



Suore Ospedaliere  
VILLA SAN BENEDETTO MENNI

# INFORMAMENNI

n. 56 ●

aprile 2022



**BUONA PASQUA**

Se desideri dare il tuo contributo, partecipare alla redazione o semplicemente ricevere InformaMenni scrivi a [comunicazione.vsb@ospedaliere.it](mailto:comunicazione.vsb@ospedaliere.it)

**Via Roma, 16  
22032 Albese con Cassano (CO)**

# LA BUONA PASQUA DI QUEST'ANNO DEL SIGNORE!



**M**ai mi sono sentita tanto in difficoltà nel dare l'augurio per una grande Festa della nostra fede quale è la Pasqua! Che augurio posso dare prima a me stessa in questo scenario di guerra che si è fatta tanto vicina a noi, e non solo perché l'Ucraina lo è geograficamente, ma soprattutto per la somiglianza con noi delle persone in fuga o uccise: con piumini, berretti, felpe, zainetti colorati, con smalto alle unghie, cellulare nelle mani, gatti e cani a seguito!

E mi è venuta spontanea un'immagine chiave del Libro biblico Apocalisse: l'**"Agnello immolato e ritto sul trono"**. L'Apocalisse è un libro che usa il linguaggio simbolico e in cui ogni immagine è un condensato di significati da cercare nella Bibbia stessa. Apocalisse significa "Rivelazione" (non ha

quindi il senso comune che noi gli diamo: disastro rovinoso, ecc.) e l'immagine/simbolo dell'Agnello è ricchissimo di significati, di rivelazioni appunto. Essendo 'Parola di Dio' il significato da cercare e scoprire è la rivelazione dell'Amore che Dio ha per l'umanità, per ogni uomo, per ognuno di noi. Nello specifico l'immagine paradossale dell'Agnello "immolato e ritto sul trono" ci dice plasticamente del sacrificio (immolato) e della vittoria-risurrezione (ritto sul trono) di Gesù, identificato con l'Agnello citato in tanti passi dell'Antico Testamento, sempre nel contesto dell'attesa del Messia Salvatore. Dunque con **"ritto sul trono"** è descritto Gesù vittorioso sulla morte **in virtù dell'amore con cui ha subito l'atroce morte**. San Matteo nel suo Vangelo annota che il centurione (un pagano!) "vedendolo morire così esclamò: veramente costui era figlio di Dio!" (Mt27,54).

La Pasqua 2022 ci sta presentando nel popolo ucraino un **Agnello Immolato**. Ma se pensiamo all'agnello immolato dobbiamo aggiungere **"ritto sul trono"**, con il significato che ha assunto con quanto successo a Gesù.

E sovviene l'espressione che ripetiamo nella Messa: **Agnello di Dio che togli i peccati del mondo, dona a noi la Pace! Gesù si è identificato con ogni uomo sofferente e dunque vive 'nel e con il' popolo ucraino**. Nella "logica" sopraddetta, da questa identificazione giunge la Vittoria con il nome che oggi più le si addice: Pace! È Parola di Dio!

Ed è in questa specifica Parola di Dio che ci diamo e viviamo **l'Augurio di Buona Pasqua!**

# MARIA DI MAGDALA: FRA TRISTEZZA, CONSOLAZIONE E MISSIONE



**Gv 20, 11-18**

**Maria invece stava all'esterno vicino al sepolcro e piangeva. Mentre piangeva, si chinò verso il sepolcro e vide due angeli in bianche vesti, seduti l'uno dalla parte del capo e l'altro dei piedi, dove era stato posto il corpo di Gesù. Ed essi le dissero: «Donna, perché piangi?». Rispose loro: «Hanno portato via il mio Signore e non so dove lo hanno posto». Detto questo, si voltò indietro e vide Gesù che stava lì in piedi; ma non sapeva che era Gesù. Le disse Gesù: «Donna, perché piangi? Chi cerchi?». Essa, pensando che fosse il custode del giardino, gli disse: «Signore, se l'hai portato via tu, dimmi dove lo hai posto e io andrò a prenderlo». Gesù le disse: «Maria!». Essa allora, voltatasi verso di**

**lui, gli disse in ebraico: «Rabbuni!», che significa: Maestro! Gesù le disse: «Non mi trattenere, perché non sono ancora salito al Padre; ma va dai miei fratelli e dì loro: lo salgo al Padre mio e Padre vostro, Dio mio e Dio vostro». Maria di Màgdala andò subito ad annunciare ai discepoli: «Ho visto il Signore» e anche ciò che le aveva detto.**

Questo brano del Vangelo di Giovanni segue di pochi versetti il racconto di come Pietro e l'altro discepolo (ossia Giovanni stesso, l'evangelista) abbiano corso velocemente per constatare che il sepolcro fosse effettivamente vuoto, come aveva loro annunciato con sgomento Maria di Magdala. Ma una volta giunti là, poiché "non avevano ancora compreso la Scrittura, che cioè Egli doveva risorgere dai morti", se ne tornarono a casa.

Maria di Magdala invece resta, piangendo. E chissà se proprio questi due atteggiamenti, lo stare e il commuoversi, non si siano rivelati decisivi per l'apparizione del Signore ai suoi occhi. Occhi che però non hanno potuto riconoscerLo immediatamente; subito dopo, tuttavia, è la voce di Gesù, che chiama per nome la Maddalena ("Maria!"), a completare quel misterioso riconoscimento e nuovo incontro.

A lei dunque, prima di tutti, viene affidato l'incarico di diffondere la Buona Notizia, a lei Cristo chiede di annunciare la Sua (trionfale quanto sommessa) ascesa al Cielo. A lei, triste e affranta, Gesù offre consolazione proponendole al contempo una straordinaria missione: affinché quella stessa consolazione divenga un giorno, trasformandosi in vera gioia di resurrezione, patrimonio dell'intera umanità.

## “I CULURGIONES” RICETTA SARDA PER LA DOMENICA DELLE PALME



### RIPIENO

- › Ricetta per 60 ravioli
- › 500 gr di ricotta mista (pecora e mucca)
- › 2 uova intere
- › 1 o 2 cucchiai di farina 00
- › 1 bustina di zafferano
- › Sale pepe e noce moscata a piacere
- › Mischiare tutto insieme con un cucchiaio e non con il frullatore

### PASTA

- › 500 gr di farina 00
- › Acqua tiepida quanta ne serve e nella quale è stato sciolto del sale

### PROCEDIMENTO

Impastare e lavorare fino ad aver un impasto liscio ed elastico. Lasciare riposare non più di 10 minuti. Con la macchinetta per tirare la pasta (nonna papera) fare delle strisce larghe quanto i rulli della macchina. Stendere la pasta sul tavolo e con un cucchiaino posizionare il ripieno a mucchietti a distanza l'uno dall'altro di almeno due dita. Coprire con una seconda sfoglia; con il fianco della mano pigiare la pasta fra i due mucchietti. Con l'aiuto della rotella per tagliare la pasta realizzare dei ravioli quadrati di 8/10 centimetri di lato.

Farli riposare su di un canovaccio. Nel frattempo far bollire abbondante l'acqua salata. Arrivati al bollore abbassare la fiamma per non avere troppo “movimento” dell'acqua.

Prendere pochi ravioli alla volta ed immergerli nell'acqua.

A cottura ultimata con una schiumarola scolarli, metterli in un piatto e, con una forchetta, ad uno ad uno, posizzionarli in un'insalatiera.

Fatto un primo strato di Culurgiones condire con sugo di pomodoro o ragù a piacere, poi formaggio grattugiato e proseguire con un altro strato di ravioli, sugo e formaggio fino alla fine della pasta. Ultimo strato deve essere di formaggio.

Coprire l'insalatiera con un canovaccio per fare “respirare” il cibo, aspettare 5 minuti e servire nei piatti riprendendo ad uno ad uno i ravioli per la delicatezza della pasta.

## UOVA RIPIENE PER PASQUA

Bollire le uova, sbuciarle, tagliarle a metà per il lungo, svuotare il tuorlo e metterlo in una ciotola. Sbriciolare una scatola di tonno sott'olio, impastare il tuorlo con il tonno in modo omogeneo. Prendere un po' di capperi, tagliarli finemente, mischiarli all'impasto poi aggiungere olio e maionese quanto serve, infine salare. Riempire il buco centrale dell'uovo con l'impasto, schiacciare leggermente, con due capperi interi creare gli occhi della faccina; prendere una fettina di cetriolo in agro dolce tagliata in due per creare il naso e un pezzetto di peperone rosso per la bocca.



**Questo è tutto. Buon appetito oltre ad una felice Pasqua a tutti.**