

# PARROCCHIA DI SAN MARTINO ZOAGLI

# 2018



# GENNAIO



## Baciocca (Rosalba Azaro)

### Ingredienti

Pasta sfoglia; per il ripieno: patate, cipolle, prezzemolo tritato, parmigiano reggiano, uno spicchio d'aglio, sarasso.

Preparate la sfoglia. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili. Lasciate le patate a bagno un pochino in acqua e sale in modo che perdano il loro amido. Mettete in una padella un filo d'olio e abbondante cipolla. Aggiungete un pochino di sale e lasciatele soffriggere qualche minuto.

Unite le patate tagliate a fettine e fate rosolare anche queste per una decina di minuti sfumando leggermente con un pochino di acqua. Aggiungete il prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio e il sarasso, un po' di parmigiano reggiano e lasciate che il tutto si incorpori per bene.

Foderate un tegame con carta forno. Mettete all'interno il ripieno della torta baciocca e livellate la superficie. Girate i bordi all'interno. Cuocete la torta baciocca in forno ben caldo a 180° per 40 minuti circa.

<b>1</b>	<b>LUNEDÌ</b> Maria Madre di Dio	Ore 11.00 S. Messa Ore 17.30 S. Messa	
<b>2</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Basilio Vescovo	Giornate di comunità a Persod	○
<b>3</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Genoveffa	Giornate di comunità a Persod	
<b>4</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Ermete	Giornate di comunità a Persod	
<b>5</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Amelia	Ore 17.30 S. Messa prefestiva	
<b>6</b>	<b>SABATO</b> Epifania di N.S. Signore	Ore 11.00 S. Messa - lettura del bilancio 2017 Ore 17.30 S. Messa	
<b>7</b>	<b>DOMENICA</b> Battesimo del Signore	Ore 11.00 Battesimo del Signore - Rinnovo della memoria del battesimo alla Comunità dei Figli della Luce	
<b>8</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Massimo		●
<b>9</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Giuliano Martire		
<b>10</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Aldo		
<b>11</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Iginò Papa		
<b>12</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Modesto		
<b>13</b>	<b>SABATO</b> S. Ilario		
<b>14</b>	<b>DOMENICA</b> S. Felice	Giornata mondiale delle migrazioni	
<b>15</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Mauro Abate		
<b>16</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Marcello Papa		
<b>17</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Antonio Abate		●
<b>18</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Liberata		
<b>19</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Mario Martire		
<b>20</b>	<b>SABATO</b> S. Sebastiano	Ore 17.30 S. Messa di San Sebastiano Inizio settimana di preghiera per l'unità dei cristiani	
<b>21</b>	<b>DOMENICA</b> S. Agnese		
<b>22</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Vincenzo Martire		
<b>23</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Emerenziana		
<b>24</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Francesco di Sales		●
<b>25</b>	<b>GIOVEDÌ</b> Conversione di S. Paolo		
<b>26</b>	<b>VENERDÌ</b> SS. Tito e Timoteo		
<b>27</b>	<b>SABATO</b> S. Angela Merici		
<b>28</b>	<b>DOMENICA</b> S. Tommaso D'Aquino		
<b>29</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Costanzo		
<b>30</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Martina		
<b>31</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Giovanni Bosco		○

# FEBBRAIO



## Biscotto di Zogli (Giuseppe Norero)

**Ingredienti:** Farina, acqua, sale, lievito di birra.

Lavorate la farina con lievito di birra e poca acqua e un pizzico di sale; l'impasto dovrà risultare molto asciutto e dovrà essere lasciato in un luogo tiepido a raddoppiare di volume.

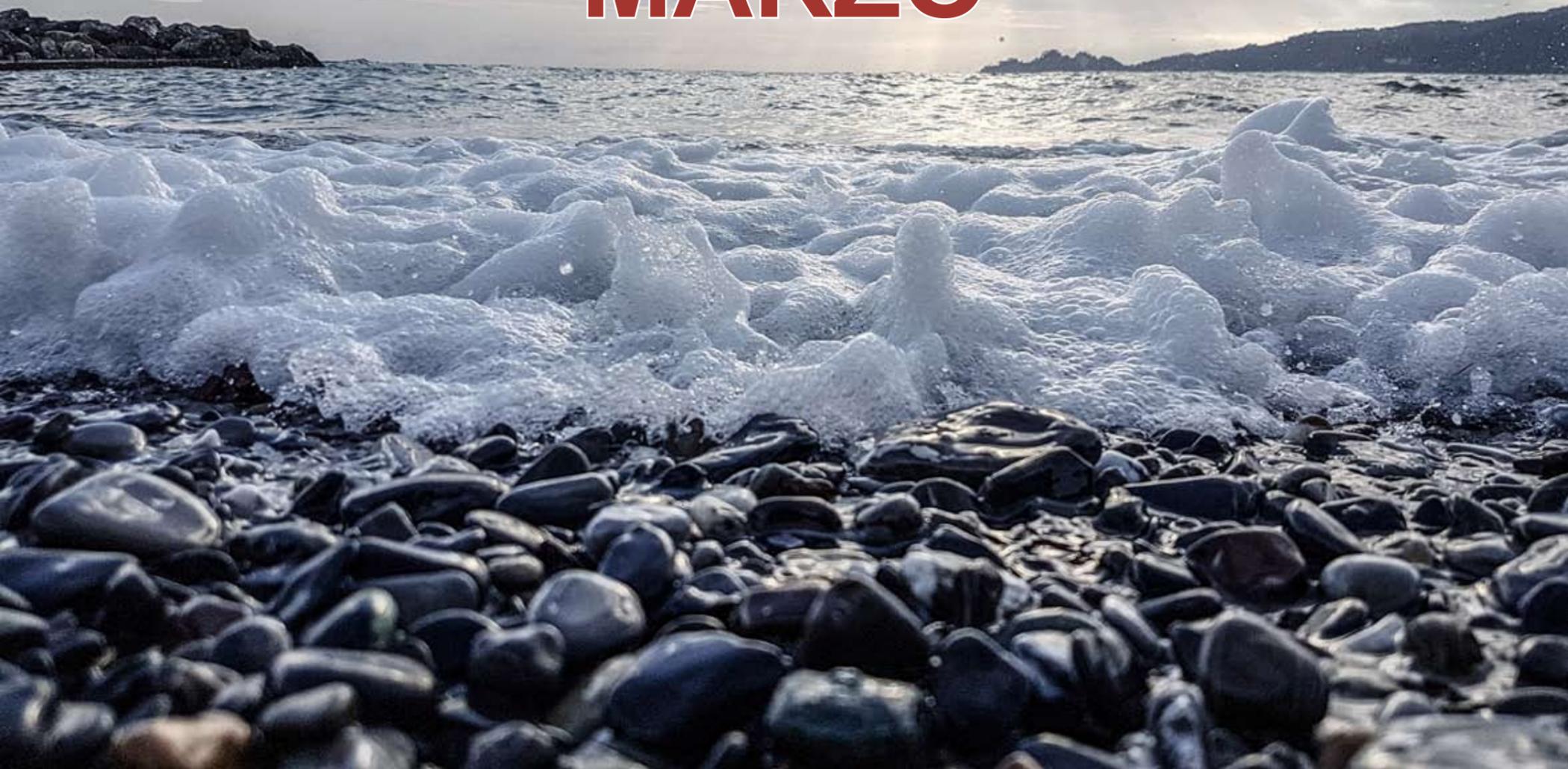
Ci vorrà molto tempo (circa due ore), perché il tempo di reazione della pasta si allunga quanto più essa è asciutta. Allungatela quindi in un filone di circa 50 cm e tagliatela a fette di due cm (un dito piccolo).

Fare ancora lievitare i pani, quindi infornateli a 200 °C fino a raggiungere i tre quarti della cottura; estraeteli dal forno e abbassate la temperatura a 120 °C. Infornateli nuovamente e terminate di cuocerli.

Manteneteli nel forno caldo aperto sino al raffreddamento dello stesso, in modo che si biscottino.

<b>1</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Verdiana	Veglia per la vita	<b>17</b>	<b>SABATO</b> S. Donato Martire	
<b>2</b>	<b>VENERDÌ</b> Presentazione del Signore	Ore 17.30 S. Messa con benedizione delle candele Giornata della Vita Consacrata	<b>18</b>	<b>DOMENICA</b> I di quaresima	Consegna dei Vangeli alla Comunità dei discepoli in ascolto
<b>3</b>	<b>SABATO</b> S. Biagio		<b>19</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Mansueto	
<b>4</b>	<b>DOMENICA</b> S. Gilberto	Giornata per la Vita	<b>20</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Silvano	
<b>5</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Agata		<b>21</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Pier Damiani	
<b>6</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Paolo Miki		<b>22</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Margherita	
<b>7</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Teodoro Martire	☉	<b>23</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Renzo	☉
<b>8</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Girolamo		<b>24</b>	<b>SABATO</b> S. Edilberto	
<b>9</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Apollonia		<b>25</b>	<b>DOMENICA</b> II di quaresima	Consegna del Credo alla Comunità dei discepoli che credono
<b>10</b>	<b>SABATO</b> S. Scolastica		<b>26</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Romeo	
<b>11</b>	<b>DOMENICA</b> N.S. di Lourdes	Inizio Sacre Quarantore Giornata del malato	<b>27</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Leandro	
<b>12</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Eulalia	Sacre Quarantore Inizio corso ministri straordinari della Comunione	<b>28</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Romano abate	
<b>13</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Maura	Sacre Quarantore			
<b>14</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> Le ceneri	Ore 17.30 S. Messa con imposizione delle ceneri Astinenza e digiuno			
<b>15</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Faustino	●			
<b>16</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Giuliana Vergine				

# MARZO



## Fettuccine al sugo di carciofi (Bruna Lertora)

**Ingredienti:** carciofi; sale, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, olio di oliva; farina, 1 uovo.

Per il sugo pulire bene i carciofi, eliminando la parte più dura, dividerli in quattro parti e metterli in ammollo in acqua e limone per 30 minuti.

Metterli poi in una casserola antiaderente con acqua, sale, uno spicchio d'aglio e qualche foglia di prezzemolo.

Quando saranno cotti passarli al frullatore e dopo con un cucchiaino al setaccio in modo da ottenere una crema morbida. Aggiungere olio di oliva.

Le fettuccine: 1 etto di farina, 1 uovo, un pizzico di sale.

Cotte le fettuccine condirle con il sugo di carciofi e una manciata di parmigiano reggiano.

<b>1</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Albino	
<b>2</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Basileo Martire	○
<b>3</b>	<b>SABATO</b> S. Cunegonda	
<b>4</b>	<b>DOMENICA</b> III di quaresima	Consegna del Comandamento nuovo dell'amore alla comunità dei discepoli che amano
<b>5</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Adriano	
<b>6</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Marciano	
<b>7</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Felicità	
<b>8</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Giovanni di Dio	
<b>9</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Francesca R.	●
<b>10</b>	<b>SABATO</b> S. Simplicio Papa	
<b>11</b>	<b>DOMENICA</b> IV di quaresima	Giornata diocesana ministeri laicali e delle cantorie
<b>12</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Massimiliano	
<b>13</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Arrigo	
<b>14</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Matilde Regina	
<b>15</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Luisa	
<b>16</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Eriberto Vescovo	
<b>17</b>	<b>SABATO</b> S. Patrizio	● Incontro per il mondo del lavoro
<b>18</b>	<b>DOMENICA</b> V di quaresima	
<b>19</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Giuseppe	Messa per tutti i lavoratori
<b>20</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Claudia	
<b>21</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Benedetto	
<b>22</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Lea	
<b>23</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Turibio di M.	Giornata diocesana giovani
<b>24</b>	<b>SABATO</b> S. Romolo	●
<b>25</b>	<b>DOMENICA</b> Domenica delle palme	<b>CAMBIO ORARIO SANTE MESSE</b> Ore 11.00 degli ulivi e delle palme e S. Messa
<b>26</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Teodoro	
<b>27</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Augusto	
<b>28</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Sisto III Papa	Messa Crismale
<b>29</b>	<b>GIOVEDÌ</b> Giovedì Santo	Ore 18.30 S. Messa in cena domini. Gesù esposto all'altare delle Reposizione fino alle ore 21
<b>30</b>	<b>VENERDÌ</b> Venerdì Santo	Ore 18.30 Celebrazione della Passione del Signore
<b>31</b>	<b>SABATO</b> Sabato Santo	Don Fabio è in chiesa al mattino e al pomeriggio per le confessioni e per chiunque desideri incontrarlo ○ Ore 22.00 Solenne Veglia Pasquale

# APRILE

Luca Tardiani



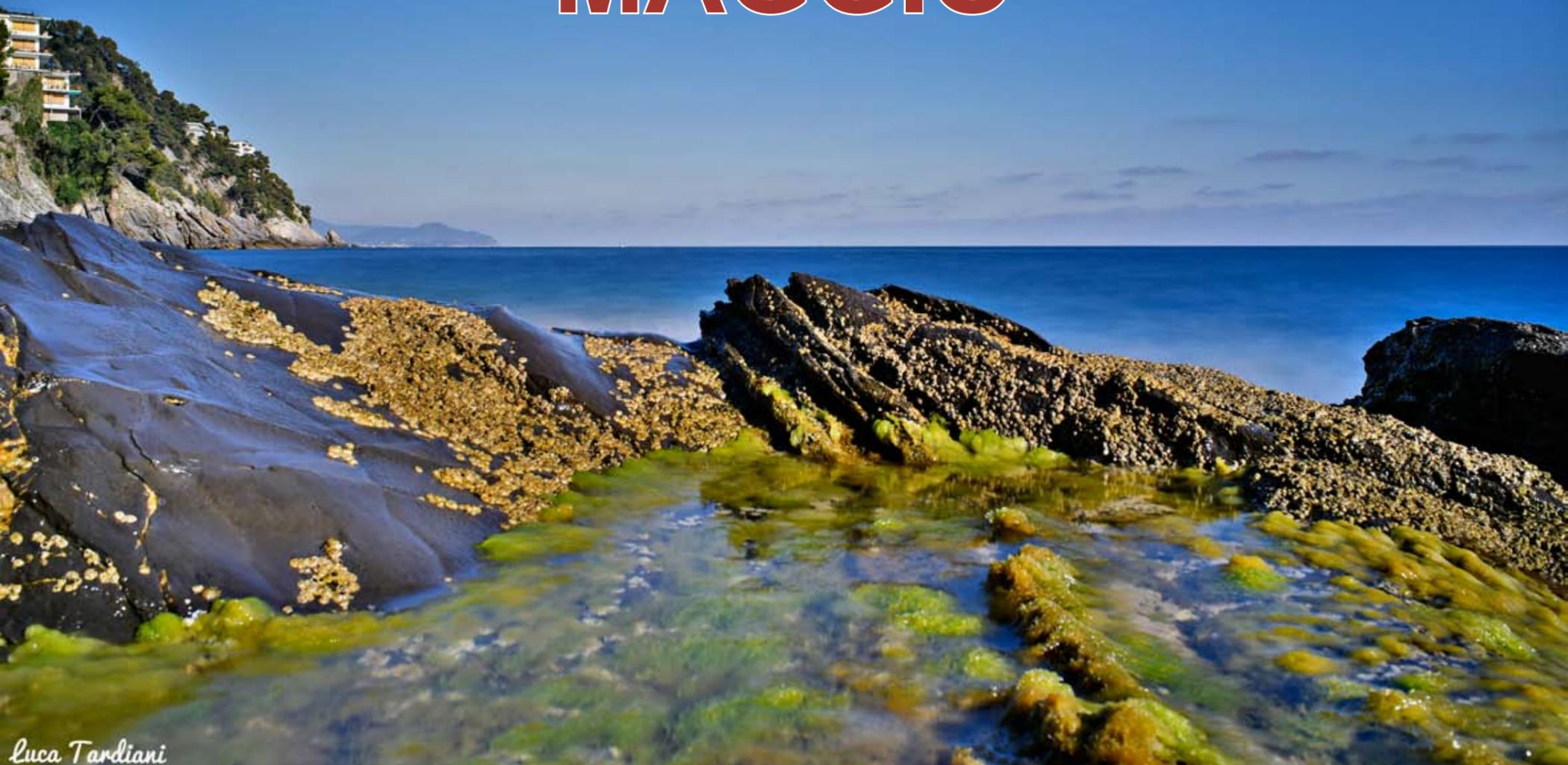
## Zenzero candito (Paola Casella)

Tagliare a fettine sottili lo zenzero ed immergerle nell'acqua in una pentola. Portarle ad ebollizione per 40 minuti. Dopo averle scolate si mettono in una pentola con poca acqua e zucchero e si fanno bollire per 30/35 minuti. 500 gr. Zucchero; 800 grammi di zucchero di canna

Bollire lo zenzero (4 fettine) lasciare raffreddare e scolare. Mettere in pentola capiente, meglio se antiaderente, zenzero, zucchero di canna, una goccia d'acqua. A questo punto fare sobbollire fino a quando si caramella a fuoco lento. A densità ottimale versare su carta forno. Man mano che si raffredda divere lo zenzero. Non buttate via lo zucchero in eccesso: è ottimo per le tisane!

<b>1</b>	<b>DOMENICA</b> Pasqua di resurrezione	Ore 11.00 S. Messa solenne di Pasqua Ore 18.30 S. Messa	
<b>2</b>	<b>LUNEDÌ</b> Lunedì dell'Angelo	Ore 11.00 S. Messa	
<b>3</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Riccardo vescovo		
<b>4</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Isidoro Vescovo	Ore 18.00 a S. Isidoro S.Messa nella cappella omonima	
<b>5</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Vincenzo Ferrer	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>6</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Guglielmo		
<b>7</b>	<b>SABATO</b> S. Ermanno	Celebrazione della festa del perdono della Comunità dei figli perdonati	
<b>8</b>	<b>DOMENICA</b> Domenica in Albis	Giornata per il consultorio diocesano	●
<b>9</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Maria Cleofe	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>10</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Terenzio Martire	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>11</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Stanislao Vescovo		
<b>12</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Giulio Papa	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>13</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Martino Papa		
<b>14</b>	<b>SABATO</b> S. Abbondio		
<b>15</b>	<b>DOMENICA</b> S. Annibale		
<b>16</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Lamberto	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	●
<b>17</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Aniceto Papa	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>18</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Galdino Vescovo		
<b>19</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Ermogene Martire	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>20</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Adalgisa Vergine		
<b>21</b>	<b>SABATO</b> S. Anselmo	Giornata di preghiera per le vocazioni	
<b>22</b>	<b>DOMENICA</b> S. Caio		●
<b>23</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Giorgio	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>24</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Fedele	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>25</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> Anniv. della Liberazione	Giornata diocesana ministranti	
<b>26</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Marcellino Martire	BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE DETTAGLI NELL'ULTIMA PAGINA	
<b>27</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Zita		
<b>28</b>	<b>SABATO</b> S. Valeria		
<b>29</b>	<b>DOMENICA</b> S. Caterina da Siena		
<b>30</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Pio V Papa		○

# MAGGIO



Luca Tardiani



## Ravioli (Vilma Rossi e Francesco Prunali)

**Ingredienti (per 6 persone):**

**Per la pasta:** ½ Kg. Farina manitoba mescolata con farina 00; 2 uova; sale q.b.

**Per il ripieno:** gr. 200 magro di vitello; gr. 100 salciccia; una animella; gr. 100 punta di petto di vitello; 2 uova intere e 2 tuorli; mollica di pane; una scarola, 2 mazzi di boraggini; ½ spicchio d'aglio, un pugno di pinoli; maggiorana, pepe, noce moscata, formaggio parmigiano; burro, brodo.

**Procedimento per la pasta:** impastare la farina con le uova aggiungendo poco a poco acqua tiepida e sale q.b.

**Procedimento per il ripieno:** Lessare le verdure. Far rosolare in casseruola con un po' di burro e senza sale il magro di vitello con i pinoli facendo attenzione che non arrostisca troppo ed intanto far bollire per c.a. 10 minuti la punta di petto; far scottare l'animella che sarà privata della pellicola.

Tritare il tutto: magro di vitello, pinoli, animella, punta di petto, verdure e salciccia fino a che non sarà un composto omogeneo.

Porlo in una terrina ed aggiungere: uova, mollica di pane inzuppata nel brodo, le spezie, la maggiorana e l'aglio tritati, il formaggio parmigiano e il sale. Mescolare abbondantemente finché il tutto non si sia amalgamato e non si sia ottenuta una pasta morbida.

**IL "TOCCO"**

**Ingredienti:** 2 hg carne di matamà tritato; 2 hg arista di maiale; 2 hg luganega; 50 gr midollo d'osso; 2 scatole di pelati; 2 cucchiari c.a. di conserva; 3 foglie di alloro; 1 cipolla; 1 gambo di sedano; 1 carota; 2 spicchi di aglio; 1 gambo di rosmarino; gr 30 funghi secchi; olio; sale q.b.; Pepe; peperoncino

**Procedimento:** Far rosolare il matamà con sedano carota e rosmarino a pezzi. Quando la carne è ben rosolata ed i gusti sono quasi cotti togliere questi ultimi e tritarli finemente assieme a prezzemolo, aglio, funghi secchi (precedentemente ammolati in acqua tiepida). Rimettere il trito in casseruola col matamà ed aggiungere luganega a pezzetti, alloro e arista. Lasciare ancora rosolare ed aggiungere pelati, pepe, sale e peperoncino. Far cuocere per 15 min. c.a. ed aggiungere la conserva sciolta in acqua. Far consumare lentamente aggiungendo alla bisogna acqua tiepida o brodo sino al termine della cottura.

<b>1</b>	<b>MARTEDÌ</b> Festa del Lavoro	
<b>2</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Cesare	
<b>3</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Filippo	Ore 21.00 Rosario in via Canevelli
<b>4</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Silvano	
<b>5</b>	<b>SABATO</b> S. Pellegrino Martire	Ore 18.30 S. Messa per le mamme a cui si regala una rosa benedetta
<b>6</b>	<b>DOMENICA</b> S. Giuditta Martire	Pellegrinaggio a Montallegro ore 11.30 S. Messa
<b>7</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Flavia	
<b>8</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Desiderato	☉
<b>9</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Gregorio V	
<b>10</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Antonino	Ore 21.00 Rosario presso scuola materna
<b>11</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Fabio Martire	
<b>12</b>	<b>SABATO</b> S. Rossana	
<b>13</b>	<b>DOMENICA</b> Ascensione del Signore	Ore 11.00 Consegna del sale alla comunità dei figli accolti e alla comunità dei figli della luce Festa alla Madonnetta
<b>14</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Mattia Apostolo	
<b>15</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Torquato	●
<b>16</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Ubaldo Vescovo	
<b>17</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Pasquale	Ore 21.00 Rosario presso residenza C. Canevaro
<b>18</b>	<b>VENERDÌ</b> San Giovanni I Papa	
<b>19</b>	<b>SABATO</b> S. Pietro di M.	Veglia di Pentecoste
<b>20</b>	<b>DOMENICA</b> Pentecoste	Ore 11.00 Consegna del Padre Nostro alla Comunità dei figli amati Ore 10.00 Prime comunioni a S. Ambrogio
<b>21</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Vittorio Martire	
<b>22</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Rita da Cascia	☾
<b>23</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Desiderio Vescovo	
<b>24</b>	<b>GIOVEDÌ</b> B.V. Maria Ausiliatrice	Ore 21.00 Rosario presso la rotonda in passeggiata a mare
<b>25</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Urbano	
<b>26</b>	<b>SABATO</b> S. Filippo Neri	
<b>27</b>	<b>DOMENICA</b> SS. Trinità	Ore 11.00 Prime comunioni Pellegrinaggio S. Ambrogio a Montallegro con scioglimento del voto
<b>28</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Emilio	
<b>29</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Massimino Vescovo	☉
<b>30</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Felice I Papa	
<b>31</b>	<b>GIOVEDÌ</b> Visitazione della B.M.V.	

# GIUGNO

Luca Tardiani



## Focaccia al formaggio (Mirko Mussi)

### Ingredienti

500 gr. di Farina di grano tenero tipo "00" o in alternativa farina tipo "Manitoba", 50 gr. di olio extra vergine d'oliva italiano, Acqua naturale, Sale fino, 1 kg. di Crescenza

Si lavorano assieme farina di grano tenero tipo "00" (o farina tipo "Manitoba"), acqua, olio extravergine di oliva italiano e sale sino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Terminata l'operazione, si lascia riposare l'impasto per almeno 30 minuti a temperatura ambiente, coperto da un telo di tessuto naturale. Si preleva una porzione di impasto e la si tira. Quindi si procede manualmente allargando la pasta con un movimento rotatorio, posizionando le mani sotto alla sfoglia, fino a renderne lo spessore inferiore al millimetro, e avendo cura di non provocare perforazioni della superficie. Si adagia la sfoglia ottenuta nella teglia di cottura, precedentemente unta con olio.

Si adagia sulla sfoglia la crescenza distribuendola in piccoli pezzi della grandezza pari a quella di una noce così da coprire in maniera omogenea tutta la superficie. Si procede alla lavorazione dell'impasto rimanente, per ottenere un secondo strato di sfoglia delle dimensioni pari al precedente, che sarà ulteriormente lavorato fino a renderlo sottile, quasi trasparente, e sarà successivamente adagiato sulla base già coperta dal Formaggio.

Si saldano, schiacciandoli, i bordi sovrapposti delle due sfoglie per impedire la fuoriuscita del Formaggio durante la cottura e si toglie la pasta in eccesso. Con le dita si pizzica in più punti la sfoglia superiore, formando dei fori. Si cosparge con un filo di olio extravergine. La cottura deve avvenire in forni alla temperatura compresa tra 270° e 320°C per 4-8 minuti, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marroni nella parte superiore.

<b>1</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Giustino Martire		
<b>2</b>	<b>SABATO</b> Festa Della Repubblica		
<b>3</b>	<b>DOMENICA</b> Corpus Domini		
<b>4</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Quirino Vescovo		
<b>5</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Bonifacio Vescovo		
<b>6</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Norberto Vescovo	☾	
<b>7</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Roberto Vescovo		
<b>8</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Medardo Vescovo		
<b>9</b>	<b>SABATO</b> S. Primo		
<b>10</b>	<b>DOMENICA</b> S. Marcella		
<b>11</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Barnaba Apostolo		
<b>12</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Guido		
<b>13</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Antonio da Padova	●	
<b>14</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Eliseo		
<b>15</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Vito		
<b>16</b>	<b>SABATO</b> S. Aureliano		
<b>17</b>	<b>DOMENICA</b> S. Gregorio B.		S. Antonio a S. Andrea di Rovereto
<b>18</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Marina		
<b>19</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Gervasio		
<b>20</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Ettore	☾	
<b>21</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Luigi Gonzaga		
<b>22</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Paolino da Nola		
<b>23</b>	<b>SABATO</b> S. Lanfranco Vescovo		
<b>24</b>	<b>DOMENICA</b> S. Giovanni Battista		Ore 19.00 Semorile Festa di S. Giovanni Battista
<b>25</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Guglielmo Abate		
<b>26</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Vigilio Vescovo		
<b>27</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Cirillo		
<b>28</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Attilio	☾	Ore 18.30 S. Messa per la dedicazione della chiesa parrocchiale anno 1750
<b>29</b>	<b>VENERDÌ</b> SS. Pietro e Paolo		S. Pietro a Rovereto
<b>30</b>	<b>SABATO</b> SS. Primi Martiri		Ore 18.00 S. Ambrogio cresime

# LUGLIO



Luca Tardiani



## Focaccette (Maria Macciò)

### Ingredienti

500 grammi di farina (Per 5 persone) pizzico di sale e olio due cucchiaini, acqua circa 200 ml tiepida dove è stato fatto sciogliere mezzo dado di lievito.

Si fa il buco al centro della farina e si comincia a mescolare delicatamente. Finché il tutto non si ammorbidisce; si lascia il tutto 2 ore a lievitare quando è lievitato si taglia tanti piccoli pezzetti e si stirano per ottenere la forma della focaccetta. Si mette a scaldare l'olio d'oliva e si friggono e vanno servite ben calde.

<b>1</b>	<b>DOMENICA</b> S. Teobaldo
<b>2</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Ottone
<b>3</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Tommaso Apostolo
<b>4</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Elisabetta
<b>5</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Antonio
<b>6</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Maria Goretti ●
<b>7</b>	<b>SABATO</b> S. Claudio
<b>8</b>	<b>DOMENICA</b> S. Priscilla
<b>9</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Armando
<b>10</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Felicità
<b>11</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Benedetto
<b>12</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Fortunato Martire
<b>13</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Enrico Imperatore ●
<b>14</b>	<b>SABATO</b> S. Camillo de Lellis
<b>15</b>	<b>DOMENICA</b> S. Bonaventura Madonna del Carmine ore 19.00 a Semorile
<b>16</b>	<b>LUNEDÌ</b> N.S. del Carmelo N. S. del Carmine

<b>17</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Alessio
<b>18</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Calogero
<b>19</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Giusta ●
<b>20</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Margherita
<b>21</b>	<b>SABATO</b> S. Lorenzo da Brindisi
<b>22</b>	<b>DOMENICA</b> S. Maria Maddalena Madonna del Carmine a San Pietro
<b>23</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Brigida
<b>24</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Critina
<b>25</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Giacomo Apostolo
<b>26</b>	<b>GIOVEDÌ</b> SS. Anna e Gioacchino
<b>27</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Liana ○
<b>28</b>	<b>SABATO</b> S. Nazario
<b>29</b>	<b>DOMENICA</b> S. Marta S. Pantaleo Ore 19.00 S. Messa
<b>30</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Pietro Crisologo
<b>31</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Ignazio di Loyola

# AGOSTO



## Asado (Tonino Repetto)

### Ingredienti

Carne Marinata; Gusti vari, olio, vino bianco.

Recatevi dal vostro macellaio di fiducia ed acquistate carne freschissima, che riconoscerete per: il colore rosso vivo del muscolo; il bianco candido del grasso; la consistenza tonica ed elastica; l'odore delicatissimo, quasi impercettibile.

Ricordatevi che la carne fresca ha sempre un colorito omogeneo e non deve presentare zone più scure o di colore cangiante.

Una volta che avrete acquistato la carne giusta, dovrete concentrarvi sulla marinatura dell'asado.

Una buona marinatura è indispensabile per rendere la carne del vitello morbida e saporita.

Una volta massaggiata la carne con gli ingredienti giusti, coprite il recipiente e tenetelo una notte in frigo, in modo che la carne abbia il tempo di assorbire bene tutto il condimento.

Il condimento si prepara mescolando olio con aglio, origano, prezzemolo, alloro e pepe, rosmarino, timo, finocchio, salvia, basilico, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino: noi abbiamo leggermente variato la ricetta, per renderlo ancora più gustoso!

Il mattino successivo la cottura avviene a fuoco lento e a una distanza media dal fuoco vivo di circa un metro e mezzo, due metri. Ogni tanto si asperge con l'atingolo per mantenere irrorata la carne. La cottura sarà circa di sei ore.

<b>1</b>	MERCOLEDÌ	S. Alfonso	
<b>2</b>	GIOVEDÌ	S. Eusebio	
<b>3</b>	VENERDÌ	S. Lidia	
<b>4</b>	SABATO	S. Nicodemo	●
<b>5</b>	DOMENICA	S. Osvaldo	Madonnina del Mare Ore 21.30 S. Messa alla rotonda in passeggiata Ore 17.00 S. Maria Maddalena a Sexi
<b>6</b>	LUNEDÌ	Trasfigurazione di N.S.	
<b>7</b>	MARTEDÌ	S. Gaetano	
<b>8</b>	MERCOLEDÌ	S. Domenico	
<b>9</b>	GIOVEDÌ	S. Romano	Ore 18.00 inizio triduo per N.S. della Salute
<b>10</b>	VENERDÌ	S. Lorenzo	
<b>11</b>	SABATO	S. Chiara	●
<b>12</b>	DOMENICA	S. Giuliano	S. Ambrogio N.S. della Salute ore 10.00 S. Messa ore 18.30 S. Messa e processio
<b>13</b>	LUNEDÌ	S. Ippolito	
<b>14</b>	MARTEDÌ	S. Alfredo	Ore 18.30 S. Messa prefestiva
<b>15</b>	MERCOLEDÌ	Assunzione di Maria	Ore 11.00 S. Messa Ore 18.30 S. Messa
<b>16</b>	GIOVEDÌ	S. Rocco	
<b>17</b>	VENERDÌ	S. Giacinto	
<b>18</b>	SABATO	S. Elena Imperatrice	●
<b>19</b>	DOMENICA	S. Italo	Frazione Cerisola S. Pellegrino ore 19.00 S. Messa e processione
<b>20</b>	LUNEDÌ	S. Bernardo Abate	
<b>21</b>	MARTEDÌ	S. Pio X	
<b>22</b>	MERCOLEDÌ	S. Maria Regina	
<b>23</b>	GIOVEDÌ	S. Rosa da Lima	
<b>24</b>	VENERDÌ	S. Bartolomeo Apostolo	
<b>25</b>	SABATO	S. Ludovico	
<b>26</b>	DOMENICA	S. Alessandro Martire	○ S. Bernardo S. Messa e processione
<b>27</b>	LUNEDÌ	S. Monica	
<b>28</b>	MARTEDÌ	S. Agostino	
<b>29</b>	MERCOLEDÌ	Martirio di S. Giovanni B.	
<b>30</b>	GIOVEDÌ	S. Faustina	
<b>31</b>	VENERDÌ	S. Aristide Martire	

# SETTEMBRE



Luca Tardiani



## Tortelli di patate (Rosa Beretta)

Lessare le patate. Nel frattempo preparare la sfoglia: con la farina formare una fontana, lasciandone da parte 200 g circa da aggiungere mano a mano che si impasta.

Amalgamare le uova ad una ad una e lavorare l'impasto fino ad ottenere una palla morbida e liscia che non attacchi alle mani. Lasciare riposare la pasta coperta per una mezz'ora.

Tagliarne dei pezzi e stendere la sfoglia, a mano o con l'aiuto della macchina, in modo da avere strisce di sfoglia non troppo fini da rompersi alla chiusura o alla cottura, ma nemmeno troppo alte da rendere la cottura difficoltosa e poco gestibile. Quando le patate sono cotte e ancora ben bollenti, sbuciarle e schiacciarle. Aggiungere anche qualche cucchiaino di passata di pomodoro per avere un ripieno rosato e salare. Sulla sfoglia mettere delle palline di ripieno grandi come una noce, distanziandole di circa 2 cm, quindi ripiegare la sfoglia nel senso della lunghezza schiacciando ai lati del ripieno con la parte esterna dei mignoli per sigillare il ripieno all'interno della pasta. Tagliare l'eccesso e separare i tortelli l'uno dall'altro.

Condimento a piacere, con il ragù oppure con burro e salvia ed un leggera spolverata di parmigiano.

<b>1</b>	SABATO	S. Egidio Abate	
<b>2</b>	DOMENICA	S. Elpidio Vescovo	Festa alla Madonnetta (S. Pietro)
<b>3</b>	LUNEDÌ	S. Gregorio	☾
<b>4</b>	MARTEDÌ	S. Rosalia	
<b>5</b>	MERCOLEDÌ	S. Vittorino Vescovo	
<b>6</b>	GIOVEDÌ	S. Petronio	
<b>7</b>	VENERDÌ	S. Regina	
<b>8</b>	SABATO	Natività B.V. Maria	
<b>9</b>	DOMENICA	S. Sergio Papa	●
<b>10</b>	LUNEDÌ	S. Nicola da Tolentino	
<b>11</b>	MARTEDÌ	S. Diomede Martire	
<b>12</b>	MERCOLEDÌ	SS. Nome di Maria	
<b>13</b>	GIOVEDÌ	S. Giovanni Crisostomo	
<b>14</b>	VENERDÌ	Esaltazione S. Croce	
<b>15</b>	SABATO	B.V. Addolorata	
<b>16</b>	DOMENICA	SS. Cornelio e Cipriano	
<b>17</b>	LUNEDÌ	S. Roberto B.	☾
<b>18</b>	MARTEDÌ	S. Sofia M.	
<b>19</b>	MERCOLEDÌ	S. Gennaro Vescovo	
<b>20</b>	GIOVEDÌ	S. Eustachio	
<b>21</b>	VENERDÌ	S. Matteo Apostolo	
<b>22</b>	SABATO	S. Maurizio Martire	
<b>23</b>	DOMENICA	S. Pio da Petralcina	
<b>24</b>	LUNEDÌ	S. Pacifico	
<b>25</b>	MARTEDÌ	S. Aurelia	☉
<b>26</b>	MERCOLEDÌ	SS. Cosimo e Damiano	
<b>27</b>	GIOVEDÌ	S. Vincenzo De Paoli	
<b>28</b>	VENERDÌ	S. Venceslao Martire	Inizio novena alla Madonna del Rosario ore 18.30
<b>29</b>	SABATO	SS. Arcangeli	
<b>30</b>	DOMENICA	S. Girolamo Dottore	

# OTTOBRE



## Stufato di capra (Volontari vari)

**Ingredienti:** Alloro; Basilico; Carota; Cipolla; Dado da cucina; Olio extravergine di oliva; Patate; Polpa di capra; Pomodori freschi; Sale; Sedano; Vino bianco; spezie.

*Pulite la polpa di capra e sgrassatela. Tagliate la carne a cubetti di dimensioni medio/piccole quindi tenetela da parte. Pulite le verdure. Tritate la cipolla e il sedano, grattugiate la carota con un'unghia grande. In un pentolino pieno d'acqua bollente fate sciogliere il dado da cucina classico, abbassate la fiamma al minimo e fate sobbollire.*

*Lavate i pomodori, spellateli e frullateli con qualche foglia di basilico fresco. Pelate le patate e tagliatele a cubetti della stessa dimensione della carne.*

*In una pentola dai bordi alti fate scaldare, a fiamma media, poco olio extravergine di oliva, aggiungete la cipolla, la carota e il sedano. Dopo qualche minuto aggiungete la carne e proseguite la cottura mescolando bene. Quando la carne avrà preso calore sfumate con poco vino bianco. Quando il vino sarà evaporato ricoprite la carne con il brodo e fate cuocere coperto per circa un'ora girando di tanto in tanto. Trascorsa l'ora aggiungete il sugo, una foglia di alloro e le spezie a piacere. Proseguite la cottura per altri 40 minuti. Quando il sugo si sarà ben ristretto, aggiungete le patate e un bicchiere d'acqua. Fate cuocere le patate aggiungendo poca acqua per volta. Quando anche le patate saranno cotte, servite subito ben caldo.*

**NB:** Non aggiungete troppa acqua per la cottura delle patate, fate restringere il sugo in modo che il piatto sia ben legato.

<b>1</b>	LUNEDÌ	S. Teresa del B.G.	
<b>2</b>	MARTEDÌ	SS. Angeli Custodi	☉
<b>3</b>	MERCOLEDÌ	S. Gerardo Ab.	
<b>4</b>	GIOVEDÌ	S. Francesco D'Assisi	
<b>5</b>	VENERDÌ	S. Placido Martire	
<b>6</b>	SABATO	S. Bruno	Ore 15.30 Benedizione dei bamini offerta dei fiori alla Madonna Ore 18.30 S. Messa prefestiva
<b>7</b>	DOMENICA	N.S. del Rosario	N.S. DEL ROSARIO Ore 11.00 S. Messa solenne Ore 16.30 Vesperi e processione
<b>8</b>	LUNEDÌ	S. Pelagia	
<b>9</b>	MARTEDÌ	S. Dionigi	●
<b>10</b>	MERCOLEDÌ	S. Daniele	
<b>11</b>	GIOVEDÌ	S. Firmino Vescovo	
<b>12</b>	VENERDÌ	S. Serafino	
<b>13</b>	SABATO	S. Edoardo Re	
<b>14</b>	DOMENICA	S. Callisto I Papa	
<b>15</b>	LUNEDÌ	S. Teresa D'Avila	
<b>16</b>	MARTEDÌ	S. Edvige	☉
<b>17</b>	MERCOLEDÌ	S. Rodolfo	
<b>18</b>	GIOVEDÌ	S. Luca	
<b>19</b>	VENERDÌ	S. Isacco	
<b>20</b>	SABATO	S. Irene	
<b>21</b>	DOMENICA	S. Orsola	
<b>22</b>	LUNEDÌ	S. Donato Vescovo	
<b>23</b>	MARTEDÌ	S. Giovanni da Capestrano	
<b>24</b>	MERCOLEDÌ	S. Antonio Maria Claret	☉ Inizio novena dei defunti
<b>25</b>	GIOVEDÌ	S. Crispino	
<b>26</b>	VENERDÌ	S. Evaristo Papa	
<b>27</b>	SABATO	S. Fiorenzo Vescovo	
<b>28</b>	DOMENICA	S. Simone	CAMBIO ORARIO S. MESSE
<b>29</b>	LUNEDÌ	S. Ermelinda	
<b>30</b>	MARTEDÌ	S. Germano Vescovo	
<b>31</b>	MERCOLEDÌ	S. Lucilla	☉

# NOVEMBRE

Baca Tardiani

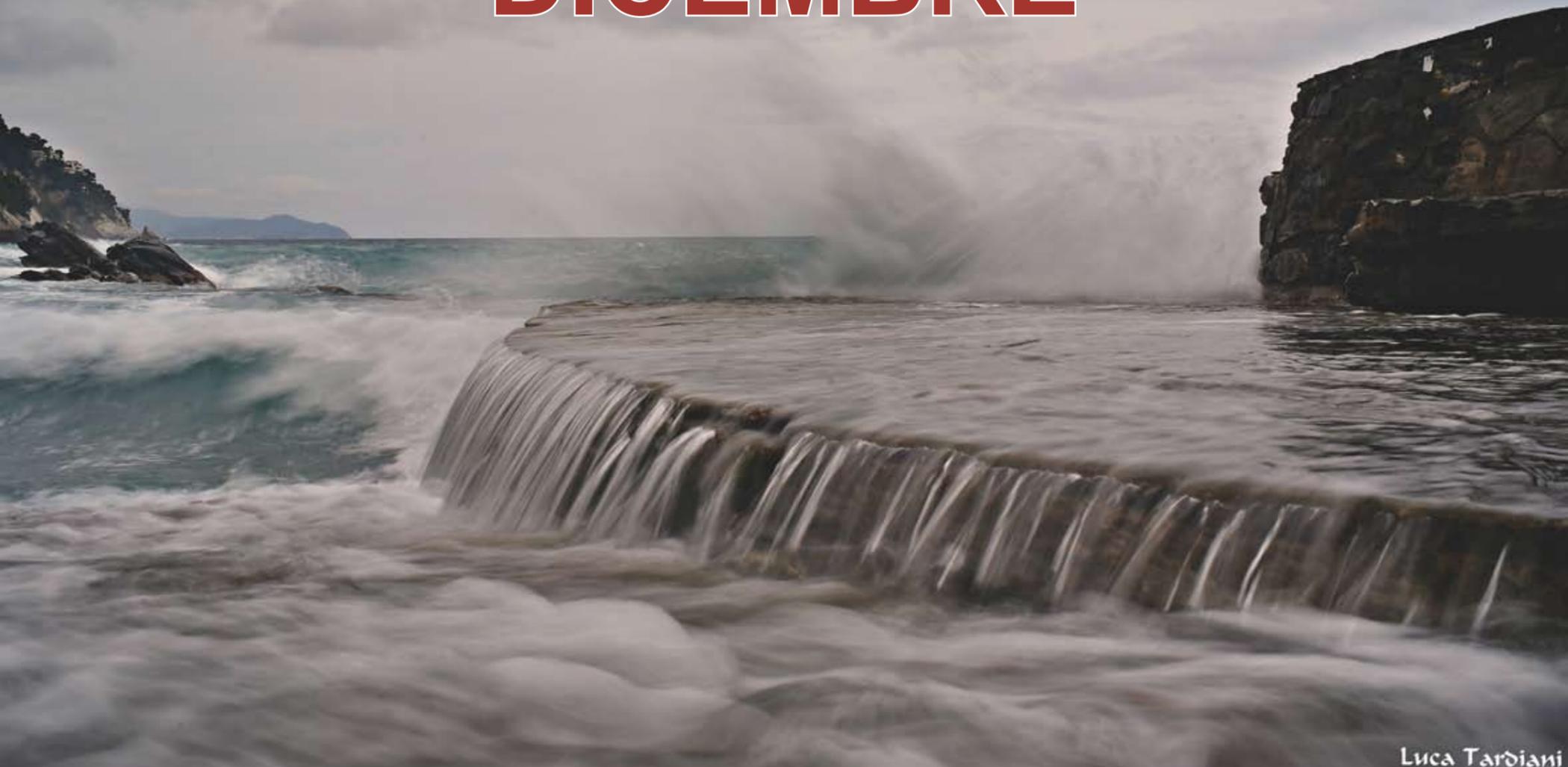


## Canestrelli di Zoagli (Angela Franceschini)

300 gr di farina 00, 200gr di burro, 130 gr di zucchero semolato fine, 2 tuorli d'uovo, vaniglia o buccia di limone grattugiata e un pizzico di sale.

<b>1</b>	<b>GIOVEDÌ</b> Tutti i Santi	Ore 11.00 S. Messa Ore 17.30 S. Messa	
<b>2</b>	<b>VENERDÌ</b> Commemoraz. Defunti	Ore 6.00 S. Messa e benedizione al cimitero Ore 17.30 S. Messa	
<b>3</b>	<b>SABATO</b> S. Martino		
<b>4</b>	<b>DOMENICA</b> S. Carlo Borromeo	Ore 11.00 S. Messa in suffragio dei caduti per le guerre	
<b>5</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Zaccaria		
<b>6</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Leonardo Abate		
<b>7</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Ernesto Abate	●	
<b>8</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Goffredo Vescovo		
<b>9</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Oreste		
<b>10</b>	<b>SABATO</b> S. Leone Magno		
<b>11</b>	<b>DOMENICA</b> S. Martino di Tours	Festa di San Martino - Ore 11.00 S. Messa e cresime Pomeriggio castagnata	
<b>12</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Renato		
<b>13</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Diego		
<b>14</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Giocondo Vescovo		
<b>15</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Alberto	●	
<b>16</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Margherita		
<b>17</b>	<b>SABATO</b> S. Elisabetta		
<b>18</b>	<b>DOMENICA</b> S. Oddone		
<b>19</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Fausto Abate		
<b>20</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Benigno		
<b>21</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> Presentaz. B.V. Maria		
<b>22</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Cecilia		
<b>23</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Clemente Papa	○	
<b>24</b>	<b>SABATO</b> N.S. Gesù Cristo Re		
<b>25</b>	<b>DOMENICA</b> S. Caterina D'Alessandria	Ore 11.00 S. Messa dedicata a S. Caterina D'Alessandria e consegna del nome di Gesù alla Comunità dei figli accolti	
<b>26</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Corrado Vescovo		
<b>27</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Virgilio		
<b>28</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Giacomo		
<b>29</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Saturnino Martire		
<b>30</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Andrea	●	

# DICEMBRE



Luca Tardiani



## Liquore noccioli di albicocche (Angela Peirano)

**Ingredienti:** 40 noccioli di albicocche; 400 acqua; 300 gr zucchero; mezzo litro alcool.

*Pulire al meglio 40 noccioli di albicocche, prelevarne una decina e schiacciarli estraendone la mandorla. Mettere i noccioli interi, schiacciati e le relative mandorle in un vaso a chiusura ermetica coprendoli con l'alcool e lasciare il tutto in infusione per dieci giorni agitando di tanto in tanto il vaso.*

*Allo scadere dei dieci giorni preparare uno sciroppo facendo sciogliere su fuoco basso lo zucchero nell'acqua.*

*Quando lo sciroppo è freddo versarlo nel vaso contenente i noccioli e l'alcool mescolando bene il tutto. Dopo venti giorni filtrare il liquore e imbottigliare. Si consiglia di consumare il liquore non prima di due mesi.*

<b>1</b>	<b>SABATO</b> S. Ansano	
<b>2</b>	<b>DOMENICA</b> I di Avvento	Rovereto S. Andrea e celebrazioni cresime
<b>3</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Francesco Saverio	
<b>4</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Barbara	
<b>5</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Giulio	
<b>6</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Nicola Vescovo	
<b>7</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Ambrogio	● Festa di S. Ambrogio nell'omonima frazione
<b>8</b>	<b>SABATO</b> Immacolata Concezione	
<b>9</b>	<b>DOMENICA</b> II di Avvento	
<b>10</b>	<b>LUNEDÌ</b> N.S. di Loreto	
<b>11</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Damaso I Papa	
<b>12</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Giovanna	
<b>13</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Lucia	
<b>14</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Giovanni della Croce	
<b>15</b>	<b>SABATO</b> S. Valeriano	●
<b>16</b>	<b>DOMENICA</b> III di Avvento	Presentazione della domanda della Cresima da parte della Comunità dei discepoli che amano
<b>17</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Lazzaro	
<b>18</b>	<b>MARTEDÌ</b> S. Graziano Vescovo	
<b>19</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> S. Fausta	
<b>20</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Liberato Martire	
<b>21</b>	<b>VENERDÌ</b> S. Pietro Canisio	
<b>22</b>	<b>SABATO</b> S. Francesca Cabrini	○
<b>23</b>	<b>DOMENICA</b> IV di Avvento	
<b>24</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Delfino	Don Fabio è in Chiesa al mattino e al pomeriggio per le Confessioni e per chiunque desideri incontrarlo Ore 24.00 S. Messa di mezzanotte
<b>25</b>	<b>MARTEDÌ</b> Natale del Signore	Ore 11.00 S. Messa Ore 17.30 S. Messa
<b>26</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> Santo Stefano	Ore 17.30 S. Messa
<b>27</b>	<b>GIOVEDÌ</b> S. Giovanni Apostolo	Ore 17.30 S. Messa per i caduti del 27 dicembre 1943
<b>28</b>	<b>VENERDÌ</b> SS. Innocenti Martiri	
<b>29</b>	<b>SABATO</b> S. Tommaso Becket	●
<b>30</b>	<b>DOMENICA</b> S. Eugenio	
<b>31</b>	<b>LUNEDÌ</b> S. Silvestro Papa	Ore 17.30 S. Messa con il Te Deum



*Dove c'è amicizia e amicizia vera, lì c'è Dio.*

*E lì c'è l'uomo.*

*L'amicizia è il più grande di tutti i sacramenti. Dio è amicizia*

*“Dio è una Presenza sempre offerta alla quale noi non sempre rispondiamo”*

*L'amicizia si offre:*

*non si impone, non si mendica, non si simula:*

*l'amicizia, come Dio, è una presenza sempre offerta, anche se non sempre accolta.*

*E' come la sorgente nel bosco:*

*essa deve dare al passante assetato*

*l'acqua più pura che ha ed il meglio di sé.*

*Nelle ore oscure di cupo abbandono*

*in cui l'uomo avverte con angoscia il suo Dio assente e lontano,*

*è l'amicizia che aiuta a ritrovare la presenza amica del Padre.*

*Don Michele Do*

## BENEDIZIONI DELLE FAMIGLIE

inizio dalle ore 14.00

<b>GIOVEDÌ 5 APRILE</b>	Via dei Mulini fino al 26, Via Castello (dal 12 al 2), Casa Solaria, Via Aurelia (dal 67 al 79)
<b>LUNEDÌ 9 APRILE</b>	Via Castello (dal 13 al 33), Via Cave, Via Solari Queirolo (dal 46 al 16a), loc. Castagnola, loc. Barca inferiore (Via dei Mulini 27/28/29), loc. Molino (Via Canevelli 36)
<b>MARTEDÌ 10 APRILE</b>	loc. Oliveto, loc. Barca superiore, loc. Parazzolo
<b>GIOVEDÌ 12 APRILE</b>	loc. Ciazza, loc. Canevelli alto (via Bernabò Brea dal 90 al 70), Via Canevelli (dal 35 al 8A)
<b>LUNEDÌ 16 APRILE</b>	Via Chiapparino, Via Canevelli (dall'8 all'1), Via Bernabò Brea (dal 71 al 47), loc. Ronco
<b>MARTEDÌ 17 APRILE</b>	Via dei Velluti, Via Scoglio, Via Bernabò Brea (dal 46 all'1), Via Privata Campodonico
<b>GIOVEDÌ 19 APRILE</b>	Casa di Riposo (mattino) - Via Aurelia (dal 160 al 182), Parco Merello, Via Paraxo
<b>LUNEDÌ 23 APRILE</b>	Via Aurelia (dal 193 al 216), Via Romana Occidentale, Via XX Settembre (dal 27 al 24), Via D.ssa Canevaro, Arenella
<b>MARTEDÌ 24 APRILE</b>	Piano, Via Colombo 20, Via Aurelia (dal 158 al 106), Via Canale (dal 1 al 5)
<b>GIOVEDÌ 26 APRILE</b>	MATTINO: Scuola materna - Comune di Zoagli POMERIGGIO: Via Duca Canevaro, Via XX Settembre (dal 23 all'1), Via Erasmo Piaggio, Via mons. Zunino, Piazza XXVII Dicembre (compresi i negozi che lo chiedono), Via Garibaldi (dall'1 al 18), Lungomare est, Via del Rivo, Via Luigi Merello, Piazza S. Martino

## ORARIO SANTE MESSE

	ORA LEGALE	ORA SOLARE
<b>FERIALE</b>	18.30	17.30
<b>PREFESTIVO</b>	18.30	17.30
<b>FESTIVO</b>	11.00 - 18.30	11.00 - 17.30

**Parrocchia San Martino**

Piazza San Martino, 1 - 16035 Zoagli (GE)

tel. 328.2891815

[www.parrocchiazoglia.it](http://www.parrocchiazoglia.it) - [info@parrocchiazoglia.it](mailto:info@parrocchiazoglia.it)

