

L'incontro

Settimanale per i Centri don Vecchi e il Centro Papa Francesco

Copia gratuita

ANNO 22 - N° 23 / Domenica 7 giugno 2026

Una festa per tutti

di don Gianni Antoniazzi

Una comunità vera non nasce nei social ma nel mondo reale. Partiamo da un esempio: in fisica esistono le "Gocce di Ruperto"; si formano se una stilla di vetro rovente cade in acqua fredda; la testa della goccia sopporta le martellate ma basta dare un colpetto in coda e subito si sgretola. Così sono i gruppi social: sembrano forti ma hanno i piedi d'argilla.

La comunità, quella vera, morbida e calda nasce quando la gente condivide la vita. La forza della sagra sta qui: non soltanto nel cibo, nella musica o nelle attività tradizionali ma nel fatto che invita le persone a tornare fuori di casa, a guardarsi negli occhi, a condividere uno spazio e un tempo reali. La sagra crea un vincolo umano intenso. Dal 10 al 15 giugno, a Carpenedo, ci saranno sei sere di festa. Sarà una buona occasione per uscire dall'isolamento digitale e riscoprire il piacere di incontrarsi, parlare, condividere e stringere legami anche con chi non corrisponde alle attese. Di più: stare insieme conferisce anche salute al corpo: la compagnia reale riduce l'ansia e lo stress, sedersi all'aperto, sorridere a un amico che non si vedeva da mesi, ballare o cantare (anche se stonati) rigenera il fisico. La pigrizia, al contrario, genera solitudine ma anche fragilità.

Basta un piccolo sforzo, infilarsi le scarpe, fare qualche centinaio di metri e una volta usciti di casa, avremo compiuto l'atto più rivoluzionario e salutare che possiamo concederci.

CITTA' DI VENEZIA
LE CITTÀ IN FESTA
PARROCCHIA SS. GERVASIO E PROTASIO MARTIRI

32^a SAGRA di CARPENEDO

DAL 10 AL 15 GIUGNO 2026

Buona sagra a tutti!



La comunità si riunisce

di Andrea Groppo

La sagra è un momento di festa e condivisione: giovani, adulti e anziani si ritrovano nello stesso posto. Si rinsaldano così i legami e si rafforza l'identità di un territorio

Ogni anno, quando arriva il tempo della sagra di Carpenedo, la nostra parrocchia sembra ritrovare un respiro comune. Il cortile del patronato si anima, le famiglie si incontrano, i bambini tornano a correre tra gli stand e gli anziani ritrovano volti amici con cui condividere ricordi e speranze. Non è soltanto una festa popolare: è un momento nel quale la comunità si riconosce e si riscopre viva. La sagra di Carpenedo rappresenta una tradizione che attraversa oramai generazioni. Molti ricordano ancora le prime edizioni, nate attorno al Gruppo insieme della parrocchia e vissute con semplicità genuina: tavole di legno, volontari instancabili, profumo di cucina, giochi per i più piccoli e serate musicali capaci di riunire intere famiglie. Nel tempo la sagra è cresciuta, si è organizzata meglio, ha ampliato le sue proposte, ma non ha mai perso il suo significato più autentico: creare relazione, vicinanza, appartenenza.

Anche quest'anno la sagra offrirà giornate ricche di appuntamenti per tutte le età. Ci saranno gli spazi gastronomici, con i piatti tradizionali e i momenti conviviali tanto attesi; gli spettacoli musicali e culturali; le attività dedicate ai bambini e alle famiglie; gli incontri comunitari e i momenti religiosi in occasione dei santi patroni che ricordano le radici profonde della nostra festa.

Dietro a tutto questo, però, esiste una macchina organizzativa complessa e silenziosa che spesso non si vede. Preparare una sagra significa mesi di lavoro. Vuol dire programmare, montare strutture, coordinare turni, garantire sicurezza, organizzare cucine, pulizie, logistica, permessi, comunicazione. Nulla nasce per caso. Eppure, ciò che più colpisce è che tutto questo prende forma esclusivamente

grazie al volontariato. Donne e uomini, ragazzi e ragazze di età diverse mettono gratuitamente a disposizione tempo, energie e competenze per il bene comune. Alcuni lavorano dietro le quinte, altri sono in prima linea; tutti contribuiscono a costruire qualcosa che appartiene all'intera comunità. A loro va il ringraziamento più sincero. In una società spesso segnata dall'individualismo e dalla fretta, il volontario della sagra testimonia ancora il valore del dono. Nessuno cerca protagonismo: si lavora insieme perché la festa riesca bene e perché ciascuno possa sentirsi accolto. È questo spirito che rende la sagra molto più di un evento ricreativo.

Le sagre, infatti, hanno ancora oggi un valore sociale e umano straordinario. Sono luoghi nei quali le persone si incontrano realmente, si guardano negli occhi, parlano, condividono tempo. In un'epoca dominata dalla comunicazione virtuale, questi momenti diventano preziosi. Le comunità crescono quando esistono occasioni concrete di incontro; quando giovani e anziani possono stare insieme; quando chi è solo trova un ambiente aperto e familiare.

Per molti cittadini di Mestre e di Carpenedo, la sagra rappresenta anche un pezzo di memoria personale. Ognuno di noi custodisce un ricordo: una serata trascorsa con gli amici, il primo servizio da volontario, una musica ascoltata sotto il tendone da ballo, il sorriso di una persona cara. Le feste popolari diventano così patrimonio collettivo, intreccio di storie individuali che formano l'identità di un territorio.

Credo profondamente nel valore di questi momenti di aggregazione. La solidarietà nasce anche così: creando comunità, favorendo relazioni, mantenendo vivi i legami. Una comunità

unita è una comunità più forte, più attenta ai fragili, più capace di affrontare le difficoltà. La sagra di Carpenedo continua a parlarci di speranza, di partecipazione e di amicizia sociale. Custodirla significa custodire una parte importante della nostra storia e del nostro futuro. Per questo l'invito è rivolto a tutti: partecipiamo, incontriamoci, sosteniamo chi si impegna. Perché una comunità vive davvero quando sa ancora fare festa insieme.

Un piccolo grande aiuto

Ricordiamo a tutti i residenti dei Centri don Vecchi che nella loro dichiarazione dei redditi, e magari in quella dei loro figli e familiari, è possibile indicare il codice fiscale della Fondazione Carpinetum e fare in modo che il 5x1000 sia destinato agli scopi istituzionali della stessa. Questo piccolo gesto, che può fare qualsiasi cittadino, non costa nulla, ma alla Fondazione può portare grandi benefici sostenendola nelle sue attività a beneficio della comunità.

DESTINA IL TUO 5 X 1000 FONDAZIONE CARPINETUM - CENTRI DON VECCHI



A TE NON COSTA NULLA PER NOI È UN GRANDE AIUTO

CODICE FISCALE: 94064080271

DESTINA IL TUO 5 X MILLE A FONDAZIONE CARPINETUM DI SOLIDARIETÀ CRISTIANA E.T.S.

I CENTRI DON VECCHI SONO DELLE STRUTTURE NATE PER OFFRIRE RESIDENZE PROTETTE AGLI ANZIANI IN UN CONTESTO SOCIALE E SOLIDALE IN COSTANTE CONTATTO CON LA REALTÀ CIRCOSTANTE, EVITANDO QUINDI L'ISOLAMENTO DEI RESIDENTI.



CODICE FISCALE: 94064080271



CON IL TUO AIUTO VOGLIAMO FARE DI PIÙ E MEGLIO



Si alza il sipario

di Matteo Riberto

Giovanni Papaccio, lei e Marta Serafini siete i coordinatori del Comitato sagra. Da chi è composta la squadra che si occupa dell'organizzazione?

Da una quindicina di persone ognuna delle quali si è presa carico di una responsabilità ben precisa: c'è chi si occupa di realizzare il libretto e contattare gli sponsor, chi gestisce ordini e magazzino, chi sceglie con cura i giochi gonfiabili per i bambini. Ma c'è anche un responsabile della programmazione musicale, chi si occupa di cucina e distribuzione, chi segue le griglie, chi il bar. Poi, fondamentale sul fronte ambientale, il gruppo che gestisce raccolta e smaltimento rifiuti. Da anni abbiamo abbandonato la plastica e utilizziamo solo materiali riutilizzabili o compostabili. Il tutto viene coordinato da Marta e da me che cerchiamo di mantenere insieme una grande squadra: in totale siamo circa un centinaio di volontari, ognuno con il suo ruolo fondamentale per la realizzazione della sagra di Carpenedo che, ricordo, si svolge dal 10 al 15 giugno.

Ci fa entrare dietro le quinte? Come si organizza la sagra?

Cerchiamo di organizzare le cose con attenzione, seppur con i nostri limiti di volontari che nella vita di ogni giorno si occupano di tutt'altro. Il meccanismo è collaudato: si comincia a gennaio con un incontro con i responsabili per sentire eventuali necessità

e proposte. Poi i primi a partire sono i componenti dell'agguerrito Gruppo Pesca che ha il lavoro più duro e lungo che consiste nel raccogliere più di 10.000 premi per la pesca di beneficenza. Poi Mauro comincia a sentire le orchestre e i DJ, io sento le palestre e le associazioni e poi via via si parte. Le Magazzinette cominciano con i preventivi per gli ordini, si sentono i fornitori fino ad arrivare alla cena dei volontari ad aprile dove ci guardiamo in faccia e organizziamo i turni di lavoro. I volontari, come detto, sono un centinaio e la cosa bella è che a fianco della vecchia guardia (alcuni sono presenti fin dalla prima edizione) ci sono parecchi ragazzi che danno un aiuto fondamentale.

Cosa dobbiamo aspettarci per questa edizione?

Intanto un'accoglienza festosa e buona cucina! Per i bambini un'intera ala del patronato dedicata, per gli adolescenti la presenza di uno stand della Reyer, i tornei di calciobalilla, il tirapugni, la terrazza bar con musica dal vivo. Poi una carrellata di ben sei scuole di ballo che si esibiranno tutte le sere verso le 20. Ci saranno anche novità, a partire dalla performance di acrobazie con la bicicletta che ci offrirà il gruppo TSW Stunt Show dove atleti giovanissimi si esibiranno in impennate e trick. Nuovo anche il torneo di Burraco che si terrà domenica 14 dalle 15 alle 18 (per avere informazio-



ni e iscriversi - la quota di partecipazione è di 5 euro - mandare una mail a burracosagracarpenedo@gmail.com; non si è iscritti ufficialmente fino a che non si riceve una mail di conferma). E poi la nostra intramontabile Pesca di beneficenza. Ricordo che, come sempre, con i fondi raccolti finanzieremo opere a favore della parrocchia e della comunità.

Lei segue la sagra da molti anni: qualche ricordo, anche divertente?

Sono più di 15 anni che la seguo e di esperienze ne ho vissute molte. Mi vengono in mente molti "periodi eroici" quando con poco si doveva comunque far tutto. Pensate che un tempo in patronato c'era un container frigo per la bottega solidale che, in occasione della sagra, andava spostato di una trentina di metri a forza di braccia: nello spostarlo sembravamo i poveri operai egizi alle prese con gli enormi massi necessari alla costruzione delle piramidi! Ricordo poi la prima volta che ho portato due miei figli, avranno avuto sette o otto anni: al don avevano regalato un enorme pallet di cipolle che però andavano vagliate una ad una. Saranno state almeno una cinquantina di cassette: loro buoni buoni hanno cominciato a selezionare cipolle, per ore. Qualche altro bimbo si è aggiunto e verso sera il lavoro era compiuto ma al ritorno a casa - poveretti - l'odore era così forte che più che da doccia erano da soffriggere!





Pilastri dei quartieri

di don Gianni Antoniazzi

Sempre di più le nostre città rischiano di diventare luoghi dove tornare a dormire la sera. Sono gli eventi di ritrovo, come le sagre, ad accendere nel territorio la vita. Per questo le possiamo considerare fra i pilastri della rete sociale.

Così, per esempio, Carpenedo non è soltanto una realtà giuridica annoverata negli atlanti e nell'anagrafe comunale. È una comunità che da decenni si riconosce anche



nella sua sagra. Per alcuni giorni (dal 10 al 15 giugno) i luoghi della parrocchia si trasformano in una piazza viva, dove il tempo si dilata. Qui non soltanto si tramandano i gusti del cibo, si rinnovano giochi tradizionali, si ascolta musica insieme.

Nella sagra la gente parla, si fa compagnia e si scambia opinioni. Anche chi ha storie diverse si fonde con gli altri. Non è folclore: è un'identità che prende corpo. C'è di più: la sagra diventa anche un ponte fra le tante generazioni dove si condividono i diversi modi di vivere. Gli anziani escono dalla solitudine, gli adulti smettono il lavoro, i giovani si incontrano col passato, i bambini sono liberi di divertirsi.

Se esiste un luogo dove le barriere crollano e le etichette svaniscono, quello è la sagra. Non è soltanto un appuntamento di inizio estate ma un legame che unisce età diverse. Appena finita la scuola i ragazzi, spesso isolati nei loro social, gli adulti appesantiti dalla frenesia del lavoro, gli anziani silenziosi, tessono un'unica realtà chiasosa e serena. La sagra rompe gioiosamente gli schemi quotidiani, azzerà le distanze e crea uno spazio franco dove tutte le età convivono e si arricchiscono a vicenda. Il quartiere non è così un dormitorio, ma un laboratorio di relazioni, una piazza senza età.

In punta di piedi

Sei giorni di volontariato

C'è un principio generale che vale sempre più: le città vivono non perché qualcuno vi pone la residenza anagrafica ma perché alcune persone le abitano col cuore.

Anche i momenti di festa nascono spesso dalla generosità di persone che offrono la vita. Le sagre, per esempio, stanno in piedi e danno forza al territorio solo perché tanti volontari le animano nel clima della gratuità.

C'è chi si occupa delle costruzioni e chi dello smontaggio; c'è chi interviene per la cucina o per servire in tavola, chi organizza la pesca e chi la tombola, chi lava piatti, bicchieri

e posate e chi organizza la raccolta differenziata. Ci sono volontari che tengono il bilancio e altri che coordinano le iniziative dall'inizio alla fine. Il cuore invisibile della festa sta qui: nel fatto che tanti donano tempo, energie e intelligenza.

Cosa tiene in piedi i grandi tendoni, le cucine fumanti e il palco illuminato? Dietro la magia dei giorni di festa c'è un motore silenzioso e potentissimo che non conosce sosta: l'impegno gratuito. E mentre la società misura il tempo in termini di profitto e convenienza personale, oltre 100 persone - nel caso di Carpenedo - scelgono di offrire le proprie

energie per costruire la festa per gli altri. Questo valore sembra fuori moda ma è l'unico collante capace di tenere unita non solo la festa della sagra ma anche la vita sociale di un intero quartiere.

Vedere adulti, anziani e giovani lavorare fianco a fianco, sudare dietro le friggitrici o correre tra i tavoli con il sorriso, è la più grande lezione di educazione civica che possiamo ricevere. Non c'è spazio per l'indifferenza dove ciascuno pensa soltanto al proprio tornaconto. Frequentare la sagra significa, prima di tutto, onorare e sostenere questo sforzo immenso.



Ritroviamoci

di Daniela Bonaventura

Manca poco, pochissimo e rivedremo il nostro patronato pieno di gente, di profumi, di musica, di voglia di stare insieme. Passano gli anni, ma ogni volta è una prima volta. Ti vengono i dubbi per il tempo, per il cibo per la musica che proporremo, ma poi quando don Gianni farà il discorso di apertura della festa dei santi patroni ci “tufferemo” nel servizio con il solito entusiasmo. Rivedremo volontari che magari durante l’inverno non abbiamo incontrato, passeranno amici a salutare e noi saremo lì ad accoglierli con la gioia di sempre. Contenteremo i giorni che mancano alla fine, ma allo stesso tempo ci dispiacerà arrivare all’ultimo, perché l’atmosfera che si crea in quei giorni non la viviamo mai durante l’anno.

Ci sono feste di comunità, la festa di San Martino, la festa del carnevale e tanti incontri in cui pranziamo o ceniamo insieme ma le emozioni e le sensazioni vissute in sagra sono irripetibili. Ci sono i bambini che stravedono per i gonfiabili, ci sono ragazzini che passeggiano da una parte all’altra del patronato e ridono per qualsiasi cosa ...ah magia dell’adolescenza! Ci sono giovani che organizzano incontri per trascorrere un paio d’ore con chi non vedono da tempo. Famiglie che respirano l’aria della sera e organizzano la cena in sagra senza il pensiero di accendere i fornelli a casa.

E poi ci sono gli anziani che arrivano presto, lentamente, fedeli, come gli anni scorsi, al piatto di frittura di pesce o al baccalà alla vicentina. Si siedono, mangiano con calma e si gustano la vita che scorre attorno a loro. Qualcuno si ferma a salutarli e loro ne sono felici perché la vita sociale non è più ricca come una volta ma non l’hanno dimenticata e per un paio di sere stare in mezzo a tante persone di tutte le età è un grande balsamo per l’anima. Verso le ventidue, i tavoli cominciano a liberarsi ed allora i volontari che hanno finito

il loro servizio possono sedersi, mangiare e chiacchierare con amici e parenti. Pesca, i bar e terrazza continueranno il loro servizio per almeno un’altra ora. Se fa caldo (come negli ultimi due anni) una birretta aiuta molto!

Io mi diletto ad osservare la vita del

quartiere che pulsa, vedo bimbi diventati adulti, vedo amici che continuano ad incontrarsi e continuano a passare e salutare e capisco, ancora una volta, che la sagra è un momento bello ed intenso che aiuta tutti noi a capire cos’è comunità, cos’è vivere in letizia con il nostro prossimo.

Il gigante buono

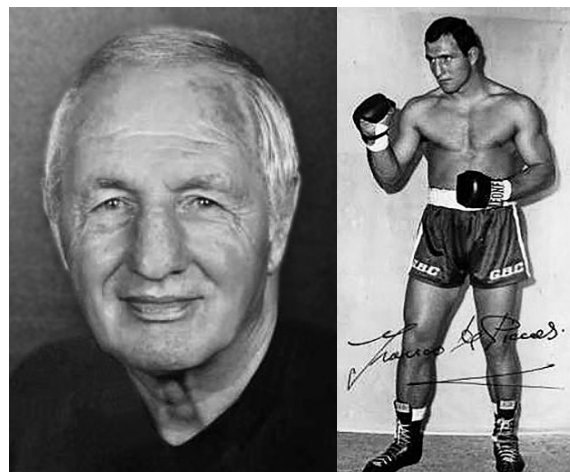
dalla Redazione

Il “gigante buono” di Campalto che fece sognare l’Italia intera. Così verrà ricordato Francesco “Franco” De Piccoli, l’ex pugile veneziano entrato nella storia dello sport azzurro grazie alla medaglia d’oro conquistata alle Olimpiadi di Roma nel 1960. Primo italiano a vincere l’oro olimpico nei pesi massimi, De Piccoli si è spento il 22 maggio a 88 anni, lasciando il ricordo di un campione autentico, forte sul ring ma sempre semplice nella vita. Lo ricordiamo mandando un abbraccio alla famiglia e alle tante persone del territorio che lo conoscevano e gli volevano bene.

Nato il 29 novembre 1937 a Campalto, da ragazzo aveva provato diverse strade sportive. Prima il calcio, poi il ciclismo, finché un allenatore intuì che quella stazza imponente e quella forza naturale potevano fare la differenza nella boxe. Fu l’inizio di una scalata rapidissima: diventò presto campione del Triveneto, aprendo la porta a una carriera straordinaria. Il momento che lo consegnò alla leggenda arrivò a Roma nel 1960.

Davanti a ventimila spettatori in delirio, De Piccoli travolse il sudafricano Daniel Bekker nella finale olimpica con un ko rapidissimo. “I romani erano impazziti”, ricordava spesso ripensando a quella notte. Insieme a lui, sul tetto del mondo, c’erano altri grandi nomi del pugilato italiano come Nino Benvenuti e Franco Musso.

La sua carriera durò poco più di dieci anni. Nonostante il talento e le poche sconfitte subite, De Piccoli decise di lasciare presto il pugilato professionistico scegliendo una vita lontana dai riflettori, senza mai perdere quell’umanità che gli aveva fatto guadagnare l’affetto di tutti. Amava ballare, scherzare e raccontare i ricordi di un’Italia che attraverso la boxe aveva imparato a rialzarsi e a sognare.





Sogniamo insieme

di Edoardo Rivola

**Impegno e soddisfazioni hanno caratterizzato i primi 5 anni del Centro di Solidarietà
Alla base di tutto c'è il desiderio di fare comunità, proprio come nelle feste di paese**

Il 5 giugno 2021 veniva inaugurato il Centro di Solidarietà Cristiana Papa Francesco. Ancora oggi il ricordo di quel momento mi riaccende emozioni che attraversano il cuore e la mente. Rammento la grande partecipazione di persone, tanto da essere costretti a utilizzare anche gran parte del prato per accogliere tutti. Molti indossavano ancora le mascherine per il contenimento della pandemia. C'era la soddisfazione di essere riusciti, ancora una volta, a realizzare un sogno: voluto, perseguito e infine concretizzato. Si concludeva un percorso iniziato con le singole associazioni che utilizzavano il seminterrato del Centro don Vecchi 2, diventato nel tempo insufficiente; e quindi il trasferimento delle attività nel nuovo Centro, finalmente alla luce del sole, passando da 300 a 3.500 metri quadrati.

Quel giorno, al centro del palco, c'era il nostro carissimo don Armando insieme al sindaco Luigi Brugnaro; in prima fila sedeva Simone Venturi-

ni, allora assessore e oggi nuovo sindaco: a lui auguriamo buon lavoro, per il bene della nostra città. Accanto erano presenti i membri del Consiglio della Fondazione Carpinetum e dell'Associazione Il Prossimo, che con impegno e passione hanno voluto realizzare questo ulteriore passo a beneficio, in particolare, dei più fragili.

In 5 anni abbiamo compiuti passi enormi, fino a diventare un punto di riferimento per il territorio e un'eccellenza di livello nazionale. Quel giorno ha tracciato una nuova strada che si è ampliata nel tempo: quella della solidarietà, della condivisione, del rispetto, della lotta allo spreco, dell'economia circolare. Un percorso che punta a soddisfare alcuni bisogni delle persone in difficoltà, aiutandole a rialzarsi e accompagnandole nei momenti più delicati.

Il pensiero va a chi non c'è più ed è stato parte del nostro cammino: ai volontari che ci hanno lasciato, ad alcuni soci, al nostro caro don Ar-

mando che, tre anni fa, negli ultimi giorni della sua vita, aveva ancora la forza di spronarci. E un pensiero va a papa Francesco: siamo orgogliosi di aver dedicato a lui, ancora durante il suo pontificato, questo Centro di Solidarietà.

Cinque anni sono volati senza quasi sentirli, anche se la fatica e l'impegno sono stati enormi. Resta la consapevolezza che c'è ancora tanto da fare e la strada da percorrere è ancora lunga. Continuiamo a sognare insieme!

Festa della Repubblica

Ci sono eventi che lasciano un segno importante, tanto nella storia quanto nelle comunità locali. Tra queste c'è l'istituzione della Repubblica, che si festeggia il 2 giugno: il giorno in cui, nel 1946, gli italiani scelsero con referendum la nuova forma di governo. La festività fu istituita nel 1949 e inizialmente celebrata, appunto, il 2 giugno; nel 1977, a causa delle difficoltà economiche e politiche del periodo, si decise di spostarla alla prima domenica del mese. Solo nel 2001, su iniziativa dell'allora Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, una legge riportò la Festa della Repubblica alla sua data originaria.

Quella consultazione popolare segnò un momento storico innanzitutto sul piano della parità di diritti, dato che per la prima volta, a livello nazionale, poterono votare anche le donne (fino ad allora lo avevano fatto solo alle precedenti elezioni amministrative del 1946); e il suo risultato diede una svolta epocale alla nazione, perché il popolo scelse di abolire la monarchia dei Savoia e di trasformare l'Italia in una Repubblica democratica.



Visto che di recente ci sono state le elezioni amministrative, durante le quali l'affluenza è nuovamente diminuita fino al 55%, vale la pena ricordare quanto fosse diversa la partecipazione nel 1946: gli aventi diritto al voto erano 28 milioni e votarono in 25 milioni, pari all'89%. La Repubblica vinse con il 54,27%: non un plebiscito, ma un risultato piuttosto equilibrato. Ed è proprio questo il bello della democrazia.

Sagre vecchie e nuove

Quest'anno si svolgerà la 32ª edizione della Sagra di Carpenedo al patronato della Chiesa dei Santi Gervasio e Protasio, dal 10 al 15 giugno. Mentre scrivo, è in corso da qualche giorno anche la Festa di Maggio a Favaro, organizzata dagli Amici di Favaro, con i quali collaboriamo in tante occasioni. È tra le prime ad aprire il periodo caldo, quando le persone escono più frequentemente per stare in compagnia e vivere momenti all'aperto.

In passato esistevano soprattutto le feste dei partiti. Tante sagre sono nate gradualmente, legate soprattutto alle parrocchie e poi a prodotti tipici, o finalizzate a valorizzare particolari tradizioni gastronomiche: la festa del pesce, quella della

birra, qui vicino quella della sbrisa e tante altre.

Le sagre non nascono dall'idea di una sola persona: dietro c'è sempre un gruppo di volontari con il desiderio di offrire qualcosa alla propria comunità. La proposta va dai piatti (sempre più vari e ricercati) agli eventi musicali e culturali, ai giochi, alle pesche di beneficenza e lotterie. Spesso il ricavato viene destinato a opere sociali, solidali o alle finalità delle associazioni organizzatrici.

Nel mio paese d'origine non c'è mai stata una vera e propria sagra, ma si organizzavano feste politiche. E spesso si dava una mano sia a quella di un colore sia a quella dell'altro, perché in fondo erano feste del paese. Con il tempo nacquero le celebrazioni delle sezioni e delle associazioni locali, come gli Alpini, i gruppi sportivi e così via.

È giusto valorizzare queste iniziative: come amministrazione comunale prendemmo in gestione una cascina e la ristrutturammo, trasformandola in un punto di riferimento per tutte le feste, con cucine attrezzate, servizi, spazi coperti e parcheggi. In questo modo era già tutto pronto per organizzare le varie manifestazioni di paese. Nacque un'associazione, ancora oggi attiva ("Il Paese Vecchio

in Festa"), con la partecipazione di quasi tutte le associazioni locali. Ogni prima domenica del mese organizza il mercatino dell'antiquariato, oltre alla Festa della Polenta, offerta dal Molino Nicoli (che sostiene anche il nostro Centro di Solidarietà) e alla Festa di San Giorgio, patrono del paese.

Tutte queste iniziative hanno un comune denominatore: i volontari. Sono loro che, con impegno e disponibilità, permettono alla comunità, e in particolare ai bambini, di incontrarsi e creare relazioni.

Il rovescio della medaglia

Alcune feste purtroppo si sono perse. Cito un caso di cui ho avuto esperienza diretta, la sagra della parrocchia della Cipressina. Nacque su iniziativa di don Gianni, con il mio aiuto. Fu lui a proporre di organizzare una grigliata in patronato, e nonostante il mio iniziale scetticismo, ci demmo da fare assieme a un gruppo di persone.

Funzionò. Ricordo tutte le edizioni che si susseguirono negli anni, così come ricordo il taglio del nastro inaugurale, affidato alla mamma di don Gianni, alla presenza dell'allora sindaco Massimo Cacciari. Si teneva la prima settimana di settembre ed era un bel momento di incontro tra generazioni: dai più piccoli agli anziani, con il pranzo domenicale dedicato proprio a loro. Il ricavato finanziava i lavori della parrocchia, sempre impegnata in nuove attività e progetti.

Quando ci trasferimmo a Carpenedo, nell'autunno del 2011, continuai per alcuni anni a seguire la sagra, dare una mano nell'organizzazione. Poi, per diversi motivi, si scelse di non portarla più avanti.

Le leggi e la burocrazia non aiutano, nonostante la buona volontà: per questo va un sincero grazie a tutti coloro che, con sacrificio e dedizione, mantengono vive queste preziose occasioni.

DESTINA IL TUO 5 X 1000
ASSOCIAZIONE «IL PROSSIMO» ODV
CENTRO DI SOLIDARIETÀ CRISTIANA PAPA FRANCESCO





A TE NON COSTA NULLA
PER NOI È UN GRANDE AIUTO
CODICE FISCALE: 94089700275

Tutti a tavola

dalla Redazione

Con il caldo che accompagna ormai le giornate, anche la cucina cambia volto. Si cercano piatti freschi, leggeri, pratici da preparare e possibilmente economici, senza però rinunciare a un pizzico di originalità. Questa stagione è perfetta per valorizzare ortaggi, erbe aromatiche e ingredienti semplici che, combinati nel modo giusto, possono trasformarsi in ricette sorprendenti e gustose: ecco allora alcune idee.

Una proposta fresca e diversa dal solito è il cous cous freddo con zucchine marinate, limone e menta. Per quattro persone servono 250 grammi di cous cous, due zucchine, un limone, menta fresca e olio extravergine. Le zucchine vanno affettate sottilissime e lasciate marinare per circa mezz'ora con succo di limone, sale, pepe e poco olio. Il cous cous si prepara in pochi minuti con acqua calda e si lascia raffreddare prima di unirlo alle zucchine. A completare il piatto, foglie di menta spezzettate e, per chi vuole, qualche cucchiaino di ceci lessati. Fresco, profumato e perfetto anche da portare fuori casa.

Più creativo e scenografico è invece il carpaccio di melone con feta, cetriolo e pane tostato alle erbe. Un piatto che unisce dolce e sapido senza risultare pesante. Il melone va tagliato molto sottile e disposto sul piatto come un carpaccio. Sopra si aggiungono cetriolo a fettine, feta sbriciolata e piccoli crostini di pane passati in padella con origano e rosmarino. Un filo d'olio e qualche goccia di limone bastano a legare il tutto.

Per chi cerca qualcosa di più sostanzioso, ma sempre adatto al periodo, ci sono le frittelle morbide di patate e zucchine al forno con salsa allo yogurt. Le patate lessate vengono schiacciate insieme a zucchine grattugiate e strizzate bene, poi amalgamate con un uovo, poco pangrattato e basilico fresco. Si formano delle piccole frittelle da cuocere in forno a 180°C statico (170°C ventilato) per circa 20-25 minuti, girandole a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. A parte si prepara una salsa veloce con yogurt bianco, limone e menta. Il risultato

è un piatto saporito, ottimo anche freddo il giorno dopo.

Un'altra idea semplice e molto estiva è la panzanella croccante con pesche e cipolla rossa. Una variante più fresca della ricetta tradizionale toscana, perfetta nelle giornate afose. Per prepararla si parte dal pane raffermo, tagliato a cubetti e tostato leggermente in forno o in padella con un filo d'olio fino a diventare dorato e croccante. A parte si preparano i pomodori maturi e i cetrioli, tagliati a pezzi non troppo piccoli, insieme alla cipolla rossa affettata sottilmente e lasciata qualche minuto in acqua fredda per renderla più delicata. Le pesche gialle vengono tagliate a spicchi e aggiunte all'ultimo momento per dare dolcezza e freschezza. Si unisce tutto in una ciotola capiente, si condisce con olio extravergine, sale, un po' di aceto e basilico fresco spezzettato. Dopo una breve mescolata e qualche minuto di riposo, la panzanella è pronta: semplice, economica e sorprendente.

Originale anche l'insalata di fagiolini, pomodorini e mandorle tostate al limone. I fagiolini vanno puliti e lessati in acqua salata per pochi minuti, poi raffreddati in acqua fredda per mantenerli croccanti. Si uniscono a pomodorini tagliati a metà e a una cipolla rossa affettata sottilissima, lasciata qualche minuto in acqua per addolcirla. A parte si tostano in padella le mandorle, che vengono poi aggiunte grossolanamente spezzettate. Il condimento è semplice: olio extravergine, succo di limone, sale e pepe. Si può preparare anche in anticipo e servire fredda da frigorifero, diventando un contorno o un piatto unico leggero.

