



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 Crialesi, 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/](https://www.youtube.com/watch?v=FUQpEh9CyJ4&feature=share)

[watch?v=FUQpEh9CyJ4&feature=share](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

¹Poi il Signore apparve a lui alle Querce di Mamre, mentre egli sedeva all'ingresso della tenda nell'ora più calda del giorno. ²Egli 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, ³dicendo: "Mio signore, se ho trovato grazia ai tuoi occhi, non passare oltre senza fermarti dal tuo servo. ⁴Si vada a prendere un po' d'acqua, lavatevi i piedi e accomodatevi sotto l'albero. ⁵Andrò 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".

⁶Allora Abramo andò in fretta nella tenda, da Sara, e disse: "Presto, tre sea di fior di farina, impastala e fanne focacce". ⁷All'armento corse lui stesso, Abramo; prese un vitello tenero e buono e lo diede al servo, che si affrettò a prepararlo. ⁸Prese 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.

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

Dt 10

⁶Circoncidete dunque il vostro cuore ostinato e non indurite più la vostra cervice; ¹⁷perché 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, ¹⁸rende giustizia all'orfano e alla vedova, ama il forestiero e gli dà pane e vestito. ¹⁹Amate dunque il forestiero, perché anche voi foste forestieri nella terra d'Egitto.

Dt 24

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

¹⁹Quando, facendo la mietitura nel tuo campo, vi avrai dimenticato qualche manello, 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. ²⁰Quando bacchierai i tuoi ulivi, non tornare a ripassare i rami. Sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova. ²¹Quando vendemmierai la tua vigna, non tornerai indietro a racimolare. Sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova. ²²Ricòrdati che sei stato schiavo nella terra d'Egitto; perciò ti comando di fare questo.

Lv 19

³³Quando un forestiero dimorerà presso di voi nella vostra terra, non lo opprimerete. ³⁴Il 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

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

tutti i popoli. Egli separerà gli uni dagli altri, come il pastore separa le pecore dalle capre, ³³e porrà le pecore alla sua destra e le capre alla sinistra. ³⁴Allora 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, ³⁵perché ho avuto fame e mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e mi avete dato da bere, ero straniero e mi avete accolto, ³⁶nudo e mi avete vestito, malato e mi avete visitato, ero in carcere e siete venuti a trovarmi”. ³⁷Allora i giusti gli risponderanno: “Signore, quando ti abbiamo visto affamato e ti abbiamo dato da mangiare, o assetato e ti abbiamo dato da bere? ³⁸Quando mai ti abbiamo visto straniero e ti abbiamo accolto, o nudo e ti abbiamo vestito? ³⁹Quando mai ti abbiamo visto malato o in carcere e siamo venuti a visitarti?”. ⁴⁰E 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”. ⁴¹Poi 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, ⁴²perché ho avuto fame e non mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e non mi avete dato da bere, ⁴³ero straniero e non mi avete accolto, nudo e non mi avete vestito, malato e in carcere e non mi avete visitato”. ⁴⁴Anch'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?”. ⁴⁵Allora 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”. ⁴⁶E se ne andranno: questi al supplizio eterno, i giusti invece alla vita eterna”.

Mt 10

⁴⁰Chi accoglie voi accoglie me, e chi accoglie me accoglie colui che mi ha mandato. ⁴¹Chi 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. ⁴²Chi 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

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

https://www.agesci.it/?wpfb_dl=54596

La scelta di accogliere (CG 2019)

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

Atti convegno "Con il tuo passo"

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