

SABATO SANTO

# In attesa della Risurrezione

*Celebrazione domestica per famiglie  
con adolescenti e giovani*



# Indicazioni

Il Sabato santo, che culmina nella Veglia, è il tempo della fiduciosa attesa della Risurrezione: i cristiani vivono questo giorno con la fiducia che la vita di Dio è più forte della morte e attendono il manifestarsi del Signore risorto.

Proponiamo due schemi per un momento di preghiera domestica: uno pensato per famiglie con bambini e ragazzi, e un altro per tutte le altre famiglie. Entrambi intendono far vivere la giornata come attesa e preparazione alla Domenica di Pasqua.

In particolare nel rito che proponiamo con i bambini la sepoltura è la premessa e l'occasione per la speranza.

Il gesto di collocare un velo sulla croce vuole esprimere la sepoltura di Gesù.

Nell'immaginario del bambino potrebbe richiamare, oltre alla copertura del cadavere, anche il lenzuolo che copre nel momento del sonno.

Nella tradizione ambrosiana una luce restava accesa di fianco al "sepolcro", segno della speranza della vita futura anche nella notte della morte: l'accensione di una candela profumata, che possibilmente poi resterà accesa fino alla mattina di Pasqua, vuole esprimere ritualmente tutto questo.

## **DOVE**

In casa, presso l'"angolo della preghiera" (vedi Introduzione) oppure attorno al tavolo su cui solitamente si mangia, preparandolo come indicato. Sarà utile prevedere la possibilità di sedersi (sedie, tappeto o cuscini per i piccoli...).

## **QUANDO**

La celebrazione può avvenire in qualsiasi momento del Sabato santo. Se sono presenti dei bambini, specialmente piccoli, è meglio

collocarla in un momento serale, per esempio prima di andare a letto: le parole della preghiera sono parole di affidamento che li fanno entrare nella notte con fiducia, accompagnati dai loro genitori e dalla luce della candela che vigila al posto loro.

## **CHE COSA SERVE**

Sarà necessario **un crocifisso**, possibilmente quello già utilizzato il Venerdì santo, **un cero o candela** possibilmente **profumata** (e l'occorrente per accenderli) e **un panno bianco**: si dispongono su un tavolino collocato nell'angolo della preghiera il crocifisso e la candela spenta, mentre il panno bianco viene preparato piegato in un angolo del tavolo.

Scegliete una persona che guiderà la preghiera (**G**) e un lettore per il Vangelo (**L**).

## **VANGELO PER TUTTI**

Nel caso in cui in famiglia ci fossero bambini in età prescolare, oppure persone con difficoltà cognitive, la lettura del Vangelo potrebbe essere sostituita e/o spiegata utilizzando il materiale appositamente preparato. Lo trovate [qui](#).

## **PER CONTINUARE**

Durante la giornata è possibile, specialmente con i bambini, intraprendere delle attività che preparino al giorno di Pasqua. Ad esempio: fare il pane; confezionare dolci o biscotti "speciali"; cucinare cibi particolari per il pranzo di Pasqua... Inoltre si potrebbe preparare la candela profumata da utilizzare durante la celebrazione. Alcune indicazioni e alcune ricette si possono trovare in Appendice. Il prolungamento della celebrazione potrebbe anche assumere la forma di un tempo di silenzio, accompagnato dalla lettura di un testo. Con i bambini proponiamo il racconto del seme che si può trovare in Appendice; per gli adulti consigliamo la lettura di un testo del Vangelo: la parabola del seme che muore (Gv 12,20-28).

La famiglia si raduna presso l'angolo della croce o nel luogo stabilito; se possibile, si mantengano le luci un po' soffuse.

Su un tavolino si preparano un crocifisso e un panno bianco piegato.

---

## **RITO INIZIALE**

Finita la preparazione, dopo un istante di silenzio ci si alza in piedi e uno dei presenti inizia la preghiera:

G. Benedetto il Signore, che vive e regna nei secoli dei secoli.

T. **Amen.**

---

## **ASCOLTO DELLA PAROLA**

Si canta o legge l'acclamazione.

[Qui](#) trovate l'audio.

**T. Nella tua Parola noi camminiamo insieme a te,  
ti preghiamo resta con noi.**

L. Luce dei miei passi, guida al mio cammino, è la tua Parola.

**T. Nella tua Parola noi camminiamo insieme a te,  
ti preghiamo resta con noi.**

Tutti si siedono. Una persona legge il Vangelo.

*Passione del Signore nostro Gesù Cristo secondo Matteo*

(27,62-66)

Il giorno seguente, quello dopo la Parasceve, si riunirono presso Pilato i capi dei sacerdoti e i farisei, dicendo: «Signore, ci siamo ricordati che quell'impostore, mentre era vivo, disse: "Dopo tre giorni risorgerò". Ordina dunque che la tomba venga vigilata fino

al terzo giorno, perché non arrivino i suoi discepoli, lo rubino e poi dicano al popolo: «È risorto dai morti». Così quest'ultima impostura sarebbe peggiore della prima!». Pilato disse loro: «Avete le guardie: andate e assicurate la sorveglianza come meglio credete». Essi andarono e, per rendere sicura la tomba, sigillarono la pietra e vi lasciarono le guardie.

Terminata la lettura, uno o due dei partecipanti aprono il panno bianco e lo stendono sul crocifisso.

Si recita il seguente responsorio:

G. Invano o guardie, custodite la tomba:

**T. la tomba non tratterrà colui che è la vita.**

G. L'ultimo nemico ad essere annientato sarà la morte

**T. dal Signore della vita.**

G. Se il chicco di grano, caduto in terra, non muore, rimane solo;

**T. se invece muore, produce molto frutto.**

G. Il Signore della vita è deposto in una tomba morto, senza respiro,

**T. per la salvezza di noi tutti.**

---

## **RITO DI CONCLUSIONE**

Chi guida la preghiera la conclude dicendo:

G. Benedetto il Signore, che vive e regna nei secoli dei secoli.

**T. Amen.**

# APPENDICE

# Attività per il Sabato santo in attesa della Pasqua

## 1. Una Pasqua nuova, anche a tavola!



Non siamo abituati, diversamente dai fratelli Ebrei, a celebrare la Pasqua nelle case e in famiglia. A maggior ragione, quindi, questa occasione va preparata per tempo. Affrontando – qualunque sarà – la complicazione di fare la spesa. Accettando che magari non tutti gli ingredienti che vorremmo siano disponibili, ma cercando comunque qualcosa di nuovo, bello e speciale per la festa. Trovando o cogliendo qualche fiore di questa generosa primavera che mette in saggia proporzione le pene degli uomini. Cercando magari quello che serve per una ricetta mai provata, da realizzare, se è il caso, anche assieme ai figli piccoli o meno piccoli.

Senza voler mettere alcun limite alla fantasia, proponiamo due ricette di biscotti. Una, più tradizionale, utilizza la pasta frolla, secondo

le proporzioni dettate da suor Germana (tornata alla casa del Padre il 7 marzo – la ricordiamo assieme al suo sorriso a tutti i nostri cari). L'altra, uscita da un cassetto segreto, è più leggera e veloce. Se non si trovasse il lievito (è successo, nei giorni scorsi: anche questo è un segno della Pasqua!) bisognerà avere l'accortezza di mangiare presto tutti i biscotti per evitare che diventino secchi. Ecco le due ricette, da preparare il Sabato santo... nell'attesa della Risurrezione!

### **PASTA FROLLA DI SUOR GERMANA**

500 g di farina  
250 g di zucchero  
250 g di burro  
1 cucchiaino di lievito vanigliato  
un pizzico di sale  
la buccia di mezzo limone grattugiata  
3 rossi d'uovo  
1 uovo intero

Lavorare il burro con lo zucchero, poi aggiungere i tre rossi e l'uovo intero insieme al lievito, la scorza di limone e un pizzico sale, fino a ottenere una pasta compatta. Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo per almeno 2 ore. Stendere la pasta con il mattarello a uno spessore di 5 mm circa e dare ai biscotti la forma desiderata (colombe, uova...). Cuocere quindi i biscotti a 160-180 gradi per 10 minuti in forno ventilato, o per 15 minuti in forno normale, comunque fino alla doratura desiderata.



## BISCOTTI DI LAURA E ALBERTO

150 g di mandorle pelate (tritate)  
400 g di farina  
180 g di zucchero  
150 g di burro  
un cucchiaino lievito in polvere  
due cucchiaini di latte circa  
un pizzico di sale

Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito e le mandorle tritate, aggiungendo il burro a temperatura ambiente. Impastare e aggiungere un po' di latte per raggiungere la consistenza adatta.

Stendere la pasta con il mattarello a uno spessore di 5mm circa e dare ai biscotti la forma desiderata (colombe, uova...).

Cuocere quindi i biscotti a 160-180 gradi per 10 minuti in forno ventilato, o per 15 minuti in forno normale, comunque fino alla doratura desiderata.

## 2. Un racconto per riflettere

### IL CHICCO DI GRANO

(Joergensen, *Parabole*)

Come il seminatore ebbe terminato la sua opera, il chicco di grano venne a trovarsi tra due zolle di terra nera e umidiccia, e divenne terribilmente triste. Era buio, era umido, e l'oscurità e l'umidore aumentavano sempre di più, poiché al calar della sera s'era disciolta in pioggia fitta fitta.

C'era da darsi alla disperazione. E il chicco di grano cominciò a ricordare. Bei tempi quelli, quando il chicco stava al caldo e al riparo in una spiga diritta e cullata dal vento, in compagnia dei fratellini! Bei tempi sì, ma così presto passati! Poi era venuta la falce con il suo

suono stridulo e devastatore, a sbattere tutte le spighe. Poi i mietitori con i loro rastrelli avevano caricato sui carri le spighe legate in covoni. Poi, più terribile ancora, i battitori si erano accaniti sulle spighe pestandole senza pietà. E le famigliole dei chicchi, vissute sempre insieme dalla più verde giovinezza, erano state sbalzate fuori dalle loro spighe, e i chicchi scaraventati in giro, ciascuno per conto suo, per non incontrarsi più. Ma nel sacco del grano almeno ci si trovava ancora in compagnia. Un po' pigiati, è vero, e magari si respirava a fatica, ma insomma si poteva chiacchierare un po'.

Ora invece, era l'abbandono assoluto, la solitudine tetra, una disperazione! Ma l'indomani fu peggio, quando l'erpice passò sul campo e il chicco si trovò nella tenebra più densa, con terra dappertutto, sopra, sotto, in parte. L'acqua lo penetrava tutto, non sentiva più in sé il minimo cantuccio asciutto. «Ma perché fui creato, se dovevo finire in modo così miserando? Non sarebbe stato meglio per me non aver mai conosciuto la vita e la luce del sole?» pensava tra sé.

Allora dal profondo della terra una voce si fece sentire. Gli diceva: «Abbandonati con fiducia. Volentieri, senza paura. Tu muori per rinascere a una vita più bella». «Chi sei?» domandò il povero chicco, mentre un senso di rispetto sorgeva in lui. Poiché sembrava che la voce parlasse a tutta la terra, anzi all'universo intero. «Io sono Colui che ti ha creato, e che ora ti vuole creare un'altra volta.»

Allora il chicco di grano si abbandonò alla volontà del suo Creatore, e non seppe più nulla di nulla. Un mattino di primavera, un germoglio verde mise fuori la testolina dalla terra umida. Si guardò attorno inebriato. Era proprio lui, il chicco di grano, tornato a vivere un'altra volta. Nell'azzurro del cielo il sole splendeva e la lodoletta cantava. Era tornato a vivere... E non da solo, poiché intorno a sé vedeva uno stuolo di germogli in cui riconobbe i suoi fratellini. Allora la tenera pianticella si sentì invadere dalla gioia di esistere, e avrebbe voluto alzarsi fino al cielo per accarezzarlo con le sue foglioline.