

# CASTEL SAN PIETRO

## LA PROSSIMA TAPPA

TUTTA LA DOCUMENTAZIONE LEGATA A DON LUCIANO VERRÀ SPEDITA ALLA CONGREGAZIONE PER LE CAUSE DEI SANTI, CHE SVOLGERÀ L'ISTRUTTURA FINALE E DECIDERÀ SULLA BEATIFICAZIONE

# Don Sarti, canonizzazione vicina

## L'arcivescovo Zuppi chiude il procedimento diocesano al Poggio

di MASSIMO SELLERI

— CASTEL SAN PIETRO —

**DOMANI** l'arcivescovo Matteo Zuppi concluderà il processo diocesano per la canonizzazione di don Luciano Sarti. La celebrazione solenne si terrà alle 18.30 nella chiesa di Poggio di Castel San Pietro, realtà in cui presule svolse il suo ministero sacerdotale per 48 anni testimoniando la misericordia di Dio Padre e la fedeltà ai valori cristiani anche in condizioni non facili dal punto di vista fisico. L'esistenza di Don Luciano è stata scandagliata prima da un postulatore e poi gli atti sono stati trasmessi ad un tribunale, appositamente istituito da monsignor Zuppi, che ha ulteriormente indagato nella vita del sacerdote arrivando alla conclusione che esso può essere assunto come esempio per le sue virtù spirituali.

Tutti i candidati al processo di canonizzazione vengono chiamati «Servi di Dio», per sottolineare quanto siano stati docili nel seguire il volere del padre. Chiusa questa prima fase, tutta la documentazione viene spedita alla Congrega-



zione per le Cause dei Santi, che svolgerà l'istruttoria finale, al termine della quale verrà deciso se Don Sarti potrà essere dichiarato beato, oppure se i presupposti non sono così robusti per procede-

re nel cammino di canonizzazione.

**NATO A BUDRIO** nel 1910 a soli sette anni perde il padre, caduto sul fronte del Montegrappa, e nel

1918 riceve il sigillo della Cresima e si accosta all'eucarestia. Appena compiuti di 14 anni entra in seminario e viene ordinato sacerdote nel 1935, anticipando tutti i tempi a causa dei suoi problemi di salute. Flebite e pleurite si presentano in modo ricorrente e nel 1939 viene nominato rettore del Santuario della Madonna del Poggio, nel comune di Castel San Pietro. Vi rimane fino al 5 aprile del 1987, quando con la serenità che contraddistinse tutta la sua esistenza, spira all'ospedale di Castel San Pietro.

Negli anni del suo rettorato il Santuario della Madonna del Poggio diventò un punto di riferimento per tanti fedeli a partire dal cardinale Aurelio Sabattani, uno degli autori dell'attuale codice di diritto canonico e prefetto del supremo tribunale della Segnatura Apostolica. Sono celebri le sue confessioni e la sua attitudine al sorriso, congedando tutti dal confessionale con la rassicurazione che più l'uomo rompe il legame con Dio e più il Padre è pronto a riaccoglierlo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IL CONVEGNO

### Le acque termali e gli effetti su patologie osteo-muscolari

— CASTEL SAN PIETRO —

«**LE PATOLOGIE** osteo-artro muscolari: quale ruolo terapeutico e riabilitativo dell'idrochinesiterapia». È questo il titolo del convegno che si terrà questa mattina, dalle 9, alla sala congressi delle Terme di Castel San Pietro e che vedrà la presenza di medici dell'Ausl di Imola, dello Ior e anche dell'Università di Bologna. «Lo stabilimento delle Terme è un ente accreditato a 'vocazione' terapeutica per alcune discipline quali l'otorinolaringoiatria, l'ortopedia, la reumatologia e la riabilitazione. Nasce quindi l'esigenza di attivare un confronto basato sulle evidenze scientifiche disponibili in letteratura, corroborate dall'esperienza clinica, per comprendere quali opportunità possono essere attivate a vantaggio dei nostri assistiti», si legge nella presentazione del convegno che si aprirà con il saluto del direttore generale dell'Ausl di Imola Andrea Rossi, e che vedrà il dottor Attilio Menconi Orsini, direttore sanitario delle Terme, parlare di acque termali e riabilitazione.

## ACCADEMIA DELLA CUCINA

### Sapori d'eccezione alla cena ecumenica

— CASTEL SAN PIETRO —

**UN GOLOSISSIMO** viaggio nelle torte dolci e salate della tradizione emiliano romagnolo. L'istituto alberghiero «Bartolomeo Scappi» di Castel San Pietro ha ospitato l'altra sera l'ormai tradizionale cena ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina delegazione di Castel San Pietro-Firenzuola, con ospite anche la delegazione di Bologna. Una cena che, a Castel San Pietro, così come in tutte le Accademie d'Italia, ha avuto quest'anno un filo conduttore goloso ma anche molto suggestivo: le torte della tradizione regionale. Goloso perché tra chi ama il salato e chi invece predilige il dolce, davvero c'è stato soltanto l'imbarazzo della scelta.

Il viaggio culinario nelle torte della regione si è aperto con un'azzeccatissima sperimentazione voluta dal professor di cucina Stefano Donegaglia, ovvero una torta ribattezzata «Bartolomeo Scappi» composta da una serie di ingredienti 'pescati' con intelligenza tra le 57 torte realizzate in carriera dal cuoco più importante dell'epoca rinascimentale, Bartolomeo Scappi appunto. Stupefacente, poi, la scelta di creare un cestello di pasta sfoglia per contenere i «tortellini al ragù bianco e funghi porcini». Ma le grandi protagoniste della serata, dopo una superlativa «Suprema di faraona alla petroniana in crosta profumata al rosmarino», sono state le sette torte del buffet dolce, con la curiosa rivisitazione dolce dell'erbazzone reggiano accanto a vere e proprie 'istituzioni' regionali come la «zuppa inglese» e la «torta Barozzi». **Claudio Bolognesi**



**DA LECCARSI I BAFFI** Le grandi protagoniste della serata, dopo una superlativa «Suprema di faraona alla petroniana in crosta profumata al rosmarino», sono state le sette torte del buffet dolce



Nella foto in alto, Stefano Zanetti con il presidente dello Scappi Vincenzo Manganaro. Qui sopra, Andrea Stanzani e Lia Collina