

Felici di
Generare speranza



RN2.4
Generazioni di felicità

*Impegno sociale e speranza
cristiana: il servizio come
possibilità di cambiare il
mondo partendo dallo sguardo
di meraviglia sull'altro.*

*Quali percorsi politici ed
educativi per co-costruire
percorsi di ri-generazione?*

*Come sperare contro ogni
speranza?*



Citazione di B.-P.

È stato detto che la gioventù è fortificata dalla speranza e che la vecchiaia è alleviata dal senso di appagamento. La gioventù guarda avanti con speranza, la vecchiaia guarda attorno con soddisfazione, e un giorno o l'altro, quando sarò diventato vecchio, guarderò attorno con soddisfazione. Nel frattempo voi che non avete ancora superato l'ottantunesimo anno dovete continuare con il lavoro che state facendo; non ci potrebbe essere lavoro migliore di costruire speranza e vi permette di guadagnarvi la vostra pensione di vecchiaia in termini di appagamento per quando potrete guardare indietro con la felicità e la soddisfazione che deriva dall'aver fatto un lavoro che valeva la pena.

(Taccuino - da *The Scouter*, 1937)

Citazioni tematiche

Chi è felice farà felici anche gli altri.

Anne Frank

Per essere felici ci vuole coraggio.

Karen Blixen

Il coraggio è all'inizio dell'azione, la felicità alla fine.

Democrito

Prima di provare la felicità, o vogliamo dire un'apparenza di felicità viva e presente, noi possiamo alimentarci delle speranze, e se queste son forti e costanti, il tempo loro è veramente il tempo felice dell'uomo, come nelle età tra la fanciullezza e la giovinezza.

Giacomo Leopardi (Zibaldone 85)

Le regole per la felicità: qualcosa da fare, qualcuno da amare, qualcosa in cui sperare.

Immanuel Kant

- Dove stiamo andando?
- Stiamo cercando un po' di felicità.
- Ma sei scema? E dove si trova la felicità?
- Nei posti belli, nelle tovaglie di fiandra, nei vini buoni, nelle persone gentili.

dal film *La pazza gioia*, regia di Paolo Virzì

Beati quelli che sognano, porteranno speranza a molti cuori e correranno il dolce rischio di vedere il loro sogno realizzato.

Helder Camara

La felicità è davvero legata solo alle cose che non possediamo? E se invece il cammino di compimento degli esseri umani fosse di segno esattamente opposto? Se la parola d'ordine non fosse possesso ma perdita? Se la pienezza non consistesse nel dominio, ma nell'umiltà del servizio? Se, invece di essere delle macchine quasi perfette immerse in un mondo senza scopo, fossimo soltanto dei figli in cerca della strada che porta nuovamente alla casa del Padre? E se la felicità fosse tornarvi?

Susanna Tamaro

La felicità è un prolungamento,
una moltiplicazione di noi stessi.

Marcel Proust

La vera felicità costa poco; se è cara non è
di buona qualità.

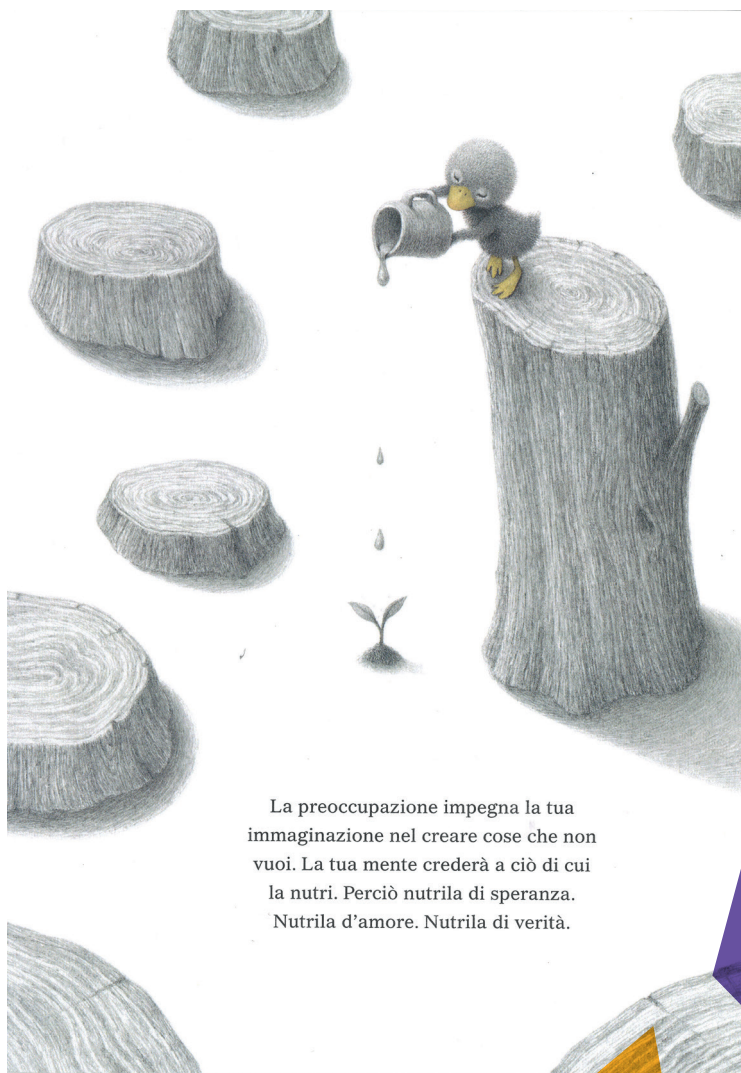
François de Chateaubriand

"Campanellino, perché non riesco a volare?"

*"Peter Pan, per volare hai bisogno di ritrovare
i tuoi pensieri felici".*

J.M.Barrie

Immagine



La preoccupazione impegna la tua
immaginazione nel creare cose che non
vuoi. La tua mente crederà a ciò di cui
la nutri. Perciò nutrila di speranza.
Nutrila d'amore. Nutrila di verità.



Musica

Nicola Piovani *La Vita è Bella*

La canzone “La Vita è Bella” di Nicola Piovani fa parte della colonna sonora del film omonimo diretto da Roberto Benigni. Il film racconta la storia di un uomo di nome Guido, interpretato da Benigni, e di suo figlio Giosuè durante la Seconda Guerra Mondiale, quando vengono deportati in un campo di concentramento nazista. Nonostante le terribili circostanze, Guido cerca in tutti i modi di proteggere suo figlio e di far fronte alla situazione con ottimismo.

La melodia di “La Vita è Bella” è toccante ed emotiva, e il testo della canzone parla di amore, bellezza e poesia, anche in mezzo alla tragedia. Lo stesso titolo suggerisce solo parole positive: *vita e bellezza*, che non hanno nulla a che vedere con la guerra.

La canzone, quindi, agisce come un elemento che rafforza il tema della speranza nel contesto del film. Questo brano può essere interpretato come un inno alla forza dell'amore e della speranza anche nei momenti più bui.

Il generare speranza attraverso l'arte, come la musica, è un tema potente e ricorrente. In questo caso, la combinazione della storia del film e della colonna sonora contribuisce a creare un'esperienza che va oltre il semplice intrattenimento, portando tutti noi a riflettere sulla resilienza umana e sulla capacità di trovare la bellezza – e quindi la speranza – anche nelle circostanze più avverse.

Costruire, Niccolò Fabi

La linea d'ombra, Jovanotti

L'ultima Thule, Francesco Guccini

Eppure soffia, Pierangelo Bertoli

E scopro cos'è la felicità, Elisa

Ho imparato a sognare, Fiorella Mannoia

Poesia

Come farti capire che c'è sempre tempo?

di Mario Benedetti

Come farti capire che c'è sempre tempo?
Che uno deve solo cercarlo e darselo,
Che non è proibito amare,
Che le ferite si rimarginano,
Che le porte non devono chiudersi,
Che la maggiore porta è l'affetto,
Che gli affetti ci definiscono,
Che cercare un equilibrio non implica essere tiepido,
Che trovarsi è molto bello,
Che non c'è nulla di meglio che ringraziare,
Che nessuno vuole essere solo,
Che per non essere solo devi dare,
Che aiutare è potere incoraggiare ed appoggiare,
Che adulare non è aiutare,
Che quando non c'è piacere nelle cose non si sta
vivendo,
Che si sente col corpo e la mente,
Che si ascolta con le orecchie,
Che costa essere sensibile e non ferirsi,
Che ferirsi non è dissanguarsi,
Che chi semina muri non raccoglie niente,
Che sarebbe meglio costruire ponti,
Che su di essi si va all'altro lato e si torna anche,
Che ritornare non implica retrocedere,
Che retrocedere può essere anche avanzare,
Come farti sapere che nessuno stabilisce norme salvo
la vita?
Come farti sapere che c'è sempre tempo?

Gerico

di **Pierluigi Cappello**

È raro sentire cantare in strada
molto più raro sentire fischiare
o fischiettare
se qualcuno lo fa
l'aria sembra fargli spazio
ti sembra che un refole muova
la flora dei tuoi pensieri
ti metta dove prima non eri;
ma come passa chi fischia
la noia stende le vertebre al sole
e tu rientri dov'eri
dietro il douglas dei serramenti
dentro il livore
degli appartamenti
al tango delle dita sul tavolo ti chiedi
da quali trombe scosse
scrollate le mura
per quali brecce potremo vedere
– fresca –
come un sogno appena sbucciato
la terra che calpesteremo, allegri.

Il sabato del villaggio

di **Giacomo Leopardi**

La donzelletta vien dalla campagna,
In sul calar del sole,
Col suo fascio dell'erba; e reca in mano
Un mazzolin di rose e di viole,
Onde, siccome suole,
Ornare ella si appresta
Dimani, al dì di festa, il petto e il crine.
Siede con le vicine
Su la scala a filar la vecchierella,
Incontro là dove si perde il giorno;
E novellando vien del suo buon tempo,
Quando ai dì della festa ella si ornava,

Ed ancor sana e snella
Solea danzar la sera intra di quei
Ch'ebbe compagni dell'età più bella.
Già tutta l'aria imbruna,
Torna azzurro il sereno, e tornan l'ombre
Giù da' colli e da' tetti,
Al biancheggiar della recente luna.
Or la squilla dà segno
Della festa che viene;
Ed a quel suon diresti
Che il cor si riconforta.
I fanciulli gridando
Su la piazzuola in frotta,
E qua e là saltando,
Fanno un lieto romore:
E intanto riede alla sua parca mensa,
Fischando, il zappatore,
E seco pensa al dì del suo riposo.

Poi quando intorno è spenta ogni altra face,
E tutto l'altro tace,
Odi il martel picchiare, odi la sega
Del legnaiuol, che veglia
Nella chiusa bottega alla lucerna,
E s'affretta, e s'adopra
Di fornir l'opra anzi il chiarir dell'alba.

Questo di sette è il più gradito giorno,
Pien di speme e di gioia:
Diman tristezza e noia
Recheran l'ore, ed al travaglio usato
Ciascuno in suo pensier farà ritorno.

Garzoncello scherzoso,
Cotesta età fiorita
È come un giorno d'allegrezza pieno,
Giorno chiaro, sereno,
Che precorre alla festa di tua vita.
Godi, fanciullo mio; stato soave,
Stagion lieta è cotesta.
Altro dirti non vo'; ma la tua festa
Ch'anco tardi a venir non ti sia grave.

Opera d'arte

Jacopo Tintoretto, **Presentazione di Maria al Tempio**, 1556. Venezia, Chiesa della Madonna dell'Orto

Vincent Van Gogh, **I girasoli**, 1889. Presente in più collezioni tra cui Amsterdam, Van Gogh Museum

Salvador Dalì, **L'aurora**, 1948.

Libri

Annalena di Annalena Benini, Einaudi 2023

Le regole della casa del sidro, John Irving, Bompiani 2018

Quel che affidiamo al vento, Laura Imai Messina, Piemme 2020

L'appello, Alessandro D'Avenia, Mondadori 2020

Supereroi, Paolo Genovese, Einaudi 2020

Diario, Anne Frank

Nel mare ci sono i coccodrilli, Fabio Geda, Baldini + Castoldi

Albi illustrati

Una zuppa di sasso, Anaïs Vaugelade, Babalibri 2012

piccolo blu e piccolo giallo, Leo Lionni, Babalibri 2017

Ti ho fatto una valigia, Franca Perini e Anna Pedron, Balena Gobba 2021

Luoghi evocativi

Napoli, Rione Sanità

A Napoli, nel Rione Sanità, lì dove per due secoli lo Stato non è entrato e dominava la criminalità, l'apertura di un bene abbandonato, le catacombe di San Gennaro ha creato il migliore esempio di rigenerazione dell'intero Paese: centinaia di migliaia di visitatori che hanno invaso lo spazio stimolando accoglienza, cura, creatività, economia sana e sostenibile, legalità, bellezza. I ragazzi del quartiere si sono presi cura dei loro luoghi per sostenere sogni e generare futuri. E la nuova economia genera nuovi modi non solo per lavorare, ma anche per esprimere i propri talenti. Ricacciando lontano la cultura mortale della Camorra.

PUNTATA: Rione Sanità + Quartieri Spagnoli

[Guarda il video](#)



Film/animazioni/ cortometraggi

Angel-A di Luc Besson, 2005

Milk di Gus Van Sant, 2008

Molto forte, incredibilmente vicino di Stephen Daldry, 2011

Cosa piove dal cielo? di Sebastian Borensztein, 2011

Pride di Matthew Warchus, 2014

Collateral beauty di David Frankel, 2016

Il ragazzo che catturò il vento di Chiwetel Ejiofor, 2019

Le nuotatrici di Sally El Hosaini, 2022

C'è ancora domani di Paola Cortellesi, 2023

Film di animazione

Oceania di Ron Clements e John Musker, 2016

Encanto di Byron Howard e Jared Bush, 2021



Testimoni significativi

Lucia Annibali, sfregiata dall'acido che due uomini le gettarono sul viso assoldati dall'ex

Conferenze e documenti

Annalena Tonelli, discorso al ritiro del premio Nansen di UNHCR

<https://www.youtube.com/watch?v=L5DmKBrmZTw>

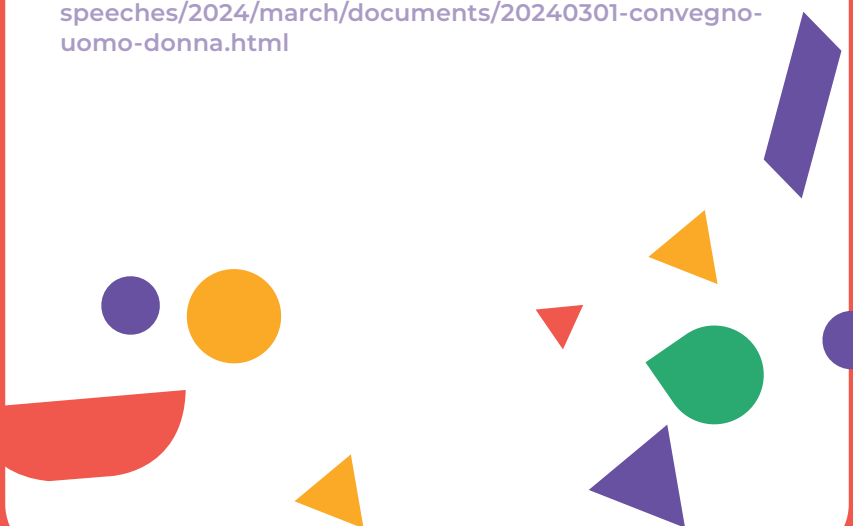
A tu per tu con Derio - I fiduciosi. L'Aurora di Salvador Dalì

<https://www.youtube.com/watch?v=9XoXNs1Ko0k>

Mascolinità plurali (vedi documento allegato)

Discorso del santo padre Francesco
ai partecipanti al Convegno internazionale
"Uomo-donna immagine di Dio. Per una antropologia delle vocazioni"

<https://www.vatican.va/content/francesco/it/speeches/2024/march/documents/20240301-convegno-uomo-donna.html>



Video spirituale

Derio Olivero
vescovo di Pinerolo



[Guarda il video](#)

Riferimenti biblici

Is 42,1-7

¹ Ecco il mio servo che io sostengo,
il mio eletto di cui mi compiaccio.
Ho posto il mio spirito su di lui;
egli porterà il diritto alle nazioni.
² Non griderà né alzerà il tono,
non farà udire in piazza la sua voce,
³ non spezzerà una canna incrinata,
non spegnerà uno stoppino dalla fiamma smorta;
proclamerà il diritto con verità.
⁴ Non verrà meno e non si abatterà,
finché non avrà stabilito il diritto sulla terra,
e le isole attendono il suo insegnamento.
⁵ Così dice il Signore Dio,
che crea i cieli e li dispiega,
distende la terra con ciò che vi nasce,
dà il respiro alla gente che la abita
e l'alito a quanti camminano su di essa:
⁶ Io, il Signore, ti ho chiamato per la giustizia
e ti ho preso per mano;
ti ho formato e ti ho stabilito
come alleanza del popolo
e luce delle nazioni,
⁷ perché tu apra gli occhi ai ciechi
e faccia uscire dal carcere i prigionieri,
dalla reclusione coloro che abitano nelle tenebre.

Is 54, 2

Allarga lo spazio della tua tenda, stendi i teli della tua dimora senza risparmio, allunga le cordicelle, rinforza i tuoi paletti.

Mc 4,30-32

³⁰ Diceva: "A che cosa possiamo paragonare il regno di Dio o con quale parabola possiamo descriverlo? ³¹ È come un granello di senape che, quando viene

seminato sul terreno, è il più piccolo di tutti i semi che sono sul terreno; ³²ma, quando viene seminato, cresce e diventa più grande di tutte le piante dell'orto e fa rami così grandi che *gli uccelli del cielo possono fare il nido* alla sua ombra».

Mt 25,14-30

¹⁴Avverrà infatti come a un uomo che, partendo per un viaggio, chiamò i suoi servi e consegnò loro i suoi beni. ¹⁵A uno diede cinque talenti, a un altro due, a un altro uno, secondo le capacità di ciascuno; poi partì. Subito ¹⁶colui che aveva ricevuto cinque talenti andò a impiegarli, e ne guadagnò altri cinque. ¹⁷Così anche quello che ne aveva ricevuti due, ne guadagnò altri due. ¹⁸Colui invece che aveva ricevuto un solo talento, andò a fare una buca nel terreno e vi nascose il denaro del suo padrone. ¹⁹Dopo molto tempo il padrone di quei servi tornò e volle regolare i conti con loro. ²⁰Si presentò colui che aveva ricevuto cinque talenti e ne portò altri cinque, dicendo: "Signore, mi hai consegnato cinque talenti; ecco, ne ho guadagnati altri cinque". ²¹"Bene, servo buono e fedele - gli disse il suo padrone -, sei stato fedele nel poco, ti darò potere su molto; prendi parte alla gioia del tuo padrone". ²²Si presentò poi colui che aveva ricevuto due talenti e disse: "Signore, mi hai consegnato due talenti; ecco, ne ho guadagnati altri due". ²³"Bene, servo buono e fedele - gli disse il suo padrone -, sei stato fedele nel poco, ti darò potere su molto; prendi parte alla gioia del tuo padrone". ²⁴Si presentò infine anche colui che aveva ricevuto un solo talento e disse: "Signore, so che sei un uomo duro, che mieti dove non hai seminato e raccogli dove non hai sparso. ²⁵Ho avuto paura e sono andato a nascondere il tuo talento sotto terra: ecco ciò che è tuo". ²⁶Il padrone gli rispose: "Servo malvagio e pigro, tu sapevi che mieto dove non ho seminato e raccolgo dove non ho sparso; ²⁷avresti dovuto affidare il mio denaro ai banchieri e così, ritornando, avrei ritirato il mio con l'interesse. ²⁸Toglietegli dunque il talento, e datelo a chi ha i dieci talenti. ²⁹Perché a chiunque

ha, verrà dato e sarà nell'abbondanza; ma a chi non ha, verrà tolto anche quello che ha. ³⁰E il servo inutile gettatelo fuori nelle tenebre; là sarà pianto e stridore di denti”.

Lc 10,29-37

²⁵Ed ecco, un dottore della Legge si alzò per metterlo alla prova e chiese: “Maestro, che cosa devo fare per ereditare la vita eterna?”. ²⁶Gesù gli disse: “Che cosa sta scritto nella Legge? Come leggi?”. ²⁷Costui rispose: *“Amerai il Signore tuo Dio con tutto il tuo cuore, con tutta la tua anima, con tutta la tua forza e con tutta la tua mente, e il tuo prossimo come te stesso”*.

²⁸Gli disse: “Hai risposto bene; fa' questo e vivrai”.

²⁹Ma quello, volendo giustificarsi, disse a Gesù: “E chi è mio prossimo?”. ³⁰Gesù riprese: “Un uomo scendeva da Gerusalemme a Gerico e cadde nelle mani dei briganti, che gli portarono via tutto, lo percossero a sangue e se ne andarono, lasciandolo mezzo morto. ³¹Per caso, un sacerdote scendeva per quella medesima strada e, quando lo vide, passò oltre. ³²Anche un levita, giunto in quel luogo, vide e passò oltre. ³³Invece un Samaritano, che era in viaggio, passandogli accanto, vide e ne ebbe compassione. ³⁴Gli si fece vicino, gli fasciò le ferite, versandovi olio e vino; poi lo caricò sulla sua cavalcatura, lo portò in un albergo e si prese cura di lui. ³⁵Il giorno seguente, tirò fuori due denari e li diede all'albergatore, dicendo: “Abbi cura di lui; ciò che spenderai in più, te lo pagherò al mio ritorno”.

³⁶Chi di questi tre ti sembra sia stato prossimo di colui che è caduto nelle mani dei briganti?”. ³⁷Quello rispose: “Chi ha avuto compassione di lui”. Gesù gli disse: “Va' e anche tu fa' così”.

Documenti

associativi recenti e riferimenti a stampa associativa

Patto associativo

https://www.agesci.it/?wpfb_dl=2082

La sfida di educare oggi (2021) in particolare
Scheda 3. Educatori nella società, con gli enti e le famiglie

Scheda 10. Il cammino della Partenza educare a...
valori, fede, politica, servizio

https://www.agesci.it/?wpfb_dl=54519

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

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



Ricetta

un piatto da condividere insieme

PIATTI PER GENERARE SPERANZA dalla Romagna

La preparazione del pasto, richiede un investimento di tempo, di attenzione e di cura, che costituisce la misura empirica dell'amore di colui che prepara il cibo nei confronti di quello o quelli che devono mangiare o che sono invitati a farlo. Anche presentare un piatto richiede tempo e arte, quindi attenzione verso gli altri e volontà di procurare piacere. Presentare il cibo è la firma del cuoco o della cuoca, è un sorriso che esprime la gioia di offrire ciò che si è preparato per qualcuno. Chi prepara il cibo, infatti, se è vero che obbedisce a tradizioni culinarie ricevute dalla famiglia o apprese da ricettari è vero anche che pensa al destinatario cui offrirà il cibo. Riflette attentamente se quel cibo può piacere a quella specifica persona, se è compatibile con i suoi gusti e i suoi bisogni alimentari, se può essergli gradito o meno, in che misura va offerto, perché anche la misura del mangiare va considerata con attenzione. Enzo Bianchi

Non è questa l'arte del capo, che si prende cura di ciascun ragazzo nella sua unicità e vi semina speranza?

Piadina romagnola come vuoi tu

Diverse sono le ipotesi sull'origine della piadina e sulla sua forma e impasto originale. Sicuramente tracce di questo pane tipico si trovano già all'epoca degli antichi romani, ma forse possiamo risalire addirittura agli Etruschi. Una bontà unica che ha origini antiche nelle campagne romagnole come piatto povero; oggi tutelato dell'IPG e diventato uno street food simbolo della cucina italiana nel mondo.

Una cosa è sicura, piace a tutti perché ce n'è per tutti i gusti: vegani, vegetariani, celiaci, allergici.

Basta variare gli ingredienti dell'impasto e il condimento.

Piadina tradizionale

Tempo di preparazione: 5 minuti (+ tempo di riposto)

Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti per 6 piadine:

- 500 gr di farina 00
- 220 gr di acqua
- 80 gr di strutto oppure 80 ml di olio extravergine
- 10 gr di sale
- 10 gr di lievito istantaneo per torte salate (oppure bicarbonato)

Procedimento

Prima di tutto inserire in una ciotola la farina, mescolare con lievito setacciato e sale. Aggiungere al centro l'acqua e lo strutto morbido oppure l'olio. Impastare energicamente se necessario aggiungendo ancora una spolverata di farina. L'impasto piadina deve risultare morbido ma non appiccicoso.

Coprire con una pellicola e lasciar riposare per 40 minuti a temperatura ambiente.

Riprendere quindi il panetto e impastare pochi secondi senza farina, in modo da ottenere una palla liscia.

Dividere in 6 porzioni da circa 135-140 gr ciascuna

Ricavare da ogni porzione delle palline dalla superficie liscia e lasciar riposare per 15 minuti, coperte da pellicola.

Stendere ogni panetto con l'aiuto di un mattarello, realizzando la forma di un disco dello spessore di 2 mm.

Cuocere a fuoco moderato in una padella antiaderente oppure una piastra liscia o una pietra refrattaria ben calda.

Girare dopo circa 2 minuti, quando si formano le bolle.

Cuocere ancora 50 secondi per ogni parte girando un altro paio di volte.

Ecco pronta la Piadina romagnola.

Piadina senza glutine

- Ingredienti per 4 piadine da 20-22 cm di diametro
- 200 gr di farina per pane senza glutine
- 105 gr di acqua
- 20 gr di olio extravergine d'oliva
- 2 pizzichi di sale
- 2 pizzichi di bicarbonato

Procedimento

Mescolare in una ciotola la farina senza glutine, il sale e il bicarbonato. Praticare un foro al centro e versarvi prima l'acqua e poi l'olio.

Iniziare a mescolare con un cucchiaino, partendo dal centro e incorporando via via tutta la farina. Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua, rovesciare il composto, ancora granuloso, su una spianatoia e iniziare a lavorarlo con le mani. Dopo circa 5 minuti avremo ottenuto un composto liscio, omogeneo e piuttosto elastico. Dividerlo in 4 parti uguali, infarinare bene il piano di lavoro e stendere ogni piadina senza glutine con il mattarello.

Formare dei dischi di 20-22 cm di diametro e non troppo sottili, per evitare che si induriscano cuocendoli. Mettere sul fuoco una padella antiaderente oppure una piastra liscia o una pietra refrattaria ben calda.

Quando è ben calda cuocere le piadine una per volta per 3-4 minuti, girandole quando si formano le bolle. Non prolungare troppo la cottura per mantenere le piadine belle morbide.

Condimento

Verdure cotte e crude, formaggi freschi e stagionati, salumi, uova, salse ecc. in base alla stagione. ai gusti ed esigenze alimentari personali

Vino consigliato: Barbera per una piadina ai salumi, Lambrusco per una piadina alle verdure

Torta tenerina

(ricetta di Elisa, Ravenna 1)

Un dolce tipico della città di Ferrara che, grazie alla sua golosità, ha conquistato tutto il paese con la sua fragrante crosticina esterna, la sua consistenza fondente che si scioglie in bocca a ogni assaggio.

Il suo intenso sapore di cioccolato mette d'accordo tutti; ciononostante ne esistono diverse varianti, come la tenerina alla zucca, al caffè e al cioccolato bianco.

Ingredienti per uno stampo da 24-26 cm di diametro:

- 200 g zucchero a velo
- 200 g cioccolato fondente (al 70%)
- 150 g burro
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 4 uova

Procedimento

Sciogliere il cioccolato a fuoco molto basso con il burro e lasciare raffreddare. Montare lo zucchero a velo con i rossi d'uovo, aggiungere la fecola, il cioccolato con il burro e infine gli albumi montati a neve ferma.

Imburrare e infarinare (o pane grattato) uno stampo del diametro 22/24 cm.

Cuocere in forno statico a 180° per 30/40 minuti (si sconsiglia l'utilizzo del forno ventilato che potrebbe cuocere troppo l'esterno della torta e troppo poco la parte interna).

Una volta sfornata, lasciar raffreddare prima di sformare. Decorare con zucchero a velo e servire.

Vino consigliato: Moscato passito di Sardegna