

Novembre/Dicembre 2017

"PASSA IL TEMPO E L'UOM NON SE N'AVVEDE"

di Mons. Biagio Mondino

Il 2017 è ormai nel nostro ricordo e abbiamo mosso i primi passi nel 2018. Nel precedente e ultimo "Corriere del Sant'Anna" avevamo iniziato il discorso sulla presenza di Gesù, figlio di Dio nel mondo, attraverso i segni profetici vissuti e trasmessici dalla Sacra Bibbia; come Dio nel suo disegno d'amore verso l'umanità abbia, con infinita pazienza, preparato il popolo eletto al grande evento.

Seguiamo quanto ci dicono i Sacri Testi.

Abramo è chiamato da Dio ad essere capostipite di questo popolo sebbene anziano e senza figli, su di lui Dio fa scendere la sua benedizione: "In te saranno benedette tutte le genti". Con la benedizione arriva il figlio, l'unico figlio Isacco. Con Giacobbe, figlio di Isacco, il popolo ebreo cresce ed allarga il proprio territorio; sono dodici i figli di Giacobbe ed ognuno avrà la sua tribù.

Tra i dodici figli, Giacobbe sceglie Giuda; sarà lui oggetto del disegno di Dio: "Giuda, ti loderanno i tuoi fratelli (Genesi 49). Un giovane leone è Giuda... non sarà tolto lo scettro da Giuda né il bastone del comando dai suoi piedi, finché verrà *Colui* al quale esso appartiene e a cui è dovuta l'obbedienza dei popoli". Chiara profezia del Messia che nascerà tra i membri della tribù di Giuda nel cui territorio si trova il paese di Betlemme.

Nel percorso di quarant'anni nel deserto del Sinai, Dio non abbandona il suo popolo e interviene per superare ostacoli e opposizioni da parte delle tribù pagane. Balak, re di Moab, chiama il profeta indovino Balaam per maledire gli Ebrei che avanzavano verso la Terra Promessa; ma il profeta, invece della maledizione, pronuncia una triplice benedizione: "Io lo vedo, ma non ora; io lo contemplo, ma non da vicino; una stella spunterà da Giacobbe e uno scettro sorge da Israele". Parole profetiche che indicano la *stella* che guiderà i Magi a Betlemme e lo *scettro* della regalità di Cristo.

Quando il popolo ebreo entrò nella Terra Promessa, era sotto un regime teocratico, cioè Dio lo guidava per mezzo di Profeti, Giudici. Trovandosi in mezzo a tribù pagane che avevano un Re a guidarle, volle anch'esso essere guidato da un Re.

Il profeta Samuele, guidato dallo Spirito di Dio, ha scelto *Saul* della tribù di Beniamino, ed entrambi si recarono a Rama, la città di Samuele, per trascorrere la notte. Al mattino seguente, (1° Samuele) "Samuele e Saul al sorgere dell'aurora uscirono dalla città. Samuele disse a Saul: ordina al domestico che vada avanti; il domestico passò oltre. Tu fermati un momento, perché ti possa comunicare la parola di Dio. Samuele prese

allora l'ampolla dell'olio, e gliela versò sulla testa dicendo: "Non ti ha forse unto il Signore come capo della sua eredità? Saul divenne così il primo Re d'Israele"

Il regno di Saul non durò a lungo per le difficoltà di battaglie contro i Filistei, ma specialmente per la sua poca fiducia in Dio.

Samuele, profeta di Dio, abbandonò Saul e dovette cercare un altro re. Non fu un lavoro facile per il timore della vendetta di Saul. Con circospezione si recò a Betlemme nella casa di Iesse (1° Samuele, n.16) " per compiere un sacrificio a Dio; poi si mise a tavola con Iesse e i suoi otto figli, compreso il più piccolo Davide. Samuele, ispirato da Dio, scelse Davide, e preso il corno dell'olio lo unse in mezzo ai suoi fratelli. Lo Spirito del Signore irruppe su Davide che da quel giorno fu il nuovo Re degli Ebrei.

Il suo regno durerà, per dieci secoli, nei suoi discendenti, fino alla nascita di Cristo.

Nella discendenza reale di Davide ci saranno anche Maria SS e San Giuseppe; ne prova il dato giuridico e sociale per cui essi dovettero trasferirsi a Betlemme per il censimento ordinato dall'imperatore Augusto. Nei tre anni della vita pubblica, Gesù veniva invocato da malati, ciechi, storpi come "figlio di Davide": "Gesù, figlio di Davide, abbi pietà di noi".

Una parola ancora sui personaggi più vicini a Gesù: *Gioacchino e Anna*, genitori della Vergine Maria. Di loro non ci sono notizie nei quattro Vangeli. Ne parlano invece i Vangeli apocrifi: si hanno abbondanti notizie, poi dalla Tradizione liturgica. Erano anziani; Gioacchino possedeva un gregge di pecore, la sua abitazione era nelle vicinanze della Piscina Probatica, cioè delle pecore. Su quel luogo, secondo la tradizione, i

crociati hanno costruito una Chiesa, tutt'ora esistente, dedicata a Sant'Anna.

Secondo la tradizione la Vergine Maria era stata affidata al Collegio femminile presso il grande Tempio di Gerusalemme, per essere istruita e formata alla conoscenza della Sacra Scrittura. Di questo evento la Liturgia greca ed anche la Liturgia cattolica, celebrano la memoria della "Presentazione della Vergine al Tempio".

Zaccaria ed Elisabetta (Luca 1, 4-79) due coniugi, anch'essi anziani, senza prole: abitavano nel paese di Aim - Karim, nella strada tra Gerusalemme e Betlemme. Zaccaria era sacerdote nel Tempio di Gerusalemme, ma non godeva di stima perché era senza prole, che secondo la Legge mosaica, era considerato un castigo di Dio. Dio invece li sceglierà per diventare i genitori di Giovanni Battista, precursore di Gesù. Zaccaria, durante la funzione nel Tempio, ha l'apparizione dell'Arcangelo Gabriele che gli annuncia che sarà Padre di un figlio. La Vergine Maria, messa a conoscenza di questo evento si affretterà ad andare a prestare servizio alla cugina Elisabetta. Zaccaria, alla nascita del figlio, riacquisterà la parola e pronunzierà il bellissimo e ispirato canto "Benedictus" che annuncia la missione profetica di Giovanni Battista: "e tu bambino sarai chiamato profeta dell'Altissimo, perché andrai innanzi al Signore a preparargli le strade". Missione che il figlio di Zaccaria svolgerà presentando il suo cugino Gesù alle folle, come Messia e Salvatore degli uomini.

Anche questo unico e grande evento era stato preannunciato dal profeta Isaia: "il popolo che camminava nelle tenebre vide una grande luce": è sceso nel mondo il figlio di Dio, "il grande mistero del Natale".

LA POLENTATA



Sabato 4 novembre si è tenuta la consueta polentata del Sant'Anna. Nel salone allestito a festa, Ospiti e parenti hanno gustato la polenta accompagnata da spezzatino, salsiccia con i funghi e crema di formaggi...

....concludendo con una deliziosa torta al cioccolato.

La giornata è trascorsa in allegria tra balli e canti grazie all'accompagnamento musicale di Rosy, Piero e Giovanni.





Vogliamo ringraziare gli amministratori, gli operatori e i volontari che si sono resi disponibili e ci hanno aiutato a rendere ancor più speciale questa giornata.

RADIO MARIA



Sabato 18 novembre la S. Messa prefestiva è stata trasmessa in diretta su Radio Maria.

Ringraziamo il sig. Silvio Mina per l'organizzazione dell'evento...





...ed il coro del "Cai Fossano -Senior" per essere intervenuto ad animare la funzione.

LA FESTA DEI VOLONTARI

Sabato 2 dicembre abbiamo voluto dire grazie ai nostri volontari con una grande festa.





Dopo la Santa Messa, celebrata da Mons. Biagio Mondino, la giornata è proseguita con lo squisito pranzo preparato dalle cuoche. Per l'occasione, il Presidente dello SVAF, Mauro Capraro, ha premiato con un dono floreale i volontari più longevi.

Un ringraziamento particolare ad Olga Giordano, che con pazienza e dedizione, ha realizzato all'uncinetto gli ottanta sacchettini come dono per tutti i volontari.

GRAZIE OLGA!!



E CON L'ARRIVO DELLE FESTE... ADDOBBIAMO L'ALBERO!











DURANTE LE FESTIVITA' CI HANNO FATTO VISITA...

I ragazzi della scuola di ballo "Happy dance for you" (04.12.2017)



Il Vescovo di Cuneo e di Fossano S.E. Mons. Delbosco (12.12.2017)



La Banda Musicale

I bambini della scuola dell'infanzia "Celebrini" (14.12.2017)



I bambini della scuola dell'infanzia "Nostra Signora del Salice" (19.12.2017)



Gli amici dell' U.N.I.T.A.L.S.I. (19.12.2017)





... GRAZIE ROSY!!!

Numerose giornate di festa sono state animate dalla voce e dalla simpatia di Rosy Viberti.



Festa della Casa (23.12.2017)
Un grande ringraziamento a tutti gli operatori, in particolare al nostro Babbo Natale!



Grazie agli "Amis'd'Fusan" (26.12.2017)



Festa di fine anno (29.12.2017)
Un brindisi con gli Ospiti, gli Operatori, i Volontari ed il nostro Direttore.



Festa dell'Epifania (06.01.2018)

LA VISITA DEL NUOVO VICARIO DELLA DIOCESI



In occasione della Festa di Natale della Casa, abbiamo avuto il piacere di ricevere la visita del nuovo Procuratore generale dell'Ente, Mons. Pierangelo Chiaramello, il quale ha portato il suo saluto e i suoi auguri a tutti i presenti.

GRAZIE AI BAMBINI DELLA CANTORIA DEL SALICE!



Un ringraziamento ai bimbi del coro del Salice, guidati dal sig. Stefano, per lo spettacolo che ci hanno presentato giovedì 4 gennaio 2018,

molto apprezzato da ospiti e parenti presenti.

IL SALUTO A MARIA PASQUALE



Durante la festa di fine anno abbiamo avuto l'occasione di salutare la nostra OSS **Maria Pasquale**,

che dal 1°gennaio ha raggiunto la meritata pensione.

Un ringraziamento da parte di tutti per l'amicizia e la professionalità e in bocca al lupo per il futuro!

IN QUESTI MESI CI HANNO LASCIATI:





Benvenuti

Nei mesi di Novembre e Dicembre hanno fatto ingresso nella nostra struttura i seguenti Ospiti:

- Giulia Costamagna, nata a Trinità (Cn) il 31/10/1922 al 1° piano dell'ala esistente.
- Giuseppina Fea, nata a Fossano (Cn) il 15/09/1932 al 1° piano dell'ala esistente
- Paola Di Leo, nata a Ribera (Ag) il 29/10/1926 al 2° piano dell'ala esistente.
- Costantino Emilia, nata a Cervere (Cn) il 12/06/1928 al 3° piano dell'ala esitente.
- Massimino Maria, nata a Fossano (Cn) il 01/01/1933 al 3° piano dell'ala esistente.
- Pocchiesa Rosso Carlo, nato a Fossano (Cn) il 20/12/1930 al 3° piano dell'ala esistente.
- Allocco Maria, nata a Fossano (Cn) il 22/01/1927 al 3° piano dell'ala esistente.
- Lingua Paola, nata a Fossano (Cn) il 25/01/1930 al 3° piano dell'ala esistente.
- Olocco Giuseppina, nata a Marene (Cn) il 18/05/1951 al 1° piano dell'ala nuova.

- Roccia Domenico, nato a Fossano (Cn) il 11/10/1934 al 3° piano dell'ala esistente.
- Garesio Mario, nato a Bra (Cn) il 31/03/1928 al 3° piano dell'ala esistente.
- Beccaria Teresa, nata a San Michele Mondovì (Cn) il 24/08/1926 al 3° piano dell'ala esistente.
- Costamagna Antonio, nato a Trinità (Cn) il 03/08/1935 al 2° piano dell'ala esistente.
- Ghiglione Sergio, nato a Verzuolo (Cn) il 11/08/1932 al 2° piano dell'ala esistente.



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

Mercoledì 01	Giovedì 02	Domenica 05
Francesca Mondino	Wanda Masella	Soccorsa Decristofaro
	Emanuela Boggione	
Venerdì 10	Lunedì 13	Domenica 19
Maria Taricco	Rosa Maria Negro	Margherita Rocca
Dzenita Alijc	Ladislada Arizaga	
Mercoledì 22	Domenica 26	Mercoledì 29
Ida Sabena	Pierina Bogetti	Agnese Mandrile



e a quelli che hanno festeggiato a Dicembre.

Domenica 03	Sabato 09	Domenica 10
Iva Vizio	Francesca Mondino	Lina Di Gleria
Domenica 17	Mercoledì 20	Giovedì 21
Maddalena Ambrogio	Carlo Pocchiesa Rosso	Anna Giraudo
Sabato 23	Sabato 30	Domenica 31
Francesca Bonino	Giovanna Morano	Hanane Karram
Marina Canavese		

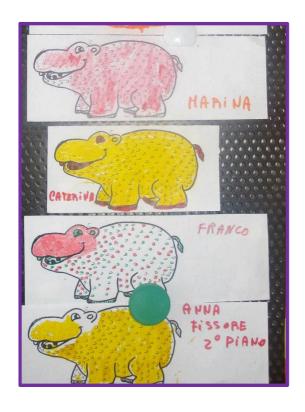
LABORATORIO DI DISEGNO

"GLI ANIMALI"



di Marina Canavese







di Paola Di Leo



di Mario Garesio



di Olga Peirone



di Maria Scotto



di Pina Olocco

QUAMTRO RISATE CON FABRIZIO

a cura di FABRIZIO DI PIERNO

- Sai cosa significa il Gioco enigmistico "sudoku"? Vuol dire "l'oca del sud"!
- Come si chiama un gioco da tavolo con le caselle, le vie e una coscia di pollo in mano?

Il "Mono...polli" (Monopoli se il pollo è finito)

- Come si chiama il tipico antipasto sovietico?
 - L'Insalata Russa!
 - Come si fa ad affilare bene il salame?

 Usando la sa...lama!
- Cuocendo i cotechini, come si fa a piegarli?

 Con i cote...chini!
- Come si fa a mettere via la salsa per l'inverno? Si mette in con...posta! (con ricevuta di ritorno!)
 - Perché Calimero si è sporcato?

E' rimasto Cali...nero!

• Gianni Letta, ex Presidente del Consiglio, cosa mangia per pranzo?

Una coto...letta!

- Cosa fa il piccolo Alessandro che cresce?

 Diventa Alessandro...Magno!
- Come si chiama un americano che vive in un'automobile a New York?

John Cadillac!

- Cosa fa una tigre dal formaggiaio?
 Compra una confezione di formaggini!
 - Cosa fa Peter Pan ingrassato?

 Mangia la Pan...cetta!
- Qual è l'auto di una famosa show-girl?

 La ...Panda... Osiris!
- Come si chiama l'automobile di lusso che è stata invasa dai topi?

La Mase...ratti!

le Ricette di Michelina

a cura di Michelina Re

TORTA BIANCA DI MANDORLE

Ingredienti:

300 g di mandorle spellate

2 arance non trattate

170 g di zucchero

6 uova

1 bicchierino di liquore all'arancia

20 g di burro

1 cucchiaio di farina

Per la farcía:

3 tuorli d'uovo

50 g di zucchero

40 g di farina

2.5 dl di latte

1 cucchiaio di zucchero vanigli<mark>ato</mark>

Per lo sciroppo

50 g di zucchero

4 cucchiai di liquore all'arancia

<u>Per la finitura:</u>

2 dl di panna freschissima

- 1. Preparare la torta: tritare finemente le mandorle; lavare le arance, grattugiare la buccia e spremere il succo. In una terrina lavorare i tuorli e lo zucchero con la frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere poco alla volta le mandorle tritate, il liquore, il succo di arancia e la buccia grattugiata. Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve. Versare il composto in una tortiera del diametro di 24 cm, imburrata e infarinata; porla in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere la torta per 40-50 minuti. Sformarla e farla raffreddare.
- 2. Nel frattempo, preparare la farcía: mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo: aggiungervi, poco alla volta, la farina e lo zucchero vanigliato setacciati; versarvi, a filo, il latte bollente mescolando per evitare che si formino grumi. Versarlo in una casseruola sul fuoco e portarlo a ebollizione. Continuare la cottura per 7-8 minuti mescolando di tanto in tanto. Togliere la crema dal fuoco e farla raffreddare.
- 3. Preparare lo sciroppo: in una casseruola portare a ebollizione 2 dl d'acqua con lo zucchero e farli bollire per 3 minuti; togliere lo sciroppo dal fuoco, farlo raffreddare e unire il liquore all'arancia.
- 4. Dividere la torta a metà in due dischi; spennellare un disco con lo sciroppo, distribuirvi, in uno strato uniforme, la crema preparata; coprire con il secondo disco e spennellarlo con lo sciroppo rimasto. Montare la panna, distribuirla in uno strato uniforme, la crema preparata; coprire con il secondo disco e spennellarlo con lo sciroppo rimasto. Montare la panna, distribuirla in uno strato uniforme sulla superficie e sul bordo della torta; decorarla.

BISCOTTI DI NATALE

Ingredienti:

- 1 kg dí farina "oo"
- 300 g di zucchero
 - 200 g di burro
- 1 bicchiere di olio
- 2 bustine di lievito
- Scorza di limone grattuggiata o succo di limone (quanto basta)
 - Latte (quanto basta)
 - 1 pizzico di sale
 - 4 uova

Mettere la farina in un recipiente, aggiungere lo zucchero e le uova e iniziare a versare il burro (fatto sciogliere a bagno maria) e l'olio. Mescolare amalgamando l'impasto e aggiungere: lievito, scorza di limone (o succo), latte e un pizzico di sale.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo; lasciare riposare in frigorifero un'ora coprendo il recipiente con un canovaccio. Mettere un po' di farina sul tavolo e su un mattarello. Prendere dei pezzetti di impasto e stenderlo con il mattarello sul tavolo fino a raggiungere uno spessore di 4-5 mm.

Tagliare l'impasto con formine per biscotti e trasferire i biscotti in una placca da forno precedentemente spolverata di farina.

Mettere i biscotti in forno caldo a 200° per 10-12 minuti. Togliere i biscottiquando sono dorati.

LA LEGGENDA DELLA BEFANA

La leggenda narra di una vecchietta che, all'annuncio degli angeli, non potè uscire nella notte fredda con i pastori per andare a fare visita al bambino Gesù.

Al mattino, preparò un cesto di doni
per il Bambinello e andò a far visita
nella stalla, ma la trovò vuota.

Da quel giorno la Befana viaggia nel
mondo, guardando ogni bimbo in
faccia per trovare Gesù Bambino.
A Natale lascia doni per ciascun
bimbo buono, sempre sperando che
uno di loro sia Gesù.