

LIBRI E RIVISTE

La musica vicina

Il *Bollettino Ceciliano* è un organo di approfondimento e di collegamento dell'Associazione Italiana Santa Cecilia, dedicata alla musica sacra. Fornisce dati di convegni e di iniziative musicali a livello nazionale e locale. Nel numero di ottobre, sono notevoli due contributi; il primo, ben ragionato, sul compenso dell'organista; il secondo, piuttosto elaborato, sulla formazione musicale di Giuseppe Sarto, che divenne papa Pio X, riformatore della musica nel primo novecento; veniamo a sapere che, giovane chierico, compose ventun brani musicali. Il bollettino comunica che è in corso per iniziativa della Cei la schedatura degli organi a canne: un fatto che interessa direttamente anche tante chiese della città e della diocesi di Chioggia. Da rilevare che da questo numero il nostro conterraneo Carlo Oro figura tra i collaboratori stabili della rivista; suo è un succoso breve articolo sul silenzio nella liturgia e nella musica. La nostra diocesi riappare in una 'memoria' che ricorda il vescovo Dino De Antoni, fin dai tempi della sua mansione di parroco della cattedrale di Chioggia.



a.b.

Quale Chiesa

Cambia la Chiesa? La Chiesa cambia come un persona che cresce, sperimentando crisi e sviluppi. E' interessantissimo rilevare come la Chiesa è stata vissuta nel tempo, a partire dai primi momenti in cui i discepoli si trovarono 'senza Gesù', eppure travolti da una esperienza inimmaginabile. Vengono percorsi i secoli successivi, le evoluzioni e le involuzioni, dall'epoca di Costantino a tutto il medioevo, dai papi in conflitto con l'impero alle contestazioni della riforma, dal rinnovamento 'mistico' dell'ottocento e del primo novecento ai tempi del Concilio. E del dopo-Concilio, con l'accelerazione impressa da papa Francesco. La Chiesa è sempre da riformare, per continuare a corrispondere alla semente piantata dal Fondatore, e per germogliare al vento dello Spirito. Fermarsi a considerare un fenomeno vivo come la Chiesa, è un'operazione di primaria importanza. Questo è il tentativo del numero 4/19 della rivista di divulgazione teologica *Credere oggi*: *La chiesa che verrà*. Eppure la considerazione della Chiesa non può limitarsi a un esame dell'evoluzione delle sue forme, nel passato, nel presente, nel futuro. Fra tutto il buon materiale, ci pare che rimangano sottotraccia due aspetti. Il primo è il fatto che la Chiesa è formata essenzialmente da persone che hanno incontrato Cristo, lo seguono e lo testimoniano; solo questa dimensione personale regge tutto il castello. Il secondo è il tema della salvezza operata attraverso la Chiesa: in che modo se ne fa esperienza qui ed ora, come anticipo e caparra della salvezza totale promessa per il Regno dei cieli?

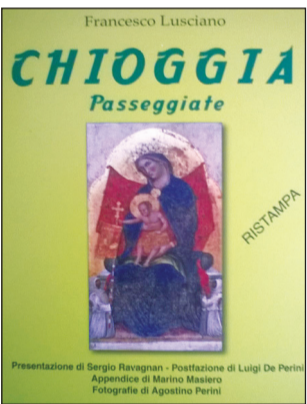


a.b.

Nuova ristampa per nuovi lettori

Sto sfogliando il libro *"Chioggia. Passeggiate"* di Francesco Lusciano sulla cui copertina è scritto ben leggibile "Ristampa"; questo vuol dire che la prima edizione è stata accolta con favore e dai residenti e dai forestieri con le mille copie stampate in quella occasione, lette e collocate in bella mostra nella libreria di altrettante persone. Quindi questo mio "pezzo" non è una recensione perché vale sempre quella della indimenticabile Gina Duse pubblicata con significative parole sul n. 28 del 12 luglio 2015 del nostro settimanale diocesano. E allora scrivo queste righe per i distratti o per i nuovi lettori significando che in quest'opera sono raccolti tutti gli articoli pubblicati nel nostro giornale sotto il titolo "Passeggiate"; qui l'autore percorre centro storico e contado della nostra Chioggia soffermandosi con straordinaria delicatezza sulle bellezze incontrate, sia paesaggistiche che realizzate dall'uomo, ma anche per denunciare con amarezza gli angoli di degrado che devono essere sollecitamente rimossi. Un libro, quindi, che merita di essere letto ancora da tante persone e soprattutto da turisti che, se vengono a Chioggia, è perché amano la nostra città.

FRANCESCO LUSCIANO, *Chioggia. Passeggiate*, Grafiche Tiozzo, Piove di Sacco 2019, pp. 486, Euro 5.



Giorgio Ranzato

Momenti critici per una parrocchia

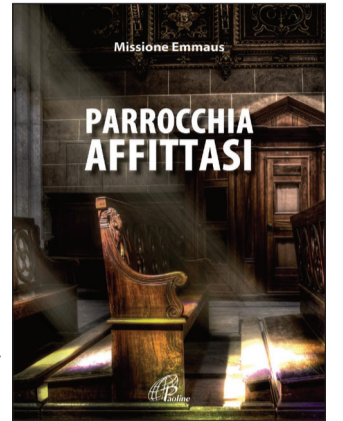
Missione Emmaus significa concretamente Stefano Bucci, Sergio Crattoni, Frabrizio Carletti e Roberto Mauri: formatori ed esperti dell'area teologico-pastorale, umanistica e organizzativa. La prima parte del libro è il racconto di un romanzo nel quale è vivacemente descritto "un" parroco che dà l'annuncio shock con cui informa i fedeli che, al termine del suo servizio, la parrocchia sarà unita a quella vicina: "Dopo di me, non verrà un altro parroco ... con la carezza di preti che c'è ...". La comunità comincia a organizzarsi assumendo responsabilità nuove. Tutti si danno un gran da fare, ma ben presto sorgono liti e divisioni.

Un giorno, perfino l'Eucaristia scompare dalla cappella ... il rischio di perdere il senso profondo di essere una comunità cristiana è grande! Ce la faranno a gestire tutto da soli? Attraverso le pagine di questo romanzo si cerca di riflettere su ciò che rende "generativa" una comunità parrocchiale, passando da un attivismo senza prospettiva pastorale, legato ad abitudini e tradizioni, a una visione rinnovata, corresponsabile.

Nella seconda parte del volume, alcune schede di approfondimento e di lavoro aiutano ad individuare momenti critici e nuove prospettive per una pastorale ispirata alla "Evangelii Gaudium".

d. Massimo Ballarin

MISSIONE EMMAUS, *Parrocchia affittasi*, ed Paoline, Milano 2019. pp. 211, € 14,00.

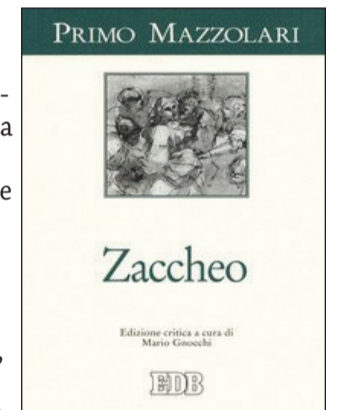


Mazzolari racconta

Intelligente, acuto, brioso. Una lettura alla quale ogni commentatore dell'episodio evangelico di Zaccheo, non potrà prescindere. Così pure chiunque voglia entrare nell'anima di Cristo e in quella dell'usuraio di Gerico. Si diceva di questo libro già dopo la prima parziale pubblicazione nel 1960: "Il libro più lirico, più narrativo di don Primo"; "Scritto in uno stile scattante e commosso". Mazzolari percorre l'episodio riga per riga, parola per parola, con l'entusiasmo di chi è appassionato alla vicenda, come Don Primo si appassionava ai poveri e alla linea misericordiosa del Vangelo. Lo scritto viene qui riproposto in edizione critica rendendo conto della sua analogia con uno scritto dedicato alla Samaritana, della prima pubblicazione a puntate e poi delle successive redazioni parziali, fino a quella integrale del 1970. Rilanciamo al lettore l'invito a gustarne le pagine, immedesimandosi con lo sguardo e il cuore del prete che Giovanni XXIII definì 'tromba della pianura padana'.

Angelo Busetto

PRIMO MAZZOLARI, *Zaccheo*, Edizione critica a cura di Mario Gnocchi, EDB Bologna 2019, pp. 146, € 10,00.



COSTUME & SOCIETÀ

Too Good to Go: l'incontro tra offerta e domanda per eliminare gli invenduti

Un affare troppo buono

Se ogni qualvolta si sente parlare di pianeta in via di distruzione, di risorse disponibili al collasso, di aria irrespirabile, di specie a rischio estinzione a causa dei cambiamenti climatici e di tutti gli altri punti dell'elenco infinito citati ad ogni raduno degli amanti dell'ambiente, oltre a chiudere l'acqua mentre ci si spazzola i denti e mentre ci si insapona sotto la doccia, oltre a fare la raccolta differenziata, ad usare più spesso i mezzi pubblici e a cercare di smettere di fumare, che fa comunque sempre bene, ci si dovrebbe interrogare sulle proprie abitudini in fatto di spesa alimentare. Al supermercato

si acquista davvero solo ciò che si è sicuri di consumare in tempo utile? Potrebbe servire presentarsi con la lista della spesa e attenersi scrupolosamente a quella. Ma poi ci sono le offerte, i 3x2, i pacchi scorta, i formati convenienza, le promozioni della settimana e il prodotto del mese. E si finisce per riempire la dispensa con poche decine di euro. Il risparmio è evidente, ma solo a patto che si riesca a consumare tutto entro le rispettive date di scadenza. E non accade quasi mai. Chi gestisce un'attività nell'ambito della ristorazione si trova invece a dover fare i conti con gli invenduti, vale a dire tutti quei prodotti finiti

rimasti in vetrina o in cucina e che non possono essere rimessi in circolazione il giorno seguente. Sono denaro, manodopera e dedizione verso il proprio mestiere che rischiano di finire nella spazzatura. I canali per recuperarli e consegnarli a chi saprà apprezzarli ci sono già, forse le reti non saranno estese a sufficienza, forse le regole sono troppo vincolanti in certi casi, o magari il commerciante vorrebbe provare a riserbarne una parte per guadagnare qualcosa, senza perdere l'intera spesa. Da qualche mese, anche in Italia, l'opportunità è arrivata e si chiama Too Good To Go. Interpretabile come "ancora troppo buono per essere buttato", è un'iniziativa, corredata di applicazione per smartphone, che arriva dalla Danimarca dove ha mosso i primi passi nel 2015, pare a seguito di un'esperienza vissuta dai suoi ideatori al termine di un ricco buffet, quando tutto

il cibo rimasto, in buone condizioni e, naturalmente, freschissimo, è stato gettato nella spazzatura. Il sito dedicato al progetto di recupero del cibo esordisce sciorinando dei dati a dir poco allarmanti. In Italia ogni anno vengono gettati più di 10 milioni di tonnellate di cibo, il che significa 20 tonnellate al minuto, quindi 317 kg al secondo. L'equivalente del peso di 190 Titanic. Per uno spreco di 17 miliardi l'anno. Nel dettaglio si calcola che ogni famiglia spende 700€ l'anno per cibo che poi finisce nella spazzatura, perché in eccesso o perché scaduto. L'iniziativa punta a ridurre non solo gli sprechi, ma pure i costi e le energie impiegate per la produzione, perché più cibo viene recuperato, più diminuiscono le emissioni inquinanti per produrlo. Tutto parte dagli esercenti, proprietari di bar, ristoranti, panifici, supermercati e hotel, che si registrano dando la

propria disponibilità. Il consumatore, dopo aver scaricato l'app, potrà attivare la geolocalizzazione per accedere alla lista degli esercizi aderenti. Dopo aver letto la descrizione dei prodotti messi a disposizione dai vari punti vendita potrà acquistare una "Magic Box", un pacco sorpresa con il 70% di sconto, che potrà ritirare in negozio nell'orario comunicatogli dall'esercente. Dal 27 marzo, giorno del suo lancio italiano, l'app è già stata scaricata da 300.000 persone, una fetta di 14 milioni di utenti iscritti nel resto del mondo, ovvero 13 Paesi, compreso il nostro. Perché comprare del buon cibo da mangiare per cena con il 70% di sconto è un affare. Perché perdere guadagni ogni giorno con gli invenduti a lungo andare incide sul bilancio. E perché qualsiasi nuovo metodo utile per ridurre gli sprechi e l'inquinamento sarà sempre il benvenuto.

Rosmeri Marcato