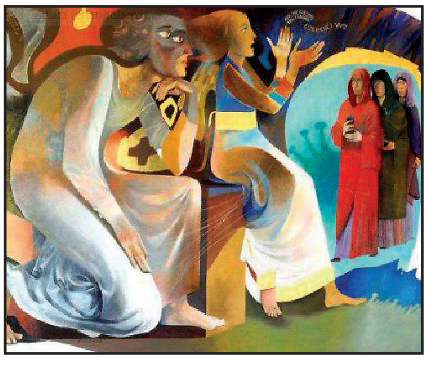
"Ora è tempo per una vita nuova"

"Tutto deve cambiare: anche se alle volte può far paura"

di don Stefano Cucchetti
redazione@logosnews.it

Nel racconto biblico dell'esodo c'è un particolare che spesso dimentichiamo: quando il popolo eletto arriva, dopo più di 40 anni passati nel deserto, a varcare il Giordano deve fare i conti con la "costruzione" di una vita nuova! Non basta entrare nella terra promessa, non basta sperimentare la forza di Dio che dona vittorie contro le popolazioni che si incontrano, è necessario decidere quale forma di vita assumere... quale struttura dare al proprio vivere personale, familiare e sociale. Di fronte agli occhi degli israeliti si presenta una tentazione: ricostruire in piccolo la stessa struttura della vita che avevano sperimentato in Egitto o negli anni della convivenza forzata vagando nel deserto. È a Sichem, in questa località minuscola nel cuore della Palestina, che Dio comunica al suo popolo che solo se era disposto ad inventarsi una vita totalmente nuova, libera da certezze e da schemi, avrebbe davvero potuto custodire il dono della libertà e della terra. Questa Pasqua viviamola a Sichem! La vita che vivevamo prima di tutta questa situazione (bella o brutta che fosse!) non è semplicemente più possibile... davanti a noi c'è una terra nuova che chiede il coraggio e la creatività di una vita nuova. Tutto deve cambiare: può far paura se pensiamo che tutto dipenda dai nostri successi o dai nostri fallimenti; può entusiasmare se ci affidiamo al fatto che, nonostante qualunque riuscita o caduta, nulla potrà toglierci il dono ricevuto.



Le meditazioni 'Epiousios, il pane di oggi'

Riflessioni quotidiane con l'Arcivescovo Delpini

Proseguiranno fino al 31 marzo, con lo straordinario sfondo del Cenacolo di Leonardo da Vinci, il ciclo di meditazioni 'Epiousios, il pane di oggi', proposto dall'Arcivescovo di Milano Delpini, per accompagnare i fedeli durante tutta la Quaresima. E da domenica 28, nei primi quattro giorni della Settimana Santa, all'appuntamento di preghiera quotidiano seguirà la lettura di altrettanti racconti, scritti dallo stesso Arcivescovo e affidati alla voce di due attori, Arianna Scommegna e Alessandro Castellucci, che interpreteranno i testi da due palcoscenici milanesi. In questo tempo in cui la fatica di affrontare la pandemia rischia di generare anche quella "emergenza spirituale" più volte denunciata dall'Arcivescovo, mons. Delpini, ha cercato un modo nuovo per rimanere in contatto con le persone, mettendo al centro la preghiera e ricorrendo da un lato alle nuove tecnologie e dall'altro al linguaggio universale dell'arte. In questa iniziativa si è voluto mettere simbolicamente al centro dell'attenzione alcuni spazi in cui si fa cultura, duramente penalizzati dalle misure di contrasto al contagio: un gesto che intende esprimere la preoccupazione della Chiesa milanese affinché questi luoghi possano presto tornare a operare. "Insieme a musei, ai teatri e ai cinema sono chiuse anche le mille Sale di Comunità presenti in tutta Italia, di cui 200 solo nella Diocesi di Milano - osserva don Gianluca Bernardini, presidente nazionale dell'Acec (Associazione cattolica esercenti cinema) - Luoghi che soprattutto nei piccoli centri e nelle periferie sono spesso gli unici presidi culturali esistenti. Una situazione che ci preoccupa ma che speriamo possa finire il prima possibile e consentire una prossima ripartenza".



Una Pasqua dolcissima con la 'colomba'

Il dolce classico della tradizione pasquale, artigianale

di Letizia Gualdoni
l.gualdoni@logosnews.it

All''Antico Forno di Garavaglia Fulvio & C.', a Inveruno, un mix di profumi e sapori è la prima cosa che avverti: a pieno ritmo sono impegnati in questi giorni a impastare e sfornare il dolce iconico della tradizione pasquale, la 'colomba'. Un dolce diverso, per caratteristiche, dal panettone, richiesto e mangiato in tutto dicembre. Il morbido dolce lievitato, con canditi e una croccante ricopertura di glassa, granella di zucchero e mandorle, arricchisce da sempre i menù di Pasqua e viene consumato solitamente solo in quella settimana. Se gli ingredienti ricordano in parte quelli del dolce natalizio (nella versione classica), la procedura è complessa ed elaborata. Prelibate e originali novità racchiuse in sette varianti vengono proposte per soddisfare tutti i gusti: tradizionale; senza canditi; con pepite di cioccolato; con gocce di arancia; con pregiata albicocca del Vesuvio; impasto con cereali antichi, frutti rossi e cioccolato bianco; al pistacchio. "Il gusto da noi panificatori ritenuto il migliore, in cui il sapore si sposa perfettamente legandosi con gli altri ingredienti, senza sovrastarli, è la colomba con albicocche del Vesuvio - ci spiega Lorenzo Garavaglia - ma molto richiesta è anche la colomba al pistacchio. Dal nostro sito è possibile ordinarla con consegne in tutta Italia, facendosela spedire a casa, regalarla oppure prenotarla per il ritiro in negozio". Un prodotto artigianale e unico (frutto di una lenta lievitazione con lievito madre, cottura attenta, il giusto riposo prima di essere confezionata) che si distingue nettamente rispetto anche ai buoni prodotti del supermercato. "Non ci sono surrogati o processi di accelerazione: tutto viene prodotto in queste due settimane, per garantire un dolce freschissimo e con ingredienti di qualità e ricercati". In tempi ancora complicati, una fetta di colomba così diventa la 'coccola dolce' di cui abbiamo bisogno.



BRERA
ALBERGO RISTORANTE
Pasquetta
direttamente a casa tua!

PRIMI
Lasagne con ragù di agnello e funghi €.12
Tagliatelle caserecce con ragù di agnello €.10
Crespelle al salmone con ricotta e zucchine €.10

SECONDI
Costolette di agnello al rosmarino gratinate al forno con sesamo e patate novelle €.15
Filettino di maiale scottato con cipolle caramellate €.12
Seppie del Mediterraneo con ripieno e gratinatura al forno €.10

DOLCI TENTAZIONI in collaborazione con Bistrò di Via Dante
Monoporzione 'pistacchio e ricotta' €.4
Monoporzione 'cioccolato e caramello" €.4

Ristorante BRERA ● Inveruno
Per Info e prenotazioni al 340.360.4871 - 02.97.87.154
CONSEGNA GRATUITA (mezzogiorno e sera)