

L'ANGOLO DI

## Pietro Nonis

**RICORDI** «Quanto pativamo d'inverno, in seminario!»

# Sia benedetto anche il gelo

*A noi che abbiamo patito il freddo come una malattia stagionale fin dall'infanzia, riesce ancor oggi, in piena vecchiaia, un po' difficile ringraziare il Signore quando siamo esposti al freddo, sia quello che precede o segue le nevicate, sia quello che rende scivolosa la strada*

Nel libro biblico di Daniele, che anche Gesù cita come degno di fede, c'è un singolare componi-

mento poetico, il *Cantico* che i tre giovani, puniti col fuoco della fornace, intonano a lode di Dio creatore. Vi sono elencate tutte le realtà di cui è costituito il creato. Per ciascuna di esse lodano Dio i tre ragazzi: dal firmamento celeste alle "bestie tutte, selvatiche e domestiche". Due volte è nominato il freddo, che in questa stagione non sempre, non a tutti sembra proprio una benedizione: "Benedite il Signore, freddo e caldo... Benedite il Signore, gelo e freddo" (vv. 67 e 69). Se le cose stanno così, benediciamo pure noi il Signore, il quale sa ciò che fa, e se permette che i ragazzi già da Lui prescelti vengano esposti al pericolo di arrostire nella fornace ardente, poi li libera in tempo (Dan 3,13 ss.).

A noi, che abbiamo patito il

freddo come una malattia stagionale fin dall'infanzia, e trovavamo solo vicino al focolare, quando il fuoco era acceso, o nel tepore animale della stalla, la forza di affrontare i lunghi inverni, e tanto freddo patimmo anche in chiesa, d'inverno, e in seminario (dove pareva che l'amministratore avesse soprattutto il dovere di risparmiare calorie, sia nel cibo sia nel riscaldamento), a noi, dicevamo, riesce ancor oggi, in piena vecchiaia, un po' difficile ringraziare il Signore quando siamo esposti al freddo, sia quello che precede o segue le nevicate, sia quello che rende scivolosa la strada.

Abbiamo peraltro la fortuna di non soffrire più quel tipo di raffreddamento fisico che prendeva, una volta, piedi e mani, naso e



padiglioni auricolari, facendo fiorire un po' dovunque noiosi geloni, detti in veneto *buganse*, spariti più tardi sia con il miglioramento dei cibi, sia con l'innalzamento del calore domestico. E ringraziamo il Signore, bloccati come siamo in casa, per quei fortunati, giovani e no, che possono godersi gli sport invernali, specialmente se hanno la fortuna di preoccuparsi di non considerarli un motivo buono per non andare,

almeno la domenica, alla santa messa. Insomma, non tutto il male viene per nuocere: lo pensa anche quel nostro fornitore di erbe mangerecce, che in pieno inverno passa ore e ore sui campi dove, incredibilmente, fino ad ora spuntavano le "gallinelle", e fra poco verrà fuori il tarassaco officinale, da molti cercato, detto familiarmente in molte parti del Veneto *pissacàn*.

Pietro Nonis

La rubrica del pedagogista

## L'adolescenza, l'età in cui bisogna "provare"

*Nostra figlia adolescente è attratta da coetanei con stili, valori e modalità di relazione diversi dal nostro stile educativo. Come gestire le nuove amicizie dei nostri figli adolescenti quando queste si manifestano diverse dalle nostre aspettative?*

Paola e Roberto

Ho di fronte a me due piatti di pasta con due condimenti diversi: dal primo si innalza il profumo intenso e a me già conosciuto del ragù di carne, mentre dal secondo

provviene un profumo più dolce, più speziato, più seducente, mai provato. Chi ha preparato la cena mi chiede quale delle due pietanze desidero mangiare. Se avessi cinque anni, risponderei senza indugio «La pasta al ragù», ma poiché adesso ne ho 15, rispondo «Quella col profumo seducente!». In altre parole, ora mi sento in grado di correre il rischio. Anzi il rischio mi è necessario per crescere, per capire cosa è importante, giusto, bello, buono, gustoso per me. E ora posso farlo: ho tutto quello che mi serve per vivere la mia vita: un corpo formato e potente, un'intelligenza viva, un vulcano di emozioni.

È la storia della crescita che si ripete per ciascuno di noi: dopo aver mangiato per quindici anni sempre la stessa pasta al ragù e magari aver pensato che nessuno la prepara meglio di tua mamma, arriva il momento in cui, intensificandosi i rapporti con il mondo esterno in autonomia, scopri che non solo ci sono tanti modi di fare il ragù, ma anche tanti modi di condire la pasta: impossibile non provare! Anzi, hai proprio bisogno di provare per poter arrivare pro-

gressivamente a farti il tuo gusto. Quando giungerai a quel punto, alcune cose saranno le tue preferite (e non è detto che il ragù della mamma sia tra queste), altre le mangerai perché sono essenziali alla tua salute, altre le rifiuterai perché non ti piacciono o perché ti fanno male.

Proviamo con un'altra metafora: parliamo di funghi. Come sappiamo esistono tre grandi categorie di funghi: quelli commestibili, quelli buoni e quelli velenosi. Andar per funghi con i figli è un'esperienza interessante. Quando sono piccoli e vedono un fungo, prima di prenderlo ti domandano se è buono e allora tu puoi spiegargli da cosa si riconosce la sua bontà o meno. Quando sono adolescenti ritornano dalla "loro" perlustrazione con il "loro" cestino sottobraccio a volte pieno di un po' di tutto. Difficile in quella situazione è spiegare che quel fungo bisogna buttarlo via perché non è sicuro o è palesemente velenoso: lui o lei faranno di tutto per sostenere il contrario. Se si è fortunati, a funghi si è andati in compagnia di qualche altro adulto: il nonno, lo zio, l'amico



magari più esperto. Allora se la saggezza del genitore non è sufficiente, ci sarà quella del compagno di raccolta, che sarà più facilmente ascoltata.

A volte non basta nemmeno questo: tornati a casa è necessario consultare un libro o andare su internet a vedere se c'è qualche foto simile a quel fungo tanto prezioso che non vuole essere gettato. Si può arrivare fino a consultare il presidente dell'associazione micologica del paese. D'altronde il rischio è troppo alto. Ma viene il giorno in cui a funghi i figli ci vanno da soli o con i loro amici.

Beh, non resta che sperare che attraverso quelle lunghe camminate e quelle vivaci discussioni, sia passato qualcosa di tutto quello che sapevamo sui funghi.

Se si è proprio fortunati, i nostri figli ci inviteranno ad andare a funghi assieme ai nipotini: il cerchio della vita, allora, si chiuderà ancora una volta e noi potremo dire ancora una volta: «Bambini non prendete quel fungo: è velenoso!».

Silvano Bordignon  
pedagogista

I consigli di

Nonna Romana



Gentili lettrici/lettori, questa settimana vi parlo di come pulire il parquet, tipologia di pavimentazione che si realizza con l'assemblamento di pezzi di legno. Oggi è molto in uso, ma è anche molto delicato.

Dopo aver passato il panno cattura polvere della Swiffer, o una spazzola per aspirapolvere con setole morbide, utilizzate uno straccio con un po' d'acqua e una goccia di acqua ragia o di alcol. Vietati l'ammoniaca, l'aceto e i detersivi schiumosi, perché il parquet potrebbe rovinarsi.

Pulire nel senso di posa, aiuta i detersivi a migliorare la loro efficacia e l'acqua ad agire in modo più profondo senza intaccare e rovinare il legno.

## Sirtermoberica combustibili s.r.l.

Uffici: Torri di Quartesolo (Vi) - Via Roma, 274  
Deposito: Vicenza - Via della Tecnica, 11  
Tel. 0444 380200 - 580032 - 581934 - Fax 0444 380205

- CARBURANTI AGRICOLI • RISCALDAMENTO • AUTO
- PICCOLI SERBATOI GPL
- LEGNA E PELLETS PER CAMINETTI E STUFE

- LUBRIFICANTI

