















info@montepellecchia.it

Associazione Monte Pellecchia onlus

www.montepellecchia.it

Ecco il nuovo calendario per il 2020

come tornare ai tempi della scuola, quando si scrivevano le "letterine di Natale" ... l'anno prossimo sarò più bravo, più buono, non farò arrabbiare mamma e papà.

L'approssimarsi della fine dell'anno, fa pensare a quello che si è fatto, a quello che si è concluso di positivo e alle cose che bisogna rimandare a "domani" perché non siamo riusciti a concluderle. Cosa dire quindi dei 365 giorni passati? Come Associazione, siamo riusciti a realizzare tutte le feste che ormai sono diventate un appuntamento fisso ... si parte dalla Infiorata per il Corpus Domini, si arriva al periodo delle giornate della Festa di Agosto, per arrivare alla Festa della Ciambella, che chiude le "feste agostane" della nostra piccola Comunità. Ci sono poi, ma non seconde per importanza, le feste religiose: quella dei Santi Fabiano e Sebastiano, e quella dei Santi Filippo e Giacomo, per le quali l'Associazione dà il proprio supporto.

Di queste ultime, la prima e forse quella più "sentita", in onore dei SS. Fabiano e Sebastiano, si svolge nel periodo più freddo dell'anno, ed è quella con una maggiore partecipazione spirituale. Questo sia perché è quella che presenta le maggiori difficoltà organizzative a causa delle condizioni atmosferiche che di solito non sono ottime, sia per l'impegno che richiede per tutto l'ar-



co dell'anno di gestire la chiesetta dedicata ai Santi.

La seconda, in onore dei SS. Filippo e Giacomo, svolgendosi nel periodo di maggiore presenza nel Paese e nel periodo più bello e caldo dell'anno, presenta minori difficoltà organizzative, ma siccome proprio in occasione della festa si organizzano anche serate di spettacoli, diventa più difficile separare i due aspetti, quello spirituale e quello ludico. In ogni caso, proprio per la compresenza dei due aspetti, questa è quella che ha una maggiore partecipazione se si considera il numero di persone.

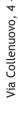
Il progresso degli ultimi anni, ha prodotto un profondo cambiamento delle condizioni sociali ed economiche della vita quotidiana che ha rivoluzionato il modo di vivere a tutte le latitudini. Questo chiaramente ha avuto delle ripercussioni anche sulla vita nel nostro piccolo paese. Il primo

fenomeno, quello forse più appariscente, è quello della riduzione delle persone presenti, sia durante tutto l'anno che durante il periodo estivo.

È chiaro che il fenomeno, come dicevo prima, è di dimensioni globali perché tutte le nazioni e tutte le culture, in ogni angolo del mondo, hanno subìto variazioni per i fenomeni di trasferimento in città, di facilità di collegamento a tutti i livelli e di accelerazione dei ritmi di vita. Civitella, come tantissimi altri piccoli centri, sta diventando sempre di più un paese di vacanze con pochi residenti fissi e una presenza di molte persone, in un periodo abbastanza breve, durante l'estate.

Forse non tutti se lo ricordano, e quelli più giovani non lo hanno vissuto, ma una volta non era così. Il paese era molto più vissuto, sia per la maggiore presenza di residenti, che per il fatto che le vacanze estive erano molto più lunghe e quasi tutte le famiglie le passavano interamente a Civitella. Quindi, soprattutto l'estate il contatto tra le persone era molto intenso e prolungato.

Vorrei quindi spiegare che quanto detto fin'ora ci fa rendere conto che tutto quello che, come Associazione, siamo riusciti ad organizzare quest'anno è una specie di miracolo dovuto soprattutto alla collaborazio-









ne ed alla buona volontà di tutti noi.

Non so se è capitato anche a voi, ma se provate a raccontare in città quello che facciamo a Civitella, le feste, le occasioni di incontro, le chiacchiere in piazza, seduti sulle panchine o sul muretto, gli amici "cittadini" stentano a crederci. Il bello di Civitella e della nostra piccola comunità è proprio questo: il fatto di conoscerci un po' tutti, di condividere un'origine comune, sia per le esperienze che per le consuetudini, fa di tutti noi un caso unico e fuori tempo rispetto a quello che succede in giro.



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

Il nostro sforzo, quello dell'Associazione intendo, è proprio quello di mantenere questo spirito, nonostante le avversità e le difficoltà della vita quotidiana. Cercare di riproporre ogni anno, sperando sempre di migliorare, le feste e le occasioni di passare insieme delle giornate spensierate. Questo soprattutto per fare in modo di avere la maggior quantità possibile di vita sociale passata insieme all'interno della nostra comunità. Vorremmo fare in modo che anche i nostri figli e/o nipoti (a secondo della nostra età) possano vivere adesso delle giornate divertenti e spensierate, che domani si tramuteranno in un legame comune che anche a distanza di anni, li faccia ritrovare tutti insieme a vivere (con i problemi che ci saranno allora) in una comunità ancora vitale e con uno spirito di partecipazione e di condivisione sia delle cose belle che di quelle meno, come facevano i nostri avi e come bene o male stiamo facendo noi.

È quindi con l'augurio che la partecipazione al "vivere comune" aumenti, portando anche idee e proposte differenti per creare occasioni non solo festaiole, ma anche per la cura e lo sviluppo delle attrattive che il nostro territorio ci offre, per mantenerle nel tempo e condividerle con quanti vorranno apprezzarle insieme a noi che le godiamo da sempre.

Giacomo Restante

Il Consiglio Direttivo

Consiglio Direttivo in carica eletto nella Assemblea Ordinaria dei Soci tenutasi il 14 Agosto 2019

> Grisanti Mario Presidente

Restante Anna Vice Presidente

Di Giovanni Francesco Tesoreria e Amministrazione

> Mariani Mario Consigliere

Passacantilli Filomena Consigliere

Passacantilli Gabriella Consigliere

> Restante Angelo Consigliere

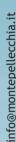
Restante Giacomo Consigliere

Trabucco Walter Consigliere

Moscatelli Silvana Revisore dei conti



www.montepellecchia.it







La chiesetta dei Santi Fabiano e Sebastiano com'era "qualche anno fa"











2020

GENNAIO

Lu	nedì	M	artedì	Me	rcoledì	Gi	ovedì	Ve	enerdì	S	abato	Do	menica
				1	Capodanno Maria Madre di Dio	2	S. Basilio V. S. Gregorio V.	3	S. Genoveffa V.	4	S. Elisabetta Anna B. S. Ermete	5	S. Amelia M.
6	Epifania di N.S.	7	S. Raimondo S. Luciano	8	S. Massimo V.	9	S. Giuliano M. S. Marcellino	10	S. Aldo eremita	11	S. Igino P.	12	Battesimo di Gesù S. Cesira A. Modesto M.
13	S. Ilario V.	14	Battesimo di Gesù S. Felice	15	S. Mauro Abate	16	S. Marcello P.	17	S. Antonio Abate	18	S. Liberata	19	S. Mario e Marta M.
20	S. Sebastiano M. S. Fabiano M.	21	S. Agnese	22	S. Vincenzo S. Gaudenzio V.	23	S. Emerenziana V.	24	S. Francesco di Sales S. Sabiniano	25	Conv. di S. Paolo S. Artema	26	Ss. Tito e Timoteo S. Paola
27	S. Angela Merici	28	S. Tommaso d'Aquino S. Valerio	29	S. Costanzo V. S. Vincenzo M.	30	S. Martina M. A. Savina	31	S. Giovanni Bosco S. Ciro				



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

PIZZA CON GLI SFRIZZOLI

(ingredienti per 4 persone)

- 300 gr. pasta da pane; 100 gr. sfrizzoli di maiale; •70 gr. strutto
- 40 gr. zucchero; 2 tuorli d'uovo; 1 limone; •poca farina e sale Lavorare la pasta da pane, incorporare lo strutto, lo zucchero, i tuorli, un po' di scorza di limone, gli sfrizzoli e un pizzico di sale.

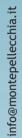
 Lavorare la pasta finché sarà elastica; metterla in una teglia ben unta di strutto ed infarinata e metterla a riposare in luogo tiepido per 5 ore.

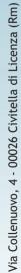
 Cuocere a forno moderato fino a colorazione.

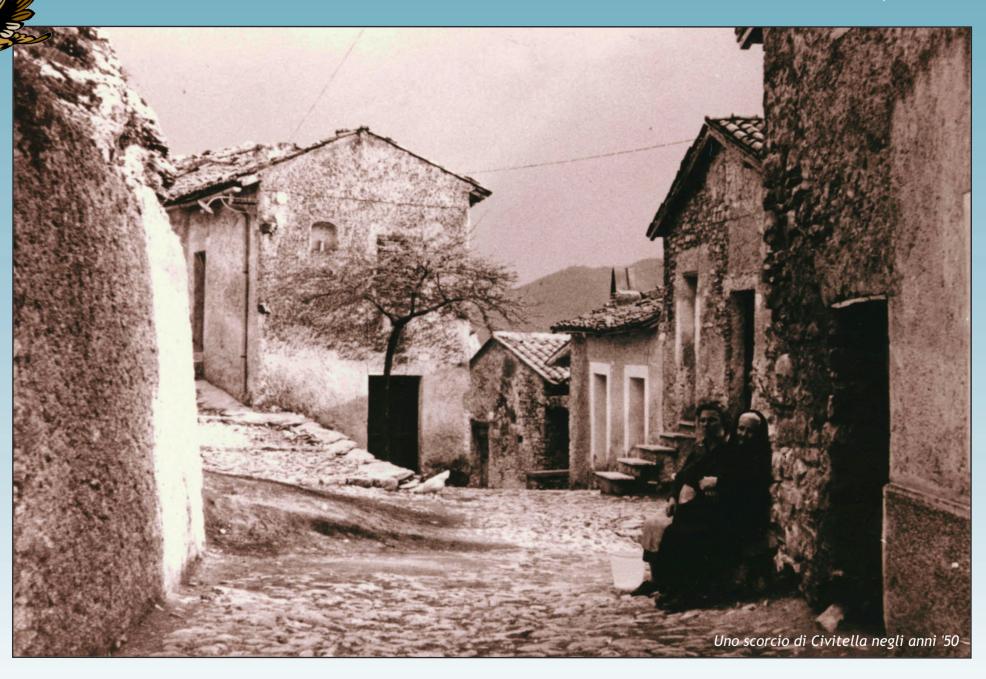
Il 20 Gennaio è la festa dei Coprotettori, SS Fabiano e Sebastiano. Quest'anno la festa è stata fissata per Sabato 25 gennaio. Se potete, non mancate di essere presenti la mattina alla messa solenne con processione ed alla sera con le "Stuzze"



www.montepellecchia.it

















2020

FEBBRAIO

Lur	nedì	M	lartedì	Me	rcoledì	Gi	ovedì	Ve	enerdì	S	abato	Do	omenica
										1	S. Verdiana S. Trifone	2	Presentaz. del Signore
3	S. Biagio V.	4	S. Gilberto V.	5	S. Agata V.	6	S. Paolo Miki S. Dorotea	7	S. Teodoro M.	8	S. Girolamo Emiliani S. Giuseppina	9	S. Apollonia
10	S. Arnaldo.	11	B.V. Maria di Lourdes S. Ardagno	12	S. Eulalia V.	13	SS. Fosca e Maura	14	S. Valentino Festa degli Innamorati	15	S. Faustino e Giovita	16	S. Giuliana
17	S. Marianna S. Donato	18	S. Costanza S. Simone	19	S. Mansueto V. S. Corrado	20	S. Eleuterio V. S. Silvano Giovedì Grasso	21	S. Pier Damiani S. Eleonora	22	S. Margherita	23	S. Policarpo V.
24	S. Etelberto S. Mattia	25	S. Gerlando V. Martedì grasso	26	S. Faustiniano V. S. Nestore <i>Le Ceneri</i>	27	S. Gabriele S. Leandro	28	S. Romano di Condat	29	S. Augusto S. Giusto		



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

MINESTRA DI FARRO

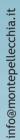
(ingredienti per 4 persone)

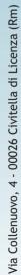
350 gr. farro, • 300 gr. pomodori, • 100 gr. cotenna di maiale o salsiccia
80 gr. guanciale, • 1 spicchio d'aglio, • 1 cipolla, basilico, prezzemolo, • sale e pepe Usare le cotiche bollite per 15 min. sciacquate, oppure sostituite con le salsicce.
Tritare il guanciale insieme con l'aglio, versare in una casseruola, sul fuoco, aggiungere la cipolla tagliata a fette e fare dorare. Lavare i pomodori, spezzarli e unire al soffritto con prezzemolo e basilico. Quando i pomodori sono cotti, aggiungere le cotiche o le salsicce, con 1 litro di acqua tiepida, salare pepare e cuocere per 20 min. Lavare il farro, unirlo alla minestra, cuocere per 20 min. prima di servire.





www.montepellecchia.it

















2020

MARZO

L	unedì	Ma	artedì	Mer	coledì	Gio	ovedì	Ver	nerdì	S	abato	Doı	menica
												1	lª di Quaresima S. Agnese
2	S. Prospero	3	S. Mariano S. Cunegonda	4	S. Casimiro S. Lucio	5	S. Adriano	6	S. Giordano	7	SS. Perpetua e Felicita	8	2ª di Quaresima Festa della Donna
9	S. Francesca Romana	10	S. Macario S. Simplicio Papa	11	S. Costantino	12	S. Massimiliano	13	S. Rodrigo S. Eufrasia	14	S. Matilde Regina	15	3ª di Quaresima S. Luisa de Marillac
16	S. Eriberto	17	S. Patrizio	18	S. Cirillo V. S. Salvatore	19	S. Giuseppe Festa del papà	20	S. Alessandra	21	S. Benedetta	22	4ª di Quaresima S. Lea
23	S. Turibio de Mogrovejo	24	S. Romolo	25	Annunciazione del Signore	26	S. Emanuele M.	27	S. Augusta	28	S. Sisto III Papa S. Ruperto V.	29	5ª di Quaresima
20		21											



S. Beniamino di Asti

Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

PANCOTTO CON L'OLIO

(ingredienti per 4 persone)

• 300 gr. pomodori da sugo • 200 gr. pane raffermo • olio q.b.

• aglio, sale, formaggio grattugiato e pepe

Mettere sul fuoco una casseruola con un litro e mezzo di acqua, salare, aggiungere uno spicchio d'aglio schiacciato, un po' di olio e i pomodori passati al setaccio. Spezzare il pane ed unirlo al brodo; lasciare bollire per circa 20 min. Versarlo in una zuppiera, aggiungere un po' di olio, pepe e una buona dose di formaggio.





-

Associazione Monte Pellecchia onlus

www.montepellecchia.it







LA VILLA: IL SETTORE RESIDENZIALE



La villa donata al poeta nel 32 a.C. è una compatta costruzione rettangolare (m 107 x 43) in *opus reticulatum* (muratura rivestita di piccoli elementi piramidali) con le stanze concentrate all'estremità Nord e per la parte restante occupata da un ampio giardino porticato (fig. 1). Il **settore residenziale** è una tipica *domus* italica ad un solo piano, costituita di circa venti ambienti raccolti intorno a un atrio (1) e separati da uno stretto corridoio centrale (2). Lo scavo del 1911-1915, che fu sostanzialmente uno sterro, e i contestuali pesanti restauri rendono difficile riconoscere la funzione dei singoli ambienti; tuttavia quelli ad Ovest (verso la montagna), ove doveva trovarsi anche l'ingresso, erano quasi sicuramente di servizio e quelli ad Est di soggiorno e privati.

L'atrio presenta un bacino quadrato (*impluvium*), ove si raccoglieva l'acqua proveniente dalle falde del tetto (*compluvium*). Nei vani 3-6 erano probabilmente la cucina e la dispensa, il n. 3 conserva un pavimento musivo bianco-nero con motivo a rombi, ora reinterrato (fig. 2). I vani 7-8 erano forse un soggiorno (*tablinum*) e una sala da pranzo (*triclinium*) oppure una sala da pranzo invernale e una estiva, 9-14 sono stanze da letto (*cubicula*) che conservano i **pavimenti a mosaico** bianco/nero con omato geometrico, realizzati probabilmente nella seconda metà del I sec. d.C. Nella stanza 13 il mosaico è diviso in una zona più piccola (ove era posizionato il letto) con disegno a cerchi allacciati e in una zona più grande con stelle a otto punte (fig. 3). La n. 11 ha un mosaico a meandri (fig. 4), la 10 uno con reticolo di rettangoli e quadrati (fig. 5).

Durante i recenti scavi sono state rinvenute sotto l'atrio fondazioni e una vasca, attribuite dagli archeologi a una piccola villa rustica più antica. All'intervento di Orazio è stato ricondotto un primo balneum con vano riscaldato (15) ad abside (come provano i pilastrini dell'intercapedine sotto il fondo della vasca) e grande piscina natatoria (16) (fig. 6), costruito, anch'esso in opus reticulatum, a cavallo del muro Ovest della domus. Contestualmente furono realizzati anche i contrafforti lungo i lati più esposti (Ovest e Sud) del portico del giardino (fig. 7).

Durante il periodo flavio-adrianeo (fine I - inizi II sec. d.C.) venne inserita lungo il muro Nord, in asse con l'atrio, una **fontana** quadrata in mattoni (*opus latericium*) dotata di un corridoio che collega quattro nicchie semicircolari (17) e da cui, attraverso una veranda, si godeva la vista del monte su cui sorge Civitella (fig. 8). Nello stesso periodo furono costruite anche nuove terme e una **fontana-ninfeo** annessa al giardino. Tutta l'acqua in uscita dal settore residenziale e dalle terme si raccoglieva nel collettore che corre all'esterno del portico Ovest del giardino.





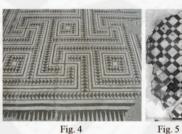






Fig. 7



Fig. 1. Pianta della villa aggiornata agli ultimi scavi Fig. 2. Mosaico a rombi nel vano 3

Fig. 3. Mosaico nel *cubiculum* 13 Fig. 4. Mosaico a meandri nel vano 11

Fig. 5. Mosaico a rettangoli e quadrati nel vano 10 Fig. 6. *Piscina* natatoria

Fig. 7. Muro con contrafforti lungo il portico Ovest Fig. 8. Fontana a nicchie e, sullo sfondo, l'atrio



I testi di approfondimento dei QRcode sono stati elaborati dal Liceo Scientifico e delle Scienze Umane "Teresa Gullace Talotta" di Roma nell'ambito del Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento a.s. 2017/2018



Pannello realizzato con il contributo dell'Associazione Monte Pellecchia Onlus (maggio 2019)

Uno dei pannelli illustrativi della Villa di Orazio, a Licenza, stampati con il contributo dell'Associazione Monte Pellecchia onlus











APRILE

Lu	ınedì	M	artedì	Me	rcoledì	G	iovedì	Ver	nerdì	S	abato	Dor	nenica
				1	S. Ugo V.	2	S. Francesco da Paola	3	S. Riccardo	4	S. Benedetto il Moro S. Isidoro	5	Le Palme S. Vincenzo Ferrer
6	S. Celestino I papa S. Guglielmo	7	S. Ermanno	8	S. Walter S. Dionigi di Corinto	9	S. Demetrio	10	S. Ezechiele S. Terenzio	11	S. Gemma S. Stanislao V.	12	Pasqua di Resurrezione
13	Lunedì dell'Angelo	14	S. Valeriano S. Abbondio	15	S. Annibale	16	S. Lamberto S. Bernadette	17	S. Roberto	18	S. Galdino V.	19	S. Emma
20	S. Sara di Antioca S. Adalgisa	21	S. Anselmo d'Aosta V S. Silvio	22	S. Leonida M. S. Caio	23	S. Giorgio M.	24	S. Fedele S. Gastone	25	Festa Liberazione S. Marco Ev.	26	S. Marcellino
27	S. Zita	28	S. Valeria M. in Albis	29	S. Caterina da Siena patrona d'Italia	30	S. Pio V Papa S. Mariano						



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

PIZZA DI PASQUA

Dose per quattro Pizze - Cresciuta (da preparare la sera prima)

1 Kg Farina, 1 Litro di Latte, 1 lievito di birra. Scaldare il Latte , unire farina e lievito, mescolare e lasciare riposare tutta la notte. Ingredienti • 1,5 kg. di farina •10 uova •700 gr. cresciuta • un quarto di vino bianco •800 gr. di zucchero • 200 gr. di strutto •1/2 bicchiere di olio • una bustina di lievito •1 limone • due arance • semi di anice q.b. • 2 bicchierini di Sambuca. Procedimento: fare la fontana con la farina e mettere al centro la cresciuta. In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero quindi unirli alla farina e alla cresciuta con tutti gli altri ingredienti mescolando adeguatamente. Posizionare l'impasto in recipiente adeguato. Lasciare riposare fino al raddoppio del volume, quindi cuocere al forno a 180 gradi per circa un ora.

PIZZA CRESCIUTA

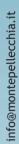
• 1 kg. di farina • 1 litro di latte • 1 lievito di birra Scaldare il latte.

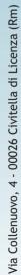
Mettere il lievito e la farina per l'impasto. Mettere in una pentola le uova e lo zucchero, montarle per bene.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti.



www.montepellecchia.it















2020

MAGGIO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
				Festa dei lavoratori S. Giuseppe Art.	S. Atanasio V.	SS. Filippo e Giacomo
S. Ciriaco V. S. Nereo S. Silvano	S. Irene S. Pellegrino	S. Domenico Savio S. Giuditta Martire	S. Flavia S. Fulvio	8. Vittore	S. Pacomio S. Gregorio	S. Alfio S. Cataldo Festa della Mamma
S. Fabio S. Ignazio da Laconi	S. Nereo e Achilleo S. Rossana	13 S. Domenica	14 S. Mattia Ap.	S. Isidoro S. Torquato	16 s. Ubaldo V.	17 S. Pasquale Baylon
S. Giovanni I Papa S. Vincenza	S. Pietro di Morrone	S. Bernardino da Siena	S. Vittorio e compagni M.	S. Rita da Cascia	23 S. Desiderio V.	Ascensione del Signore
25 S. Beda	26 S. Filippo Neri	S. Agostino di Canterbury V.	S. Emilio M. S. Ercole	S. Massimo di Verona	S. Felice Papa S. Giovanna d'Arco	31 Pentecoste



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

SPAGHETTI CACIO E PEPE

(ingredienti per 4 persone)

• 400 gr. spaghetti • 100 gr. pecorino non piccante, grattugiato • 50 gr. parmigiano grattugiato • sale e pepe

Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata. Toglierlo al dente e scolarli poco, affinché rimanga un po' d'acqua. Cospargere con tutto il formaggio e abbondante pepe fresco; mescolare bene fino a far sciogliere perfettamente i formaggi. Servire in piatti ben caldi.



La vendita dei fichi a "Milio"



www.montepellecchia.it

fo@montepellecchia.it

Via Collenuovo, 4 - 00026 Civitella di Licenza (Rm)



Infiorata (Preparazione)











2020

GIUGNO

Lu	ınedì	M	artedì	Me	rcoledì	Gio	ovedì	Vei	nerdì	Sa	bato	Don	nenica
- 1	S. Giustino M.	2	Festa della Repubblica S. Erasmo	3	S. Carlo Lwanga e compagni martiri	4	S. Quirino M.	5	S. Bonifacio V.	6	S. Norberto V.	7	SS. Trinità
8	S. Medardo	9	S. Efrem	10	S. Diana S. Faustina di Cizico	11	S. Barnaba Ap.	12	S. Guido S. Onofrio	13	S. Antonio da Padova	14	Corpus Domini
15	S. Germana	16	S. Aureliano di Arles	17	S. Ranieri	18	S. Gregorio	19	S. Romualdo	20	S. Ettore	21	S. Luigi Gonzaga
22	S. Vito S. Paolino da Nola	23	S. Lanfranco Beccari	24	Natività S. Giovanni Battista	25	S. Guglielmo	26	S. Viriglio V.	27 s.c	Cirillo d'Alessandria	28	S. Attilio
29	SS. Pietro e Paolo	30	SS. Primi Martiri										

PALONTA

• Pane raffermo • un rametto di rosmarino • aglio • sale e pepe

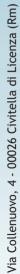


Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584 Affettare il pane e lasciarlo da parte. In una padella mettere qualche cucchiaiata di olio con gli spicchi di aglio schiacciati completamente. Riscaldare tutto su fiamma dolce, aggiungendo rosmarino fresco e grani di pepe. Non appena l'olio comincerà a sfrigolare, aggiungere le fette di pane. Tostarle bene, facendo in modo che il condimento aderisca perfettamente su ogni fettina di pane. Servire la palonta, calda, accompagnata da un buon vino rosso.



















2020

LUGLIO

Lu	nedì	M	artedì	Me	rcoledì	Gi	iovedì	Ve	enerdì	Sa	bato	Don	nenica
				1	S. Teobaldo S. Ester	2	S. Ottone	3	S. Tommaso Ap.	4	S. Elisabetta S. Rossella	5	S. Antonio M. Z.
6	S. Maria Goretti	7	S. Claudio	8	S. Adriano SS. Priscilla e Aquila	9	S. Armando S. Veronica Giuliani	10	S. Felicita S. Rufina S. Seconda	11 s.	Benedetto da Norcia	12	S. Fortunato M.
13	S. Enrico II Imp.	14	S. Camillo de Lellis	15	S. Bonaventura V.	16	N.S. del Carmelo	17	S. Alessio	18	S. Federico V.	19	S. Giusta S. Arsenio
20	S. Margherita S. Apollinare V.	21	S. Lorenzo da Brindisi	22	S. Maria Maddalena	23	S. Brigida	24	S. Cristina	25	S. Giacomo Ap.	26	Ss. Anna e Gioacchino
27	S. Liliana S. Pantaleone	28	S. Nazario e Celso M. S. Innocenzo	29	S. Marta	30	S. Pietro Crisologo	31	S. Ignazio di Loyola				

PANZANELLA

(ingredienti per 4 persone)



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584 • 8 fette di pane casareccio raffermo • 4 pomodori maturi • foglie di basilico • 1 cipolla • 1 cetriolo • olio d'oliva, aceto, sale e pepe Ammorbidire il pane con l'acqua, strizzarlo leggermente, affettare sottilmente il cetriolo, i pomodori e la cipolla e tagliuzzare il basilico. Unire tutto quanto al pane, condire con olio d'oliva, aceto sale e pepe. Mescolare il tutto e mettere al fresco prima di servire.





www.montepellecchia.it

info@montepellecchia.it

Via Collenuovo, 4 - 00026 Civitella di Licenza (Rm)





La processione lungo "lo stradone" prima della strada asfaltata











2020

AGOSTO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
					S. Alfonso	S. Eusebio V.
S. Lidia S. Pietro di Anagni	S. Giovanni Maria Vianney	S. Emidio S. Osvaldo	Trasfigurazione del Signore	S. Gaetano da Thiene	S. Domenico G.	S. Teresa Benedetta della Croce
3. Lorenzo M.	S. Chiara	S. Giovanna Francesca S. Giuliano	S. Ponziano S. Ippolito	S. Alfredo S. Massimiliano Kolbe	Assunzione Maria V. Ferragosto	16 s. Rocco
17 S. Giacinto	18 S. Elena	S. Italo S. Giovanni Eudes	S. Bernardo Ab.	21 S. Pio X Papa	22 S. Fabrizio	23 S. Rosa da Lima
S. Bartolomeo Ap.	25 S. Ludovico	26 S. Alessandro	27 S. Monica	28 S. Agostino dottore	Martirio S. Giovanni B.	S. Faustino S. Tecla

CIAMBELLE ALL'ANICE

• 10 Uova • 10 Cucchiai di olio di Oliva • Anice • Sale quanto basta • 1 Kg o più di farina

Sulla tavola mettere la farina a fontana, aggiungere uova, sale olio e anice. Impastare, formare le ciambelle e cuocerle in acqua salata per 2 o 3 minuti. Metterle ad asciugare, quando si sono raffreddate, incidere tutt'intorno e metterle in forno a 250 gradi per 30 minuti

La 2ª domenica ricorre la festa dei Santi Protettori Filippo e Giacomo. L'ultimo sabato di Agosto la Sagra della Ciambella



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

S. Aristide Martire S. Raimondo

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584



info@montepellecchia.it

Via Collenuovo, 4 - 00026 Civitella di Licenza (Rm)

Associazione Monte Pellecchia onlus

www.montepellecchia.it





La ormai storica festa della Ciambella con il "ballo della pupazza" dell'ultimo sabato di agosto











2020

SETTEMBRE

LU	NEDÌ	M	ARTEDÌ	MERO	COLEDÌ	GIO	OVEDÌ	VE	NERDÌ	SA	ABATO	DOI	MENICA
		1	S. Egidio Ab.	2	S. Elpidio V.	3	S. Gregorio M. S: Marino	4	S. Rosalia	5	S. Teresa di Calcutta	6	S. Umberto S. Zaccaria
7	S. Regina S. Grato	8	Natività della B.V. Maria	9	S. Sergio Papa S. Pietro Claver	10	S. Pulcheria	11	S. Diomede Martire S. Proto e Giacinto	12	SS. Nome di Maria	13	S. Giovanni Crisostomo
14	Esaltaz. S. Croce	15	B.V. Maria Addolorata	16	Ss. Cornelio e Cipriano	17	S. Roberto B.	18	S. Sofia M.	19	S. Gennaro V.	20	S. Candida S. Eustachio
21	S. Matteo Ev.	22	S. Maurizio e compagni martiri	23	S. Padre Pio da Pietrelcina	24	S. Pacifico Conf.	25	S. Aurelia e S. Neomisia	26	S. Paolo VI Ss. Cosma e Damiano	27	S.Vincenzo de Paoli
28	S. Venceslao M.	29	Ss. Arcangeli Michele Gabriele e Raffaele	30	S. Girolamo								

BISCOTTI DELLA NONNA



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

• 2 Uova • 1 Bicchiere di zucchero • Mezzo bicchiere di olio • 1 Bicchiere di Latte • Un pizzico di Bicarbonato • 15 gr di ammoniaca • 1 Limone grattugiato • 450 gr di farina

In una ciotola battere uova e zucchero, aggiungere tutti gli ingredienti e infine la farina. Fare dei bastoncini e mettere in teglia con lo zucchero sopra. Forno prescaldato a 180° per 30-40 minuti.

Nella foto a destra le NONNE di Civitella nella tradizionale colazione a Percile

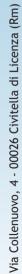






www.montepellecchia.it

info@montepellecchia.it





La scolaresca di Civitella negli anni '20











2020

OTTOBRE

LUI	NEDÌ	MA	RTEDÌ	MER	COLEDÌ	GI	OVEDÌ	VE	NERDÌ	SA	ABATO	DO	MENICA
						1	S. Teresa del B.G.	2	Ss. Angeli Custodi Festa dei Nonni	3	S. Gerardo Ab.	4	S. Francesco d'Assisi
5	S. Placido M.	6	S. Bruno Ab.	7	Beata Vergine del Rosario	8	S. Pelagia	9	S. Dionigi e compagni martiri	10	S. Daniele e compagni martiri	11	S. Firmino V. S. Giovanni XXIII
12	S. Serafino	13	S. Edoardo re S. Benedetto M.	14	S. Callisto I Papa	15	S. Teresa d'Avila	16	S. Edvige	17	S. Rodolfo S. Ignazio d'Antiochi	18	S. Luca Evang.
19	S. Laura	20	S. Irene	21	S. Orsola e compagne martiri	22	S. Donato V. S. Giovanni Paolo II	23	S. Giovanni da Capestrano	24	S. Antonio M. Claret	25	S. Crispino
26	S. Evaristo P.	27	S. Fiorenzo V.	28	SS. Simone e Giuda Taddeo	29	S. Michele Rua	30	S. Germano V.	31	S. Lucilla		

LE TISICHELLE

• 4 Albumi • 300 gr Zucchero • 150 gr Farina • Anice



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584 Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Aggiungere piano piano lo zucchero l'anice e la farina, mescolare dall'alto in basso. Con un cucchiaio mettere nella teglia a forno prescaldato a 180° per 10 minuti.





www.montepellecchia.it



info@montepellecchia.it

Via Collenuovo, 4 - 00026 Civitella di Licenza (Rm)











2020

NOVEMBRE

LU	NEDÌ	MA	RTEDÌ	MER	RCOLEDÌ	GIC	VEDÌ	VEN	VERDÌ	SAI	ВАТО	DOM	ENICA
2	Commemorazione dei Defunti	3	S. Silvia	4	S. Carlo Borromeo V.	5	S. Zaccaria S. Guido V	6	S. Leonardo A S. Emiliano	7	S. Ernesto Ab.	8	Tutti i Santi S. Goffredo V.
9	S. Oreste M.	10	S. Leone Magno.	11	S. Martino di Tours	12	S. Renato M S. Giosafat V.	13	S. Diego	14	S. Giocondo V.	15	S. Alberto M. S. Arturo
16	S. Margherita di S.	17	S. Elisabetta	18	S. Oddone Ab.	19	S. Fausto M.	20	S. Benigno S. Ottavio	21	Presentazione B.V. Maria	22	S. Cecilia V.
23	S. Clemente P.	24	S. Flora Cristo Re	25	S. Caterina d'Alessandria	26	S. Corrado V. S. Leonardo	27	S. Massimo S. Virgilio V.	28	S. Giacomo	29	l ^a Avvento S. Saturnino M.



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

S. Andrea Ap.

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

AMARETTI

• 5 Uova • 700 gr Mandorle dolci • 300 gr Mandorle amare • 600 gr Zucchero

In una ciotola battere uova e zucchero aggiungere le mandorle. Impastare la sera per il giorno seguente. Forno prescaldato a 160 gradi per 30 minuti.

















2020

DICEMBRE

LU	JNEDÌ	MA	ARTEDÌ	MER	COLEDÌ	GI	OVEDÌ	VE	NERDÌ	SA	ABATO	DOM	IENICA
		1	S. Ansano S. Eligio	2	S. Bibiana	3	S. Francesco Saverio	4	S. Barbara	5	S. Giulio M. S. Dalmazio di Pavia	6	2ª Avvento S. Nicola
7	S. Ambrogio V.	8	Immacolata Concezione	9	S. Siro V.	10	B.V. Maria di Loreto	11	S. Damaso I Papa.	12	S. Giovanna F. S. Valerico	13	3ª Avvento S. Lucia
14	S. Giovanni della Croce	15	S. Virginia S. Valeriano	16	S. Albina S. Adelaide	17	S.Lazzaro S. Olimpia	18	S. Graziano di Tours	19	S. Dario	20	4ª Avvento S. Liberato M.
21	S. Pietro Canisio	22	S. Francesca Cabrini	23	S. Giovanni da Kety	24	S. Delfino S. Giacobbe	25	Natale del Signore	26	S. Stefano primo martire	27	S. Giovanni Ev. Sacra Famiglia
28	Ss. Innocenti Martiri	29	S. Tommaso Becket	30	S. Eugenio V.	31	S. Silvestro I Papa						



Ricordati, se non hai impegni diversi, di donare il 5x1000 a

Associazione Monte Pellecchia Onlus C.F. 94026560584

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

(ingredienti per 4 persone)

• 1 litro di brodo di carne • 4 uova • 4 cucchiai colmi di parmigiano • profumo di noce moscata e sale

Rompere in una ciotola le uova, sbatterle bene con una forchetta, unire il formaggio grattugiato, un pizzico di sale ed un pizzico di noce moscata.

Mettere sul fuoco la pentola con il brodo, e quando alzerà il bollore, toglierlo dal fuoco e versare rapidamente il composto di uova, sbattendo con una frusta.

Lasciar bollire la stracciatella per 5 min., a fuoco moderato, servire.







ASSOCIAZIONE MONTE PELLECCHIA Onlus Via Collenuovo, 4 - 00026 Civitella di Licenza (Rm) www.montepellecchia.it info@montepellecchia.it

Ringraziamenti Un grazie di cuore a tutti gli amici che hanno collaborato alla redazione del Calendario 2020 e alle signore che hanno fornito le ricette

 \odot È vietata la riproduzione anche parziale delle immagini presenti in questo calendario senza autorizzazione

Grafica, impaginazione e stampa

via Pietro Nenni, 5 - 00019 Tivoli - Tel. 0774 336714 www.tritype.it tritype@tritype.it





Calendario Pellecchia 2020.qxp_Layout 1 11/11/19 12:13 Pagina 28