



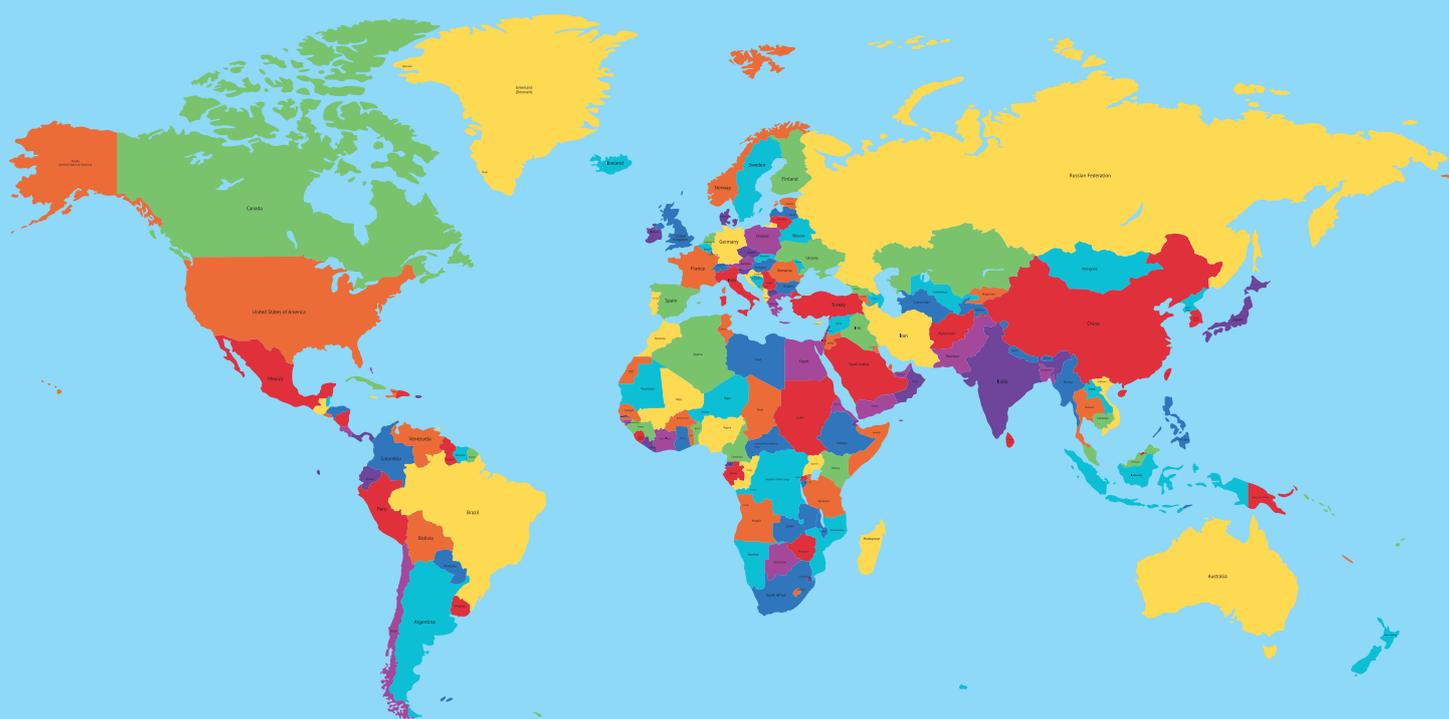
www.trote.it

ERDE ROSSI SILVIO - Via Madonna del Calina, 2 - 62025 Sefro (MC) - I - Tel. +39.0737.45122 - Fax +39.0737.45262 - info@trote.it



2016

LOVING FOOD IN THE WORLD



Erede Rossi Silvio
azienda agricola trocicoltura



LOVING FOOD IN THE WORLD



LASAGNE ALLA TROTA



ITALIA



TROTA



ROBIOLA



MAGGIORANA



PANGRATTATO



PARMIGIANO
REGGIANO



OLIO



SALE



TROTA
AFFUMICATA



CONCENTRATO
POMODORO



PREZZEMOLO



Ingredienti (per 6 persone)

- 400 gr trota fresca
- 300 gr robiola
- latte 200 ml
- maggiorana
- pangrattato
- parmigiano reggiano
- olio extra vergine
- sale
- 100 gr trota affumicata
- concentrato pomodoro
- prezzemolo

Preparazione

Pulite bene la trota eliminando tutte le spine.

Cuocetela in una padella con un filo d'olio, il sale e un pizzico di maggiorana.

Quando è cotta, sbriciolate grossolanamente. Frullate nel mixer la trota affumicata, la robiola, il latte e un po' di concentrato di pomodoro per rendere la crema rosa.

In una teglia riponete un primo strato di crema, poi uno di lasagne, di nuovo crema, e la trota fresca a pezzettini. Continuate fino a che gli ingredienti non saranno esauriti e terminate con uno strato leggermente più abbondante di crema.

Spolverate con pangrattato, parmigiano reggiano grattugiato e un filo d'olio.

Versate un po' di latte agli angoli della teglia, copritela con l'alluminio e infornate (a forno preriscaldato) a 180° per circa 20 minuti,

dopodiché eliminate l'alluminio e lasciate gratinare le lasagne per 5-10 minuti.

Una volta pronte, spolverizzate la superficie con il prezzemolo e servite!

TROTA CON SALSA AI PEPERONI



ARABIA SAUDITA



TROTA



PEPERONI



PEPERONCINO
PICCANTE



POMODORO



CIPOLLE



AGLIO



PIMENTO,
CUMINO



ZENZERO



BURRO



PREZZEMOLO



PEPE



SALE

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 trance di trota (150 gr cad.)
- 1 peperone rosso + 1 peperone verde
- 2 peperoncini piccanti
- 500 gr pomodori
- 50 gr concentrato pomodoro
- 2 cipolle
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino grani di pimento
- 1 cucchiaino semi di cumino
- 1 cucchiaino zenzero
- 2 cucchiai burro chiarificato
- 1 mazzetto prezzemolo a foglia liscia
- pepe di Cayenna
- sale, pepe

Preparazione

Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle nervature interne e tagliate a dadini. Dividete a metà i peperoncini nel senso della lunghezza, privateli dei semi, lavateli e riduceteli a listarelle. Sbollentate i pomodori per qualche secondo, passateli in acqua fredda, privateli della pellicina, divideteli a quarti, eliminate i semi e riduceteli a dadini. Pelate le cipolle e tagliatele a lamelle sottili. Sbucciate e tritate l'aglio. Sminuzzate in un mortaio il pimento e il cumino. Lavate le trance di trota, asciugatele e insaporitele con sale e pepe. Sciogliete il burro chiarificato in una padella ampia e rosolatevi la trota a calore medio circa 1 minuto per lato, quindi toglietela dalla padella. Rosolate nello stesso condimento cipolle e aglio, aggiungete i peperoni, il peperoncino, i pomodori, pimento, cumino e zenzero, mescolate e cuocete per 3-4 minuti. Unite il concentrato di pomodoro e 1,5 dl di acqua; proseguite la cottura per altri 10 minuti. Lavate il prezzemolo e asciugatelo, staccate le foglie dai gambi, tritatele finemente e incorporate alla salsa. Unite la trota, salate, pepate e profumate con il pepe di Cayenna. Riprendete la cottura per 5 minuti. Disponete le trance di trota sui piatti, nappatele con la salsa di peperone e servite decorando con gambi di prezzemolo fritti.



GENNAIO 2016

53	1 VENERDÌ Maria Madre di Dio CAPODANNO	17 DOMENICA S. Antonio abate, Alba, Iole, Nadia, Nada, Iolanda, Jole, Iole, Jolanda, Anteo	
	2 SABATO S. Basilio vescovo, Modesto	18 LUNEDÌ S. Liberata, Prisca, Priscilla, Leonardo, Beatrice	3
	3 DOMENICA S. Genoveffa	19 MARTEDÌ S. Mario martire, Pio	
1	4 LUNEDÌ S. Ermete, Fausta, Angela, Elsa, Cristiana	20 MERCOLEDÌ S. Sebastiano, Fabiano, Teodorico	
	5 MARTEDÌ S. Amelia, Nazario	21 GIOVEDÌ S. Agnese, Ines	
	6 MERCOLEDÌ S. Gaspere, Baldassarre, Melchiorre, Raffaello, Rafaello EPIFANIA DEL SIGNORE	22 VENERDÌ S. Vincenzo martire, Linda, Esmeralda, Domenico, Teodolinda, Smeralda	
	7 GIOVEDÌ S. Luciano, S. Raimondo	23 SABATO S. Emerenziana, Ramona, Armando	
	8 VENERDÌ S. Massimo, S. Severino	24 DOMENICA S. Francesco di Sales, Vera, Feliciano	
	9 SABATO S. Giuliano martire, Alessia, Alice	25 LUNEDÌ Conversione di S. Paolo, S. Savino, Sabino	4
	10 DOMENICA S. Aldo Eremita, Domiziano	26 MARTEDÌ SS. Tito e Timoteo, S. Paola	
2	11 LUNEDÌ S. Igino Papa	27 MERCOLEDÌ S. Angela Merici, Elvira	
	12 MARTEDÌ S. Modesto martire, Probo, Tatiana	28 GIOVEDÌ S. Tommaso d' Aquino, S. Valerio	
	13 MERCOLEDÌ S. Ilario, Yvette, Eliana, Vero	29 VENERDÌ S. Costanzo, Ciro, Gildo, Sabrina	
	14 GIOVEDÌ S. Felice martire, Bianca Macrina, Benedetta, Moreno	30 SABATO S. Martina, Savina, Serenella	
	15 VENERDÌ S. Mauro abate, Ida	31 DOMENICA S. Giovanni Bosco, Ignazio, Marcella, Lodovico, Geminiano, Nico	
	16 SABATO S. Marcello Papa		

FEBBRAIO 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29





TROTA MARINATA



AUSTRALIA



TROTA



LIMONI



NOCI
DI COCCO



ACQUA



SALE



PEPE



CIPOLLE



Ingredienti (per 4 persone)

- 1 kg trota fresca
- 4 limoni verdi
- 3 noci di cocco
- 1 cucchiaino
acqua fredda
- sale
- pepe
- 3 piccole cipolle

Preparazione

Lavate i filetti di pesce, spellateli e tagliateli in piccoli pezzi squadrati, metteteli in una insalatiera, spruzzateli con il succo di limone e lasciateli in frigorifero a marinare per circa 2-3 ore.

Estraete la polpa dalle noci di cocco, passatela al frullatore, aggiungetevi un poco di acqua e impastate con le mani.

Spremete l'impasto così ottenuto entro un telo in modo da estrarne completamente il liquido.

Insaporite leggermente il liquido ricavato con sale e pepe, unite le tre cipolle finemente tritate, mescolate bene e mettete in fresco.

Un'ora prima di servire, togliete dal frigorifero il pesce marinato, unitelo al cocco e ponetelo nuovamente in frigorifero per un'ora.

Servite molto freddo.



FEBBRAIO 2016

5	1 LUNEDÌ S. Verdiana, Veridiana, Viridiana, Brigida	17 MERCOLEDÌ S. Donato martire, Marianna, Patrizia	
	2 MARTEDÌ Presentazione del Signore S. Sabatino vescovo, Maurizio	18 GIOVEDÌ S. Simone Vescovo, Cinzia, Claudio	
	3 MERCOLEDÌ S. Biagio, Oscar, Cinzia, Ofelia	19 VENERDÌ S. Mansueto, Tullio, Corrado, Publio	
	4 GIOVEDÌ S. Gilberto, Biagio	20 SABATO S. Silvano, Eleuterio Vescovo, Ulrico, Eros	
	5 VENERDÌ S. Agata	21 DOMENICA S. Pier Damiani, Eleonora, Nora, Leopoldo II DI QUARESIMA	
	6 SABATO S. Paolo Miki, Amando, Dorotea, Gastone, Guarino, Guerrino	22 LUNEDÌ S. Margherita, Isabella, Greta	8
	7 DOMENICA S. Teodoro martire, Eugenia	23 MARTEDÌ S. Renzo, Livio, Teo, Sereno, Romina, Romana	
6	8 LUNEDÌ S. Girolamo Emiliani, Giacomina, Jacqueline, Onorato	24 MERCOLEDÌ S. Edilberto re	
	9 MARTEDÌ S. Apollonia	25 GIOVEDÌ S. Cesario, Vittorino, Costanza	
	10 MERCOLEDÌ SS. Arnaldo e Scolastica, Guglielmo, Wilma LE CENERI	26 VENERDÌ S. Romeo, Nestore	
	11 GIOVEDÌ S. Dante, B.V. di Lourdes, Eloisia, Durante	27 SABATO S. Leandro, Onorina	
	12 VENERDÌ S. Eulalia, Alessio	28 DOMENICA S. Romano abate, Antonietta, Erminio, Romano, Teresio III DI QUARESIMA	
	13 SABATO S. Maura, Esmeralda, Fosca	29 LUNEDÌ S. Giusto	9
	14 DOMENICA S. Valentino martire I DI QUARESIMA		
7	15 LUNEDÌ S. Faustino, Giorgia, Sigfrido		
	16 MARTEDÌ S. Giuliana Vergine		

MARZO 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

TRANSPORTS **ROSSI** NEW GABRIEL EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola troiticoltura





STUFATO DI TROTA



BRASILE



TROTA
BIANCA



LIMONI



CIPOLLA



CHILI



GAMBERETTI



PREZZEMOLO



OLIO
DI PALMA



SALE



Ingredienti (per 6 persone)

- 900 gr filetti di trota bianca
- 1 limone
- 1 cipolla
- 3 pomodori
- 1 cucchiaino chili
- 150 gr gamberetti
- prezzemolo fresco tritato
- 1 cucchiaio olio di palma (sostituibile con olio di semi di mais)
- sale

Preparazione

Tagliate il limone a metà e sfregatelo delicatamente sul pesce; spremete e conservate il succo dell'altra metà.

Scaldate in una padella l'olio di palma e fate rosolare il chili e la cipolla, precedentemente sbucciata e tagliata a fettine sottili; aggiungete i pomodori mondati, lavati e ridotti a pezzetti, le trance di pesce, i gamberetti sgucciati, il succo di limone e un pizzico di sale.

Fate cuocere per 2 o 3 minuti, coprite, spegnete il fuoco e lasciate riposare per 1 ora.

Trascorso questo tempo, rimettete a cuocere nuovamente a fuoco basso per altri 5 minuti.

Servite nei piatti irrorando con il fondo di cottura e guarnite con prezzemolo tritato.



MARZO 2016

	1 MARTEDÌ S. Albino, Alba, Ugo, Ermes, Ermete	17 GIOVEDÌ S. Patrizio, Teodoro, Wanda, Vanda	
	2 MERCOLEDÌ S. Basileo martire, Simplicio, Ava, Ave, Ulderico, Uldegigo, Ulrico	18 VENERDÌ S. Salvatore, Cirillo	
	3 GIOVEDÌ S. Cunegonda, Viola, Tiziano	19 SABATO S. Giuseppe, Quinto, Giuseppina, Pino, Sibilla, Quartilla	
	4 VENERDÌ S. Casimiro, S. Lucio, Umberto, Urbano, Nestore	20 DOMENICA S. Alessandra martire, Claudia LE PALME	
	5 SABATO S. Adriano, Foca, Virgilio	21 LUNEDÌ S. Benedetto, Filemone	12
	6 DOMENICA S. Giordano, Marziano, Marzio, Colette, Ezio IV DI QUARESIMA	22 MARTEDÌ S. Lea, Benvenuto, Caterina, Lavinia, Nilde, Nilda, Muzio, Onofrio	
10	7 LUNEDÌ S. Felicità, Perpetua, Augusta, Ermanno	23 MERCOLEDÌ S. Turibio di Mogrovejo, Fedele, Nora	
	8 MARTEDÌ S. Giovanni di Dio, Salvatore	24 GIOVEDÌ S. Romolo, Gabriele, Attilio, Didaco, Tiberio	
	9 MERCOLEDÌ S. Francesca Romana	25 VENERDÌ Annunciazione del Signore, Annunziata, Nunzia, Nunzio	
	10 GIOVEDÌ S. Simplicio papa, Maria Eugenia, Gaio, Emiliano	26 SABATO S. Teodoro, Romolo, Emanuele, Eginardo, Manuel, Quadrato	
	11 VENERDÌ S. Costantino	27 DOMENICA S. Augusto, Ruperto, Romolo, Oliviero PASQUA DI RESURREZIONE	
	12 SABATO S. Massimiliano, Simplicio, Zeno, Zenona	28 LUNEDÌ S. Sisto III Papa LUNEDÌ DELL'ANGELO	13
	13 DOMENICA S. Arrigo, Eufrazia Vergine, Rodrigo, Letizia V DI QUARESIMA	29 MARTEDÌ S. Secondo martire	
11	14 LUNEDÌ S. Matilde regina, Valeriano	30 MERCOLEDÌ S. Amedeo	
	15 MARTEDÌ S. Longino, Luisa, Cesare, Silvia, Lucrezia	31 GIOVEDÌ S. Beniamino martire	
	16 MERCOLEDÌ S. Eriberto vescovo, Taziano		

APRILE 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

TRANSPORTS
ROSSI NEW GABRIEL
EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola trocicoltura



TROTA FARCITA AL FORMAGGIO



FINLANDIA



TROTA
BIANCA



LIMONI



FORMAGGIO
OLANDESE



ANETO



ERBA
CIPOLLINA



TIMO



SALE



PEPE



Ingredienti (per 6 persone)

- 6 filetti di trota senza pelle
- il succo di 1 limone
- 6 fette di formaggio tipo Olandese
- qualche rametto di aneto
- qualche stelo di erba cipollina
- 1 rametto di timo
- sale
- pepe nero

Preparazione

Salate e pepate i filetti di trota.

Lavate l'erba cipollina e il timo; tagliuzzate la prima e tritate il secondo.

Con un coltello affilato praticate un'apertura "a tasca" in mezzo a ciascun filetto di trota, senza però tagliarlo del tutto.

Riempite quindi la tasca con l'erba cipollina, le fette di formaggio, il timo e un rametto di aneto spezzettato.

Richiudete i filetti e irrorateli di succo di limone.

Avvolgeteli in carta da forno e cuoceteli per 15 minuti nel forno preriscaldato a 200 °C.

Sfornateli e disponeteli nei piatti individuali, decorando con altri rametti di aneto e steli di erba cipollina.

Guarnite a piacere con semi di sesamo e salsa maionese.



APRILE 2016

	1 VENERDÌ S. Ugo vescovo, Dora, Irene, Doriana	17 DOMENICA S. Aniceto papa, Arcangelo, Rodolfo	
	2 SABATO S. Francesco di Paola, Isotta, Emilia, Grazia, Graziella, Selene, Ginevra, Selenio, Regina	18 LUNEDÌ S. Galdino vescovo	16
	3 DOMENICA S. Riccardo vescovo, Sisto	19 MARTEDÌ S. Ermogene martire, Espedito, Emma	
14	4 LUNEDÌ S. Isidoro vescovo, Isabelle, Isidora	20 MERCOLEDÌ S. Adalgisa vergine, Odette	
	5 MARTEDÌ S. Vincenzo Ferrer, Eva, Cenzo, Geraldo	21 GIOVEDÌ S. Anselmo, Silvio, Corrado	
	6 MERCOLEDÌ S. Guglielmo, Diogene, Celestina, Filarete	22 VENERDÌ S. Caio, Sotero, Leonida	
	7 GIOVEDÌ S. Ermanno, Giovanni Battista, Cristiano	23 SABATO S. Giorgio martire	
	8 VENERDÌ S. Alberto Dionigi, Walter	24 DOMENICA S. Fedele, Gastone	
	9 SABATO S. Maria Cleofe, Hilda, Tancredi	25 LUNEDÌ S. Marco evangelista, Franco ANNIVERSARIO DELLA LIBERAZIONE	17
	10 DOMENICA S. Terenzio martire	26 MARTEDÌ S. Cleto, Marcellino martire, Alida, Bianca	
15	11 LUNEDÌ S. Stanislao vescovo, Gemma, Isacco	27 MERCOLEDÌ S. Zita	
	12 MARTEDÌ S. Giulio papa, Zenone	28 GIOVEDÌ S. Valeria, S. Pietro Chanel, Manlio	
	13 MERCOLEDÌ S. Martino papa, Ermenegildo	29 VENERDÌ S. Caterina da Siena, Antonia, Karen, Gomberto	
	14 GIOVEDÌ S. Abbondio, Ignazio, Lamberto	30 SABATO S. Pio V papa, Mariano, Lodovico, Sofia, Sonia, Rosamunda	
	15 VENERDÌ S. Annibale, Anastasio		
	16 SABATO S. Lamberto, Bernadette, Grazia, Giuditta		

MAGGIO 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

TRANSPORTS
ROSSI NEW GABRIEL
EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola trocicoltura

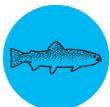




SASHIMI DI TROTA, SEPIE E TONNO



GIAPPONE



TROTA



SEPIE



TONNO



SALSA
DI SOIA



RAFANO



Ingredienti (per 4 persone)

- 150 gr seppie
- 150 gr filetto di trota
- 150 gr filetto di tonno
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di rafano fresco grattugiato

Preparazione

Tamponate bene con carta assorbente da cucina i filetti di pesce, asciugandoli delicatamente, quindi tagliateli a fette spesse circa 0,5 cm e di dimensioni uguali.

Tagliate anche i sacchetti delle seppie a listarelle (tenete da parte i tentacoli per altre preparazioni). Disponete le listarelle di pesce su un piatto da portata con le fettine di limone, i fili di rafano, le rondelle di cetriolo e il caviale keta.

Amalgamate bene la salsa di soia e il rafano, formando un composto il più possibile omogeneo.

Servite il sashimi accompagnandolo con la salsa preparata e, volendo, con pasta wasabi amalgamata a salsa di soia.



MAGGIO 2016

	1 DOMENICA San Giuseppe artigiano, Brunella FESTA DEL LAVORO	17 MARTEDÌ S. Pasquale Baylon	
18	2 LUNEDÌ S. Cesare, Atanasio, Flaminio, Zoe, Celeste	18 MERCOLEDÌ S. Giovanni I papa, Erico, Enrico, Veneziano, Venanzio, Luciano	
	3 MARTEDÌ S. Filippo, Giacomo, Alessandro, Viola	19 GIOVEDÌ S. Pietro di Morrone, Ivo, Ivonne, Ivette	
	4 MERCOLEDÌ SS. Silvano e Nereo, Porfirio prete, Ada, Floriano, Tiziano	20 VENERDÌ S. Bernardino da Siena sacerdote, Anastasio	
	5 GIOVEDÌ S. Pellegrino martire, Angelo, Penelope, Tosca, Teodoro, Leo, Pio	21 SABATO S. Vittorio martire, Giulia, Angelo	
	6 VENERDÌ S. Giuditta martire, Violante	22 DOMENICA S. Rita da Cascia, Valente SS. TRINITÀ	
	7 SABATO S. Flavia, S. Fulvio, Augusto, Gisella, Virginia, Stanislao, Villano	23 LUNEDÌ S. Desiderio vescovo	21
	8 DOMENICA S. Desiderato, Vittore martire, Geronzio, Egle ASCENSIONE DEL SIGNORE	24 MARTEDÌ Beata Vergine Maria ausiliatrice, Amalia	
19	9 LUNEDÌ S. Gregorio vescovo, Duilio, Luminosa	25 MERCOLEDÌ S. Beda il Venerabile, Erminio, Gregorio, Adelmo	
	10 MARTEDÌ S. Antonino, Cataldo, Alfio, Miro, Quarto	26 GIOVEDÌ S. Filippo Neri	
	11 MERCOLEDÌ S. Fabio martire, Stella, Achille, Fiorenzo	27 VENERDÌ S. Agostino, Federico, Oliviero	
	12 GIOVEDÌ S. Rossana, Nereo, Pancrazio, Imelde, Domitilla	28 SABATO S. Emilio martire, Ercole, Priamo	
	13 VENERDÌ S. Emma, Roberto	29 DOMENICA S. Massimino vescovo, Massimo, Ademaro CORPUS DOMINI	
	14 SABATO S. Mattia Apostolo, Corinna, Gemma, Bonifacio	30 LUNEDÌ S. Felice I papa, Ferdinando, Giovanni	22
	15 DOMENICA S. Torquato, Achille, Germana PENTECOSTE	31 MARTEDÌ S. Angela, Giovanna d'Arco, Petronilla	
20	16 LUNEDÌ S. Ubaldo vescovo, Margherita, Tiziano, Oderzo, Adamo		

GIUGNO 2016

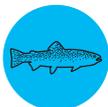
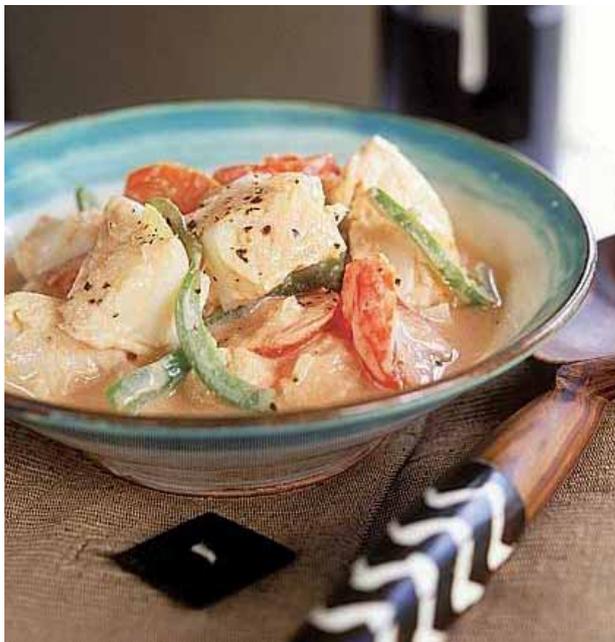
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



CURRY DI TROTA E COCCO



HAITI



TROTA



PEPERONE



POMODORI



CIPOLLA



ZENZERO



OLIO
DI OLIVA



LATTE
DI COCCO



CURRY
ROSSO



ZUCCHERO



SALE



PEPE



Ingredienti (per 4 persone)

- 600 gr filetti di trota
- 1 peperone verde
- 4 pomodori
- 1 cipolla
- 1-2 cucchiaini zenzero fresco grattugiato
- olio di oliva
- 400 g latte cocco non zuccherato
- 2 cucchiaini pasta di curry rosso
- zucchero, sale
- pepe macinato al momento

Preparazione

Tagliate la trota a bocconcini e lavatela.

Mondate il peperone, lavatelo, tagliatelo a metà e privatelo dei semi e delle nervature bianche interne, quindi riducetelo a listarelle.

Incidete la calotta inferiore dei pomodori con una croce, sbollentateli, scolateli e passateli in acqua fredda. Pelateli, riduceteli a quarti e privateli dei semi.

Sbucciate la cipolla e tritatela finemente.

Fate rosolare nell'olio caldissimo la cipolla con lo zenzero, unite le listarelle di peperone, incorporatevi la pasta di curry e il latte di cocco, salate leggermente e fate sobbollire il tutto per 3-4 minuti.

Unite il pesce al condimento, insaporite con sale, pepe e zucchero, aggiungete i quarti di pomodoro e fate cuocere il tutto ancora per 10 minuti.

Togliete dal fuoco e servite.



GIUGNO 2016

	1 MERCOLEDÌ S. Giustino martire, Lia, Graziano	17 VENERDÌ S. Gregorio Barbarigo, Adolfo, Manuele	
	2 GIOVEDÌ S. Marcellino, Emilia, Erasmo, Elmo, Floriano, Fosco FESTA DELLA REPUBBLICA	18 SABATO S. Marina, Marinella, Marinetta	
	3 VENERDÌ S. Carlo Lwanga, Clotilde, Olivia, Oliviana, Oliviera, Olivera, Viera, Ovidio	19 DOMENICA S. Gervasio, Romualdo abate	
	4 SABATO S. Quirino vescovo, Isabella, Querino	20 LUNEDÌ S. Silverio papa, Ettore, Consolata	25
	5 DOMENICA S. Bonifacio vescovo, Ferdinando, Igor, Volfango	21 MARTEDÌ S. Luigi Gonzaga, Luisa, Raul, Marzia, Marzina, Marzialina, Marziana	
23	6 LUNEDÌ S. Norberto vescovo, Paola, Paula, Paulina, Paoletta	22 MERCOLEDÌ S. Paolino da Nola, Flavio	
	7 MARTEDÌ S. Roberto vescovo, Sabiniano, Geremia, Landolfo	23 GIOVEDÌ S. Lanfranco vescovo, Lanfranco	
	8 MERCOLEDÌ S. Medardo vescovo	24 VENERDÌ Natività S. Giovanni Battista, Romolo, Gabriele, Zaira, Vanni	
	9 GIOVEDÌ S. Primo, Efrem	25 SABATO S. Guglielmo abate, Orio, Oriella, Orietta, Oride, Oriano, Prospero	
	10 VENERDÌ S. Diana, Marcella, Greta, Asterio	26 DOMENICA S. Vigilio vescovo, Rodolfo, Elisa, Filippo	
	11 SABATO S. Barnaba apostolo	27 LUNEDÌ S. Cirillo D'Alessandria vescovo e dottore, Lelio, Tosco	26
	12 DOMENICA S. Guido, Onofrio, Basilide	28 MARTEDÌ S. Attilio, Ireneo	
24	13 LUNEDÌ S. Antonio da Padova, Alice	29 MERCOLEDÌ SS. Pietro e Paolo, Piero	
	14 MARTEDÌ S. Eliseo, Valerio	30 GIOVEDÌ SS. Primi Martiri	
	15 MERCOLEDÌ S. Germana, Vito, Enrica, Everardo		
	16 GIOVEDÌ S. Aureliano, Giuditta, Ferruccio		

LUGLIO 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

TRANSPORTS
ROSSI NEW GABRIEL
EUROPA



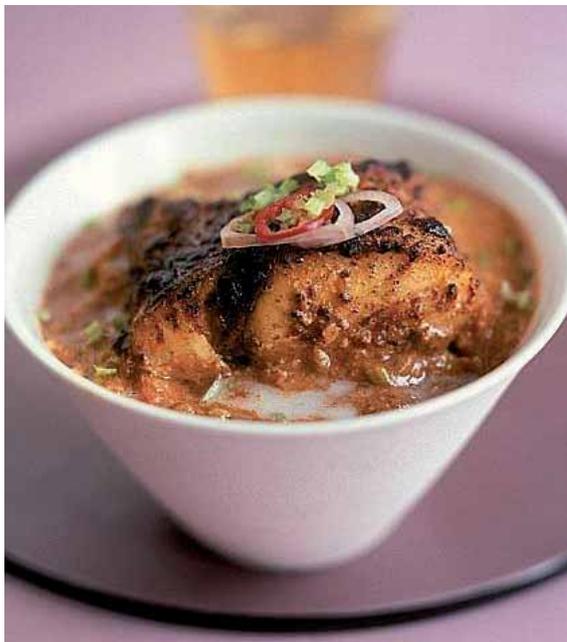
Erede Rossi Silvio
azienda agricola troiticoltura



TROTA SPEZIATA AL FORNO



INDIA



TROTA
BIANCA



LIMONE



GHEE



PEPERONCINO
ROSSO



LEMON
GRASS



LIME



SALE



Ingredienti (per 4 persone)

- 4 trance di trota bianca (200 gr cad.)
- 2 cucchiaini succo di limone
- 2 cucchiaini ghee fuso (burro chiarificato indiano)
- 1 peperoncino rosso
- 1 stelo lemon grass
- 1 cucchiaino scorza di lime
- sale

Preparazione

Strofinare accuratamente le trance di pesce con sale e succo di limone e ponetele in uno stampo unto con il ghee.

Per la marinata, mescolate bene tutti gli ingredienti con due cucchiaini di acqua, versate il ricavato sul pesce e fate riposare coperto per 2 ore nel frigorifero, mescolando di tanto in tanto. Cuocete il pesce per 30 minuti in forno preriscaldato a 180 °C, usando, a fine cottura, il grill per qualche minuto.

Versate il ricavato in quattro coppette, ponendo un pezzo di pesce al centro di ognuna.

Lavate il peperoncino e tagliatelo ad anelli, dopo averlo privato dei semi. Eliminate quindi le estremità del lemon grass e ricavate qualche rondellina. Distribuite infine sul pesce gli anelli di peperoncino, le rondelline di lemon grass, le scorzette di lime e servite.



LUGLIO 2016

	1 VENERDÌ S. Teobaldo sacerdote eremita, Ester, Carolina	17 DOMENICA S. Alessio di Roma, Tiziano	
	2 SABATO S. Ottone	18 LUNEDÌ S. Calogero, Federico vescovo	29
	3 DOMENICA S. Tommaso apostolo, Leone	19 MARTEDÌ S. Giusta, Simmaco	
27	4 LUNEDÌ S. Elisabetta, Rossella, Cristina	20 MERCOLEDÌ S. Elia profeta, Severina, Severa	
	5 MARTEDÌ S. Antonio Maria Zaccaria sacerdote	21 GIOVEDÌ S. Lorenzo da Brindisi sacerdote e dottore, Cesira, Daniele	
	6 MERCOLEDÌ S. Maria Goretti, Romola	22 VENERDÌ S. Maria Maddalena, Lena	
	7 GIOVEDÌ S. Edda, Claudio, Apollino	23 SABATO S. Brigida	
	8 VENERDÌ S. Adriano, Priscilla, Elisabetta	24 DOMENICA S. Cristina, Anita	
	9 SABATO S. Armandò, Letizia, Clelia, Bianca, Veronica	25 LUNEDÌ S. Giacomo apostolo, Tea, Ivo, Ivonne, Ivette, Cristoforo	30
	10 DOMENICA S. Felicità, Silvana, Rufina, Seconda	26 MARTEDÌ Ss. Anna e Gioacchino, Camilla, Rosanna	
28	11 LUNEDÌ S. Benedetto, Olga, Fabrizio, Emanuele	27 MERCOLEDÌ S. Lilliana, Aurelio, Asja, Natalia, Natalina, Natascia, Celeste	
	12 MARTEDÌ S. Fortunato martire	28 GIOVEDÌ S. Nazario, Innocenzo	
	13 MERCOLEDÌ S. Enrico imperatore	29 VENERDÌ S. Marta, Beatrice, Lucilla	
	14 GIOVEDÌ S. Camillo de Lellis	30 SABATO S. Pietro Crisologo vescovo, Donatella	
	15 VENERDÌ S. Bonaventura, Vladimiro, Giacobbe	31 DOMENICA S. Ignazio di Loyola, Fabio	
	16 SABATO Nostra Signora del Monte Carmelo, Elvira, Carmen		

AGOSTO 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

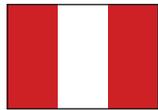
TRANSPORTS
ROSSI NEW GABRIEL
EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola troiticoltura



CAUSA A LA CHICLAYANA



PERÙ



TROTA



PATATE,
PATATE DOLCI



BANANA
PLATANO



PANNOCCHE
DI MAIS



CIPOLLA



UOVA



PEPERONCINO
VERDE



OLIVE
NERE



AGLIO



OLIO
DI OLIVA



ACETO



SALE

Ingredienti (per 6 persone)

- 600 gr filetto di trota
- 600 gr patate
- 1 banana plantano
- 2 patate dolci
- 2 pannocchie di mais
- 1 cipolla
- 2 uova
- 1 peperoncino verde piccante
- 12 olive nere
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di aceto
- sale

Preparazione

Lavate brevemente le pannocchie, dopo averle private del cartoccio esterno, tagliatele a rondelle alte circa 2 cm e fatele bollire in acqua salata ben calda per 7 minuti. Lavate le patate, il plantano e le patate dolci. Fateli lessare in acqua bollente salata portandoli a cottura. Cuocete al vapore i filetti di trota per circa 10 minuti. Mondate e tritate insieme la cipolla, il peperoncino verde e l'aglio. Fate rassodare le uova cuocendole per 8 minuti. Scolate le patate, sbucciatele e schiacciatele con una forchetta, ottenendo un purè. Distribuitelo sul fondo di un piatto da portata, insaporitelo con poco sale e condite con 3 cucchiaini di olio. Adagiatevi al centro la trota spezzettata e contornate il tutto con le patate dolci sbucciate e tagliate a pezzetti, le rondelle di pannocchia, il plantano sbucciato e tagliato a fettine, le uova sgusciate e affettate. Fate scaldare in un tegamino 4 cucchiaini di olio, appassitevi il trito di cipolla e peperoncino, unitevi l'aceto e le olive; mescolate, versate il condimento sulla preparazione e servite.



AGOSTO 2016

31	1 LUNEDÌ S. Alfonso	17 MERCOLEDÌ S. Giacinto, Carlo	
	2 MARTEDÌ S. Eusebio, Gustavo	18 GIOVEDÌ S. Elena Augusta, Lauro, Tatiana	
	3 MERCOLEDÌ S. Lidia	19 VENERDÌ S. Ludovico, Italo	
	4 GIOVEDÌ S. Nicodemo, Giovanni Maria Vianney sacerdote	20 SABATO S. Bernardo abate, Samuele	
	5 VENERDÌ S. Osvaldo, Neve, Nevi, Neva	21 DOMENICA S. Pio X papa	
	6 SABATO Trasfigurazione Nostro Signore	22 LUNEDÌ S. Maria regina, Ippolito	34
	7 DOMENICA S. Gaetano da Thiene, Mafalda	23 MARTEDÌ S. Rosa da Lima, Manlio	
32	8 LUNEDÌ S. Domenico, Emiliano	24 MERCOLEDÌ S. Bartolomeo apostolo, Michela, Dario	
	9 MARTEDÌ S. Romano, Fermo, Livio	25 GIOVEDÌ S. Ludovico, Luigi, Erminia, Patrizia	
	10 MERCOLEDÌ S. Lorenzo martire, Renzo	26 VENERDÌ S. Alessandro martire	
	11 GIOVEDÌ S. Chiara, Susanna, Lelia	27 SABATO S. Monica, Anita	
	12 VENERDÌ S. Giuliano	28 DOMENICA S. Agostino	
	13 SABATO S. Ippolito, Ponziano	29 LUNEDÌ Martirio S. Giovanni Battista, Sabina, Savino	35
	14 DOMENICA S. Alfredo	30 MARTEDÌ S. Faustina, Tecla, Rosa	
33	15 LUNEDÌ Assunzione Maria Vergine, Assunta FERRAGOSTO	31 MERCOLEDÌ S. Aristide martire, Aidano, Aida	
	16 MARTEDÌ S. Stefano, Rocco, Serena, Gioacchino		

SETTEMBRE 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

TRANSPORTS
ROSSI

NEW GABRIEL
EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola trocicoltura



FISH PIE



REGNO UNITO



TROTA
SALMONATA



GAMBERETTI



PATATE



PISELLI



LATTE



CIPOLLA



ALLORO



FARINA



BURRO



CHIODI
DI GAROFANO



SALE,
PEPE



NOCE
MOSCATA

Ingredienti (per 6 persone)

- 400 gr trota salmonata
- 500 gr gamberetti
- 1 kg patate
- 100 gr piselli
- 800 ml latte
- 1/2 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 50 gr farina
- 100 gr burro
- 3 chiodi di garofano
- sale
- pepe
- noce moscata

Preparazione

Pulite la trota salmonata eliminando pelle, spine e tagliandola in pezzettoni. Mettete i pezzettoni di trota in una pentola capiente insieme ai gamberetti, ricoprite con 600 ml di latte, aggiungete la foglia di alloro, la cipolla e i chiodi di garofano. Salate e cuocete per una decina di minuti, o fin quando non si sarà ristretto un po' il latte. Scolate e tenete da parte il pesce, filtrate e conservate anche il latte di cottura del pesce. Cuocete le patate in acqua bollente, poi scolatele e schiacciatele con lo schiacciapatate ancora tiepide. Mettete le patate schiacciate in una pentola, aggiungete il burro e fatelo sciogliere, poi unite i restanti 200 ml di latte. Aggiustate di sale e pepe, volendo anche una spolverata di noce moscata, preparando così un purè di patate. Con il latte di cottura del pesce preparate una besciamella con la farina ed una spolverata di noce moscata. A questo punto passate all'assemblaggio della fish pie: mettete il pesce in una terrina, unite i piselli e ricoprite con la besciamella. Terminate con il purè di patate. Passate la terrina in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti, sfornate e raffreddate per almeno un'oretta.

SETTEMBRE 2016

	1 GIOVEDÌ S. Egidio abate	17 SABATO S. Roberto Bellarmino	
	2 VENERDÌ S. Elpidio vescovo, Ingrid	18 DOMENICA S. Sofia martire	
	3 SABATO S. Gregorio martire, Marino	19 LUNEDÌ S. Gennaro vescovo, Costanzo	38
	4 DOMENICA S. Rosalia, Rosa	20 MARTEDÌ S. Eustachio, Candida	
36	5 LUNEDÌ S. Vittorino vescovo, Giordano	21 MERCOLEDÌ S. Matteo apostolo	
	6 MARTEDÌ S. Petronio, Umberto, Eva	22 GIOVEDÌ S. Maurizio martire, Silvano, Tazio	
	7 MERCOLEDÌ S. Regina, Guido	23 VENERDÌ S. Lino papa, Libero, Rebecca, Pio da Pietrelcina	
	8 GIOVEDÌ Natività Beata Vergine Maria	24 SABATO S. Pacifico da San Severino Marche	
	9 VENERDÌ S. Sergio papa	25 DOMENICA S. Aurelia, Sergio	
	10 SABATO S. Nicola da Tolentino, Pulcheria, Candida	26 LUNEDÌ SS. Cosimo e Damiano	39
	11 DOMENICA S. Diomede martire	27 MARTEDÌ S. Vincenzo de' Paoli	
37	12 LUNEDÌ SS Nome di Maria, Guido	28 MERCOLEDÌ S. Venceslao martire	
	13 MARTEDÌ S. Maurilio, Giovanni Crisostomo	29 GIOVEDÌ SS. Michele, Gabriele e Raffaele	
	14 MERCOLEDÌ Esaltazione della Santa Croce	30 VENERDÌ S. Girolamo dottore, Rachele, Sofia, Sonia	
	15 GIOVEDÌ Beata Vergine Maria Addolorata		
	16 VENERDÌ SS. Cornelio e Cipriano, Edoardo		

OCTOBRE 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

TRANSPORTS
ROSSI NEW GABRIEL
EUROPA



 **Erede Rossi Silvio**
azienda agricola troiticoltura



BLINY GUARNITI



RUSSIA



FARINA



TROTA
AFFUMICATA



CAVIALE



BURRO



UOVA



LIEVITO



ERBA
CIPOLLINA



LATTE



YOGHURT



PANNA
ACIDA



ZUCCHERO



SALE

Ingredienti (per 4 persone)

- 100 gr farina bianca
- 50 gr farina grano saraceno
- 100 g di caviale
- 60 g di trota affumicata
- 20 g di burro
- 1 uovo
- 2 albumi
- ½ bustina di lievito
- erba cipollina
- 1,5 dl latte
- 1 dl yogurt
- 1 dl panna acida
- zucchero, sale

Preparazione

Amalgamate lo yogurt con il latte tiepido e unitevi le farine setacciate con il lievito, poi 1 tuorlo, salate, aggiungete una presa di zucchero e mescolate.

Montate i 3 albumi a neve e incorporateli gradatamente al composto mescolando con delicatezza dall'altoverso il basso, poi lasciate riposare per 30 minuti.

Ungete con il burro una padellina antiaderente. Versate nella padella 2 cucchiai di pastella, distribuitela uniformemente e appena si sarà addensata voltate con attenzione la preparazione, terminate la cottura e fatela scivolare delicatamente su un piatto. Ungete nuovamente la padella e proseguite cuocendo altri blini sino a esaurire la pastella. Coprite parzialmente i blini con la panna acida, disponetevi sopra, alternativamente, il caviale o la trota affumicata, guarnite con erba cipollina e servite. A piacere, potete accompagnare la preparazione con una vodka.

Se non disponete di panna acida, 24 ore prima di eseguire il piatto mescolate in una ciotola 8 cucchiai di panna, 1 cucchiaino di yogurt e 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciate riposare in luogo fresco.

OTTOBRE 2016

	1 SABATO S. Teresa del Bambin Gesù	17 LUNEDÌ S. Ignazio d'Antiochia, Rodolfo, Marisa, Edda	42
	2 DOMENICA SS. Angeli Custodi	18 MARTEDÌ S. Luca evangelista	
40	3 LUNEDÌ S. Gerardo abate	19 MERCOLEDÌ S. Isacco martire, Laura, Lara	
	4 MARTEDÌ S. Francesco d'Assisi	20 GIOVEDÌ S. Irene, Aurora	
	5 MERCOLEDÌ S. Placido martire	21 VENERDÌ S. Orsola, Clementina, Letizia	
	6 GIOVEDÌ S. Bruno abate, Alberta	22 SABATO S. Donato vescovo, Apollo	
	7 VENERDÌ Beata Vergine Maria del Rosario	23 DOMENICA S. Giovanni da Capestrano sacerdote	
	8 SABATO S. Pelagia, Brigida, Ivano	24 LUNEDÌ S. Antonio Maria Claret vescovo, Luigi	43
	9 DOMENICA S. Dionigi, Ferruccio, Sara, Lorenzo	25 MARTEDÌ S. Crispino, Daria, Gaudenzio	
41	10 LUNEDÌ S. Daniele vescovo missionario	26 MERCOLEDÌ S. Evaristo papa	
	11 MARTEDÌ S. Firmino vescovo, Bruno, Emanuela	27 GIOVEDÌ S. Fiorenzo vescovo, Delia	
	12 MERCOLEDÌ S. Serafino da Montegrano	28 VENERDÌ S. Simone, Simeone, Simonetta, Giuda	
	13 GIOVEDÌ S. Edoardo re	29 SABATO S. Ermelinda, Massimiliano, Michela	
	14 VENERDÌ S. Callisto I papa, Orlando, Fortunato	30 DOMENICA S. Germano vescovo, Benvenuta	
	15 SABATO S. Teresa d'Avila, Ruggero	31 LUNEDÌ S. Lucilla, Quintino	44
	16 DOMENICA S. Edvige, S. Margherita Alacoque		

NOVEMBRE 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

TRANSPORTS
ROSSI NEW GABRIEL
EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola trocicoltura



CHEB-OU-JEN



SENEGAL



RISO
PATNA



CAROTE



MELANZANE



VERZA



TROTA
BIANCA



CIPOLLA



PASSATA
DI POMODORO



OLIO
DI ARACHIDI



PEPERONCINO
ROSSO



SALE



Ingredienti (per 6 persone)

- 300 gr riso Patna
- 300 gr carote
- 2 melanzane
- 300 gr verza
- 600 gr trota bianca
- 3 cipolle
- 150 gr passata di pomodoro
- 4 cucchiaini olio di semi di arachidi
- peperoncino rosso in polvere
- sale

Preparazione

Mondate e lavate tutte le verdure, quindi tagliatele a pezzetti. Sbucciate e tagliate finemente le cipolle, rosolatele in una casseruola con un po' d'olio, versate la passata di pomodoro, il peperoncino, le verdure e il pesce tagliato a pezzetti; salate e, se necessario, aggiungete un po' d'acqua. Coprite e fate cuocere a fuoco molto basso per circa 30 minuti. Quando le verdure sono cotte, prelevate con un cucchiaino forato, trasferitele in una terrina e tenetele in caldo. Mettete il riso nella stessa casseruola in cui avete cotto le verdure e versate tanta acqua fino a coprirlo di un dito; portate a bollore, mettete il coperchio e cuocete a fuoco bassissimo fino a quando il liquido di cottura sarà assorbito (circa 30 minuti). Trasferite il riso e il pesce su un piatto da portata, disponetevi sopra le verdure ancora calde e servite subito.

NOVEMBRE 2016

	1 MARTEDÌ Tutti i santi OGNISSANTI	17 GIOVEDÌ S. Elisabetta, Elda	
	2 MERCOLEDÌ Tobia beato COMMEMORAZIONE DEI DEFUNTI	18 VENERDÌ S. Oddone abate, Alda	
	3 GIOVEDÌ S. Martino, Silvia, Giusto	19 SABATO S. Fausto martire	
	4 VENERDÌ S. Carlo Borromeo, Rosalia	20 DOMENICA S. Benigno	
	5 SABATO S. Zaccaria profeta	21 LUNEDÌ Presentazione Beata Vergine Maria	47
	6 DOMENICA S. Leonardo abate	22 MARTEDÌ S. Cecilia martire di Roma	
45	7 LUNEDÌ S. Ernesto abate, Carina	23 MERCOLEDÌ S. Clemente papa, Felicia, Lucrezia	
	8 MARTEDÌ S. Goffredo vescovo	24 GIOVEDÌ Cristo Re e S. Flora	
	9 MERCOLEDÌ S. Oreste, Ornella, Fausto	25 VENERDÌ S. Caterina d'Alessandria vergine e martire	
	10 GIOVEDÌ S. Leone Magno, Fiorenzo	26 SABATO S. Corrado vescovo	
	11 VENERDÌ S. Martino di Tours	27 DOMENICA S. Massimo, Virgilio I DOMENICA D'AVVENTO	
	12 SABATO S. Renato martire, Elsa, Cristiano	28 LUNEDÌ S. Giacomo della Marca	48
	13 DOMENICA S. Diego, Omobono	29 MARTEDÌ S. Saturnino martire	
46	14 LUNEDÌ S. Giocondo vescovo	30 MERCOLEDÌ S. Andrea apostolo, Duccio	
	15 MARTEDÌ S. Alberto Magno, Arturo		
	16 MERCOLEDÌ S. Margherita di Scozia, Edmondo		

DICEMBRE 2016

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

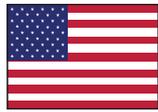
TRANSPORTS **ROSSI** NEW GABRIEL EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola trocicoltura



BAGEL FARCITI ALLA TROTA



STATI UNITI



FARINA



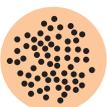
TROTA
AFFUMICATA



FORMAGGIO
CREMOSO



BURRO



SEMI
DI PAPAVERO



LIEVITO
DI BIRRA



ZUCCHERO



LATTE



SALE



Ingredienti (per 4 persone)

- 155 gr farina
- 120 gr trota affumicata
- 100 gr formaggio cremoso
- 10 gr burro
- 2 cucchiaini semi di papavero
- 1/2 cucchiaino lievito di birra
- zucchero
- 0,7 dl latte
- sale

Preparazione

Tagliate a metà il burro. Intiepidite il latte in un tegame. Mettete in una tazza 1 cucchiaino di farina, unite il lievito e mescolate; aggiungete una presa di zucchero, il latte e amalgamate. Raccogliete in una ciotola la restante farina, tenendone da parte 5 g, unite il mix con il lievito, salate e impastate, aggiungendo poca acqua tiepida se necessario, sino a ottenere un composto liscio e omogeneo; unite il burro e lavorate per incorporarlo. Lasciate lievitare l'impasto nella ciotola, cosparsa con la farina tenuta da parte, sino a quando raddoppia il volume. Dividete l'impasto in 4 parti, formate con ciascuno un disco e modellatelo a forma di ciambella con un foro centrale ampio. Versate gli anelli in una casseruola con acqua salata a leggera ebollizione e cuocete per 15 secondi. Estrateli e dopo pochi minuti metteteli sulla placca foderata di carta da forno. Cospargeteli con i semi di papavero e infornate a 180 °C per 30-40 minuti, mettendo una teglia di acqua nel forno per umidificarlo. Sfornate i bagel, lasciateli raffreddare e tagliateli a metà in orizzontale. Spalmate il formaggio cremoso, disponete le fettine di trota affumicata, ricomponete e servite.



DICEMBRE 2016

	1 GIOVEDÌ S. Ansano, Natalia, Mariano	17 SABATO S. Lazzaro, Olimpia	
	2 VENERDÌ S. Bibiana, Savino, Viviana	18 DOMENICA S. Graziano vescovo IV DOMENICA D'AVVENTO	
	3 SABATO S. Francesco Saverio, Ilaria	19 LUNEDÌ S. Fausta, Dario	51
	4 DOMENICA S. Barbara, Giovanni Damasceno, Isa II DOMENICA D'AVVENTO	20 MARTEDÌ S. Liberato martire	
49	5 LUNEDÌ S. Giulio martire	21 MERCOLEDÌ S. Pietro Canisio	
	6 MARTEDÌ S. Nicola vescovo	22 GIOVEDÌ S. Francesca Cabrini	
	7 MERCOLEDÌ S. Ambrogio vescovo	23 VENERDÌ S. Giovanni da Kety (Canzio), Vittoria	
	8 GIOVEDÌ S. Immacolata, Concetta, Lorenza IMMACOLATA CONCEZIONE	24 SABATO S. Delfino, Irma, Adele	
	9 VENERDÌ S. Siro, Siro, Cesare	25 DOMENICA NATALE DEL SIGNORE	
	10 SABATO Beata Vergine Maria di Loreto, Lorena, Loredana	26 LUNEDÌ S. STEFANO PROTOMARTIRE	52
	11 DOMENICA S. Damaso Papa III DOMENICA D'AVVENTO	27 MARTEDÌ S. Giovanni evangelista, Fabiola	
50	12 LUNEDÌ S. Giovanna Francesca Frémyot di Chantal	28 MERCOLEDÌ SS. Innocenti Martiri, Dorma, Donna	
	13 MARTEDÌ S. Lucia vergine e martire	29 GIOVEDÌ S. Tommaso Becket, Pietro, Davide	
	14 MERCOLEDÌ S. Giovanni della Croce, Pompeo	30 VENERDÌ S. Eugenio vescovo, Ruggero	
	15 GIOVEDÌ S. Valeriano, Nino	31 SABATO S. Silvestro Papa, Fiore, Melania	
	16 VENERDÌ S. Albina		

GENNAIO 2017

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

TRANSPORTS
ROSSI NEW GABRIEL
EUROPA



Erede Rossi Silvio
azienda agricola trolicoltura

