



IL CORRIERE DEL SANT'ANNA

CASA SORDELLA

Settembre/Ottobre 2017

I SEGNI DI DIO NELLA STORIA DELL'UMANITA'

di Mons. Biagio Mondino



I grandi eventi dell'umanità i cui effetti perdurano tuttora, sono stati compiuti da uomini già maturi di anni e fiduciosi in Dio. Cogliamo qualche esempio dalla Bibbia.

Abramo, capostipite del popolo ebreo. La sua chiamata da parte di Dio si manifestò con immediatezza. (Genesi c. 12). “Il Signore disse ad Abramo: vattene dalla tua terra, dalla tua parentela, dalla casa di tuo padre, verso la terra che ti indicherò: farò di te una grande nazione e ti benedirò; renderò grande il tuo nome e possa tu essere una benedizione. Benedirò tutti quelli che ti benediranno, e in te si diranno benedette tutte le famiglie della terra. Allora Abramo partì come gli aveva ordinato il Signore”.

Inizia così la sua grande avventura che si prolungò per oltre cento anni; non fu facile, e segnata da prove che richiederanno una forte fede in Dio e la sua costante tenacia.

La prima difficoltà per Abramo era la mancanza di discendenza, non aveva figli ed era in età avanzata ed anche la moglie Sara. Dio però aveva rinnovato la sua promessa: “Alla tua discendenza io darò questa terra, dal fiume d’Egitto (il Nilo) al grande fiume, il fiume Eufrate”.

Quando Abramo compì novantanove anni, il Signore Dio apparve e gli disse: “Io sono Dio, l’Onnipotente, cammina davanti a me e sii integro. Porrò la mia alleanza tra me e te, ti renderò molto, molto numeroso. Quanto a me, ecco la mia alleanza è con te: diventerai padre di una moltitudine di Nazioni. Non ti chiamerai più Abram, ma ti chiamerai Abramo, perché padre di una moltitudine di nazioni ti renderò”.

E Abramo divenne padre di un figlio, Isacco.

Il Signore pose Abramo di fronte ad una prova che richiederà un forte atto di fede.

“Dio disse: Abramo! Rispose: Eccomi! Riprese: Prendi tuo figlio, il tuo unigenito, Isacco, vai nel territorio di Moria ed offrilo sul monte che io ti indicherò”. Una prova terribile, crudele. La mente di Abramo si riempì di pensieri e di sentimenti contrastanti: aveva tanto atteso quel figlio, lo amava; ed amava sinceramente il Signore. Lo spettro del sacrificio lo turbava immensamente, ma ubbidisce al Signore.

Drammatico è il colloquio tra Isacco e suo padre Abramo sul monte Moria: “Padre mio! Ecco qui il fuoco e la legna, ma dov’è l’agnello per l’olocausto?” Abramo rispose: “Dio stesso si provveda l’agnello, per l’olocausto, figlio mio!”. Mentre Abramo stava per immolare il figlio

apparve l'angelo del Signore lo chiamò e disse: "Abramo, Abramo, non stendere la mano contro il ragazzo, e non fargli niente: ora so che tu temi Dio, e non mi hai rifiutato tuo figlio, il tuo unigenito".

Allora Abramo alzò gli occhi e vide un ariete impigliato con le corna in un cespuglio; Abramo andò a prendere l'ariete e lo offrì in olocausto invece del figlio.

San Paolo nella lettera ai Romani tesse l'elogio di Abramo per la sua fede in Dio. Alcune espressioni: "Abramo credette a Dio e ciò gli fu accreditato come giustizia, cioè salvezza".

Abramo ha creduto alla promessa di Dio di farlo padre di molti popoli nella prova del sacrificio di Isacco. "Egli credette saldo nella speranza, e così divenne padre di molti popoli, come gli era stato detto: "Così sarà la tua discendenza". Egli non vacillò nella fede, ma si rafforzò nella fede e diede gloria a Dio". (Esodo 4,18 ...)

Abramo visse oltre cento anni, e fu saldo fondamento del popolo ebreo, popolo predestinato ad accogliere il Messia, cioè il Figlio di Dio fatto uomo.

Mosè: considerato "amico di Dio" e che parlava faccia a faccia con Dio.

La sua vita è segnata e vissuta sotto lo sguardo di predilezione divina. Nato da famiglia ebrea, schiava del Faraone d'Egitto; salvato miracolosamente dalle acque del Nilo, educato alla corte del Faraone. Per difendere il suo popolo è perseguitato, fugge nella pianura del Sinai.

Da qui inizia il periodo più lungo della sua vita, chiamato dal Signore a svolgere una missione straordinaria per il popolo ebreo (Esodo cap. 3 e seguenti) alle falde del monte Sinai (Oreb): "L'angelo del Signore gli

apparve in una fiamma di fuoco in mezzo ad un roveto. Egli guardò, ed ecco il roveto ardeva per il fuoco, ma quel roveto non consumava. Il Signore lo vide e lo chiamò: “Mosè, Mosè!” Rispose: “Eccomi!”. Riprese: “Non avvicinarti oltre; togliti i sandali dai piedi, perché il luogo dove tu stai è suolo santo”; e disse: “Io sono il Dio di tuo padre, il Dio di Abramo, il Dio di Isacco e il Dio di Giacobbe”; Mosè allora si coprì il volto, perché aveva paura di guardare verso Dio.

Dio gli affida la missione di tornare in Egitto per liberare il popolo ebreo dalla schiavitù del Faraone: Mosè, per parlare a nome di Dio al popolo e per essere creduto gli domandò il suo vero nome, e Dio gli disse “Io sono colui che sono” e dirai agli Israeliti: “Io sono” mi ha mandato a voi”. Era una missione difficile. Incontrò molti ostacoli da parte del faraone e degli stessi israeliti. Ma doveva riuscire perché Dio lo voleva e diede a Mosè il potere di fare miracoli attraverso i quali riuscì a trascinare il popolo verso la Terra Promessa attraversando miracolosamente il mar Rosso.

Il cammino dall’Egitto alla Palestina durò quarant’anni e fu gravoso per gli Israeliti e per Mosè.

Le avversità durante il percorso nel deserto sono state molte: la mancanza di acqua, la mancanza di cibo, l’insidia dei serpenti, l’impraticabilità delle strade, l’ostilità delle tribù locali. Queste furono occasioni di malcontento e di rimpianto della vita in Egitto, fino alla al rifiuto del progetto divino, arrivando all’adorazione degli idoli, come il vitello d’oro, ed alla ribellione nei confronti di Mosè considerato il responsabile di tante sofferenze.

Mosè, con pazienza e con l'aiuto divino, riuscì a superare questi contrasti rinnovando il patto di alleanza tra Dio e gli Israeliti con queste parole: "Ascolta Israele, il signore tuo Dio!"

Così Mosè pregava Dio implorandolo di non punire gli Israeliti: *"Perché, Signore, si accenderà la tua ira contro il tuo popolo, che hai fatto uscire dalla terra d'Egitto con grande forza e con mano potente? Perché dovranno dire gli Egiziani: «Con malizia li ha fatti uscire, per farli perire tra le montagne e farli sparire dalla terra»? Desisti dall'ardore della tua ira e abbandona il proposito di fare del male al tuo popolo. Ricordati di Abramo, di Isacco, di Israele, tuoi servi, ai quali hai giurato per te stesso e hai detto: «Renderò la vostra posterità numerosa come le stelle del cielo...». E ancora: "Questo popolo ha commesso un grande peccato: si sono fatti un dio d'oro. Ma ora, se tu perdonassi il loro peccato... Altrimenti, cancellami dal tuo libro che hai scritto". Finché il Signore disse a Mosè: "Ora va', conduci il popolo là dove io ti ho detto."*

Quando Mosè e gli Israeliti giunsero ai confini della Terra Promessa, Dio gli concesse di contemplarne la vastità dal Monte Nebo, ma non vi poté entrare. Morì all'età di centoventi anni.

Gli altri personaggi, fino alla venuta di Gesù Cristo, saranno presentati nel prossimo "Corriere del Sant'Anna" in prossimità del Santo Natale.

“GIORNALE VIVENTE”



Mercoledì 27 settembre il nostro coordinatore infermieristico ha tenuto un'interessante conferenza, spiegandoci quali sono gli **effetti del cambio di stagione sui nostri parametri vitali**.

Il pubblico presente ha molto gradito l'intervento di Iurie e le esaustive risposte alle domande poste dagli Ospiti.

IL SALUTO AL DOTTOR SIGISMONDI



Lunedì 2 ottobre abbiamo salutato il dottor Salvio Sigismondi, che dopo 4 anni ha lasciato l'incarico di Direttore Sanitario della Struttura. Per l'occasione è stato organizzato un piccolo rinfresco con i nostri Ospiti i quali, con il Direttore e l'Amministrazione, hanno voluto ringraziare il dott. Sigismondi per la professionalità e la disponibilità di questi anni.

A partire dal 1° ottobre l'incarico di Direttore Sanitario è stato affidato al dottor Dario Panero a cui diamo il benvenuto!

CINEFORUM: DIVORZIO ALL'ITALIANA



Giovedì 12 e venerdì 13 ottobre nelle mattinate dedicate al Cineforum è stato proiettato il film “Divorzio all’Italiana”.

Ambientato in Sicilia, il film narra la storia del barone Ferdinando, sposato con l’assillante e odiosissima Rosalia, ma innamorato di Angela, una splendida giovinetta. Ferdinando vorrebbe liberarsi della moglie, ma la legge italiana non ammette il divorzio. Per questo progetta di assassinarla.

Quando riappare una vecchia fiamma di Rosalia, Ferdinando favorisce la tresca della moglie per poterla sorprendere in atteggiamento compromettente e ucciderla. Al processo viene condannato a una pena leggera (grazie alle attenuanti previste per il delitto d’onore) e, quando esce dal carcere, sposa la giovane Angela.

Ma, dopo pochi mesi, la felicità dell'unione è già messa in dubbio...

FESTA PER I VOLONTARI DELLE USCITE ESTIVE



Terminata la bella stagione è giunto il momento di ringraziare tutti i volontari che si sono resi disponibili ad accompagnare gli ospiti durante le passeggiate estive.

Grazie alla loro presenza, abbiamo potuto godere delle belle giornate di sole e visitare la “Mostra Impossibile” di Caravaggio guidati da Don Derio; ammirare il restauro delle Chiese del Salice e di San Filippo e far visita alle scuole dell’infanzia del “Salice” e “Celebrini”.



Martedì 17 ottobre abbiamo trascorso un pomeriggio di festa a loro dedicato in compagnia di Piero e Giovanni, con balli e pasticcini. Il sig. Ganduglia ha rinnovato i ringraziamenti a nome dello SVAF.



...vi diamo appuntamento alla prossima estate!

GRAZIE A MONS. DERIO!



Ringraziamo S. E. Mons. Derio Olivero, Vescovo della Diocesi di Pinerolo, per aver partecipato alla celebrazione della Santa Messa mercoledì 25 ottobre insieme agli Ospiti, agli Operatori e agli Amministratori della Residenza per anziani.

LABORATORIO DI CUCINA: MUFFIN ALLA MARMELLATA



Venerdì 22 settembre abbiamo preparato i muffin alla marmellata.

Le ospiti partecipanti hanno versato un po' dell'impasto in ogni pirottino e hanno aggiunto un cucchiaino di marmellata ai fichi o all'albicocca. Le nostre cuoche hanno cotto i muffin in forno.



Ecco la nostra ricetta con la dose per 20 muffin:

- ZUCCHERO: 200g
- FARINA: 200g
- UOVA: 1
- LATTE: 125ml
- OLIO DI SEMI: 125ml
- LIEVITO: ½ bustina

Amalgamare il tutto. Mettere un cucchiaino di impasto in ogni pirottino e la marmellata. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.



STELLA SALATA ZUCCA E RICOTTA



Venerdì 20 ottobre, invece, abbiamo preparato le stelle di pasta sfoglia ripiene di zucca e ricotta. Le numerose ospiti partecipanti hanno amalgamato la ricotta con la zucca lessata.

Per preparare la torta salata è stato necessario adagiare 2 fogli di pasta riempiendo l'interno con il composto. Una volta tagliata la torta in 12 spicchi, questi sono stati arrotolati per ricreare la forma a stella. Il tutto è stato ricoperto da semi di sesamo.



Sia i muffin che la stella salata sono stati distribuiti a merenda ed il risultato è stato molto apprezzato da tutti gli ospiti.

IN QUESTI MESI CI HANNO LASCIATI:

†

Maria PISTONE

03/08/1911 – 06/09/2017

†

Gesualda MERAVIGLIA

11/10/1924 – 06/09/2017

†

Lucia FERRERO

01/03/1929 – 07/09/2017

†

Maria BRUNO

24/01/1931 – 16/09/2017

†

Giovanna MUSSO

05/09/1950 – 22/10/2017



Benvenuti

Nei mesi di Settembre e Ottobre hanno fatto ingresso nella nostra struttura i seguenti Ospiti:

- **Gianoglio Pierino**, nato a Fossano (Cn) il 05/08/1935 al 2° piano dell'ala esistente.
- **Di Pietro Giovanni**, nato a Noto (Sr) il 01/09/1927 al 2° piano dell'ala esistente.
- **Giobergia Madalena**, nata a Fossano (Cn) il 28/07/1928 al 2° piano dell'ala esistente.
- **Scotto Maria**, nata a Livorno Ferraris (Vc) il 24/06/1925 al 1° piano dell'ala esistente.
- **Bogetti Pierina**, nata a Cherasco (Cn) il 26/11/1925 al 2° piano dell'ala esistente.
- **Cavallera Antonio**, nato a Centallo (Cn) il 27/08 /1934 al 2° piano ala esistente.
- **Rinaldi Teresa**, nata a Morozzo (Cn) il 19/09/1932 al 2° piano ala esistente.
- **Capozio Rita**, nata a Sessa Aurunca (Ce) il 15/01/1938 al 3° piano ala nuova.
- **Vercellotti Luciana Assunta**, nata a Torino (To) il 15/08/1936 al 4° piano dell'ala nuova.



Tanti auguri agli *ospiti* e agli *operatori* che hanno festeggiato il compleanno a Settembre...

Venerdì 1 <i>Yoseph Yohannes</i>	Sabato 2 <i>Germana Trossarello</i>	Lunedì 4 <i>Olga Peirone</i>
Sabato 9 <i>Ornella Lignola</i>	Domenica 10 <i>Roberta Curti</i>	Lunedì 11 <i>Cristina Aguzzi</i>
Venerdì 15 <i>Michele Borello</i>	Domenica 17 <i>Caterina Giaccardi</i>	Martedì 19 <i>Teresa Marengo</i> <i>Tecla Visco</i> <i>Giorgio Giraudo</i>
Venerdì 22 <i>Lucia Sampò</i> <i>Marzia Pelazza</i>	Domenica 24 <i>Gaetana Armeli Gricio</i>	Lunedì 25 <i>Anna Silvestro</i>
Giovedì 28 <i>Umberto Mandarinò</i> <i>Michela Forneris</i>	Venerdì 29 <i>Maddalena Manassero</i>	

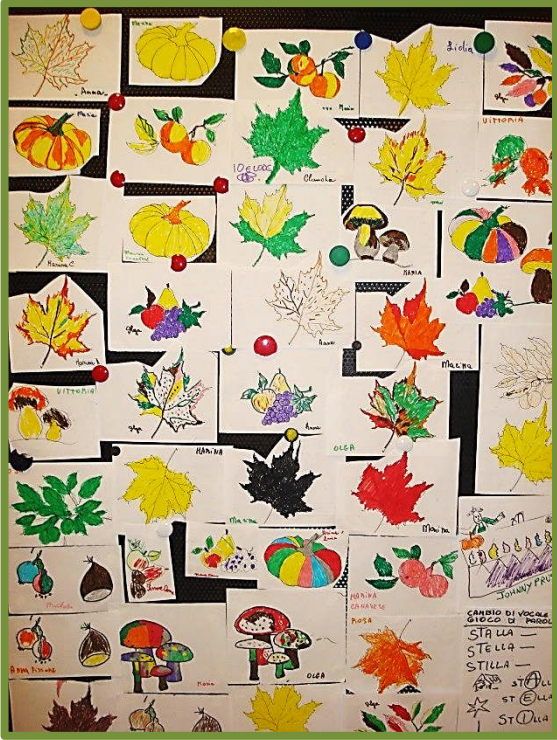
*Happy
Birthday* ★★

e a quelli che hanno festeggiato ad Ottobre.

Lunedì 2 <i>Maria Antonietta</i> <i>Orgolesu</i>	Mercoledì 4 <i>Marina Caimi</i>	Giovedì 5 <i>Bianca Maria Bruini</i> <i>Don Biagio Mondino</i> <i>Matteo Rivoira</i>
Sabato 7 <i>Tiziana Ghigo</i>	Lunedì 9 <i>Dorian Gazulli</i>	Mercoledì 11 <i>Pietro Rinero</i>
Martedì 24 <i>Maddalena Barberis</i> <i>Maria Angela</i> <i>Cardona</i>		

LABORATORIO DI DISEGNO

“L'AUTUNNO”



di Olga Peirone



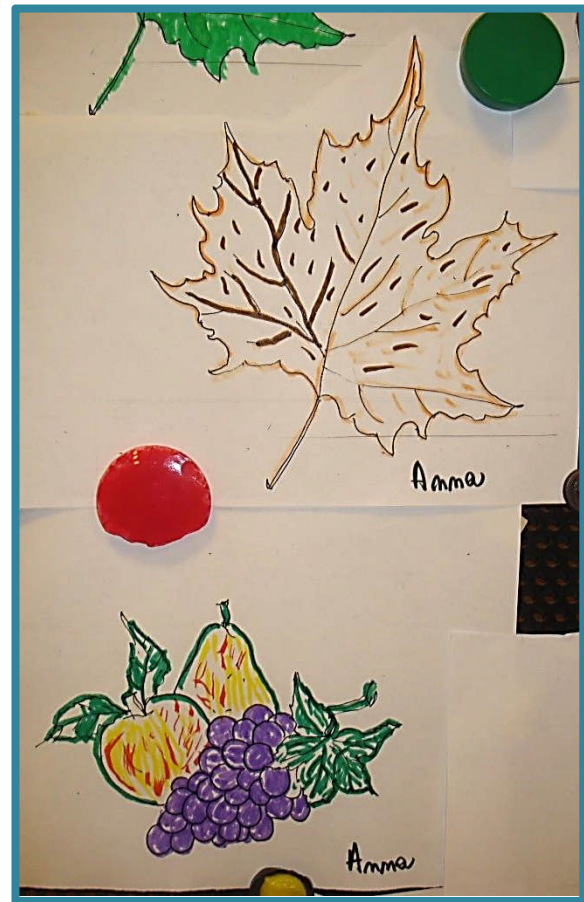
di Maria Scotto



di Francesca Chiaramello

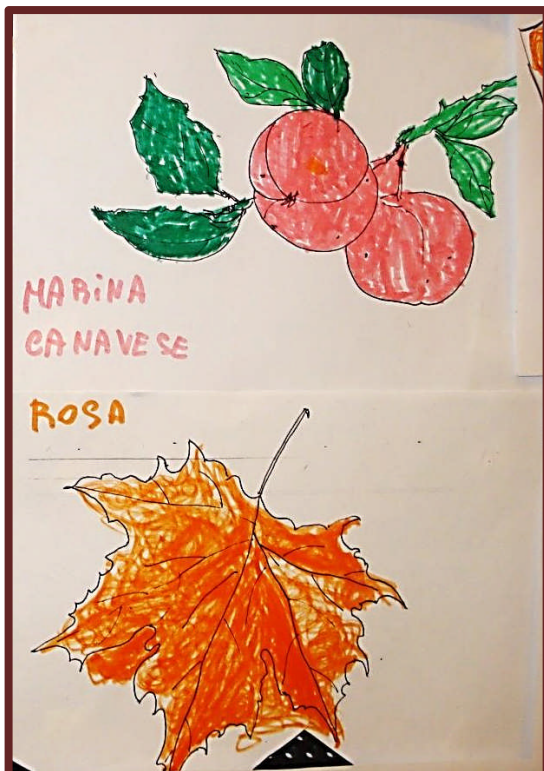


di Marina Demartini



di Marina Canavese

di Anna Fissore



di Rosa Maria Negro



QUATTRO RISATE CON FABRIZIO

a cura di FABRIZIO DI PIERNO

- *Come si chiamano le piantine di menta tradotte in rumeno?*

La ru....menta!

(RU= targa della Romania)

- *Esperimento genetico in Cina:*

hanno clonato un cane pesante una tonnellata.

Dove hanno fatto l'esperimento?

A Can...ton!

- *Dove passa le vacanze una bestia dei mustelidi?*

Va a mar...motta e gli regalano un buondì!

- *Un Mottarello, famoso gelato, come fa a fare i tortellini?*

Col ... mattarello!

- *Com'è targata la macchina per fare le tagliatelle?*

... Imperia!

- *In provincia di Cuneo, come si chiamano i cappotti con le tasche?*

I ... Taran..tasca!

- *Come si chiama l'aperitivo analcolico che si beve tre volte?*

Il ... Trodino!

- *Se si vuol bere senza ubriacarsi, cosa si beve?*

Il Gin...ger!

- *Qual è il pane piatto, fatto con le ruote?*

E' il pan...carret!

- *Cosa sono le Sottilette?*

Sono fette di formaggio ... rilette!

- *Cos'è la fon ... tina?*

Una che canta con ... Tina Turner!

- *Sai cosa dice la fidanzata appena abbronzata?*

Ti ... jodio!

- *Cosa dice, in stazione, un treno appassionato di internet?*

Attenzione attenzione ... treno merci in tran ... sito!

- *Perché in enigmistica abbiamo sempre fame?*

Per via della Settimana Enig...mastica!

Le Ricette di Michelina

a cura di Michelina Re

PANE, CIPOLLE E SALSICCIA

INGREDIENTI:

- *4 fette di pane toscano*
 - *3 cipolle*
 - *2 salsicce*
 - *Vino bianco*
- *Olio extravergine di oliva*
 - *Sale e pepe*

In una padella con appena un filo d'olio mettiamo a rosolare le salsicce private del budello. Quindi aggiungiamo la cipolla tagliata finemente.

Dopo qualche minuto sfumiamo con un goccio di vino bianco e lasciamo cuocere a fiamma bassa, aggiungendo acqua calda se necessario, fino a quando le cipolle non diventeranno quasi una crema e le salsicce si saranno ridotte in briciole. Aggiustiamo di sale e pepe.

Intanto, nel forno o sulla griglia, abbrustoliamo quattro belle fette di pane toscano. Appena sono fragranti, ricopriamole con la nostra crema di cipolle e salsicce e serviamo in tavola

BISCOTTI AL BURRO E CAFFÈ

INGREDIENTI:

- 230 gr. di farina 00
- 170 gr. di burro
- 100 gr. di zucchero a velo
- 5 gr. di caffè in polvere
- 2 tuorli d'uovo

Con una frusta montiamo il burro (a temperatura ambiente) con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungiamo poi due tuorli e il caffè.

Mescoliamo bene gli ingredienti, dopodiché cominciamo a versare a pioggia la farina, incorporandola via via. Impastiamo molto bene fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo al quale daremo la forma di un panetto.

Avvolgiamo il panetto nella pellicola trasparente e trasferiamolo in frigorifero per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo, stendiamo l'impasto e ricaviamo i nostri biscotti con le formine che preferiamo.

Adagiamo i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno e inforniamo a 180° per circa 10 minuti. I biscotti sono pronti quando cominciano a dorarsi in superficie.