

ORARIO SETTIMANALE

Data	Ora	Chiesa	Intenzioni defunti
Sabato 13 S. Antonio Padova	17	Ramate	Bruno e Maria Teresa
	18.15	Casale C.C.	Piana Antonietta, Dellavedova Emilio ed Alberto, Camona Itala ed Attilio, letta Roberto e Fam. letta-Tarovo, Iani Dante e Lucia, Fam. Puglisi, Fam. Titoli-Rainelli
Domenica 14 Corpus Domini	10	Ramate	Giuseppe, Liliana
	11.15	Casale C.C.	
	18	Gravellona T.	
Lunedì 15 S. Bernardo d'Aosta San Vito	18	Casale C.C.	In ringraziamento, Vanola Nadir e Clementina, Motta Giuseppe
Martedì 16	18	Ramate	Antonietta ed Angelo, Ernesto, Ambrogio, Franca ed Oreste Messa animata dal gruppo di p. Pio
Mercoledì 17	09.00	Casale C.C.	Momento di preghiera
Giovedì 18 Corpus Domini	20.30	Casale C.C.	Gemma e Giacomo Calderoni, Vittoni Rolando
Venerdì 19 Sacratissimo Cuore di Gesù	18	Ramate	Maria e Giovanni
Sabato 20 Cuore Immacolato Beata Vergine Maria	17	Ramate	
	18.15	Casale C.C.	Cerutti Camillo, Gioconda e Lorenzo, Lagostina Pio e Valerio, Cerini Ambrogio e Maria
Domenica 21 S. Luigi Gonzaga	10	Ramate	
	11.15	Casale C.C.	Piana Luigina
	18	Gravellona T.	

Orari Ufficio Parrocchiale a Casale C.C.

Martedì – Venerdì: dalle ore 10 alle ore 11.30

Giovedì: dalle ore 18.30 alle ore 19

Per qualsiasi necessità

Don Massimo 347 0598804 – mail: galbiati.mass@alice.it

Abitazione Ramate 0323-60291 Ufficio Casale 0323-60123



Comunità parrocchiali di Casale Corte Cerro, Ramate e Montebuglio con Gattugno

domenica 14 giugno 2020

Corpus Domini

(Dt 8,2-3.14b-16a; Sal 147; 1Cor 10,16-17; Gv 6,51-58)

Eucarestia: punto di incontro



Io sono il pane vivo: Gesù è stato geniale a scegliere il pane. Il pane è una realtà santa, indica tutto ciò che fa vivere, e che l'uomo viva è la prima legge di Dio. Che cosa andremo a fare domenica nelle nostre celebrazioni? Ad adorare il Corpo e Sangue del Signore? No. Oggi non è la festa dei tabernacoli aperti o delle pissidi dorate e di ciò che contengono.

Celebriamo Cristo che si dona, corpo spezzato e sangue versato? Non è esatto. La festa di oggi è ancora un passo avanti. Infatti che dono è quello che nessuno accoglie? Che regalo è se ti offro qualcosa e tu non lo gradisci e lo abbandoni in un angolo?

Oggi è la festa del prendete e mangiate, prendete e bevete, il dono preso, il pane mangiato. Come indica il Vangelo della festa che si struttura interamente attorno ad un verbo semplice e concreto "mangiare", ripetuto per sette volte e ribadito per altre tre insieme a "bere". Gesù non sta parlando del sacramento dell'Eucaristia, ma del sacramento della sua esistenza, che diventa mio pane vivo quando la prendo come misura, energia, seme, lievito della mia umanità. Vuole che nelle nostre vene scorra il flusso caldo della sua vita, che nel cuore metta radici il suo coraggio, perché ci incamminiamo a vivere l'esistenza umana come l'ha vissuta lui. Mangiare e bere la vita di Cristo non si limita alle celebrazioni liturgiche, ma si dissemina sul grande altare del pianeta, nella "messa sul mondo" (Theilard de Chardin). Io mangio e bevo la vita di Cristo quando cerco di assimilare il nocciolo vivo e appassionato della sua esistenza, quando mi prendo cura con combattiva tenerezza degli altri, del creato e anche di me stesso. Faccio mio il segreto di Cristo e allora trovo il segreto della vita. Chi mangia la mia carne e beve il mio sangue rimane in me e io in lui. Determinante è la piccola preposizione: "in". Che crea legame, intimità, unione, innesto, contiene "tutta la ricchezza del mistero: Cristo in voi" (Col 1,27). La ricchezza della fede è di una semplicità abbagliante: Cristo che vive in me, io che vivo in Lui. Il Verbo che ha preso carne nel grembo di Maria continua, ostinato, a incarnarsi in noi, ci fa tutti gravidi di Vangelo, incinti di luce. Prendete, mangiate! Parole che mi sorprendono ogni volta, come una dichiarazione d'amore: "Io voglio stare nelle tue mani come dono, nella tua bocca come pane, nell'intimo tuo come sangue, farmi cellula, respiro, pensiero di te. Tua vita". Qui è il miracolo, il batticuore, lo stupore: Dio in me, il mio cuore lo assorbe, lui assorbe il mio cuore, e diventiamo una cosa sola, con la stessa vocazione: non andarcene da questo mondo senza essere diventati pezzo di pane buono per qualcuno.

(E. Ronchi)

vieto, nel famoso duomo, si possono vedere il corporale, i purificati e le lastre con le gocce di sangue. In seguito a questo e al miracolo successo a Pietro di Praga, nel 1264 il Papa Urbano IV istituisce la festa del Corpus Domini. La Chiesa nella festa del Corpus Domini ricorda: nel pane e nel vino c'è veramente il Corpo e il Sangue di Cristo. Quando tu mangi il pane consacrato, non mangi solamente un pezzo di pane ma ti incontri con Lui.

TELEGRAFICAMENTE

SANTA MESSA IN ONORE DI PADRE PIO

Martedì 16 giugno alle ore 18 a Ramate

CONFESSIONI

Don Massimo è disponibile mezz'ora prima e dopo la Santa Messa feriale

AL DI LA' DELLA MORTE

Ci ha lasciato in questi giorni Piubeni Gino
Ricordiamolo nella preghiera con la sua famiglia

OFFERTE

100 euro Caritas – 100 euro alla parrocchia Casale
40 euro alla parrocchia di Ramate

**ATTENZIONE!!! LA MESSA DEL SABATO ALLE ORE 17
VERRA' CELEBRATA A RAMATE PER QUESTO PERIODO**

Origine della festa del Corpus Domini

La festa di oggi è relativamente recente. Per mille anni, cioè, non si è celebrata.

Siamo nell'estate del 1263 (o forse 1264) e un sacerdote boemo, Pietro da Praga, è assalito dal dubbio sulla presenza reale di Cristo nel pane e nel vino consacrati ("Ma vuoi proprio che il Cristo sia presente nel pane e nel vino?", si chiedeva). E' così in difficoltà da mettere in dubbio la sua stessa vocazione. Decide, quindi, di andare a Roma, a pregare sulla tomba di Pietro per placare i suoi dubbi di fede. Preghe e meditazione a Roma gli rinfrancano l'animo e ritorna a casa sereno.

Sulla strada del ritorno si ferma a pernottare nella chiesa di Santa Cristina di Bolsena. Ma ecco che il giorno successivo di nuovo il suo dubbio: "Ma vuoi che Cristo sia in un pezzo di pane e di vino?". Allora prega incessantemente santa Cristina per avere come lei la forza di non cedere al dubbio.

Cos'era successo a Santa Cristina? Santa Cristina è una martire dei primi secoli (III-IV secolo). Suo padre era governatore della zona del lago di Bolsena, acerrimo nemico dei cristiani. Ma la figlia, invece, simpatizza con i cristiani e con la nuova religione. Scoperto ciò, suo padre stesso la tortura e la incarcera. Ma Cristina non cede e morirà trafitta dalle frecce. Pietro prega per avere la stessa forza di Cristina, che non cedette. E così avviene.

Cosa succede infatti durante la celebrazione? Ecco il miracolo: alla frazione del pane, l'ostia diviene carne da cui stilla miracolosamente abbondante sangue. La situazione è incredibile e imbarazzante: così Pietro cerca di nascondere tutto, avvolge tutto nel corporale di lino usato per la purificazione del calice, che si macchia quindi di sangue e fugge in sacrestia. Durante il tragitto alcune gocce di sangue cadono nel marmo del pavimento e sui gradini dell'altare. Se si va ad Or-

SPIGOLANDO ...

Gli antichi mestieri: il carbonaio

Dopo un periodo di sospensione mi è ritornato il desiderio di continuare la rassegna dei vecchi mestieri, quelli che ci parlano degli anni passati dei nostri nonni, mestieri fatti di fatiche, sudore e tanta stanchezza, ormai quasi scomparsi perchè superati dalla tecnologia e dalla robotizzazione che hanno reso la vita di oggi comoda e meno faticosa. Però mi sembra giusto **non perdere la memoria** di questo passato perchè i giovani tendono a ritenere che lavatrici, lavastoviglie, motoseghe, gas ed energia elettrica siano sempre esistiti e me ne rendo conto quanto i miei figli rimangono stupiti e disorientati parlando loro del bucato di mia nonna fatto con la cenere e del pranzo preparato col fuoco a carbonella o del lavoro faticoso di mio padre nelle cave di marmo .

Continuiamo quindi la nostra rassegna con un mestiere ormai quasi scomparso IL CARBONAIO:

Chi faceva il carbonaio un tempo, lo faceva per mestiere vero e proprio, non solo per aggiungere un po' di reddito in casa. Infatti questo mestiere lo si sceglieva più per necessità economica che per tradizione familiare o per piacere. Lavoro duro, tutto manuale, aiutato solo dalla forza di trasporto dei muli; solo negli anni 50, si assiste ad un sospiro di sollievo, con l'avvento dei trattori, che alleggeriscono un po' le fatiche. Il lavoro consisteva nel taglio di legname per la produzione di carbonella che veniva usata nelle case per cuocere i cibi. Il taglio del bosco avveniva tutto manualmente, con l'accetta, la legna veniva trasportata a dorso d'asino o con il "cavallo" una sorta di cavalletto portato a spalla, che poteva contenere tra i 40 e i 50 chili di

legna. Questa era poi sistemata in una piazzola, posizionata in una parte comoda del bosco e abbastanza pianeggiante, veniva così sistemato il “**cottino**” la catasta di legna a forma di cupola che andava poi ricoperta di terra e, così, bruciata in assenza di ossigeno.

Per fare questo tipo di carbone tradizionale, la tecnica era sempre la stessa, venivano usati le essenza più pregiate del bosco come il cerro, il faggio, il carpino e il leccio, un po' per la loro resistenza e durata, un po' anche per il loro aroma particolarmente adatto alle cotture, inoltre mantengono meglio il calore durante la cottura dei cibi. Almeno quattro o cinque persone per volta lavoravano nel taglio del bosco, nella preparazione della piazza e in quella del cottino.

Così, l'esperienza tramandata da generazioni, ha fatto sì che questi carbonai fossero ricercati anche fuori dai comuni di residenza e l'attività portava un po' di vantaggio economico nelle tasche.

Oreste Angeloni, uno degli ultimi carbonai che restano racconta la sua storia dicendo di fare questo lavoro da quando aveva 17 anni, perchè fin da piccolo guardava e aiutava il "babbo" e i vecchi della zona, così anche lui ha imparato quest'arte delicata ed all'epoca molto richiesta.

Per guadagnare, lui originario del veneto si ritrova a lavorare come carbonaio già all'età di venti anni in maremma, nel periodo invernale e in primavera in Abruzzo, “le condizioni di lavoro erano pesanti e la sera si andava a letto stanchi. La baracca dove si dormiva era fatta di legno, ricoperta di carta vetrata, mentre il letto era di legni e frasche, in mezzo ai letti, il fuoco per scaldarsi, mangiando polenta e fagioli con il lardo”. Sono ricordi di una vita dura, eppure Oreste non si è scoraggiato e ha continuato negli anni a fare ed essere un carbonaio, ancora oggi lo continua, tra i boschi e le macchie di casa sua, un po' per piacere, un po' per non dimenticare.

Infatti, tra i lavori della campagna, continua a produrre il carbone e “oggi non se ne fa più un grande uso. Così, ne faccio poco, il necessa-

rio per me e la mia famiglia e qualche cosa da vendere un po' in giro, ma poca cosa”, afferma Oreste “Il carbone fatto in modo tradizionale non si cerca più. È più veloce acquistare quello nei sacchetti già confezionato. Oggi si fa solo una produzione all'anno, all'incirca tre o quattro quintali”. Oreste conserva ancora i vecchi strumenti, quelli con i quali continua il lavoro. Prepara la piazza, con i passi misura il raggio e con un legno disegna il cerchio della carbonaia. “dieci passi è una bella carbonarola...”. Dopo di che compone la legna, con maestria e pazienza, una cupola, con un foro in cima, il tutto viene ricoperto di terra, gettato il fuoco e ricoperto il foro con una lastra, in modo che tutto bruci senza ossigeno. Oreste racconta che è molto bello vedere come brucia la carbonaia, il fumo infatti esce partendo dal basso per arrivare in cima, a questo punto si rimbocca e si arde nuovamente, questa volta il fumo va nel senso opposto, fino a tornare in fondo. È un lavoro lungo e complicato che può anche durare alcuni giorni.

Ma ormai il tempo ha fatto il suo corso ed anche il vecchio mestiere del carbonaio sta ormai scomparendo dai boschi. Gli anziani stanno mollando e di questo antico mestiere tra poco non ci sarà più nessuno a tramandarlo.

