

Grazie a don Fornari, un esempio di spiritualità

La basilica era gremita di studenti e amici, di laici e religiosi, dei tanti che hanno avuto modo di conoscere e stimare don Roberto Fornari e che, nella maggioranza dei casi, ne ignoravano le doti musicali. In prima fila era il vescovo Marco Busca, che ha esternato sincero apprezzamento per il lavoro prezioso svolto dal maestro Pietro Salvaggio. A lui si deve il successo artistico della serata dedicata alla memoria del sacerdote mantovano, in occasione del decennale della scomparsa, avvenuta a villa Maddalena di Coito nel 2007. Allora, tra le carte, furono rinvenuti alcuni frammenti di pentagramma che il parroco di Frassinò e per ventisette anni di Pellaloco aveva scritto di proprio pugno, come complemento alla Messa. Il maestro Salvaggio ha dato forma e organicità allo spartito, uccidendo i tasselì, orchestrandoli e arrangiandoli, con esiti di eleganza stilistica voluta a esaltare il messaggio spirituale. Durante il concerto svol-

to in Santa Barbara, intitolato "Ali e vessilli di fede", sotto la sua direzione appassionata, attenta ai colori e alle dinamiche, Orchestra e Coro Mito's con i solisti Hann Sungwon, Hun Kim e Gabriele Lombardi, hanno eseguito dapprima la Missa brevis di don Fornari, indi lo *Stabat Mater* composto dallo stesso Salvaggio, di travolgente melodiosità. Brani che hanno colpito gli astanti per la loro bellezza e il valore musicale. Monsignor Giancarlo Manzoli ha ricordato la capacità di don Fornari di spiegare la Parola di Dio, il mistero della fede, con termini che tutti potessero comprendere, attingendo agli antichi padri della Chiesa e anche agli autori moderni. A seguire Rosanna Fontini, alla quale si deve il recupero del materiale autografo e che del sacerdote fu devota collaboratrice, ha espresso un ricordo affettuoso: «Desideriamo tramutare questa ricorrenza in una festa per dirgli grazie: parola troppo piccola per ciò che vorremmo significa-

re. Grazie, don Fornari, per avere aiutato a crescere tanti giovani con i tuoi insegnamenti. La determinazione che hai trasmesso ci permette, oggi, di raggiungere i nostri obiettivi, i nostri traguardi quotidiani. Chi non lo ha conosciuto si starà chiedendo chi fosse, cosa avesse fatto di grande. Nulla, perché era un grande senza saperlo. Ha nobilitato la Chiesa, come istituzione, e il sacerdozio. Ha saputo esprimere la profondità del pensiero cristiano, con la sua fede. Intelligente studioso, scriveva molti libri, parlava bene e predicava ancor meglio. Quando saliva all'altare con i paramenti sacri, il suo eloquio diventava suggestivo, autentica espressione di Cristo, con la capacità di elevare e dare sollievo a chi era in ascolto. Ma non era austero, sapeva scherzare e aveva una frase appropriata in ogni circostanza. A tutti, anche quanti giungevano da lontano, dava un consiglio e una benedizione speciale».

Maria Luisa Abate



Festa alla Casa del Sole Porte aperte tutto il giorno

La Casa del Sole festeggia l'amicizia e la solidarietà che lega tante persone a questa struttura, simbolo nel territorio mantovano, con una giornata speciale, pensata per amici e benefattori che sostengono tale realtà. La 43ª edizione dell'Open Day si terrà domenica 24 settembre, a partire dalle 14.50, presso la sede dell'associazione, a Curtatone, in via Vittorina Gemelli (la fondatrice). Durante la festa sono previste visite guidate alla struttura per vedere da vicino le attività realizzate. Inoltre, ci saranno occasioni di confronto e condivisione di esperienze e momenti organizzati. Le visite sono coinvolgenti su due tur-

(alle 15.15 e alle 16.15) e prevedono tre approfondimenti di venti minuti ciascuno per conoscere meglio i laboratori e progetti: è obbligatoria l'iscrizione all'ingresso. La Casa del Sole è nata negli anni Sessanta e offre servizi diagnostici, terapeutici, riabilitativi, educativi a favore di persone affette da esiti di cerebropatia infantile e disturbi dell'apprendimento. Presso il centro di San Silvestro, frazione di Curtatone, accoglie 155 bambini e ragazzi ed estende l'attività in altre due strutture per adulti in provincia di Mantova e Verona, per un totale di oltre trecento persone. (R.D.B.)

Un momento del concerto in memoria di don Fornari, nella basilica di Santa Barbara

La Caritas ha proposto un'esperienza per aiutare le popolazioni terremotate. Un sostegno concreto a chi un anno fa ha perso tutto e lotta per ricominciare

Estate di servizio per Elena e Mina solidarietà. Niente vacanze, meglio il volontariato Così due mantovane sono partite per il Centro Italia

DI ROBERTO DALIA BELLA

Devotare una settimana delle proprie vacanze estive ad attività di volontariato. Ritagliare spazio per gli altri in un periodo di riposo, divertendosi, con esiti di scelta in controtendenza fatta da due mantovane che hanno aderito al progetto "Non siete soli" promosso dalla Caritas per offrire aiuto alle popolazioni terremotate del Centro Italia. Elena Mossini, 36 anni, e Yanna Bouthata, 21enne conosciuta da tutti come "Mina", sono arrivate lo scorso 19 agosto ad Amatrice (Rieti), paese noto per le macerie viste più volte in televisione e online. Insieme a loro, giovani da altre diocesi lombarde: tre da Crema e cinque da Milano. Il gruppo era uno dei tanti che si alternavano, di settimana in settimana, durante tutta l'estate. Punto di riferimento il campo base allestito dalla Caritas a Torrita, in una tenuta donata dalla Caritas di Mantova alla diocesi di Spoleto-Norcia. La medesima struttura aveva ospitato a lungo la comunità di Brusa-tasso di Suzzara, dopo il sisma che colpì la nostra provincia nel maggio 2012.

Il territorio è in ginocchio, ma c'è voglia di ricostruire e dare un futuro ai più giovani

Dopo un paio di giorni di ambientamento, il lunedì è iniziato il periodo di servizio vero e proprio. I volontari presenti, un'ottantina, sono stati suddivisi in varie attività, a seconda del bisogno. Una riguardava l'animazione dei tre Grest parrocchiali della zona, organizzati a Borbona, Amatrice e Accumoli. È proprio a questo ambito che sono state assegnate Elena e Mina: il loro compito era organizzare giochi e iniziative per i bambini. L'altra attività prevista per i volontari era il servizio al Centro di ascolto di Amatrice, un luogo molto triste per la comunità perché vi furono sistemate, nei giorni successivi alle scosse, le salme delle vittime del terremoto. Durante l'emergenza, il Cen-

tro ha funzionato come punto di distribuzione di alimenti e generi di prima necessità, poi è stato riqualificato per diventare un luogo di incontro e socializzazione. Il terzo servizio previsto dal progetto era il sostegno a famiglie e abitanti della zona, in base alle loro necessità quotidiane: sgomberare cantine o case inagibili, accudire gli animali, aiutare nella manutenzione di edifici o strutture e molto altro ancora. Attività diverse, ma comunque importanti in un contesto di grande difficoltà come quello vissuto, dall'agosto 2016 a oggi, dalle popolazioni del Centro Italia e alle quali Elena e Mina si sono dedicate con grande partecipazione e spirito di sacrificio. Il mondo del volontariato e la realtà Caritas per loro non sono una novità: Elena è responsabile del Centro di ascolto delle povertà gestito dall'associazione "San Benedetto onlus", attiva a Quistello e Poggio Rusco, mentre Mina collabora con quello di Suzzara, dell'associazione "San Lorenzo onlus". Entrambe hanno vissuto sulla propria pelle il terremoto del 2012. Sanno cosa significa vivere per me-

tra disagi e problemi quotidiani, con un'enorme incertezza sul futuro. La loro scelta di partire per il Centro Italia nasce da qui, dal desiderio di aiutare e dare conforto a chi prova oggi le stesse difficoltà. «All'inizio avevo un po' di timore - confida Elena - perché temevo mi tomassero in mente i brutti ricordi di cinque anni fa. Per fortuna però in quei giorni non ci sono state scosse ed essere a contatto con i bambini mi ha trasmesso grande serenità. L'esperienza al campo base è stata coinvolgente: era bellissimo vedere così tanti ragazzi, provenienti da tutta l'Italia, uniti dalla voglia di impegnarsi gratuitamente per gli altri. I ricordi più forti sono legati alle piccole stridole con lo sguardo cupo de-



Le due volontarie mantovane (al centro) al campo base allestito dalla Caritas

gli adulti. A modo loro, però, testimoniano lo stesso desiderio di dare un futuro a un territorio messo in ginocchio. «Tutte le persone che ho incontrato - racconta Elena - sono state gentili. Affrontano la vita con serenità, sono accoglienti e calorose. Attorno a loro restano solo macerie, eppure riescono a farsi forza giorno dopo giorno. Per noi volontari era un segno di grande speranza». Il momento più toccante è stato il 24 agosto, primo anniversario del terremoto.

Tutto si è fermato e gli stessi volontari hanno sospeso le attività per dare supporto nelle celebrazioni. «C'era grande silenzio, un'atmosfera spettrale - aggiunge Elena - ricordero per sempre i rintocchi delle campane per le vittime, un'ad una». L'omaggio verso chi non ce l'ha fatta dà ancora più valore alla rinascita ed Elena e Mina hanno dato il proprio contributo, come centinaia di altri volontari che si sono alternati quest'estate nel Centro Italia.



Lumache coltivate a Mariana Mantovana nell'azienda di Derek Boscaini

I giovani nell'agroalimentare La «Lumacheria Dell'Olmo»

Il panificio di famiglia, a Mariana Mantovana, è stato il primo impegno professionale. Poi, dopo aver seguito un corso di formazione professionale, il forno è stato ristrutturato e ampliato insieme al fratello. Ma al giovane Derek Boscaini, oggi trentaduenne, non è bastato. Ottenuta dal padre la disponibilità in comodato d'uso di un piccolo appezzamento, 15 biolche mantovane, a due passi da casa ma nel comune di Asola, ha iniziato l'allevamento di lumache come titolare dell'Azienda agricola Boscaini Derek, detentrica del marchio commerciale "Lumacheria Dell'Olmo". Altri in provincia hanno praticato questa produzione che è spesso affrontata con leggerezza, quasi fosse un utile passatempo. Qui invece, nel piccolo fondo in parte investito a colture legnose forestali e in parte a seminativi, Derek quest'anno ha coltivato mais. L'imprenditore coltivatore diretto ha affrontato il progetto con professionalità, istallando quattro tunnel serra, per 6.000 metri quadrati complessivi. La copertura è in rete antigrandine per proteggere le lumache dagli uccelli e all'interno vengono seminati in primavera miscugli di erbe utili per l'alimentazione che è integrata, nell'estate, da cereali sfarinati. L'attività è iniziata nel 2013 e si è concentrata nell'allevamento della specie *Helix aspersa maxima*, una delle più diffuse e adatte ai nostri ambienti. Il ciclo inizia tra febbraio e aprile con la riproduzione in ambiente a microclima controllato, seguita dalla raccolta

delle uova che vengono ospitate in incubatrice per circa un mese. Poi i piccoli di lumaca sono distribuiti in pieno campo ove restano fino alla maturazione e raccolta, di norma praticata da settembre a novembre. Una parte di lumache, circa il 5%, viene selezionata e conservata per il ciclo produttivo dell'anno successivo. Ma non è finita, la vendita di lumache fresche è attività povera di reddito e perciò Derek ha adattato i locali del forno per realizzare la macellazione e la cottura delle lumache, preparate secondo le ricette tradizionali. Fra le altre troviamo le lumache con le erbe ma anche con i funghi, con il radicchio rosso e così via. Il confezionamento è, fino a ora, in vaschette da 250 grammi, pronte per il consumo familiare ma già si stanno preparando le confezioni in vasetti di vetro, molto più eleganti. Parte degli 80 quintali annui di lumache prodotte viene confezionata e congelata in buste destinate alla ristorazione. L'impegno dell'imprenditore, compresa l'attività promozionale di vendita praticata nei mercati di "Campagna amica" di Brescia, Cremona e Mantova, è a tempo pieno. Ma tutto è in movimento. Infatti il nostro elicottero, con due soci emiliani, uno di Parma e uno di Bologna, sta promuovendo una piccola cooperativa per la commercializzazione, in comune, delle lumache confezionate. «Siamo troppo piccoli, bisogna diventare grandi. E vogliamo provarci», conclude. Maurizio Castellani

COSTRUZIONI EDILI PONTEGGI

GRUPPO EDILE OSTIGLIESE

DOMUS S.R.L.

www.gruppoedileostigliesedomus.com

Strada Comuna Santuario, 8 OSTIGLIA (MN) Tel. 0386.830020 Fax 0386.830381 E-mail: info@geodomus.eu

Storie mantovane ad Auschwitz, dove la sofferenza è ancora viva

Spigolature di Francesca Campogalliani

Ci sono luoghi per comprendere i quali non basta studiarne la storia, vederne le immagini, sapere chi li ha abitati. Bisogna andarci. Auschwitz è uno di questi. Credevo che le letture private e pubbliche e Giornate della memoria mi avessero in qualche modo preparata alla visita. Non era così. Quello che si è presentato all'arrivo poi man mano che si proseguiva era davvero inimmaginabile. Di solito si pensa che il tempo addolcisca i ricordi e lenisca i dolori, anche i più cocenti e dolorosi che le memorie e sofferenze ancora sono vivi e strazianti e le atrocità commesse sono ancora lì come accusa e, se solo volessimo, anche come insegnamento per l'umanità. Oltretutto, queste vicende ci toccano da vicino, e come: anche il territorio mantovano ha pagato un alto contributo in fatto di vite umane così incredibilmente tante che non abbandonarono. Conterà qualcosa? Non so, ma quest'esperienza ne ho associato una precedente che ora mi pare carissima di particolare valore: la lettura di quelle testimonianze mantovane a scolarità cittadina in occasione della Giornata della memoria in un'atmosfera di partecipazione, commozione, raccoglimento eloquenti e silenziosi. E allora viene, spontanea, la considerazione che bisognerebbe portare ad Auschwitz tutti gli alunni delle scuole superiori perché loro, che sono il futuro, imparino che «Auschwitz è patrimonio di tutti, nessuno lo dimentichi... rimane luogo di raccoglimento e di monito per le future generazioni», come scrive Marta Ascoli la deportata a diciassette anni.