

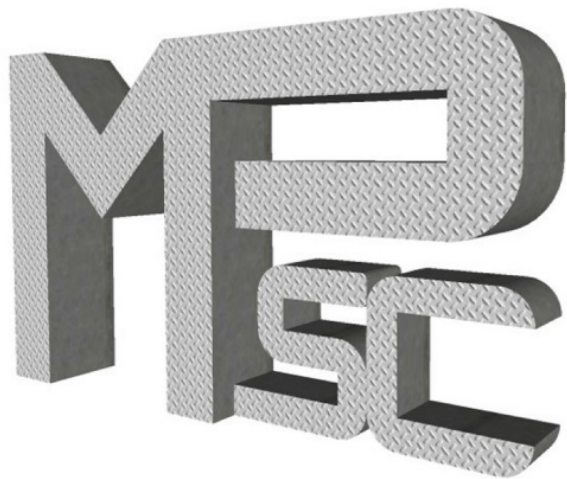
TORNEO
**SANTA
LUCIA**
2019



15 dicembre
ore 9:30

PAYANINI CENTER
Via S. Marco 114
37138 - Verona





MPSC s.a.s
Strategic Consultancy

Di Pontanari Marco & Soci





GLI AUGURI OVALI DEL PRESIDENTE

Il rugby è sport, divertimento, spirito di squadra, ma anche tradizione e cultura.

Ecco che il Verona Rugby, cuore pulsante del movimento rugbistico veronese, organizza ogni anno il Torneo Santa Lucia: la manifestazione interamente dedicata alla Santa più amata dai bambini di Verona, e non solo...

La letterina, il buio, l'abito bianco, l'asinello, l'attesa, il risveglio e, poi, finalmente, i doni. Sono questi gli ingredienti di una notte magica, speciale, che ogni anno, tra il 12 e il 13 dicembre, si rinnova, portando con sé emozioni uniche, in particolare nei cuori dei più piccoli.

Per questo il Torneo Santa Lucia, giunto quest'anno alla sua 6ª edizione, è da sempre una grande festa all'insegna del rugby e del divertimento, sia per i ragazzi che si affrontano sui campi da gioco, sia per le loro famiglie che hanno l'opportunità di vivere una giornata unica nel suo genere.

Infine, da parte mia, e di tutto il Verona Rugby, desidero porgere a tutti i presenti i migliori auguri perchè questo torneo sia occasione di familiarità, amicizia e condivisione, valori fondanti del Natale, ormai prossimo, e della passione sportiva che ci accomuna: il rugby.



Raffaella Vittadello
Presidente Verona Rugby



CHIAMPO -VI- ITALIA www.faedogru.it





Scopri il mutuo al passo con la tua vita

- ✓ LA PRIMA RATA GRATIS, PER AFFRONTARE LE PRIME SPESE CON PIÙ TRANQUILLITÀ
- ✓ L'OPZIONE SALTARATA, PER SALTARE LA RATA UNA VOLTA L'ANNO
- ✓ UN'APP PER SEGUIRE LA TUA RICHIESTA DI MUTUO

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

"Mutuo Crédit Agricole" è un prodotto del Gruppo bancario Crédit Agricole Italia. A garanzia del mutuo viene iscritta ipoteca. Il documento contenente le Informazioni Generali sul Credito Immobiliare Offerto ai Consumatori è disponibile in filiale e sul sito delle Banche del Gruppo. La concessione del credito è soggetta ad approvazione della Banca. In caso di scelta del tasso variabile con tetto massimo, il tasso non andrà mai oltre la soglia stabilita. L'App di mobile banking "Nowbanking" è un servizio riservato ai clienti delle Banche del Gruppo. Per avere maggiori informazioni sulle condizioni economiche e contrattuali consulta i Fogli Informativi disponibili sul sito delle Banche del Gruppo e in filiale.



CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

NUMERO VERDE 800 011 085
WWW.CA-MUTUOADESSO.IT





TUTTI A FAR MERENDA CON



MUU MUU



Cara Santa Lucia...

13 dicembre

Programma

Ore 8:30 - 9:30

Consegna book in Segreteria

Ore 9:30

Briefing allenatori in Segreteria

Ore 10:00 - 13:30

Partite

Ore 11:30 - 14:00

Turni pranzo

Ore 14:00

Incontro con Santa Lucia
Premiazione di tutti i partecipanti



botticino

L.A. MARMI

slabs • cut to size • tiles

Factories

Offices - Slabs - Tiles: Via 1° Maggio 260/A, 37020 Volargne (Verona) Italy

Resin Plant: Via Pegrosse 169/A, 37020 Volargne (Verona) Italy

Phone

+39 045 8680702

Mobile

+39 389 4722175

+39 338 5336087

Fax

+39 045 7157548

E-mail:

botticino@botticinolamarmi.it

Web:

www.botticinolamarmi.com

Cara Santa Lucia...

13 dicembre

La Storia di S. Lucia

Tutti i bambini conoscono la storia di Santa Lucia: la Santa protettrice degli occhi che porta i doni ai bimbi buoni...

Lucia nacque a Siracusa, in Sicilia, nel 283 d.C. Era una giovane donna molto bella e di una buona famiglia, fidanzata con un concittadino e destinata ad un buon futuro di moglie e madre. Un giorno la mamma si ammalò e Lucia si recò



in preghiera a Catania, sulla tomba di Sant'Agata, per invocare la guarigione. Qui la Santa le apparve e le chiese di dedicare la sua giovane vita all'aiuto dei più poveri e deboli, predicendole il martirio.

Lucia tornò quindi a Siracusa e trovò la mamma miracolosamente guarita. Ruppe il fidanzamento, e decise di andare tra i poveretti che stavano nascosti nelle catacombe della città, con una lampada sulla testa, e di donare loro tutta la propria dote. Il fidanzato non comprese questo suo cambio di vita, si ar-

rabiò e decise di vendicarsi, denunciando pubblicamente quella che avrebbe dovuto essere la sua futura sposa, con l'accusa di essere cristiana. Sono questi infatti anni di persecuzione per i cristiani, sotto l'imperatore Diocleziano. Lucia, invece di smentire, ammise la sua fede, irremovibile anche sotto tortura, affermando che la sua forza veniva non dal corpo, ma dallo spirito. Al momento di portarla via, l'esile corpo da ragazzina assunse una forza miracolosa e né uomini, né buoi, né il fuoco, né la pece bollente riuscirono a smuoverla.

Il 13 dicembre, a soli 22 anni, Lucia viene così condannata a morte.



Cara Santa Lucia...

13 dicembre

La tradizione

La ricorrenza di Santa Lucia è festeggiata in molte città italiane. I bambini attendono che la notte la Santa scenda dal cielo con il suo asinello e lasci fuori la porta, o sul tavolo di casa, di ogni bimbo tanti doni e dolcetti.

Ma come spesso succede le tradizioni popolari diventano spesso tradizioni del mondo. Fu così che la festa di Santa Lucia fu importata per esempio anche in Svezia intorno al 1920, dove secondo l'antico racconto, il martirio di Santa Lucia avvenne

proprio il 13 dicembre; giorno in cui originariamente, a causa dello sfasamento tra l'anno solare e il calendario giuliano, cadeva il solstizio d'inverno.

Secondo l'usanza, in Brasile nel giorno 12 dicembre, i bambini mettono del fieno in un piatto e nascondono il piatto sotto il letto aspettando i doni di Santa Lucia.





**Office
DEPOT®**

Nicola Bellomi
cellulare 339 7980 824

Cara Santa Lucia...

13 dicembre

La tradizione a Verona

Secondo la leggenda, a Verona verso il XIII secolo si era diffusa una grave ed incurabile epidemia di “male agli occhi” che aveva particolarmente colpito i bambini. La popolazione allarmata, aveva allora deciso di chiedere la grazia a Santa Lucia, compiendo un pellegrinaggio a piedi scalzi e senza mantello, fino alla chiesa di S. Agnese, dedicata anche alla martire siracusana. Oggi, nel luogo dove un tempo sorgeva la chiesa, si trova invece la sede del Comune scaligero.

La storia tramandata racconta che a causa del freddo i bambini della città si rifiutarono inizialmente di partecipare al pellegrinaggio. Per risolvere la situazione i genitori promisero loro che, se avessero ubbidito accettando di unirsi nella processione a piedi scalzi, la Santa avrebbe fatto trovare, al loro ritorno, numerosissimi doni.



CONTINUA



UPRENT

DI SCALIGERA SERVICE

I bambini accettarono felici, l'epidemia terminò subito e da quel momento in poi è rimasta la tradizione il 13 dicembre di portare in chiesa i bambini per ricevere una benedizione degli occhi. La notte del 12 dicembre è invece rimasta l'usanza per tutti i bambini di coricarsi a letto consapevoli dell'arrivo di S. Lucia che porta regali e dolci a bordo di un asinello volante. Perciò si è soliti lasciare all'interno della propria casa sul tavolo un piatto con del cibo, affinché sia la Santa, sia l'animale, possano rifocillarsi prima di ripartire per il loro viaggio.



E come ogni leggenda che si rispetti, vi è anche una nota di "nero": guai infatti a restare alzati fino a tardi ed aspettare svegli l'arrivo della Santa, poiché quest'ultima è pronta ad accecare con la cenere chiunque provi a rivolgerle un solo sguardo.





Cara Santa Lucia...

13 dicembre

Le canzoni



Santa Lu, Santa Lu, Santa Lu Lucia
Vieni qui, fermati qui
Fermati a casa mia

Sto zitta zitta nel mio letto
Ho un po' di sonno ma ti aspetto
In questa notte scura scura
Se penso a te non ho paura
È una notte di poesia sta arrivando
Santa Lucia

Santa Lu, Santa Lu, Santa Lu Lucia
Vieni qui, fermati qui
Fermati a casa mia

Portami zuffoli, libri e trombette
Tante automobili, motociclette
Un bel trenino che va con la pila
Cinquantasette soldati in fila

Per il mio gatto un chilo di tonno
Canne da pesca per il mio nonno
Un bambolotto tutto di gomma
Che muove gli occhi e dice mamma
Se non ti sembro troppo esigente
Ti chiederei una cosa da niente
Portami subito un bel fratellino
Perché da solo mi annoio un pochino

Per meritare tutti i tuoi doni
Ti promettiamo saremo buoni
e penseremo ai poverelli
lasciando a loro tutti i più belli

Santa Lu, Santa Lu, Santa Lu Lucia

Vieni qui, fermati qui
Fermati a casa mia

Santa Lu, Santa Lu, Santa Lu Lucia

Vieni qui, fermati qui
Fermati a casa mia

M. Soldi - N. Aprile





Adria®

Sede legale, amministrativa e produttiva
Via dell'Industria, 63
37015 - Sant'ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 045 6861311
info@abrasiviadria.com
www.abrasiviadria.com

Cara Santa Lucia...

13 dicembre



Le ricette



OMINI PAN DI ZENZERO

350 gr farina 00
150 gr di zucchero
150 gr di burro
150 gr di miele
1 uovo
1 cucchiaino di bicarbonato
2 cucchiaini di zenzero in polvere
1 cucchiaino di cannella in polvere
1/4 cucchiaino di chiodi di garofano macinati
1 pizzico di sale



In un recipiente setacciate la farina e unite tutte le spezie in polvere, il bicarbonato e il sale. In un'altra ciotola invece sbattete il burro con lo zucchero, aggiungendo l'uovo e alla fine il miele. A poco a poco unite a quest'ultimo composto la farina con le spezie. Lavorate per bene l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo. Formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente. Mettetela a riposare in frigorifero per qualche ora. Ottimo sarebbe preparare l'impasto il giorno prima di cuocere i biscotti.

Trascorso il tempo di riposo, aiutandovi con della farina per non far attaccare l'impasto al piano, stendete la pasta col mattarello fino a formare una sfoglia di 5 mm di altezza. Siete pronti a tagliare i biscotti con le formine ad omino. Se non le avete potete acquistarle facilmente in rete su Amazon. Scegliete un bel set completo nel quale oltre alla forma dell'omino si sia anche il fiocchetto, il bottoncino, il fiorellino e il cuore. In questa maniera si riescono a comporre e a decorare tanti omini diversi con facilità. Ciò non toglie che potete tranquillamente scaricare da internet un disegno di un omino come questo, stamparlo, tagliarlo e utilizzarlo come forma di taglio per la vostra pasta.

Una volta tagliati i vostri omini di pan di zenzero, infornateli in forno preriscaldato statico a 180 °C per circa 8-10 minuti. Una volta sfornati, fateli raffreddare su una gratella e una volta induriti decorateli.



PAYANINI®
the stone brand