

SAGRA SANTA CATERINA

9-10-11 giugno
16-17-18 giugno

in Via dei Mille
nell' area dei campi sportivi

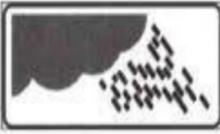
dalle 19 alle 23

Musica anche dal vivo!

...e tanto altro!

In caso di maltempo
la sagra si terrà al coperto
nel salone della parrocchia





DIOCESI DI TRIESTE - NEWS



3 GIUGNO - Chiesa della Madonna del Mare Incontro con gli insegnanti di religione



Il Vescovo Enrico ha incontrato gli insegnanti di religione, presso la chiesa della Madonna del Mare, rivolgendo loro una parola di sostegno e di apprezzamento, dopo aver ascoltato le relazioni dei docenti di religione cattolica, suddivise nei rispettivi gradi e ordini di scuola. Mons. Trevisi ha ricordato che, fino a sette anni fa, egli insegnava religione cattolica al Liceo parificato, del Seminario di Cremona. Ha potuto quindi rivolgersi agli insegnanti con cognizione di causa, manifestando la priorità di una relazione educativa che promuova la centralità dell'alunno. A tal riguardo, ha citato un sacerdote della sua diocesi d'origine, prematuramente scomparso a causa della Sla che, negli anni della malattia, ha dettato un libro sulla sua esperienza di insegnante di religione, confortata dalla luce che tanti ragazzi hanno comunicato alla sua vita. Questa testimonianza evocata dal nostro vescovo ha richiamato alla gioia e alla passione per un servizio rivolto ad avvicinare le nuove generazioni all'incontro con Cristo, con quelle mediazioni culturali richieste dalle finalità della scuola. **M.P.**

La Farmacia di Dio Gli asparagi



Conosciuto fin dall'antichità, l'asparago è originario delle zone del Mediterraneo orientale. Veniva prevalentemente usato come medicinale, perché erano note le sue qualità diuretiche. Oggi invece la sua diffusione riguarda un po' tutto il mondo, con varietà ottenute attraverso le coltivazioni in serra. È una pianta dalle radici rizomatose, da cui spuntano i germogli a squame, l'asparago appunto (il nome scientifico è turioni), la parte commestibile della pianta. La raccolta avviene in genere da marzo a maggio, e la consumazione riguarda solo gli asparagi appena germogliati, perché maturando perdono sapore e diventano più duri e legnosi. Possiamo classificare gli asparagi in tre gruppi fondamentali: bianchi, violacei e verde scuro. Tra i primi sono comuni il Bianco di Bassano, di Germania e d'Olanda, presenti nei nostri mercati. Tra quelli verdi, la categoria è detta californiana, è noto come Mary Washington; tra i violacei, dal sapore più intenso, sono noti il Precoce e il Tardivo di Argenteuil. **Dott.ssa Paola Troiani**