

# L'incontro

SETTIMANALE DELLA FONDAZIONE CARPINETUM

COPIA GRATUITA

ANNO 16 - N° 17 / Domenica 26 aprile 2020

## La buona cucina è nel Vangelo

di don Gianni Antoniazzi

In questo periodo di isolamento molti fra noi riscoprono la ricchezza della cucina italiana. Non solo le donne ma anche i maschi, giovani e anziani, riscoprono le tradizioni famigliari o si cimentano con nuove ricette. È un valore culturale di straordinaria importanza. Non dobbiamo meravigliarci che la stessa Scrittura divina presti molta attenzione al pasto e alla sua preparazione. Il 70% dei Vangeli per esempio è ambientato intorno ai banchetti. Mentre mangia Gesù compie prodigi, come a Cana, istruisce la gente, riconcilia a sé i lontani, prende decisioni gravose e, nel caso di Giuda, offre un boccone con la speranza che l'apostolo abbia l'ultimo segno di ripensamento. Alcune parabole sono ambientate a pranzo. Durante l'ultima cena egli istituisce il sacramento più prezioso, l'Eucaristia, nel quale Gesù stesso si offre come cibo spirituale per il cammino nel tempo. Ha parlato del giorno senza tramonto come di uno straordinario banchetto nuziale. Quanto sia importante la tavola nella fede cristiana è presto detto: un abate, san Benedetto, raccomandava ai monaci di aver cura della tavola perché "bona cucina - diceva - bona disciplina", ovvero, una buona cucina corrisponde ad una buona disciplina di vita. Ed è proprio così: a tavola nascono le relazioni più famigliari. Quando si mangia insieme si stemperano le tensioni e le difficoltà si sciolgono. Ancor oggi è la cucina ad infondere speranza per l'avvenire e sa Dio quanto sia importante in questo momento avere speranza in casa.





# Voglia di ripartire

di Matteo Riberto

**La chiusura imposta dal virus ha messo in ginocchio tanti settori tra cui la ristorazione. L'Italia e Venezia hanno una grande tradizione culinaria: quale sarà il suo futuro?**

Tra i tanti settori ad aver sofferto il lockdown c'è sicuramente la ristorazione: una colonna dell'economia veneziana. Molti imprenditori temono di non riuscire più a riaprire o di doverlo fare a condizioni troppo svantaggiose. Del presente e del futuro nel settore parliamo con David Marchiori, chef dell'Osteria Plip di via San Donà.

**David, cos'è l'osteria Plip?**

"È un'outsider della ristorazione mestrina che negli anni si è costruita un'identità, e ora siamo anche pizzeria".

**Come vi siete organizzati in questo periodo? Fate consegne?**

"In questo periodo rimaniamo chiusi: i costi di gestione e logistica per il delivery non sono alla nostra portata, quindi abbiamo deciso di aspettare a riaprire per fare quello che possiamo e sappiamo fare. A margine di questo, comunque, la nostra proposta non si sposa bene con la consegna a domicilio".

**Per gli italiani il cibo è sacro. Questa emergenza cambierà il modo di approcciarsi con il cibo?**

"Sicuramente le persone avranno trovato il modo di riscoprire il piacere di cucinare a casa ed è un bene, perché la vita quotidiana fino a marzo comunque vedeva le persone considerare il cibo preparato a casa come un fastidio. Speriamo che così

almeno si sia riscoperto il piacere e il rispetto per la cucina".

**Molti ristoratori, visto il lungo lockdown, temono di non riuscire più a riaprire. Sarà un'ecatombe nella ristorazione?**

"Sicuramente in una città come la nostra che ha visto crescere il turbo-turismo in maniera sensibile negli anni ci saranno dei brutti risvegli tout court. Nella ristorazione, che soprattutto in città storica vedeva un'inflazione di locali a qualsiasi livello, sicuramente ci saranno delle difficoltà superiori ad altre imprese. Aggiungiamoci che con ogni probabilità si aprirà vincolati a spazi e capienze; non vedo il cielo sereno a breve per nessuno. A mio avviso la ristorazione, presto o tardi, dovrebbe comunque riaprire in condizioni ottimali e non vincolate. Il rischio, infatti, è quello di rendere insostenibili i costi fissi. Sarei disposto ad aspettare uno o due mesi in più ma con condizioni migliori rispetto a quelle che vengono ipotizzate sui giornali".

**Come si dovrà cambiare dopo l'apertura (rispetto distanze ecc.)? State già pensando a qualcosa e come vedi il futuro della ristorazione?**

"Prima della chiusura forzata ci eravamo già organizzati con l'aiuto del dott. Pizzini delle omonime farmacie per permettere ai nostri clienti di frequentare i nostri spazi in piena sicurezza. Riaprire in quelle condi-



zioni non risulterebbe un problema. Ma c'è un piccolo dettaglio: questi sono limiti che comunque prima del lockdown avevano più che dimezzato il fatturato fin dal 22 febbraio. Non oso immaginare come possa essere quindi in ambienti meno ampi del nostro. Quel che auguro a tutti i miei colleghi è di riaprire con la serenità di poter esercitare la propria professione e passione al meglio, e spero che anche i governi ai vari livelli possano comprendere che il ristorante non è una fabbrica, ma un luogo di cibo e relazione. Senza uno dei due non può esistere un ristorante, e la ristorazione italiana andrebbe sostenuta fino in fondo. In condizioni normali per i miei colleghi di Mestre potrebbe essere un modo per ricominciare a lavorare con i propri concittadini. Penso soffriranno soprattutto quelli che avevano deciso di rivolgersi principalmente al turista, cosa che noi non abbiamo mai fatto".

**Un'ultima cosa.. ci dai una ricetta gustosa e veloce da fare che anche i nostri lettori possano replicare?**

"Visto che per quest'anno non potremo proporla da noi (lavoriamo sulla stretta stagionalità) consiglio la carbonara di asparagi, con gli asparagi alla julienne al posto della pasta. L'importante però è che impariate a fare una buona carbonara!".





# Fagioli e polenta

di don Sandro Vigani

**Nel veneziano la sottoalimentazione era un problema comune fino alla metà del '900  
Polenta, radicchio e carne solo per le feste: le abitudini alimentari dei nostri nonni**

Fino alla metà del Novecento il problema principale della gente contadina era costituito dalla sottoalimentazione o da un'alimentazione povera, priva di quelle sostanze necessarie per crescere in modo sano. La gente dei campi era destinata a rimanere povera, come ricordava il proverbio: "El contadin l'è sempre rico l'ano che vien!". Ma un altro proverbio assicurava che: "Dove se magna in tri, se magna anca in quatro". In Veneto la pietanza di base era la polenta di granturco. Non si contano i proverbi sulla polenta: "Fasioi e poenta xe a carne dei poareti", "Faive verso sera, poenta int'e 'a caliera", "Polenta e late, ingrossa le culate", "La polenta fa venir le gambe grosse", "I xe morti in quatro parché no i gaveva el fio par tajar la polenta", "El gà ciapà pan par poenta", "I magna polenta e croste". Si presume che un contadino ne mangiasse fino a tre chili al giorno! La polenta veniva cotta nel grande paiolo di rame - *ea calierà o el calieròn* - posto sopra il

fuoco del focolare. Impastata con l'acqua, andava mescolata da una donna esperta per più di 40 minuti e poi rovesciata velocemente - anche in questo caso ci voleva una grande esperienza - sul tagliere, *la panàra*. Dopo che la polenta era stata rovesciata sul grande tagliere, rimaneva attaccato alle pareti della *calierà* un velo di polenta più solido, abbrustolito, le croste. Una vera leccornia per i bambini, che aspettavano che la polenta fosse sulla *panàra* per grattare quel velo di croste di polenta croccante e amarognolo e mangiarlo. Il 'companatico' che più comunemente veniva mangiato assieme alla polenta era costituito dai fagioli: in Veneto *fasiòi o fasòi*. Intere generazioni dei nostri nonni e bisnonni sono cresciuti a *poenta e fasiòi*. Un piatto molto comune era la polenta *infasiolada o polenta co' fasiòi imbogonài*. Un altro piatto era *radici e fasiòi (radicchio con fagioli)*. La polenta si accompagnava anche con un po' di lardo, una fetta di salame, mezzo uovo,

un po' d'unto, noci, fichi ed altra frutta quando era matura, oppure la si mangiava sola. La carne si vedeva sulla tavola soltanto nelle grandi feste - Il Natale, la Pasqua e poche altre volte all'anno, soprattutto nel periodo dell'uccisione del maiale - sempre se l'economia della famiglia lo permetteva. Di tanto in tanto a tavola compariva una gallina, divisa equamente tra i componenti della famiglia sempre numerosa. Ad uno toccava la testa, ad uno il collo, ad uno il durrello o un'ala, ad uno le zampe... Scarso anche il pesce: il venerdì, giorno di magro, a tavola si trovava pesce di mare economico: la sardina, l'aringa, il merluzzo. Il baccalà era un cibo prelibato destinato alle feste. Più facilmente si mangiava pesce di acqua dolce, pescato nei canali e nei fiumi vicino a casa. A Natale, per tradizione, si mangiava l'anguilla o il capitone. Si approfittava dei matrimoni o dei funerali per fare un buon pasto. Un'altra fonte di sostentamento per il contadino era la verdura: prima di tutto verze e cavoli, patate e cipolle con i quali si faceva il minestrone, e poi tutti gli altri prodotti dell'orto. Anche le erbe spontanee, che crescevano nei campi e lungo i fossi, come *le rosoline, i carletti, il radicio de can...* avevano un posto d'onore sulla mensa del contadino, ed inoltre erano gratuite. Col poco latte munto si faceva qualche formaggio fresco. La fame era molto diffusa nelle campagne venete. L'acqua da bere veniva attinta al pozzo di casa o alla fontana che si trovava nella piazza del paese o nei pozzi artesiani sparsi nella campagna.





## Cene virtuali...

di don Gianni Antoniazzi

La S. Messa è la “Cena del Signore”. Non si può celebrare veramente l’Eucaristia per televisione o attraverso i mezzi di comunicazione: per fare la comunione completa con Gesù bisogna essere presenti. Questo è vero. Accanto al pane dell’Eucaristia però c’è anche il pane della Parola e quello della Carità. In questo periodo di emergenza, piuttosto che manchi ogni alimento alla nostra fede, meglio assicurare almeno la Parola e l’esortazione all’Amore fraterno. È già qualcosa e può arrivare nelle case di tutti attraverso la televisione, YouTube o altri mezzi di comunicazione. Il Vaticano stesso, in un documento di qualche settimana fa, esortava i sacerdoti a profittare degli strumenti di Internet per offrire la Messa ai parrocchiani. A Carpenedo ci siamo sforzati di farlo, esortando la gente a seguire anche la celebrazione del Pa-

triarca e quella del Papa. Inoltre, dal lunedì al venerdì, alle 19:30 facciamo 10 minuti di preghiera perché chi partecipa si senta parte dell’unica comunità di fratelli. Ci seguono in genere circa 170 - 190 persone, chi in diretta chi in differita. Si trovano le indicazioni sul

sito della parrocchia. Certo: l’Eucaristia ci manca come potrebbe mancare il pane quotidiano, ma intanto che aspettiamo di riprendere la Messa completa nelle nostre chiese, questi appuntamenti ci aiutano ad aspettare fiduciosi l’incontro completo con Cristo Signore.



### In punta di piedi

## Spazi di normalità

Nei Centri don Vecchi affrontiamo i problemi quotidiani della vita sociale comune a tutti. In questo momento bisogna garantire la sicurezza nelle relazioni fra persone. La medicina ci aiuta: per esempio, chi rientra ai Centri dopo qualche settimana di permanenza in famiglia, deve sottoporsi al *test sierologico IgM e IgG*. Certo:



comporta una spesa di qualche decina di euro (32 nei laboratori privati). Ma il risultato viene dato in meno di un’ora. Con esito positivo è necessario purtroppo fare il tampone ma confidiamo che fra qualche settimana ci siano strumenti più efficaci. In linea generale speriamo di offrire una vita sociale più sicura. Nelle prossime settimane, con le regole opportune, potremo tornare a mangiare insieme: sarebbe un segno di festa e uno sviluppo importante a livello personale. Nel frattempo chiediamo ai residenti di passeggiare più a lungo negli spazi aperti dei centri: con l’esplosione della primavera è importante riprendere il tono muscolare. Dal 4 maggio potremmo riaprire i magazzini e una vita comunitaria dentro i Centri. Al momento però, chi esce ed entra dalla propria residenza deve farlo con scrupolo, nell’osservanza delle distanze, con l’uso della mascherina e dei guanti. Il Virus non andrà via in fretta ma se cambiamo abitudini la vita può riprendere serenamente.



# La spesa settimanale

di Daniela Bonaventura

Domani è il giorno ... della spesa. Questa la mia unica uscita settimanale. Il virus ha cambiato tante nostre abitudini e tra queste gli approvvigionamenti familiari. Per rispettare le regole dell'isolamento ci siamo organizzati con una grande spesa settimanale. È stato difficile all'inizio perché eravamo abituati a non riempire frigorifero e dispensa, uscendo quasi tutti i giorni. Adesso c'è la lista redatta durante la settimana, lunga, dettagliata e varia. Bisogna pensare a pranzi e cene per un'intera settimana e meno male che c'è una grande alleato ... il congelatore, seppur piccolo. E poiché non si esce più per una pizza o per andare al ristorante, la prima conseguenza è stato l'aumento dell'importo mensile delle spese per il cibo. E anche perché, almeno per noi, preparare pranzi e cene è diventato importante, un modo per volerci bene. Abbiamo più tempo a disposizione e quindi si sperimentano nuove ricette per deliziosi manicaretti. Non ho mai comprato tanta farina e tanto lievito, sono diventata "esperta" di torte, pane, pizza e con soddisfazione. Forse ho buttato un po' all'aria i sacrifici fatti in palestra fino a febbraio, ma cerco di recuperare con esercizi a casa. Alla nostra spesa si sono aggiunte le spe-

se per le zie che non facciamo uscire per nessun motivo e quindi riempire il carrello diventa una vera missione. Ma lo si fa volentieri, la salute nostra, dei nostri cari e del prossimo è troppo importante. Forse ci vorrebbe uno studio di sociologia che analizzi il mio carrello, la paura di restare senza "qualcosa" mi fa spesso acquistare tante cose, non dico inutili, ma sicuramente non necessarie. La settimana scorsa mio marito ha esclamato che erano anni che non vedeva un frigorifero così pieno, ma questa visione mi rassicura e vedendo gli altri carrelli delle spese al supermercato ritengo ci siano tante persone che la pensano come me. Ho anche imparato a non buttare via nulla, si riciclano gli avanzi, si fanno minestrone, torte salate, macedonie. Tanti anni nella cucina della casa parrocchiale a Gosaldo mi hanno insegnato molte cose. Questa uscita settimanale, poi, è diventata l'unico contatto con l'esterno, mi vesto bene, mi trucco e mi sembra di essere libera. Poi però devo mettere mascherina e guanti, devo rispettare le distanze e capisco che la vita normale è ancora lontana. Ma so che ... TUTTO ANDRÀ BENE. In tale attesa, mi godo la cucina e preparo con calma, attenzione ed amore le pietanze per la mia famiglia.

## Lente d'ingrandimento

di don Gianni Antoniazzi

### Non ci siamo ancora

A Carpenedo abbiamo aperto un "tavolino di scambio": chi può mettere e chi ha bisogno prende. L'associazione "il Prossimo" ha profuso energie. C'è stato l'aiuto dei giovani della pallanuoto Mestrina e di alcuni volontari adulti. C'era la speranza di estendere un contagio di solidarietà reciproca. Dopo 3 settimane, bisogna riconoscere che l'esito non è ancora raggiunto. Certo per il tavolo sono passate tonnellate di alimenti ogni giorno: pasta, riso, olio, verdure, frutta, carne, salami, pane, marmellata, formaggio, piselli, pomodoro, patate, dolci e molto altro. Non abbiamo constatato però un progresso della persona umana. La gente è stata generosissima; c'è stato il contributo di McDonald e di grosse catene di distribuzione alimentare coi beni in scadenza. Le famiglie assistite sono state centinaia ogni giorno, e abbiamo assistito a gente che è venuta a prendere materiale e ha aiutato altri. A più di qualcuno abbiamo consegnato il numero di telefono dei Coltivatori diretti che cercano manodopera in campagna e alcuni cominceranno un nuovo lavoro. Non sono mancati però gli episodi di cupidigia e di avidità di persone che continuano a vedere soltanto le proprie necessità: alcuni hanno preso quantità smisurate di cibo, senza pensare alle necessità altrui. Questi fatti iniziali hanno imposto un coordinamento nella distribuzione. Ma il problema è grave. Fra due o tre mesi si sentirà l'effetto dell'epidemia: senza turismo, Venezia e Mestre faranno fatica a riprendersi. O tutti impareremo a collaborare, a pensare gli uni agli altri con generosità, oppure faremo fatica. In quel momento gli episodi di cupidigia saranno inammissibili. Per quel momento saremo cresciuti a sufficienza come persone? Questa è la mia preoccupazione.





# La contrizione

di Plinio Borghi

**Penitenza e pentimento sono la premessa per l'esercizio della Misericordia del Padre  
La contrizione va oltre: è un pentimento sincero mosso e determinato dall'amore di Dio**

Approfitto della circostanza di aver appena celebrato la domenica che Giovanni Paolo II ha voluto dedicare alla Divina Misericordia per affrontare un argomento che ci caratterizza come cristiani e cattolici: la contrizione. Abbiamo già parlato in più occasioni del perdono, della confessione, della penitenza e del pentimento, tutti aspetti che sono la premessa per l'esercizio della Misericordia da parte del Padre e senza i quali viene a mancare la nostra volontà di fruirne. Papa Francesco ha ribadito più volte che l'infinita bontà di Dio Lo pone in continua attesa di un nostro cenno, che Lui non si stanca mai di aspettare e che siamo noi a stancarci di chiedere. Il fatto è che la stanchezza sovente è figlia della nostra incapacità di accedere al minimo che ci è richiesto: il pentimento, che non è semplice rammarico di qualche gesto compiuto o rimpianto per non aver saputo o potuto agire diversamente (anche Giuda pianse amaramente e arrivò ad impiccarsi, ma solo perché aveva fallito nel suo tentativo). A noi è richiesto un passo più in là: la determinazione di non ricascare nell'errore, altrimenti il pentimento è limitato e rischia di non ottenere il perdono.

L'esempio del figliol prodigo riassume il tutto. Il catechismo ci ha insegnato, però, che il cosiddetto atto di dolore può essere "imperfetto", se ci limitiamo al timore del castigo, o "perfetto" se c'è il dispiacere di aver offeso un Dio così misericordioso e solo quest'ultimo è foriero di assoluzione e indulgenza. Fin qui, tuttavia, non abbiamo ancora raggiunto la contrizione, che è tutte queste cose messe insieme più quella più importante: l'amore incondizionato per Dio buono e questo non rientra in "parametri" come tutti gli atteggiamenti precedenti, ma è sentimento, un sentimento che ci è peculiare, che difficilmente trova riscontro in altre forme di fede. Prendo a supporto uno strumento "laico", come il mio fedele vocabolario "Devoto-Oli", il quale così definisce la contrizione: *"Atteggiamento spirituale, pungente e duraturo, di rimorso e di pentimento per le colpe commesse. Teologicamente pentimento perfetto in quanto determinato dall'amore di Dio"*. Il discorso a questo punto potrebbe aprirsi su cosa significhi esprimere a Dio l'amore che sostanzia un vero pentimento, ma la soluzione ci riporterebbe con ovvietà al Vangelo e non è questo il

punto. Piuttosto valutiamo da un lato se c'è la consapevolezza della portata di questa Divina Misericordia e dall'altro quali siano i passi per accedere a una vera contrizione. Il primo aspetto non dovrebbe presentare difficoltà particolari, specie per chi è avvezzo ad accostarsi al Sacramento della Penitenza e comunque è correlato al bisogno che ognuno di noi ha di essere perdonato. Forse un tempo la Chiesa esponeva qualche condizione di troppo, ma oggi ci dice che non vi sono limiti: Dio è Padre e Madre fino in fondo e non ci ha eletti a figli per formalità. Sul secondo mi rifaccio alle conclusioni della settimana scorsa: cogliamo dal Vangelo qual è stata la molla per la nostra conversione o il fattore principale che ha fatto vibrare le corde della fede e da lì alimentiamo il sentimento che ci deve accompagnare, ogni volta che cadiamo nella tentazione, nel cammino di rammarico, di pentimento, di dolore, di voglia di ricevere il perdono, di penitenza e infine di contrizione. Inutile aggiungere che ogni buon proposito per non ricadere più e di miglioramento del nostro comportamento sono maggiormente garantiti quanto più la contrizione è reale.



## Camere disponibili ai Centri don Vecchi 6 e 7

Al Centro don Vecchi numero 6 degli Arzeroni, a non molta distanza dalla zona commerciale Aev del Terraglio e dall'ospedale dell'Angelo, può esserci la disponibilità di qualche stanza per chi dovesse trascorrere un certo periodo a Mestre per lavorare oppure, ad esempio, per assistere i propri parenti ricoverati in città. Queste stanze sono a disposizione anche di chi abbia per qualsiasi motivo una necessità abitativa di carattere temporaneo. Per prenotare una stanza cosiddetta di "formula uno" è possibile chiamare lo 0413942214.



# Parole per resistere

di Federica Causin

**L'Azione Cattolica ha promosso un'iniziativa per essere comunità durante l'isolamento. Una riflessione su quelle parole che ci ricordano che siamo sempre fratelli e credenti**

Per l'articolo di questa settimana ho preso spunto da un'iniziativa che l'Azione Cattolica ha promosso dalla domenica delle Palme alla domenica "in albis" e che ha intitolato "Parole per resistere": riflessioni a partire da una parola per testimoniare la volontà di provare a essere comunità malgrado l'isolamento, di essere fratelli nonostante la solitudine e di essere credenti nonostante la paura. A differenza di quanto ho fatto in altre occasioni, ho deciso di non riproporvi quel percorso, anche se l'ho trovato molto fecondo e denso di significato, ma di cimentarmi nella ricerca delle "mie" parole. La prima è "insieme" e mentre la scrivo mi sembra quasi di sentire il profumo di pane appena sfornato o di torta di mele ancora tiepida, che ha contraddistinto molte delle mie giornate da quando sono in trasferta temporanea dai miei genitori. Insieme significa ritrovarsi a condividere la quotidianità, dopo che noi figli, ormai adulti, abbiamo spiccato il volo e regalare un pezzetto di quello che siamo diventati per affrontare la complessità di questo momento.

Insieme perché diventa più facile ridere, dare voce alle paure o immaginare un domani ancora pieno d'interrogativi. Nel nostro piccolo, tentiamo di essere speranza gli uni per gli altri e di fare della nostra presenza un pilastro sul quale costruire. Stando sotto lo stesso tetto, può anche succedere che due persone passino l'aspirapolvere nella medesima stanza a distanza di cinque minuti e, a quel punto, a me non resta che ridere sperando di non dare troppo nell'occhio. Io, per non contribuire all'entropia familiare, mi tengo alla larga dalle faccende domestiche! Ironia a parte, credo che "insieme" sia diventata una parola dal sapore diverso anche per la società, perché stiamo sperimentando che siamo responsabili della salute della collettività. Mai come oggi, dobbiamo pensare alle conseguenze dei nostri comportamenti e avere uno sguardo che tenga conto dell'interdipendenza che ci lega. Siamo inoltre chiamati a essere vigilanti e, nel limite delle nostre possibilità, attivi per contrastare le nuove forme di povertà che questa crisi

ha provocato. La mia seconda parola è "contatto". Un contatto che stiamo imparando a reinventare, perché non possiamo più contare sulla possibilità d'incontrarci. In questo momento la tecnologia si è rivelata fondamentale per farci sentire vicini, per esprimere una prossimità che non può essere fisica. Come non pensare ai tanti nipoti adolescenti che hanno insegnato ai nonni a usare skype o le videochiamate di whatsapp? I nipoti più piccoli, invece, non sono sempre così disinvolti davanti al video e allora può capitare di sentirsi dire "nonna, vorrei stare al telefono con te fino a stasera, perché ho tante cose da raccontarti!" Vorrei concludere con la parola "unicità", che è il mio personale omaggio allo scrittore Luis Sepulveda, recentemente scomparso. La storia della gabbianella Fortunata, protagonista di "Storia di una gabbianella e del gatto che le insegnò a volare", ha ricordato a grandi e piccini che ognuno ha un suo valore che va compreso e rispettato e che la diversità è una ricchezza da difendere e da rivendicare con orgoglio.



## Domanda per entrare ai Centri don Vecchi

Ai Centri don Vecchi il turnover degli appartamenti è costante. Chi pensasse di presentare domanda d'inserimento, mettendosi in lista d'attesa, può consegnarla in direzione al Centro don Vecchi 2 di via dei Trecento campi a Carpenedo. 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.



## Il vasaio

di Adriana Cercato

Quella dei mastri vasai è un'arte che si tramanda da secoli. Utilizzare oggetti in terracotta e ceramica è un'usanza antichissima, che ancora oggi è in voga con oggetti di uso quotidiano: ad esempio in cucina, o come elementi d'arredo e decoro. La produzione di ceramica e terracotta richiede al vasaio un lavoro lungo e minuzioso sin dalla lavorazione dell'argilla, che sarà poi predisposta per la manipolazione al tornio. Per prima cosa il vasaio deve iniziare con il raffinamento dell'argilla, che comprende le fasi di decantazione, sminuzzamento, sfogliatura e concitura. Solo dopo tali operazioni preliminari l'argilla è pronta per essere lavorata al tornio: è qui che ha inizio la vera e propria fase creativa dell'opera del vasaio. Un vaso è la perfetta sintesi tra forza e delicatezza, tra decisione e grazia: essere un vasaio richiede capacità non indifferenti, acquisite in anni di esperienza. Il tornio del vasaio è solitamente verticale ed è costituito da un'asse che collega un piatto circolare superiore con un disco inferiore in legno, che viene fatto ruotare con i piedi, dandogli la velocità necessaria per far "montare" il pezzo. Forse la vera abilità del vasaio che utiliz-

za il tornio non elettrico consiste proprio nel saper dosare la velocità del disco e coordinare ogni movimento alla perfezione. Esistono oggi anche torni elettrici, che permettono di concentrare tutta l'attenzione sul pezzo che si sta lavorando. La forza serve a mantenere l'argilla al centro del piatto durante la rotazione del tornio. Abilità non comuni sono indispensabili per riuscire a "tirare" l'argilla ad uno spessore ottimale, in modo da non provocare asimmetrie o smembramenti nel materiale. La delicatezza è indispensabile per completare e rifinire l'oggetto. Dopo questa prima parte di lavoro, l'artigiano deve attendere l'essiccazione dell'argilla per poter applicare all'oggetto manici o becchi. Questi oggetti infatti hanno come prima funzione quella di essere utili e l'aggiunta di questi particolari aiuterà a svolgere la funzione per cui sono stati creati! Controllando l'essiccazione, quindi, il vasaio attende il momento che possa favorire la migliore aderenza dei pezzi foggiate separatamente. La successiva operazione dell'ingobbio porta all'asciugatura finale dell'oggetto e alla sua preparazione per l'atto creativo ultimo, quello della colorazione, prima della cot-

tura del manufatto. Ed è soprattutto nella colorazione che l'artigiano può fare emergere tutta la sua creatività e fantasia, per rendere riconoscibile il suo prodotto. Da secoli, tuttavia, i vasai decorano le loro creazioni con uno stile semplice ed esteticamente gradevole: la loro priorità sono sempre la funzionalità e la compostezza, veicolando a queste due caratteristiche i motivi decorativi tipici della tradizione.

### La grande squadra dei volontari in servizio

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

### 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







# Via Colombo

di Sergio Barizza

Molto probabilmente l'ultimo intervento urbanistico del Comune di Mestre, prima del suo scioglimento e successiva annessione a quello di Venezia, è la costruzione, nel 1925, del ponte sull'Osellino che permette, tutt'oggi, il collegamento di *via Colombo* con *viale San Marco* e *piazzale Cialdini*. È ancora ben visibile, in uno dei due pilastri centrali, la riproduzione dello stemma della città di Mestre. Erano anni che si parlava della costruzione di quel ponte: senza di esso, infatti, chi proveniva da *via Ca' Rossa* (nome evidentemente riferito alla presenza di una casa di color rosso anche se in alcuni documenti di metà ottocento viene denominata pure *via Carozza*) per raggiungere piazza Barche e, più in su, la stazione ferroviaria, doveva per forza passare per il centro della città. Nel 1914 era stata costruita *via Circonvallazione* che aveva permesso di aggirare il centro e raggiungere direttamente la stazione per quanti provenivano dal Terraglio e dalla Castellana. Con la costruzione di questo nuovo tratto di strada (che avrebbe preso il nome di *Cristoforo Colombo*) si sarebbe offerta la possibilità, per quanti provenivano dalla direttrice di San Donà, attra-

verso Favaro e Carpenedo, di giungere direttamente sulla riva del Canal Salso a due passi da piazza Barche e raggiungere la stazione percorrendo la Cappuccina. Sarebbe così stato raggiunto lo scopo di creare una specie di anello attorno allo storico centro urbano (il *Castelnuovo*) eliminando il traffico di attraversamento. Non è escluso che una forte pressione verso la realizzazione di quel tratto di strada, con relativo ponte, sia venuta anche dal progetto di costruzione del nuovo cavalcavia di Marghera, che avrebbe permesso ai molti lavoratori residenti in quella parte di Mestre di raggiungere in modo più facile e diretto le fabbriche e il nuovo porto che stavano sorgendo sulle barene dei Bottenighi. A ciò si aggiunge l'interesse di chi era proprietario delle aree adiacenti, che avrebbero incrementato il loro valore ritrovandosi, di fatto, da periferiche e agricole a centrali ed edificabili. Dai verbali della Commissione toponomastica, chiamata, nel 1926, a individuare e imporre dei nomi alle strade del nuovo quartiere dove stavano sorgendo villette con giardino, emerge un criterio assai singolare nella scelta. La commissione era composta dall'ultimo

sindaco fascista di Mestre, Paolino Piovesana, da Angelo Baso Morando e Alberto Zajotti. Piovesana, primario dell'ospedale e proprietario di una parte di quei terreni, volle a tutti i costi imporre il nome di Francesco Crispi accanto a quello di illustri navigatori quali Cristoforo Colombo, Sebastiano Caboto, Antonio Pigafetta e Marco Polo. Giustificò la scelta affermando che s'era "scelto il nome di Francesco Crispi per un certo senso di affinità e di contrasto, perché si ravvisò una somiglianza fra i grandi navigatori, esploratori e viaggiatori e l'emminente statista, i primi dominatori della forza bruta, lo statista dominatore di posizioni; gli uni navigatori negli oceani o scopritori di continenti, l'altro navigatore nella politica che con la sua energia, saggezza ed acume diresse e guidò la nave dello stato, superando difficoltà, evitando scogli e arrivando a mete gloriose". Zajotti era assente quando fu presa questa decisione. Qualche giorno dopo scriveva una stringata nota in cui si dichiarava di massima d'accordo con le scelte operate anche se nutriva qualche forte perplessità sul fatto d'esser riusciti... "a far passare la barca dello stato nella flotta di Colombo". (28/continua)



## 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.



# L'idea di giustizia

di padre Oliviero Ferro, missionario saveriano

Cos'è la Giustizia? A livello obiettivo. Dal punto di vista politico-sociale e istituzionale è il principio normativo fondamentale della vita in comune: l'ideale e il criterio superiore dell'azione individuale, delle istituzioni e dell'ordine di una comunità. In questo senso si parla di diritto, legislazione, leggi e potere giudiziario. Mentre a livello soggettivo è nelle relazioni con gli altri l'atteggiamento morale, che a differenza dell'amicizia, dell'amore e della benevolenza, non si fonda su una libera inclinazione (simpatia) e non supera nell'azione ciò che è dovuto all'altro. Quindi si parla di Giustizia come virtù. Nella mentalità europea, quando si entra in un tribunale, si vede scritto TUTTI GLI UOMINI SONO UGUALI DAVANTI ALLA LEGGE (inviolabilità della dignità dell'uomo, difesa dai principi di libertà, solidarietà e uguaglianza). In Africa, la sapienza intende la giustizia nei suoi vari sensi: come riconoscimento e rispetto dei legittimi diritti di ciascuno; come principio morale di conformità al diritto positivo, la legalità e il diritto naturale; come facoltà e potere... C'è conflittualità tra le istituzioni tradizionali e il diritto moderno degli Stati (im-

piantato con la colonizzazione). Ci sono delle differenze. Nell'Africa tradizionale la legge non è uguale per tutti. Normalmente i capi, a tutti i livelli, vengono rimproverati in luoghi discreti e non in tribunale. E così quelli della Casta hanno un trattamento diverso dalle semplici persone. Nonostante questo, ce lo ricordano i proverbi, la giustizia deve essere imparziale. Cominciamo da questo "Non si teme la notte, ma si temono i randagi" (Hutu, Rwanda) (non si teme il tribunale, ma si temono quelli che accusano falsamente). I rapporti con il capotribù sono ben descritti da questo "Il vino che va dal capo non ritorna a casa" (Bassar, Togo) (Che abbiate torto o ragione in una causa, il capo berrà sempre il vino che gli avete offerto). I Douala del Cameroun ci dicono che "il camaleonte dice: non ho i peli, dunque non devo soffrire di rasatura" (Colui che si crede innocente, ha la coscienza tranquilla, quando va in giudizio). Al giudice viene consigliato questo: "Colui che vuole contare le piume di un uccello, lo deve avere in mano" (prima di giudicare qualcuno, devi avere in mano tutte le prove della sua colpevolezza). E deve an-

che ascoltare entrambe le parti "Non si canta un tam-tam da una sola parte" (Douala, Cameroun). E si aggiunge "una sola stanza con tetto non basta a proteggere tanta gente da un uragano. (Bayansi, Congo RDC) (una sola testimonianza non basta a stabilire la sentenza di una causa complicata). È bene regolare i problemi di giorno (ce lo ricorda anche il vangelo) "la scimmia non mangia di notte" (Douala, Cameroun). La giustizia deve essere imparziale "Non si affila il coltello da una sola parte" (Mongu, Congo RDC). La sanzione del tribunale deve essere adeguata alla colpa, come ricordano i Mossi del Burkina Faso "La pappa zuccherata col miele non picchia la moglie". È bene che i conflitti vengano risolti tra uomini, senza andare al tribunale "Una spina si leva con un'altra spina" (Massango, Gabon) e si aggiunge "Quando rinunci ad una causa, non andare al palazzo di giustizia, perché là, avendo ragione o torto, pagherai lo stesso" (Baoulè, Costa d'Avorio). Si insiste molto sulla imparzialità dei giudici (ricordiamoci il giudizio di Salomone) "Il giudice è come la lingua che sta in mezzo ai denti" (Shambala, Tanzania). (56/continua)



## Notizie sui Saveriani

La comunità dei Saveriani si trova in via Visinoni a Zelarino. Per avere informazioni sui padri e le missioni seguite nel mondo è possibile consultare il sito internet [www.saveriani.it](http://www.saveriani.it).

## Come 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

# Per realizzare l'Ipermercato solidale

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

*La famiglia Moso ha sottoscritto un'azione, pari a € 50, in memoria del loro caro Lino.*

*L'impresa di pompe funebri San Marco ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20.*

*La figlia dei coniugi Franco e Vasilea ha sottoscritto un'azione, pari a € 50, in ricordo dei suoi cari genitori.*

*L'impresa di pompe funebri L'Angelo ha sottoscritto mezza azione, pari a € 25.*

*Una signora, che ha chiesto l'anonimato, ha sottoscritto un'azione, pari a € 50, in suffragio della sorella defunta.*

*I tre figli e il marito della defunta Concetta Paiano hanno sottoscritto un'azione, pari a € 50, per onorare la cara memoria della loro congiunta.*

*La signora Antonia Rusica ha sottoscritto cento azioni, pari a € 5000, per onorare la memoria dei suoi cari genitori Teresa e Francesco.*

*Il signor Fabio Venzo ha sottoscritto tre azioni, pari a € 150, per ricordare una quindicina di familiari ed amici defunti.*

*La moglie del defunto Nicolò ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, in suffragio del suo caro marito.*

*La figlia della defunta Giorgina ha sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, in memoria della sua cara mamma.*

*La nipote della defunta Laura Grego ha sottoscritto due azioni, pari a € 100, per onorare la memoria della sua cara zia che ha trascorso cinque anni felici presso il Centro Don Vecchi 5.*

*I familiari del defunto Venis Moschin hanno sottoscritto quasi due azioni, pari a € 95, per onorare la memoria del loro caro scomparso.*

*I familiari del defunto Renato Caporin hanno sottoscritto due azioni, pari a € 100, per onorare la memoria del loro caro congiunto.*

*I parenti del defunto Paolo hanno sottoscritto quasi mezza azione, pari a € 20, per ricordare il loro familiare scomparso.*

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

*La ditta di pompe funebri Coppolecchia del signor Piasentin ha sottoscritto dieci azioni, pari a € 500.*

*Il signor Gianni Vanin ha sottoscritto due azioni, pari a € 100.*

*La figlia della defunta Maria Antonietta Vianello ha sottoscritto un'azione abbondante, pari a € 60, per onorare la memoria di sua madre.*

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

## 5 per mille

### Un modo concreto per aiutare

Il 5 per mille è una parte delle nostre tasse a cui lo Stato "rinuncia" per sostenere un ente benefico che aiuta il prossimo in difficoltà. Non costa nulla e se non si sceglie di donarlo rimane comunque allo Stato. Il 5 per mille non sostituisce l'8 per mille destinato alle confessioni religiose. Sono due opportunità diverse di destinare le proprie imposte per fini differenti. Amici lettori vi chiediamo di impiegare bene le tasse scegliendo, nella dichiarazione dei redditi, come destinare il 5 per mille.

### Tre possibilità di scelta

Se credete opportuno il lavoro fatto con gli anziani e le famiglie in difficoltà proponiamo di dare il 5 per mille alla *Fondazione Carpinetum* dei Centri don vecchi: codice fiscale 94064080271. Se invece preferite sostenere i bambini si può aiutare il *Centro Infanzia Il Germoglio* che da più di 100 anni si occupa della formazione e della crescita dei bambini in via Ca' Rossa: codice fiscale 90178890274. Da ultimo invece, per chi ritiene di sostenere le donne in difficoltà da secoli c'è l'*Associazione Piantento*: codice fiscale 90017970279.

### Come destinarlo

Se compili il Modello 730 o il Modello Redditi, nel riquadro "Sostegno del volontariato..." firma e scrivi il codice fiscale dell'ente prescelto. Se non sei tenuto a presentare la dichiarazione dei redditi puoi comunque donare il tuo 5 per mille: nella scheda fornita insieme alla Certificazione Unica dal tuo datore di lavoro o dall'ente che eroga la pensione, firma nel riquadro "Sostegno del volontariato..." e scrivi nel riquadro il codice fiscale dell'ente prescelto. Inserisci la scheda in una busta chiusa e scrivici "Destinazione 5 per mille Irpef" insieme al tuo cognome, nome e codice fiscale, consegnala poi gratuitamente ad un ufficio postale, al Caf oppure al tuo commercialista.



# Christos anesti!

di don Fausto Bonini

Lunedì dopo Pasqua mi ha telefonato un amico sacerdote e mi ha augurato buona Pasqua dicendomi: "Christos anesti!", che significa "Cristo è risorto". Gli ho risposto: "Alethos anesti!", che significa: "È veramente risorto". Questo è il saluto che i primi cristiani si scambiavano nella notte di Pasqua al termine della Grande Veglia e durante tutto il giorno: "Cristo è risorto. È veramente risorto!". I cristiani ortodossi continuano a farlo anche oggi. Perché lo ricordo? Ma perché in questa Pasqua strana mi è sembrato strano questo augurio. Perché in questa Pasqua strana si è data la precedenza alla "risurrezione" nostra, all'uscita da questa tragedia che coinvolge il mondo intero. "Teniamo duro... ce la faremo... usciremo da questo incubo... risorgeremo a vita nuova". Così è stata vissuta prevalentemente questa Pasqua. Gesù Cristo risorto è passato in secondo piano anche in moltissime omelie che ho ascol-

tato. Con l'augurio di un nostro "ri-sorgere", di un nostro "ri-metterci in piedi", Cristo risorto non c'entra niente. Per questo mi è sembrato originale che almeno un prete mi augurasse buona Pasqua in quel modo. Invece la Pasqua sta tutta lì: nella morte e nella risurrezione di Gesù. "Gesù è risorto": tre parole che riassumono tutto il cristianesimo. La nostra fede parte da lì, dall'annuncio di Pietro: "Quel Gesù che avete crocifisso, Dio lo ha risuscitato". Non si tratta né di ritorno alla vita di prima, com'era successo all'amico Lazzaro, né di reincarnazione, cioè di prendere una seconda vita, una nuova "carne", ma è qualcosa di radicalmente nuovo. Senza questo fatto "storico" la nostra fede si ridurrebbe a credere che Gesù è stato "un grande uomo", ma niente di più. Così la pensano in molti ed è già qualcosa, ma questa non è fede cristiana. Considerare Gesù alla pari di un Gandhi o

di un Martin Luther King o di una brava Madre Teresa di Calcutta significa rinchiuderlo dentro alla dimensione di un grande personaggio, che ha fatto del bene e che ha lasciato un segno nella storia dell'umanità, ma non la presenza di Dio in mezzo a noi. Un Dio che ha preso la nostra "carne", che ha percorso un tratto della nostra storia, che ha pagato di persona per quel che diceva e faceva, che è stato messo in croce, ma che è risorto ed è tornato al Padre. E allora concludo all'orientale dicendo anch'io a tutti voi: "Christos anesti! Alethos anesti!": Cristo è risorto! È veramente risorto!

**Vista la particolare situazione, per evitare gli assembramenti, sono momentaneamente sospesi gli intrattenimenti previsti presso i Centri don Vecchi.**



## L'editrice L'incontro

La nostra editrice pubblica anche: *Sole sul nuovo giorno*, un quaderno mensile utile per la meditazione quotidiana; *Il messaggio di Papa Francesco*, settimanale che riporta i passaggi più importanti dei discorsi tenuti dal Pontefice; *Favole per adulti*, quindicinale di racconti di fantasia con una finalità morale; *Il libro delle preghiere, delle verità e delle fondamentali regole morali per un cristiano*, edito in 8 mila copie. Il settimanale è pubblicato in 5 mila copie in distribuzione gratuita in tutta la città, ma può essere letto anche con la versione digitale scaricabile dal sito internet [www.centrodonvecchi.org](http://www.centrodonvecchi.org)