



Precetto Natalizio 2016 – Verbania 10 dicembre 2016

Carissimi,

l'anno si sta incamminando verso il suo naturale termine e, in meno che non si dica, stiamo arrivando tra un terremoto che non finisce mai e uno smottamento, al ponte dell'Immacolata/Sant'Ambrogio e mentre i più in forma pregustano giornate piene di sole e neve sciabile (o ciaspolabile) noi ci apprestiamo ad organizzare il Precetto Natalizio dei M.d.L. 2016. Per quest'anno abbiamo pensato di individuare, per celebrare la Santa Messa, particolarmente dedicata ai Maestri che ci hanno lasciato fra la fine del 2015 e questo 2016 e in particolare il nostro Vice Presidente Nazionale per il nord M.d.L. dott. Francesco Traina, una chiesa particolarmente importante come la chiesa di Madonna di Campagna a Verbania (.Riconosciuta monumento nazionale] è una chiesa in stile rinascimentale progettata nella prima metà del XVI secolo da Giovanni Beretta da Brissago in luogo di un preesistente edificio romanico, di cui è rimasto solo il campanile, , è stata terminata nel 1527. È suddivisa in tre navate, con un tiburio ottagonale a loggiato.

Contiene affreschi risalenti alla fine del XVI secolo, alcune tele dipinte da Camillo Procaccini (1596), una fonte battesimale ed un coro ligneo risalenti al 1582. Imponente l'organo di Alessandro Mentasti, costruito nel 1892 e restaurato da Mascioni nel 1990, sopra l'ingresso principale).

Ecco il **Programma della Giornata**:

- Ore 8.45 ritrovo delle Maestre e dei Maestri di Novara e dintorni che intendono utilizzare il pullman SUN nel parcheggio della Carrefour di Viale Giulio Cesare;
- Ore 9.00 Partenza per Verbania.
- Ore 10.30 , Ritrovo del M.d.L. automuniti e di quelli che viaggiano in pullman, sulsagrato della Chiesa Madonna di Campagna (via Giuseppe Azzari)
- Ore 10.30/10.55 visita guidata della Chiesa
- Ore 11.00 Santa Messa concelebrata dal Parroco e da nostro Padre Spirituale Monsignor Perotti della Curia di Novara
- Ore 12.30 trasferimento al ristorante "SANTANNA"(viale S. Anna 65, a 1100 mt.)

Menù:

Gelato di parmigiano con pere all'aceto balsamico
Bresaola della Val Formazza con paté di fave e cialda di parmigiano
Sfogliatina con crudo
Lasagnetta alla zucca
Brasato con cipolle borretane e carote
Dessert
Caffè
Acqua e Vini della casa

Costo onnicomprensivo 30€

*Vi preghiamo di farci pervenire la Vostra adesione entro il 07 dicembre utilizzando le e-mail:
novara@maestrilavoro.it oppure barchietto@libero.it*

*È ammessa ovviamente anche la conferma via telefono 3488435360 0321397230
o via posta.*

*Con i più calorosi auguri di Buone Feste per le Maestre e i Maestri che non potranno partecipare
all'incontro.*