

SEGUIRE GESÚ ALLA TOMBA VUOTA

Introduzione

Il Nella poesia **Giorno per giorno** Giuseppe Ungaretti (1888-1970), credente, esprime tutto il suo dolore per la perdita del figlio Antonietto, morto a soli 9 anni per un'appendicite degenerata in peritonite. Il poeta pubblica la poesia solo più tardi, dopo aver riflettuto sull'inutilità di tenere per sé, per pudore, un dolore così grande che sente appartenere all'umanità intera.

Giorno per giorno

"Nessuno, mamma, ha mai sofferto tanto..."

E il volto già scomparso
ma gli occhi ancora vivi
dal guanciale volgeva alla finestra,
e riempivano passeri la stanza
verso le briciole dal babbo sparse
per distrarre il suo bimbo...

Ora potrò baciare solo in sogno
le fiduciose mani...
E discorro, lavoro,
sono appena mutato, temo, fumo...
Come si può ch'io regga a tanta notte?...

Mi porteranno gli anni
chissà quali altri orrori,
ma ti sentivo accanto,
m'avresti consolato...

Mai, non saprete mai come m'illumina
l'ombra che mi si pone a lato, timida,
quando non spero più...

In cielo cerco il tuo felice volto,
ed i miei occhi in me null'altro vedano
quando anch'essi vorrà chiudere Iddio...

(Da "Giuseppe Ungaretti, Il dolore")

«Per i genitori, sopravvivere ai propri figli è qualcosa di particolarmente straziante, che contraddice la natura elementare dei rapporti che danno senso alla famiglia stessa. La perdita di un figlio o di una figlia è come se fermasse il tempo: si apre una voragine che inghiotte il passato e anche il futuro. La morte fa parte della vita; eppure, quando tocca gli affetti familiari, non riesce ad apparirci naturale". Ma "i nostri cari non sono scomparsi nel buio del nulla: la speranza ci rassicura che essi sono nelle mani buone e forti di Dio» (Papa Francesco).

Raccontiamo

- Quando abbiamo subito una grave perdita (lutto o altro), abbiamo trovato sostegno negli altri (familiari, amici, colleghi)?
- La fede ci è stata d'aiuto?
- Abbiamo esperienza o conosciamo storie in cui una perdita si è trasformata in un punto di forza?

Nella nostra società esiste un tabù rispetto alle esperienze di malattia, di morte e lutto, tanto più forte e censurante quando si tratta di trattare tali temi con i bambini. E', infatti, estremamente diffusa la convinzione che i bambini debbano essere protetti dalla sofferenza attraverso l'allontanamento, il silenzio, evitando loro tutto ciò che ha a che fare con il mondo della malattia e della morte. Di conseguenza è assai frequente che ai bambini vengano raccontate delle storie false per spiegare l'assenza di una persona che non c'è più e non viene presa nemmeno in considerazione la possibilità di far partecipare i bambini ai funerali o di far loro salutare un parente morente.

SEGUIRE GESÙ ALLA TOMBA VUOTA

Raccontiamo

- I nostri figli hanno mai vissuto un grave lutto o una separazione dolorosa?
- Come li abbiamo preparati? Cosa abbiamo detto loro?
- Abbiamo parlato loro del Paradiso?

Vangelo...

dal Vangelo secondo Marco (16,1-8)

Passato il sabato, Maria di Màgdala, Maria madre di Giacomo e Salome comprarono oli aromatici per andare a ungerlo. Di buon mattino, il primo giorno della settimana, vennero al sepolcro al levare del sole. Dicevano tra loro: «Chi ci farà rotolare via la pietra dall'ingresso del sepolcro?». Alzando lo sguardo, osservarono che la pietra era già stata fatta rotolare, benché fosse molto grande. Entrate nel sepolcro, videro un giovane, seduto sulla destra, vestito d'una veste bianca, ed ebbero paura. Ma egli disse loro: «Non abbiate paura! Voi cercate Gesù Nazareno, il crocifisso. È risorto, non è qui. Ecco il luogo dove l'avevano posto. Ma andate, dite ai suoi discepoli e a Pietro: "Egli vi precede in Galilea. Là lo vedrete, come vi ha detto"». Esse uscirono e fuggirono via dal sepolcro, perché erano piene di spavento e di stupore. E non dissero niente a nessuno, perché erano impaurite.

(da un commento al Vangelo di Marco di Enzo Bianchi del 5 aprile 2015)

Passato il sabato, Maria di Magdala e le altre donne preparano oli, balsamo, profumi per ungere il cadavere di Gesù depresso nella tomba la sera del venerdì. Maria di Magdala aveva accompagnato il corpo morto di Gesù dalla croce alla tomba e aveva osservato bene quell'antro. Ora, al mattino presto, le donne discepoli tornano alla tomba quando il sole si è alzato ... I pensieri di queste donne vanno alla grande pietra messa come custodia all'antro, ma vicino alla tomba vedono la pietra rotolata via. La tomba è aperta! Come? Da chi? Ed ecco le donne vedono un giovane, seduto sulla destra, con una veste bianca e sono colte da stupore. Pensavano di vedere il cadavere, e invece vedono un giovane. Pensavano di vedere un lenzuolo che avvolgeva il morto, e invece vedono un vivente vestito di bianco. Le donne sono sorprese, sono colte da stupore. Subito dopo il giovane parla loro: "Non siate spaventate!" Poi continua: "Voi cercate Gesù Nazareno, il crocifisso. È risorto, non è qui!". La voce invita innanzitutto a non spaventarsi, a non avere paura. Liberarsi dalla paura è la condizione necessaria per poter credere e sperare. Per poter credere l'indicibile: il crocifisso nella vergogna e nell'infamia è vivente. Ne dà testimonianza il luogo della deposizione che ora è vuoto (cfr CCC n. 640). È venuta l'ora, per Maria e le altre donne, di andare dai discepoli, specialmente da Pietro, per dire loro che Gesù li precede in Galilea: là lo vedranno tutti, come Gesù aveva promesso. Ma la conclusione del Vangelo di Marco ha un finale deludente: le donne escono e fuggono via dal sepolcro, poiché sono tremanti e fuori di sé. E non dicono niente a nessuno, perché hanno paura. Le donne non riescono a vedere la Resurrezione che è l'unica via d'uscita per credere possibile una vita di riscatto dalla nostra condizione umana. Questo finale, dunque, è più per noi che per le donne discepoli.

Meditiamo insieme

- Anche noi abbiamo paura della Resurrezione di Gesù e ne siamo stupiti?
- Partendo dal nostro stare davanti al sepolcro vuoto, cos'è per noi la vita? E la morte?

SEGUIRE GESÚ ALLA TOMBA VUOTA

Preghiera

*O Signore risorto,
donaci di fare l'esperienza delle donne il mattino di Pasqua.
Esse hanno visto il trionfo del vincitore.*

*Solo tu puoi assicurare
che la morte è stata vinta davvero.
Donaci la certezza
che la morte non avrà più presa su di noi.*

*Che le ingiustizie dei popoli
hanno i giorni contati.
Che le lacrime di tutte le vittime della violenza
e del dolore saranno prosciugate
come la brina dal sole della primavera.*

*Strappaci dal volto,
ti preghiamo, o dolce Risorto,
il sudario della disperazione
e arrotola per sempre,
in un angolo, le bende del nostro peccato.*

*Spogliaci, Signore,
da ogni ombra di arroganza.
Rivestici dei panni della misericordia,
e della dolcezza.*

*Donaci un futuro
pieno di grazia e di luce
e di incontenibile amore per la vita.*

*Aiutaci a spendere per te
tutto quello che abbiamo e che siamo
per stabilire sulla terra
la civiltà della verità e dell'amore
secondo il desiderio di Dio. Amen.*

(Don Tonino Bello)

Preghiamo ripetendo il versetto, chi vuole può inserire qualche parola al posto dei puntini

- Signore Risorto, donaci di ...
- Signore Risorto, aiutaci a ...

Ricetta

La pastiera napoletana

È il sapore della Pasqua a Napoli. È una torta dorata, croccante nella parte esterna di pasta frolla e morbida nel suo ripieno di ricotta, frutta candita, zucchero, uova e grano bollito nel latte. Il profumo intenso e inconfondibile è dato dagli aromi utilizzati nell'impasto, come la cannella, le scorze d'arancia, la vaniglia o i canditi. Secondo la tradizione questa torta è preparata dal giovedì al sabato santo, per essere gustata a tavola il giorno di Pasqua. Oggi si compra anche in pasticceria, ma normalmente si fa in casa e ogni famiglia ha la sua ricetta. Secondo la leggenda la sirena Partenope, che dimorava nel Golfo di Napoli, ogni Primavera emergeva dalle acque per offrire i suoi canti alla popolazione. Un giorno gli abitanti decisero di ringraziarla e le offrirono grano, farina, ricotta, uova, acqua di fiori d'ara-

SEGUIRE GESÚ ALLA TOMBA VUOTA

ncio, zucchero e spezie. La sirena mostrò questi doni agli dei che li mescolarono e ottennero la prima pastiera, un dolce divino. Questa leggenda nasconde un fondo di verità: essa ricorda le feste pagane che anticamente si celebravano nel periodo primaverile e che prevedevano delle offerte votive. Un'altra leggenda narra che la pastiera sarebbe nata per caso da un gruppo di pescatori che, intrappolati dalle onde, si cibano per vari giorni di pasta, ricotta, uova, grano, etc. Perciò la pastiera divenne simbolo di rinascita, oltre che per gli ingredienti, perché aveva dato una seconda vita a questi pescatori.

La pastiera, però, ha un'origine più recente ed è probabilmente legata alle famose torte prodotte dalle monache del convento di San Gregorio Armeno, nel centro storico di Napoli, per le famiglie aristocratiche della città.

Aneddoti

Si racconta che Maria Teresa d'Asburgo, moglie di re Ferdinando II, soprannominata la regina che non rideva mai, cedendo alle insistenze del marito, assaggiò un fetta di pastiera e non poté fare a meno di sorridere.

Giambattista Basile (1566-1632), in "La gatta Cenerentola", sesto racconto del Pentamerone, menziona la pastiera fra le delizie del banchetto finale alle nozze di Cenerentola.

Ricetta della pastiera

Per il ripieno

1 barattolo di grano da 580 gr. | 500 gr. Zucchero | 500 gr. ricotta | 300 gr. di latte
 1 cucchiaio di burro abbondante | 4 ml. di acqua di fiori d'arancio e millefiori (2 fiale)
 scorzette grattugiate finissime di limone e arancia (solo la scorza più esterna)
 1 gr. di vanillina (2 bustine) | pizzico di cannella in polvere | 200 gr. di canditi misti

Per la pasta frolla

4 uova (2 intere e 2 tuorli) | 300 gr di burro morbido a temperatura ambiente
 250 gr. di zucchero | 500 gr. circa di farina 00

Per il ripieno

Iniziare con il cuocere il grano col latte e il cucchiaio di burro. Far cuocere bene fino ad ebollizione. Poi far raffreddare e passare tutto nel passaverdura a mano, togliendo di volta in volta la crusca (attenzione: no planetaria o mixer). Aggiungere al composto cremoso la ricotta, sempre nel passaverdura. Poi aggiungere lo zucchero, i canditi e gli aromi, sempre girando e amalgamando bene. Alla fine aggiungere 10 uova (7 intere e 3 tuorli ben sbattuti e a temperatura ambiente, non fredde): girare ed amalgamare molto bene (non ci deve essere nemmeno un grumo!).

Per la pasta frolla: Sbattere le uova molto bene, aggiungere lo zucchero e montare bene, poi il burro morbido a temperatura ambiente e amalgamare il tutto con le mani nude (no mixer, no guanti: il burro si deve sciogliere con il calore delle mani), alla fine cominciare ad aggiungere la farina fino a raggiungere una consistenza giusta. Far riposare la pasta frolla in frigo per mezz'ora. Alla fine stendere la pasta, metterla in una teglia di 30 cm di diametro, imburata e infarinata. Aggiungere il composto di grano e tagliare delle strisce di pasta frolla da mettere sopra alla pastiera. Cuocere in forno ventilato a 180/200 gradi per circa 40 /50 minuti o in forno statico per circa 80 minuti, su ripiano medio (fare attenzione alla parte di sotto, perché sopra si cuoce subito, mentre sotto potrebbe essere cruda), poi toglierla dal forno, perché altrimenti continua a cuocere. Farla riposare e mangiare dopo 12/24 ore, in quanto così tutti gli aromi si amalgamano e, affettandola, si sprigionano da essa tutti i profumi della primavera... La pastiera è una poesia che si fa col cuore.