



Silvia Fenu

Accoglienza

Per creare il clima adatto all'incontro ci si dispone in cerchio, si procede con l'accensione della prima candela d'avvento di colore viola posta al centro sul pavimento e s'invitano tutti ad osservarne la fiamma, per il tempo di un brano musicale scelto come sottofondo.

SEDUTI,	IN CERCHIO,	OSSERO LA FIAMMA DELLA CANDELA,	ASCOLTO BRANO MUSICALE,
			

Al termine di questo momento, si inizia la lettura ad alta voce dei brani del *Vangelo* e di *Alice* proposti.

In ascolto

DA ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE



I consigli di un bruco...

Il bruco non decise di parlare di nuovo. Dopo un paio di minuti il bruco ..scese dal fungo si allontanò strisciando fra l'erba, dicendo solo: -da un lato ti farà crescere e dall'altro ti farà diminuire.“ Un lato di che? L'altro lato di che? “pensò Alice. – del fungo- disse il bruco, proprio come se Alice avesse fatto la domanda a voce alta; e un attimo dopo era sparito. Alice rimase a guardare il fungo per distinguere i due lati ma essendo rotondo trovò il problema difficile. Alla fine lo abbracciò e staccò un pezzetto del bordo. -E ora qual è l'uno e qual è l'altro? - ne mangiò un pezzetto per provarne l'effetto. Sentì un colpo violento e un mutamento così rapido la spaventò.

A casa della Duchessa...

-Non sai quanto sono felice di rivederti, carina! - disse la Duchessa, prendendo affettuosamente Alice sottobraccio e avviandosi con lei.

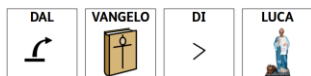
Alice fu molto contenta di trovarla così di buon umore...

- Ssss...Ssss, bambina! - disse la Duchessa. - Ogni cosa ha una morale, basta saperla trovare. - E mentre parlava, si strinse di più ad Alice...

*- E' vero - disse la Duchessa - e la morale è: Oh, è l'amore, è l'amore che fa girare il mondo!**



* LEWIS CARROLL, *Le avventure di Alice nel Paese delle Meraviglie*, MONDADORI, MILANO 2016.



(Lc 1,39-48)

In quei giorni Maria si alzò e andò in fretta verso la regione montuosa, in una città di Giuda. Entrata nella casa di Zaccaria, salutò Elisabetta. Appena Elisabetta ebbe udito il saluto di Maria, il bambino sussultò nel suo grembo. Elisabetta fu colmata di Spirito Santo ed esclamò a gran voce: «Benedetta tu fra le donne e benedetto il frutto del tuo grembo! A che cosa devo che la madre del mio Signore venga da me? Ecco, appena il tuo saluto è giunto ai miei orecchi, il bambino ha sussultato di gioia nel mio grembo. E beata colei che ha creduto nell'adempimento di ciò che il Signore le ha detto».



Commento alle letture

Saluto: nel *Vangelo*, al saluto fa séguito il sussulto dei bambini; è un momento di gioia condiviso con parole e gesti.

Nel brano di *Alice la Duchessa* accoglie la protagonista affettuosamente prendendola sottobraccio; in questo modo esprime la felicità di ritrovarla e di poter trascorrere del tempo con lei. In entrambi i casi il saluto è rappresentativo dell'incontro e l'utilizzo di parole e gesti enfatizzano questo evento. Anche le parole stesse di saluto possono racchiudere significati profondi.

Saluto: l'etimologia del verbo "salutare" è "augurare salute" ma anche "acclamare, visitare, adorare". Esistono molteplici modi, forme e gesti di saluto che si differenziano a seconda della cultura del Paese di appartenenza ma anche rispetto all'ambiente e al contesto in cui ci si trova.

"ciao" è una delle forme di saluto amichevoli e informali di uso internazionale che utilizziamo quando incontriamo una persona che conosciamo e a cui siamo abituati a dare del Tu.

“salve!” è la traduzione di "salus" (dal latino, "salute") ed è un augurio di salute alla persona a cui ci rivolgiamo. Nel nostro Paese questo tipo di saluto è abbastanza formale perché non è riconducibile ad un Lei o un Tu, che nella nostra lingua definiscono il grado di conoscenza e/o ruolo sociale.

Abbiamo mai pensato alla forma di saluto che usiamo?

“Oh, è l’amore, è l’amore che fa girare il mondo!”: la frase della Duchessa ci riporta allo straordinario atto d’amore compiuto da Maria al momento dell’annuncio dell’arcangelo Gabriele. Grazie al Sì di una giovane ragazza si realizza il volere divino.

«nel “sì” di Maria c’è il “sì” di tutta la storia della salvezza e incomincia lì l’ultimo “sì” dell’uomo e di Dio: lì Dio ricrea, come all’inizio con un “sì” ha fatto il mondo e l’uomo, quella bella creazione: con questo “sì” io vengo per fare la tua volontà e più meravigliosamente ricrea il mondo, ricrea tutti noi».

A volte, però, siamo esperti nei mezzi sì: siamo bravi a far finta di non capire bene ciò che Dio vorrebbe e la coscienza ci suggerisce. Siamo anche furbi e per non dire un no vero e proprio a Dio diciamo: “Scusami, non posso”, “non oggi, penso domani”; “Domani sarò migliore, domani pregherò, farò del bene, domani”

In questo cammino di Avvento, Dio desidera visitarci e attende il nostro sì. Pensiamo: io, oggi, quale sì devo dire a Dio? Pensiamoci, ci farà bene.

Papa Francesco

Momento espressivo individuale



Per i più piccini: trascrivere la ricetta dei biscottini di Ildegarda in un foglio, decorarlo con una cornice o a piacimento, arrotarlo e fermarlo con un nastro colorato.

Per i più grandi: sperimentare la ricetta dei biscottini di Ildegarda da utilizzare come dono o da condividere in famiglia e/o regalare la propria ricetta preferita.

RICORDA CHE: l’ingrediente segreto di tutte le ricette è l’amore!

“Con questa polvere insieme alla farina bianca fai dei biscotti che calmano ogni amarezza del tuo cuore e i tuoi pensieri, aprono il tuo cuore, rendono la tua voce

serena, purificano i tuoi sensi, riducono ogni linfa nociva e permettono al tuo sangue una buona composizione che ti rende produttivo” Ildegarda di Bingen

Santa Ildegarda di Bingen, nata a Bermersheim in Renania nel 1098, non era solo una cuoca sapiente ma studiava le forze fisiche e biologiche della natura mettendole a servizio dell'arte medica, farmacologica e culinaria che continuano ad essere ammirate e seguite anche ai giorni nostri.

Vi proponiamo questa sua ricetta:

BISCOTTINI DI ILDEGARDA

Ingredienti

300 g. di farina di farro
100 g. di mandorle dolci tritate
30 g. di cannella macinata
60 g. di burro
2 noci moscate
3 chiodi di garofano
1 cucchiaino di lievito per dolci
2 tuorli d'uovo
6 cucchiaini di miele

Preparazione

Mescolare la farina, le mandorle tritate, la cannella, le noci moscate, i chiodi di garofano tritati finissimamente e lievito. Aggiungere i tuorli, il miele e il burro tagliato a cubetti. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Modellare la pasta per ottenere dei biscotti simili a dita delle mani e riporli in frigorifero per almeno mezz'ora. Cuocere i biscotti in forno a 180° per circa 15 minuti.

A. Ciucci e P. Sartor, *In cucina con i santi. Ricette di cielo e di terra*, Edizioni San Paolo 2013.

Condivisione

Raccontare un episodio nel quale ci si è affidati ad altri e/o far sperimentare la fiducia con un gioco (lasciarsi guidare dalle indicazioni altrui ad occhi chiusi).

Momento dei saluti

“Poco dopo però l’occhio le cadde su di una scatolina di vetro che stava sotto il tavolino; l’aprì, e vi trovò dentro un minuscolo pasticcino, con la parola MANGIAMI formata chiaramente da tante uvette.”

A conclusione dell'incontro ci si ritrova in cerchio attorno alla candela per un momento simbolico in cui si compie un piccolo gesto conviviale collegandolo alla storia di Alice.

Si conclude così il cammino dell'Avvento....

