VITA PARROCCHIALE E TERRITORIO

LOURDES

Pellegrinaggio Diocesano

Il fascino della grotta di Massabielle

Tornare ancora a Lourdes, portando nel cuore un guazzabuglio di sentimenti diversi, a volte incoerenti ed apparentemente contrastanti, ma che caratterizzano la grande fragilità e nel contempo la grandezza di ogni essere umano, il suo bisogno innegabile di spazi infiniti. Siamo tanti, di ogni età e condizione; siamo venuti a ringraziare, a chiedere, a cercare forza, fiducia, speranza; a testimoniare con le nostre candele accese protese verso il cielo, all'invocazione dell'Ave Maria, che noi siamo e ci sentiamo figli amatissimi della Santa Vergine, fratelli fra noi e fratelli di Gesù. Lourdes è gremita di pellegrini in occasione del 150° anniversario delle apparizioni. C'è il Giubileo con un cammino formato da quattro tappe significative: la Chiesa Parrocchiale, il Cachot, la Grotta (Massabielle) e la Cappella dell'Ospizio.

Nonostante la grande affluenza dei pellegrini non si avverte nessun nervosismo o confusione, ognuno aspetta pazientemente il suo turno; si prega ovunque, anche attendendo ore ed ore per fare il bagno nelle piscine accanto alla Grotta. Molti pregano in ginocchio sul terreno, gli occhi lucidi dalla commozione, mentre le varie celebrazioni si succedono senza soste. Il nostro pellegrinaggio inizia con la partecipazione alla Processione Eucaristica che si svolge tutti i giorni e termina con un'adorazione intensamente partecipata a Gesù Eucaristia nella Basilica S. Pio X. Centinaia e centinaia sono i malati con i loro accompagnatori che aprono il corteo. Per chi non è mai venuto a Lourdes, ma anche per chi vi ha già assistito più volte, la scena non può lasciare indifferenti. Perché tanta sofferenza innocente? La domanda sorge spontanea ma la risposta è lasciata alle singole sensibilità, nel massimo rispetto della libertà umana. Di fronte a tanto dolore, sicuramente mai inutile, c'è chi nega l'esistenza stessa di Dio dimenticando che Dio stesso è vivo, sofferente, incarnato proprio nel malato, in chi lo assiste e ne condivide le fatiche quotidiane, in chi riesce ad abbandonarsi, senza mai rassegnarsi, al Suo Infinito Amore. La presenza dei malati ci accompagnerà per tutto il resto del pellegrinaggio e credo rimarrà in ognuno di noi come ricordo indelebile e testimonianza preziosa, assolutamente originale di Lourdes. Altri appuntamenti significativi e suggestivi, tutti presieduti dal nostro caro Arcivescovo Edoardo, sono stati la S. Messa celebrata nella chiesa di S. Bernadette, la S. Messa Internazionale nella Basilica Sotterranea, la Via Crucis, la Fiaccolata, la Liturgia Penitenziale e la rinnovazione delle promesse battesimali ma vorrei soffermarmi in particolare sulla S. Messa, celebrata l'ultimo giorno del pellegrinaggio, alla Grotta delle apparizioni. Viene letto il Vangelo delle nozze di Cana e c'è presentata l'immagine della nostra Madre Celeste piena di premure per i suoi figli che "...non hanno più vino..." che sono stanchi, sfiduciati, svuotati, privi di forze e di entusiasmo e che non sanno più sperare. Mi guardo intorno, guardo in me stesso, nelle mie vicende personali, ripenso alla mia amica gravemente ammalata per la quale ho cercato di pregare, fisso la statua della S. Vergine come a cercare un evento straordinario, ed ecco arrivare dall'omelia dell'Arcivescovo la risposta più semplice data da Maria "...fate quello che Lui vi dirà..." . Ecco la strada giusta, la via che la Madonna ci indica perché ognuno ritrovi la vera pace interiore, sia nella salute che nella malattia. Durante il viaggio di ritorno penso a tutte le incombenze che mi aspettano, alla mia carissima amica che andrò a visitare portandole una Madonnina di plastica da me riempita di acqua delle fontanelle vicine alla Grotta; non so se riuscirò a portarle un minimo di conforto ma so per certo che la S. Madre di Gesù e Madre Nostra non ci abbandonerà mai e continuerà a presentarci alla SS. Trinità in ogni momento affinchè possiamo godere di tutte le grazie e consolazioni di cui abbiamo bisogno. Grazie Maria e...se non chiediamo troppo...facci ritornare ancora a Lourdes!

Massimo Beghella-Bartoli

La Via Crucis.

La Messa alla Grotta.

La Via Crucis.

IN CERCA DI OCCUPAZIONE

I giovani e il mondo del lavoro

Lo sguardo fisso al futuro

Affrontare un tema come quello dell'occupazione, in particolare di quella giovanile, è un'operazione delicata e quantomeno ricca di temi diversi da approfondire.

Ognuno di noi ha un'idea di quanto il percorso che porta ad un'occupazione più o meno stabile possa diventare impegnativo e a volte difficoltoso, un'idea basata sull'esperienza personale o dei propri amici e dei propri familiari.

Per quanto paventata e temuta, tuttavia la disoccupazione è una "piaga" che non desta allarme nella nostra regione, almeno non nella sua forma "cronica", ossia persistente e duratura: solitamente i tempi per trovare un impiego non si prolungano in maniera preoccupante, e non costituisce certo la norma per rimanere a lungo senza lavoro.

A questo proposito è possibile notare una corrispondenza singolare e forse paradossale tra titolo di studio del potenziale lavoratore e tempi di occupazione: tendenzialmente i giovani che possiedono un diploma mostrano dei tempi di inserimento nel mondo del lavoro piuttosto immediati, grazie anche a particolari forme contrattuali, quali l'apprendistato, le quali permettono l'assunzione dei giovani fino all'età di 29 anni, assicurando alle aziende interessanti agevolazioni quali sgravi fiscali e la formazione del lavoratore.

Condizioni queste che naturalmente vengono attuate anche per coloro che hanno conseguito una laurea, che presentano qualificazione e competenze maggiori, grazie ad un livello di istruzione superiore, ma che nonostante ciò sperimentano spesso una duplice difficoltà: quella di trovare un lavoro appropriato al proprio percorso di studi, e quella di dover affrontare una sorta di "concorrenza" con i propri coetanei, che a parità di titolo di studio e di esperienza, aspirano a conquistare le poche appetibili opportunità di lavoro qualificato a disposizione.

Bisogna inoltre tenere in considerazione che le opportunità numericamente maggiori provengono dal settore produttivo, seguito a distanza da quello impiegatizio. Nella sola Filottrano, ad esempio, più del 29% degli occupati nella fascia d'età 15-29 anni è occupato nell'industria manifatturiera. Detto ciò non si deve pensare che il mercato del lavoro sia stagnante e scoraggiante; si presenta invece dinamico e particolarmente flessibile. È anzi proprio la flessibilità la caratteristica principale del lavoro, per quanto riguarda orari, durata, condizioni contrattuali e retributive.

Il successo in quello che può essere definito "il lavoro di trovare lavoro" sta appunto nella capacità di essere quanto più adattabili e intraprendenti possibile nel comprendere e sfruttare queste condizioni imprescindibili, queste regole dettate dal mercato dell'occupazione.

Claudia Caprari

REGIONE MARCHE

CONCORSO PER UN POSTO DA FUNZIONARIO AMMINISTRATIVO CONTABILE

E' stato indetto un concorso pubblico per titoli ed esami per la copertura di un posto di categoria D3 di "funzionario esperto amministrativo contabile", nell'ambito del Servizio Programmazione, Bilancio e Politiche comunitarie della Giunta regionale.

Il titolo di studio richiesto per partecipare al concorso è la laurea specialistica (nuovo ordinamento) appartenente alla classe 64/S o 84/S o 19/S oppure il diploma di laurea (vecchio ordinamento) in Economia e commercio o in Economia e Finanza o lauree equipollenti.

Il decreto con il bando è stato pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche (BURM) n. 65 del 17.07.2008 ed è consultabile anche via internet sul sito www.regione.marche.it alla voce bandi e concorsi.

Il termine iniziale per la presentazione delle domande è il 18.07.2008; la scadenza è **fissata il 16.08.2008.**

BANCA DI ANCONA
CREDITO COOPERATIVO
FONDATA NEL 1901

Direzione Generale: Via Maggini, 63/A - Tel. 071899902
Sede Centrale: Via Maggini, 116 - Tel. 071893952
AG. 1 - Via Maestri del Lavoro - Tel. 0712863531
AG. 2 - Via Rismondo II - Tel. 07136811
AG. 3 - Via S. Giovanni (Località POLVERIGI) - Tel. 071908948
AG. 4 - Via Rodi, 5 - Tel. 07154991
AG. 5 - Via Mattei porto turistico Marina Dorica - Tel. 071205618
Sede di Castelfidardo - Via Crucianelli, 1 - Tel. 071 7821109

La tua città, la tua banca

VITA PARROCCHIALE E TERRITORIO

IL PELLEGRINAGGIO

I LUOGHI DI SANTA RITA

Cascia Roccaporena

I partecipanti al pellegrinaggio.

Il pellegrinaggio interparrocchiale a Cascia e a Roccaporena, che ha visto la partecipazione dell'intera diocesi di Ancona, coinvolgendo anche cittadine limitrofe come Filottrano, è stato un itinerario per i fedeli particolarmente edificante, grazie all'accurata preparazione dell'organizzatore Gabriele Di Paolo. Quest'ultimo ci ha guidato sulle tracce di S. Rita (1371-1447), visitando e illustrando meticolosamente i luoghi che hanno conosciuto la leggenda della sua santità, che ancora respirano della sua gloriosa vicissitudine di illustre cittadina del cielo. A Cascia, così, abbiamo potuto ammirare la pittoresca Basilica a lei intitolata, eretta da Pio XII il 1 agosto 1955. Abbiamo potuto sostare dinanzi al corpo incorrotto di S. Rita, lasciandoci avvolgere dal profumo della sua beatitudine celeste. L'austero e al tempo stesso ridente monastero agostiniano ci ha accolti per parlarci degli ultimi quarant'anni della vita della santa, trascorsi nella penitenza e nella mistica contemplazione, totalmente abbandonata in Dio.

Nella Basilica inferiore, inaugurata il 19 maggio 1988, si venerano le reliquie di un'altra primizia dell'ordine agostiniano, il beato Simone Fidati da Cascia (1285 c. – 1348), instancabile predicatore, oltre alla beata Maria Teresa Fasce (1881-1947), zelante promotrice della devozione a S. Rita, che sostenne diverse opere a lei intitolate; è stata elevata agli onori degli altari il 12 ottobre 1997 da Giovanni Paolo II. Abbiamo potuto contemplare anche un miracolo eucaristico, dalla vicenda particolarmente suggestiva: un'ostia che sanguinò tra le pagine di un breviario in cui era stata posta distrattamente e con noncuranza a Siena da un sacerdote che doveva amministrare i sacramenti ad un infermo, che è ancora una volta una folgorante lezione sulla presenza viva della divina persona di Cristo nel pane eucaristico. Tra l'altro, si può riconoscere un volto umano sofferente che prende corpo dal grumo di sangue.

Nel pomeriggio, abbiamo fatto tappa a Roccaporena, città natìa di Rita. Anche qui, attraverso i luoghi sacri, abbiamo potuto ripercorrere la sua storia gloriosa: il matrimonio a 15 anni, imposto dalla famiglia, con Paolo di Ferdinando nella chiesa antichissima, ancora intatta; la casetta della sua famiglia; quella, ora ristrutturata in una cappellina, in cui andò a vivere dopo la morte del marito.

Poi ci siamo inerpicati lungo l'impervio sentiero che conduce allo "scoglio", dove S. Rita si recava con mirabile audacia a pregare. Qui si provano le vertigini dello spirito e il bacio del Padre: sembra di toccare il cielo con un dito.

S. Rita è veramente una figura affascinante, eroica, se solo pensiamo alla vicissitudine dolorosa da cui è sbocciata la sua meravigliosa santità.

La sua sconvolgente santità ancora oggi c'interroga e ci provoca, mettendo a nudo tutta la nostra miseria di fronte ad un esempio così sublime. A noi poveri peccatori non resta che invocare la potente intercessione di questa santa, sbocciata come una perla rara in un paese sperduto tra monti vertiginosi, oltre che per le necessità impellenti, soprattutto per la nostra conversione, perché impariamo veramente ad amare Dio sopra ad ogni cosa e ad aderire in pienezza alla Sua volontà, anche quando ci costa.

Flavia Buldrini

S. MARIA DELLE GRAZIE - ANCONA

ORATORIO? GRAZIE!!!

A quattordici mesi dalla inaugurazione

In un dopocena estivo all' aperto in piena bagarre calcistica e di andirivieni di ragazzi , ci si ritrova, come fra vecchi amici, per parlare di oratorio con il parroco Don Franco Marchetti ed alcuni suoi collaboratori Suor Nilde, Anna Freddi e Luigi Marinelli.

A poco più di un anno dall' apertura di questa stupenda struttura sulla quale l' intera comunità, il quartiere e la curia hanno scommesso strappando …l' "assegno" della Speranza; c'è un gran fermento di idee e progetti alcuni dei quali appena iniziati, molti altri ancora in pectore.

La scommessa iniziata dodici anni fa ha avuto la collaborazione convinta del Comune e della curia, grazie alla costruzione dei 50 garage e con l'otto per mille si sono potuti abbattere buona parte dei costi anche se ora vi sono da pagare mutui con le banche.

Non sono mancate le difficoltà, ma ora la struttura è apprezzata da tutti.

Don Franco afferma che l' ordine perentorio è stato quello di andare avanti con la politica dei piccoli passi, al fine di vedere, giudicare e fare scelte ponderate e giuste soprattutto a favore delle nuove generazioni.

Ecco perché, secondo Anna, la scelta fatta è quella di non entrare in competizione con nessuna organizzazione sportiva, poiché la proposta parrocchiale prioritaria è quella di curare la sfera educativa sulla base dei valori cristiani.

In questo modo, incalza Don Franco, l' Oratorio diventa luogo di evangelizzazione poiché diventa luogo educativo e formativo; esso raccoglie tutti, senza alcuna distinzione sia per posizione sociale sia per estrazione etnica e ciò comporta un'apertura mentale per chi è "vicino", per chi è "lontano" facilitando l'evangelizzazione.

Luigi "vecchio" aderente dell' Azione Cattolica ricorda come la scelta dell' Oratorio sia stata analizzata in seno al Consiglio pastorale parrocchiale allargato e tale riflessione sia stata a lungo studiata anche con l'aiuto di altre esperienze per verificare cosa era necessario e partire con il piede giusto.

Ancora non vi sono strutturazioni di sorta, l' Oratorio vive prioritariamente della struttura esterna aperta al mattino e nel pomeriggio, si sta pensando ad una iscrizione gratuita con un tesserino nel quale campeggia un simpatico logo oggetto, tempo fa, di un concorso aperto ai ragazzi.

Il parroco accenna all' importanza degli spazi interni nei quali organizzare una serie di laboratori i cui contenuti dovranno sorgere dalle esigenze dei fruitori (taglio, cucito, disegno, ceramica,ecc.), anche il bar verrà utilizzato come luogo d' incontro con l' aiuto di un gruppo di giovani appartenenti al movimento "Fide vitae" che un anno fa gli ha proposto di inserirsi in comunità appoggiandovisi come sede. Questi giovani pensano all' apertura e chiusura della struttura esterna, alla gestione bar, ma soprattutto sono una presenza di animazione formativa.

Suor Nilde racconta dell' esperienza sorta in febbraio del doposcuola, aperto per ora agli alunni delle elementari, due ore al giorno. Alcune segnalazioni da parte dei servizi sociali del comune e la collaborazione con alcune insegnanti delle Savio hanno stimolato tale iniziativa.

Quando terminano di fare i compiti, i ragazzi iniziano, fra loro, a fare attività di svago e gioco anche con un computer che è stato messo loro a disposizione; è poca cosa? Ma per partire è molto importante e diventerà un servizio qualificante!

Una primizia che condivide Don Franco con i suoi è la disponibilità di un insegnate di musica che potrà curare oltre che i canti liturgici anche iniziative di carattere musicale studiate appositamente per i ragazzi.

Il gruppo Fides Vitae è una presenza positiva, così come la rinascita dell' ACR , soprattutto il circolo ANSPI, da sempre presente anche nella sfera sportiva, porta avanti iniziative che animano la struttura esterna, ma occorre arrivare ad avere un gruppo strutturato di animatori, al di là dei "guardiani" che curano l' aspetto sicurezza ma che di per sé è limitativo. Per questo occorre a livello interparrocchiale una sinergia che possa portare ad una serie di iniziative formative già sperimentate ma da riproporre; a livello diocesano il P.O.P. (progetto operatori pastorali) può essere veramente di aiuto, ma a medio termine.

Anna è convinta ed insiste sul ruolo delle famiglie, specie quelle giovani, c'è partecipazione, ma occorre forse maggiore accoglienza e mettersi attorno ad un tavolo con loro per mettere assieme ciascuno i propri talenti e scommetterci sul serio "sporcandosi le mani".

La presenza immigrati è a livello di accoglienza spontanea; non è massiccia, ma alcuni gruppi frequentano assiduamente come i peruviani che vengono a giocare a pallavolo. A livello di coloro che frequentano c'è una spontanea integrazione; anche questa sarà una realtà da privilegiare per essere arricchimento per tutti. La chiacchierata tra amici è terminata, si va al bar per salutarci, conosco alcuni giovani che dal loro atteggiamento dimostrano di essere entusiasti. Certo l'impressione è che ci sia molta carne al fuoco e…comincerà ad essere "cotta" al termine dell'estate, occorrerà molta pazienza ma anche coraggio per fare le prime scelte, senza strafare certo ma determinati per essere accanto nel servizio ai ragazzi e alle loro famiglie.

Alle Grazie il lavoro non manca e c'è spazio per tutti coloro che vogliono esserci davvero!

Riccardo Vianelli

Il campetto polivalente dell'Oratorio.

CATTOLICA
SOCIETA' CATTOLICA DI ASSICURAZIONE
DAL 1896
CAPOGROSSI
DAL 1968
Agenzia Generale di Ancona
F.lli CAPOGROSSI S.a.s. di PAOLO CAPOGROSSI & C.
C.so Stamira, 61 - 60122 Ancona - Tel. 071 5029001 (61.r.a.) - Fax 071 5029031
info@capogrossi.com www.capogrossi.com
Una presenza consolidata e la lunga esperienza professionale, sono le migliori garanzie per chi vuole soluzioni adeguate ai rischi del vivere e dell'intraprendere.

VITA PARROCCHIALE E TERRITORIO

VISITA PASTORALE

"SANTA MARIA DEL ROSARIO" CASINE DI PATERNO

"Ci coltivi. Ti prendi cura di noi. Grazie Edo"

Casine è l'ultima parrocchia, della zona "Ancona 2", visitata dall'Arcivescovo. Il parroco don Francesco Scalmati ed i suoi parrocchiani hanno accolto Mons. Menichelli con un momento nello stesso tempo solenne e sobrio: benedizione con il Crocifisso, ascolto della Parola.
L'Arcivescovo Edoardo ha motivato la ragione di questo evento, che dovrebbe verificarsi ogni cinque anni con tre parole: conoscere, incoraggiare, spingere. Conoscere come e dove vive il prete nella comunità, cosa fa, le sue difficoltà. Conoscere altresì la dinamica della comunità seppur piccola, la realtà sociale e umana del posto: fede e cultura si intrecciano. Constatare se c'è comprensione della fede; se la fede "è la regola di vita", se la comunità custodisce la Parola di Dio, se diventa missionaria, tutto questo a cominciare dalla comunità familiare dove il primo "latte spirituale" prende inizio. Recuperare la famiglia è la "grande potenza". Bisogna riprendere in mano la Bibbia. La visita è anche occasione per "elemosinare vocazioni" perché grande è la carenza di sacerdoti.
La comunità di Casine di Paterno, in 70 anni, ha dato alla Chiesa otto vocazioni femminili per cui la visita pastorale ha acquisito elementi di originalità quando il vescovo, d. Francesco ed un gruppo di bambini del catechismo, i rispettivi genitori e catechiste, con un pulman si si sono recatia al monastero delle Clarisse Cappuccine a Mercatello sul Metauro (PU). Paola Giangiacomi, ora suor Donata, nata e vissuta a Casine, si trova in questo monastero. Con lei ci sono altre tre suore originarie di Ancona, entrate tutte, più o meno nello stesso periodo: Serena, Letizia, Samuela.
A pranzo l'arcivescovo ha l'opportunità di incontrare tutte le venti suore presenti nel monastero. Ai genitori l'Arcivescovo ha ricordato alcuni punti importanti e delicati: la santità nel matrimonio; il non scoraggiarsi incontrando difficoltà, perché Dio aiuta; il grande bisogno di evangelizzare ed educare la famiglia. Come sempre toccante è stato l'incontro con gli ammalati la cui visita ricorda come tutta la Chiesa sia vicina a chi soffre.
La visita è proseguita con l'incontro di imprenditori e di lavoratori impegnati per il sostegno dell'economia. La parrocchia ha, ancora un'altra originalità. Qui si trova l'orto botanico della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche che il vescovo visita alla presenza del Preside prof. Natale Giuseppe Frega della Facoltà medesima e rappresentanti degli studenti.
L'orto botanico è frequentato dagli studenti di Agraria per fare esperienza di formazione professionale e da diverse scuole per realizzare conoscenze specifiche sulle colture.
Il vescovo ha indicato come motivo di riflessione la natura stessa, di imparare a cogliere in essa il concetto di "Bellezza". Il contatto diretto con la natura va visto anche con occhio religioso. Il vescovo ha invitato ad adorare Dio attraverso la natura, non come atteggiamento panteistico o di new-age, ma con il senso di scoprire la presenza di Dio in ogni cosa, in ogni persona, di considerare la natura come Tabernacolo che custodisce la Bellezza di Dio. Il Preside grato di questo incontro, ha parlato dell'iniziativa in atto di "agronomi senza frontiere", agronomi che operano in zone sottosviluppate del mondo, ove creare colture valide a sopperire alle gravi necessità alimentari di questi paesi, al fine di migliorarne la qualità della vita. L'incontro è terminato con un ricco assaggio di frutta, prodotta dall'orto botanico.
Prima della visita al cimitero, Mons. Menichelli ha incontrato un piccolo gruppo di ospiti del Bignamini di Falconara con i suoi accompagnatori. Paterno con diverse iniziative compie della beneficenza a questo istituto.
Durante la visita al cimitero, alla quale hanno partecipato molte persone, il Vescovo, ha riflettuto sul "cimitero", il "dormitorio". Morte e resurrezione centro della nostra fede. Questo luogo è "cattedra": insegna che si muore e bisogna prepararsi, diventare "un po' amici della morte", sapendo che siamo pellegrini, ricordare la precarietà della vita. Imparare a vivere con distacco dalle cose e con carità. E per "riposare in pace", questa pace bisogna cercarla prima, in vita.
Nell'incontro con i soci del Circolo ENDAS, il vescovo ha sottolineato che è importante un circolo se è luogo di fraternità, quasi una famiglia, una casa allargata. La visita pastorale ha permesso all'Arcivescovo di incontrare i componenti del Consiglio Pastorale e degli Affari Economici, i catechisti, i ministri straordinari dell'Eucarestia.
Con la S. Messa conclusiva L'Arcivescovo Edoardo ha affidato gli impegni: "Andate a scuola di Dio!", leggete e meditate la Bibbia, per rifare l'umanità di Dio. Bisogna mettere nel mondo le regole di Dio. Se vogliamo un mondo rispettoso, è necessario "rifondare la coscienza". Essere poi una "comunità caritatevole".
La verità per noi è la resurrezione, la vita esterna; il comportamento è la carità.
La pisside di ceramica donata dal Vescovo è lì a ricordare la fragilità della fede, l'impegno quindi a custodirla con attenzione e tanto amore.

Visita all'orto botanico.

Incontro con i giovani della parrocchia.

Visita alle Monache di Clausura di Mercatello sul Metauro.

CARITAS

GUERRE ALLA FINESTRA

Una lettura delle guerre dimenticate

Nell'ambito del progetto "Percorsi di Pace" finanziato dalla provincia di Ancona con la partecipazione della Caritas Diocesana, il seminario tenuto da Paolo Baccegato, di Caritas Italiana, ha rappresentato un momento di vera formazione ed informazione per "chi vuole saperne di più" nel quadro sempre più complesso di guerre più o meno dimenticate, di cui spesso non si parla o si parla a sproposito e a fini demagogici.
Riferendosi al testo "Guerre alla Finestra" (libro in fase di aggiornamento di cui Beccegato è stato tra i curatori e scrittori) egli ha fornito le linee guida per delineare strumenti e parametri di "orientamento" e interpretazione, in un panorama caratterizzato da conflitti armati in cui gli attori, le motivazioni e le regole restano sempre meno comprensibili e visibili all'opinione pubblica, lasciando spazio ad una pericolosa e dilagante indifferenza o a volute manipolazioni.
Dopo la seconda guerra mondiale, le guerre diventano prevalentemente intrastatali e asimmetriche, acquisiscono un ruolo fondamentale gruppi armati "senza divisa", spesso sostenuti da finanziamenti di non dichiarata provenienza e aumenta esponenzialmente il coinvolgimento dei civili (fino al 91% delle vittime nella seconda metà degli anni '90).
E' sempre meno visibile il rapporto causa-effetto e la matrice storico-politica dei conflitti, di cui le vittime restano l'unico frutto drammaticamente chiaro, in un progressivo imbarbarimento che legittima silenziosamente una continua violazione delle convenzioni di Ginevra (detenzioni arbitrarie, stupri, distruzione psicologica del nemico, coinvolgimento dei bambini soldato sono pratiche tristemente consolidate).
Le uniche cause scientificamente riconosciute (perché ogni affermazione e dato fornito nell'incontro è rigorosamente documentato da studi e ricerche Caritas) dello scatenarsi di una guerra sono quelle economiche, "maschere per il massacro", che trovano nelle religioni o nelle divisioni etniche e razziali ottimi pretesti per reclutare truppe e consensi.
L'appellativo "terrorista", che sempre più governi utilizzano per definire indiscriminatamente gruppi d'opposizione interna o nemici esterni, dopo l'11 settembre diviene efficace strumento per legittimare guerre e brutali repressioni (è il caso delle Farc, dei ribelli ceceni o delle Tigri Tamil: tutti gruppi indipendenti da matrici religiose).
In tutto ciò dal 2002 le spese belliche sono aumentate fino ai 1500 miliardi di dollari, a fronte di una spesa per aiuti allo sviluppo che punta con difficoltà ad 1miliardo di dollari. La scarsità degli aiuti per lo sviluppo si mescola spesso anche ad una cattiva gestione, che quando non rispetta il principio di non discriminazione diventa causa scatenante di nuove tensioni. E' il caso ad esempio dello Sri Lanka, che dopo la tragedia dello Tsunami ricevette ingenti aiuti internazionali (circa 55 milioni di dollari) che si concentrarono per lo più nelle mani dei Buddisti al governo, generando nuovi e gravi scontri con gli Indù Tamil. In questo scenario drammaticamente complesso il ruolo dell'informazione è fondamentale nella costruzione di una cultura di pace, ruolo in cui i media (almeno quelli italiani) registrano un rilevante e deliberato fallimento. Dati alla mano: per tre anni (2001-2004) nelle televisioni italiane il rapporto tra gli spazi informativi dedicati alle tre guerre più nominate: Iraq, Afghanistan e conflitto Israelo Palestinese, e quelli dedicati alle altre tre grandi guerre prese in considerazione dall'analisi Caritas, cioè Colombia, Congo e Sry Lanka , è di 99 a 1 (senza contare la pessima qualità informativa). Risultato: il 20% della popolazione interrogata nell'ultimo sondaggio Caritas non sa citare nessuna guerra presente o passata, e il 30% di questi "ignari" è rappresentato dalla popolazione giovanile.

Carlo Giuliani e Chiara Crucianelli

Cassa Rurale ed Artigiana
"S. Giuseppe" - Credito Cooperativo - Camerano - An
CASSA RURALE ED ARTIGIANA S. GIUSEPPE CAMERANO dal 1896
...dal 1896 la Tua Cassa Rurale

Sede	Agenzia 1	Sirolo	Castelfidardo	Aspio di Osimo	Loreto
Via Mons. Donzelli 34,36 Camerano - An 071 730181 071 732119	P.zza Roma 7 Camerano - An 071 73101880 071 7301884	Via Giuletti 59/61 Sirolo - An 071 7360012 071 9330154	P.zza S.Pellico 6/7 Crocette di Castelfidardo - An 071 7823285 071 7823287	Via A.Volta 1 Aspio di Osimo - An 071 7108628 071 7108406	P.zza Leopardi 19/23 Loreto - An 071 7501129 071 977908

VITA PARROCCHIALE E TERRITORIO

IL CENTRO DEGLI SPOSI

Mons. Arcivescovo, accompagnato dal nostro direttore, su invito di Danilo Brugnoli titolare de "il Centro degli sposi" atelier e sartoria per sposi e cerimonie ha visitato, nei giorni scorsi il centro medesimo situato in via Albertini nella zona artigianale di Ancona sud. Mons. Menichelli è stato accolto dal titolare, dalle sarte e dalle commesse con grande cordialità e cortesia ed hanno illustrato le varie fasi della vendita e della lavorazione degli abiti per le spose, per gli sposi e per tutti coloro che partecipano alla cerimonia nuziale.

Danilo Brugnoli e l'Arcivescovo con il personale.

" Ho accettato con piacere il vostro invito – ha detto nel breve indirizzo di saluto l'Arcivescovo Edoardo – perché il vostro lavoro si svolge per rendere più bella una cerimonia come quella del matrimonio su cui si basa tutta la comunità civile. La famiglia è la prima e più importante cellula della società. Mi rendo conto – ha detto ancora l'Arcivescovo – di non raccogliere tutta intera la vostra simpatia se affermo che un matrimonio non acquisisce importanza in base a quanto si spende per il vestito della sposa e dello sposo, ma quando concludo i corsi di preparazione al matrimonio chiedo sempre agli sposi di essere modesti nel vestire e nel pranzo di nozze".

Danilo Brugnoli rispondendo all'Arcivescovo ha detto che questi non sono tempi per grandi spese. La gente si sta orientando nella via di mezzo perché la situazione generale non è favorevole e c'è nell'aria il senso di future, ipotetiche, difficoltà.

CONFARTIGIANATO CGIA

Successivamente Mons. Arcivescovo ha fatto visita alla Confartigianato CGIA dove è stato ricevuto dal direttore provinciale Giorgio Cataldi e dalla responsabile dell'ufficio stampa Paola Mengarelli. Ai saluti del Direttore è seguito un breve intervento di Mons. Menichelli che ha ringraziato la CGIA per la campagna abbonamenti fatta a favore di PRESENZA con risultati apprezzabili, almeno, in questo primo anno. Allo stesso tempo ha ringraziato la responsabile dell'ufficio stampa per la puntuale e preziosa collaborazione che permette al periodico di affrontare temi di attualità legati al mondo produttivo. Agli artigiani l'Arcivescovo ha ricordato il grande evento del 2011 la celebrazione del XXV Congresso Eucaristico in Ancona e l'imminente pellegrinaggio in Terra Santa.

Gli artigiani ascoltano l'Arcivescovo.

Il direttore Cataldi ha ringraziato l'Arcivescovo per la visita ed ha sottolineato l'impegno che la Confartigianato ha assunto in fase di Congresso per il sostegno della stampa cattolica assicurando che gli artigiani non faranno mancare la loro solidarietà nei momenti cruciale della Chiesa Diocesana. La CGIA, ha detto ancora Cataldi promuove, assiste e tutela le imprese artigiane per la maggior parte a conduzione famigliare creando reddito e benessere proprio per la cellula più importante della società civile. L'impresa artigiana rappresenta l'ossatura del sistema economico marchigiano basato su aziende medio piccole dotate di quella flessibilità necessaria per la globalizzazione.

San Giuseppe da Copertino

Dopo il periodo cruciale degli esami, così come tutti i diplomati o laureati stanno godendosi il meritato riposo, sicuramente anche il loro celeste patrono San Giuseppe da Copertino sentirà meno la pressione delle invocazioni di aiuto. C'è una preghiera individuale e personale così come ci indica Gesù. "Quando pregate, non siate simili agli ipocriti che amano pregare stando ritti nelle sinagoghe e negli angoli delle piazze, per essere visti dagli uomini. In verità vi dico: hanno già ricevuto la loro ricompensa. 6 Tu invece, quando preghi, entra nella tua camera e, chiusa la porta, prega il Padre tuo nel segreto; e il Padre tuo, che vede nel segreto, ti ricompenserà".(Gv 6, 5). C'è, anche una pratica della pietà popolare che si esprime nel pellegrinaggio. Nei primi sei mesi di questo 2008 sono giunti in Osimo ed hanno visitato la Basilica che custodisce le spoglie mortali di San Giuseppe da Copertino, affidata ai Francescani Minori Conventuali, ben 9.121 pellegrini e 206 sono stati i pellegrinaggi organizzati giunti con pullman gran turismo. Il mese in cui sono giunti più pellegrini è stato quello di aprile (2.410) mentre quello in cui sono arrivati più pellegrinaggi è stato quello di giugno (206). I dati ci sono stati forniti dal Rettore Padre Giulio Berrettoni instancabile animatore di una pastorale attenta ed efficace. Il 9 luglio del 1657 Padre Giuseppe giunge in Osimo ed alla vista della Basilica di Loreto va in estasi. In occasione dell'anniversario della morte Benedetto XVI ha concesso il dono dell'Indulgenza Plenaria per l'intero, prossimo, mese di settembre alle solite condizioni.

Centro Diocesano Vocazioni

Nei giorni 5-6-7 agosto 2008 presso il Monastero San Silvestro di Fabriano si svolgerà un campo di spiritualità per giovani sul tema "Corro sulla via del Tuo Amore".

Per informazioni:
Don Claudio Marinelli cell. 3355612242
Don Samuele Costantini 3495951843

ANCONA SANTE MESSE NELLE CHIESE DEL CENTRO

DUOMO - CATTEDRALE
Feriale ore 9.00
Festivo ore 9.00 – 10.30 – 12.00 – 17.00 (estivo18.00)

SANTISSIMO SACRAMENTO
Feriale ore 7.30 – 18.00
Festivo 0re 9.30 – 11.00 – 18.00

S.BIAGIO (Corso Mazzini)
Feriale ore 8.00 – 11.30 – 18.45
Festivo ore 8.30 – 11.40 – 18.45

MISERICORDIA
Feriale ore 7.30 – 9.00 – 18.30
Festivo ore 7.30 - 8.45 - 10.00 – 11.00 -12.00 – 18.30

SS. COSMA E DAMIANO
Feriale ore 9.00 – 19.00
Festivo ore 8.30 – 10.30 – 12.30 (no estate) 19.00

SACRO CUORE
Feriale ore 7.30 – 10.30 – 19.30
Festivo ore 7.30 – 9.30 – 10.30 – 11.30 – 12.30 – 19.30

SAN PAOLO Vallemiano
Feriale ore 8.00 -18.00 (estivo 19.00)
Festivo ore 8.00 – 10.00 – 12.00 – 18.00 (19.00 estivo)

SANTA MARIA DEI SERVI
Feriale ore 8.30 – 18.30 (estivo 19.00)
Festivo 8.00 – 9.45 – 11.00 -12.00 – 18.30 (19.00 estivo)

Movimento dei pellegrini in visita alla tomba di San Giuseppe da Copertino

mese	pellegrinaggi	pellegrini
gennaio	18	511
febbraio	12	433
marzo	27	1.467
aprile	53	2.410
maggio	44	2.109
giugno	52	2.191
totale	***206***	***9.121***

IN LIBRERIA

Stoccafissando, storia d'amore anconitana

Bruno Bravetti torna in libreria con un nuovo volume *Stoccafissando storia d'amore anconitana,* edizione dell'*Accademia dello stoccafisso all'anconitana,* pag. 138, 15 euro.

Forse non fa più notizia parlare di villaggio globale o di società multietnica e multiculturale. Ci siamo abituati, non senza qualche scossone alle nostre sicurezze di uomini benpensanti, alla presenza nelle nostre città degli stranieri, alle contaminazioni musicali, ai modi di pensare e alle abitudini alimentari provenienti da ogni angolo della terra. Tuttavia prendere atto di vivere in una società in continua trasformazione e acquisire la consapevolezza che ognuno di noi è, in realtà, una identità mista, rappresenta un passaggio non semplice né indolore. Fino al momento, per certi aspetti misterioso, imprevedibile, in cui scocca la scintilla che illumina la condizione del proprio cammino sulle strade del mondo. E' a partire da questo momento in poi che, finalmente, ritroviamo le nostre radici esistenziali, profonde, autentiche: la consapevolezza di essere straniero in ogni luogo, emigrante, alla ricerca di un luogo antico e moderno che rispecchia la nostra identità.
E' la sensazione più autentica che ho provato nel leggere il libro di Bruno Bravetti dedicato allo stoccafisso all'anconitana. Sensazione che ora propongo come chiave di lettura; la storia di un piatto che riassume il paradigma stesso di tante storie popolari, di "gente comune e di signori", di saperi umili e condivisi, di pratiche culinarie che si intrecciano e si perdono nei vicoli di una città antica come Ancona.
Ma procediamo passo dopo passo. Mi sono sempre chiesto cosa potesse legare un austero uomo dell'entroterra marchigiano, con un po' dell'apparente ruvidezza del montanaro, con il mare e una città portuale come Ancona. Eppure nel suo pellegrinaggio umano e lavorativo Bravetti si è ritrovato nella nostra città con pieno diritto di cittadinanza, dove ha cominciato ad amare il mare fino a diventare uno dei promotori del Forum delle Città dell'Adriatico e dello Ionio.
Una conversione dai monti di Fabriano alle coste del Passetto, dai boschi dell'Appennino alle spiagge di Portonovo, che in qualche modo mi sento di collegare a quella scintilla che l'esule andino Riccardo Madrid – come ci ricorda Bravetti nel suo libro - racconta di aver provato sulla propria pelle, nella coscienza dell'emigrante che ritrova le radici della sua identità mista proprio in un simbolo della tradizione della nostra città. La scintilla – ovviamente non l'unica consapevolezza, ma una delle scintille nella brace di una umanità ricca e feconda – viene accesa dallo stoccafisso all'anconitana. E qui inizia la storia dello Gadus Morhua, il merluzzo pescato al chiarore dell'alba boreale ed essiccato nelle lontane e fredde terre della Norvegia e di come sia diventato un piatto tipico della tradizione anconitana.
Qui emerge un'altra particolarità del libro di Bravetti. Tra le vicende storiche, i racconti di tanti personaggi caratteristici della storia di Ancona, la ricerca delle fonti, l'enunciazione di ricette, il piatto della tradizione anconitana da fine conoscitivo diventa uno strumento narrativo, lo scenario, il palcoscenico sul quale si susseguono gli angoli, i colori e i sapori di una intera comunità. Il libro di Bravetti ha infatti uno spiccato carattere antropologico perché attraverso le vicende della gente comune - con una marcata predilezione per quella povera, poiché una volta lo stoccafisso era considerato un cibo popolare - si ritrova la sapiente cura che di generazione in generazione tramandano i connotati dell'identità genealogica.
E' in questo modo che lo stoccafisso all'anconitana diventa il piatto rinomato che tutti conosciamo e apprezziamo. Alcune vicende raccontate nel libro hanno dell'incredibile e sono commoventi. Non ne voglio anticipare nessuna perché mi sembrerebbe di violare angoli della città, vita vissuta nei quartieri, che vanno ripensati come scrigni dai quali, una volta aperti, ricomprendere un'umanità viva e autentica. Anche in questo senso il libro di Bravetti aggiunge un tassello importante alla griglia storica della città, alle abitudini e ai luoghi consegnanti alla memoria popolare di Ancona e dei suoi intrecci con le città e le popolazioni dell'altra sponda del mare Adriatico.
Ci sono molte altre chiavi di lettura nel libro di Bravetti che riconducono al significato e al valore della pubblicazione. Penso all'idea della "persistenza" come ad uno dei caratteri che trasformano in questo caso un piatto in una tipicità. Anche in questo caso mi piace ripartire dal concetto espresso da Madrid di identità miste. Una pietanza nasce dalla combinazione sapiente di tanti ingredienti, di abilità e di pratiche di cura. Questa è cultura, nel senso più alto e nobile del termine - di origine latina, dal verbo "coltivare", avere "cura verso gli dei", "culto" per le cose - che oggi intendiamo come quel bagaglio di conoscenze ritenute fondamentali, trasmesse di generazione in generazione.
Gli ingredienti provengono da tutte le parti del mondo e sono diffusi ormai in ogni angolo della terra. Lo stoccafisso qualità ragno, la materia prima, proviene dalle isole norvegesi, le patate e i pomodori provengono dall'America, le spezie dal Medio e lontano Oriente, l'olio e il vino…sicuramente abbiamo imparato a produrli da popoli più antichi di noi. Così come l'uso in cucina delle erbe aromatiche. Tutti questi ingredienti sono approdati nei secoli anche nei nostri territori come nelle più sperdute lande. Lo stoccafisso viene consumato, con diverse varianti, anche in altre città sia italiane che dell'altra sponda del mare Adriatico.
Ma allora cos'è che rende unico il nostro stoccafisso all'anconitana ? Ecco che ritroviamo il concetto di persistenze. E' Bravetti che ci indica la strada di questa scoperta che rimanda al filo conduttore dell'identità. Lo stoccafisso deve essere lavorato al modo del vecchio Gioacchini, il vino deve essere quello della zona dei Castelli di Jesi oppure di Matelica. La patata deve essere quella a pasta gialla e la scelta dei tempi, la preparazione e le procedure da seguire nella cottura vanno seguite secondo un rigido disciplinare. Il risultato è lo stoccafisso all'anconitana che diventa poesia del lavoro e della fantasia. Ecco le persistenze che si svelano soltanto a chi sa distinguerle, sa vedere oltre il singolo ingrediente, impara a riconoscere la cultura celata nei sapori di un cibo, sa mangiare con gli occhi e con il cuore oltre che con la bocca: il calore del nostro sole, il colore della nostra terra, la generosità del nostro vino, la dolce acidità del nostro olio. E' facile così riconoscere da un mondo di sapori un'identità forte. Mista, appunto, come la storia dell'uomo.
Da ultimo, vorrei sottolineare due aspetti altrettanto interessanti emergenti dalla lettura del libro di Bravetti. Il legame che in questi anni si è creato con gli amici norvegesi, i "rudi vichinghi", signori dei mari del nord. La storia di relazioni e di scambi che si è creata in questi anni tra molti anconetani amanti dello stoccafisso per elezione e per mestiere è fatta di reciproche pratiche di cura.
Le relazioni di amicizia tra la nostra città e le città di Svolvaer e Vagan, nell'arcipelago delle Isole Lofoten, sta proseguendo anche tra i ragazzi e le scuole delle due città; merito anche dell' Accademia dello stoccafisso all'anconitana, della quale Bruno è Presidente dal 1999.
In fondo la preparazione del cibo è un'arte, un dono fatto a sé stessi e agli altri. E le attività promosse dall'Accademia esaltano il piacere di questo dono, dello stare insieme.
Il libro di Bravetti è colto e, in definitiva, apre uno sguardo nuovo nei confronti di una città, la nostra Ancona, luogo che come recita il suo Statuto "riconosce e valorizza gli esiti e la memoria della sua storia e della sua civiltà, segnata da profonda vocazione cosmopolita; coltiva il rispetto e la tolleranza nei confronti delle diversità etniche, culturali, politiche e religiose".

Claudio Grassini

ELUANA ENGLARO

In merito al dibattito che si è aperto in Italia sul caso Eluana Englaro, sono giunte nella mia casella ed in quella di Presenza molte riflessioni e molti interventi. Ho scelto di pubblicare quella del prof. Mario Melazzini (cfr PRESENZA n. 12 pag. 3 "Chi è l'uomo perché te ne curi?"), un medico di successo, una bella famiglia, una forma fisica da far invidia. Nel febbraio del 2002 Mario Melazzini pensa di essere un uomo realizzato. Ma quando sale in bicicletta per il suo allenamento quotidiano capisce che qualcosa non va. Il piede sinistro non risponde, il corpo gli disubbidisce. Comincia così il calvario della malattia. Ci vuole un anno per avere la diagnosi: è SLA, sclerosi laterale amiotrofica, una patologia degenerativa con la quale, mediamente, non si vive più di tre anni.
Il medico diventa malato e incontra sul suo cammino la sofferenza, la depressione, la paura, il desiderio di farla finita prima di finire come un vegetale. Ma poi reagisce. Capisce che la vita può essere ricca e interessante, nonostante la malattia. Anzi, anche «grazie» a essa.
La sua stessa professione acquista una nuova profondità. Ora, infatti, Mario vede le cose «dall'altra parte». Entra in contatto con decine di persone fragili e in compagnia di un cantautore famoso e di una badante rumena incomincia la sua più grande battaglia: quella contro la solitudine e l'abbandono che spesso accompagnano le patologie più gravi, contro quel sentimento di esclusione e di insignificanza che prima o dopo coglie tutti coloro che soffrono di handicap invalidanti. Adesso non vuole più morire, ma «godere ogni minuto del miracolo di essere vivo». Dal suo libro "Un medico, un malato, un uomo. Come la malattia che mi uccide mi ha insegnato a vivere" scritto con Marco Piazza. Da qui penso che si comprenda perchè ho scelto una parte dell'intervista. Chi volesse leggere l'intervista per intero può richiederlo a presenza@diocesi.ancona.it (Il Direttore).

LA NOTIZIA

"Eluana Englaro, è una ragazza di Lecco in coma da sedici anni dopo un incidente stradale, adesso può morire. I giudici della Corte d'appello civile di Milano hanno concesso ai medici di staccare il sondino che l'alimenta. "Vista la straordinaria durata dello stato vegetativo permanente e l'altrettanto straordinaria tensione del suo carattere verso la libertà e la sua visione della vita - spiegano i giudici - è stata una decisione inevitabile".
"Ora la libereremo", sono state le parole di Beppino Englaro, il padre di Eluana, che rimase vittima di un incidente stradale il 18 gennaio 1992. Sono dieci anni che combatte per concedere a sua figlia una "dolce morte": "Non è eutanasia ma una scelta di libertà", ha sempre detto. "Oggi ha vinto lo Stato di diritto".(Expedia)

L'INTERVISTA

Dottor Melazzini, qual è stata la sua reazione di fronte a questa sentenza dei giudici di Milano?
Con tutto il rispetto per la magistratura, mi trovo in totale disaccordo sulle motivazioni che la Corte d'Appello di Milano ha emesso nei confronti della vicenda di Eluana Englaro. Per due motivi. Innanzitutto il corpo di Eluana viene definito semplicemente come vita biologica, e questa è una riduzione inammissibile. In secondo luogo perché la sentenza si rifà a qualcosa che in passato sarebbe stato detto da Eluana. Ma i ragazzi ventenni, si sa, vedono la propria vita in un determinato modo, e una visita ad un amico in un uno stato grave, di coma, può creare un grande impatto emotivo, e pensieri negativi in merito all'ipotesi di dover vivere dipendendo da uno strumento anche solo per respirare. Basare una sentenza solo su quello che qualcuno ha sentito dire non mi sembra una cosa accettabile.

Eluana sembra però trovarsi in uno stato irreversibile, immutato da ben sedici anni: tenerla in vita non è anche questa una forma di accanimento?
Eluana si trova in uno stato vegetativo permanente, non in coma irreversibile: per definire il coma irreversibile ci sono dei parametri strumentali e clinici ben precisi. Eluana è una persona che si trova in una determinata condizione, ed è alimentata e idratata artificialmente: definire questi supporti di sostegno vitale, quale l'idratazione e l'alimentazione, strumenti di accanimento terapeutico è una cosa che mi ferisce molto, come medico, come uomo, come malato.

Dunque secondo lei con questa sentenza si legittima inequivocabilmente un atto di eutanasia?
Accompagnare a morte una persona totalmente stabile dal punto di vista clinico lo definisco esattamente un atto di eutanasia, in qualunque modo venga fatto. Omicidio è una parola che io non sono in grado di utilizzare, ma definirlo eutanasia è la realtà. Utilizzare il verbo «accompagnare», come fa la sentenza, significa ritenere che questa persona, essendo in un tale stadio di vita biologica, non sia in grado né di sentire, né di provare sensazioni. Ma forse bisognerebbe chiedersi che strumenti si hanno per giudicare che questa persona, privata dei liquidi, privata dell'alimentazione, possa non provare dolore anche fisico. Quindi non ci sono altri modi per definire questo atto se non legalizzazione dell'eutanasia. E questo mi fa molta paura.

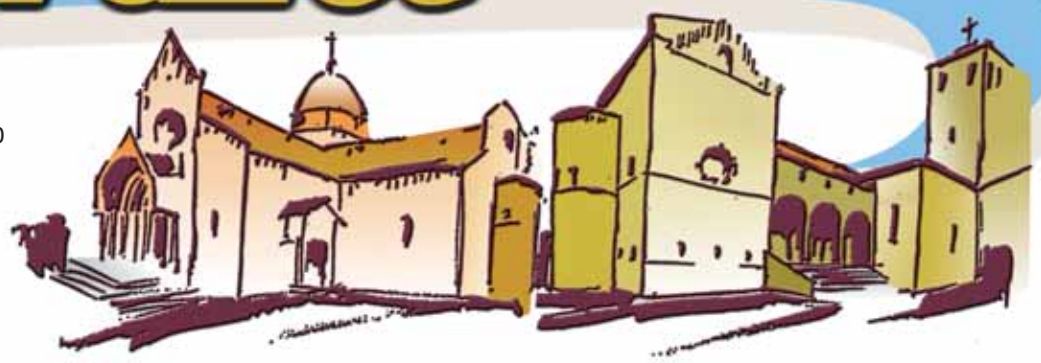
Lei ha parlato di dignità della vita: si sente spesso parlare con leggerezza di vite non degne di essere vissute, a proposito di condizioni estreme di malattia. Come reagisce di fronte a questo?
Con un sorriso dispiaciuto. Ipotizzare che determinate condizioni di salute o di disabilità possano non essere compatibili con una vita degna di essere vissuta è una concezione che definirei da benpensanti, e che personalmente mi offende. Lo pensavo anch'io, nel mio banalissimo percorso di vita: da uomo sano non ipotizzavo che la totale dipendenza dagli altri potesse essere conciliabile con la dignità della vita. Invece è così.

presenza

Quindicinale della Arcidiocesi di Ancona-Osimo
Piazza del Senato, 7 - 60121 Ancona
Poste Italiane SpA - sped. in abb. post.
D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/04 n. 46)
art. 1, comma 1, DCB Ancona

anno IX una copia € 1,00

> NUMERO 15 27 LUGLIO 2008 <



Il punto

di Ottorino Gurgo

Il centro sinistra di Romano Prodi non riuscì a governare il paese perché si autodistrusse mediante "implosione", squassato da contraddizioni e dissensi d'ogni tipo che valsero ad abbatterlo ancor più degli attacchi del centro destra. Ora questa tendenza all'autodistruzione ha finito con il diventare la caratteristica permanente del centro sinistra anche nel suo nuovo ruolo.

Di questa sorta di autocondanna all'impotenza dell'opposizione, incapace di darsi una linea e un comportamento unitari si è avuta ennesima e plastica conferma con la spaccatura tra quanti, in un'informe coagulo tra l'Italia dei valori di Antonio Di Pietro, i girotondini, i residui della cosiddetta sinistra alternativa, Grillo e i suoi seguaci, con le loro intemperanze e con una stolta carica di volgarità,una parte dello stesso Pd con alla testa l'ex ministro della Difesa Parisi, si sono radunati in una grande piazza romana, per lanciare le loro invettive contro il Cavaliere e il suo governo e quanti, invece, vale a dire l'ufficialità del Pd, con Veltroni in testa, hanno detto no al raduno dell'ex Pm di Mani Pulite, preoccupati di mantenere le distanze da lui e dalla variopinta schiera dei fautori della sua iniziativa.

I due centro sinistra, quello che si riconosce (sia pure con molti distinguo) nella leadership di Veltroni e quello del quale Di Pietro sembra intenzionato a prendere la testa, marciano su binari ostentatamente divergenti. Veltroni annuncia di voler organizzare per il prossimo autunno una grande manifestazione di piazza contro il governo ed ecco che Di Pietro lo anticipa, la manifestazione la convoca lui con l'evidente proposito di rubargli la scena; i democratici abbandonano l'aula della commissione Giustizia per manifestare contro quello che definiscono l'esproprio del Parlamento da parte del governo, ed ecco che l'Italia dei Valori, ostentatamente, rimane in aula.

Il danno che, con così evidenti divergenze, l'opposizione infligge a se stessa non è solo nell'indebolimento che una tale divisione comporta. E' anche, e soprattutto, nell'effetto paralizzante che inevitabilmente procura il doversi quotidianamente rincorrere per evitare che l'una conquisti spazi a scapito dell'altra.

Eppure – è bene chiarirlo – di un'opposizione efficace ed efficiente uno Stato democratico ha sempre e comunque bisogno.

Gruppo Ancona gmg 2008 Sydney (www.chiesamarche.org)

IL NOSTRO ARCIVESCOVO ALLA GMG DI SYDNEY

Meraviglia dei progressi della scienza e della tecnica. Grazie all' invenzione del nostro Guglielmo Marconi che, tra l'altro, il 26 Marzo 1930 emise, dalla sua nave a Genova, impulsi telegrafici che accesero le lampade della Town Hall, proprio a Sydney (17000 km). Pur così lontani, i mezzi di comunicazione di massa ci hanno permesso di seguire la GMG di Sydney mano a mano che si svolgevano i diversi incontri e le varie catechesi. Il nostro Arcivescovo, intervistato da ètvmarche appena giunto all'Aeroporto di Sidney ha detto che la lontananza del luogo in cui si svolge questa GMG le conferisce un fascino ed un valore di non secondaria importanza. Chi vi ha partecipato non lo ha fatto per turismo, ma perchè crede nella Chiesa missionaria impersonata dal Santo Padre. E della necessità di una Chiesa Missionaria Mons. Menichelli ne ha parlato nella catechesi che ha tenuto ai 200 pellegrini provenienti dalla Toscana, da Pavia, Anagni-Alatri e alla delegazione di Migrantes. Nella suggestiva cornice della chiesa di di Santa Giovanna d'Arco, ad Haberfield, sobborgo tutto italiano della grande Sydney, l'Arcivescovo Edoardo, anche da quanto ha riportato dal quotidiano Avvenire ha sostenuto che: "Una Chiesa muta non serve a nessuno e una Chiesa guerrigliera non è evangelica, è necessaria, invece, una Chiesa che annunci la Parola, che sia missionaria ». Ed allora cosa fare? "Non è necessario andare agli antipodi del mondo a svolgere la propria missione, come se essa possa essere svolta solo in luoghi lontani. Si può essere missionari e si può annunciare in Toscana, ad Ancona, anche nei luoghi dove viviamo tutti i giorni». Nessuna scusa può esimere da questo impegno i credenti: " Ai tempi della Chiesa degli Apostoli – ha proseguito il vescovo – erano in pochi, avevano scarsità di mezzi ma l'annuncio è arrivato. Oggi siamo tanti, i mezzi non mancano ma l'annuncio fatica ad arrivare".

"Perché? Perché dobbiamo riscoprire l'incontro con l'altro, volto a volto » . Un ' altro' che non può essere mai nemico: « In Italia viviamo un momento 'pericoloso', abitato da una paura di chi viene da lontano – ha sottolineato Mons. Menichelli –. Eppure dobbiamo ricordare che nel mondo siamo tutti in affitto gratuito. State svegli ragazzi – ha insistito il nostro Arcivescovo –, svegli e liberi: lo Spirito Santo ci vuole uomini e donne di comunione e ci chiede un amore per tutti. Ci vuole uomini e donne di unità» . Una meta che si raggiunge solo «alimentando l'anima »: « Abbiate tempo per la preghiera – è stato l'invito rivolto ai ragazzi della Gmg –. Stancate i preti con la confessione, siate fedeli all'Eucaristia. Solo così sarete in grado di diffondere l'amore di Dio e vivrete a pieno l'identità ricevuta nel Battesimo, che vi ha trasformati in dimora di Dio, in figli di Dio. Non cercate forme di spiritualità stravagante – ha concluso Mons. Menichelli –, perché la vita spirituale è molto semplice: consiste nell'accogliere Dio nella nostra vita e stare con lui » .

Don Cesare Caimmi lascia la Direzione Amministrativa di Presenza subentra l'Ufficio Amministrativo Diocesano

Unitamente all'Arcivescovo esprimiamo il più vivo ringraziamento a don Cesare Caimmi per gli anni che ha svolto il servizio di Direttore Amministrativo e responsabile degli abbonamenti del nostro quindicinale. Da tempo aveva espresso il desiderio di lasciare questo importante e delicato incarico e con il cambio della direzione ha accentuato questa sua volontà.

Nell' incontro in cui è avvenuto il passaggio delle consegne, Don Cesare, ha sottolineato ancora una volta come fosse necessario affiancare alla nuova direzione un nuovo soggetto amministrativo date le incombenze che questo incarico comporta.

Nell'esprimere ancora gratitudine e riconoscenza a Don Cesare, salutiamo ed auguriamo buon lavoro all'ufficio amministrativo diocesano che subentra convinti come siamo dell' importanza che ha la direzione amministrativa con la responsabilità, anche, degli abbonamenti e della raccolta della pubblicità dalla cui attività derivano le risorse necessarie per il sostegno di questo nostro periodico.

Il Direttore

CRISI MONDIALE

di Vittorio Massaccesi

Pochi giorni fa il presidente Bush ha convocato all'improvviso una conferenza stampa per rinfrancare gli americani di fronte all'aggravarsi di una crisi finanziaria in Usa che, ormai da un anno, tiene il mondo economico in apprensione. Si tratta, come tutti sanno, della più grande crisi finanziaria delle banche americane, dopo quella del '29. I pessimisti paventano un suo ulteriore aggravarsi, a cominciare dalle due maggiori banche americane che gestiscono oltre 5000 miliardi di mutui e che stanno subendo insolvenze paurose; tali da far mancare un'enorme liquidità di dollari al punto che la banca centrale Usa sta sborsando fior di miliardi per evitare il fallimento, un temuto fallimento che ha già spinto i risparmiatori a far la fila agli sportelli per riavere i loro risparmi. In confronto, il fallimento della Parmalat sarebbe come un fiammifero acceso rispetto al focarone della notte della Madonna del tettarello!(Il focarone della Madonna del Tettarello, Madonna di Loreto è una tradizione che si rinnova ogni anno nella notte della venuta, il 9 dicembre n.d.d.). Un fuoco che potrebbe travolgere tutto il sistema finanziario mondiale. Sono vicine al collasso ben 150 banche americane.

Gli Usa piangono anche i quattromila morti nella guerra irachena, (guerra che costituisce una delle cause principali dell'attuale crisi finanziaria insieme con l'aumento del petrolio), piangono gli infiniti debiti che lo Stato che Bush sta scaricando sul mondo con la svalutazione del dollaro, piangono l'inflazione al cinque per cento e la stagnazione produttiva (la cosiddetta stagflazione).

E l'Europa non ride perché ha i suoi grossi problemi come Unione, perché la produzione è all'uno per cento e perché l'inflazione è al cinque per cento. La proposta francese di una grande intesa con i 16 Stati extra europei che si affacciano sul Mediterraneo, va apprezzata per l'originalità e per le straordinarie positive conseguenze sotto tanti aspetti se veramente si potesse realizzare. Ma gli ostacoli sono infiniti. Siccome però la fortuna aiuta gli audaci, tentare non nuoce.

***

Non ride l'Italia perché Tremonti ha detto a chiare note che " non ci sono tesoretti e la crisi potrebbe aggravarsi", una crisi che va intesa come conseguenza di quella americana con l'aggiunta delle nostre specifiche difficoltà: inflazione vicino

continua a pagina 2

ASSOCIAZIONI E MOVIMENTI

CONTINUA DA PAG. 1

CRISI MONDIALE

al cinque per cento (soprattutto con l'aumento del costo dei beni di prima necessità come il pane, la benzina, il mangime per il bestiame...), i mutui con tassi mai visti negli ultimi dieci anni, il Pil poco sopra lo zero, un debito pubblico stratosferico che ci costa settanta miliardi all'anno. E gli scandali a pioggia da nord al centro e al sud sembrano voler dare il colpo di grazia alla buona volontà di qualcuno che ancora ci prova a raddrizzare la situazione.
Il federalismo fiscale a favore delle Regioni, richiesto a gran voce dalla Lega, vuol dire gettare benzina sul fuoco dopo tutto quello che sta succedendo in alcune di esse (sanità, indennità e assunzioni a livelli paurosi). E' che certe Regioni non hanno minimamente il senso dello Stato, i loro responsabili sono del tutto irresponsabili: dare ulteriore autonomia vuol dire suicidarci tutti. E quindi Tremonti ha ragione da vendere quando prevede che la nostra crisi può aggravarsi. La via da battere non è, certo, quella della ventilata (poi smentita) immunità alla casta, che diventerebbe castissima ma, al contrario, quella di chiedere ai deputati l'esempio della riduzione dei loro privilegi a livello di quelli della media europea. Solo con l'esempio i politici riacquisteranno la fiducia dei cittadini, di destra o di sinistra che siano. Allora ben vengano, queste sì, la rigidità dei controlli verso gli assenteisti, la eliminazione di migliaia di vecchie leggi e di tantissimi inutili enti; ben venga la Robin tax (purchè, alla fine, non si scarichi sui cittadini!).

ANCONA

LE DONNE DIRIGENTI DI COOPERATIVE

Sempre più insieme

Alla presenza del presidente regionale di Confcooperative Marche Massimo Stronati, della Coordinatrice della Commissione Nazionale Donne Dirigenti cooperatrici Giovanna Zago e della componente marchigiana della stessa Commissione Patrizia Marcellini si è svolta una conferenza stampa durante la quale sono stati presentati i dati della presenza femminile negli organi delle cooperative e del movimento. L'Impresa cooperativa è quella che più di altre prevede un ruolo importante e comunque paritario per la donna. La cooperativa dei Probi Pionieri di Rochdale a cui si fa risalire la cooperazione moderna venne costituita nell'Inghilterra della rivoluzione industriale nel 1844 tra 27 uomini e una donna. Uno dei princìpi importanti, che è poi stato mantenuto, era quello di affidare un voto a testa ad ogni socio, nelle decisioni assembleari, al di là della quantità di quote possedute, delle convinzioni politiche e religiose e del sesso di appartenenza.
Questo principio che è restato inalterato nei tempi ha permesso alla donna di svolgere un ruolo importante nella cooperazione tanto che la Confcooperative ha ritenuto importante costituire la Commissione dirigenti cooperatrici di cui è stata istituita la sezione marchigiana.

Stronati presenta alla stampa la Commissione Donne Dirigenti cooperatrici.

Le cooperative associate a Confcooperative Marche sono 491 con 80.081 soci, 8.836 dipendenti ed un fatturato globale di quasi mille milioni di Euro. In questo contesto le donne presiedono il 17,17% dei Consigli di amministrazione. Il 22,43% sono vice presidenti degli stessi consigli ed 20,41% sono componenti il consiglio di amministrazione, mentre nei collegi sindacali sono presenti per il 16,48%.
Una disaggregazione di dati per provincia mette al primo posto la provincia di Ascoli Piceno come donne presidenti con il 29,41%, ed ancora Ascoli Piceno è al primo posto con il 27,27% per quanto riguarda la carica di vice presidente, mentre per le componenti nei consigli di amministrazione è Ancona che sale al primo posto con il 21,39%. Per la presenza nei collegi sindacali è Macerata al primo posto con il 25,00%.
Se facciamo un'analisi dei settori al primo posto viene la produzione lavoro con il 29,03% di presenza femminile, seguita a ruota dal sociale con il 28,24%.
Negli organi delle strutture Confederali periferiche le donne sono presenti in Concooperative Marche, (2) Ancona, (5), Macerata (2), Pesaro (1).

QUANDO LA MAMMA LAVORA, I NONNI FANNO DA BABY SITTER

LE PICCOLE IMPRESE ROSA REAGISCONO ALLA CRISI

L'Osservatorio di Confartigianato sull'imprenditoria femminile

Quando le madri lavorano in due casi su tre i bambini tra 1 e 2 anni vengono affidati ai familiari: nel 52% dei casi ai nonni. E' uno degli elementi che emergono dall'Osservatorio di Confartigianato sull'imprenditoria femminile. Il 60% delle imprenditrici artigiane della provincia di Ancona ha un'età compresa tra 30 e 49 anni.
Il 48% delle imprenditrici artigiane è impegnata nel settore dei servizi alle persone, il 35% nel settore manifatturiero con una spiccata prevalenza nei comparti del tessile-abbigliamento e dell'alimentare.
Nelle Marche le imprenditrici artigiane sono 15.309
Le sfide e i contraccolpi della globalizzazione in una congiuntura economica sfavorevole a livello internazionale stanno mettendo a dura prova le aziende artigiane al femminile: si è avuta infatti una diminuzione del fatturato con riflessi negativi anche sulla produttività e sull'occupazione femminile. Ciò nonostante le artigiane stanno attuando strategie e progetti per reagire alla crisi e conservare gli standard di qualità del made in Italy.
E dunque 1 imprenditrice su 2 ha fatto investimenti in attrezzature e strumenti di lavoro, il 26,6% ha spinto sull'innovazione tecnologica, il 24,2% ha puntato su marketing, ampliamento della capacità produttiva, nuovi immobili e automezzi.
Il mercato globale è percepito dalle imprenditrici artigiane come un processo necessario e irreversibile, verso cui attrezzarsi per competere, se pure fra molte luci e ombre.
Per le artigiane gli aspetti positivi sono: maggiore concorrenza nelle forniture (25,2%), più mercati di sbocco (23,2%), più opportunità lavorative (17,1%), maggiore accesso all'innovazione tecnologica (16 %), più possibilità di fare impresa (10%), maggiore reperibilità della manodopera (8,5%).
Fra i fattori giudicati negativi dalle titolari di imprese artigiane abbiamo innanzitutto la concorrenza sleale, per un'artigiana su tre; l'elevata concorrenza dei Paesi emergenti, per una su cinque; l'aumento dei costi delle materie prime (13,8%), il precariato (12,9%), la diminuzione dei margini di guadagno (9,4%), l'immigrazione clandestina (8,9%), infine il rischio elevato di mortalità delle imprese.
Siamo in presenza di una imprenditoria forte, dinamica, che affronta con decisione e capacità un mercato complesso, hanno ribadito le rappresentanti del gruppo donne impresa di Confartigianato, sapendone cogliere anche le opportunità. Resta il fatto che le difficoltà della nostra economia penalizzano questa vitalità delle imprese. Ci aspettiamo provvedimenti concreti che diano finalmente una prospettiva di sviluppo.

Paola Mengarelli

presenza

Quindicinale di informazione dell'Arcidiocesi di Ancona - Osimo

Direttore responsabile: Marino CESARONI 328 4911213 - 328 3197663

Vice Direttore: Carlo Carbonetti

Direzione, Redazione, Amministrazione: Piazza del Senato, 8 - 60121 ANCONA - Ufficio 071 2071326 - Fax continuo 071 2070879.

Abbonamenti: annuale ordinario € **25,00** - sostenitore € **50,00** C.C.P.: N. 10175602 intestato a Presenza, Piazza del Senato, 8 - 60121 ANCONA - C.F. 80006130423 - P. IVA: 00667130421 Spedizione in abb. postale gr. I DCSP1/1/5681/102/88LG - Pubbl. Inf. 70%.

PUBBLICITÀ in proprio.

Segreteria Amministrativa e Responsabile Abbonamenti: Ufficio Amministrativo Diocesano - Via Pio II, 1 - 60121 ANCONA Tel. 071202340.

Reg. Tribunale di Ancona n. 21 del 28 settembre 1993.

errebi • grafiche ripesi - Falconara M.ma - Via del Lavoro, 23 (zona CIAF) Tel. 071 918400 - Fax 071 918511.

Proprietà: Arcidiocesi Ancona-Osimo.

Il quindicinale è associato a

Federazione Italiana Settimanali Cattolici (FISC) - Unione Stampa Periodica Italiana (USP)

Inviare materiale e-mail al seguente indirizzo: presenza@diocesi.ancona.it

CHIESA DI OFFAGNA

UNA PALA D'ALTARE DI GIOVANNI ORSI

(Ravenna, 1817-Osimo, 1882)

Ripartendo da San Biagio d'Osimo per completare l'itinerario alla riscoperta di Giovanni Orsi, si giunge, infine, nella vicina Offagna, nella cui antica chiesa parrocchiale di San Tommaso Apostolo è possibile fruire di un altro dipinto del pittore. Si tratta della pala con l'Incredulità di san Tommaso Apostolo esposta sull'altare maggiore nel 1874: la tela era stata richiesta al pittore dal pievano don Pietro Bartoli al fine di sostituire una precedente opera di medesimo soggetto realizzata da Domenico Peruzzini (Castel Durante /Urbania, 1602-Ancona, post 1671) come decretato nel 1872 dal vescovo di Osimo e Cingoli Mons. Michele Seri Molini.
Giovanni Orsi nacque a Ravenna nel 1817 dal conte Antonio Orsi, di antica e nobile famiglia, e da Camilla Numai-Forlivesi. Seguì i corsi di studio all'Accademia di Ravenna e nella Scuola di Faenza e risultò vincitore di premi indetti dall'Accademia di Bologna. Nel 1837, quando la famiglia si trasferì in Ancona, per perfezionare gli studi egli si recò nella città dei papi, a Roma, dove ebbe come maestro e poi sincero amico il pittore Francesco Podesti (Ancona, 1800-Roma, 1895).

L'incredulita di San Tommaso Apostolo.

Scoppiati i moti liberali in Europa, Giovanni prese parte agli eventi risorgimentali italiani con i fratelli Girolamo, Paolo e Alessandro. Successivamente risiedette in Ancona, fu Sovraintendente per il patrimonio artistico governativo delle Marche ed Abruzzi, socio onorario della Accademia dei Virtuosi al Pntheon di Roma, consigliere comunale di Osimo, dove si spense nel 1882, nella villa di famiglia ubicata in "Contrada Loretana, Parrocchia di S. Maria".

Nadia Falaschini

APPROFONDIMENTI

DACCI OGGI IL NOSTRO PANE QUOTIDIANO

a cura di Marino Cesaroni

LA COLTIVAZIONE DEL GRANO

Un lavoro da cristiani

Con il sudore del tuo volto mangerai il pane (Gn 3,19)

Nell'ultimo numero di Presenza abbiamo affrontato i costi ed i ricavi della produzione e della lavorazione del latte. In questo ci spostiamo sul fronte dei cereali in particolare su quello del frumento tenero elemento base per il pane. Siamo andati a visitare l'azienda di Luigi Pergolesi 59 anni imprenditore agricolo con 5 ha di terreno alle porte di Filottrano, tipico paesaggio marchigiano collinare. Le principali colture sono grano tenero e girasole, con un po' di vigneto per vino bianco da tavola che produce in proprio per autoconsumo. La coltivazione della bietola l'ha abbandonata da tre anni. Era una coltura redditizia, con un primato sul grado zuccherino.I terreni filottranesi, l'esposizione e molto probabilmente una indovinata tecnica colturale permetteva alle bietole di Filottrano di aver e un grado zuccherino molto interessante.

Il Per. Agr. Giancarlo Vitali.

Quindi il reddito era remunerativo, ma con la chiusura dello stabilimento di Jesi, come abbiamo già scritto su queste pagine, la bietola da zucchero è scomparsa o quasi dalle nostre campagne. La produzione del frumento è stata sempre, la coltura principale dei nostri contadini dato che la farina che ne deriva è la base per pane e pasta in quella che viene indicata come dieta mediterranea. Al di là di questo eufemismo, il pane, la polenta e la pasta rappresentavano gran parte della composizione alimentare delle famiglie mezzadrili. Un tempo anche il pane veniva fatto e cotto a casa. E' bene aggiungere che la produzione del frumento ha rappresentato, per tanti anni, una sicurezza alimentare e produttiva per la facilità della sua coltivazione. Le rese che prima della guerra erano di 26/30 quintali ad ettaro sono arrivate oggi a 65/70 quintali. Il punto di forza è stata la scoperta e l'uso dei concimi chimici ed il miglioramento genetico. Alle varietà Mara, Funo, Marzotto Argelato sono succedute varietà come Taylor, Sagittario, Bologna e Blasco. E' grazie proprio ad un marchigiano il prof. Nazzareno Strampelli di Crispiero l'aumento delle produzioni ottenuto per i progressi della genetica.

Ad un certo punto sono venuti alla ribalta i grani duri, soprattutto per la pasta, che rappresentavano dei concorrenti dei teneri per l'intervento comunitario che compensava le minori rese.

Se nell'immediato dopoguerra il frumento veniva seminato e consumato dalle grandi famiglie contadine. Con l'esodo dalle campagne e con le colture estensive dovendosi produrre per il mercato vi è stata la necessità di migliorare le produzioni da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Ma veniamo al reddito. "Se negli anni '70 '80 il frumento riusciva a mantenere un certo reddito – ci dice Luigi Pergolesi - negli anni '90 vi è stato un serio e sensibile calo dei prezzi che è proseguito fino al 2004. In quegli anni la bietola è stata la produzione trainante dell'economia agricola. Poi mentre il grano duro ha conosciuto una vera e propria impennata nel 2006, con prezzi di tutto rispetto, il tenero ha migliorato di poco la propria posizione.

Luigi Pergolesi.

Vogliamo fare i conti in tasca a Luigi e lui ce lo permette con l'aiuto di Giancarlo Vitali, PeritoAgrario, tecnico della cooperativa Il Biroccio della quale Luigi è socio. Il costo per la produzione di un ha di frumento ad ettaro è di 860,00 euro (aratura € 130,00, due estirpature € 60,00, erpicatura € 10,00, semina € 20,00, rullatura € 10,00, seme € 80,00, concimi € 180,00, diserbanti e fungicidi € 150,00, trebbiatura e trasporto € 200,00) per una produzione di 70 quintali a 24,00 euro a quintale pari a 1680, 00 euro ad ha. Il compenso per Luigi è di 820 euro che su due ettari significa 1.640,00 euro, somma che divisa per 365 giorni da 4,60 euro a giorno che gli danno la possibilità di fumare un pacchetto di sigarette di buona marca a giorno. Luigi non fuma quindi come si dice dalle parti di Filottrano "li mette tutti per coltello". Cioè li risparmia.

Da questi conteggi vediamo come sia difficile coltivare la terra e vivere in armonia con essa e con le intemperie che possono compromettono da un minuto all'altro il prezioso raccolto.

LA COOPERATIVA

IL BIROCCIO

Un aiuto determinante per i soci come Luigi Pergolesi

La cooperativa agricola " Il Biroccio" sorge a Filottrano nel 1970 dalla volontà di alcuni mezzadri e coltivatori diretti che volevano trasformare la farina del proprio frumento in pane. La sua costituzione incontrò una serie infinita di difficoltà sia a livello burocratico sia produttivo, ma alla fine iniziò ad operare con soddisfazione di tutti i soci.

Il presidente Gianfranco Scattolini esordisce sottolineando come oggi la cooperativa paghi al socio il frumento tenero per il pane 32,00 euro al posto dei 24,00 del mercato quindi 8,00 euro in più al quintale che vanno a migliorare il reddito della coltivazione che potrebbero permettere qualcosa di più di un pacchetto di sigarette al giorno. Oggi "Il Biroccio" ha 515 soci con un fatturato di due milioni e 220 mila euro. Non produce solo pane e solo per i soci, ma anche dolci ed orzo da caffé. Effettua lo stoccaggio del grano tenero che macina presso il mulino Stampella di Filottrano. Con i soci viene stipulato un contratto di coltivazione e quindi esso ha la garanzia del ritiro del grano ad un prezzo più vantaggioso di quello del mercato. La cooperativa segue tecnicamente con il Perito Agrario Giancarlo Vitali tutto il ciclo produttivo. Le varietà di frumento tenero per la panificazione che sono state scelte di concerto con L'ASSAM sono Sagittario, Bolero, Blasco, Bologna e Taylor. Bisogna dire subito, come sottolinea, ancora, Gianfranco Scattolini che per fare un buon pane bisogna mescolare la farina di diverse varietà, ecco quindi la necessità di individuare le varietà adatte a diversi tipi di terreno e alle diverse esposizioni.

Gianfranco Scattolini

La cooperativa "Il Biroccio" in tutti questi anni non solo ha contribuito a migliorare le produzioni singole con l'assistenza tecnica, ma ha anche ampliato la gamma di produzione di pane e dolci come per esempio le torte nuziali ed i vari buffet, ed ha percorso anche la strada della qualità certificata. E' l'unico forno della Provincia di Ancona ad avere il pane rintracciato e certificato da un ente esterno l'Istituo Mediterraneo di Certificazione.

"La certificazione - dice Il presidente Scattolini – permette di seguire la produzione dalla scelta del seme, alla semina, alle tecniche culturali, alla trebbiatura, alla molitura, alla farina, al pane. Tutto rintracciabile. La certificazione significa che un ente esterno giunge a sorpresa e controlla che le varie fasi siano eseguite correttamente".

La cooperativa ha una grossa valenza per l'agricoltura filottranese perchè oltre al grano tenero ritira e commercializza il grano duro offrendo una garanzia maggiore per restare a coltivare la terra, attività oggi sempre più difficile. E' in grado di fornire ed in effetti fornisce ai soci sia le sementi, sia i concimi e fertilizzanti in genere, sia i fitosanitari. Inoltre gestisce un'isola ecologica per la raccolta e lo smaltimento dei contenitori dei fitofarmaci e dei rifiuti agrochimici: batterie, filtri olio e gasolio, olio esausto, imballaggi contenenti fitofarmaci e concimi.

"Nonostante paghiamo il frumento 8,00 euro in più al quintale – conclude Scattolini – portiamo il pane a casa dei soci a 2,00 euro al Kg. Mentre nei negozi ai non soci lo vendiamo a 2,30 euro. Abbiamo calmierato il prezzo a Filottrano dove il pane si trova a 2,50 euro, ma a Jesi ed in Ancona, o in altri centri lo troviamo a 3,00 euro ed in certi casi anche a qualche centesimo in più. Noi – dice ancora il Presidnete – produciamo il pane anche per i supermercati ai quali lo consegniamo a 1,90 euro".

Trebbiatura

Nazzareno Strampelli

Lo scienziato che ha sfamato l'Italia

Nato a Crispiero, frazione del comune di Castelraimondo, in provincia di Macerata, il 29 maggio 1866, fu senza dubbio il più importante esperto italiano di agronomia e genetica della prima metà del XX secolo.Laureatosi in agraria a Pisa, insegnò la materia dapprima a Camerino, ed in seguito a Reggio Calabria. Nel 1900 a Camerino cominciò i suoi studi sull'ibridazione delle specie di frumento, pur non essendo a conoscenza degli studi di Gregor Mendel, che all'epoca avevano avuto diffusione assai limitata. A Camerino cominciò a lavorare sul tipo "Rieti", un grano che riteneva potenzialmente molto adatto all'ibridazione, su cui sperimentò incroci col grano "Noè" per arrivare ad una pianta resistente alle malattie più comuni dell'epoca e adatta alla coltivazione nella zona di Camerino. Il Rieti era poco attaccabile dalla ruggine del grano, ma era inadatto al clima nebbioso della zona. Pur non essendo una vera e propria novità (già alcuni esemplari erano stati presentati nel 1835 a Londra), l'ibridazione scientifica del frumento non aveva ottenuto una diffusione rilevante ed era ancora considerata una branca minore dell'agronomia. Il metodo predominante per il miglioramento genetico delle colture era la "selezione genealogica", che veniva applicata su colture esistenti. In Italia l'agronomo Francesco Todaro era uno dei principali sostenitori di questa pratica: tra i due studiosi nacque un civile dibattito, che si protrasse fino agli anni venti.

Nel 1903 il Ministero dell'Agricoltura retto da Guido Bocelli istituì una cattedra ambulante sperimentale di Granicoltura a Rieti, dotata di un fondo di 7.500 lire. Strampelli concorse alla cattedra per interesse personale, pur col rischio di non ottenerne alcun vantaggio economico, e ottenne il titolo. Lo studioso era interessato principalmente alla possibilità di sperimentare le proprie teorie in un ambiente controllato quale la Piana di Rieti. **Vikipedia**