



# IL CORRIERE DEL SANT'ANNA

## CASA SORDELLA

Gennaio/Febbraio 2018

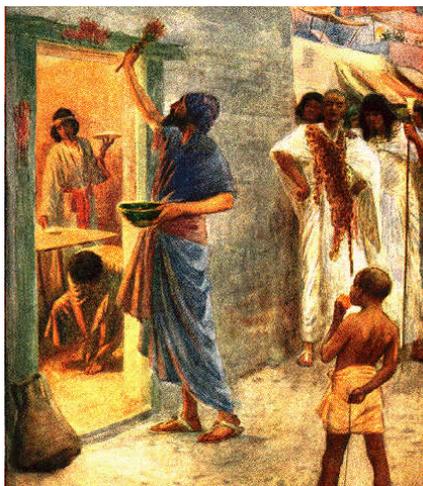
### **PASQUA EBRAICA E PASQUA CRISTIANA**

*di Mons. Biagio Mondino*

La Pasqua ebraica fu un intervento di amore misericordioso di Dio (YHWH) per liberare dalla schiavitù del faraone d'Egitto il popolo ebreo e portarlo nella Terra promessa, la Palestina.

La Pasqua cristiana è la redenzione e salvezza dell'uomo peccatore dalla schiavitù del peccato e della morte, realizzata dal Figlio di Dio Gesù Cristo con il sacrificio di sé stesso, immolato sull'altare della croce e risorto a vita gloriosa.

## PASQUA EBRAICA



Il nucleo originario che ha inizio con Abramo, Isacco e Giacobbe abitava duemila anni prima di Cristo la regione tra Ebron (Giudea) e Sichem (Samaria). Questo nucleo si ingrandì con il patriarca Giacobbe e i suoi dodici figli che formeranno le dodici tribù di Israele; Dio cambiò il nome di Giacobbe in Israele, nome che rimane tutt'ora a questo popolo.

Il figlio Giuseppe era il prediletto del padre Giacobbe ed era malvisto dai fratelli che lo odiavano. Colsero l'occasione di un incontro nel periodo della pastorizia per disfarsene vendendolo ad una carovana di mercanti diretti in Egitto che lo cedettero al sovrintendente del faraone Putifarre. Giuseppe seppe accattivarsi la benevolenza del faraone che in tempo di grave carestia lo nominò vicere dell'Egitto.

Anche le tribù degli Ebrei furono colpite dalla carestia e Giacobbe pensò di inviare alcuni dei suoi figli in Egitto per acquistare grano ed altre vettovaglie. Nell'insperato e fortunoso incontro Giuseppe si rivelò ai fratelli dai quali volle sapere notizie del padre Giacobbe; li rifornì di grano e li invitò a trasferirsi, con tutta la tribù, in Egitto.

Il tempo trascorso in Egitto fu di quarant'anni, un periodo alternato da benessere, sofferenza e schiavitù.

Dio scelse Mosè e gli affidò la missione di essere suo strumento per la liberazione degli Israeliti dalla schiavitù del faraone. Una missione non facile, ma con segni prodigiosi il Signore indusse il sovrano d'Egitto a lasciar partire gli Ebrei verso la Terra Promessa.

L'ultimo segno, la morte improvvisa di tutti i primogeniti egiziani (risparmiando invece i primogeniti ebrei) è stato determinante.

La notte della liberazione fu “la veglia di Dio” per proteggere il suo popolo, una notte che le famiglie ebraee dovevano trascorrere secondo le indicazioni date da Dio a Mosè: Ogni famiglia doveva procurarsi un agnello di un anno, senza difetti, immolarlo in quella notte e consumarlo con erbe amare e pane azzimo (non fermentato), stando in piedi e con il bastone da viaggio in mano. Con il sangue dell'agnello si dovevano spalmare gli stipiti e l'architrave della porta di casa, come avvertimento all'angelo sterminatore per colpire le case e le famiglie egiziane. Quella notte era “notte di Veglia”, era la Pasqua (Phase) di Dio, cioè *passaggio del Signore*.

In questo strepitoso evento, in favore del popolo ebreo, riscontriamo segni e circostanze profetiche che alludono alla Pasqua di Cristo:

- Il popolo ebreo → tutti gli uomini presenti e futuri
- La liberazione dalla schiavitù d'Egitto → liberazione e redenzione dalla schiavitù del peccato
- L'agnello immolato senza difetti → Cristo, figlio di Dio immolato sulla Croce

- Il sangue dell'Agnello sulle porte → il sangue di Cristo segno del nostro riscatto
- Il viaggio verso la Terra Promessa → cammino del cristiano verso il regno di Dio

Quella notte della liberazione dalla schiavitù del faraone diventa un precetto per tutto il popolo ebraico da celebrarsi con solennità da tutte le famiglie ebraiche per fare memoria di quell'evento. Per gli Ebrei resta *un ricordo, non un sacramento*.

## **PASQUA CRISTIANA**



E' la Pasqua di Cristo, è la nostra Pasqua.

La Pasqua è Cristo immolato e risorto per la nostra salvezza. La Pasqua di Cristo risorto è la realizzazione del disegno di amore di Dio, annunciato e preparato in duemila anni da Abramo a Cristo, per la redenzione e salvezza degli uomini.

Gesù Cristo ai suoi apostoli aveva annunciato per tre volte la sua Pasqua:

- *“Saliamo a Gerusalemme dove il figlio dell’uomo, cioè Gesù, dovrà soffrire molto ed essere rifiutato dagli anziani , dai capi dei sacerdoti e dagli scribi, venire ucciso e dopo tre giorni risorgere”*;
- dopo la trasfigurazione, scendendo dal monte Tabor, Gesù da questo ordine a Pietro, Giacomo e Giovanni: *“non raccontate a nessuno ciò che avete visto, se non dopo che il figlio dell’uomo sia risorto dai morti”*
- di fronte all’ammirazione delle folle per tutte le cose che Gesù faceva, disse ai suoi discepoli: *“Mettetevi ben in mente queste parole: Il Figlio dell’uomo sta per essere consegnato nelle mani degli uomini”*
- durante la Cena Pasquale: *“Gesù fu profondamente turbato e dichiarò: in verità, in verità vi dico: uno di voi mi tradirà”* rilevando così il tradimento di Giuda. Nella stessa Cena Pasquale, dopo aver mangiato l’agnello, Gesù prese del pane, rese grazie e disse: *“Prendete e mangiate: questo è il mio corpo dato per voi”* poi prese il calice del vino, rese grazie e disse: *“Questo è il mio sangue che è versato per voi, prendete e bevetene tutti, fate questo in memoria di me”*.

Gesù con queste parole rende sacramentalmente presente, nel pane e nel vino, il sacrificio di se stesso, che sarà consumato nel giorno successivo con la passione e morte sulla croce. Questo sacrificio di redenzione e di salvezza Gesù ha disposto che fosse rinnovato sacramentalmente nella celebrazione della Messa: *“Fate questo in memoria di me”*. La Messa non

è soltanto un atto di devozione, ma una partecipazione al mistero di Cristo redentore e presente nel nostro cammino della vita.

Per risvegliare e perfezionare la nostra fede nel mistero della Pasqua di Cristo e nostra vi consiglio di leggere l'incontro di Gesù con i due discepoli di Emmaus, Vangelo di Luca Cap. 24, versetto 13-35.

Buona Pasqua cristiana!

## LABORATORIO DI CUCINA

*Finite le feste ecco alcuni consigli su come utilizzare i panettoni avanzati.*



*Venerdì 19 gennaio durante il “laboratorio di cucina”, abbiamo preparato lo Strudel di mele con il panettone. Dopo aver imbevuto le fette di panettone con il succo di frutta e averle disposte sulla pasta sfoglia rettangolare, il tutto è stato ricoperto dagli spicchi di mele e infine spolverato con lo zucchero.*



*Gli Ospiti hanno collaborato attivamente: chi ha pelato e tagliato le mele, chi le ha sistemate sulle fette di panettone e chi ha completato l'opera con lo zucchero...Ecco il risultato, che le nostre cuoche hanno cotto in forno.*





*Venerdì 23 febbraio, invece, abbiamo preparato un delizioso tiramisù: nella ricetta proposta i savoiardi sono stati sostituiti da fette di panettone e pandoro.*

*Gli ospiti partecipanti hanno alternato strati di crema chantilly alle fette di panettone, imbevute nel caffè. Il tutto è stato ricoperto da una spolverata di cacao.*



*Ringraziamo tutti i partecipanti che hanno collaborato alla preparazione dei dolci distribuiti a tutti gli Ospiti a merenda.*

*Un grazie anche alle cuoche e ai volontari per la collaborazione.*

## MONSIGNOR DERIO OLIVERO ORDINAZIONE EPISCOPALE



*Venerdì 26 Gennaio* è stato proiettato il dvd della celebrazione dell'ordinazione episcopale di Mons. Derio Olivero. Gli Ospiti e i parenti presenti hanno potuto così rivivere le emozioni della cerimonia di domenica 8 ottobre 2017, quando la Chiesa di Fossano e la Città tutta si strinsero attorno al nuovo Vescovo di Pinerolo.

## LA FESTA DI CARNEVALE



Martedì 13 febbraio si è svolta la festa di carnevale. Ospiti e operatori si sono mascherati nell'intento di trascorrere insieme un pomeriggio all'insegna dell'allegria e della spensieratezza.



Immancabili come ogni anno le deliziose bugie, distribuite a tutti i presenti con il prezioso aiuto delle volontarie e la musica di Piero e Giovanni.



Ringraziamo tutti coloro che hanno partecipato e in particolar modo le operatrici e i numerosi parenti che si sono messi in gioco contribuendo a rendere ancora più gioioso il pomeriggio.

**IN QUESTI MESI CI HANNO LASCIATI:**

†

**Giovanni DIPIETRO**

*01/09/1927 – 03/01/2018*

†

**Domenico GENTILE**

*11/08/1926 – 30/01/2018*

†

**Antonio COSTAMAGNA**

*03/08/1935 – 31/01/2018*

†

**Rita CAPOZIO**

*15/01/1938 – 02/02/2018*

†

**Maria Anna BERTOLA**

*23/09/1945 – 02/02/2018*

†

**Domenico ROCCIA**

*11/10/1934 – 05/02/2018*

†

**Teresa BECCARIA**

*24/08/1926 – 25/02/2018*

# Benvenuti

Nei mesi di Gennaio e Febbraio hanno fatto ingresso nella nostra struttura i seguenti Ospiti:

- **Ugo Daniele**, nato a Fossano (Cn) il 05/09/1957 al 3° piano dell'ala esistente.
- **Giuseppe Morra**, nato a Fossano (Cn) il 08/02/1933 al 3° piano dell'ala esistente
- **Claudia Cosio**, nata a Tarantasca (Cn) il 21/10/1929 al 1° piano dell'ala nuova.
- **Giancarlo Martesillo**, nato a Borgo San Dalmazzo (Cn) il 25/05/1950 al 3° piano dell'ala esistente.
- **Anna Milanese**, nata a Fossano (Cn) il 21/12/1939 al 1° piano dell'ala esistente.
- **Mario Andrea Teobaldi**, nato a Fossano (Cn) il 25/05/1950 al 4° piano dell'ala nuova.
- **Massimiliano Pavone**, nato a Savigliano (Cn) il 30/06/1975 al 2° piano dell'ala esistente.
- **Elda Lanzetti**, nata a Savigliano (Cn) il 15/05/1937 al 1° piano dell'ala nuova.
- **Stefano Oreglia**, nato a Bene Vagienna (Cn) il 14/07/1925 al 3° piano dell'ala esistente.
- **Romano Dogliani**, nato a Fossano (Cn) il 20/05/1935 al 2° piano dell'ala esistente.

*Happy  
Birthday*

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

<i>Lunedì 01</i> <i>Maria Massimino</i> <i>Francesco Ravera</i> <i>Anna Fissore (2°)</i>	<i>Martedì 02</i> <i>Lucia Occhipinti</i>	<i>Mercoledì 03</i> <i>Milena Bonavia</i>
<i>Giovedì 04</i> <i>Elio Operti</i> <i>Costanza Bonardo</i>	<i>Sabato 06</i> <i>Maria Settimo</i> <i>Stefano Pagliari</i>	<i>Domenica 07</i> <i>Caterina Mureddu</i>
<i>Venerdì 12</i> <i>Antonia Canavese</i> <i>Mirella Rinaldi</i>	<i>Domenica 14</i> <i>Anna Giorgis</i> <i>Patrizia Difebbraro</i>	<i>Lunedì 15</i> <i>Rita Capozio</i> <i>Paola Olocco</i>
<i>Martedì 16</i> <i>Antonio Dellaferrera</i>	<i>Giovedì 18</i> <i>Tiziana Burdisso</i>	<i>Sabato 20</i> <i>Ornella Armanelli</i>
<i>Lunedì 22</i> <i>Maria Allocco</i>	<i>Giovedì 25</i> <i>Paola Lingua</i> <i>Lucia Ariaudo</i>	<i>Sabato 27</i> <i>Elda Arbuto</i>
<i>Martedì 30</i> <i>Maria Giordano</i>		

*Happy  
Birthday* ★★

*e a quelli che hanno festeggiato a Febbraio.*

<i>Domenica 04</i> <i>Olga Giordano</i>	<i>Martedì 06</i> <i>Angela Guerra</i>	<i>Mercoledì 07</i> <i>Paolo Singh</i>
<i>Giovedì 08</i> <i>Lidia D'Orsi</i> <i>Fabrizio Di Pierno</i> <i>Corrada Iurato</i> <i>Giuseppe Morra</i> <i>Silvana Audero</i> <i>Irene Lisiardi</i>	<i>Domenica 11</i> <i>Rosa Tortone</i> <i>Maura Bertola</i>	<i>Domenica 18</i> <i>Claudia Dalmasso</i>
<i>Venerdì 23</i> <i>Rita Speranza</i>	<i>Domenica 25</i> <i>Giovanna Tortalla</i> <i>Maura Godano</i>	

# LABORATORIO DI DISEGNO

## IL CARNEVALE



# **QUATTRO RISATE CON FABRIZIO**

***a cura di FABRIZIO DI PIERNO***

**CUCINA S.ANNA**

**MENU'**

**Aperitivo con vermouth e Martini OSSi**

***Piatti di carne:***

**OSSobuco alla veneta**

**Cotoletta con l'OSS**

**Bollito con mOSStarda**

**COSStine di maiale alla brace**

***Contorno:***

**pisellini surgelati FindOSS**

**P.s. La marca OSS esiste davvero!!**

**Avanti popolo, alla riscOSS, bandiera rOSS trionferà!**

**Facciamo una gita? Bene! Dove? A DomodOSSola!**

**Appena, appena non ce ne accorgevamo! Sì, perché risiediamo a Fossano!!**

**Negli scacchi che mossa si fa? Una gran bella mOSSa!**

**Laviamo i piatti con cosa? Con L'OSSt al limone!**

**Si usa al S.Anna mangiare il pollo: il *pu-last* al limone!**

**Chi è KateOSS? l'attore di Beautiful! L'attore di beautiful!**

**Come si chiama un cane di storico nome? Can-OSS!**

**Specialità da OSS: MOZZARELLA IN CARR-oss!**

**Come si prepara il bollito? Con l'OSS!**

**Queste battute son dedicate alle OSS che, speriamo, riescano a ridere almeno un po'!**

# Le Ricette di Michelina

a cura di Michelina Re

## FRITTELLE CON LE UOVA

Emulsionate in una ciotola 2-3 uova con un pizzico di sale e 60-80 g circa di farina, secondo gli ingredienti.

Incorporate delle verdure sminuzzate finemente con una mezzaluna e 2 cucchiaini di olio di oliva, amalgamate.

Se necessario unite qualche cucchiaino di latte.

Versate 2-3 cucchiaini di olio di oliva in una padella e posateci delle cucchiainate di preparato, schiacciandolo un po' per formare delle frittelle.

Cuocete le frittelle dai due lati rivoltandole con una paletta; devono ottenere un colore dorato.

Scolatele man mano su carta assorbente da cucina.

Servite calde.