

# L'incontro

SETTIMANALE DELLA FONDAZIONE CARPINETUM

COPIA GRATUITA

ANNO 19 - N° 3 / Domenica 15 gennaio 2023

## La mensa di famiglia

di don Gianni Antoniazzi

Alcuni mangiano per ingordigia, altri si mettono a tavola per costruire fraternità e gioia. In tutte le culture il cibo è ambiguo: può essere sacro, creare festa, vita e condivisione; oppure generare lotta, guerra e fame. Il tema è vasto. Nelle prime pagine della Genesi, con linguaggio sapienziale, Adamo "mangia il frutto" per svilupparsi come un Dio. È segno di chi si accosta agli alimenti per gonfiare sé stesso e trovare piacere. Gesù, al contrario, distribuisce pane e vino, doni di salvezza: quel cibo è un incontro tra fratelli e, per chi ha fede, comunione con Dio stesso.

Anche ai nostri giorni il mangiare è letizia e angoscia. Negli Stati Uniti oltre il 70% della popolazione è sovrappeso mentre in altri luoghi del pianeta si muore di fame. Noi italiani, un tempo maestri di cucina e amicizia, siamo in bilico: al posto di curare il benessere della tavola, rischiamo di rivolgerci al cibo spazzatura per ingrassare davanti alla TV. In queste pagine non proponiamo digiuni eccessivi. Se si cerca austerità è meglio pensare ad Israele: quel popolo era così attento nell'alimentazione che a Roma c'era il detto "digiunare come un giudeo". La fede cristiana non disprezza la tavola, anzi, Gesù stesso fu accusato di essere "un mangione". Il Nuovo Testamento ha tolto la distinzione di "puro e impuro". Dopo le feste, però, è importante tornare all'equilibrio e, visto il clima di guerra, la mensa di famiglia può diventare anche il luogo adatto per comporre i litigi e stabilire la pace.





Da sapere

**L'incontro**

# Cibo mania

di Matteo Riberto

**L'Italia è sicuramente il Paese dell'arte ma anche delle eccellenze enogastronomiche. Il Veneto ne è un ottimo esempio ma non mancano problemi a partire dalla diffusa obesità**

Siamo il Paese del Colosseo, di Pompei, della Basilica di San Marco e delle migliaia di borghi colmi di tesori e storia. Ma siamo anche il Paese della pasta, della pizza, della frittura mista, dei formaggi e dove ogni regione ha una varietà straordinaria di prodotti e piatti tipici. Che il cibo, per la Penisola, sia un'enorme risorsa è indubbio: esportiamo vino e alimenti in tutto il mondo e milioni di turisti vengono ogni anno a visitarci anche per soddisfare il loro palato. Il Veneto, e Venezia, in tal senso sono degli ottimi rappresentanti. La regione, come il capoluogo, sono in grado di deliziare occhi, mente e palato di qualsiasi visitatore. Ma come in tutte le cose c'è anche il rovescio della medaglia: il Paese della cucina più buona e apprezzata del mondo è anche uno di quelli che soffre maggiormente alcuni dei problemi legati al cibo: in primis il consumo smodato, che provoca problemi di obesità.

Una recente indagine di Okkio alla Salute, effettuata su un campione di oltre 50 mila bambini che frequentano la terza elementare, rivela infatti che il 20,4% è in sovrappeso, il 9,4%

è obeso e il 2,4% gravemente obeso. I dati, nonostante il trend sia in calo nell'ultimo decennio a causa di una crescente consapevolezza delle famiglie dell'importanza di una sana alimentazione, sono preoccupanti. L'obesità è infatti causa di diversi problemi di salute. Non solo, perché le cattive abitudini alimentari, se introiettate da piccoli, sono particolarmente difficili da rimuovere.

Quali sono le ragioni di questa diffusa obesità? In primis le scorrette abitudini. Un bambino su due non fa infatti un'adeguata colazione al mattino, 1 su 4 consuma frutta e verdura meno di una volta al giorno e quasi la metà mangia snack e dolci con cadenza regolare. A questo si unisce una crescente sedentarietà: si fa sempre meno sport e sempre più bambini passano interi pomeriggi davanti al computer invece che al parco a giocare con la palla. Un problema che, in proporzioni simili, riguarda anche giovani e adulti tra i quali, negli ultimi anni, si è diffuso un altro fenomeno. L'aperitivo e la cena al ristorante stanno diventando in maniera crescente il più gettonato

momento di svago. Di gran lunga la prima scelta quando ci si deve trovare in compagnia per passare del tempo. E basta scorrere qualsiasi social per rendersi conto di quanto sia diffusa una sorta di "cibo-mania": la corsa a postare su Facebook o Instagram una foto del piatto che si è consumato nel ristorante di ultimo grido. Questa mania per il cibo la si vede anche a Mestre.

A fine giugno, la docente di tecnica e pianificazione urbanistica di Luav Laura Fregolent ha presentato uno studio che ha coinvolto 90 studenti. I ragazzi hanno mappato 560 attività concentrate nell'area di Mestre tra la stazione, corso del Popolo, via Piave e via Fradeletto. Ne è emerso che 137 sono bar, 17 ristoranti, 12 locali per pasti veloci. I negozi per l'abbigliamento sono 79, le librerie sei. Le nuove aperture degli ultimi anni sono perlopiù locali o comunque attività legate al mondo della ristorazione. Insomma, Mestre - ma il discorso vale anche per altre realtà - è sempre più città del mangia e bevi. In questi casi è difficile dire se sia la domanda che guida l'offerta o viceversa. Fatto sta che il cibo è diventato sempre più centrale nelle nostre vite, a volte portando alle storture di cui abbiamo parlato. È indubbio che la tavola e la cucina siano una delle risorse più preziose del nostro Paese. Come è indubbio che il cibo sia uno dei piaceri della vita: vale però la pena ricordare che non è l'unico.



## Il nostro settimanale

Ogni settimana *L'incontro* è distribuito gratuitamente in 5 mila copie in molte parrocchie e nei posti più importanti della città. Inoltre è consultabile anche sul sito [www.centrodonvecchi.org](http://www.centrodonvecchi.org)



# Fra nutrirsi e mangiare...

di Plinio Borghi

**Siamo appena usciti da un periodo del quale molti di noi stanno smaltendo gli eccessi. Non ci siamo solo nutriti: abbiamo mangiato bene. Atteggiamento prettamente umano**

Prima che noi facessimo capolino sulla faccia della terra, gli esseri viventi si nutrivano per vivere, ognuno secondo le proprie esigenze, anche accumulando in eccesso in previsione dei periodi di magra. Ancora oggi fanno così e anche noi ai primordi ci eravamo allineati, ma a poco a poco la nostra intelligenza ha elaborato l'idea del piacere nel compiere gesti del tutto abituali e naturali e che anzi la ricerca della soddisfazione nel farli li agevolava e li sublimava. Agendo così, i nostri sensi si sono via via affinati fino a escludere, quasi, un nutrimento asettico. È chiaro allora che i due termini non sono affatto sinonimi e che semmai oggi il secondo è a servizio del primo.

Va da sé che la nostra propensione all'intemperanza ha fatto luogo nella storia a tutte le esagerazioni che conosciamo bene e che oggi, in piena evoluzione, ci danno un quadro piuttosto controverso di ciò che è la nostra attenzione per il cibo, a volte legittima, ma troppo spesso trasbordante. Non

c'è media, non c'è rivista, anche di alto spessore, che non dedichi spazio all'aspetto del mangiare e delle eventuali diete che procedono di pari passo. Come per tutti gli argomenti, ci siamo fatti tanto coinvolgere, da assumere forme di rigidità e di aggressività nei confronti di chi la pensa in modo diverso o addirittura di concorrenzialità fra le varie proposte nutritive, che magari non soffrono di particolari differenze. Lasciamo stare tutto l'aspetto economico e commerciale che investe tale settore, parimenti a tutti gli altri indispensabili alla nostra sopravvivenza. Lasciamo stare anche gli abusi, a volte reati, che si compiono pur di indurre a scegliere un prodotto piuttosto di un altro. Sofferamoci invece sui diversi regimi di alimentazione che hanno subito, a seconda del tempo, del luogo e delle capacità economiche, dei condizionamenti e degli effetti che definire importanti è riduttivo: è la struttura stessa del nostro fisico ad essersi mutata radicalmente.

Dietro alla figura di un cinese, di un africano, di un nordico o di un americano c'è tutta una storia legata alle citate diversità d'impostazione e tutti, bene o male, sono sopravvissuti con la propria. A mano a mano che i tipi di società sono usciti dal proprio guscio e hanno cominciato a mischiarsi, si sono innescate trasformazioni significative. Attualmente la globalizzazione ha fatto il resto, per cui pure nel proprio ambito si è fatto luogo a delle differenze sensibili a seconda del tipo di alimentazione. E questo ha dato la stura a movimenti di opinione veri e propri attorno ai rispettivi orientamenti, fino al punto di ingenerare una contrapposizione variamente motivata, tendente a mettere in mora chi ha la pretesa di comportarsi diversamente. Il riferimento ai vegetariani, ai vegani e a quant'altre categorie di nuova generazione è chiaro. Non entro nel merito delle ragioni di carattere ecologico, antropologico ed economico che ciascuno adduce, alcune anche valide, altre un po' forzate, altre ancora palesemente strumentali, ma sull'atteggiamento intransigente che gli appartenenti a questi movimenti assumono, quali depositari dell'unica verità possibile, come succede per quasi tutte le compagini minoritarie, specie se si sentono sottovalutate o snobbate.

Quello che mi disturba è che spesso i più accesi sostenitori sono elementi migranti che cavalcano le situazioni più in vista del momento (chissà perché durante la pandemia erano spariti tutti!) e che troppo spazio viene dato loro dai media, non per informare, ma al solo scopo di aumentare l'audience..





# Quando il cibo è dramma

di don Gianni Antoniazzi

Abbiamo il problema dell'anoressia e della bulimia. Così scriveva Famiglia Cristiana nel 2017: "In Italia circa 3 milioni di giovani soffrono di disturbi del comportamento alimentare: 95,9% donne e 4,1% uomini". Qualcuno parla di 3.000 e altri di 4.000 decessi in un anno. Mi sembrano cifre molto alte. Così scrive Michela Marzano in un articolo del 17/2/2020 su Repubblica: «L'anoressia è la punta di un iceberg: è "solo" un sintomo. Terribile e devastante, certo; ma ancora più terribile e devastante è ciò che si nasconde dietro il sintomo: l'ansia, la paura, l'insicurezza, la disperazione, il senso di fallimento. È su questo che ci si dovrebbe concentrare per la cura».

Fino ad alcuni anni fa, dell'anoressia non se ne parlava. Oppure se ne parlava poco e male. Si pensava che le persone che ne soffrissero fossero capricciose, egocentriche, manipolatrici. Si immaginava che fossero ossessionate dal corpo e dal suo "peso". Anche se il "peso" che tormenta una persona anoressica è quello della vita. E allora si è pronti a tutto pur di sbarazzarsene, anche a morire. Nessuno sa esattamente cosa

scateni l'anoressia o gli altri disturbi del comportamento alimentare. Si sa che le persone che ne soffrono sono particolarmente sensibili. Si sa che fanno di tutto per adeguarsi alle aspettative altrui. Si sa che hanno una forza di volontà estrema - perché ci vuole una forza fuori dal comune per rifiutare il cibo, anche quando si ha fame, e la fame diventa un'ossessione.

Ci vogliono anni per uscire dal tunnel. Vorrei trovare la strada per essere più vicino a queste difficoltà.



## In punta di piedi

# Spese alimentari

Comincio con un dato che non so come commentare: secondo As-salco-Zoomark nel 2022 gli italiani hanno speso di più per gli animali di affezione che per i bambini. La spesa è di 949 milioni per cani e gatti, mentre si attesta a 633 milioni per i bambini. Una differenza

di oltre trecento milioni di euro. Non commento e mi vergogno. Veniamo a noi che è meglio. Spendiamo di più per dimagrire che per mangiare e bere. Sembra un'assurdità ma diventa chiaro in fretta. Mangiamo e beviamo troppo. E fin qui ci siamo. Il troppo cibo e l'alcool

assimilato comportano però conseguenze costosissime per la nostra vita. Spese per le cure, anche ospedaliere, in farmaci per lenire i dolori di ogni tipo; spese per palestre, per centri benessere, per cambiare i vestiti perché oramai quelli di prima ci sono diventati stretti.

Il troppo cibo e alcool comportano limitazioni del movimento e conseguenze anche gravi nel deperimento precoce della persona. Senza parlare degli incidenti che possono anche togliere la vita ma anche dare conseguenze permanenti costosissime per i famigliari. Se mettiamo sul piatto della bilancia anche tutto il tempo perso per correre ai rimedi (anche il tempo per fare sport) capiamo bene che in Italia, come in tanti altri paesi moderni, si spende una follia perché si mangia e si beve davvero troppo.





# Polenta e fagioli

di don Sandro Vigani

**Cosa mangiavano i ricchi di una volta? Come si nutrivano invece le famiglie più povere? Un viaggio all'interno delle tradizioni culinarie venete, tra leccornie, diete e stenti**

Sia il troppo che il poco cibo fanno male. Il troppo permette al corpo di assorbire un esagerato quantitativo di calorie, zuccheri, grassi, sostanze cancerogene... e fa ammalare. Il poco provoca denutrizione, sottrae al corpo sostanze indispensabili... e fa egualmente ammalare. Era così anche una volta, nell'Ottocento e nella prima metà del Novecento. Ma allora quanti avevano a disposizione maggior quantità di cibo, i ricchi, erano in pochi, mentre coloro che ne avevano poco costituivano la maggioranza.

Cosa mangiavano i ricchi di una volta? Molta carne e molta selvaggina proveniente dalla caccia, burro, grassi e zuccheri, vari tipi di bevande alcoliche, dolci raffinati, pane, buon pesce... I pranzi importanti duravano anche cinque o sei ore, con un numero di portate che arrivava fino a 10-12. Trascrivo il menù di un pranzo 'normale' della famiglia imperiale austriaca nel 1868: "Inizio: Minestra d'orzo alla Scozzese, Dentice alla Bordoiese, Noce di vitello alla gastronomica. Antipasti: Prosciutto di York in gelatina, Punck al Kirch. Pri-

mi Piatti: Galline alle punte di asparagi, Quaglie alla Richelieu, Aspic alla Dominicana. Legumi: Fagiolini farciti, Carciofi alla Bariguole. Dolci: Bavarese alla Fiorentina, Svedese di albicocche all'orientale, Cussy alla portoghese, Gelati e frutta".

Naturalmente l'abbondanza di cibo provocava malattie di vario genere. Molto diffusa tra le classi abbienti era la gotta, causata dal fatto che si mangiava troppa carne. Le tavole dei poveri erano molto più frugali. A far da padrona nel Veneto era la polenta, che saziava ma, a causa della mancanza di alcune sostanze chimiche, provocava una malattia assai diffusa che portava alla demenza e alla morte: la pellagra. La polenta si accompagnava con i fagioli, una fetta di salame, mezzo uovo, un po' d'untore, 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. Il menù dei contadini era costituito

da un unico piatto. Mia madre mi racconta che a casa sua un giorno si preparava riso con i fagioli, l'altro con le patate. Al riso si aggiungeva, se c'era, un po' di lardo tritato che 'dava sostanza' al piatto. Una dieta quindi poco varia. Di tanto in tanto a tavola compariva una gallina, divisa equamente tra i componenti della famiglia sempre numerosa. Sempre in casa di mia madre, 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. Non era raro che in alcune circostanze le famiglie più povere (che erano molte) dovessero saltare il pasto per mancanza di cibo. Mia nonna paterna mi raccontava che da giovane, un giorno, dovette uccidere e cuocere un gatto, perché non c'era nulla da mangiare: naturalmente non lo disse a nessuno. Cose d'altri tempi, che però ci fanno comprendere quanto i nostri vecchi abbiano sofferto. Non c'erano allora le mense dei poveri, le associazioni di assistenza, i servizi sociali. Un altro grosso problema per l'alimentazione dei contadini era la scarsa igiene e perciò la proliferazione di batteri e delle conseguenti malattie. Non esisteva frigorifero, l'unica forma di conservazione degli alimenti era il sale. Spesso alcuni alimenti incominciavano il processo di decomposizione, ma non per questo venivano gettati: li si lavava bene e poi li si cucinava. Fortunati erano quei contadini che avevano animali domestici e potevano coltivare una parte di campagna per sé.





# Un filo che non si spezza

di Edoardo Rivola

Trattando l'argomento alimentare, il primo pensiero che mi viene in mente è legato ai ricordi di quando ero piccolo. Non si sprecava nulla e spesso il cibo era prodotto in casa. Essendo figlio di una famiglia contadina, il cibo era l'evoluzione dei semi piantati. La frutta e la verdura arrivavano dalla coltivazione dell'orto e dal raccolto di fine stagione. Facevamo fruttare al massimo anche il vigneto che serviva per produrre il vino e la grappa che duravano tutto l'anno. Il processo riguardava anche gli animali, che venivano seguiti fin dalla nascita e durante tutta la loro crescita per poi diventare da sostentamento alla famiglia. Alcuni dei momenti che riguardavano il lavoro dei campi erano di vera e propria festa, sancivano e rimarcavano la convivenza familiare. A volte erano percepiti come quasi dei giochi dai più piccoli: penso alla pulizia delle pannocchie, la raccolta del fieno, la produzione dei formaggi del latte, o all'atto di pigiare i grappoli d'uva per fare il vino. Il momento che ricordo però con più nitidezza è quello del ritiro del pane duro dal panettiere: pane che poi davano agli animali, sempre dopo aver verificato con cura

che nel sacco non ci fossero ancora pezzi buoni da mangiare per la famiglia.

Oggi, momenti come quelli che ho descritto non si vivono praticamente più se non in alcune aziende agricole. Per la stragrande maggioranza dei bambini sono al massimo racconti, cose sconosciute: tutto si trova infatti pronto su uno scaffale e per ogni tipologia di alimento ci sono infinite varietà, tipologie e scelte. E tutta questa offerta fa sì che tanto per i venditori quanto per i consumatori - spesso assillati dal dover prendere più che possono - sia complicato rispettare le scadenze dei diversi prodotti. E così, riferendosi al lato di chi acquista, in molti preferiscono acquistare alimenti a lunga conservazione.

È anche su questo aspetto che si innesta l'opera del Centro di Solidarietà Cristiana Papa Francesco che, dalla sua apertura, sta particolarmente attento a valorizzare i prodotti che hanno invece una scadenza "breve", recuperandoli e proponendoli fintanto che sono ancora buoni. A parte alcuni prodotti di prima necessità che acquistiamo, tutti gli alimenti vengono raccolti durante i giri che effettuiamo nei

supermercati o provengono dalle donazioni di aziende, grandi o piccole che siano. Spesso si tratta di prodotti che scadranno a breve, ma che sono ancora ottimi per il consumo: su questo aspetto effettuiamo controlli minuziosi su date e livello di qualità, e tutto quello che non passa questi test viene scartato. Recuperiamo tutto il possibile, ma non mettiamo mai a disposizione prodotti che hanno finito il loro ciclo vitale. Per essere più chiaro ecco un esempio pratico. Pensiamo alle reti con arance e limoni che vengono vendute nei supermercati: se uno solo è "marcio" un cliente abituale non prende il sacchetto, noi invece lo prendiamo, scartiamo quello non più buono, verificiamo che gli altri lo siano e se così è li recuperiamo. Analogo processo per le vaschette di uova: se una è rotta il cliente del supermercato non le compra. Noi le prendiamo e scartata quella rotta, e verificata l'integrità delle altre, le raccogliamo. E così per gli yogurt o altri prodotti. Ci sono poi quelle confezioni che hanno scadenza brevissima: le monoporzioni che si trovano in tantissimi distributori. Se rimangono invendute a fine giornata noi andiamo a prenderle e, appurata



## Centro di Solidarietà Cristiana Papa Francesco

Vi invitiamo a visitare il Centro di Solidarietà Cristiana Papa Francesco. È un ambiente accogliente, semplice, familiare, diverso dai supermercati ai quali siamo abituati. Desidera essere un luogo di fraternità concreta: chi può dà una mano mentre chi ha bisogno trova un soccorso. Al momento il Centro si occupa di raccogliere e distribuire abiti, mobili usati, e alimenti anche in prossimità di scadenza.

la qualità, le mettiamo a disposizione. Analogo controllo lo effettuiamo con le donazioni che riceviamo: scatolame, confetture, pasta, riso, caffè. A volte alcuni prodotti donati riportano un'indicativa data di scadenza maturata, ma chi ce le dona ci lascia un certificato che conferma e assicura che in realtà il prodotto è ancora utilizzabile specificando il termine massimo per il suo consumo. Cosa che verifichiamo e riportiamo poi.

### **Eccedenze mai sprecate**

A volte, però, capita anche a noi di ricevere prodotti vicini alla scadenza che ci accorgiamo che non riusciremo a distribuire nel Centro per una questione di tempi. In quel caso ci rivolgiamo quindi ad altre realtà o associazione benefiche - ci confrontiamo anche con i Centri don Vecchi - per riuscire a consegnarle in tempo a persone che ne hanno bisogno evitando così lo spreco. Un esempio di destinazione è la mensa dei Frati di Mestre ma ce ne sono anche molte altre.

### **Un dovuto grazie**

L'avevamo promesso, e qui a fianco abbiamo elencato tutte le aziende o ditte - speriamo di non averne dimenticata nessuna, in caso ci scusiamo e recupereremo - che ci hanno aiutato nel settore alimentare in questo 2022 con una donazione

o acquistando direttamente prodotti per il Centro (in altri numeri ci soffermeremo anche sui benefattori degli altri settori). Alcune di queste sono nostre "socio onorarie" visto che ci accompagnano e sostengono da anni, anche prima della nascita del Centro quando operavamo in un'altra sede. C'è chi ci sostiene ogni giorno, chi un paio di volte la settimana, chi una volta ogni quindici giorni o una volta al mese, chi a spot o saltuariamente e chi lo ha fatto una o due volte all'anno. C'è chi ha iniziato a sostenerci nel 2022 ed è diventato abituale. Un grazie di cuore a tutte, sperando che il rapporto continui e si rafforzi. L'augurio per il 2023 è che si aggiungano altre aziende all'elenco dei sostenitori. Soprattutto aziende locali e vicine, che oltre a dare un aiuto a noi e a tutte quelle persone che trovano in noi una risposta dignitosa, potranno così evitare quello spreco che è assurdo, visto la situazione che ci circonda; sia economica che ecologica.

Proprio oggi, mentre scrivo, un conoscente è venuto a visitare il Centro e, mentre eravamo fuori per il saluto finale, dal reparto alimentare è uscita una famiglia di cinque persone: padre, madre e tre figli (il più grande avrà avuto otto anni) con il carrello pieno, compreso le calze della befana, e con il sorriso negli occhi. Il conoscente si è rivolto a

me dicendomi che aveva capito ancora di più il valore di quello che stiamo facendo. Nello stesso istante una coppia distinta si è rivolta a me (porto quasi sempre il giubbotto e il gilet da volontario) per chiedermi dove poteva consegnare 5 borse di vestiario (avevano letto sull'Incontro del nostro operato). Era la prima volta che venivano e mi sembra siano rimasti meravigliati dall'ambiente e dal servizio. Ho ritirato le loro borse ringraziandoli e ricevendo un "Grazie a Voi per quello che fate".

### **I sostenitori del settore alimentare**

#### *Grazie per la vostra vicinanza*

BANCO ALIMENTARE VENETO  
 CADORO Supermercati  
 ALI' Supermercati  
 INTERSPAR Supermercato  
 COOP Supermercati  
 FORNO D'ASOLO  
 PRODUTTORI RIUNITI  
 VALGARDENA  
 IL FORNAIO DEL CASALE  
 MOLINO COSMA  
 SPAZIO CONAD supermercati  
 MOLINO NICOLI  
 FINE FOOD GROUP  
 NEW SOM  
 ORTO PADOVA  
 BAULI  
 CAFFE' GOPPION  
 ASSOC. AMICI SOLIDARIETA'  
 CIPRIANI INDUSTRIA  
 ARTE BIANCA  
 DESPAR Supermercato  
 EHRMANN  
 PASTA ZARA  
 RIGO CARNI  
 PERSEGATO GIUSEPPE  
 MONINI OLIO  
 DEVELEY  
 RATIONAL ITALIA  
 AZIENDA AGRICOLA DURIGON  
 AZ. AGRIC. CASA DI ANNA  
 ALIMENTA SPA  
 AZ AGRIC LA FAGIANA  
 BOSCOLO MAURIZIO  
 PASTICCERIA CECCON  
 DOLCIARIA MESTRINA  
 CAFFE' RETRO'  
 BUSANEL GIORGIO E FIGLI  
 AEROPORTO DI VENEZIA  
 SERENISSIMA RISTORAZIONE





# La magia della montagna

di Daniela Bonaventura

Pur non sciando da molti anni, la montagna d'inverno continua ad avere su di me un effetto distensivo e calmante. I panorami, il silenzio nei boschi, il tepore della casa guardando la neve che cade, i bimbi che scendono in slittino, le persone che sciano in modo impeccabile rendono sempre le mie vacanze sulla neve un'esperienza indimenticabile.

Negli anni sono andata in molte località, sempre vicino a noi, in Veneto ed in Trentino e veramente non saprei dire quale sia il posto più bello. La Val di Fassa mi ha accolto la prima volta in cui ho fatto 15 giorni sulla neve: la prima settimana abbiamo pattinato sul ghiaccio, camminato nei boschi, visitato Bolzano e i paesetti della bellissima valle. La seconda settimana ci siamo iscritti alla scuola sci: è stata una settimana indimenticabile. Dopo i primi giorni su una pista baby un po' all'ombra, il maestro ci ha portato su altre piste dove abbiamo potuto goderci lo spettacolo del Catinaccio. Negli anni successivi ci siamo affezionati alla Val Zoldana, raggiungibile in un tempo ragionevole e con il comprensorio del Civetta che oltre ad offrire un carosello di piste più che soddisfacenti ti conquista con panorami da sogno. La zona è non troppo ricca di

attività serali, ma le sciate quotidiane ci stancavano così tanto che poi era bello stare al calduccio a giocare a carte. Ad un certo momento abbiamo smesso di sciare e quindi la montagna d'inverno è diventata un momento per rilassarsi: camminare, visitare posti, passare momenti belli in compagnia della famiglia e degli amici. Ed abbiamo conosciuto posti nuovi che offrono tutto questo.

Casteldarne, un paese vicino a Brunico, ci ha fatto conoscere un albergo bellissimo e tutti i paesi limitrofi stupendi da visitare. Il bello di queste zone è che ti offrono il biglietto per viaggiare nei mezzi pubblici durante la tua vacanza e quindi tu parcheggi l'automobile e non ci pensi più fino alla fine. Brunico, Dobbiaco, San Candido, ad esempio, sono località molto rinomate per shopping o solo per fare delle passeggiate. E anche per chi volesse sciare o fare sci da fondo c'è solo l'imbarazzo della scelta. L'ultima esperienza l'abbiamo fatta a Sesto, abbiamo trovato un albergo piccolo ma molto carino. I proprietari ci hanno fatto sentire in famiglia. Tutta quella zona è ricca di alberghi di questo tipo dove trascorrere un po' di giorni facendosi coccolare. Con l'autobus abbiamo raggiunto la Val Fiscalina ed il pas-

so Monte Croce di Comelico, era nevicato ed il paesaggio era proprio fiabesco. Siamo andati a San Candido a piedi, 7 chilometri in mezzo al bosco: silenzio, neve, poca gente... ambiente ideale.

Per chi ama sciare questa è una zona molto quotata con innumerevoli piste che possono soddisfare chiunque, dal principiante all'esperto. Per completare suggerirei a chi pensa alla settimana bianca soprattutto per sciare di scegliere strutture sui passi: sul passo San Pellegrino, ad esempio, ci sono delle strutture alberghiere comodissime per le piste e che ti fanno vivere una vacanza in un luogo dove quando apri il balcone al mattino si può solo dire wow.

## Per chi ha un basso reddito

Tutti i concittadini che hanno un reddito inferiore ai 6000 euro "annuali" possono prendere contatto con l'Associazione *Il Prossimo* presso il Centro di Solidarietà Cristiana Papa Francesco per ricevere ogni settimana una spesa di alimentari totalmente gratuita proporzionata al numero di componenti della famiglia. Giorni di apertura: martedì e giovedì dalle 9:00 alle 12:00 e mercoledì dalle 15:00 alle 18:00.



## Emergenza Ucraina: adotta un buono

Noi accogliamo più di 60 mamme e bambini che scappano dalla guerra nella vicina Ucraina. Chi desidera aiutare queste persone può farlo tramite una donazione con bonifico o in busta chiusa. Il bonifico va fatto al seguente IBAN: IT880 05034 02072 000 000 000 809 (la quinta lettera è una "O" maiuscola); Intestazione "Associazione Il Prossimo O.d.V."; causale "Emergenza Ucraina". Vengono consegnati n° 3 buoni mensili ad ogni nucleo familiare censito e con i requisiti previsti.



# Ciò che conta

di Federica Causin

Questa settimana mi sono lasciata “ispirare” dal post di una mia cara amica che, per salutare il 2022, ha deciso di sintetizzare le cose belle che ha vissuto. Ho pensato di “seguire le sue orme” perché mi piace l’idea di affacciarmi all’anno che è appena incominciato con una bella riserva di energia positiva alla quale attingere, quando la fatica si farà sentire, e perché penso che soffermarsi su ciò di cui dobbiamo essere grati aiuti a non perdere di vista quello che conta davvero.

Per comodità, parto dai fatti più recenti e la prima cosa bella che mi è capitata è stata l’assegnazione di una nuova traduzione, arrivata pochi giorni prima di Natale, dopo parecchi mesi di “pausa forzata”. È sempre stimolante rimettersi all’opera e stavolta ho provato ad alzare l’asticella accettando un testo più lungo del solito. Confido nell’esperienza che ho maturato in questi anni e sono sicura che sarà una significativa opportunità di crescita professionale.

La seconda cosa bella è stata la nascita di Elia, il bimbo di mia cugina. Purtroppo abitiamo lontane e, per il momento, l’ho visto soltanto in fotografia, comunque mi auguro

di riuscire presto a strapazzarlo di coccole. Il suo arrivo ha regalato alla mia famiglia, contraddistinta da una maggioranza costante di “quote rosa”, una ventata di quella tenerezza che profuma di borotalco e ci ha riempito il cuore di gioia. Per fortuna, è ancora troppo piccolo per avvertire i venti di guerra che stanno soffiando e spero che un domani potremo parlargliene come di un capitolo drammatico ma concluso. Per lui adesso il mondo è racchiuso nell’abbraccio caldo e rassicurante dei suoi genitori e dei suoi fratellini, tuttavia ha il diritto, come tutti i bambini, di vivere in pace, di conoscere una natura accogliente e non ostile, espressione di un creato tutto da scoprire, di andare incontro agli altri con serenità e fiducia.

La terza cosa bella è stata la partecipazione alla Biblioteca Vivente, un modo inedito di raccontarsi e di mettersi in ascolto di storie che hanno lasciato il segno, facendomi riflettere su quanto può essere prezioso e fecondo il dialogo.

La quarta cosa bella è stata l’estate trascorsa, prima al mare e poi in montagna, un tempo di leggerezza, condiviso con la mia famiglia e con i miei amici. Un momento di me-

ritato riposo che è diventato l’occasione di godere della presenza delle persone alle quali tengo di più. Anche le amicizie “storiche” e consolidate hanno bisogno di tempo e cura, però ritrovarsi fa sempre sentire a casa. È stata l’opportunità di assaporare la complicità dei piccoli gesti e degli sguardi che si parlano. E, dopo aver guardato indietro, come non pensare ai propositi per il 2023? Per farlo, ho preso in prestito queste righe della scrittrice Silvia Avallone, che mi rispecchiano molto: “Non ostinarmi sulle tempistiche, le tabelle di marcia, i programmi. Affidarmi alle sorprese, invece. Non si controlla la vita. La si attraversa, le si permette di cambiarci. Quindi, non giocare in difesa. Portare avanti i desideri anche se non si realizzano. [...] Rimanere fedele alle passioni, disobbedire ai calcoli, all’inautentico. E non tornare su strade che so già non portare a nulla. Bandire l’ansia, che non serve mai. Tentare il nuovo, anche quando spaventa. Non siamo qui per dimostrare, ma per conoscere, amare.”

Pur sapendo che non riuscirò a liberarmi delle tabelle di marcia, vorrei davvero continuare ad attraversare la vita e a lasciarmi cambiare, perché accantonando la pretesa di avere il pieno controllo, ho imparato a riconoscere la bellezza dell’inatteso. Spero inoltre che le mie parole non smettano di raccontare la parte più autentica di me.

## Aiutare il Centro

Chi volesse dare una mano alle attività del Centro di Solidarietà Cristiana Papa Francesco può fare un bonifico all’associazione Il Prossimo ODV all’Iban IT88 0 05034 02072 0000 0000 0809. Le offerte saranno destinate all’aiuto delle persone in difficoltà.



# Forti e rotatorie

dalla Redazione

La Giunta comunale, a fine dicembre, ha approvato, su proposta dell'assessore ai Lavori pubblici Francesca Zaccariotto, il progetto definitivo relativo a lavori sui forti di Terraferma, con interventi di messa in sicurezza, recupero e miglioramento della fruibilità dei luoghi per un totale complessivo di 200 mila euro.

Nello specifico si è scelto di dare priorità a interventi urgenti per mettere in sicurezza e per salvaguardare Forte Carpenedo con una serie di lavori che vanno dal rifacimento dell'impermeabilizzazione della copertura alla sistemazione delle lattonerie, dalla pulizia delle canalette di scolo a quella della facciata in pietra, dal consolidamento delle parti in calcestruzzo fino al restauro della balaustra metallica del traversone centrale. "Con questo intervento - ha spiegato Zaccariotto - s'intende porre rimedio a situa-

zioni di degrado, legate all'azione degli agenti meteorologici e alla vetustà di alcuni elementi di un Forte che rappresenta uno degli elementi fondamentali di quelle che erano le fortificazioni veneziane nella Terraferma. È nostro compito investire risorse per prendercene cura dato che rappresentano la nostra storia e la tradizione di quella Repubblica Serenissima che ha fatto grande Venezia nel mondo".

Sempre a fine dicembre la giunta ha approvato, su proposta dell'assessore alla Viabilità Renato Boraso, il progetto definitivo dell'intervento riguardante la realizzazione di due rotatorie sperimentali in via Torino: una in corrispondenza dell'incrocio con via Rossetto e l'altra in corrispondenza degli accessi, sul lato sud, alla sede de "Il Gazzettino" e, sul lato nord, al polo universitario e alla costruenda sede della CCIAA.

"Si tratta di un intervento dal valore complessivo di 200mila euro, che sottolinea essere sperimentale - ha precisato Boraso - e che si pone l'obiettivo di fluidificare il traffico proveniente dalle intersezioni secondarie di via Torino attualmente semaforizzate, attraverso la sostituzione degli impianti semaforici con due rotatorie in modo da favorire il flusso dei veicoli che da via Torino procedono verso la nuova connessione con la SR 11, attualmente in corso di completamento. Questa fase sperimentale, che potrebbe vedere la realizzazione anche di una terza rotatoria tra via Torino e via Ancona, risulta fondamentale per valutare la loro eventuale realizzazione in via definitiva così da consolidare al meglio le geometrie delle nuove intersezioni. Un percorso che si è dimostrato fruttuoso in interventi analoghi per calibrare la conformazione delle rotatorie definitive, dei percorsi pedonali e ciclabili adiacenti ed i relativi attraversamenti".

## Benedetto XVI

Tutta la Fondazione Carpinetum si unisce nella preghiera per il papa Emerito Benedetto XVI che in questi giorni ha varcato la soglia del tempo e ora vive dell'eterno presente di Dio.

## Editrice L'incontro

Il settimanale *L'incontro* 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). La nostra editrice pubblica inoltre: *Sole sul nuovo giorno*, un quaderno mensile utile per la meditazione quotidiana; *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.

## Lente d'ingrandimento

di don Gianni Antoniazzi

### Mangiare al don Vecchi

In ogni appartamento dei nostri Centri don Vecchi c'è un angolo cottura più che sufficiente per una (o due) persone. Con un po' di ingegno, si può immaginare qualche volta di avere un ospite a pranzo. È stato pensato così perché ciascuno avesse la libertà di farsi da mangiare secondo le proprie abitudini. A pranzo però viene offerta per tutti anche un'altra possibilità. Chi lo vuole, può fare la prenotazione del pranzo (preparato con una certa abbondanza) dalla ditta Serenissima. La spesa è davvero modica perché supera di poco i 5 euro. In questo caso, cioè per chi ha scelto questa seconda possibilità, il pranzo viene consumato presso gli spazi comuni previsti in ogni centro e il mangiare viene per solito servito in tavola da volontari. È un'occasione per stare insieme agli altri residenti del centro, creare familiarità e legami di amicizia. Pranzare insieme è forse uno dei valori più alti che i nostri Centri don Vecchi possano offrire. Ripeto: è una scelta libera e resta tale. Nessuno costringe in alcun modo a farlo. Nel Centro don Vecchi 1-2 di Carpenedo molti profitano di questa opportunità. Negli altri centri invece il numero scende drasticamente. In modo particolare sono pochissimi a pranzare insieme presso il Centro don Vecchi 6-7 degli Arzeroni ed è un fatto anche comprensibile perché tante coppie giovani, a mezzogiorno, sono fuori per lavoro. Forse invece - e ne parlo con estrema libertà - si potrebbe fare qualche cosa in più al don Vecchi 3 e 4 di Marghera e Campalto. Forse si potrebbe stabilire un appuntamento per mangiare insieme in alcune occasioni più significative, o forse in un giorno feriale della settimana. Di certo la domenica diventa un poco più difficile attuare queste iniziative, dal momento che molti escono dalle nostre strutture per passare qualche ora coi parenti più stretti e anche questo è pur sempre un valore fondamentale.



## I tre figli

di padre Oliviero Ferro, missionario saveriano

Un uomo aveva avuto 3 figli. Il primo era aggressivo e litigioso, il secondo calmo e difficile da capire, il terzo ubriaco e scansafatiche. Il primo morì in una rissa al mercato; il secondo aprì un'attività commerciale; il terzo si mise ad andare in giro come un vagabondo e a rubacchiare. Il loro padre, un giorno, per aiutare quest'ultimo a venirne fuori, gli affidò 10 galline per allevarle e così poter vivere di questo allevamento. Cominciò coscienziosamente, ma non durò più di una settimana. Il sabato andò a vendere le galline e la domenica nascose il guadagno in un bosco. Poi partì per un'altra regione per cercare un mestiere meno faticoso. Divenne un ladro. Ebbe un po' di fortuna, ma poi fu catturato mentre rubava delle capre. Il proprietario del gregge lo condusse con la corda al collo attraverso tutto il villaggio per vedere se qualcuno lo riconosceva e poteva pagare la multa. Ora, suo fratello, che a causa della sua attività passava per caso di là, lo vide e non disse niente. La sera, tutti furono chiamati per il giudizio e il giudice domandò al ladro: "C'è qualcuno che può aiutarti, portandoti garante di te?". Vedendo suo fratello davanti lui, tra la folla, lo indicò; ma lui gridò: "Cosa posso fare

di lui? Fatene quello che volete". E fu condannato a morte. Quando il commerciante rientrò da suo padre e gli raccontò quello che era successo e come il fratello era stato condannato, il padre lo condusse al consiglio degli anziani. "Io credevo di avere messo al mondo tre figli. Ecco, ora vedo che non ho nessun diritto di chiamarmi con il nome di padre. Il primo è morto a causa della sua cattiveria. Il secondo a causa della sua disonestà. Ed ecco il terzo che ha il cuore più duro di una pietra". Fu pronunciato il verdetto. Il figlio dal cuore duro fu cacciato dal villaggio e il padre invecchiò senza figli. Come dice il proverbio "Tu metti al mondo dei figli senza farli crescere; tu coltivi delle arachidi e al tempo del raccolto rimani con le mani vuote". Non basta mettere al mondo dei figli, se non li educi bene, saranno dei disgraziati, è come se tu non li avessi.

### L'amicizia rende forti

Due giovani erano veramente amici; uscivano sempre insieme, senza arrabbiarsi né lasciarsi prendere dalla gelosia. Una mattina, il padre di uno dei due disse al figlio: "Io vado a lavorare nel campo. Tu occupati dei fratelli più piccoli". Poco dopo,

il giovane vide arrivare il suo amico con la zappa sulle spalle. "Vieni con me; devo andare a coltivare le mie arachidi". Gli rispose: "Vorrei davvero accompagnarti, ma mio padre mi ha incaricato di stare insieme ai miei fratellini". Per non lasciarsi, decisero di stare insieme con i bambini più piccoli e che sarebbero andati al campo un altro giorno. Quando il padre ritornò, fu molto sorpreso di sentire, da molto lontano, dei canti di gioia uscire dalla sua casa. Curioso, si avvicinò e trovò i bambini puliti, nutriti bene, la casa in ordine e i due amici occupati a cantare per calmare i loro pianti. Fu molto contento e disse loro: "Ho dissodato un campo che non ho ancora coltivato. Ve lo cedo. Dato che andate molto d'accordo, coltivate lo insieme e il raccolto sarà vostro". Ed è per questo che le persone del paese dicono "essere uniti in amicizia come l'arachide è unita alla sua pelle, è meglio che le ricchezze e, a volte, meglio della parentela". E come dice il proverbio "non rifiutare al tuo vicino il cibo che tu hai: il cammino per andare al campo sarà presto chiuso". Utilizza i tuoi beni, la tua influenza, finché ne hai, per farti degli amici, e non tenerli per te solo.



### Testamento a favore della "Fondazione Carpinetum" o de "Il Prossimo"

La *Fondazione Carpinetum* offre alloggi protetti a persone anziane e bisognose di Mestre. Ha creato per questo i sette Centri don Vecchi di Carpenedo, Marghera, Campalto e Arzeroni. Si sostiene solo con le offerte della buona gente. L'Associazione *Il Prossimo* che gestisce il Centro di Solidarietà Cristiana Papa Francesco provvede ad alimenti, abbigliamento e mobili per chi si trova in difficoltà. Si può fare un lascito testamentario per l'una o l'altra realtà del nostro territorio. Basta chiamare i numeri 34949547970 oppure 3358243096. Il grande gesto di generosità si tradurrà in carità concreta.



# Un parroco in pensione

di don Fausto Bonini

*Venezia e Mestre: due città che mi porto dentro (parte 7)*

Nel 2014, dopo dodici anni di servizio, mi è stato chiesto di ritirarmi. Era giunta l'età della pensione e ho ceduto il posto ad uno più giovane di me. Ho fatto fatica ad andarmene e la ferita non è ancora rimarginata. Mi è stato affidato il compito di assistere gli anziani della Casa di riposo di Santa Maria dei Battuti di via Spalti e mi è stato chiesto di continuare a collaborare con la pastorale universitaria e a dare assistenza spirituale ai 70 giovani universitari ospiti nella Casa studentesca San Michele, che ho fondato una quindicina di anni fa. Aiuto gli anziani a prepararsi all'incontro con il Signore e i giovani a prepararsi all'incontro con la vita. Poi per il resto aiuto i confratelli che hanno bisogno, sostituisco chi si ammala, leggo molto, scrivo molto, partecipo a dibattiti e iniziative che riguardano Mestre. Insomma non mi annoio. Il mio pensiero, anche sulla città di Mestre, l'ho sempre espresso. Da Direttore del settimanale diocesano

Gente Veneta, a partire dal 1988, dove ho scritto un editoriale tutte le settimane. Stessa cosa sul mensile Piazza Maggiore. Da parroco di San Lorenzo e Delegato del Patriarca, tutte le settimane ho scritto l'editoriale della *Borromea*, settimanale del Duomo. Da alcuni anni ormai scrivo tutte le settimane un articolo per la rivista *L'incontro* dei Centri don Vecchi. E infine tutte le settimane e anche più spesso sono presente con una mia pagina su Facebook. Tante occasioni per "stare sul pezzo", come si usa dire in gergo giornalistico, ed esprimere il proprio punto di vista su quello che sta accadendo.

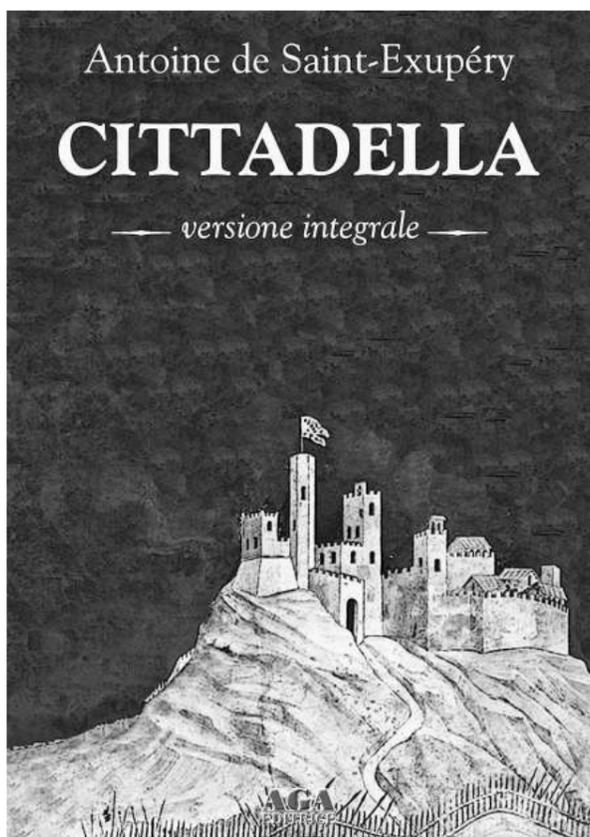
Mestre non l'ho cercata io, ma mi è stata donata e sono riconoscente a chi mi ha aiutato e mi aiuta a scoprirla sempre di più. Mestre non è una città brutta, ma neppure può dirsi una città "bella". È invece piena di cose belle, di luoghi accoglienti, di spazi verdi, di edifici moderni e di buona architettura, ma non si riesce ancora a leggere una struttura organica e organizzata. Un passato recente, chiamato "il sacco di Mestre", ha lasciato i segni di un'invasione senza regole. È una città giovane, una città "adolescente", piena di brufoli nel viso come tutti gli adolescenti. Ma è destinata a crescere se...

Ecco: c'è un "se" che condiziona tutto e su questo vorrei soffermarmi a partire da un pensiero di un autore francese, Antoine de Saint-Exupéry, che mi ha sempre affascinato non solo per *Il Piccolo principe*, ma anche per i suoi pensieri sulla città.

"Se vuoi costruire una nave - scrive Saint-Ex nel suo ultimo lavoro intitolato "Citadelle" - non devi per prima cosa affaticarti a chiamare la gente a raccogliere la legna e a preparare gli attrezzi; non distribuire i compiti, non organizzare il lavoro. Ma invece

prima risveglia negli uomini la nostalgia del mare lontano e sconfinato. Appena si sarà risvegliata in loro questa sete si metteranno subito al lavoro per costruire la nave".

A conclusione di un Convegno organizzato al Centro culturale Candiani, qualche mese fa, dal Comitato Progetto Comune, mi è venuto spontaneo riprendere in mano la "Citadelle" di Saint-Exupéry, una vecchia lettura che nel passato mi aveva affascinato per la capacità dello scrittore di racchiudere in poche parole una densità straordinaria di pensiero. *Cittadella* è un romanzo rimasto incompiuto, non rivisto dall'autore, morto nel frattempo, caduto con il suo aereo nel mare di Corsica durante un'operazione militare nell'ultima grande guerra. Incompiuto, ma ricchissimo di spunti di profonda riflessione. Come il pensiero che ho trascritto poco sopra: risveglia la nostalgia del mare - scrive St.Ex - se vuoi che a qualcuno venga la voglia di costruire una barca. Vale anche per la città: risveglia la nostalgia di una città a misura d'uomo se vuoi che gli abitanti di quella città si impegnino a costruirla. (continua)



CENTRI DON VECCHI

**Intrattenimenti  
Gennaio 2023**

CARPENEDO

Domenica 22 gennaio ore 16:30  
**ENSEMBLE CAMERISTICO VENETO**  
In concerto

CAMPALTO

Domenica 29 gennaio ore 16:30  
Coro  
**LA GERLA**

*Ingressi liberi*