



Arcidiocesi di Gaeta
Parrocchia di san Biagio, vescovo e martire
Marina di Minturno

Festa di san Biagio

Carissimi! Anche quest'anno, segnato dalla Misericordia di Dio, ci troviamo a rendere grazie per San Biagio. Scoprire la bellezza della sua figura ci aiuterà a sentirlo vicino a noi e ad amarlo di più come patrono!

Buona festa a tutti!

don Francesco

sabato 30 gennaio

- 17.00 Raduno presso la Chiesa di Santa Maria dell'Orto
PROCESSIONE con l'icona del santo
18.00 SANTA MESSA DOMENICALE

Se sarà cattivo tempo ci raduneremo in Chiesa alle **17.30** per una solenne esposizione dell'icona del Santo

Domenica 31 gennaio

- 8.00 Ufficio della Risurrezione
10.00 Santa Messa domenicale
14.00 Partenza del **pellegrinaggio ad Aversa**
18.00 (per chi resta in parrocchia) Santa Messa domenicale

lunedì 1 febbraio

- 7.30 Liturgia del mattino
12.00 Liturgia del giorno
18.00 Santa Messa e adorazione eucaristica
19.00 Liturgia della sera

martedì 2 febbraio

PRESENTAZIONE DEL SIGNORE AL TEMPIO

- 7.30 Liturgia del mattino
12.00 Liturgia del giorno
18.00 MESSA DELLA PRESENTAZIONE DEL SIGNORE AL TEMPIO

mercoledì 3 febbraio

FESTA DEL SANTO PATRONO

- 8.00 Liturgia del mattino 12.00 Liturgia del giorno
18.00 SANTA MESSA

presieduta da mons. **Fabio Bernardo D'Onorio**,
arcivescovo di Gaeta

con benedizione della gola e distribuzione del pane di san Biagio



Cellitti di san Biagio



Il 3 febbraio a Veroli si onora San Biagio, santo protettore della gola. Durante la giornata, tutti i fedeli del paese si recano nella Cattedrale di Sant'Andrea per farsi ungere la gola con l'olio benedetto.

In occasione della festa le massaie verolane preparano i Cellitti di San Biagio, dei biscotti a forma di uccelli (i "cellitti" in dialetto ciociario), molto semplici e facili da realizzare.

INGREDIENTI

500 g di farina 00
230 g di zucchero
3 uova
1/2 bicchiere di olio di semi di arachide
1 bustina di lievito per dolci
latte qb
scorza di 1 limone non trattato

PREPARAZIONE

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, le uova, l'olio, la scorza del limone grattugiata e il lievito sciolto in un dito di latte.

Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Staccare piccole porzioni di pasta e lavorarle fino a formare dei cilindri. Adagiare sulla placca da forno, rigare la parte alta con una forchetta, spennellare con il latte e cospargere con un po' di zucchero. Per dare la classica forma di cellitto, premere al centro e schiacciare con le dita.

Cuocere in forno ventilato a 180°C per 15/20 minuti.

Buon appetito!