



Felici di  
**Accogliere**



**RN2.4**  
Generazioni di felicità

*Tutto ciò che è altro da me.  
Come accogliere la diversità  
e farle diventare ricchezza:  
diverse abilità, diversità  
di religione, diversità di  
generazioni, ...  
Accogliere la nostra fragile  
umanità: le relazioni, gli  
spazi, gli incontri che aiutano.*



# Citazione di B.-P.

Il principio fondamentale della Legge scout esclude risolutamente l'egoismo e spalanca la porta agli altri, alla buona volontà e al servizio del prossimo.

Servire significa sacrificare il proprio piacere o convenienza per dare una mano a coloro che ne hanno bisogno.

***(La strada verso il successo, 1922)***



# Citazioni tematiche

Felicità in greco, in latino, in ebraico e, in modo più particolare, nella lingua inglese, chiama sempre in causa l'altro. Per descrivere chi è felice, le lingue da cui è fiorita e su cui ancora oggi cammina la civiltà occidentale raffigurano sempre l'uomo "insieme": nelle città, con un figlio in braccio, in cammino con gli altri, capace di collegare con il mondo circostante ciò che di bello e di buono gli è accaduto.

**Marco Balzano**

Le persone più felici non sono necessariamente coloro che hanno il meglio di tutto, ma coloro che traggono il meglio da ciò che hanno. La vita non è una questione di come sopravvivere alla tempesta, ma di come danzare nella pioggia.

**Kahlil Gibran**

Tutti nasciamo felici. Lungo la strada la vita ci si sporca, ma possiamo pulirla. La felicità non è esuberante e chiassosa, come il piacere e l'allegria. È silenziosa, tranquilla, dolce, è uno stato intimo di soddisfazione che inizia dal voler bene a se stessi.

**Isabel Allende**

Felicità sta nel conoscere i propri limiti e amarli.

**Romain Rolland**

La più grande felicità è essere amati nonostante ciò che si è.

**Victor Hugo**

È felice chi è contento della sorte che ha, qualunque sia.

**Seneca**

Imparare a lasciarsi andare. Questa è la chiave della felicità.

**Buddha**

# Immagine



# Musica

**Antonín Dvořák**

***“Largo” dalla sinfonia del Nuovo Mondo***

La sinfonia del Nuovo Mondo è in sé un'opera che celebra la diversità e l'incontro di culture, è tra le composizioni di Dvořák forse la più libera e innovativa, derivante in larga misura dalla conoscenza di un mondo per lui nuovo (l'America) e di una diversa dimensione di vita che decise di accogliere con gioia e di valorizzare anche attraverso le sue composizioni. Questo movimento, spesso noto come “Going Home” – titolo già di per sé evocativo – presenta una melodia calda e accogliente. La natura rassicurante e familiare del “Largo” è spesso associata a un senso di appartenenza e comfort, è un invito a sentirsi a casa e benvenuti.

***The Angel Gabriel - Canto tradizionale***

Il brano “The Angel Gabriel” è una tradizionale canzone natalizia inglese che racconta l'annuncio da parte dell'Arcangelo Gabriele a Maria della nascita di Gesù. Il ritmo vivace e l'atmosfera festiva del brano ci fa riflettere sulla felicità di Maria che, nonostante il suo iniziale stupore, sceglie di accogliere con felicità Gesù nel suo grembo.

**Nuovo**, Gianmaria Testa

**E resta il grano**, Erica Boschiero con Neri Marcoré

**Anche fragile**, Elisa

**Ti ho voluto bene veramente**, Marco Mengoni

**Freddie**, Pinguini Tattici Nucleari

# Poesia

di **Patrizia Cavalli**

Era questa la madre che volevo,  
scura e malinconica  
lontana dal mondo  
ansiosa.

Parla poco e si mangia le parole.  
Cade qualche volta e si rialza in fretta.  
Era questa la madre che volevo,  
scura dolorosa  
zoppa  
e ho lottato contro le sorelle  
ho distrutto i fratelli  
perché era questa la madre che volevo,  
volenterosa ampia chiusa prigioniera.  
Non volevo altra madre che questa,  
capelli mal cresciuti che non trovano  
forma né pace, la copia trasandata  
di se stessa, sfatta di dolcezza,  
l'unico lusso era la sua fuga  
davanti allo specchio  
mentre si vestiva.

Davanti allo specchio mentre si vestiva  
lo sguardo le si divaricava  
perduto in una immagine futura,  
la prima ladra in lei riconoscevo  
che mi rubava l'immagine sicura  
e la portava fuori e regalava  
quello che solo mio essere doveva.

## Opera d'arte

Simone Martini, **Annunciazione**, 1333. Firenze, Uffizi

Antonello da Messina, **Annunziata**, 1475. Palermo, Galleria regionale della Sicilia, Palazzo Abatellis

Sandro Botticelli, **Annunciazione**, 1489. Firenze, Uffizi

Caravaggio, **Sette opere di Misericordia**, 1607. Napoli, Pio Monte della Misericordia

Paul Gauguin, **Due donne tahitiane**, 1891. Parigi, Musée d'Orsay

## Libri

**La vita davanti a sé**, Romain Gary, Neri Pozza 2014

**Appunti per un naufragio**, Davide Enia, Sellerio 2017

**Cosa fare delle nostre ferite? La fiducia e l'accettazione dell'altro**, Michela Marzano, Il Margine 2021

**Badheea. L'odissea di una donna dalla Siria all'Italia**, Mattia Civico, EDB 2020

**Io sono con te**, Melania G. Mazzucco, Einaudi 2016

**L'unica persona nera nella stanza**, Nadeesha Uyangoda, 66thand2nd 2021

**L'ospite della vigilia**, Erri De Luca, Terre di mezzo 2020

**Figli di un dio minore? Le persone transgender e la loro dignità**, Luciano Moia, San Paolo Edizioni 2022

**Flamer**, Mike Curato, Tunué 2021

## Albi illustrati

**Pieno/vuoto**, Cristina Bellemo e Liuna Virardi,  
TopiPittori 2020

**Fifa nera, fifa blu**, Alessandra Ballerini e Lorenzo  
Terranera, Donzelli 2017

**I colori delle emozioni**, Anna Llenas, Gribaudo 2017

# Luoghi evocativi

## Foggia

Nel foggiano ci sono dei campi coltivati dove, grazie a un contadino visionario, si impara ad accogliere oltre che a “raccolgere”, dove le persone arrivano per riempirsi di bellezza, per connettersi con la natura e con coloro che la lavorano, dove si creano relazioni anche tra contadini, dove si impara il valore della bellezza anche tra i solchi dell’aratro.

**PUNTATA: Giuseppe Savino**

[Guarda il video](#)

## Altri luoghi:

**Porta d’Europa** a Lampedusa

# Film/animazioni/ cortometraggi

**La forza del campione** di Victor Salva, 2006

**L'ospite inatteso** di Tom McCarthy, 2007

**Uomini di Dio** di Xavier Beauvois, 2010

**Quasi amici** di Eric Toledano, 2011

**Terraferma** di Emanuele Crialese, 2011

**Still Life** di Uberto Pasolini, 2013

**Wonder** di Stephen Chbosky, 2017

**Green book** di Peter Farrelly, 2018

**Qualcosa di meraviglioso** di Pierre-Francois  
Martin Laval, 2019

**Io capitano** di Matteo Garrone, 2023

## Film di animazione

**Koda, fratello orso** di Robert Walker e Aaron  
Blaise, 2003

## Serie TV

Heartstopper, 2022

<https://www.netflix.com/it/title/81059939>

# Testimoni significativi

**Lorena Fornasir** e **Gian Andrea Franchi** a Trieste curano i piedi dei profughi che arrivano dalla rotta balcanica.

**Don Fabio Corazzina** di Brescia

**Don Sergio Gamberoni**, direttore dell'Ufficio Pastorale Migranti di Bergamo

## Conferenze e documenti

L'esperienza delle **Cucine Popolari di Cesena**

<https://www.youtube.com/watch?v=FUQpEh9CyJ4&feature=share>

**The simple interview** di Giovanni e Giacomo Mazzariol

<https://www.youtube.com/watch?v=0v8twxPsszY&t=152s>

**Fuori dall'armadio** – Vite di giovani cristiani LGBT (vedi pdf allegato)



# Video spirituale

**Mons. Erio Castellucci**

Arcivescovo di Modena-Nonantola  
e Vescovo di Carpi



[Guarda il video](#)

# Riferimenti biblici

## Gen 18,1-10

<sup>1</sup>Poi il Signore apparve a lui alle Querce di Mamre, mentre egli sedeva all'ingresso della tenda nell'ora più calda del giorno. <sup>2</sup>Egli alzò gli occhi e vide che tre uomini stavano in piedi presso di lui. Appena li vide, corse loro incontro dall'ingresso della tenda e si prostrò fino a terra, <sup>3</sup>dicendo: "Mio signore, se ho trovato grazia ai tuoi occhi, non passare oltre senza fermarti dal tuo servo. <sup>4</sup>Si vada a prendere un po' d'acqua, lavatevi i piedi e accomodatevi sotto l'albero. <sup>5</sup>Andrò a prendere un boccone di pane e ristoratevi; dopo potrete proseguire, perché è ben per questo che voi siete passati dal vostro servo". Quelli dissero: "Fa' pure come hai detto".

<sup>6</sup>Allora Abramo andò in fretta nella tenda, da Sara, e disse: "Presto, tre sea di fior di farina, impastala e fanne focacce". <sup>7</sup>All'armento corse lui stesso, Abramo; prese un vitello tenero e buono e lo diede al servo, che si affrettò a prepararlo. <sup>8</sup>Prese panna e latte fresco insieme con il vitello, che aveva preparato, e li porse loro. Così, mentre egli stava in piedi presso di loro sotto l'albero, quelli mangiarono.

<sup>9</sup>Poi gli dissero: "Dov'è Sara, tua moglie?". Rispose: "È là nella tenda". <sup>10</sup>Riprese: "Tornerò da te fra un anno a questa data e allora Sara, tua moglie, avrà un figlio".

## Dt 10

<sup>6</sup>Circoncidete dunque il vostro cuore ostinato e non indurite più la vostra cervice; <sup>17</sup>perché il Signore, vostro Dio, è il Dio degli dèi, il Signore dei signori, il Dio grande, forte e terribile, che non usa

parzialità e non accetta regali, <sup>18</sup>rende giustizia all'orfano e alla vedova, ama il forestiero e gli dà pane e vestito. <sup>19</sup>Amate dunque il forestiero, perché anche voi foste forestieri nella terra d'Egitto.

## **Dt 24**

<sup>17</sup>Non lederai il diritto dello straniero e dell'orfano e non prenderai in pegno la veste della vedova. <sup>18</sup>Ricòrdati che sei stato schiavo in Egitto e che di là ti ha liberato il Signore, tuo Dio; perciò ti comando di fare questo.

<sup>19</sup>Quando, facendo la mietitura nel tuo campo, vi avrai dimenticato qualche mannello, non tornerai indietro a prenderlo. Sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova, perché il Signore, tuo Dio, ti benedica in ogni lavoro delle tue mani. <sup>20</sup>Quando bacchierai i tuoi ulivi, non tornare a ripassare i rami. Sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova. <sup>21</sup>Quando vendemmierai la tua vigna, non tornerai indietro a racimolare. Sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova. <sup>22</sup>Ricòrdati che sei stato schiavo nella terra d'Egitto; perciò ti comando di fare questo.

## **Lv 19**

<sup>33</sup>Quando un forestiero dimorerà presso di voi nella vostra terra, non lo opprimerete. <sup>34</sup>Il forestiero dimorante fra voi lo tratterete come colui che è nato fra voi; tu l'amerai come te stesso, perché anche voi siete stati forestieri in terra d'Egitto. Io sono il Signore, vostro Dio.

## **Mt 25,31-46**

<sup>31</sup>Quando il Figlio dell'uomo verrà nella sua gloria, e tutti gli angeli con lui, siederà sul trono della sua gloria. <sup>32</sup>Davanti a lui verranno radunati

tutti i popoli. Egli separerà gli uni dagli altri, come il pastore separa le pecore dalle capre, <sup>33</sup>e porrà le pecore alla sua destra e le capre alla sinistra. <sup>34</sup>Allora il re dirà a quelli che saranno alla sua destra: “Venite, benedetti del Padre mio, ricevete in eredità il regno preparato per voi fin dalla creazione del mondo, <sup>35</sup>perché ho avuto fame e mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e mi avete dato da bere, ero straniero e mi avete accolto, <sup>36</sup>nudo e mi avete vestito, malato e mi avete visitato, ero in carcere e siete venuti a trovarmi”. <sup>37</sup>Allora i giusti gli risponderanno: “Signore, quando ti abbiamo visto affamato e ti abbiamo dato da mangiare, o assetato e ti abbiamo dato da bere? <sup>38</sup>Quando mai ti abbiamo visto straniero e ti abbiamo accolto, o nudo e ti abbiamo vestito? <sup>39</sup>Quando mai ti abbiamo visto malato o in carcere e siamo venuti a visitarti?”. <sup>40</sup>E il re risponderà loro: “In verità io vi dico: tutto quello che avete fatto a uno solo di questi miei fratelli più piccoli, l'avete fatto a me”. <sup>41</sup>Poi dirà anche a quelli che saranno alla sinistra: “Via, lontano da me, maledetti, nel fuoco eterno, preparato per il diavolo e per i suoi angeli, <sup>42</sup>perché ho avuto fame e non mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e non mi avete dato da bere, <sup>43</sup>ero straniero e non mi avete accolto, nudo e non mi avete vestito, malato e in carcere e non mi avete visitato”. <sup>44</sup>Anch'essi allora risponderanno: “Signore, quando ti abbiamo visto affamato o assetato o straniero o nudo o malato o in carcere, e non ti abbiamo servito?”. <sup>45</sup>Allora egli risponderà loro: “In verità io vi dico: tutto quello che non avete fatto a uno solo di questi più piccoli, non l'avete fatto a me”. <sup>46</sup>E se ne andranno: questi al supplizio eterno, i giusti invece alla vita eterna”.

## **Mt 10**

<sup>40</sup>Chi accoglie voi accoglie me, e chi accoglie me accoglie colui che mi ha mandato. <sup>41</sup>Chi accoglie un profeta perché è un profeta, avrà la ricompensa del profeta, e chi accoglie un giusto perché è un giusto, avrà la ricompensa del giusto. <sup>42</sup>Chi avrà dato da bere anche un solo bicchiere d'acqua fresca a uno di questi piccoli perché è un discepolo, in verità io vi dico: non perderà la sua ricompensa».

# **Documenti associativi recenti e riferimenti a stampa associativa**

## **Patto associativo**

[https://www.agesci.it/?wpfb\\_dl=2082](https://www.agesci.it/?wpfb_dl=2082)

## **Comunità aperte. Per costruire insieme il futuro (CG 2022)**

[https://www.agesci.it/?wpfb\\_dl=54596](https://www.agesci.it/?wpfb_dl=54596)

## **La scelta di accogliere (CG 2019)**

[https://www.agesci.it/?wpfb\\_dl=3228](https://www.agesci.it/?wpfb_dl=3228)

## **Linee guida sul tema dell'accoglienza, del dialogo interreligioso e multiculturale (CG 2023)**

[https://www.agesci.it/?wpfb\\_dl=54806](https://www.agesci.it/?wpfb_dl=54806)

## **Atti convegno "Con il tuo passo"**

[https://www.agesci.it/?wpfb\\_dl=2918](https://www.agesci.it/?wpfb_dl=2918)

# Ricetta

un piatto da condividere insieme

## PIATTI CHE SANNO DI ACCOGLIENZA dalla Sicilia

### Cous cous alla trapanese

(ricetta di Stefania, Palermo 15)

Il cous cous è un piatto che ha il sapore dell'accoglienza perché, nato nel Maghreb in epoca medioevale, si è diffuso in tutto il Mediterraneo e la sua ricetta risente di contaminazioni diverse dovute agli incontri dei popoli.

#### Ingredienti per 4/5 persone:

- ½ kg di cous cous
- 3 peperoni
- 2 cipolle calabresi
- 3 melanzane
- Pinoli
- Uvetta
- Aceto balsamico
- Zucchero
- Sale
- Mandorle

#### Procedimento

Tagliare le verdure a cubetti piccoli e friggerle.

Tritare e soffriggere le cipolle, aggiungere i pinoli e l'uvetta (precedentemente ammollata in acqua e aceto e sgocciolata), far appassire e poi aggiungere le verdure cotte. Spolverare con zucchero e una spruzzata di aceto balsamico.

Preparare il cous cous e poi mescolare il tutto.

A parte preparare un croccante di mandorle e zucchero, tritarlo e spargerlo sopra il cous cous.

Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo

# Ricetta

un piatto da condividere insieme

## PIATTI CHE SANNO DI ACCOGLIENZA dalla Sicilia

### Cassata

Un dolce dalla storia leggendaria, che racconta di Magna Grecia, pastori, pasticceri saraceni e abati. Il risultato prelibato di un sincretismo culturale che parla di incontri e scambi.

#### **Ingredienti per una cassata da 6/8:**

*per il pan di Spagna*

- 8 uova;
- 240 grammi di fior di farina;
- 240 grammi di zucchero;

*per la farcia e la decorazione:*

- 1 chilo di ricotta di pecora;
- 500 grammi di zucchero;
- 100 grammi di cioccolato fondente;
- 500 grammi di frutta candita assortita;
- vaniglia; rosolio; cannella;

*per la glassa:*

- 100 grammi di zucchero.

#### **Procedimento**

In un recipiente di coccio, sbattere con una frusta, a lungo, i soli tuorli delle uova mescolati allo zucchero.

Incorporare, un poco alla volta, le chiare montate a neve ferma e, sempre rimescolando, la farina a pioggia.

Ungere una teglia a bordo alto e spolverizzarla di farina, facendo in modo che quest'ultima aderisca bene alle pareti ed eliminando quella che risulterà in esubero.

Versare il composto nella teglia così predisposta e porre in forno a media temperatura per una trentina di minuti (per accertare l'esatto punto di cottura basterà punzecchiare il pan di Spagna con uno spiedino di metallo che dovrà essere, una volta tirato fuori, completamente secco).

Togliere il pan di Spagna dal forno e porlo a raffreddare in luogo asciutto prima di sformarlo.

A parte, passare più volte al setaccio di crine la ricotta e, sbattendo continuamente con una spatola di legno, incorporarvi lo zucchero (che si sarà fatto sciogliere precedentemente sul fuoco con qualche cucchiata d'acqua), un pizzico di vaniglia e di cannella in polvere, la cioccolata a piccoli pezzetti e una buona metà della frutta candita tritata.

Tagliare a fette il pan di Spagna e deporlo a strati, alternandolo con la farcia di ricotta, dentro un recipiente di forma cilindrica foderato precedentemente con un foglio di carta oleata.

Durante l'operazione, le fette di pan di Spagna dovranno essere inumidite, di volta in volta, con un po' di sciroppo ottenuto facendo bollire del liquore dolce (maraschino, mandarinetto) con qualche cucchiata d'acqua.

Porre il recipiente in frigo per qualche ora, quindi sformare la cassata sul piatto di portata, eliminando il foglio di carta oleata.

Con la lama di un grosso coltello (che servirà per distribuirlo uniformemente) ricoprire la torta con una glassa predisposta a parte rimescolando lo zucchero con due cucchi d'acqua dopo averlo riscaldato sul fuoco, finché sarà divenuto bianco.

Decorare la cassata a piacere con la rimanente frutta candita e metterla in frigo finché si dovrà servire.

Vino consigliato: Passito di Pantelleria