

Il gusto di stare a tavola

di don Gianni Antoniazzi

Mica siamo animali. Sin dal “frutto di Eva”, il pasto ha sempre avuto dei significati profondi. Abramo, per esempio, accoglie Dio con focacce, latte e carne (Gen. 18,6-8) mentre per un piatto di lenticchie Esaù perse i suoi diritti (Gen. 25,30-34). Con una cena annuale, il popolo d'Israele celebrava la libertà, mentre la legge dava prescrizioni sui cibi da non toccare. Il 70 per cento dei Vangeli è dedicato ai pasti: pranzi e feste nuziali, parabole e descrizioni dell'ultima cena, al punto che Gesù fu chiamato mangione e beone (Mt. 11,19). L'Eucaristia è legata a pane e vino: il primo per saziare, il secondo per l'eccedenza. A tavola Gesù ha incontrato amici (a Cana e Betania) e perdonato peccatori (la prostituta, Zaccheo e il figliol prodigo). Al centro della Sua preghiera ha chiesto il pane quotidiano e per le folle ha moltiplicato pani. Con un pasto di pesce si è mostrato risorto (Gv. 21,9). Il criterio per entrare nelle nozze eterne è assistere chi ha fame e sete (Mt. 25). Esiste poi chi mangia lautamente, senza condividere e chi ingrassa per il giorno del giudizio. Insomma non si mangia solo per le calorie: la tavola è festa, amicizia, perdono, accoglienza, familiarità e comunione, anche con Gesù. Il pasto è immagine della vita. San Benedetto ha insegnato che una buona disciplina parte da una cucina accurata. Fortunati i nostri vecchi a godere di questi valori: pur con poco cibo, avevano il cuore contento. Noi siamo qui, spesso impastati di fast food e schifezze, sempre più tristi, a trangugiare cibo in pochi istanti e pagare più per dimagrire che per saziarci.





Occasioni di ritrovo

di Plinio Borghi

“Hic manebimus optime!”

“Staremo ottimamente qui!”, disse Pietro a Gesù sul monte Tabor dopo la trasfigurazione, mentre gli proponeva di impiantare tre tende: una per il Maestro, una per Mosè e una per Elia. La stessa esclamazione dovrebbe uscire da chi si prepara a sedersi a tavola in compagnia, consapevole, da un lato, della cura con la quale è stato predisposto e preparato il menù e, dall'altro lato, del piacere di stare assieme a così ben identificati commensali. In famiglia, dati i rapporti che dovrebbero intercorrere, la cosa dovrebbe essere prassi; in circostanze diverse non sempre è così e di solito si tende ad organizzarsi in luoghi affidabili e con persone di gradimento. Tuttavia, vi sono dei momenti particolari in cui ciò non è possibile, come nelle feste o nelle sagre, e quindi dobbiamo affidarci alla buona sorte per poter godere in modo plausibile di trovarsi a tavola. Anche in tal caso, l'occasione va “sfruttata” per allargare la cerchia delle conoscenze (che per timore o indolenza tenderemmo a cristallizzare), per instaurare nuovi rapporti e, si voglia mai, attivare amicizie che potrebbero sicuramente arricchirci.

L'importante è stare in compagnia

Sotto tutti i profili evidenziati, si evince in modo inequivocabile quanto sia importante ritrovarsi in compagnia attorno al desco e non tanto perché “tutti i salmi finiscono in gloria”, come si suol dire, quanto per il forte strumento sociale che esso rappresenta. Se scorriamo anche a volo di rondine il Vangelo, ci accorgiamo che pure Gesù amava trascorrere lunghi momenti mangiando, spesso anche in compagnia di persone non tanto raccomandabili, cosa per la quale è stato anche criticato dai benpensanti del tempo. Il più bel regalo che ci ha lasciato, l'Eucarestia, fu durante una cena, l'ultima prima di morire; ma anche dopo risorto s'è presentato per mangiare in compagnia. Addirittura è stato riconosciuto dai discepoli di Emmaus proprio per il modo in cui ha spezzato il pane. Va da sé che le parrocchie non sono seconde a nessuno nell'organizzare momenti di convivialità, nei quali c'è il vantaggio di trovarsi sempre in famiglia (la caratteristica della comunità è quella di essere famiglia tra le famiglie), anche tra persone che non si conoscono o si conoscono appena. Questi momenti, peraltro, rivestono anche il ruolo di diversivo per stare semplicemente in allegria e continuare a fare apostolato.

L'impegno per le sagre parrocchiali

Sì, perché l'ambiente non è mai sgua-
iato e inoltre favorisce gli incontri intergenerazionali, dove in ogni età ci si sente a proprio agio, come in casa. L'apice di queste espressioni sono proprio le sagre, che nella stagione calda, tra maggio, giugno e settembre, si susseguono a tamburo battente - pur con le difficoltà del tempo presente che anche in città hanno portato all'esaurimento di certe esperienze - e per la buona riuscita delle quali è richiesta la concorrenza di tutti i gruppi parrocchiali. Anzi, di tutti i parrocchiani, fosse anche solo per parteciparvi, sebbene ormai il loro richiamo abbia raggiunto livelli non solo interparrocchiali, ma addirittura territoriali. L'investimento di uomini e mezzi in queste circostanze è palpabile e dovunque si attrezzano cucine di livello, vuoi per ragioni normative, vuoi, soprattutto, per ragioni funzionali e di qualità, come è stato di recente a Santa Maria della Pace in Bissuola e quest'anno ai Santi Gervasio e Protasio a Carpenedo (a proposito: la prossima edizione sarà dal 19 al 24 giugno) con risultati invidiabili. Stanti le premesse e gli obiettivi, le spese in questa direzione non debbono ritenersi assolutamente eccessive.



Testamento a favore della Fondazione Carpinetum

La Fondazione Carpinetum ha come scopo il supporto alle persone anziane accolte nei sei Centri don Vecchi presenti tra Carpenedo, Marghera, Campalto e gli Arzeroni e l'aiuto ai soggetti più fragili che vivono in città. Si sostiene solo con le offerte e i contributi della gente di buona volontà che vengono tutti destinati ad azioni di beneficenza. Per sostenerla è possibile fare testamento a suo favore: chi non avesse eredi o chi volesse comunque lasciare un legato, sappia che il suo grande gesto di generosità si tradurrà in carità concreta, per fare del bene a vantaggio del prossimo che ha bisogno.



Mangiare bene è salutare

di Federica Causin

La nutrizionista Di Fresco: "A prescindere dallo stile alimentare scelto è fondamentale che l'organismo riceva i nutrienti di cui ha bisogno. E per gli anziani è importante bere"

Per riflettere sul rapporto con il cibo, sulle abitudini alimentari e magari soddisfare qualche curiosità, abbiamo incontrato la dottoressa Stefania Di Fresco, nutrizionista.

Quando l'alimentazione si può definire corretta?

“Quando rispetta i fabbisogni nutritivi che contraddistinguono le diverse fasi della vita (crescita, età adulta, gravidanza, senescenza), quando è adeguata al livello di attività fisica e allo stile di vita e, naturalmente, quando tiene conto di eventuali patologie”.

Spesso andiamo di fretta anche quando mangiamo. Quanto e come possono incidere l'eccessiva rapidità e la mancanza di regolarità nell'assunzione dei pasti?

“Quando si dedica poco tempo ai pasti, si tende a prediligere alimenti veloci da portare in tavola - formaggi, affettati, pietanze pronte - che, invece, andrebbero eliminati o utilizzati di rado e nelle corrette quantità. Mangiare velocemente e masticare male può far insorgere problemi digestivi e sintomi postprandiali. Inoltre, siccome diventa difficile riconoscere i segnali di sazietà, si finisce per assumere molto più cibo del necessario”.

Come s'instaura un rapporto equilibrato con il cibo indipendentemente dalla scelta alimentare?

“E' molto importante imparare ad ascoltare e rispettare il senso di fame e sazietà e soprattutto mangiare ciò che la natura mette a nostra disposizione evitando alimenti sofisticati”.

Si può parlare di mode nel campo dell'alimentazione? Ritiene che siano cambiate nel corso del tempo e come?

“Le mode alimentari esistono da sempre, perché la promessa di facili



Stefania Di Fresco

e rapide perdite di peso esercita un grande fascino. Sul mercato, oggi più che in passato, sono disponibili alimenti e integratori ai quali vengono attribuite proprietà dimagranti, che spesso però sono inutili o peggio ancora sbilanciati rispetto alle reali esigenze del nostro organismo. Inoltre, stanno emergendo scelte alimentari particolari (vegetariane, vegane, ecc.) compiute per rispettare gli animali e l'ambiente e scelte salutiste dettate da una nuova consapevolezza. Finalmente stiamo iniziando a capire che quello che portiamo in tavola ha conseguenze sulla nostra salute e su quella dell'intero pianeta”.

Di quali criteri bisogna tenere conto per scegliere con maggiore consapevolezza un regime alimentare (ad es. vegetariano o vegano)?

“Il criterio principale è che, a prescindere dallo stile alimentare scelto, l'organismo dovrebbe ricevere tutti i nutrienti necessari per restare in equilibrio e salute. È fondamentale non improvvisare e documentarsi verificando l'attendibilità delle fonti e/o rivolgersi a un professionista esperto in ambito nutrizionale”.

Quanto conta la riscoperta dei sapori in un rapporto personale equilibrato con il cibo?

“Oltre a soddisfare le necessità fisiche dell'organismo, il cibo è strettamente legato anche alla sfera del piacere. È importante imparare a gustare gli alimenti attivando tutti i nostri sensi, assaporare ascoltando gusto, consistenza, temperatura, ecc. Una maggiore soddisfazione a tavola nutre anche lo spirito e aiuta a stabilire un rapporto equilibrato con quello che mangiamo”.

È tipico dei momenti di convivialità riunirsi a tavola. La scelta dei cibi può raccontare il nostro modo di fare festa?

“Certamente, e lo dimostra il fatto che alcune ricette, tramandate di generazione in generazione, vengono riproposte ancora oggi. È un modo di conservare i ricordi di famiglia e le tradizioni della terra di origine, ma soprattutto di comunicare amore e desiderio di prendersi cura degli altri”.

Come cambia la relazione con il cibo quando si diventa anziani? Quali abitudini alimentari sarebbe auspicabile osservare?

“Purtroppo molto spesso l'alimentazione dell'anziano è carente e poco gratificante. A volte le abitudini scorrette di una vita determinano l'insorgere di patologie, problemi di sovrappeso o di denutrizione. Nel proporre l'alimentazione all'anziano è importante tenere conto della ridotta capacità di masticazione, senza dimenticare il diritto di trarre piacere dal cibo e di alimentarsi in modo corretto ed equilibrato. Un altro aspetto sovente sottovalutato è l'idratazione: l'anziano, con il passare del tempo, perde la capacità di riconoscere i segnali della sete. Di conseguenza, è molto importante stimolarlo a bere”.



Fanale di coda

di don Gianni Antoniazzi

Una comunità viva

Nel vangelo Gesù non è stato solo catechista o medico “delle anime e dei corpi”. Ha dato ampio spazio al mangiare. Le nostre comunità cristiane non hanno bisogno soltanto di progetti pastorali da attuare, né possono fermarsi esclusivamente al linguaggio degli incontri o al dovere del servizio. Il Signore ha insegnato anche a far festa insieme: edifica la fraternità quanto un annuncio di fede. Personalmente eviterei di trasformare la chiesa in un luogo di banchetti: la nostra società chiasmata ha bisogno di oasi di silenzio. Dall'altra parte, però, è prezioso individuare dei luoghi dove poter mangiare insieme, cercando le occasioni più propizie. Ogni parrocchia del passato aveva un gruppo *magna e bevi* di tutto rispetto. La scorsa settimana ho avuto la fortuna di celebrare messa nella vicina parrocchia di San Paolo. Con-

clusa la liturgia, mi hanno invitato a prendere insieme un caffè nei locali del patronato e ho scoperto che ogni domenica ci sono dei gruppi che, a turno, preparano una colazione per chiunque abbia la possibilità di fermarsi. Certo, costa fatica, ma ci sono tanti modi per attuare la fraternità. Qualcuno organizza l'evviva di capodanno, qualche altro un panettone

o una colomba per Natale o Pasqua. Ci sono sagre parrocchiali o pranzi previsti per i gruppi di adulti. L'importante è creare delle circostanze in cui la comunità dei credenti e il quartiere intero possano mettere le gambe sotto la tavola e ricomporre la propria vitalità. Bisogna combattere social e cellulari, veri virus che connettono l'individualismo.



In punta di piedi

Lo spreco di cibo

Anche se a Mestre non abbiamo la quantità di ristoranti e bar di Venezia, esiste ugualmente un'industria alimentare molto vasta. Ci sono mense per studenti, lavoratori, forze pubbliche e altro ancora. Finito di mangiare cosa succede di quel che avanza? Se a casa si rischia di buttare via un cucchiaino di minestra o un filo di pasta, in queste



realtà potrebbero forse avanzare chili e chili di prodotti. Da piccolo mia madre mi insegnava a fare “scarpetta” mentre il papà, senza molta cultura di fede, ripeteva che il Signore “L'è smontà (sceso) dalla musetta (asinello) per raccogliere la fregoletta (la briciola di pane)”. A noi è stato insegnato a non buttare nulla e allo stesso modo sono certo che in tutte le realtà di ristorazione, piuttosto che buttare gli avanzi, si siano trovate le strade adeguate per evitare lo sperpero delle risorse. Qui desidero ricordare, a me per primo, la parabola evangelica del ricco, vestito di porpora e del povero Lazzaro seduto alla sua porta. Il primo banchettava lautamente e non concedeva al secondo neppure le briciole che cadevano dalla sua mensa. Dopo la morte però la condizione di entrambi si rovescia. Ed è così: se in questa vita sprechiamo i doni di Dio senza dividerli, nell'ultimo giorno non sapremo come accogliere il Dono della Misericordia, che pure il Signore riverserà su tutti. Avremo il cuore chiuso. Dunque, non si sprechi mai ciò che abbiamo ricevuto. Se avanzasse tanto cibo, basta una telefonata allo 0415353000 e una strada per impiegarlo a favore degli ultimi noi la troviamo di certo.



Il valore della genuinità

di Francesca Bellemo

Era il 1968 quando Fulvio Pilutti e Augusta Castellaro avviarono quello che per molti anni è stato il *Bar da Fulvio*, una semplice osteria situata all'interno di quella che era stata una vecchia chiesetta, nel cuore del villaggio Sartori, vicino al Terraglio. Una gestione totalmente familiare che è proseguita fino ad oggi che, mancato il papà, è nelle mani del figlio minore della coppia, Nicola Pilutti. "Sono cresciuto tra queste mura - racconta il titolare - ho quindi ereditato dai miei genitori la passione per la ristorazione e in particolare per i vini. E' infatti stato proprio l'avvicinamento al mondo dell'enologia che mi ha spinto a sviluppare il bar/osteria in quello che è diventato oggi il locale: la Vineria Cicchetteria Da Fulvio". Due locali in uno, la Vineria, per una ristorazione più confortevole, e l'Oasi Lounge Bar, per gli aperitivi e le feste private.

Qual è l'aspetto che ami di più del tuo lavoro?

"Quando un cliente se ne esce da qui soddisfatto. La massima soddisfazione è quella della mia clientela, qualsiasi essa sia: i lavoratori in pausa pranzo che prenotano il tavolo dall'ufficio e trovano un servizio veloce e di qualità, ma anche i molti turisti che sempre più ultimamente frequentano il locale e manifestano un grande apprezzamento per la nostra cucina italiana".

Cos'è la buona ristorazione?

"Abbiamo sempre scelto una ristorazione di prossimità, una cucina legata ai prodotti del territorio e della tradizione, ma anche alla stagionalità. Scegliamo con cura gli ingredienti dei nostri piatti affinché siano sempre di qualità".

Quale differenza tra una piccola realtà a gestione familiare e le grandi catene?

"La gestione familiare detta una linea alla nostra attività che è diversa da quella delle grandi strutture o delle catene. Noi abbiamo scelto di avere sei



tavoli, avremmo potuto farne di più, ma abbiamo preferito mantenere il carattere familiare perché questa è la nostra vita, più che il nostro business".

Quale rapporto con i fornitori?

"Siamo a nostra volta legati a piccole realtà. I grandi distributori non hanno margini di guadagno con un piccolo ristorante, non possiamo puntare sulle quantità. E in alcuni casi abbiamo avuto difficoltà a trovare dei fornitori, come ad esempio quando abbiamo cercato una lavanderia per le tovaglie"

Che valori vengono trasmessi attraverso l'attività di ristorazione?

"Il valore della relazione con le persone. La felicità del nostro cliente è la nostra massima soddisfazione. Ed è una sfida continua. Negli anni abbiamo cercato di ascoltare le esigenze di una clientela sempre in evoluzione e abbiamo cercato di evolverci anche noi. Mentre agli inizi a mio padre poteva bastare aprire una damigiana di vino per soddisfare i suoi clienti, per lo più fedelissimi, oggi sappiamo di dover offrire qualche cosa di più ricercato e attento, anche per assecondare le richieste di una clientela diversa. Cerchiamo di crescere sempre".

Nuovo corso al Plip

Da ex centrale del latte a centrale di cultura del cibo a 360 gradi. Il PalaPlip, in via San Donà, ospita oggi un nuovo soggetto che integra l'esperienza dell'Osteria Plip con uno spazio dedicato a un vero e proprio agrimercato e occasioni di incontro, di approfondimento e conoscenza legati al mondo del cibo.



"In coerenza con l'idea della centrale del latte che qui sorgeva - spiega il presidente David Marchiori (foto) - quindi un luogo che raccoglieva dal territorio e ridistribuiva al territorio, il progetto Meme vuole raccogliere tutte le istanze del territorio rispetto alla filiera agroalimentare: prodotti bio delle fattorie sociali, formaggi del casaro che alleva mucche locali, ma anche esigenze da parte delle persone che desiderano imparare e conoscere di più la storia e la provenienza dei prodotti". La persona che abita in città non sempre può recarsi direttamente dai produttori di eccellenze del territorio personalmente e normalmente nella filiera della grande distribuzione non li trova. Ecco che allora nell'agrimercato può acquistare i prodotti da cucinare a casa oppure sperimentarli nella rielaborazione che ne fa il ristorante oppure in modo più veloce al bar del mercato. "È un modo per fare quello che mi piace - continua Marchiori - ma anche di onorare questo luogo come un luogo di elaborazione. E infatti noi andiamo oltre proponendo anche un cartellone culturale, per portare e offrire alla città degli artisti affermati in una dimensione molto orizzontale. Questo perché ci piace entrare in relazione, rendere fruibile e accessibile quello che altrimenti non sarebbe. Nel cibo come nella cultura. Il cibo d'altronde è cultura". (F.B.)

La buona tavola

di Plinio Borghi

Mangiare e bere è la funzione del corpo che ci impegna di più. Allo spirito di sopravvivenza basterebbe la quantità, ma nemmeno nel mondo animale ci si limita a ingurgitare. La nostra storia è costellata di variazioni dovute alla disponibilità di materia prima con cui nutrirsi e, se non era sufficiente o adeguata, la conquista di terre altrui era conseguente, con stravolgimenti talvolta epocali. Oppure ci si accontentava di quello che c'era, il che ci costringeva a un cibo monotematico e non parlo del giurassico: chi ricorda l'immediato dopo guerra sa che così era. Il fisico allora se ne conforma e noi a forza di pasta, polenta e formaggio (carne la domenica e feste comandate) ci siamo ritrovati più sul bradipo, al contrario dei nostri figli che, attraverso una dieta più proteica ma anche più varia, hanno proiettato in altezza ciò che noi producevamo in larghezza. Dal che si evince che più si mangia variegato e maggiore è l'equilibrio che il nostro corpo ottiene. In Italia siamo avvantaggiati sul piano mondiale, perché, oltre a quel che produciamo, abbiamo le capacità economiche di procurarci quanto ci manca e la fantasia di cucinare in maniera sublime e differenziata (ogni regione vanta innumerevoli piatti tipici). Non solo, come per

altri settori, siamo anche depositari e ottimi esportatori della tanto declamata dieta mediterranea, che sta riscuotendo un successo planetario. Purtroppo, come tutti i popoli, siamo stati coinvolti dalla globalizzazione e, se negli anni del boom economico nel pasto veloce prevalevano bistecca e insalata, oggi il fastfood si avvale di tante di quelle schifezzuole, contrabbandate per leccornie "polivalenti", da far paura e non per modo di dire. Ormai l'immagine delle nostre nonne che passavano ore ai fornelli per trasformare in prelibatezze quel poco di cui disponevano, è sbiadita. Le nuove generazioni viaggiano con due riferimenti particolari: lo smart o l'I Pod da una parte e quei locali in stile americano dall'altra, ma quando hanno la possibilità di togliersi uno sfizio si fondono sui localini con cucina casalinga, dove talvolta sopravvive qualcuna di quelle immagini sbiadite, e vi spendono un occhio della testa per due costicine o una pasta e fagioli. Zuppa di spezzati o pugnetto di schie soltanto per pochi. I meno abbienti si accontentano di una pizza, ma cucinata rigorosamente in forno a legna. È l'ora di una svolta e di recuperare un po' delle vecchie tradizioni, anche se ormai il microonnde è diventato per tutti irrinunciabile.



Lente d'ingrandimento

di don Gianni Antoniazzi

Il monastero di Carpenedo

Si narra che Mozart avesse appuntamento con un frate cappuccino. I religiosi avrebbero fatto aspettare in portineria il celebre compositore tanto a lungo, che quello, presa carta e penna scrisse una spassosa composizione a quattro voci sulle parole: *Venerabilis barba capucinatorum*. Che eleganza per sfogare la rabbia di fronte a tanta lentezza (con rispetto per gli amici francescani, s'intende!). E dunque: poiché molti continuano a chiedermi conto del monastero di clausura di Carpenedo, ho telefonato a chi ha la responsabilità di questa pratica. È gente di Verona, abituata a lavorare con ritmi serrati. In questo momento devono fronteggiare i passaggi per regolarizzare la situazione. Per esempio: ogni bene ecclesiastico è vincolato, tout court, dalla Sovrintendenza. Prima di venderlo bisogna accertarne il "Valore di interesse Culturale". Compiuto questo passaggio suppongo ci sarà da risanare qualche eventuale abuso, poi da stabilire il valore dell'immobile e infine da valutare un'eventuale vendita. Insomma: i tempi non sono brevi anche perché ogni passaggio per un ufficio pubblico non chiede mezza giornata di tempo ma anche più di qualche mese. Carpenedo soffre per questa inerzia dal momento che l'immobile in questione non si trova certo in periferia ma giusto al centro della vita urbana. Qui però sia chiaro che la lentezza non dipende dal versante religioso, che d'un balzo vorrebbe risolvere le difficoltà, ma dalla lunghezza delle burocrazia: ci sarà spazio per scrivere non solo un *Venerabilis barba capucinatorum* ma un'intera Divina Commedia.



Costruire il futuro

di don Fausto Bonini

Papa Francesco si è recato in viaggio ad Abu Dhabi per rafforzare il dialogo con l'islam Forte il suo appello a impegnarsi per la pace: un compito che spetta a ciascuno di noi

Questo febbraio 2019 resterà nella storia

Papa Francesco è andato ad Abu Dhabi nella penisola arabica, nel cuore dell'islam. Un Papa che cammina tenendosi per mano con il rappresentante dell'islam. Un Papa che celebra la Messa in uno stadio di fronte a 140 mila persone, tantissimi cattolici e tanti musulmani. Questo mese resterà nella storia. Esattamente ottocento anni fa, nel 1219, un altro Francesco, Francesco di Assisi, si era recato a Damietta, in Egitto, per parlare con il sultano e mettere pace fra i musulmani e i crociati che assediavano la città. Non sappiamo che cosa si siano detti, ma sappiamo che l'incontro è stato cordiale anche se non portò alla pace. La tradizione ci racconta che Francesco rientrò in Italia salendo su una nave veneziana che lo portò fino a Venezia, dove si ritirò nell'isola che oggi si chiama San Francesco del Deserto a pregare, chiedendo agli uccellini di non disturbarlo. Il fatto è raccontato negli affreschi del chiostro di San Francesco.

“Sono venuto come credente assetato di pace”

Ottocento anni dopo, un altro Francesco ha preso il volo ed è andato a Abu Dhabi, nella penisola arabica dove è nato Maometto e l'islam. Mentre qualche cardinale si preoccupa di riproporre il passato dottrinale, che Papa Francesco non ha mai rinnegato, lui, Papa Francesco, costruisce il futuro. Quello proposto tante volte da Gesù stesso. Un futuro di pace e di fratellanza fra le persone e fra i popoli. La riflessione sull'ortodossia, cioè la fedeltà alla dottrina della Chiesa, Papa Francesco non la rinnega come sostiene qualcuno, ma la lascia ai teologi.

Lui ha scelto l'ortoprassi, cioè la fedeltà all'insegnamento di Gesù e si preoccupa di parlare e di agire come faceva Gesù. Che ha predicato l'amore, la misericordia, il perdono, la pace. E che frequentava pubblicani e peccatori. Ecco qualche stralcio del discorso che Francesco ha tenuto allo stadio durante la celebrazione della Messa. “Nel nome di Dio va senza esitazione condannata ogni forma di violenza perché è una grave profanazione del nome di Dio utilizzarlo per giustificare l'odio e la violenza contro il fratello”. “Sono venuto qui come credente assetato di pace, come fratello che cerca la pace con i fratelli”. “Non c'è alternativa: o costruiremo insieme l'avvenire o non ci sarà futuro. Le religioni, in particolare, non possono rinunciare al compito urgente di costruire ponti fra i popoli e le culture”.

Un domani di pace da realizzare insieme

Sarà accolto questo messaggio di comune costruzione di un cammino di pace? C'è da augurarselo e da pregare molto perché questo avvenga. I cristiani rappresentati dal Papa, l'islam politico rappresentato dalle autorità che hanno accolto il Papa e l'islam religioso, rappresentato dalle massime autorità della moschea e dell'università di Al-Azhar del Cairo, si sono solennemente impegnate di fronte al mondo intero a seguire un cammino di fraternità e di pace. Ma come fare perché un evento storico diventi cronaca quotidiana nelle nostre comunità? Questo è l'impegno che da quel vertice deve passare alla base, nelle varie comunità religiose che si riferiscono a un unico Dio. Nelle parrocchie, nei gruppi, nei movimenti. La pace è dono che viene dall'alto, ma si costruisce dal basso.



Domanda per entrare ai Centri don Vecchi

Ai Centri don Vecchi gli appartamenti si liberano a fronte di un turnover costante. Chiunque pensasse di presentare domanda d'inserimento, può consegnarla in direzione al Centro don Vecchi 2 di via dei 300 campi a Carpenedo dov'è già aperta una lista d'attesa. Per richiedere un alloggio occorre: non avere meno di 65 anni e più di 83; trovarsi in una condizione economica modesta; essere normalmente autosufficienti; disporre di un garante che si assuma la responsabilità di intervenire qualora la persona abbia necessità di una diversa collocazione, in seguito alla perdita dell'autonomia.



L'amore costruisce la vita

di padre Oliviero Ferro, missionario saveriano

Il concetto di amore ha tre sfere di significato: sessualità, eroticità e interessi intellettuali o spirituali. Nell'ottica dell'etica della vita nel contesto africano è quest'ultimo senso che interessa maggiormente, pur senza dimenticare i primi due che naturalmente assumono la loro importanza. Si tratta dell'amore nel senso di tessuto di relazioni simmetriche di amicizia e di rapporti asimmetrici di assistenza e di carità pubblica, come quello promosso dalla scuola greca e da quella cristiana, che parlano di *amore-agape*, ma anche di *amore-eros*. L'uomo, per gli africani, deve condurre il difficile lavoro di saper equilibrare, nella vita pratica, l'unità psico-somatica, tenendo ben conto dei bisogni della sensualità, dei sentimenti d'affetto e di forme di espressione razionale. Per l'insegnamento tradizionale, i bisogni devono essere integrati nelle buone forme d'integrazione comunitaria. Ciò porta a ricercare equilibrio tra il giusto amor proprio e l'amore altruistico. Occorre essere vigili, prudenti e intelligenti nella conduzione delle relazioni d'amore, sapere che il sacrificio di sé - benevolenza - in un altruismo eccessivo e cieco, così come anche il sacrificio dell'altruismo per

l'interesse egoistico - sfruttamento distruggono l'amore. Ad essere sincero, nelle conversazioni con la gente, questo tema non veniva toccato molto. Penso perché è qualcosa che tocca l'intimo di una persona e, forse, deve rimanere all'interno della casa. In ogni caso ci vuole molto tempo per inserirsi, capire una cultura e andare fino in fondo. E ora ascoltiamo qualche proverbio in proposito. Partiamo dai Bambara della Costa d'Avorio: "Amare colui che non ti ama è amare la pioggia che casca sulla foresta" cioè l'amore deve essere reciproco. Naturalmente c'è incompatibilità tra amore e odio, come dicono gli Attiè della Costa d'Avorio: "Nel ventre dove l'odio si è installato per primo, non c'è posto per l'amore" e questo lo possiamo verificare nei commenti, via social, ad avvenimenti di questi ultimi tempi: migranti, uccisioni, bullismo, femminicidi... Per fortuna che gli Hutu del Burundi ci regalano questo bellissimo proverbio: "Non c'è mai notte dove si ama" per dire che dove c'è amore, c'è sempre gioia. L'amore non ha tempo, limiti di scadenza. Ce lo dicono i Mossi del Burkina Faso: "La vacca che ama il proprio piccolo continua a leccarlo anche da grande". Naturalmente

l'amore non è sempre intenso. Ha i suoi alti e bassi. Ce lo ricordano saggiamente gli Ntomba del Congo RDC: "L'acqua calda non resta calda". E, poi, ci vuole un bel clima per favorire l'amore. I Fang del Gabon così riflettono: "La farfalla succhia la canna da zucchero e fugge il piccante", vale a dire che l'amore evolve in un clima sereno e svanisce in un'atmosfera turbolenta. L'amore richiede di accettare le qualità e i difetti dell'altro. Ce lo fanno vedere con un esempio gli Ambede del Gabon: "Se vuoi bene ad un cane, devi sopportare le sue pulci". Non sempre l'amore rimane, a volte rischia di diventare odio, quando il cuore ha esaurito la voglia di amare. Così dicono i Tutsi del Rwanda: "Sono coloro che si amano che prima o poi si odiano", e questo è successo sia in Rwanda che in Burundi con il genocidio di triste memoria, tra persone che prima andavano d'accordo e che poi sono diventati nemici. A volte si scopre di aver sbagliato ad amare qualcuno che è più interessato ai propri beni che alla persona la quale gli dimostra un amore disinteressato. I Bulu del Camerun ci fanno capire questa realtà, dicendo "ho pensato di amare qualcuno: ho scoperto che ama i propri beni". (12/continua)



La grande squadra dei volontari in servizio

Possiamo calcolare che i volontari oggi all'opera nei diversi ambiti d'impegno della Fondazione Carpinetum siano ben più di mezzo migliaio. Quelli che intendono prestare servizio nel futuro Ipermercato solidale agli Arzeroni sono circa 130, iscritti ora nel registro dell'associazione *Il Prossimo* che gestirà la struttura. Confidiamo che il numero possa salire: ad essi possono infatti aggiungersi altre realtà che già collaborano con noi e che potrebbero entrare nell'Ipermercato solidale. Ma quanti ancora il Signore sta chiamando a far parte di questa impresa? Chi leggendo si sentisse chiamato venga a lasciare la propria adesione.



I riti funebri in Veneto

di don Sandro Vigani

I documenti dell'Inchiesta citata del 1811 sono prodighi di notizie sui costumi del popolo veneto riguardanti i riti della morte. Se l'interpretazione che ne viene data è sempre vincolata al razionalismo di stampo illuministico, le notizie molto dettagliate rimangono di grande interesse. Possiamo raccogliere tali notizie in alcune modalità comunemente diffuse che accompagnano i riti funebri in tutte le zone del Veneto: *la cerimonia del funerale; il pianto funebre; l'elogio del defunto; il banchetto che segue il funerale.*

La celebrazione

La ritualità della celebrazione funebre iniziava nella casa del defunto. La salma veniva lavata e rivestita, composta sul letto sopra una tavola e si preparava la camera ardente con le candele accese, i fiori e, appesi alle pareti, i copriletto o i drappi. Una finestra della stanza rimaneva aperta perché l'anima del morto potesse librarsi in cielo, ma certamente anche per motivi igienici. La salma veniva vegliata per tutta la notte, tra la recita del Rosario e

le lacrime dei parenti, soprattutto delle donne. La veglia serviva a difendere il defunto dai malefici del demonio. Gli addobbi della camera ardente variavano a seconda delle possibilità economiche della famiglia. Poiché si moriva sempre in casa, la bara veniva portata a spalla fuori della casa dai parenti e dagli amici del defunto fino alla chiesa. Anche il tragitto dalla chiesa al cimitero, breve o lungo che fosse, avveniva a piedi, e la bara portata a spalla. Raramente, solo se la famiglia ne aveva la possibilità, il trasporto avveniva con il carro funebre. La solennità della celebrazione del funerale in chiesa, durante il quale il sacerdote vestiva i paramenti di colore nero, variava a seconda del censo della famiglia del defunto. Fino al Vaticano II i funerali non erano tutti uguali: cambiavano il numero delle candele, i drappi e perfino il numero dei celebranti, a seconda delle possibilità economiche della famiglia. Vi era un vero e proprio tariffario a tal proposito, che distingueva i funerali in classi: c'era quello di prima, seconda, terza classe, anche se

bisogna dire che non tutti i preti seguivano questa prassi. L'Inchiesta del 1811 disapprova la prassi, giungendo ad annotare che certi parroci rifiutavano di celebrare il funerale in chiesa dei poveri, se esso non fosse stato pagato dal Comune quando la famiglia del defunto era troppo povera: *"È poi colà disdicevolissimo il pretesto de' parroci, che per non perdere il diritto de' loro incerti ricusano la tumulazione a' miserabili, se la Comune non trova di che soddisfare alla loro ecclesiastica sordidezza, mentre i beccamorti lo fanno gratuitamente"*. In taluni luoghi, per allontanare l'idea che il funerale dovesse essere pagato, si usava un espediente: *"... Mentre il parroco terminata la messa canta la sequenza de' morti, uno dei parenti dell'estinto dispensa un soldo a ciascuno, che ritrovasi in chiesa. Tutti quelli che han ricevuto la distribuita moneta, circondano in processione l'altar maggiore, baciano la stola del celebrante, depositano il soldo ricevuto su d'un pannolino ivi preparato a bella posta... il che serve al parroco per elemosina"*. (27/continua)



Servono autisti per i magazzini solidali

I nostri magazzini della carità al Centro don Vecchi di via dei Trecento campi a Carpenedo svolgono ogni giorno un'attività particolarmente corposa e hanno sempre bisogno di almeno una decina di volontari per guidare i 6 furgoni e i 2 furgoncini a disposizione. Serve solo la patente B e un po' di generosità. Rinnoviamo il caldo appello ai nostri concittadini che abbiano un minimo di tempo da mettere a disposizione. Per essere più certi di ottenere un impegno immediato si può telefonare a don Armando al 3349741275 oppure a suor Teresa al 3382013238.



Viale Garibaldi

di Sergio Barizza

Nel 1878 il sindaco di Mestre, Napoleone Ticozzi, assieme al padre Cesare, si recò in visita a Parigi. Non rimase insensibile alla vista dei signorili boulevards voluti da Giorgio Eugenio Haussmann che raddrizzando e ampliando le direttrici di traffico principali, avevano creato quell'immagine suggestiva del centro ancor oggi ben visibile nell'étoile, che converge e si dirama dall'Arco di Trionfo. Non è perciò un caso se prese corpo, proprio in quel 1878, l'idea di aprire un gran viale tra Mestre e la sua frazione più importante che era Carpenedo. Niente meglio delle parole stesse di Napoleone può spiegare il senso di questo intervento: *"Il progetto dà una strada ampia, arieggiata, maestosa; strada che aprendosi al palazzo municipale diventa una continuazione decorosa dello stesso borgo Palazzo e mettendo in comunicazione diretta Mestre con Carpenedo permette che il palazzo municipale venga così nel centro del comune, cosa oltre ogni dire comoda e vantaggiosa alle viste amministrative dello stesso comune. Il progetto comprende anche un tourniquet destinato, volendo, alle corse di cavalli, cosa di cui Mestre manca affatto e che permetterà al comu-*

ne, quando lo voglia, di poter attivare anche annualmente tali gare. La stessa strada avvicinando di molto la più grossa frazione del comune al capoluogo e rendendo più immediate le comunicazioni fra questo e quello, porterà vantaggio a entrambi per il fatto che unendosi un sito ameno e di villeggiatura quale è Carpenedo mediante un passeggio pubblico, renderà anche Mestre un sito più preferibile di quello che non lo sia oggi per i vicini abitanti di Venezia". In primo luogo, perciò, quel nuovo viale avrebbe permesso all'appena restaurato palazzo municipale di trovarsi collocato praticamente al centro della nuova grande città che si voleva far crescere tra la stazione ferroviaria e Carpenedo. Negli anni a cavallo tra Otto e Novecento divenne ricercata zona di residenza grazie alla costruzione, su entrambi i lati, di numerose villette immerse nel verde, purtroppo quasi tutte demolite per lasciar posto ad anonimi palazzoni nel secondo dopoguerra. La passeggiata tra Mestre e Carpenedo era favorita da due ampi marciapiedi ombreggiati da tigli che, all'inizio della primavera, riempivano l'aria del loro inebriante profumo. Per la sua realizzazione non furono

necessarie molte demolizioni. L'unica casa, infatti, che sarebbe caduta sotto gli espropri (il resto era tutto terreno agricolo fino a piazza Carpenedo, in maggior parte proprietà dei Grimani) e che sarebbe stata demolita, era quella situata all'angolo settentrionale del palazzo comunale, inserita nella linea di fabbricati che correvano, senza soluzione di continuità, dal borgo dei Tedeschi (oggi via Torre Belfredo) a via Caneve, che ospitava, in quel momento, un'avviata osteria all'insegna delle "Tre Balle". Quel viale, che apriva Mestre al territorio circostante allargando i confini della città e creando un altro asse di scorrimento veloce, e anche piacevole, verso piazza Maggiore, oltre a quelli storici della Castellana, della Miranese, del Terraglio, nasceva emblematicamente da una ferita nell'assetto urbano del vecchio castello, continuando con ciò, qualche anno dopo, la demolizione della torre di Belfredo, la frantumazione di un contesto abitativo ormai desueto con l'apertura di un varco nella semplice linea di case con portico che ne delimitava la cinta urbana e con la demolizione di quel poco che ancora rimaneva degli Spalti delle mura ormai destinate all'oblio. (50/continua)



Camere disponibili al Centro don Vecchi 6

Al Centro don Vecchi 6, l'ultima struttura realizzata in ordine di tempo e inserita nel complesso del Villaggio solidale degli Arzeroni, a non molta distanza dalla zona commerciale del Terraglio e dall'ospedale dell'Angelo, ci sono stanze a disposizione di chi dovesse trascorrere un certo periodo a Mestre per lavorare oppure, ad esempio, per assistere i propri parenti ricoverati in città. Sono a disposizione anche di chi abbia per qualsiasi motivo una necessità abitativa di carattere temporaneo. Per prenotare una stanza di "Formula Uno" è possibile chiamare lo 0413942214.

Per realizzare l'Ipermercato solidale

Sottoscrizione cittadina: tutti i fondi a favore della costruzione della nuova opera di bene

I familiari dei defunti Natalina e Antonio hanno sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, per onorare la memoria dei loro cari congiunti.

Il signor Giovanni Battista Bianchini ha sottoscritto venti azioni, pari a € 1000.

È stata sottoscritta quasi mezza azione, pari a € 20, in memoria di Luigi, Giuseppe e di tutti i defunti della famiglia Patrizio.

Una persona rimasta anonima ha sottoscritto, sabato 29 dicembre, un'azione, pari a € 50.

La signora Guarino ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, in ricordo del suo piccolo Mauro.

I familiari dei defunti Vittorio e Norma hanno sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, per ricordare i loro cari congiunti.

Un signore ha sottoscritto mezza azione, pari a € 25, in suffragio dei defunti Mauro, Maria, Carlo e Rosita.

La moglie del defunto Luciano ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, per ricordare lui e i defunti delle famiglie Zago e Breda.

I familiari della defunta Antonietta Checchin hanno sottoscritto un'azione, pari a € 50, in memoria della loro cara congiunta.

È stata sottoscritta quasi mezza azione, pari a € 20, in memoria dei defunti: Adamo, Eva, Giovanni e Mariella Guerra.

La nipote dei coniugi Sergio Piovan e Amelia Foffano ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, in ricordo dei suoi cari nonni.

La moglie del defunto Salvatore Balducci, morto 27 anni fa, ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, in suo ricordo.

È stata sottoscritta un'azione, pari a € 50, in memoria del defunto Bepi Veggis e dei defunti delle famiglie Benin e Veggis.

La figlia dei defunti Carla e Antonino ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, in memoria dei suoi genitori.

È stata sottoscritta quasi mezza azione, pari a € 20, in ricordo dei defunti: don Aldo, Emilia e Gaetano.

È stata sottoscritta quasi mezza azione, pari a € 20, in ricordo dei defunti delle famiglie Scolaro e Bressan.

La signora Pirocco e i suoi figli hanno sottoscritto un'azione, pari a € 50.

I due figli della defunta Lidia Gastaldi hanno sottoscritto due azioni, pari a € 100, per onorare la memoria della loro madre.

Una cugina della defunta Lidia Gastaldi ha sottoscritto quattro quinti di azione, pari a € 40, per onorare la memoria della sua cara congiunta.

La signora Esterina Pistollato del Centro Don Vecchi 2 ha sottoscritto un'azione, pari a € 50.

Una congiunta della famiglia del defunto Nicola Sartorello ha sottoscritto due azioni, pari a € 100, per onorare la memoria del caro defunto e testimoniare cordoglio e affetto a sua moglie.

La moglie del defunto Nicola Sartorello ha sottoscritto dieci azioni, pari a € 500, per onorare la memoria del suo carissimo marito.

La signora Natalina Bergamin del Centro Don Vecchi 1 ha sottoscritto un'azione, pari a € 50.

La moglie e i figli del defunto Rocco Quatrone hanno sottoscritto due azioni, pari a € 100, per onorare la memoria del loro caro congiunto.

Le signore Anna Vianello e Luisa Rebuffi hanno sottoscritto venti azioni, pari a € 1000, in memoria di Bruna Serena.

La signora Mirella Pallaoro ha sottoscritto un'azione, pari a € 50.

I coniugi Vianello, in occasione del 26° anniversario della morte del figlio Marco, hanno sottoscritto un'azione, pari a € 50, per onorare la sua cara memoria.

La signora Gabriella Favaretto ha sottoscritto un'azione, pari a € 50, per ricordare suo marito Gino e la sua cara figlia Monica.

I familiari della defunta Lea hanno sottoscritto due azioni, pari a € 100, per onorare la memoria della loro carissima congiunta.

I figli dei defunti Gabriella e Renato hanno sottoscritto un'azione, pari a € 50, in ricordo dei loro carissimi genitori.

CENTRI DON VECCHI

Concerti febbraio 2019

MARGHERA

Domenica 24 febbraio ore 16.30
Pomeriggio musicale con
Manuel

CAMPALTO

Domenica 24 febbraio ore 16.30
Canzoni senza età con
Gli amici del bel canto noventano

Ingresso libero

Come poter donare alla Fondazione

Per sostenere la Fondazione Carpinetum si può effettuare un bonifico bancario al Monte dei Paschi di Siena - agenzia di Via San Donà, codice IBAN: IT17R0103002008000001425348 o effettuare un versamento sul conto corrente postale numero 12534301.



Ristorazione al Don Vecchi

di don Armando Trevisiol

Purtroppo credo che alcuni mestri considerino ancora i Centri Don Vecchi delle case di riposo, moderne magari, ma nulla più di questo. Pur avendolo scritto ormai molte volte, ritengo opportuno ripetere che le nostre strutture sono proprio l'opposto. In casa di riposo, infatti, l'anziano è a pensione, e tutte le decisioni vengono prese dalla direzione, mentre nei nostri centri i residenti rimangono protagonisti della loro vita. La direzione, semmai, li "costringe" a rimanere autonomi fino all'ultimo respiro, perché questo significa vivere da persone libere e intelligenti! Gli appartamenti che mettiamo a disposizione, a costi accessibili anche per chi ha la pensione minima, vengono definiti "alloggi protetti" in quanto prevedono supporti di ordine strutturale, sociale e organizzativo che contribuiscono a dare sicurezza all'anziano, il quale comunque rimane libero di gestire la propria vita come meglio crede. Vorrei soffermarmi in particolare sulla ristorazione che considero un aspetto molto innovativo della nostra proposta. Ogni alloggio è provvisto di un angolo cottura, studia-

to appositamente per occupare poco spazio, ma che comunque garantisce comodità e sicurezza. I residenti che si preparano i pasti in casa, possono disporre di generi alimentari, frutta e verdura a costi pressoché simbolici che l'associazione *Il Prossimo* mette a disposizione. Noi suggeriamo loro di provvedere in maniera autonoma al pranzo e alla cena per mantenersi attivi e occupare il tempo in maniera costruttiva. Ciononostante, nei nostri centri è stato allestito un ristorante, gestito dal catering "Serenissima Ristorazione" di Vicenza, che prepara il pranzo presso un centro cottura ubicato all'interno del centro Don Vecchi 1 a Carpenedo. Il pasto, servito in un locale signorile, prevede: un primo piatto, ogni giorno diverso, un secondo, che viene sempre variato e accompagnato da un contorno, frutta fresca e, per chi lo desidera, purè e verdura di stagione, oltre a un dessert generosamente offerto da molte pasticcerie di Mestre che, quasi ogni giorno, ci regalano i dolci invenduti. Con cinquanta centesimi poi ogni commensale può prendere vino, bevande e caffè a un

distributore automatico. Il pranzo costa cinque euro, tuttavia ai residenti che hanno una pensione di seicento euro finora siamo riusciti ad addebitare soltanto due euro e cinquanta, grazie al contributo donato dall'associazione *Vestire gli ignudi*. Due volte al mese le porte del *Senior restaurant* si aprono per tutti gli anziani della città e, in questa occasione, viene servito anche un antipasto. È previsto inoltre un servizio di consegna a domicilio dei pasti per gli anziani che, per qualche motivo, non possono recarsi al ristorante. Il servizio in sala, invece, viene svolto da un gruppo di volontari, a turni di cinque o sei. Qualcuno forse si domanderà perché questo vecchio prete, ormai novantenne, tenga a puntualizzare queste cose. Per vanteria o vanagloria? No, cari lettori! Pur essendo orgoglioso e felice della soluzione che abbiamo adottato, sono consapevole che gli artefici di questi "miracoli" sono i concittadini che credono nella solidarietà, ma sono altrettanto bene che molti altri "miracoli" si potrebbero ancora concretizzare, se qualche altro mestriino si unisse a noi!



Benvenuto monsignor Angelo!

Se piace a Dio, l'ex parroco del Duomo di Mestre, monsignor Angelo Centenaro, potrebbe venire a vivere al Don Vecchi 6 degli Arzeroni. Lì la Fondazione Carpinetum ha già un centinaio di alloggi per anziani in perdita di autonomia, genitori separati, famiglie giovani, lievi disabili. E lì si stanno costruendo altri 60 alloggi per andare incontro alle necessità sempre più urgenti. In quel luogo già è diffusa la voce dell'arrivo di don Angelo e l'aspettano con affetto. Noi siamo onorati per la presenza di questo celebre sacerdote e siamo certi che, nonostante non abbia più 20 anni, sarà di immenso aiuto per i residenti dei Centri don Vecchi. Gli diamo dunque il più caro benvenuto e ci auguriamo che anche lui, in questa stagione della vita, possa soltanto respirare aria di casa.