



Calendario e orari delle cerimonie religiose mese di Ottobre 2016

02–Domenica -XXVII del Tempo Ordinario

S. Messa ore 11,00

04- Martedì: S. Francesco d' Assisi. *Solennità civile e giornata per la pace, per la fraternità e il dialogo fra le religioni*, rappresenta un'occasione per continuare a proporsi gli ideali e i valori del poverello e le sue forti scelte di vita. La determinazione sancita dal Parlamento italiano offre un modo in più per diffondere il suo messaggio.

09– Domenica –XXVIII del Tempo Ordinario

S. Messa ore 11,00

16– Domenica –XX IX del Tempo Ordinario

S. Messa ore 11,00

23– Domenica –XXX del Tempo Ordinario

S. Messa ore 11,00

90° Giornata Missionaria Mondiale. In questo giorno i fedeli di tutti i continenti sono chiamati ad aprire il loro cuore alle esigenze spirituali della missione e ad impegnarsi con gesti concreti di solidarietà a sostegno di tutte le giovani Chiese. Vengono così sostenuti con le offerte della Giornata, progetti per consolidare la Chiesa mediante l'aiuto ai catechisti, ai seminari con la formazione del clero locale, e all'assistenza socio-sanitaria dell'infanzia.

29 Sabato: questa notte riprende l' orario solare

(spostare indietro di 1 ora le lancette dell' orologio)

30– Domenica –XXXI del Tempo Ordinario

S. Messa ore 11,00

Ogni Mercoledì e Venerdì di Ottobre recita del Santo Rosario
alle ore 17,00

Riflessioni del mese



Il Rosario o salterio (raccolta di salmi) della Vergine è una delle più eccellenti preghiere alla Madre del Signore. Perciò i Sommi Pontefici hanno esortato ripetutamente i fedeli alla recita frequente del santo Rosario, preghiera di impronta biblica, incentrata sulla contemplazione degli eventi della vita di Cristo.

Misteri Gaudiosi

(lunedì e il sabato)

- 1) L'Annunciazione dell'Angelo a Maria Vergine
- 2) La Visita di Maria Santissima a Santa Elisabetta
- 3) La Nascita di Gesù nella grotta di Betlemme
- 4) Gesù viene presentato al Tempio da Maria e Giuseppe
- 5) Il Ritrovamento di Gesù nel Tempio

Misteri Dolorosi

(martedì e il venerdì)

- 1) L'agonia di Gesù nel Getsemani
- 2) La flagellazione di Gesù
- 3) L'incoronazione di spine
- 4) Il viaggio al Calvario di Gesù carico della croce
- 5) Gesù è crocifisso e muore in croce

Misteri Luminosi

(giovedì)

- 1) Il Battesimo nel Giordano
- 2) Le Nozze di Cana
- 3) L'annuncio del Regno di Dio
- 4) La Trasfigurazione
- 5) L'Eucaristia

Misteri Gloriosi

(mercoledì e la domenica)

- 1) La risurrezione di Gesù
- 2) L'ascensione di Gesù al cielo
- 3) La discesa dello Spirito Santo nel Cenacolo
- 4) L'Assunzione di Maria al cielo
- 5) L'Incoronazione di Maria Regina del cielo e della terra

I passi della misericordia



Lettera pastorale

del vescovo Giuseppe

per l'anno 2016-2017

Alle sorelle e ai fratelli della Chiesa di Dio che è in Concordia-Pordenone, famiglie, laici, presbiteri e diaconi permanenti, persone consacrate, “grazia a voi e pace da Dio, Padre nostro e dal Signore nostro Gesù Cristo” (2 Corinzi 1,2) Carissimi, insieme con voi ringrazio il Signore per il dono che papa Francesco ci ha fatto del Giubileo straordinario della Misericordia. Anche in questo anno pastorale 2016-2017 desideriamo ancora una volta, mettere il Signore Gesù al centro della nostra vita di Chiesa e delle nostre scelte personali. Il percorso

di quest'anno assume come icona e immagine per la contemplazione, la riflessione e l'attività pastorale, quella di Gesù Buon Samaritano. In questo modo vogliamo assumere quello stile pastorale, raccontato dalla parabola ed espresso con alcuni

passi e scelte che siamo invitati a compiere, per modellare la vita e la spiritualità dei singoli fedeli e delle nostre comunità parrocchiali. È necessario che ci lasciamo guardare da Gesù, che incrociamo il suo sguardo per incontrarlo concretamente ed entrare in relazione e in dialogo con Lui. Nel convegno ecclesiale di Firenze, papa Francesco ci ha detto: “È la contemplazione del volto di

Gesù morto e risorto che ricompone la nostra umanità, anche di quella rammentata per le fatiche della vita, o segnata dal peccato. Non dobbiamo addomesticare la potenza del volto di Cristo. Il volto è l'immagine della sua trascendenza.

È il misericordiae vultus. Lasciamoci guardare da Lui. Gesù è il nostro umanesimo. Facciamoci inquietare sempre dalla sua domanda:

“Voi, chi dite che io sia?” (Matteo 16,15)”.

Papa Francesco SULLA PARROCCHIA ai vescovi polacchi (27 luglio 2016)

Impariamo dallo sguardo e dai gesti di Gesù, che sono quelli del buon samaritano: vedere, fermarsi, toccare; tre verbi da non dimenticare mai, tre azioni che ci accompagnano nel nostro cammino pastorale.

VEDERE

Non è sufficiente guardare; occorre vedere, essere svegli e vigilanti, consapevoli che nella quotidianità della vita e della giornata, è necessario non solo passare accanto agli altri, ma vederli con l'occhio del cuore, sentirli fratello e sorella in umanità, entrare in sintonia con loro. Gesù sapeva guardare negli occhi di una persona e scoprire cosa si portava dentro.

FERMARSI

Troppo facile chiudere gli occhi e andare oltre, come il sacerdote e il levita. Oltre non c'è niente, tanto meno Dio. Davanti ad una ferita, ad una sofferenza è necessario fermarsi, avvicinarci, farci prossimo, incontrare l'altro, entrare in dialogo e in relazione.

Nell'incontro l'altro non è più un estraneo, ma entra dentro di noi, nella nostra vita, perché ha un volto, una storia e un nome. I suoi problemi sono anche i nostri problemi.

TOCCARE

Gesù davanti al dolore si ferma, non passa oltre e prova compassione, quasi un crampo allo stomaco, e tocca. Ogni volta che Gesù si commuove, tocca.

Il samaritano non si limita a guardare il moribondo ma si sente intimamente coinvolto. La vera compassione non è un sentimento, ma un'azione che produce la dedizione verso l'altro.

La vera compassione porta a compromettersi per l'altro. La misericordia di Dio parte dal grembo e arriva alle mani!

Anche le latterie sono patrimonio della nostra storia

La storia del formaggio ha origine dall'antichità, ma acquista spessore solo a partire dal Medioevo. A lungo ritenuto cibo da poveri, a partire dalla seconda metà del Trecento i prodotti caseari entrano a far parte dei piaceri della tavola.

Numerose fonti attestano l'uso di ricavare formaggio dal latte: reperti di origine mesopotamica datati III millennio a.C. sono i primi documenti che mostrano le fasi di lavorazione del formaggio, in particolare il "Fregio della latteria", un bassorilievo sumero che rappresenta dei sacerdoti nell'atto di produrre il formaggio. Testimonianze dell'uso del formaggio si hanno in tutto il mondo antico, sia in Europa, in Africa, e in Asia.

I testi scritti più antichi, fra cui la Bibbia e gli scritti omerici riportano riferimenti al formaggio.

La latteria o **caseificio** è sia l'opificio di attività lattiero-casearie che l'azienda per la produzione del formaggio, del burro o di altri derivati del latte.

Pur essendo questa industria la più antica del mondo, e difatti non mancano i riferimenti sulla Bibbia, solamente nel Medioevo inizia lo sviluppo del caseificio vero e proprio, e solamente con l'introduzione della scrematrice centrifuga (1877) e di altri macchinari adibiti alla lavorazione dei sottoprodotti del latte, fioriscono i caseifici industriali. In genere l'opificio comprende tutte le attrezzature per la caseificazione del latte.

Fra le operazioni che vi si eseguono, una delle più importanti è la pastorizzazione, oggi affiancata dal trattamento UHT (per conservarsi più a lungo, subisce appunto un trattamento ad altissima temperatura).

Il latte animale, conferitovi dagli allevatori e trasportato per la lavorazione su autobotte, è introdotto nella cosiddetta camera del latte, contenente le vasche di decantazione, affioramento ove subisce un pretrattamento di selezione, raffinazione e filtraggio.

Se ne separano l'acqua ed i componenti organici (ad esempio il siero) e lo si separa per i differenti trattamenti che avverranno nella cosiddetta camera calda e nel salatoio.

Un caseificio in genere dispone inoltre di idonei spazi per la stagionatura. Richiede ingenti quantitativi di acqua potabile e produce notevoli quantitativi di acque reflue, che richiedono idoneo smaltimento.

C'è una tipologia particolare di latteria che avrà un grande rilievo nella vita e nel costume delle comunità rurali del Friuli Venezia Giulia.

È la latteria sociale turnaria, idea importata dal Trentino e resa operativa per la prima volta nel 1881 dal maestro Caneva di Forni Avoltri.

È qui che nasce il formaggio **latteria**, prodotto solo con latte crudo da due mungiture senza l'utilizzo di fermenti industriali e fatto stagionare da un mese fino a un anno.

La prima latteria nasce nel 1880, a Collina di Forni Avoltri. Formalizzava l'antica usanza (ne esistono tracce già alla fine del '700) di mettere insieme il latte di più famiglie e caseificare collettivamente.

Un modo di gestire il latte facile ed economico, adatto alle produzioni di piccola scala. Il socio che conferiva il latte restava proprietario del formaggio, lo stagionava nella propria struttura e lo commercializzava in proprio.

Con l'andare del tempo e con la possibilità di vendere i prodotti anche al di fuori della propria area di competenza, la latteria turnaria si trasformò in latteria sociale: il socio riceveva un compenso in denaro proporzionale al latte conferito o al formaggio lasciato al casaro.

Murlis e la sua latteria sociale turnaria



Fu costruita con la collaborazione di tutta la comunità di Murlis a partire dal 1927. Inizia la sua attività con circa 35 soci, era la più piccola del comune di Zoppola. A seconda delle stagioni si lavoravano in media, da 4 a 7 quintali al giorno. Era una quantità sufficiente per poter mantenere un casaro che con l' aiuto, sotto forma di volontariato di tutti i soci, si riuscivano a contenere i costi di lavorazione. Rispetto alle altre latterie, questa rimase sempre Turnaria, quindi di proprietà dei soci che portavano il latte e a turno ritiravano i prodotti derivati. La prima raccolta di latte si effettuava alla sera e la seconda al mattino, successivamente si effettuava la cottura per ricavarne burro e formaggio e alla fine la distribuzione dello "scolo" eccedente per alimentare i maiali. Per il trasporto del latte e la temporanea conservazione si usava "la pignata dal lat", recipiente dalla capacità di circa 8-12 litri in acciaio o alluminio.



L'attività cessò nel 1980 e il fabbricato venne donato al comune che dopo l'abbattimento ricavò un'area verde riqualificandola con un' armoniosa opera d' arte ed un' area attrezzata con giochi per bambini nonché la ristrutturazione e l' ampliamento dell' attiguo ponte sul "rio medunutta" che i paesani hanno sempre chiamato rio latteria. In un piccolo paese come Murlis in quel tempo, la latteria rappresentava un punto d' incontro quotidiano, dove si scambiavano impressioni e notizie aggiornate sugli eventi paesani ed anche, perché no, per proseguire poi verso l' osteria a rompere il digiuno con un grappino.

Non ci sono riferimenti precisi sui casari che hanno operato in questo caseificio: a memoria si ricorda un certo signore da Ovoledo, soprannominato "catacomba", la gran parte dei paesani si ricorda però di Facca Vittorio "Toio casaro", per molto tempo occupato in questa latteria. Persona molto disponibile, professionalmente capace, e buono di animo. Amante del gioco delle carte, ogni pomeriggio si recava con il suo motorino "Cucciolo" al bar "Sartor" a Zoppola per incontrare i soliti amici giocatori.

Questo personaggio simpatico e scherzoso ci fa ricordare dei fatti piacevoli.

Un fatto da ricordare è quando per soddisfare il suo amico "Giata" (altro personaggio rimasto nelle menti dei nostri paesani anziani) produsse una forma di formaggio di circa un 1 kg (solitamente sono di 4-5 kg.) con la quale saldare l'acquisto di un attrezzo agricolo e soddisfare la promessa di regalare una forma di formaggio: non avevano pattuito il peso !!!.

Altro evento da ricordare è quando mandò una signora anziana alla vicina osteria ad acquistare un pacco di sale grosso per poi dopo averlo aperto la rimandò a renderlo all'oste in quanto aveva riscontrato che il contenuto aveva i vermi (sale con i vermi certamente il buon Toio aveva tanta fantasia).

Mi ricordo anche che per un periodo aveva insegnato l'arte casearia nel laboratorio della scuola casari di S. Vito al Tagliamento ed inoltre era stato più volte premiato alle varie mostre del formaggio. Il suo metodo di lavorazione permetteva di ottenere un'ottima qualità del formaggio stagionato per circa un anno.

Alla scomparsa di Toio fu assunto come casaro un giovane ragazzo che rimase fino alla chiusura definitiva in quanto le stalle stavano chiudendo e veniva conferito sempre meno latte tale da non permettere più la copertura delle spese per questa attività.

Nel 1964 le latterie di Murlis e Ovoledo, assieme fondarono una società cooperativa di macchine agricole per la lavorazione dei terreni: trattori, trebbia, legatrice ed altro per agevolare le operazioni campestri.

Durante la sua attività in questa latteria si sono succeduti i seguenti presidenti: Antonio Costantini, Augusto Costantini, Luigi Daneluzzi, Pighin Libero, Facca Giovanni, Trevisan Tancredi, Barel Paolo, Riionato Danilo.

E' bene ricordare che servono volontari per facilitare il buon funzionamento della parrocchia, serve aiuto per mantenere attive le varie strutture e per il mantenimento delle medesime.

Tutti sanno che non sono molte le persone che mettono a disposizione tempo ed energie per servizi vari di cui la comunità parrocchiale ha bisogno per vivere. Non tutti saprebbero chi ringraziare, perché il servizio non sempre fa vedere chi lo compie. E' facile vedere i **lettori**, quelli che **servono l'altare**, i ministri della **comunione** che ogni mese partono dalla chiesa per andare nelle case degli ammalati, meno facile individuare i **cantori** dei cori, chi tiene sempre **pulita la chiesa** e cura il suo **arredamento** sacro, chi collabora nella **gestione** e nell'**amministrazione** della parrocchia e chi sorveglia la **manutenzione** dei vari fabbricati, dalla canonica alla Chiesa. Ci sono poi coloro che si mettono a disposizione per circostanze particolari come feste, processioni, celebrazioni e pubblicazioni varie.... E' giusto ogni tanto ricordare queste opere buone silenziose e gratuite da cui tutta la comunità, secondo le circostanze, trae beneficio, e ringraziare di cuore i loro autori, sempre sicuri dell'attenzione speciale che verso di loro rivolge il vero parroco della comunità cristiana, Gesù Cristo.

C'è ancora un sacco di lavoro, per tutti i gusti e per tutte le capacità: fatti avanti, chiama il Parroco o presentati in sagrestia, assumiamo tutti!!!!

Incontro annuale delle collaboratrici parrocchiali

Il gruppo delle collaboratrici della chiesa organizza una serata per una pizza in compagnia per venerdì **14 ottobre 2016** alle ore **19,30**

presso la pizzeria "Ai Cichetti" di Castions

Per informazioni e prenotazioni contattare:

Antonietta

Nelly

Si chiede di dare conferma almeno 2 giorni prima.



La gazzetta è consultabile anche nel sito internet: www.murlis.it



Redatto da:

Lidia Quattrin

Antonella Bozzo