

Il Beato Giacomo

Anno XXXI - N. 2/2014 • Frati Minori, Santuario Beato Giacomo - Bitetto (Ba) • www.beatogiacomito.it



“ Domenica 28 settembre 2014, in occasione della Celebrazione Eucaristica svoltasi a Roma in piazza San Pietro, che ha visto impiegati nel servizio liturgico i post-novizi di Bitetto, è stata donata a Sua Santità Papa Francesco, un'icona del Beato Giacomo realizzata per l'occasione da fra Tommaso Rignanese. La consegna dell'icona è stata accompagnata da un breve cenno biografico sulla vita del Beato, nell'ambito del quale ci si è soffermati sul famoso episodio dell'estasi delle fave, vicenda che ha suscitato particolare attenzione da parte del Pontefice. ”



La vita di un seminarista francescano in Croazia

Mi chiamo Petar Komljenović, ho 34 anni e sono un seminarista francescano della cittadina croata di Spalato. I miei tre fratelli ed io siamo nati e cresciuti in Germania a Sindelfingen, vicino Stoccarda, una città conosciuta per la presenza della più grande fabbrica di Mercedes esistente al mondo.

“Perché vivo? Qual è il senso della vita e che cos'è la verità?” (Gv 18,38). Queste sono le domande che mi hanno condotto allo studio della teologia. Ben presto mi sono convinto che Dio esiste e che Gesù è “la via, la verità e la vita” (Gv 14,6). Più conoscevo Dio, più Egli diventava l'unica gioia e soddisfazione della mia vita e cresceva in me il desiderio di consacrarmi a Lui.

Dopo i miei studi, ho scoperto grazie ai frati francescani croati, la bellezza del vivere in fraternità. Per tutto ciò ringrazio Dio! Attualmente sono un professo temporaneo della fraternità di post-noviziato di

Spalato, dove vivo insieme a 25 fratelli studenti e 20 professori.

Ringrazio tutti i frati della fraternità di Bitetto, per la luce e la gioia divina che mi hanno trasmesso attraverso la loro testimonianza di semplicità, bontà e fraternità francescana. Sento quasi che il Beato Giacomo mi dica: “Ecco”, Pietro, “com'è bello e com'è dolce che i fratelli vivano insieme!” (Sal 133,1)

Infine ringrazio il nostro professore e amico Michele Trotta, che ci ha insegnato l'italiano con pazienza e perseveranza! Senza i suoi insegnamenti non avreste potuto leggere tutto ciò italiano! Che Dio lo benedica unitamente alla sua famiglia.

fra Petar Komljenović

Jedan mjesec u Bitettu

Život svakog čovjeka je nepredvidljiv i nikad ne znamo što nam donosi, ali vjerujemo da smo u rukamo dobrog Boga koji se za sve događaje u tom životu brine, te dopušta da doživimo određena stvari kako

bi nas usmjerio ili vratio na pravi put. Zovem se *Toni Šimunović* i dolazim iz malenog mjesta Otoka kod Sinja i iz istoimene župe Sv. Luke. Deset kilometara od Otoka nalazi se veliko i poznato marijansko svetište Čudotvorne Gospe Sinjske, duhovna oaza cijele Dalmacije i BiH. Otok je poznat i po mnogo duhovnih zvanja. Župa broji oko 3.000 duša, a od toga je iz župe 35 živućih svećenika-franjevaca, 150 redovnica te 4 bogoslova. Po završetku Gimnazije i postulature u Sinju, odlazim u novicijate na maleni otočić Visovac na rijeci Krki, a potom započinjem svoj studij i život u klerikatu u Splitu. Život u klerikatu sastoji se, jednostavno rečeno, od molitve i rada. Bogoslovi su podjeljeni u četiri sekcije koje su usmjerene na animiranje liturgije, karitativni rad, izdavanje časopisa bogoslovije i sportske aktivnosti. Nakon što sam završio prvu godinu Filozofsko-teološkog studija, na zajedničkom sastanku nas bogoslova sa odgojiteljima, odlučeno je da nas pet bogoslova pođe mjesec dana na učenje stranih jezika (tri u Njemačku i dva u Italiju). Naš dolazak u Bitetto bio je jedno veliko iznenađenje, gradić u kojem je Hrvat gvardijan, fra Miro i hrvatski blaženik, fra Jakov iz Zadra. Susret sa fratrima bio je u duhu franjevaštva, koje ovdje u Italiji još uvijek miriše jednim posebnim mirisom, a suživot ljudi sa svetištem vidljiv je na svakom koraku. Zahvalan sam svima koji su nam omogućili dolazak u Italiju i onima koji su nas primili. Na kraju odlazim obogaćen jednim novim i lijepim iskustvom te zaključujem “*Ljubav govori univerzalnim jezikom, jezikom koji svaki čovjek, ma gdje god se nalazio razumi, a ovdje se u Bitettu može osjetiti puno ljubavi!*” Ovaj grad, samostan i ljudi u njemu ostat će mi u lijepom sjećanju i u mojim molitvama.

fra Toni Šimunović Erpušina



Sui passi di Santiago... con la mia "amata" sedia a rotelle...

Riecheggiano ancora i me i ricordi della mia esperienza a Santiago recentemente conclusa!

Dove oggi sorge il santuario di Santiago, fu prima costruita una cappella e poi la grande basilica datata al XII secolo, dove nel medioevo, insieme a Gerusalemme, Roma e Monte Sant'Angelo, era possibile lucrare l'indulgenza totale per i propri peccati.

L'idea di far vivere l'esperienza del Cammino anche a noi disabili è venuta ad Antonio, volontario dell'**U.N.I.T.A.L.S.I. di Bari** (Unione Nazionale Italiana Trasporto Ammalati a Lourdes e Santuari Internazionali), meglio conosciuta come l'associazione dei "treni bianchi".

Qualche anno fa Antonio aveva già fatto tale esperienza e si era chiesto: "perché non far vivere questa indimenticabile avventura ai nostri fratelli diversamente abili?" Detto... fatto!

Dopo un lungo anno di preparazione e dopo aver realizzato una particolare sedia a rotelle idonea a facilitare il cammino per chi è di-



versamente abile, eccoci pronti l'8 agosto a partire.

Il gruppo era formato da 5 disabili e 30 volontari con mansioni differenti e alternate (dalla logistica, alla cucina, alla conduzione delle sedie durante il cammino).

La prima tappa è stata a Lourdes dove abbiamo chiesto una speciale benedizione a Maria. Il giorno seguente, all'alba, siamo ripartiti in pullman. Arrivati a Sarria abbiamo iniziato il cammino vero e proprio, cioè

quello normalmente percorso dai pellegrini, e affrontato le non poche difficoltà che si presentavano durante il cammino (intemperie, austerità dei sentieri, rischio di ribaltamento delle carrozzine, ecc.), le quali però non ci hanno precluso di vivere le bellezze che il cammino ci regalava come chiese, cappelle e paesaggi naturali.

A tal proposito ricordo vivamente la cappella di **Furelos**, raffigurante al suo interno un Cristo del XVII secolo intento ad aiutare col la sua mano i pellegrini nel loro "cammino della vita".

Tanti sono i doni ricevuti da questo difficile ma indimenticabile cammino tra i quali: l'aver colto la bellezza della natura e il silenzio che essa ti offre, l'aver toccato con mano la certezza che il Signore è lì con te, l'importanza della preghiera che scandiva le nostre tappe ma soprattutto la gratuità dell'accoglienza della gente del posto, sorpresa nel vedere un gruppo di italiani con dei camminatori "carrozzati".

Dopo aver, con una certa fatica raggiunto l'ultima tappa (tra l'altro la più lunga) siamo arrivati finalmente alle porte di Santiago, al **Monte de Gozo**, dove siamo stati accolti da un applauso scrosciante partito dai tanti pellegrini che costeggiavano il nostro cammino.

Arrivati in piazza, la gioia, la stanchezza e tutti i sentimenti possibili, si sono trasformati in lunghi abbracci e tante tante lacrime: ce l'abbiamo fatta!

Iacovelli Cesareo

Pellegrinaggio Fraternità OFS di Bitetto ad Alessano

Lo scorso 21 giugno la fraternità OFS "Beato Giacomo" di Bitetto, a conclusione dell'anno fraterno 2013/2014, si è recata in pellegrinaggio ad Alessano, in provincia di Lecce, alla tomba del Servo di Dio Don Tonino Bello.

La figura di don Tonino Bello, ci ha accom-



pagnato durante il cammino, con i suoi scritti e le sue meditazioni e, sentivamo il desiderio di pregare sulla sua tomba; ciascuno di noi ha affidato i pensieri del cuore a quest'uomo, che ha veramente incarnato il Santo Vangelo nella sua vita, "dando fastidio" a volte, anche ai potenti di turno e, aprendo il suo episcopio ai più piccoli, ai bisognosi e ai diseredati che la società del benessere scarta ed emargina.

Nella cappella attigua alla tomba, abbiamo partecipato alla S. Messa celebrata dal nostro assistente fra Tommaso Rignanese. La mattinata è proseguita con una visita alla casa natale di Don Tonino, diventata un museo, dove si conservano numerose foto, articoli, scritti e la famosa fisarmonica che don Tonino amava suonare nei suoi pochi e rari momenti di tempo libero.

Il nostro pellegrinaggio è proseguito con la visita alla basilica di Santa Maria di Leuca e alla cattedrale di Otranto, dove in quest'ultima si conservano gli 800 martiri otrantini. Sulla via del ritorno abbiamo fatto sosta al santuario di Santa Maria Madre della Chiesa di Jaddico (Br), dove si conserva su un rudere di una vecchia chiesa, un affresco della Madonna che stringe al seno il Bambino Gesù.

Nel cuore ci resta la pace che Don Tonino Bello ci ha lasciato con la sua santa testimonianza, e la gioia della fraternità, resa frizzante dagli stornelli del caro fra Gerardo.

Un terziario





Corteo dei Magi, gemaio 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
			1 <i>ss. Madre di Dio</i>	2 <i>ss. Basilio Mag. e Gregorio</i>	3 <i>ss. Nome di Gesù</i>	4 <i>s. Angela da Foligno</i>
5 <i>s. Amelia</i>	6 <i>Epifania del Signore</i>	7 <i>s. Carlo da Sezze</i>	8 <i>s. Severino</i>	9 <i>s. Marcellino</i>	10 <i>s. Aldo eremita</i>	11 <i>s. Iginò papa</i>
12 <i>Battesimo del Signore</i>	13 <i>s. Ilario</i>	14 <i>b. Odorico</i>	15 <i>s. Paolo I eremita</i>	16 <i>s. Bernardo e comp. m.</i>	17 <i>s. Antonio abate</i>	18 <i>s. Margherita d'Ungheria</i>
19 <i>s. Mario</i>	20 <i>ss. Fabiano e Sebastiano</i>	21 <i>s. Agnese</i>	22 <i>s. Vincenzo m.</i>	23 <i>s. Emerenziana</i>	24 <i>s. Francesco di Sales</i>	25 <i>Conversione di s. Paolo</i>
26 <i>ss. Timoteo e Tito</i>	27 <i>s. Angela Merici</i>	28 <i>s. Tommaso d'Aquino</i>	29 <i>s. Costanzo</i>	30 <i>s. Giacinta Marescotti</i>	31 <i>s. Giovanni Bosco</i>	

La ricetta di Fra Pasquale



Treccia ai pinoli e uvetta

Ingredienti: 500 gr. di farina; 250 gr. di burro o margarina; 60 gr. di zucchero; 20 gr. di lievito degli angeli; 150 ml. di latte; 4 uova; 50 gr. di uvetta passa; 50 gr. di pinoli.

Procedimento: sciogliere il latte con il burro a parte, sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Mettere la farina a fontana e aggiungere al centro il lievito sciolto, le uova, lo zucchero e tutto quanto tranne l'uvetta e i pinoli. Fare un panetto e farlo riposare per mezz'ora al caldo poi rilavorarlo e metterlo in frigo per 12 ore. Togliero e lavorarlo ancora un pò aggiungendo i pinoli e l'uvetta. Fare una treccia mettendo insieme due salamotti e poi farlo lievitare per altri 90 min. Spennellarlo con uovo e aggiungere una spolverata di zucchero. Mettere in forno per 60 min. a 180°.



Gennaio

2015

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Battesimo del Signore, gennaio 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
						1 s. Verdiana
2 Presentazione del Signore	3 s. Biagio	4 s. Giuseppe da Leonessa	5 s. Agata	6 s. Paolo Miki e comp. m.	7 s. Egidio M. da Taranto	8 s. Girolamo Emiliani
9 s. Sabino V.	10 s. Scolastica	11 N. S. di Lourdes	12 s. Eulalia	13 s. Fosca	14 ss. Cirillo e Metodio	15 ss. Giorgia
16 s. Filippa Mareri	17 s. Donato m.	18 Sacre Ceneri - s. Simenone v.	19 s. Corrado Confalonieri	20 s. Silvano	21 s. Pier Damiani	22 I di Quaresima
23 s. Policarpo	24 s. Edilberto re	25 s. Cesareo	26 s. Nestore	27 s. Gabriele dell'Addolorata	28 s. Romano abate	

La ricetta di Fra Pasquale



Tagliatelle con noci

Ingredienti: 100 gr. noci; 25 gr. di zucchero; 80 gr. di pane grattugiato; 350 gr. di tagliatelle; 120 gr. di burro; 80 gr. di panna da cucina; un pizzico di cannella e noce moscata.

Procedimento: prendere le noci, passarle a macchina; aggiungere lo zucchero, la cannella, la noce moscata, la panna e fare un impasto unico ben fine. Cuocere la pasta in acqua leggermente salata. Prendere metà del burro, scioglierlo in una casseruola e versare nel suddetto impasto. Prendere la restante parte del burro, aggiungere il pane e farlo rosolare leggermente e ritirare. A questo punto mantecare bene il tutto e versare sopra il pane grattugiato. È pronto per servire. In estate si può servire anche freddo.



Febbraio 2015

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Veglia pasquale, aprile 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
						1 II di Quaresima
2 s. Basileo m.	3 s. Tiziano v.	4 s. Casimiro	5 s. Adriano	6 s. Rosa da Viterbo	7 ss. Perpetua e Felicità	8 III di Quaresima
9 s. Francesca R.	10 s. Simplicio papa	11 s. Costantino	12 s. Luigi Orione	13 s. Cristina	14 s. Paolina	15 IV di Quaresima
16 s. Agapito	17 s. Patrizio v.	18 s. Cirillo di Gerusalemme	19 s. Giuseppe	20 ss. Martiri di San Sava	21 ss. Martiri di Alessandria	22 V di Quaresima
23 s. Walter	24 s. Romolo	25 Annunciazione del Signore	26 s. Emanuele e s. Teodoro	27 s. Augusta m.	28 s. Costore m.	29 Le Palme
30 ss. Martiri di Costantinopoli	31 s. Beniamino m.					

La ricetta di Fra Pasquale



Ciambella del mattino

Ingredienti: 500 g.r di farina; 250 gr. di zucchero; 100 gr. di burro; 50 gr. di zucchero in granella; 250 ml. di latte; 2 uova; scorza grattugiata di limone; un pizzico di sale; 1 bustina di lievito vanigliato per 1/2 kg.

Procedimento: in una ciotola lavorare lo zucchero con il burro (a temperatura ambiente), unire le uova e mescolare fino ad ottenere una crema alla quale aggiungere il latte, la scorza grattugiata del limone, la farina, miscelata e setacciata precedentemente con il lievito della bustina ed il sale, amalgamando il tutto molto bene. Versare il composto in uno stampo, preferibilmente per ciambella, imburato ed infarinato, stenderlo uniformemente e cospargere su di esso lo zucchero in granella. Porre in forno a 180° per circa 50 minuti.



Marzo

2 0 1 5

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Festa del Beato Giacomo, aprile 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
		1 s. Ugo v.	2 s. Francesco di Paola	3 s. Riccardo v.	4 s. Isidoro	5 Pasqua di Resurrezione
6 Lunedì dell'Angelo	7 s. Giovanni B. de La Salle	8 s. Alberto Dionigi	9 s. Maria Cleofe	10 s. Apollonio	11 s. Stanislao	12 II di Pasqua
13 s. Martino I papa	14 s. Abbondio	15 s. Annibale	16 s. Bernadette	17 s. Aniceto	18 s. Goldino	19 III di Pasqua
20 s. Agnese Segni di Montepulciano	21 s. Anselmo	22 s. Agapinto I papa	23 s. Adalberto di P.	24 s. Fedele di S.	25 s. Marco evangelista	26 IV di Pasqua
27 Beato Giacomo da Bitetto	28 s. Gianna B. Molla	29 s. Caterina da Siena	30 s. Pio V papa			

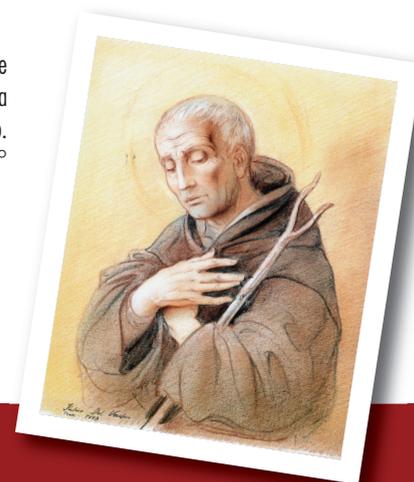
La ricetta di Fra Pasquale



Pane d'angelo

Ingredienti: 700 gr. di farina; 150 gr. di burro; 150 gr. di zucchero; 50 gr. di lievito di birra; 120 gr. circa di latte; 10 gr. di sale.

Procedimento: mettere la farina a corona sul tavolo; al centro sistemarvi il burro sciolto, lo zucchero, sale e lievito e impastare con il latte caldo. Formare un impasto e lavorare per circa 20 minuti. Ritirarlo e metterlo da parte in un posto caldo coperto con un panno. Appena avrà raggiunto il doppio di volume, ritirarlo, dividerlo in due, lavorarlo bene e formare dei filoni. Sistemarli in stufa o posto caldo coperto. Appena ben lievitato dorare con uovo sbattuto in superficie, seminare lo zucchero a granella e mandorle tritate e cuocere in forno a 160° in teglia. Appena cotto farlo raffreddare e tranciarlo. Volendo si può servire a parte con della salsa inglese, vaniglia, o cioccolata calda.



Aprile

2 0 1 5

www.beatogiacomo.it • Tel. 080.9921063



Domenica delle Palme, aprile 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				1 s. Giuseppe lavoratore	2 s. Atanasio	3 V di Pasqua
4 s. Ciriaco	5 s. Irene di Lecce	6 s. Domenico Savio	7 s. Flavia	8 B.V.M. di Pompei	9 s. Caterina da B.	10 VI di Pasqua
11 s. Fabio	12 s. Achilleo m.	13 B.V.M. di Fatima	14 Ascens. del Signore - s. Mattia ap.	15 s. Torquato	16 s. Ubaldo	17 s. Pasquale Baylon
18 s. Giovanni I papa	19 s. Celestino V papa	20 s. Bernardino da Siena	21 s. Vittorio	22 s. Rita da Cascia	23 s. Doroteo	24 Pentecoste
25 s. Beda	26 s. Filippo Neri	27 s. Agostino di Canterbury v.	28 s. Emilio	29 b. Elia di S. Clemente	30 B.V.M. Regina Apulie	31 Visitazione della B.V.M.

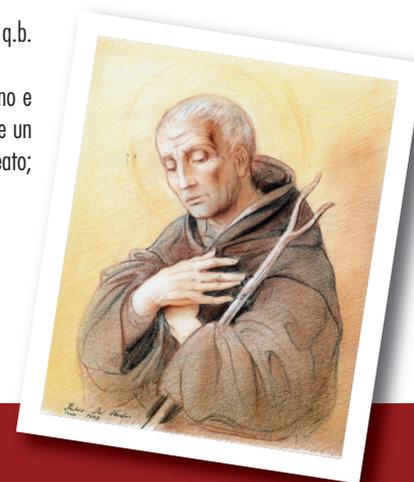
La ricetta di Fra Pasquale



Sardine ripiene alla pugliese

Ingredienti: 30 sardine; 3 uova; 50 gr. di pecorino grattugiato; 80 gr. di pane grattugiato; 100 gr. di olio d'oliva; prezzemolo e sale q.b. (ingredienti per 10 persone).

Procedimento: lavare le sardine, togliere la testa, aprendo leggermente il ventre per togliere la lisca centrale, adagiarle su un panno e lasciarle asciugare bene. A parte battere le uova, aggiungere il formaggio, il pane grattugiato, un pò di prezzemolo tritato e formare un impasto non troppo duro. Prendere le sardine e metterle aperte; mettere al centro il ripieno; ricomporle e adagiarle in un tegame oleato; versare la rimanenza dell'olio e mettere in forno; lasciar cuocere per circa 12 minuti.



Maggio

2 0 1 5

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Veglie di Pentecoste, giugno 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 s. Giustino	2 s. Marcellino	3 s. Carlo Lwanga e comp. m.	4 s. Quirino - Corpus Domini	5 s. Bonifacio	6 s. Norberto	7 s. Antonio M.G.
8 s. Fortunato	9 s. Efre	10 s. Diana	11 s. Barnaba ap.	12 s. Onofrio	13 s. Antonio di Padova	14 s. Eliseo
15 ss. Trinità - s. Vito	16 s. Guido da Cortona	17 b. Ludovico da C.	18 s. Marina monaca	19 s. Romualdo abate	20 s. Ettore	21 s. Luigi Gonzaga
22 s. Paolino da Nola v.	23 s. Giuseppe Cafasso	24 Natività di s. Giovanni Battista	25 s. Guglielmo abate	26 s. Josè Maria Escrivà	27 Sacro Cuore di Gesù	28 s. Ada
29 ss. Pietro e Paolo	30 Protomartiri della Chiesa di Roma					

Le cure di Fra Gerardo

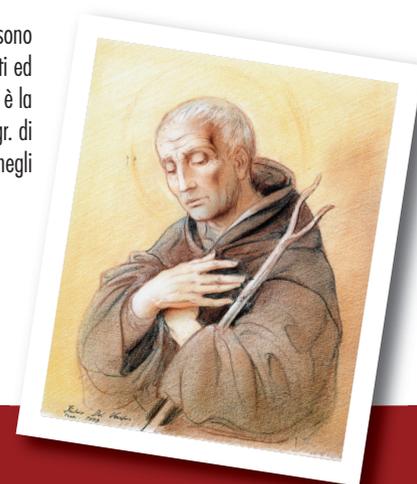
Come curarsi col marrobio

Il marrobio è una pianta che cresce in tutta la nostra penisola nei luoghi incolti oppure lungo le strade. Può raggiungere i 60 cm di altezza; le foglie sono biancastre e lanose e i fiori, riuniti in modo di spiga, sono di colore bianco. Fiorisce da maggio a settembre e sono proprio i fiori che vengono raccolti ed essiccati per una naturale medicina alternativa. Anche le foglie hanno proprietà curative, sebbene sono considerate meno efficaci dei fiori. L'infuso, che è la cosa più semplice da fare, non solo per questa pianta, si prepara con i fiori, freschi o conservati. In mezzo litro di acqua aggiungere solamente o 10 gr. di fiori oppure 20 gr. di sommità fiorite. Bevuto a tazze durante il giorno, è ottimo contro il catarro, nelle affezioni delle vie respiratorie, nelle tosse e negli attacchi di asma. L'infuso è considerato anche un ottimo tonico digestivo.

Giugno

2 0 1 5

www.beatogiacomo.it • Tel. 080.9921063





Visita pastorale in Molise di Papa Francesco, luglio 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
		1 s. Giulio	2 s. Bernardino R.	3 s. Tommaso ap.	4 s. Elisabetta reg.	5 s. Antonio Maria Zaccaria
6 s. Maria Goretti	7 s. Efreem	8 ss. Aquila e Priscilla	9 s. Nicola Pich e comp. m.	10 s. Veronica Giuliani	11 s. Benedetto da Norcia	12 s. Giovanni Gualberto
13 s. Enrico re	14 s. Camillo de Lellis	15 s. Bonaventura	16 B.V.M. del Monte Carmelo	17 s. Alessio	18 s. Calogero	19 s. Felice di Verona
20 s. Elia	21 s. Lorenzo da Brindisi	22 s. Maria Maddalena	23 s. Brigida di Svezia	24 s. Cristina da Bolsena	25 s. Giacomo ap.	26 ss. Giocchino e Anna
27 s. Lilitana	28 s. Innocenzo I papa	29 s. Marta di Betania	30 s. Pietro Crisologo	31 s. Ignazio di Loyola		

La ricetta di Fra Pasquale



Insalata di filetti di merluzzo

Ingredienti: 800 gr. di filetti di merluzzo; 200 gr. di mais dolce; 4 uova sode; 4 sottili rondelle di limoni; 1 falda di peperone rosso; 1 falda di peperone giallo in agrodolce; prezzemolo; aglio; olio d'oliva; sale e pepe q.b.; maionese, (ingredienti per 8 persone).

Procedimento: tagliare a cubetti i filetti, metterli in padella con 6 cucchiaini di olio, una manciata di prezzemolo e 2 spicchi di aglio a fettine, salarli e peparli poco. Cucinare a fuoco basso fino a cottura dei cubetti di pesce. Lavare il mais, sgocciolarlo ed asciugarlo. Tagliare le uova a rondelle, e a dadini i peperoni. Dividere le rondelle di limone in spicchetti. Porre i cubetti di merluzzo in un'insalatiera, mescolarvi il mais, il prezzemolo e i peperoni. Contornare con le rondelle d'uovo, alternate agli spicchetti di limone, servire con una maionese morbida.



Luglio

2 0 1 5

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Festa di S. Maria degli Angeli, agosto 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
					1 s. Alfonso Maria de' Liguori	2 s. Maria degli A.- Perdono d'Assisi
3 s. Lidia	4 s. Giovanni Maria Vianney	5 s. Osvaldo	6 Trasfigurazione del Signore	7 s. Gaetano	8 s. Domenico	9 s. Teresa B. della Croce
10 s. Lorenzo M.	11 s. Chiara d'Assisi	12 s. Giovanni F.	13 s. Giuliano	14 s. Massimiliano M. Kolbe	15 Ass. di Maria Vergine	16 s. Rocco
17 s. Giacinto	18 s. Elena imperatrice	19 s. Ludovico D'Angiò	20 s. Bernardo abate	21 s. Pio X papa	22 B.V.M. Regina	23 s. Rosa da Lima
24 s. Bartolomeo ap.	25 s. Ludovico re	26 s. Oronzo v.	27 s. Monica	28 s. Agostino	29 Martirio di s. Giovanni Battista	30 s. Felice
31 s. Maria del Pozzo - Capurso						

La ricetta di Fra Pasquale



Maccheroni alla contadina

Ingredienti: 300 gr. di rigatoni (o altra pasta corta); 50 gr. di olio d'oliva; 2 melanzane; 2 peperoni gialli; 70 gr. di formaggio pecorino grattugiato; 200 gr. di pomodori pelati o freschi; 150 gr. di cipolla tagliata a filangée, (ingredienti per 6 persone).

Procedimento: prendere una casseruola, mettere l'olio, appena caldo aggiungere la cipolla, appena color oro i peperoni tagliati a filangée. Dopo 10 minuti aggiungere i pomodori, aggiustare di sale e lasciar cuocere per 15 minuti. Prendere le melanzane pulirle, tagliarle a quadrettini piccoli, aggiungere del sale e lasciarle per 10 minuti; quindi lavarle e spremere leggermente versandole nella suddetta salsa. Far cuocere il tutto. Cuocere la pasta in acqua leggermente salata, scolare e condire con la salsa così preparata, con il formaggio pecorino e una spolverata di prezzemolo.



Agosto

2 0 1 5

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Professione Temporanea di fra Luigi Riccio e fra Antonio Limbo, Campobasso, settembre 2014

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	1 s. Egidio abate	2 s. Elpidio abate	3 s. Gregorio Magno papa	4 s. Rosalia	5 b. Madre Teresa di Calcutta	6 s. Zaccaria profeta
7 s. Grato di Aosta v.	8 Madonna dei Martiri - Molfetta	9 s. Pietro Claver	10 s. Nicola da Tolentino	11 ss. Proto e Giacinto	12 ss. Nome di Maria	13 s. Giovanni Crisostomo
14 Esaltazione della Santa Croce	15 B.V.M. Addolorata	16 ss. Cornelio e Cipriano	17 Stimate di s. Francesco	18 s. Giuseppe a Copertino	19 s. Gennaro	20 s. Andrea Kim e comp. m.
21 s. Matteo ap.	22 s. Maurizio m.	23 s. Pio da Pietrelcina	24 s. Pacifico	25 s. Cleofa	26 ss. Cosma e Damiano	27 s. Vincenzo de' Paoli
28 s. Venceslao re	29 ss. Michele, Gab. e Raff. arc.	30 s. Girolamo				

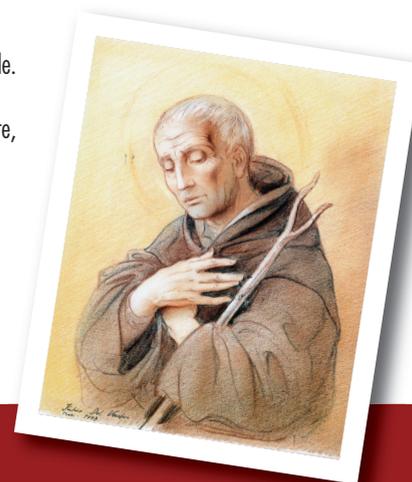
La ricetta di Fra Pasquale



Spiedini di mozzarella alla romana

Ingredienti: Mozzarella, pane a cassetta, 3 filetti di acciughe, olio q.b.

Procedimento: prendere delle mozzarelle, tagliarle a fette non grosse. Tagliare del pane in cassetta della stessa grossezza delle mozzarelle. Friggere il pane in olio. In una pirofila con uno stecchino, formare uno spiedo di 5 o 6 pezzi intercalando pane e mozzarella. Lasciare in forno per pochi minuti. In una padella mettere del burro e appena caldo aggiungere 2 o 3 filetti di acciughe tagliuzzate, mescolare bene, ritirare dal forno la pirofila, versarvi sopra le acciughe e servire.



Settembre 2015

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Festa di S. Francesco, ottobre 2014

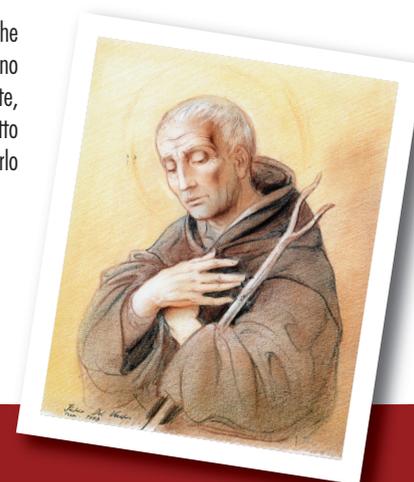
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
			1 s. Teresa di Gesù bambino	2 ss. Angeli custodi	3 s. Edmondo	4 s. Francesco d'Assisi
5 s. Faustina Kowalska	6 s. Bruno abate	7 B.V.M. del Rosario	8 s. Giovanni Calabria	9 s. Dionigi	10 s. Daniele	11 s. Giovanni XXIII
12 s. Serafino	13 s. Edoardo re	14 s. Callisto I papa	15 s. Teresa d'Avila	16 s. Gerardo Maiella	17 s. Ignazio di Antiochia	18 s. Luca evangelista
19 s. Pietro d'Alcantara	20 s. Bertilla	21 s. Cecilia	22 s. Giovanni Paolo II p.	23 s. Giovanni da Capestrano	24 s. Antonio M. Claret	25 s. Gaudenzio
26 s. Evaristo I papa	27 s. Gaudioso M.	28 ss. Simeone e Giuda ap.	29 s. Ermelinda	30 ss. Zenobio e Zenobia m.	31 s. Angelo d'Acri	

La ricetta di Fra Pasquale



Messicani o involtini al vino bianco

Procedimento: prendere delle fettine di carne di vitello di 50 gr. Preparare un ripieno con carne di maiale e vitello, aggiungere, qualche uovo, con parmigiano, sale e pepe. Amalgamare e mettere al centro di ogni fettina. Avvolgere, formando un involtino, e fermarlo con uno stuzzicadenti. Spolverarli di farina in una padella con olio, farli colorire da ambedue i lati. Nell'olio di cottura far rosolare 200 gr. di carote, sedano e cipolle, aggiungere qualche bicchiere di vino secco bianco e far evaporare, aggiungere qualche mestolo di brodo e versare il tutto sugli involtini, lasciar cuocere in forno in teglia. Rittirarli, togliere gli stecchini e sistemarli in pirofile. Sgrassare bene il suo fondo, legarlo leggermente e passarlo a un setaccio molto fine. Versare sugli involtini.



Ottobre

2 0 1 5

www.beatogiacomito.it • Tel. 080.9921063



Beato Giacomo, affresco recentemente rinvenuto, convento S. Maria La Nova - Terlizzi (Ba)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
						1 Solennità di tutti i santi
2 Commemorazione di tutti i defunti	3 s. Martino di Porres	4 s. Carlo Borromeo	5 ss. Elisabetta e Zaccaria	6 s. Leonardo	7 s. Ernesto	8 s. Goffredo
9 Dedicazione Basilica Lateranense	10 s. Leone Magno papa	11 s. Martino	12 s. Giosafat	13 s. Diego	14 s. Nicola Tavellì e comp. m.	15 s. Alberto Magno
16 s. Agnese d'Assisi	17 s. Elisabetta d'Ungheria	18 dedic. bas. di s. Pietro e Paolo ap.	19 s. Anastasio II papa	20 s. Felice di Vallonia	21 Presentazione della B.V.M.	22 s. Cecilia
23 Cristo Re	24 s. Flora	25 s. Caterina d'Alessandria	26 s. Leonardo da P.	27 s. Virgilio	28 s. Giacomo della Marca	29 I di Avvento
30 s. Andrea ap.						

La ricetta di Fra Pasquale



Pasta per pane

Ingredienti: 1 kg. di farina; 25 gr. di zucchero; 50 gr. di burro; 20 gr. di sale; 1 uovo; 40 gr. di lievito di birra; sale q.b. (ing. per 50 panini).
Procedimento: stendere la farina a corona, mettere al centro il burro sciolto, lo zucchero, il sale, il lievito di birra e l'uovo. Impastare con acqua calda o latte; lavorare bene per 20 minuti finché la pasta diventi ben liscia e morbida. Lasciarla riposare, in posto caldo, coperta con un panno finché avrà raggiunto il doppio del volume; ritirare, impastare, stendere e tagliare a tocchetti da 15/20 grammi cadauno; arrotolarli con l'aiuto del palmo della mano senza farina; sistemare in teglie da forno, distanti un dito l'unto dall'altro. Coprire con un panno e lasciar lievitare finché raggiungono il doppio del volume. Prendere un uovo, sbatterlo e dorare la superficie. Cuocere in forno a 200° finché prendono un colore dorato. Freddi farcire a piacere.



Novembre 2015

www.beatogiacomo.it • Tel. 080.9921063



Veglia di Natale, dicembre 2013

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	1 s. Aniano m.	2 s. Bibiana	3 s. Francesco Saverio	4 s. Barbara m.	5 s. Giulio	6 II di Avvento
7 s. Ambrogio	8 Immacolata Concezione	9 s. Siro	10 Madonna di Loreto	11 s. Damaso I papa	12 B.M.V. di Guadalupe	13 III di Avvento
14 s. Giovanni della Croce	15 s. Valeriano v.	16 s. Adelaide	17 s. Lazzaro	18 s. Graziano	19 s. Fausta	20 IV di Avvento
21 s. Pietro C.	22 s. Francesca Cabrini	23 s. Giovanni di Kenty	24 s. Rachele	25 Natale del Signore	26 s. Stefano proto m.	27 s. Giovanni evang.
28 s. Famiglia di Gesù	29 s. Tommaso Becket	30 s. Eugenio v.	31 s. Silvestro papa			

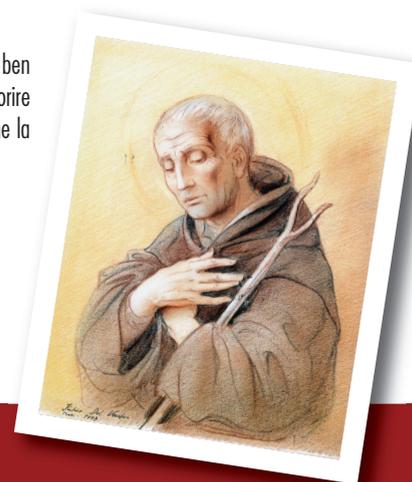
La ricetta di Fra Pasquale



Costolette di vitello alla molotov

Ingredienti: Costolette di vitello, 50 gr. di brandy, 70 gr. di panna da cucina, paprika, farina, burro, olio e sale q.b.

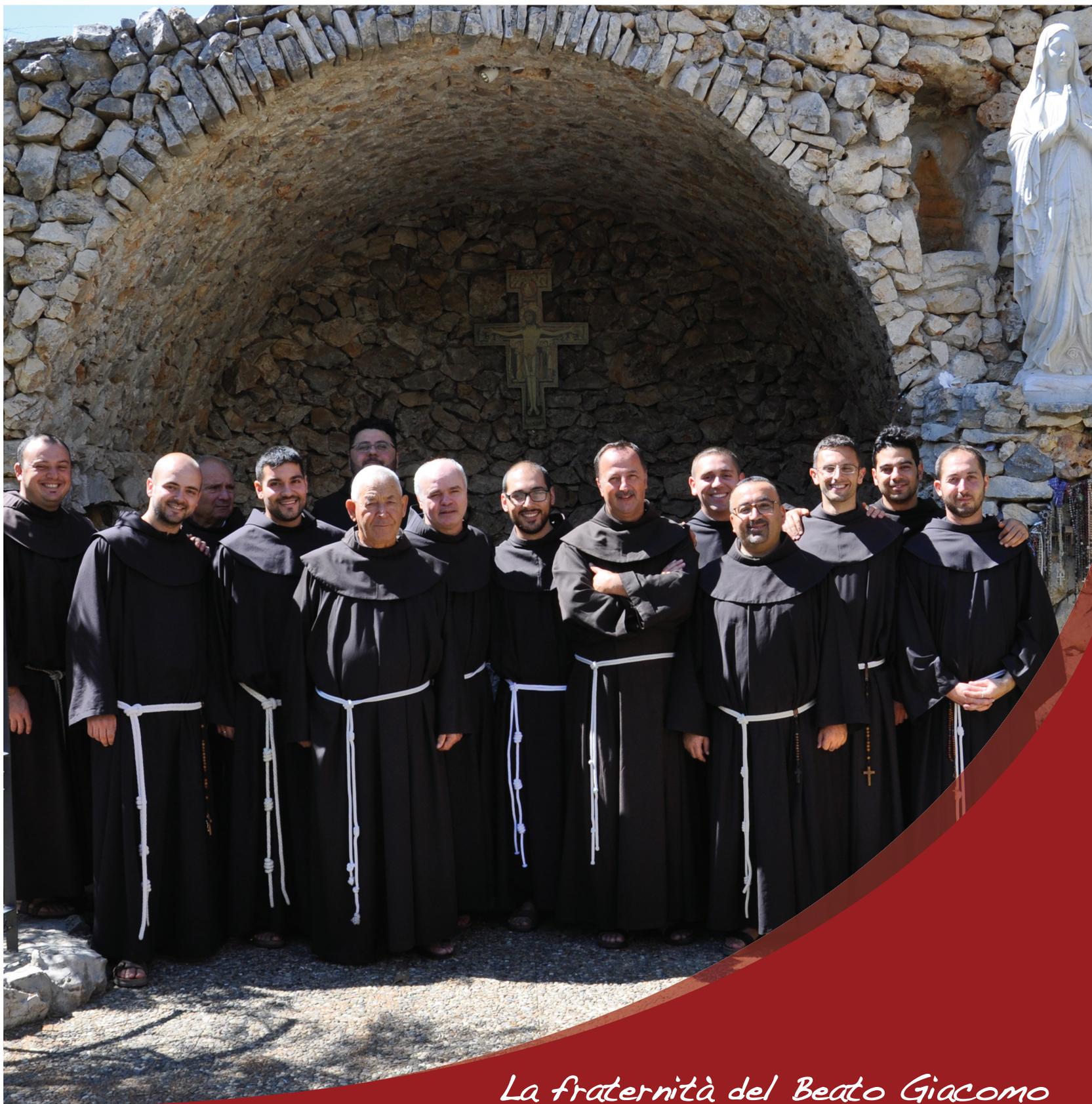
Procedimento: prendere delle costolette leggermente infarinate e spolverate di sale. In una padella mettere un po' d'olio e appena ben caldo aggiungere le costolette e farle cuocere a fuoco vivo da ambedue i lati. Colare l'olio di cottura, aggiungere un po' di burro, far insaporire e poi aggiungere 50 gr. di brandy, far evaporare, aggiungere un cucchiaino di paprika e 70 gr. di panna da cucina. Far cremare bene la salsa, aggiustare di sale. Sistemare in pirofile, versarvi la salsa e servire ben calde.



Dicembre

2 0 1 5

www.beatogiacomo.it • Tel. 080.9921063



La fraternità del Beato Giacomo

Tipolito Vitetum - Bitetto; Foto di copertina: Fotografia Felici - Roma

