



Suore Ospedaliere  
VILLA SAN BENEDETTO MENNI

# INFORMAMENNI

n. 61

aprile 2023



**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)**

# È NELL'AMORE LA PASQUA!



È come se lo Spirito di Gesù avesse immesso nell'umanità una mutazione genetica che, interagendo con la natura umana, la cambia nella stessa costituzione: da vita come possesso egoistico a vita come **Dono di Amore**.

Il senso della Pasqua è questa **nuova natura** che, anno dopo anno, ci spinge a cambiare! Allora hanno senso **i doni che la simboleggiano** (uova, pulcini, colombe, agnello...) e gli Auguri che ci scambiamo. In questa Santa Pasqua 2023 inviamo speciali Auguri ai capi di governo dei paesi in guerra: interagendo con la mutazione genetica dello Spirito di Gesù si facciano cambiare costituzionalmente nella natura!

**Buona Pasqua!**

**G**esù ha segnato profondamente la storia dell'umanità: prima e dopo Cristo!

Il motivo è fondamentalmente uno solo: ha amato come mai si era visto sulla Terra! Ha amato tutti, sani e malati, giusti e ingiusti..... con parole e gesti dei quali la lavanda dei piedi dei discepoli è uno straordinario simbolo. E infine, nell'orrore della passione e della crocifissione, ha chiesto al Padre di perdonare quanti avevano voluto quella sua morte. Gesù è risorto perché l'Amore non muore. Questo suo Amore è rimasto nell'umanità: è il Suo Spirito che continua ad animare, da 21 secoli, uomini e donne facendo vivere una umanità piena e bella. Sono la schiera innumerevole di santi e sante riconosciuti dalla Chiesa e l'infinità dei santi e sante non riconosciuti!



# IL PROFETA ISAIA CI INDICA L'UNICA "SEMPLICE" VIA DI SALVEZZA



*Is 12, 2-6*

*Ecco, Dio è la mia salvezza;  
io avrò fiducia, non avrò timore,  
perché mia forza e mio canto è il Signore;  
egli è stato la mia salvezza.  
Attingerete acqua con gioia  
alle sorgenti della salvezza.  
Rendete grazie al Signore e invocate il suo nome,  
proclamate fra i popoli le sue opere,  
fate ricordare che il suo nome è sublime.  
Cantate inni al Signore,  
perché ha fatto cose eccelse,  
le conosca tutta la terra.  
Canta ed esulta, tu che abiti in Sion,  
perché grande in mezzo a te è il Santo d'Israele.*

Questi pochi versetti del Libro del Profeta Isaia ci presentano quella che potrebbe essere la sintesi della Fede cristiana: avere fiducia in Dio, contemplare la via di salvezza nel Signore, diffondere la Buona Notizia tutt'intorno, ritrovare gioia in ogni piega della vita, perché Dio è con noi. La semplicità di questa affermazione si scontra inevitabilmente con la difficoltà di viverla quotidianamente: quanto sono ingombranti le preoccupazioni, le sofferenze, le ingiustizie perché si possa dare spazio all'esortazione qui proposta dal profeta Isaia! Certamente, con le nostre sole forze sarebbe molto arduo riuscirvi, proprio perché le nostre risorse sono tutte umanamente tese a fronteggiare quelle piccole e grandi avversità che la vita ci pone dinnanzi.

Ecco quindi che nel Risorto possiamo trovare quell'energia spirituale che, senza scontrarsi con il male ma rendendolo per così dire "innocuo", possa rendere sempre visibile ai nostri occhi la Verità di Cristo e l'Amore di Dio, proiettati all'eternità: nulla, dunque, potrà prevalere su di essi, poiché lo Spirito Santo sarà capace di ispirare i nostri pensieri e consigliare le nostre azioni.

C'è solo una condizione, però, perché tutto questo avvenga: **credere che lo Spirito Santo esista, invocarlo e chiederne in abbondanza.** Difficile, in epoca contemporanea. Ma sempre possibile: chiedere ai Santi di ogni secolo per conferma.

**Buona Pasqua!**

# PASTA ALLE VERDURE nella sua versione primaverile



## INGREDIENTI

per 6 persone

- › 500 gr di pasta "corta"
- › 2 cipolle
- › 2 carote
- › 2 zucchine
- › 1 bustina di zafferano
- › Sale
- › Pepe
- › Noce moscata
- › Vino bianco

## PREPARAZIONE

Mettere in un tegame capiente, che contenga tutta la pasta cotta, olio e tutte le verdure tagliate a julienne. Portare le verdure a metà cottura, sfumare con il vino bianco e spegnere il fuoco.

Cuocere la pasta, scolarla tenendo un bicchiere di acqua di cottura e metterla con le verdure.

Mischiare gli ingredienti insieme. Sciogliere lo zafferano in poca acqua di cottura e aggiungerlo alla pasta.

Mescolare bene, aggiungere formaggio grattugiato a piacere e servire.

**Buon Appetito!**