualità della sua vita dichiarandolo Venerabile.

Feste e Tradizioni

TREBBIATURA

Fino a mezzo secolo fa circa, la raccolta del grano era un momento saliente di tutta l'annata agricola perché significava ricchezza e serenità. A fine giugno il grano veniva raccolto a mano con grandi falci, legato in grossi covoni che, venivano ammucchiati sull'aia in attesa della trebbiatura. Anticamente questa operazione era eseguita con battitori in legno trainati da animali, successivamente, poi facilitata con l'introduzione, a fine Ottocento, di trebbiatrici meccaniche. Ai giorni nostri la raccolta e la trebbiatura si svolgono in un'unica operazione direttamente sul campo.

Le Ricétte di frate Adriano

Fusilli con barba del frate (o agretti)

Ingredienti

Fusilli hg 5; barba del frate hg 5; cipolla scalogno 2; aglio 2 spicchi; capperi 1 cucchiaio; olio d'oliva mezzo bicchiere; sale/pepe q.b.

Procedimento

In padella insaporire l'olio con aglio schiacciato, poi toglierlo, e soffriggere lo scalogno tritato. Aggiungere capperi tritati e barba del frate sbollentata per 10 min in acqua salata. Nell'acqua da cui è stata tolta la barba del frate cuocere la pasta. Colarla quando è molto al dente e farla saltare nella padella con tutti gli ingredienti, aggiungendo un po' d'acqua di cottura. Servire con una spolverata di pepe e di Parmigiano.

MESSAGGERO CAPPUCCINO

AGOSTO

LEV.

06:05 20:26 06:19 20:08 06:36 19:43

1	G	S. Alfonso Maria de' Liguori
2	V	S. Maria degli Angeli alla Porziuncola - Perdono di Assisi
3	S	S. Asprenato
4	D	18a Domenica del Tempo Ordinario
5	L	Dedicazione della basilica di S. Maria Maggiore
6	М	Trasfigurazione del Signore
7	М	S. Gaetano
8	G	S. Domenico
9	V	S. Teresa Benedetta della Croce
10	S	S. Lorenzo
11	D	19a Domenica del T.O. S. Chiara di Assisi, fondatrice del II Ordine
12	L	S. Giovanna Francesca de Chantal
13	М	Ss. Ponziano e Ippolito, S. Cassiano
14	М	S. Massimiliano Kolbe, <i>conventuale</i>
15	G	Assunzione di Maria
16	V	S. Stefano di Ungheria
17	S	S. Chiara della Croce di Montefalco
18	D	20a Domenica del Tempo Ordinario
19	L	S. Giovanni Eudes 19:25 Luna Piena
20	М	S. Bernardo
21	М	S. Pio X, ofs
22	G	B. V. Maria Regina
23	V	S. Rosa da Lima
24	S	S. Bartolomeo, <i>apostolo</i>
25	D	21a Domenica del T.O S. Ludovico (Luigi IX), patrono dell'ofs
26	L	B. V. Maria di Czestochowa
27	М	S. Monica
28	М	S. Agostino
29	G	Martirio di S. Giovanni Battista
30	V	B. Alfredo Ildefonso Schuster
71	C	Sc Giusanna d'Arimataa a Nicadama

Ss. Giuseppe d'Arimatea e Nicodemo



SILVERIO FARNETI

Gaggio Montano (BO) 1930 - Addis Abeba (Etiopia) 2011. Nell'infanzia ha conosciuto dapprima la montagna, dov'era nato, e poi il mare, che lo hanno plasmato uomo rude e deciso. Nel 1959 partì per l'India del Nord a Lucknow, dove fece una prima esperienza missionaria in un terreno duro per il messaggio evangelico. Lasciata quella missione, partì nel 1971 per il Kambatta in Etiopia, un nuovo territorio di evangelizzazione, dove rimarrà per quarant'anni. Uomo alieno da manifestazioni di apparenza, fu grande missionario e modello di inculturazione del vangelo. Non ha esportato i limiti della cultura occidentale, ma ha voluto valorizzare la cultura locale studiata con passione e ammirata nella sua essenzialità e austerità. Non ha realizzato particolari opere materiali, quanto piuttosto ha ricercato la sincerità di rapporti personali con profondo rispetto delle altre religioni e delle tradizioni locali. Portava il buon annuncio di una salvezza non proveniente dall'aumento smisurato dei beni materiali, ma dall'amore di Dio e degli uomini, dall'onestà, dalla bontà e dalla verità. Sepolto a Dubbo, tra la sua gente, rimane di lui profondo rimpianto.

Feste e Tradizioni

LA COCOMERAIA

Nel mese di agosto, in ogni casa di campagna, vi era grande gioia per la cocomeraia ricavata in mezzo al campo di granturco. Il cocomero con la dolcezza diventava simbolo di spensieratezza che nascondeva qualcosa di magico e insieme di infantile. Tanti giochi e musica all'ombra dei graticci per gustare questo frutto. Nei pomeriggi domenicali in campagna si sentivano suoni di organetti e allegri gruppi di ballerini, c'era voglia di comunicare, complice il cocomero che offriva la possibilità di stare insieme... perché era bello condurre la ragazza a "bagnarsi la bocca".

Le Ricette di frate Adriano

Zucchine marinate

Ingredienti

Zucchine romanesche hg 5; olio d'oliva ml 70; aceto di vino ml 70; succo di limone ml 70; aglio 1 spicchio; menta 7 foglie; timo fresco 2 rametti; erba pepe 2 rametti; erba cipollina 8 steli; rucola selvatica 8 foglie; erba luigia 6 foglie; salvia 2 foglie; basilico 15 foglie; sale fino 2 cucchiaini.

Procedimento

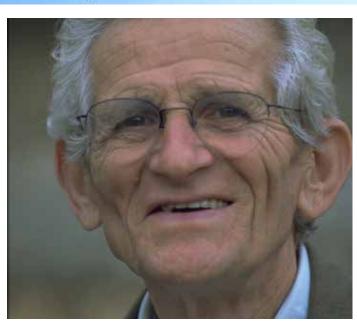
Affettare sottilissime le zucchine. Riporle in una casseruola e aggiungere tutti gli altri ingredienti (triturati con un frullatore a immersione), rimescolare per bene e ricoprire con pellicola. Riporre in frigorifero per circa 8 ore, rimescolando qualche volta, e servire.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA Centro Missionario di Imola, Via Villa Clelia, 16 - tel. 0542 40265 centromissionario.imola@gmail.com www.centromissionario.it



SETTEMBRE

1	D	22a Domenica del Tempo Ordinario
2	L	S. Elpidio
3	М	S. Gregorio Magno
4	М	S. Rosa da Viterbo, <i>ofs</i>
5	G	S. Teresa di Calcutta
6	V	B. Olinto Marella, <i>ofs</i>
_ 7	S	S. Regina
8	D	23a Domenica del Tempo Ordinario
9	L	S. Pietro Claver
10	М	S. Nicola da Tolentino
11	М	Ss. Proto e Giacinto 07:05 Primo Quarto
12	G	Ss.mo Nome di Maria
_13	V	S. Giovanni Crisostomo
14	S	Esaltazione della Santa Croce
15	D	24a Domenica del Tempo Ordinario
_16	L	Ss. Cornelio e Cipriano
_17	М	Stimmate di S. Francesco - S. Ildegarda di Bingen
18	М	S. Giuseppe da Copertino, conventuale
19	G	S. Gennaro
20	V	Ss. Andrea Kim, Paolo Chòng e compagni
_21	S	S. Matteo, apostolo ed evangelista
22	D	25a Domenica del Tempo Ordinario
23	L	S. Pio da Pietrelcina, <i>cappuccino</i>
24	М	S. Pacifico
25	М	S. Aurelia
26	G	Ss. Cosma e Damiano
_27	V	S. Vincenzo de' Paoli
28	S	S. Venceslao
29	D	26a Domenica del T.O. Ss. Michele, Gabriele e Raffaele, <i>arcangeli</i>
30	L	S. Girolamo



UMILE FERRARI

Cerredolo di Toano (RE) 1926 - Mersin (Turchia) 2017. Missionario in Turchia per oltre 60 anni, fu una leggenda dei Cappuccini emiliano-romagnoli. Era partito per quella terra come semplice fratello laico agli inizi degli anni Cinquanta. Subito, il periodo della gavetta sul Mar Nero. Qui faceva catechismo con filmine sulla vita di Gesù e dei santi utilizzando un proiettore alimentato dalla batteria di una Fiat Cinquecento. Ordinato sacerdote a Istanbul nel 1970, da lì a poco un guaio: accusato falsamente di contrabbando fu incarcerato per un mese a Trebisonda dove si guadagnò la simpatia dei carcerati. Una delle tante avventure della sua vita missionaria! Straordinari i 14 anni spesi per la chiesa di Antiochia e non meno i vent'anni dedicati, anima e corpo, alla chiesa di Mersin, fino alla fine. Ha amato la Chiesa turca, servendola anche con un'infinità di chilometri in macchina che considerava la sua stanza. Sul suo ricordino la citazione delle beatitudini.

Feste e Tradizioni

FIERE

Significato: festa, baldoria, canti, doni, incontri, un modo come un altro di stare insieme. Le fiere risalgono al tempo antico, alcune addirittura al periodo romano. Quella di San Michele (29 settembre) è ritenuta in Romagna la "nonna"; se ne fa menzione fin dal Cinquecento e durava circa un mese. Altrettanto antiche sono le fiere autunnali di Sant'Andrea e di San Gaudenzio (15 ottobre). Per la fiera di San Tommaso (21 dicembre), già nota nell'Ottocento, protagoniste erano le caldarroste, timido omaggio dei ragazzotti di campagna alla loro bella. L'Italia è ricca di fiere che si sono evolute ai nostri tempi.

Le Ricette di frate Adriano

Risotto alla rucola

Ingredienti

Scalogno g 100; rucola g 150; olio d'oliva 4 cucchiai; vino bianco mezzo bicchiere; riso hg 5; brodo di verdure lt 2; parmigiano g 80; sale/pepe q.b.

Procedimento

In 2 cucchiai di olio rosolare lo scalogno, aggiungere il riso e, dopo 2 min, sfumare con il vino. Lasciare riposare qualche min. Con 2/3 della rucola, un po' di sale e 2 cucchiai di olio produrre una cremina utilizzando un tritatutto a immersione. Il resto della rucola tagliarlo grossolanamente. Cuocere il riso aggiungendo pian piano il brodo. A cottura quasi ultimata mantecare assieme a tutta la rucola, al Parmigiano e al pepe.



OTTOBRE

1	М	S. Teresa del Bambino Gesù
2	М	Ss. Angeli custodi
3	G	S. Candida
4	V	S. Francesco d'Assisi
5	S	S. Faustina Kowalska
6	D	27a Domenica del Tempo Ordinario
7	L	B. V. Maria del Rosario
8	М	S. Pelagia
9	М	Ss. Dionigi e compagni
10	G	S. Daniele Comboni, ofs 19:54 Primo Quarto
11	V	S. Giovanni XXIII, <i>ofs</i>
12	S	S. Serafino da Montegranaro, <i>cappuccino</i>
13	D	28a Domenica del Tempo Ordinario
14	L	S. Callisto I
15	М	S. Teresa di Gesù
16	М	S. Margherita Maria Alacoque
17	G	S. Ignazio d'Antiochia
18	V	S. Luca, evangelista
19	S	S. Paolo della Croce
20	D	29a Domenica del Tempo Ordinario
21	L	B. Giuseppe (Pino) Puglisi
22	М	S. Giovanni Paolo II
23	М	S. Giovanni da Capestrano, <i>minore</i>
24	G	S. Luigi Guanella, <i>ofs</i> O9:02 Ultimo Quarto
25	V	Ss. Crisanto e Daria
26	S	B. Bonaventura da Potenza, <i>conventuale</i>
27	D	30a Domenica del Tempo Ordinario
28	L	Ss. Simone e Giuda, <i>apostoli</i>
29	М	B. Chiara Luce Badano
30	М	S. Angelo d'Acri, <i>cappuccino</i>
31	G	B. Cristoforo di Romagna, <i>minore</i>



RENZO MANCINI

Castel d'Alfero di Sarsina (FC) 1952 - Soddo (Etiopia) 2022. Originario della montagna tosco-romagnola, e temprato alla frugalità della gente montanara, divenne cappuccino non abdicando al suo carattere indipendente e scanzonato. A Bologna, ancora studente, si fece amico di molti disabili, che visitava e serviva soprattutto nelle ore serali e notturne. A loro sacrificava anche ore da dedicare allo studio, convinto che un buon samaritano prevalesse su uno studioso *perditempo*. Con qualche rudimento di inglese, nel 1983 partì per il Kambatta in Etiopia, che divenne sua patria. Mai schiavo di orari, di strutture, di formalismi e di rigide regole alimentari e sanitarie, divenne etiope nel comportamento e nel cuore. Sempre alla ricerca di denaro, non per sé, ma per i poveri, i bambini e i giovani, non seguiva progetti programmati, se non quelli scaturiti dalla sua creatività. Dal Kambatta passò nel Dawro-Konta, terreno vergine, dove favorì la costituzione di varie comunità cristiane, anche lontane. Parlava un amarico appreso più sul campo che sui libri, e percorreva la regione lasciando sempre un segno tangibile del suo passaggio. Fino all'ultimo viaggio, concluso nella sua patria etiopica.

Feste e Tradizioni

LA VENDEMMIA risale a tempi antichissimi.

Nella cultura contadina la vigna e l'uva sono sempre state tenute in grande considerazione con la trasformazione in vino. Uomini e donne erano impegnati nella raccolta dell'uva in un'atmosfera di grande festa e di soddisfazione per uno dei più importanti momenti dell'anno. La vendemmia durava a seconda della maturazione dell'uva e variava da zona a zona. Con l'evento della meccanizzazione, la pigiatura coi piedi è scomparsa venendo così a mancare anche questa festa. Oggi moderne macchine provvedono direttamente sui campi alla raccolta e sgranatura dell'uva.

Le Ricette di frate Adriano

Olive gustose

Ingredienti

Olive kg 3,5; sale grosso g 300; aglio 6 spicchi; peperoncino a scaglie 1 cucchiaio; origano 1,5 cucchiai; olio d'oliva q.b.

Procedimento

Mettere le olive in una damigiana da lt 10 e riempierla di acqua, da cambiare ogni giorno per 40 gg. Bollire 3/4 lt di acqua assieme al sale per 5 min. Poi metterla (raffreddata) nella damigiana delle olive per circa 30 gg. Poi assaggiare le olive (una volta ogni settimana). Quando non saranno più amare e saranno salate al punto desiderato, scolarle e condirle con gli ingredienti indicati, poi invasarle in olio d'oliva. Saranno pronte dopo 90 gg.

MESSAGGERO CAPPUCCINO



NOVEMBRE

1	V	Tutti i Santi
2	S	Commemorazione di tutti i fedeli defunti
3	D	31a Domenica del Tempo Ordinario
4	L	S. Carlo Borromeo, <i>ofs</i>
5	М	S. Guido Maria Conforti, <i>ofs</i>
6	М	S. Felice
7	G	S. Ercolano
8	V	B. Giovanni Duns Scoto, <i>minore</i>
9	S	Dedicazione della Basilica Lateranense 06:55 Primo Quarto
10	D	32a Domenica del Tempo Ordinario
11	L	S. Martino di Tours
12	М	S. Giosafat
13	М	S. Diego d'Alcalá, <i>minore</i>
14	G	S. Rufo
15	V	S. Alberto Magno
16	S	S. Giuseppe Moscati
17	D	33a Domenica del T.O. S. Elisabetta d'Ungheria, patrona dell'ofs
18	L	S. Oddone
19	М	S. Fausto
20	М	S. Basilio di Antiochia
21	G	Presentazione della B.V. Maria
22	V	S. Cecilia
23	S	S. Colombano O2:27 Ultimo Quarto
24	D	Cristo Re dell'Universo
25	L	S. Caterina d'Alessandria
26	М	S. Leonardo da Porto Maurizio
27	М	S. Francesco Antonio Fasani, <i>conventuale</i>
28	G	S. Giacomo della Marca, <i>minore</i>
29	V	Tutti i santi della Famiglia Francescana
30	S	S. Andrea, apostolo



RAFFAELE SPALLANZANI

Mestre (VE) 1922 - Puianello (MO) 1972. Il 13 maggio 2008, la Diocesi di Modena-Nonantola avviava la causa di beatificazione e canonizzazione di p. Raffaele, Servo di Dio. La sua esistenza è durata 50 anni. Di questi, 27 gli anni di sacerdozio, 33 quelli trascorsi nella vita religiosa, 28 gli anni di malattia e 7 gli interventi chirurgici subiti. Era ancora studente quando la malattia incominciava a manifestarsi. Col passar del tempo, letto e carrozzina sono diventati il suo convento. L'esperienza della sofferenza diveniva occasione di conoscenza interiore di sé e degli altri, oltre che di incontro con Dio. Allegro e gioviale, come sacerdote e francescano ha vissuto la propria vita con senso di misericordia e di libertà nei confronti di tutti, partecipando alla vita di ciascuno nella gioia come nel dolore. Nella sua azione pastorale, l'intento è sempre stato quello di aiutare a costruire la persona nell'autenticità per un incontro vero con Cristo attraverso la Vergine.

Feste e Tradizioni

FESTA DI SAN MARTINO

(11 novembre). In molti paesi si celebra questa giornata, detta anche "estate di san Martino". Il culto del santo è strettamente legato a riti e usanze della tradizione contadina. Sono questi i giorni in cui si aprivano le botti per i primi assaggi del vino "novello", da cui il detto «a San Martino ogni mosto diventa vino». In passato era pratica rinnovare i contratti agricoli e tenere fiere. La giornata invita a sorridere alla vita attorno alle fumanti caldarroste tolte dal fuoco e gustare il vino dolce. Un ritornello popolare recita anche «tutti i becchi vanno alla fiera».

Le Ricette di frate Adriano

Pane semplice

Ingredienti

Farina 00 kg 1; lievito di birra g 25; zucchero 1 cucchiaino; acqua tiepida ml 600.

Procedimento

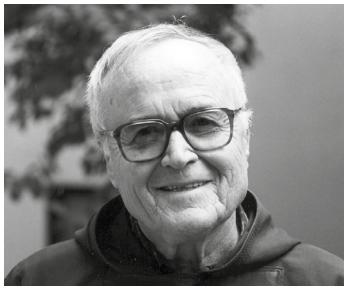
Impastare gli ingredienti e lasciare a riposo 3 ore, coprendo con un panno. Riporre l'impasto su spianatoia, dividerlo in 2 parti e ripiegare diverse volte ciascuna porzione, dandole infine uno spessore di cm 2 e la forma desiderata. Lasciare riposare 10 min, metterlo su carta da forno e griglia. Cuocere in forno ventilato 10 min a 240°, 10 min a 220°, togliere la carta da forno, 10 min a 200° e 10 min a 180°. Spegnere il forno e lasciarlo leggermente aperto con dentro il pane per 60 min.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA Centro Missionario di Imola, Via Villa Clelia, 16 - tel. 0542 40265 centromissionario.imola@gmail.com www.centromissionario.it



DICEMBRE

1	D	1a Domenica di Avvento	07:20 Luna Nuova
2	L	B. Maria Angela Astorch, cappuccina	
3	М	S. Francesco Saverio	
4	М	S. Giovanni Damasceno - S. Barbara	
5	G	S. Dalmazio	
6	V	S. Nicola	
7	S	S. Ambrogio	
8	D	2a Domenica di Avvento - Immacolata Concezione	16:26 Primo Quarto
9	L	S. Giovanni Diego Cuauhtlatoatzin	
10	М	Maria Santissima di Loreto	
11	М	S. Damaso I	
12	G	Nostra Signora di Guadalupe	
13	V	S. Lucia	
14	S	S. Giovanni della Croce	
15	D	3a Domenica di Avvento «Gaudete»	10:01 Luna Piena
16	L	B. Onorato Kazminsky, <i>cappuccino</i>	
17	М	S. Giovanni de Matha	
18	М	Ss. Quinto, Simplicio e compagni	
19	G	S. Fausta	
20	V	S. Zefirino	
21	S	S. Pietro Canisio	
22	D	4a Domenica di Avvento	23:17 Ultimo Quarto
23	L	S. Giovanni da Kety	
24	М	Vigilia di Natale - S. Adele	
25	М	Natale del Signore	
26	G	S. Stefano, <i>primo martire</i>	
27	V	S. Giovanni, apostolo ed evangelista	
28	S	Ss. Innocenti martiri	
29	D	Santa Famiglia di Gesù, Maria e Giuseppe	
30	L	S. Eugenio	23:26 Luna Nuova
31	М	S. Silvestro	_



CASSIANO CALAMELLI

Borgo Tossignano (BO) 1932 - Bologna 2002. Romagnolo doc, ha speso la prima fase della sua esistenza in Italia come segretario delle vocazioni nel territorio bolognese e romagnolo. Faceva visita alle famiglie, dove la sua simpatia innata sapeva infondere nei ragazzi il desiderio di dedicarsi al Signore sulle orme di San Francesco. Quando nel contesto sociale vide superata questa attività, si recò nel 1974 nella missione in Etiopia, dapprima nel Kambatta e poi nel Dawro-Konta, ovunque amato per la semplicità di vita e ammirato per la testimonianza evangelica. Entrava nelle povere capanne annunciando la ricchezza del vangelo e spesso, con il profumo dell'eucaristia, portava anche il sapore del pane quotidiano. Per comunicare si aiutava con l'inglese, magari con l'inflessione romagnola, ma parlavano per lui il suo faccione sorridente e il suo invincibile ottimismo. All'apertura della nuova missione nel Dawro, lanciò in Italia la fortunata iniziativa "Dona una pecora", imitata poi da tanti altri missionari. È stato un autentico frate sia in Italia che in Etiopia, seminatore di umanità, di serenità e di speranza.

Feste e Tradizioni

IL PRESEPIO nasce nel 1223 quando san

Francesco d'Assisi, di ritorno dalla Terrasanta, volle mettere in scena la natività presso Greggio. Ogni regione italiana si caratterizza per i suoi presepi e per la varietà delle statue, usanza che si tramandava, di generazione in generazione, specialmente nelle famiglie nobili. Le statuette erano quasi sempre in terracotta, gesso, legno, raramente in cartapesta; l'allestimento iniziava molto tempo prima del Natale occupando anche intere stanze. Ricchi fondali in cartone dipinti con rovine, paesaggi e cieli racchiudevano la sacra rappresentazione.

Le Ricette di frate Adriano

Risotto cremoso alle verdure

Ingredienti

Riso hg 5; patate g 200; sedano g 100; carote g 100; cipolla g 100; aglio 1 spicchio; olio d'oliva 2 cucchiai; burro g 15; vino bianco mezzo bicchiere; brodo di verdure lt 1,5; sale q.b.

Procedimento

In un tegame mettere olio e tutte le verdure spezzettate. Cuocere a fuoco lento per 20 min aggiungendo un po' di brodo e sale. Con frullatore a immersione produrre una crema, inserire il riso, mescolare e, a fuoco veloce, sfumare con il vino. Aggiungere il brodo man mano che serve e mescolare. A cottura quasi ultimata mantecare con il burro. Servire con una spolverata di Parmigiano.



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 puoi regalare una pecora o una capra a una famiglia povera dell'Etiopia.



PICCOLE CLINICHE CATTOLICHE

Etiopia

Aiuta i malati con una donazione che serve per l'acquisto di strumenti, salari per infermieri, medicine...



STUDENTI A BOUAR

Centrafrica

Dai un futuro a tanti giovani sostenendo il loro cammino di istruzione e formazione.



RIFUGIATI E SFOLLATI

Turchia

Aiuta i frati a dare ai terremotati tutto l'aiuto di cui hanno bisogno, anche contribuendo nella ricostruzione di alcuni edifici.



Con il 5x1000 possiamo fare grandi cose!

Dona anche tu! codice 80003670348



Centro di Cooperazione Missionaria dei Cappuccini ONLUS

CONTO CORRENTE POSTALE numero: 10626422 BONIFICO BANCARIO IT 43 Y 05387 6648 000 000 1025855 CARTA DI CREDITO O PAYPAL direttamente dal nostro sito www.centromissionario.it

RICORDANDO ALCUNI NOSTRI FRATI

persone, dodici frati cappuccini dell'Emilia Romagna: metà missionari e metà vissuti Il grande fotografo Sebastião Salgado che «le persone sono il sale della terra Daniele da Torricella, l'apostolo dei ma universale; Raffaele Spallanzani, l'apos Lo pensiamo anche noi. Per questo pe Frate Tempo 2024 abbiamo scelto do significativi. Tre di loro sono addirittu in cammino per essere riconosciuti be Guglielmo Gattiani, l'apostolo dell'am ed evangelicamente "salati", saporiti, nella nostra regione. Tutti umanamer dei giovani

Scandiano); un docente universitario c è stato prima nella missione di Lucknc vocazionale in Romagna, ha finito i suoi sono due fratelli questuanti (Gioacchi Massoni a Imola e Bernardo Bagnaca pedagogia (Aldo Bergamaschi); anch Dawo Konta (Etiopia), Cassiano Calar C'è un poeta e artista (Venanzio Real missionari sono ben assortiti: Silverio I dopo una vita spesa nella pastorale

'Villaggio Ghirlandina", dove si preparavano Ricette di frate Adriano e Feste e tradizioni nei 365 (nel 2024 366!) giorni dell'anno, le In Centrafrica Damiano Bonori ha diretto il savana e si insegnava a lavorare la terra. In Ricordare questi nostri fratelli ci fa piacere Turchia Umile Ferrari ha conosciuto molte storia di famiglia che è bello conoscere uscito vedendosi riconosciuto il diritto di volte il carcere, ma altrettante volte ne è in Etiopia; Renzo Mancini, dopo la lunga ricordo dei nostri santi e beati distribuiti preparazione fatta di studio (non tanto) e soprattutto di vicinanza ai portatori di suo sorriso tra i poveri del Dawro Konta ci sembra utile anche per gli amici delle handicap, ha portato la sua simpatia e i Missioni e di "Messaggero Cappuccino" catechisti per animare i villaggi della ci riempie di orgoglio, ci incoraggia ad imitare la loro generosa testimonianza cristiana e francescana. Il loro ricordo aiutare tutti, soprattutto i più indifesi. C'è ancora bisogno di sale sulla terra.

ALMANACCO FRANCESCANO FRATE TEMPO 2024

Hanno collaborato a Frate Tempo 2024:

Dino Dozzi (Editoriale)

Nazzareno Zanni e Paolo Grasselli (Frati)

Matteo Ghisini (Pagina missionaria)

Adriano Parenti (Le ricette di frate Adriano) Saverio Orselli (Santorale)

Foto) Giorgio Cicognani (Feste e tradizioni)

Michela Zaccarini (Sole e Luna, Piedini,

Foto di copertina: Ivano Puccetti

Impaginazione: Studio Salsi Comunicazione Via della Previdenza Sociale, 8 42124 Reggio Emilia www.studiosalsi.it

Stampa: Grafiche Baroncini Srl www.grafichebaroncini.it Via Ugo La Malfa, 48 40026 Imola BO

