



**GENTE
DI PRIMAVERA**

OTTOBRE *missionario e* NOVEMBRE *per i poveri*

di Matteo Ghisini

segretario delle Missioni dei cappuccini dell'Emilia-Romagna

Papa Francesco, nel *Messaggio per la Giornata missionaria mondiale 2025*, invita i cristiani a essere "gente di primavera", cioè persone che spinte dallo Spirito Santo, annunciano la speranza che viene dal vangelo. In questo prendendo esempio dai missionari e missionarie *ad gentes*, che obbedendo all'invito di Gesù, sono andati in altre nazioni e richiamano così a tutti i credenti la vocazione universale dei battezzati a diventare missionari tra le genti.

Solo questa speranza può portare segni di una umanità nuova, che – dice il papa nel suo messaggio – «nelle aree più *sviluppate*, mostra sintomi gravi di crisi dell'umano: diffuso senso di smarrimento, solitudine e abbandono degli anziani, difficoltà di trovare la disponibilità al soccorso di chi ci vive accanto. Sta venendo meno, nelle nazioni più avanzate tecnologicamente, la prossimità: siamo tutti interconnessi, ma non siamo in relazione... Il vangelo, vissuto nella comunità, può restituirci un'umanità integra, sana, redenta» (papa Francesco, messaggio 2025).

Per questo papa Francesco ci esorta a compiere azioni concrete, con particolare attenzione agli emarginati di ogni genere, «e a farlo con lo stile di Dio: con vicinanza, compassione

MESSAGGERO CAPPUCCINO

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

DIRETTORE RESPONSABILE

Dino Dozzi

GRUPPO REDAZIONALE

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

Poste italiane s.p.a. - Sped. abb. post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) - art. 1 comma 2. DCB - BO - Filiale di Bologna Euro 0,08 - Autorizzazione del Tribunale di Bologna - n. 2680 del 17.XII.1956 - ISSN: 1972-8239

Associato



ABBONAMENTO

Italia standard: 25,00 euro - Italia sostenitore: 50,00 euro - Estero: 90,00 euro

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

IBAN n. IT 69 S 05034 21007 000 000 130031 intestato a Provincia di Bologna dei Frati Minori Cappuccini. Attenzione! Inviare ricevuta del bonifico via mail mc.messaggerocappuccino@gmail.com

GRAPHIC DESIGN

Studio Salsi Comunicazione - Via Previdenza Sociale, 8 - 42124 (RE) tel +39 0522 516955 - www.studiosalsi.it

STAMPA

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

Foto di copertina: Federico Lamanna

e tenerezza, curando la relazione personale con i fratelli e le sorelle nella loro concreta situazione. Spesso, allora, saranno loro a insegnarci a vivere con speranza. E attraverso il contatto personale potremo trasmettere l'amore del Cuore compassionevole del Signore». Emerge anche in questo messaggio la convinzione di papa Francesco che Dio ci anticipa e attraverso lo Spirito precede l'azione della Chiesa. L'altro (il povero, il non credente, il musulmano...) non è solo una persona destinataria "passiva" del nostro messaggio, ma essendo già stato visitato da Dio, ha un messaggio da darci, diventa opportunità per crescere nella nostra comprensione del mistero di Dio, spesso è lui che «ci insegna a vivere con speranza». C'è un vangelo da annunciare e anche un vangelo da ricevere!

Già in *Evangelii gaudium*, il Papa sosteneva che «Il missionario è convinto che esiste già nei singoli e nei popoli, per l'azione dello Spirito, un'attesa anche se inconscia di conoscere la verità su Dio, sull'uomo, sulla via che porta alla liberazione dal peccato e dalla morte. L'entusiasmo nell'annunciare il Cristo deriva dalla convinzione di rispondere a tale attesa». Le Chiese cattoliche presenti in Africa del Nord – una decina di anni fa – descrissero la loro presenza in quelle terre attraverso l'icona della visitazione. Consapevoli del grande dono che portano in sé, il Figlio dell'Altissimo, fanno l'esperienza che fece Maria dalla cugina Elisabetta. Maria, che portava in grembo Gesù, ha avuto bisogno della ospitalità di Elisabetta per comprendere maggiormente quanto era accaduto e per sbloccare il canto del *Magnificat*. Così le comunità in terra islamica africana, nonostante anche le gravi ferite e lutti subiti (si pensi alla strage dei monaci di Tibirine in Algeria una ventina di anni fa), sperimentano che l'ospitalità di quei popoli sta generando una vita buona per tutti e una comprensione più profonda dello stesso vangelo, fino a poter cantare un nuovo *Magnificat*.

All'ultimo messaggio di papa Francesco sembra rispondere papa Leone XIV nel suo primo *Messaggio per la Giornata mondiale dei poveri* (novembre 2025), affermando che «i poveri non sono un diversivo per la Chiesa, bensì i fratelli e le sorelle più amati, perché ognuno di loro, con la sua esistenza e anche con le parole e la sapienza di cui è portatore, provoca a toccare con mano la verità del vangelo. Perciò la *Giornata mondiale dei po-*

veri intende ricordare alle nostre comunità che i poveri sono al centro dell'intera opera pastorale. Non solo del suo aspetto caritativo, ma ugualmente di ciò che la Chiesa celebra e annuncia. Dio ha assunto la loro povertà per renderci ricchi attraverso le loro voci, le loro storie, i loro volti. Tutte le forme di povertà, nessuna esclusa, sono una chiamata a vivere con concretezza il vangelo e a offrire segni efficaci di speranza... I poveri non sono oggetti della nostra pastorale, ma soggetti creativi che provocano a trovare sempre nuove forme per vivere oggi il vangelo».

In questo ottobre missionario molti di noi vivranno l'esperienza del Festival della missione che si svolgerà a Torino (9-12 ottobre), che si intitola "Il Volto Prossimo", e che crediamo sia un bel momento comunitario per approfondire queste intuizioni di Francesco e di Leone XIV, e per prepararsi a vivere al meglio sia la giornata mondiale delle missioni (19 ottobre 2025) che quella dei poveri (16 novembre 2025).

Le domande che guideranno le tante testimonianze, che provengono da tutto il mondo, cercheranno di rispondere alle domande: A chi mi faccio prossimo? A chi mi faccio più vicino? Si parte ovviamente dalla parabola raccontata da Gesù sul buon Samaritano per arrivare ad affrontare tematiche che toccano l'attualità in diverse zone del mondo. Bella la citazione del teologo Chenu, che gli organizzatori del Festival hanno scelto per sintetizzare il tema scelto: «Il cristianesimo è incrocio di sguardi, religione dei volti: volto di Cristo sfigurato e trasfigurato, volto del discepolo che può vedere perché è stato visto, volto del povero, sacramento di Dio, volto di ogni essere umano, creato a immagine di Dio...» (Bruno Chenu).

Mi piace segnalare che per la giornata missionaria mondiale, si svolgerà a san Martino in Rio il *Week&Dream* (18-19 ottobre), un evento che vede ritrovarsi i giovani campisti che in questi mesi hanno vissuto esperienze di viaggi missionari accompagnati dai cappuccini dell'Emilia-Romagna, in Romania (12-26 luglio), in Turchia (1-10 agosto) e quelli che si preparano per il campo in Etiopia (25/12-11/1). Sarà un momento importante di condivisione, di incontro, di approfondimento delle tematiche legate alla missione, e per sperimentare insieme che – essere "gente di primavera" – è possibile, gustoso e fruttuoso. |

 **MISSIONI**
dei Cappuccini dell'Emilia-Romagna

Week & Dream

18-19 OTTOBRE 2025

CENTRO MISSIONARIO DEI FRATI CAPPUCCINI
Via Rubiera 5, San Martino in Rio

PER INFO

fr. Matteo Ghisini 335 833 5952
teobarba70@gmail.com

WWW.CENTROMISSIONARIO.IT

Almanacco Franceseano

FRATE TEMPO 2026





CAMPAGNA ABBONAMENTI

ABBONAMENTO STANDARD: 25 €
ABBONAMENTO SOSTENITORE: 50 €

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

www.messaggerocappuccino.it



G LEV. TRAM.

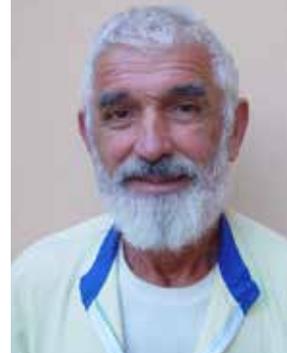
01 06:35 15:53
 15 06:33 16:07
 31 06:21 16:26

Seguici su   

GENNAIO

1	G	S. Maria, Madre di Dio	
2	V	Ss. Basilio Magno e Gregorio Nazianzeno	
3	S	S.mo Nome di Gesù	11:04 Luna Piena 
4	D	2ª Domenica di Natale	
5	L	S. Edoardo	
6	M	Epifania del Signore	
7	M	S. Raimondo di Peñafort	
8	G	S. Severino	
9	V	S. Adriano di Canterbury	
10	S	S. Pietro Orseolo	16:49 Ultimo Quarto 
11	D	Battesimo del Signore	
12	L	S. Bernardo da Corleone, <i>cappuccino</i>	
13	M	S. Ilario di Poitiers	
14	M	B. Odorico da Pordenone, <i>minore</i>	
15	G	S. Mauro	
16	V	Ss. Berardo e compagni, <i>minori</i>	
17	S	S. Antonio, <i>abate</i>	
18	D	2ª Domenica del Tempo Ordinario	20:53 Luna Nuova 
19	L	Ss. Mario, Marta, <i>Abaco e Audiface</i>	
20	M	Ss. Fabiano e Sebastiano	
21	M	S. Agnese	
22	G	S. Vincenzo	
23	V	S. Emerenziana	
24	S	S. Francesco di Sales	
25	D	3ª Domenica del Tempo Ordinario	
26	L	Ss. Timoteo e Tito	05:48 Primo Quarto 
27	M	S. Angela Merici, <i>ofs</i>	
28	M	S. Tommaso d'Aquino	
29	G	S. Costanzo	
30	V	S. Giacinta Marescotti, <i>ofs</i>	
31	S	S. Giovanni Bosco, <i>ofs</i>	

VITTORE CASALBONI



1942-2024. Braccia romagnole sottratte al lavoro nel campo del vangelo, con mani adatte più che a sfogliare libri, a raccogliere quello che la gente butta via, materia preziosa per chi, lontano dall'opulenza, non ha nulla. Una lunga esperienza in terra d'Etiopia, compagno di un missionario che possedeva appena l'aria per respirare, lo fece ritornare in Italia snellito nel corpo e nello spirito, pronto a spendersi per quella terra africana. Da qui cominciò la sua avventura con un camion, che non gli pareva mai abbastanza pieno di carta, di metalli vari e di vestiti dismessi per ricavarne qualche spicciolo da trasformare in oro per le missioni. Come grembiule di lavoro vestiva una tuta azzurra, che lo faceva scambiare per un meccanico, tanto da confondere chi la domenica lo vedeva vestito dell'abito cappuccino. «Lavora tanto», gli aveva detto suo padre, «perché a farne poco si impara sempre»: eh sì, lui non era portato a studiare e mai imparò a stare con le mani in mano. Fino alla fine.

Curiosando in cucina

Sanguinaccio, migliaccio, burlèng

Tre nomi diversi per una preparazione sostanzialmente analoga: una torta di pasta matta o di pasta frolla farcita con un composto a base di riso cotto nel latte, sangue di maiale, frutta secca tritata, cioccolato, saba e aromi; dopo la cottura in forno viene aromatizzata con brandy.

Un tempo, quando veniva ucciso il maiale in campagna, la festa di Sant'Antonio veniva celebrata con questa leccornia. Oggi è una preparazione difficile da trovare, perché la vendita del sangue è vietata dal 1992 per motivi igienici, ma forse anche il distacco dal mondo contadino ha reso questo ingrediente, nell'immaginario collettivo, un prodotto da rifiutare.

FRATERNITÀ OFS

PIACENZA, SANTA MARIA DI CAMPAGNA

È una fraternità non molto numerosa, da sempre attiva offrendo sostegno ai frati missionari. Inoltre in collaborazione con i frati del convento e in appoggio all'associazione "Allunga la tua mano" operano a favore dei più poveri e delle famiglie in difficoltà.

MESSAGGERO CAPPUCCINO

Via Villa Clelia 16, 40026 Imola BO - tel. 0542 40265
 mc.messaggerocappuccino@gmail.com
 www.messaggerocappuccino.it



G LEV. TRAM.
 01 06:20 16:27
 15 06:04 16:45
 28 05:45 17:01

Seguici su   

FEBBRAIO

1	D	4ª Domenica del Tempo Ordinario	23:10 Luna Piena 
2	L	Presentazione del Signore	
3	M	S. Biagio	
4	M	S. Giuseppe da Leonessa, <i>cappuccino</i>	
5	G	S. Agata	
6	V	Ss. Paolo Miki e compagni	
7	S	S. Egidio Maria Pontillo, <i>minore</i>	
8	D	5ª Domenica del Tempo Ordinario	
9	L	S. Apollonia	13:44 Ultimo Quarto 
10	M	S. Scolastica	
11	M	Nostra Signora di Lourdes	
12	G	Ss. Martiri di Abitene	
13	V	S. Benigno di Todì	
14	S	Ss. Cirillo e Metodio - S. Valentino	
15	D	6ª Domenica del Tempo Ordinario	
16	L	S. Giuliana	
17	M	Ss. Sette Fondatori dei Servi di Maria	13:03 Luna Nuova 
18	M	LE CENERI - B. Giovanni da Fiesole	
19	G	S. Corrado Confalonieri	
20	V	S. Eleuterio	
21	S	S. Pier Damiani	
22	D	1ª Domenica di Quaresima	
23	L	S. Policarpo	
24	M	S. Modesto	13:28 Primo Quarto 
25	M	B. Sebastiano de Aparicio, <i>minore</i>	
26	G	S. Faustino	
27	V	S. Gregorio di Narek	
28	S	B. Antonia da Firenze, <i>clarissa</i>	

EMANUELE FENOCCHI



1925-2005. Nel noviziato ebbe il nome di Emanuele ("Dio con noi") che testimoniò da autentico uomo di Dio. Il consueto iter formativo si concluse col sacerdozio nel 1950. Poi per padre Emanuele la svolta della sua vita avvenne nel 1964 con l'apertura della missione nella Repubblica Centrafricana, dove sarà tra i primi missionari e qui vi rimarrà fino al 1995, anche come responsabile per diversi anni. Rientrato in Italia, si reinserirà a meraviglia nelle varie attività pastorali. Ai suoi funerali partecipò un numero enorme di persone provenienti da tutti i luoghi in cui era vissuto. Impossibile non volergli bene, perché egli ne voleva a tutti, in modo spontaneo. In lui colpiva l'entusiasmo e la generosità traboccante, a volte anche fuori logica, ma sempre con giovialità francescana. Aveva una fede semplice ed entusiasta. È stato missionario sempre, tra i fratelli di casa e quelli lontani. «Orpione!», come direbbe se fosse ancora tra noi.

Curiosando in cucina

Borlengo

Dal borlengo romagnolo del mese di gennaio passiamo al ben diverso borlengo modenese, che consiste in una sorta di cialda salata e croccante, tradizionalmente spalmata con il pesto montanaro, la cunza, a base di lardo tritato con aglio, rosmarino, grana e pepe. La pastella di acqua (4 parti) e farina (1 parte) leggermente salata viene versata in strato sottile su un'ampia padella di rame stagnato unta, poi girata. Il nome deriva da "burla" ed è una preparazione tipica di Carnevale. Sembra che le sue origini risalgano al Trecento, quando gli assediati (non è chiaro se di Vignola o di Guiglia) si sfamarono diluendo sempre più l'impasto da cuocere, causa la scarsità di farina: il risultato non pareva più un cibo, ma una burla!

FRATERNITÀ OFS

PARMA, IMMACOLATA CONCEZIONE

Arricchiti da una lunga storia hanno saputo rinnovarsi affiancando nuove energie ad una solida base preesistente. Il risultato è una fraternità dinamica, aperta alla collaborazione con i frati del convento assieme ai quali, grazie ad una assidua relazione fraterna, promuove momenti spirituali e culturali.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

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

G LEV. TRAM.
 01 05:43 17:02
 15 05:21 17:18
 31 04:53 17:36

Seguici su   

MARZO

1	D	2ª Domenica del Tempo Ordinario	
2	L	S. Agnese di Boemia, <i>clarissa</i>	
3	M	S. Anselmo	12:39 Luna Piena 
4	M	S. Casimiro	
5	G	S. Adriano	
6	V	S. Coletta Boylet, <i>clarissa</i>	
7	S	Ss. Perpetua e Felicita	
8	D	3ª Domenica di Quaresima	
9	L	S. Francesca Romana	
10	M	S. Vittore	
11	M	S. Costantino	10:41 Ultimo Quarto 
12	G	S. Massimiliano	
13	V	B. Agnello da Pisa	
14	S	S. Alessandro	
15	D	4ª Domenica di Quaresima	
16	L	S. Eriberto	
17	M	S. Patrizio	
18	M	S. Cirillo di Gerusalemme	
19	G	S. Giuseppe, sposo di Maria	02:26 Luna Nuova 
20	V	Ss. Claudia e compagne	
21	S	S. Nicola di Flüe	
22	D	5ª Domenica di Quaresima	
23	L	S. Turibio di Mogrovejo	
24	M	S. Oscar Romero	
25	M	Annunciazione del Signore	20:19 Primo Quarto 
26	G	Ss. Emanuele e compagni	
27	V	S. Aimone di Halberstadt	
28	S	S. Giuseppe Sebastiano Pelczar, <i>ofs</i>	
29	D	Domenica delle Palme e della Passione del Signore	
30	L	S. Ludovico da Casoria, <i>minore</i>	
31	M	S. Beniamino	

GRAZIANO SANTUCCI

1918-1980. È ricordato come un frate che si adattava a fare di tutto, e che sapeva stare bene dovunque lo si metteva. Con i ragazzi dei seminari, con i quali aveva trascorso lunghi anni della sua vita, è stato maestro di musica, insegnante di inglese e infermiere, e con gli adulti ha condiviso l'amicizia con la cordialità di un fratello. Tanti frati, ormai non più giovani, sono stati plasmati dalla sua umile fatica e dalle sue semplici abilità, acquisite con indomita tenacia. Non ha realizzato grandiose opere nella sua giornata terrena, ma è stato come una goccia d'acqua che modella la pietra e che poi scorre via, lasciandovi il segno del suo passaggio. Con gli occhi limpidi di chi non coltiva né rivalità né gelosia, preferiva stare sempre un passo indietro, contento che altri gli passassero avanti. Nell'archivio della memoria dei frati non è rimasto forse tanto di lui, perché era come la polvere che si accumula senza che nessuno la veda, ma che è sempre presente, e che il tempo soffia via, senza mai riuscirci.



Curiosando in cucina

Pasticcio di maccheroni alla ferrarese

Al pastiz una riverenza se la merita, se è vero che questo elaborato piatto della cucina rinascimentale estense è ancora oggi assai apprezzato! Si tratta di un involucre di pasta frolla dolce a forma di cupola gratinato in forno che racchiude maccheroni conditi con ragù, besciamella e tartufo. Racconta l'Artusi di un grande mangiatore romagnolo che, vedendo un pasticcio per 12 persone, si lamentò dicendo che bastava appena per lui; accettando la sfida, lo mangiò tutto da solo. Ma la notte il corpo gli si era gonfiato e la pelle dell'addome era tirata come quella di un tamburo: accorse un uomo armato di matterello, e manovrandolo sul paziente, gli sgonfiò il ventre risolvendo la situazione.

FRATERNITÀ OFS

BOLOGNA E LA PESCA DI SAN GIUSEPPE

La chiesa dei frati cappuccini a Bologna è il primo santuario dedicato a san Giuseppe in Occidente. La città ne è rimasta segnata: il quartiere porta il suo nome e anche i frati sono conosciuti come "frati di san Giuseppe". Perciò il 19 marzo, per il convento dei cappuccini di Bologna, è uno degli eventi che scandiscono l'anno. Tra le iniziative la grande pesca di beneficenza, che da molti volontari viene preparata con cura e dedizione un anno per l'altro. Molte le persone che vi accorrono, soprattutto nonni e nipoti, pronti a giocare con la fortuna, sanno che anche giocando e divertendosi si può aiutare chi attraversa gravi momenti di difficoltà.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

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



G LEV. TRAM.
 01 04:52 17:37
 15 04:29 17:52
 30 06:05 20:09

Seguici su

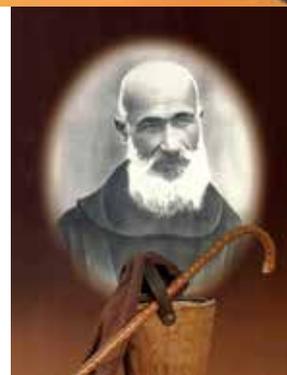


APRILE

1	M	S. Ugo	
2	G	Giovedì Santo - Cena del Signore	04:13 Luna Piena
3	V	Venerdì Santo - Passione del Signore	
4	S	Sabato Santo - Il Signore nel sepolcro	
5	D	Domenica di Pasqua - Risurrezione del Signore	
6	L	Dell'Angelo	
7	M	S. Giovanni Battista de La Salle	
8	M	S. Dionigi	
9	G	B. Tommaso da Tolentino, <i>minore</i>	
10	V	S. Maddalena di Canossa	06:55 Ultimo Quarto
11	S	S. Stanislao	
12	D	2ª Domenica di Pasqua (della Divina Misericordia)	
13	L	S. Martino I	
14	M	S. Lamberto	
15	M	S. Damiano de Veuster	
16	G	S. Maria Bernardette Soubirous	
17	V	B. Luciano Botovasoa, ofs	13:54 Luna Nuova
18	S	S. Eusebio di Fano	
19	D	3ª Domenica di Pasqua	
20	L	B. Anastasio Pankiewicz, <i>minore</i>	
21	M	S. Anselmo	
22	M	S. Leonida	
23	G	S. Giorgio	
24	V	S. Fedele da Sigmaringa, <i>cappuccino</i>	04:33 Primo Quarto
25	S	S. Marco, <i>evangelista</i>	
26	D	4ª Domenica di Pasqua	
27	L	S. Simeone	
28	M	S. Pietro Chanel	
29	M	S. Caterina da Siena	
30	G	S. Giuseppe Benedetto Cottolengo, ofs	

INNOCENZO VANGELISTI

1873-1957. Originario di un antico e artistico borgo della Val Camonica, a 21 anni entrava tra i cappuccini emiliani. Fu questuante per quasi tutta la vita vivendo nel convento di Scandiano (RE), dove c'era il seminario in cui i ragazzi studiavano e imparavano ad amare il Signore. E il compito di mantenerli incombeva in larga misura sulle sue spalle. Ogni mattina iniziava la faticosa giornata passando di porta in porta a chiedere l'elemosina con la bisaccia o spingendo un carretto. Pregava Dio per quelli che lo ricevevano e per quanti fingevano di non essere in casa: «Sia per amor di Dio!» diceva proseguendo. In ogni uomo sapeva scoprire la parte migliore: era l'ottimismo francescano in persona. A 80 anni dovette fermarsi per la frattura al femore e da allora la sua attività si limitò di molto, dedicandosi soprattutto alla preghiera. Frate Innocenzo chiuse la sua esistenza a 84 anni, riconosciuto come un santo.



Curiosando in cucina



Spoja lorda o lasagne ripiene

«In cucina non si butta via niente», ammonivano le nostre nonne. Magari ascoltassimo i loro insegnamenti: pare invece che un terzo del cibo mondiale prodotto venga sprecato senza neppure arrivare sulle nostre tavole! La spoja lorda è un piatto che nasce per recuperare le rimanenze di pasta e di ripieno dopo avere fatto i cappelletti (romagnoli, e quindi tagliati a dischi e farciti con parmigiano, formaggio tenero, uova e noce moscata). I ritagli venivano impastati e stesi nuovamente, sporcati con il poco "compenso" (ripieno) rimasto, chiusi con un'altra sfoglia e tagliati a francobollo. Tradizionalmente servita in brodo, oggi viene preparata anche asciutta.

FRATERNITÀ OFS

BOLOGNA, SANT'ANTONIO

Diverse generazioni coesistono in questa fraternità caratterizzata da un forte e condiviso senso di appartenenza all'Ordine francescano secolare e da un'approfondita conoscenza della Regola quale fondamento della loro identità. Bene inseriti nel territorio collaborano attivamente alle proposte della diocesi.

MESSAGGERO CAPPUCCINO

Via Villa Clelia 16, 40026 Imola BO - tel. 0542 40265
 mc.messaggerocappuccino@gmail.com
 www.messaggerocappuccino.it

G	LEV.	TRAM.
01	04:06	18:09
15	03:49	18:24
31	03:38	18:39

Seguici su   

MAGGIO

1	V	S. Giuseppe lavoratore	19:24 Luna Piena 
2	S	S. Atanasio	
3	D	5ª Domenica di Pasqua - Ss. Filippo e Giacomo, <i>apostoli</i>	
4	L	B. Tommaso Acerbis, <i>cappuccino</i>	
5	M	B. Benvenuto da Recanati, <i>minore</i>	
6	M	S. Lucio di Cirene	
7	G	S. Flavia	
8	V	S. Amato Ronconi, <i>ofs</i>	
9	S	S. Isaia	23:13 Ultimo Quarto 
10	D	6ª Domenica di Pasqua	
11	L	S. Ignazio da Laconi, <i>cappuccino</i>	
12	M	Ss. Nereo e Achilleo	
13	M	B.V. Maria di Fatima	
14	G	S. Mattia, <i>apostolo</i>	
15	V	S. Simplicio	
16	S	S. Luigi Orione, <i>ofs</i>	22:03 Luna Nuova 
17	D	Ascensione del Signore	
18	L	S. Felice da Cantalice, <i>cappuccino</i>	
19	M	S. Crispino da Viterbo, <i>cappuccino</i>	
20	M	S. Bernardino da Siena, <i>minore</i>	
21	G	Ss. Cristoforo Magallanes e compagni	
22	V	S. Rita da Cascia	
23	S	S. Fiorenzo	13:12 Primo Quarto 
24	D	Domenica di Pentecoste	
25	L	B. V. Maria Madre della Chiesa	
26	M	S. Filippo Neri	
27	M	S. Agostino di Canterbury	
28	G	S. Germano	
29	V	S. Paolo VI	
30	S	S. Giovanna d'Arco	
31	D	Ss. Trinità	10:46 Luna Piena 

ALBERTO CASALBONI



1937-2023. Un romagnolo gentile come un gabbiano a volo sul mare dove era nato, e delicato come un bicchiere di Albana della sua terra. Non era un campione negli sport di forza, ma nel correre sui libri, in cui arrivava sempre primo, come quando di corsa transitò per l'università bolognese uscendone con una laurea a pieni voti in lettere classiche. Negli anni dell'insegnamento nei licei, per temprarne la tensione, non tralasciava di correre sui colli bolognesi nel buio delle prime ore del mattino, quando solo i cani potevano vederlo. La sua fame di cultura ha introdotto tanti giovani nella vita, e, mai sazio, lo ha spinto a conoscere meglio se stesso e il mondo anche oltre l'ambito cristiano. A didattica conclusa, nuovo passaggio all'università con laurea in "Culture e diritti umani" e laurea in "Relazioni internazionali", per farsi infine cantore di Dante nel correre dal paradiso al purgatorio e all'inferno: «Dante, teologo e profeta della libertà» questa la sintesi a stampa degli incontri tenuti a Ravenna, la città della toma dantesca.

Curiosando in cucina

Zuppa inglese

Quando si dice che la cucina è strana: gli gnocchi di semolino alla romana sono di origine piemontese, l'insalata russa è stata creata in Francia, il pan di Spagna all'estero è conosciuto come pasta genovese... E la zuppa inglese? È un dolce emiliano, dalla paternità contesa dalla corte estense (quale rielaborazione del dolce inglese trifle) e dalla corte parmense (dove il cuoco Vincenzo Agnoletti, per mitigarne la dolcezza, aggiunse al dolce un poco di rum, il tipico liquore dei marinai inglesi). Di certo la presenza dell'alchermes suggerisce un'origine rinascimentale del dolce, in quanto all'epoca erano di gran moda gli infusi alcolici di fiori e spezie, in questo caso colorato con la cocciniglia importata dal mondo arabo.

FRATERNITÀ OFS

CASTELFRANCO EMILIA

Piccola fraternità extraconventuale che collabora con la parrocchia. Sono una presenza francescana attiva, con una pronunciata creatività che esprimono nella realizzazione di percorsi formativi che cercano di condividere con coloro che possono essere interessati a conoscere il mondo francescano.

MISSIONI DEI CAPPUCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

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

G LEV. TRAM.
 01 03:37 18:39
 15 03:34 18:48
 30 03:38 18:50

Seguici su   

GIUGNO

1	L	S. Giustino	
2	M	Ss. Marcellino e Pietro	
3	M	Ss. Carlo Lwanga e compagni	
4	G	Ss. Corpo e Sangue di Cristo	
5	V	S. Bonifacio	
6	S	S. Norberto	
7	D	10ª Domenica del Tempo Ordinario	
8	L	B. Nicola da Gésturi, <i>cappuccino</i>	12:03 Ultimo Quarto 
9	M	S. Efrem il Siro	
10	M	Bb. Diana e Amata di Bologna	
11	G	S. Barnaba, <i>apostolo</i>	
12	V	Ss. Cuore di Gesù	
13	S	S. Antonio di Padova, <i>minore</i>	
14	D	11ª Domenica del Tempo Ordinario	
15	L	S. Amos	04:56 Luna Nuova 
16	M	S. Aureliano	
17	M	S. Raniero	
18	G	S. Marina	
19	V	S. Romualdo	
20	S	S. Ettore	
21	D	12ª Domenica del Tempo Ordinario	23:55 Primo Quarto 
22	L	Ss. Giovanni Fisher e Tommaso Moro	
23	M	S. Lanfranco	
24	M	Natività di S. Giovanni Battista	
25	G	S. Prospero	
26	V	B. Andrea Giacinto Longhin, <i>cappuccino</i>	
27	S	S. Cirillo di Alessandria	
28	D	13ª Domenica del Tempo Ordinario	
29	L	Ss. Pietro e Paolo, <i>apostoli</i>	
30	M	Ss. Primi martiri della Chiesa romana	01:58 Luna Piena 

ANGELICO BERTINI

1900-1987. Graziano Arvedo da frate cambiò il nome in Angelico. Già a 14 anni rivelava il suo talento artistico e da questo momento la sua produzione fu continua. Dopo il servizio militare, studiò alle Belle Arti di Modena laureandosi nel 1922 col massimo dei voti. Con la guida spirituale di padre Daniele da Torricella, nel 1926 maturò la scelta di consacrarsi al Signore tra i cappuccini. Le tappe della formazione si conclusero con l'ordinazione sacerdotale nel 1933. Visse la sua vita apostolica e artistica quasi interamente tra i conventi di Modena e Reggio. Apprezzato confessore e direttore di anime, fu anche uno speciale predicatore con la profonda spiritualità dei suoi quadri. Lasciò "un soave ricordo di amabile candore e di trasparenza verginale. Contemplativo della grandezza di Dio nella bellezza del creato, ha riprodotto con singolare maestria il suo stupore angelico" nelle numerosissime opere che ci ha lasciato in eredità.



Foto Archivio Provinciale

Curiosando in cucina

Arrostato morto

Può destare curiosità il nome di questo piatto toscano-romagnolo, presente già nell'Artusi, perché raramente la condizione dell'animale è diversa quando viene cotto! Bisogna pensare, però, che un tempo gli arrostiti erano cucinati quasi esclusivamente allo spiedo, dove giravano continuamente: nel nostro caso, invece, la carne è posta in casseruola sul fornello e pertanto rimane immobile, come fosse "morta". Dopo una completa rosolatura della parte esterna, si aggiungono gli aromi e infine un mestolo di brodo; si copre la casseruola con coperchio e si fa cuocere a calore moderato: la cottura lenta e l'ambiente umido rendono la carne particolarmente tenera.

FRATERNITÀ OFS

FAENZA, SANTISSIMO CROCIFISSO

Provengono da un lungo cammino, collaborano da sempre con i frati e hanno una spiccata sensibilità per le tematiche sociali. Insieme ad altre realtà del territorio promuovono eventi formativi e culturali. A seguito delle alluvioni del 2023 - 2024 si sono adoperati per sostenere coloro che avevano bisogno.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

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



G	LEV.	TRAM.
01	03:39	18:50
15	03:48	18:45
31	04:03	18:31

Seguici su   

LUGLIO

1	M	S. Teodorico	
2	G	Ss. Processo e Martiniano	
3	V	S. Tommaso, <i>apostolo</i>	
4	S	S. Elisabetta di Portogallo, <i>ofs</i>	
5	D	14ª Domenica del Tempo Ordinario	
6	L	S. Maria Goretti	
7	M	S. Antonino	21:30 Ultimo Quarto 
8	M	Ss. Aquila e Priscilla	
9	G	Ss. Agostino Zhao Rong e compagni	
10	V	B. Emanuele Ruíz e compagni, <i>minori</i>	
11	S	S. Benedetto	
12	D	15ª Domenica del Tempo Ordinario	
13	L	S. Enrico	
14	M	S. Camillo de Lellis	11:45 Luna Nuova 
15	M	S. Bonaventura da Bagnoregio, <i>minore</i>	
16	G	B.V. Maria del Carmelo	
17	V	S. Alessio	
18	S	S. Simone da Lipnica, <i>minore</i>	
19	D	16ª Domenica del Tempo Ordinario	
20	L	S. Apollinare	
21	M	S. Lorenzo da Brindisi, <i>cappuccino</i>	13:05 Primo Quarto 
22	M	S. Maria Maddalena	
23	G	S. Brigida di Svezia, <i>ofs</i>	
24	V	S. Charbel Makhoul	
25	S	S. Giacomo, <i>apostolo</i>	
26	D	17ª Domenica del Tempo Ordinario	
27	L	B. Maria Maddalena Martinengo, <i>clarissa</i>	
28	M	S. Alfonsa dell'Immacolata Concezione, <i>clarissa</i>	
29	M	Ss. Marta, Maria e Lazzaro	16:37 Luna Piena 
30	G	S. Pietro Crisologo	
31	V	S. Ignazio di Loyola	

FAUSTINO PADIGLIONI



1900-1979. Un frate di fede robusta e schietto, "pericoloso" per chi osava fermarne l'ardore innato di apostolo. Libero come un falco dei suoi monti, ha percorso terre e mari, dapprima come missionario in India e in seguito compagno di emigranti in ogni parte del mondo. Ha toccato tutti continenti, fino all'Australia, con viaggi su piroscafi che duravano anche mesi, spesi a guardare l'orizzonte vuoto o la scia lasciata dalla nave o il fumo che usciva dai fumaioli. La nave era divenuta la sua terra di missione, il cui orizzonte cambiava di porto in porto, con gente di ogni razza, lingua e nazionalità. Era anche la sua cattedrale, in cui ogni spazio si trasformava in altare per celebrare la messa, spargere il seme della Parola, e anche per dare l'ultimo addio a chi, lontano dalla mèta sospirata, veniva adagiato tra le braccia del mare. A conclusione del suo navigare per i mari, si considerava ormai un cittadino del mondo e l'Italia con il suo paese di montagna solo un ricordo sfumato, ma non per questo meno amata.

Curiosando in cucina

Zucchine ripiene alla bolognese

Le verdure ripiene sono preparate in ogni regione; ciò che le identifica nella cucina di un territorio sono la farcia e la finitura. Nella campagna emiliano-romagnola questo era considerato un buon piatto di recupero, sovente farcito con le rimanenze di lesso o arrosto cucinati nei giorni festivi. A Bologna - città degli orti - era invece un piatto di tutto rispetto. Anzitutto si usa solo la zuccina locale color verde chiaro, più gustosa, più grossa e più tenera di quella scura; il ripieno è analogo a quello dei tortellini, a base di maiale, prosciutto, mortadella e parmigiano. Dopo la rosolatura esterna si completa la cottura con polpa di pomodoro e acqua per ottenere un gustoso sugo.

FRATERNITÀ OFS

CESENA, SACRE STIMATE

Relazioni fraterne e accoglienza sono il punto di forza di questa fraternità che ha un lungo percorso alle proprie spalle. Collabora strettamente con i frati nella realizzazione di percorsi formativi e di preghiera e nell'attuazione di progetti di aiuto a famiglie in difficoltà, come avvenuto anche in occasione delle recenti alluvioni.

MESSAGGERO CAPPUCCINO

Via Villa Clelia 16, 40026 Imola BO - tel. 0542 40265
mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it



G	LEV.	TRAM.
01	04:04	18:30
15	04:18	18:12
31	04:34	17:47

Seguici su   

AGOSTO

1	S	S. Alfonso Maria de' Liguori	
2	D	18ª Domenica del Tempo Ordinario	
3	L	Bb. Alfonso López e Michele Remòn, <i>conventuali</i>	
4	M	S. Giovanni Maria Vianney	
5	M	Dedicazione della basilica di S. Maria Maggiore	
6	G	Trasfigurazione del Signore	04:22 Ultimo Quarto 
7	V	S. Gaetano	
8	S	S. Domenico	
9	D	19ª Domenica del Tempo Ordinario	
10	L	S. Lorenzo	
11	M	S. Chiara di Assisi, <i>fondatrice del II Ordine</i>	
12	M	S. Giovanna Francesca de Chantal	19:37 Luna Nuova 
13	G	Ss. Ponziano e Ippolito, S. Cassiano	
14	V	S. Massimiliano Maria Kolbe, <i>conventuale</i>	
15	S	Assunzione di Maria	
16	D	20ª Domenica del Tempo Ordinario	
17	L	S. Chiara della Croce di Montefalco	
18	M	S. Alberto Hurtado Cruchaga, <i>ofs</i>	
19	M	S. Giovanni Eudes	
20	G	S. Bernardo	04:46 Primo Quarto 
21	V	S. Pio X, <i>ofs</i>	
22	S	B.V. Maria Regina	
23	D	21ª Domenica del Tempo Ordinario	
24	L	S. Bartolomeo, <i>apostolo</i>	
25	M	S. Luigi, <i>patrono dell'ofs</i>	
26	M	B.V. Maria di Czestochowa	
27	G	S. Monica	
28	V	S. Agostino	06:19 Luna Piena 
29	S	Martirio di S. Giovanni Battista	
30	D	22ª Domenica del Tempo Ordinario	
31	L	Ss. Giuseppe d'Arimatea e Nicodemo	

BRUNO BARONI



1912-2010. Pochi giorni e avrebbe compiuto 98 anni. Per descriverne la vita, incominciamo con le sue peregrinazioni nei conventi: nei primi otto anni ne cambiò 13, poi altri 17 fino al termine della vita. Sempre obbediente e disponibile, con i più svariati incarichi, anche se a volte gli costerà parecchio. Ad un certo momento il sentire comune fu questo: "Di frati come Bruno ce ne vorrebbe almeno uno in ogni convento", in quanto egli era luce per i suoi confratelli nell'accoglienza (proverbiale la tazzina di caffè con tanto di cremino che era sempre disponibile ad offrire) e nell'umile servizio del tirare a lucido i corridoi dei conventi; inoltre, aveva il carisma del direttore spirituale e del confessore sempre pronto al gesto della misericordia. In sintesi, ha saputo amare, benedire, assolvere fino alla fine, "anche quando il corpo si era ridotto a un mucchietto d'ossa, essenziale e trasparente come lo spirito, ormai tutto anima".

Curiosando in cucina

Friggione

Sono rare le ricette che hanno una data di nascita definita: la nostra sembra risalga al 1886, quando Maria Manfredi Baschieri la riportò nel suo ricettario di famiglia. Pare che in 140 anni abbia conquistato il cuore e il palato dei Bolognesi, tanto da essere stata registrata alla Camera di Commercio.

Una preparazione apparentemente semplice, composta solamente da cipolla bianca affettata, salata, leggermente zuccherata e fatta stufare a lungo a calore dolcissimo con un po' di strutto. Quando la cipolla è quasi disfatta si aggiunge poca polpa di pomodoro spezzettata, un pizzico di pepe e si prosegue ulteriormente la cottura. Sono ammesse le aggiunte di qualche pezzetto di prosciutto o pancetta e poco peperoncino. La versione romagnola contiene anche peperoni e patate.

FRATERNITÀ OFS

SAN MARTINO IN RIO

Fraternità da molti anni impegnata in progetti di formazione in vari ambiti: fidanzati e giovani sposi, spiritualità francescana e discernimento vocazionale. Da qualche tempo i frati hanno affidato loro i locali del convento per svolgere attività di accoglienza di gruppi di vario genere.

MISSIONI DEI CAPPUCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

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

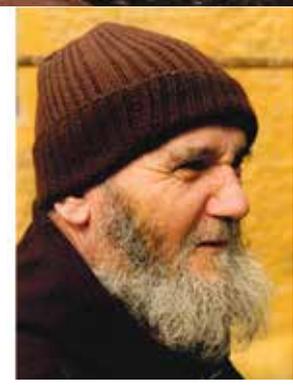
G	LEV.	TRAM.
01	04:35	17:46
15	04:49	17:22
30	05:05	16:56

Seguici su   

SETTEMBRE

1	M	S. Egidio	
2	M	B. Apollinare da Posat, <i>cappuccino</i>	
3	G	S. Gregorio Magno	
4	V	S. Rosalia	09:52 Ultimo Quarto 
5	S	S. Teresa di Calcutta	
6	D	23 ^a Domenica del Tempo Ordinario	
7	L	S. Regina	
8	M	Natività della B.V. Maria	
9	M	S. Pietro Claver	
10	G	S. Nicola da Tolentino	
11	V	Ss. Proto e Giacinto	05:27 Luna Nuova 
12	S	Ss.mo Nome di Maria	
13	D	24 ^a Domenica del Tempo Ordinario	
14	L	Esaltazione della Croce	
15	M	B.V. Maria Addolorata	
16	M	Ss. Cornelio e Cipriano	
17	G	Stimate di S. Francesco - S. Ildegarda di Bingen	
18	V	S. Giuseppe da Copertino, <i>conventuale</i>	22:44 Primo Quarto 
19	S	S. Gennaro	
20	D	25 ^a Domenica del Tempo Ordinario	
21	L	S. Matteo, <i>apostolo ed evangelista</i>	
22	M	S. Ignazio da Santhià, <i>cappuccino</i>	
23	M	S. Pio da Pietrelcina, <i>cappuccino</i>	
24	G	S. Pacifico	
25	V	S. Cleofa	
26	S	Ss. Cosma e Damiano	18:50 Luna Piena 
27	D	26 ^a Domenica del Tempo Ordinario	
28	L	S. Venceslao	
29	M	Ss. Michele, Gabriele e Raffaele, <i>arcangeli</i>	
30	M	S. Girolamo	

DIEGO RICCI



1920-1996. Campagnolo era nato e campagnolo fu sempre, anche tra i frati, innamorato come era della terra, che curava con l'amore di uno sposo e che lo vedrà chiudere gli occhi con ancora tanta la passione di vangarla. Camminava quasi sempre scalzo, senza neppure i sandali, per poterla accarezzare con i suoi piedi callosi e sentirne il calore. Nel mettervi i semi, si piegava in ginocchio come se intendesse esprimerle parole di gratitudine e ne avvertisse la voce, come gli parlasse. Non conosceva né latino né greco, perché - così diceva - non facevano crescere le patate, ma possedeva la sapienza dei piccoli, della gente umile dei campi coltivati a grano e a vite, dove il pane profuma di vita e l'uva con suo mosto allietta il cuore. La sua preghiera era fatta di poche parole, le stesse con cui Francesco lodava il Signore per "matre terra". L'orto del convento era la sua chiesa sotto la cupola di un cielo da cui scendeva "sora acqua, molto utile e humile et pretiosa e casta". Frate Diego: un frate contadino, calli grossi, cervello fino.

Curiosando in cucina

Bèl e cöt

Dall'aspetto simile al cotechino, questo salume tipico di Russi (RA) si differenzia per essere realizzato con parti nobili muscolose del maiale che vengono macinate e insaccate nella cotenna: viene venduto dai macellai già cotto e la sua carne si presenta tenera e saporita. Tradizionalmente si mangia la terza domenica di settembre, durante la Fira di Sett Dulür, la sagra paesana della Madonna dei Sette dolori, risalente al XVII secolo. Forse oggi non ricordiamo più quali dolori rappresentino nella vita della Madonna le sette spade che la trafiggono, ma certo non dimentichiamo i sette prodotti gastronomici della festa: cappelletti, bèl-e-cöt, purè, fagioli in umido, piadina, ciambella e cagnina nuova!

FRATERNITÀ OFS

VIGNOLA

Piccola ma vivace realtà che, grazie a nuovi stimoli e ad una solida base, è riuscita a mantenere nel tempo il desiderio di crescere. Vivono un fraterno rapporto con i frati del convento con i quali condividono momenti formativi e di fraternità. Collaborano con le altre realtà del territorio ed in particolare con gli scout.

MISSIONI DEI CAPPUCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA
 Centro Missionario di San Martino in Rio, Via Rubiera 5
 tel. 0522 698193 - centromissionario.sanmartino@gmail.com
 www.centromissionario.it



Seguici su   

G LEV. TRAM.

01 05:06 16:54
15 05:21 16:31
31 05:40 16:08

OTTOBRE

1	G	S. Teresa del Bambino Gesù	
2	V	Ss. Angeli custodi	
3	S	S. Candida	15:26 Ultimo Quarto 
4	D	27ª Domenica del Tempo Ordinario - S. Francesco d'Assisi	
5	L	S. Faustina Kowalska	
6	M	S. Bruno	
7	M	B.V. Maria del Rosario	
8	G	S. Pelagia	
9	V	Ss. Dionigi e compagni	
10	S	S. Daniele Comboni, <i>ofs</i>	17:50 Luna Nuova 
11	D	28ª Domenica del Tempo Ordinario	
12	L	S. Serafino da Montegranaro, <i>cappuccino</i>	
13	M	S. Teofilo	
14	M	S. Callisto I	
15	G	S. Teresa di Gesù	
16	V	S. Margherita Maria Alacoque	
17	S	S. Ignazio d'Antiochia	
18	D	29ª Domenica del Tempo Ordinario	18:13 Primo Quarto 
19	L	S. Paolo della Croce	
20	M	B. Giacomo degli Strepa, <i>minore</i>	
21	M	B. Pino Puglisi	
22	G	S. Giovanni Paolo II	
23	V	S. Giovanni da Capestrano, <i>minore</i>	
24	S	S. Luigi Guanella, <i>ofs</i>	
25	D	30ª Domenica del Tempo Ordinario	
26	L	B. Bonaventura da Potenza, <i>conventuale</i>	05:13 Luna Piena 
27	M	S. Evaristo	
28	M	Ss. Simone e Giuda, <i>apostoli</i>	
29	G	B. Chiara Luce Badano	
30	V	S. Angelo d'Acri, <i>cappuccino</i>	
31	S	B. Cristoforo di Romagna, <i>minore</i>	

EUGENIO CARGIOLLI

1922-2011. Al battesimo ebbe il nome di Mario, ma dal noviziato si chiamerà Eugenio. Fidenza, Piacenza, Casalpusterlengo (per causa bellica) e Reggio Emilia furono i luoghi della sua formazione iniziale fino al sacerdozio ricevuto nel 1947 a Villa Minozzo (RE) dove si celebrava il Congresso eucaristico. La sua formazione continuò a Roma per 5 anni sulle Sacre Scritture. Poi l'immersione nell'apostolato e nell'insegnamento della Parola di Dio. Reggio E.-Sassuolo-Reggio E., andata e ritorno come superiore di fraternità e parroco, costruttore di un convento e una chiesa, rinnovandone e abbellendone altre. L'impressionante mole di lavori fatti fu agevolata dalle sue notevoli capacità amministrative e d'impresa. Ma il sigillo di una scelta vocazionale di vita è stato altro: quotidianamente e senza risparmio padre Eugenio fu confessore e direttore di coscienze paziente, comprensivo e ricercato. Per sessantaquattro anni di vita sacerdotale.



Foto: Archivio Provinciale

Curiosando in cucina

Tortello sulla lastra

Possiamo considerarlo la versione povera, ma non meno gustosa, dei più famosi crescioni (o cassoni o casoni), tipica delle colline del Forlivese e del Cesenate. Si tratta sempre di sorta di piadina farcita da crudo, chiusa e cotta nel testo ma con alcune significative differenze.

La forma è di concretezza montanara: un rettangolo, per limitare scarti e perdite di tempo. L'impasto è composto solo da farina, acqua e sale, e per questo viene tirato molto sottilmente. Il ripieno è vegetale: erbe in primavera e in estate; purea di zucca e patate in autunno e in inverno, possibilmente insaporita con poco lardo e aglio, per dar sapore a un composto altrimenti poco attraente (il detto - un po' maschilista - ricorda che "par cundi al pateti e la zöca u i vò l a dote d'una dònna bröta"...).

FRATERNITÀ OFS

SCANDIANO

La più numerosa della nostra regione, questa fraternità accoglie diverse generazioni e diverse sensibilità. In stretta collaborazione con i frati propongono diverse iniziative e momenti di aggregazione. Sensibili alle tematiche politico-sociali, attraverso l'associazione che hanno costituito, collaborano con numerose realtà del territorio.

MESSAGGERO CAPPUCCINO

Via Villa Clelia 16, 40026 Imola BO - tel. 0542 40265
mc.messaggerocappuccino@gmail.com
www.messaggerocappuccino.it

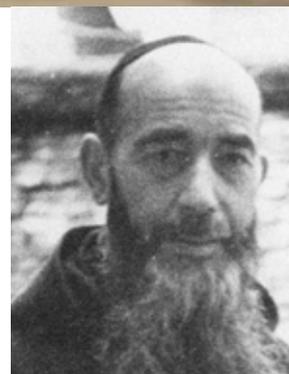
G	LEV.	TRAM.
01	05:41	16:07
15	05:58	15:52
30	06:15	15:43

Seguici su   

NOVEMBRE

1	D	Tutti i Santi	21:30 Ultimo Quarto 
2	L	Commemorazione di tutti i defunti	
3	M	S. Silvia	
4	M	S. Carlo Borromeo, <i>ofs</i>	
5	G	S. Guido Maria Conforti, <i>ofs</i>	
6	V	S. Felice	
7	S	S. Ercolano	
8	D	32ª Domenica del Tempo Ordinario	
9	L	Dedicazione della Basilica Lateranense	08:02 Luna Nuova 
10	M	S. Leone Magno	
11	M	S. Martino di Tours	
12	G	Diego d'Alcalá, <i>minore</i>	
13	V	S. Omobono	
14	S	S. Rufo	
15	D	33ª Domenica del Tempo Ordinario	
16	L	S. Agnese di Assisi, <i>clarissa</i>	
17	M	S. Elisabetta d'Ungheria, <i>patrona dell'ofs</i>	12:48 Primo Quarto 
18	M	S. Oddone	
19	G	S. Fausto	
20	V	S. Basilio di Antiochia	
21	S	Presentazione della B.V. Maria	
22	D	Cristo Re dell'Universo	
23	L	S. Colombano	
24	M	Ss. Andrea Dung-Lac e compagni	15:55 Luna Piena 
25	M	S. Caterina d'Alessandria	
26	G	S. Leonardo da Porto Maurizio	
27	V	B. Bernardino da Fossa, <i>minore</i>	
28	S	S. Giacomo della Marca, <i>minore</i>	
29	D	1ª Domenica di Avvento	
30	L	S. Andrea, <i>apostolo</i>	

DAVIDE PETRONI



1881-1963. Tanto tempo è trascorso da quando un confratello ha raccolto le sue ultime parole: «Dite ai frati che li ho sempre amati». Era un gigante buono dalla voce vigorosa, sceso dalla montagna bolognese verso la pianura portando con sé la sapienza della cucina montanara, con la quale riusciva a inventarsi ogni ricetta nel preparare i pasti con quel poco che passava il convento: patate, cipolle, foglie di lattuga o di cavolo e poco altro, una mensa povera ma ricca di amore, a volte resa allegra con un salame custodito nel segreto della cantina. Gli indecifrabili profumi della sua cucina lo accompagnavano ovunque andasse, e i frati subito indovinavano che cosa ci sarebbe stato nel piatto. Un frate di altri tempi, che rendeva l'economia del convento sufficiente a se stessa, in cui, con la maestria delle sue mani, perfino il sapone era casalingo. Era chiamato il "provinciale" dei frati laici, e ne ha fatto crescere tanti nella vita cappuccina con l'esempio, la preghiera e il lavoro, conditi con la pazienza e la bontà di una mamma.

Foto Archivio Provinciale

Curiosando in cucina

Baccalà

Può apparire strano, ma, nonostante i nostri 7000 km di costa, il pesce che nel nostro Paese conta il più alto numero di ricette regionali (circa 120) è il merluzzo conservato - ossia baccalà e stoccafisso - proveniente dal mar di Norvegia! Se pensiamo però all'epoca in cui non c'erano i frigoriferi e i giorni di magro erano 100-120 all'anno, possiamo capire i motivi: facilità di conservazione, basso costo e molteplicità di cotture applicabili (bollito, in umido, fritto, alla griglia...). Il baccalà si teneva poco a mollo, così faceva più riuscita, perché se ne mangiava di meno, ma gli anziani ricordano che "non si faceva in tempo ad avere sete", per l'esigua quantità della razione.

FRATERNITÀ OFS

CARPI

Fraternità caratterizzata da semplicità e da una spiccata propensione all'accoglienza. Nonostante la chiusura del convento mantengono un intenso rapporto con i frati. Collaborano con le realtà della diocesi ed in particolare con le clarisse condividendo con loro momenti di formazione, preghiera e agape fraterna.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

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



G	LEV.	TRAM.
01	06:16	15:43
15	06:28	15:43
31	06:35	15:51

Seguici su   

DICEMBRE

1	M	B. Maria Rosa Pellesi	07:10 Ultimo Quarto 
2	M	B. Maria Angela Astorch, <i>cappuccina</i>	
3	G	S. Francesco Saverio	
4	V	S. Giovanni Damasceno - S. Barbara	
5	S	S. Gerardo	
6	D	2 ^a Domenica di Avvento	
7	L	S. Ambrogio	
8	M	Immacolata Concezione	
9	M	S. Juan Diego Cuauhtlatotzin	01:52 Luna Nuova 
10	G	S. Eulalia	
11	V	S. Damaso I	
12	S	Nostra Signora di Guadalupe	
13	D	3 ^a Domenica di Avvento "Gaudete"	
14	L	S. Giovanni della Croce	
15	M	S. Valeriano	
16	M	B. Onorato Kazminsky, <i>cappuccino</i>	
17	G	S. Giovanni de Matha	06:43 Primo Quarto 
18	V	Ss. Quinto, Simplicio e compagni	
19	S	S. Anastasio I	
20	D	4 ^a Domenica di Avvento	
21	L	S. Pietro Canisio	
22	M	S. Francesca Saverio Cabrini, <i>ofs</i>	
23	M	S. Giovanni da Kety	
24	G	Vigilia di Natale - S. Adele	02:29 Luna Piena 
25	V	Natale del Signore	
26	S	S. Stefano, <i>primo martire</i>	
27	D	Santa Famiglia di Gesù, Maria e Giuseppe	
28	L	Ss. Innocenti martiri	
29	M	S. Tommaso Becket	
30	M	S. Ruggero	
31	G	S. Silvestro	

MICHELANGELO BAZZALI

1909-2000. Col nome di Angelo al battesimo, dal noviziato in poi si chiamò Michelangelo. Concluse gli studi di teologia a Roma dove fu ordinato sacerdote. Dopo la specializzazione, un grande momento lo attendeva: la missione in Etiopia. Accolta con entusiasmo, questa esperienza si concluse nel 1943 con la deportazione nel campo di concentramento in Kenya. Descriverà la vicenda nel libro "Ritorno verso il futuro". Ricoprì l'incarico di sostituto Predicatore apostolico, poi visse per un anno la grande esperienza dell'incontro con padre Pio da Pietrelcina. Dagli anni Cinquanta si darà completamente alla predicazione. Intelligenza brillante, memoria tenace e ricca cultura, svolgeva il ministero con grande competenza. Sua espressione tipica era «E guardo oltre». Infatti, di fronte a ostacoli, contrarietà e sofferenze, è sempre riuscito a guardare oltre nella prospettiva della fede. Sulla breccia fino a 91 anni!

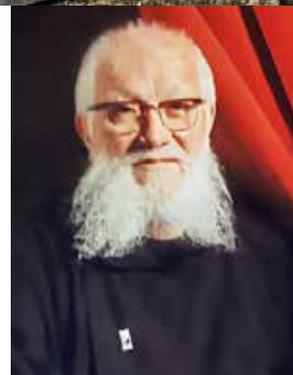


Foto Archivio Provinciale

Curiosando in cucina

Minestra nel sacchetto

Sei un bolognese DOC se... nella dispensa hai il sacchetto per cuocere la minestra! Si tratta infatti di un'antica ricetta delle colline felsinee, nel passato molto presente nella cucina familiare, poco frequente invece nei menu dei ristoranti.

Si prepara un composto molto morbido a base di uova, parmigiano grattugiato, pangrattato, farina o semola e burro fuso (talvolta anche con mortadella macinata), simile all'impasto per la zuppa imperiale; si versa nel sacchetto di tela o di lino, lo si chiude con spago e si cuoce nel brodo per circa un'ora. A freddo, il "polpettone" ottenuto viene tagliato a cubetti che verranno poi immersi nel brodo bollente.

FRATERNITÀ OFS

LONGIANO

Fraternamente legati ai religiosi e alle religiose presenti nel loro convento, con loro collaborano nella programmazione di diverse iniziative di carattere spirituale o più generalmente formativo. Hanno una particolare cura nella realizzazione di proposte dedicate alle famiglie e ai giovani.

MISSIONI DEI CAPPUCCINI DELL'EMILIA-ROMAGNA

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



AIUTA CHI SEMINA SPERANZA

Fai anche tu una donazione
per sostenere i nostri frati
missionari nelle loro necessità.

Bonifico bancario

IBAN: IT 69 S 05034 21007 000 000 130031
intestato a: Prov. BO dei FF. Minori Cappuccini
causale: Sostentamento missionari da
nome + cognome + indirizzo

Bollettino di conto corrente postale
CCP 15916406

intestato a: Segretariato Missioni Estere

SAN FRANCESCO, 1226-2026 OTTAVO CENTENARIO DEL TRANSITO

Il 2026 è l'ottavo centenario del "transito" di san Francesco. Così viene ancora ricordato il suo incontro con "sora nostra morte corporale", un passaggio sereno, illuminato a giorno dalla fede, tra questa vita e quella eterna.

Entrambe le tappe caratterizzate dalla lode gioiosa e riconoscente al Signore datore di ogni bene.

Aveva scritto: «Nient'altro dunque dobbiamo desiderare, niente altro volere, nient'altro ci piaccia e diletta, se non il Creatore e Redentore e Salvatore nostro, solo vero Dio, il quale è il bene pieno, ogni bene, tutto il bene, vero e sommo bene, che solo è buono, pio, mite, soave e dolce, che solo è santo, giusto, vero e retto, che solo

è benigno, innocente, puro, dal quale e per il quale e nel quale è ogni perdono, ogni grazia, ogni gloria di tutti i penitenti e i giusti, di tutti i beati che godono insieme nei cieli. Niente dunque ci ostacoli, niente ci separi, niente si interponga» (FF 70-71).

Bella questa continuità tra le due parti della vita, entrambe impregnate di amore divino: la prima si esprimerà in sentimenti

e comportamenti di fraternità universale e cosmica, la seconda nella beata contemplazione di Dio.

È la "via pulchritudinis" quella percorsa dal santo di Assisi: la bellezza colta negli occhi del Crocifisso di San Damiano e negli occhi dei lebbrosi, come pure nel Bambino di Betlemme e di Greccio, ma anche nella variegata fraternità che si raccoglie attorno a lui e che gli farà gustare la faticosa gioia di rinunciare perfino all'eroica fuga personale in avanti pur di restare in gruppo con i suoi fratelli: la bellezza di restare con gli ultimi, per entrare tutti insieme nel Regno di Dio.

Frate Tempo 2026 entra nelle vostre case e nella vostra quotidianità con i suoi "ingredienti", soliti ma preziosi: il santorale che ci ricorda i veri "grandi" della storia; 12 profili di nostri frati cappuccini dell'Emilia-Romagna, ricordi di famiglia anche per molti di voi; 12 ricette emiliane e romagnole presentate da un grande chef; 12 fraternità di francescani secolari della regione.

Nell'anno del "transito" di san Francesco, Frate Tempo augura a tutti un passaggio da tempi di guerra a tempi di pace e bene.

FRATE TEMPO 2026 ALMANACCO FRANCESCANO

Hanno collaborato a Frate Tempo 2026:

Dino Dozzi (Editoriale)

Nazzareno Zanni e **Paolo Grasselli** (Profili biografici)

Matteo Ghisini (Pagina missionaria)

Saverio Orselli (Santorale)

Paolo Gentili (Curiosando in cucina)

Fabrizio Zaccarini (Fraternità OFS in Emilia-Romagna)

Michela Zaccarini (Sole e Luna, Piedini)

Levata e tramonto del sole e fasi lunari seguono l'orario solare.

Foto di copertina: **Stefano Uzzo**

Impaginazione: **Studio Salsi Comunicazione**

Via della Previdenza Sociale, 8

42124 Reggio Emilia

www.studiosalsi.it

Stampa: **Grafiche Baroncini Srl**

Via Ugo La Malfa, 48

40026 Imola BO

www.grafichebaroncini.it

Seguici su



Almanacco Francescano

FRATE TEMPO 2026

