

Calendario 2013

Le Quattro Stagioni



Primavera



Estate



Autunno



Inverno





Giuseppe Arcimboldo o Arcimboldi (Milano, 1526 - Milano, 1593), pittore italiano, noto soprattutto per le sue grottesche “*Teste Composte*”, ritratti burleschi eseguiti combinando tra loro oggetti o elementi dello stesso genere (prodotti ortofrutticoli, pesci, uccelli, libri, ecc) collegati metaforicamente al soggetto rappresentato, in modo da desublimare il ritratto stesso.





Anche quest'anno volge al termine e la ditta Fratelli Pinzi non vuole mancare al consueto appuntamento con i cittadini di Leno, Porzano, Castelletto e Milzanello per porgere gli auguri di rito e per offrire il proprio calendario, omaggio entrato ormai a far parte della tradizione della ditta.

Ogni pagina di questo calendario 2013 è nata dall'assemblaggio di rapide incursioni in ambiti diversi; ecco allora l'opera di un pittore celebre per l'originalità dei suoi soggetti, un paio di idee da mettere in pentola, una manciata di numeri per illudersi con la fortuna, qualche curiosità legata ai nomi di battesimo, una veloce raccolta nell'orto di casa guidati dalla salace saggezza popolare.

Tanti spunti diversi insomma, legati fra loro solo dal desiderio di leggerezza in un'atmosfera di familiarità, per "sfogliare" insieme il nuovo anno con un sorriso.

Da Italo ed Amilcare Pinzi i migliori auguri per un 2013 ricco di fiducia e di serenità!





Il Bibliotecario

Gennaio

1 Mar Madre di Dio	1	7 Lun S. Raimondo	2	13 Dom S. Ilario		19 Sab S. Mario		25 Ven Conv. S. Paolo
2 Mer S. Basilio m.		8 Mar S. Severino		14 Lun S. Felice da Norcia	3	20 Dom S. Sebastiano		26 Sab SS. Timoteo e Tito
3 Gio S. Genoveffa		9 Mer S. Giuliano		15 Mar S. Mauro Ab.		21 Lun S. Agnese	4	27 Dom S. Angela Merici
4 Ven S. Angela		10 Gio S. Aldo		16 Mer S. Marcello		22 Mar S. Vincenzo m.		28 Lun S. Tommaso d'A.
5 Sab S. Edoardo		11 Ven S. Iginio		17 Gio S. Antonio Ab.		23 Mer S. Emerenziana		29 Mar S. Costanzo
6 Dom Epifania		12 Sab S. Modesto		18 Ven S. Liberata		24 Gio S. Francesco Sales		30 Mer S. Martina
								31 Gio S. Giov. Bosco

Febbraio

1 Ven S. Verdiana		7 Gio S. Teodoro		13 Mer Le Ceneri		19 Mar S. Mansueto		25 Lun S. Cesario
2 Sab Pres. Signore		8 Ven S. Girolamo E.		14 Gio S. Valentino		20 Mer S. Eleuterio		26 Mar S. Romeo
3 Dom S. Biagio Vesc.		9 Sab S. Apollonia		15 Ven S. Faustino		21 Gio S. Pier Damiani		27 Mer S. Leandro V.
4 Lun S. Gilberto	6	10 Dom S. Scolastica		16 Sab S. Giuliana		22 Ven S. Margherita		28 Gio S. Osvaldo
5 Mar S. Agata		11 Lun N.S. Lourdes	7	17 Dom I di Quaresima		23 Sab S. Renzo		
6 Mer SS. Paolo Miki e C.		12 Mar S. Eulalia		18 Lun S. Simone	8	24 Dom II di Quaresima		

Nomi e significati

ACHILLE

Nome con più significati, fra i quali Dio del fiume e lupo terribile.

ADA

nome ebraico significato: allegra, lieta.

ADELAIDE - ADELE

di origine tedesca significa figlia nobile.

ADRIANO - ADRIANA

significa uomo o donna nativo di Adria, antica città da cui ha preso il nome il mare Adriatico.

AGNESE

dal greco: pura e casta.

ALBERTO - ALBERTA

deriva da adalberto, nome di origine tedesca che significa uomo di illustre nobiltà.

ALCIDE

nome di origine greca significa uomo forte, uno dei soprannomi di Ercole.

ALDO - ALDA

di origine tedesca, significa vigoroso.

ALESSANDRO - ALESSANDRA

di origine greca significa cacciatore di uomini.

ALESSIO - ALICE

di origine greca significa protettore.

ALFREDO

di origine tedesca, significa consigliato dagli spiriti.

ALMA

nome di origine latina, significa anima.

AMBROGIO

di origine greca, significa immortale.

AMILCARE

nome davvero impegnativo di origine fenicia significa re della città.

ANDREA - ANDREINA

di origine greca, significa uomo virile, robusto.

ANGELO - ANGELA - ANGELICA

di origine greca, significa messaggero di dio.

ANNA

di origine ebraica, che significa la grazia, la benefica.

ANNIBALE

di origine fenicia significa benefico è il signore.

ANTONIO - ANTONIA

dal greco attraverso il latino, significa colui che fa fronte ai suoi avversari.

ARISTIDE

di origine greca, significa ottimo, il migliore degli uomini.

ARMANDO

di origine tedesca, significa uomo d'esercito, cioè guerriero.

ARSENIO

di origine greca, significa virile, forte.

ARTURO

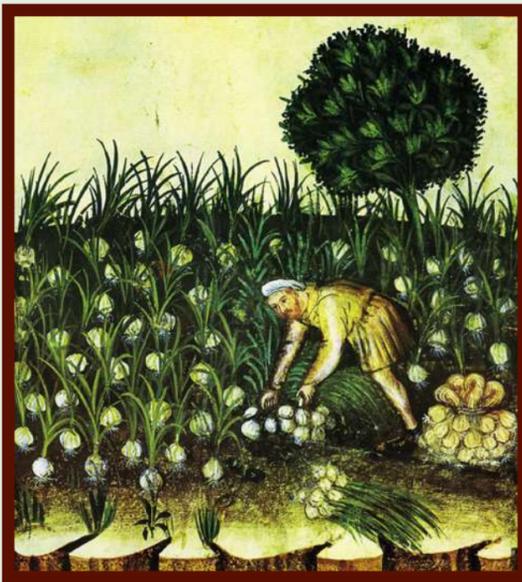
di origine celtica, significa pietra.

ATTILIO

di origine latina, può voler dire: attivo oppure colui che ha i piedi storti.

AUGUSTO - AUGUSTA - AGOSTINO

di origine latina, significa consacrato agli auguri.



Aglio

• *Allium Sativum*

Deriva probabilmente dall'Asia, è diffuso in molti orti, fiorisce d'estate ed è utilizzato prevalentemente come condimento. Secondo la tradizione, una corona di cespi d'aglio attorno al collo protegge la persona dagli attacchi malefici delle streghe.

IN CUCINA

L'aglio tritato o in camicia viene utilizzato in cucina per insaporire una varietà infinita di intingoli e condimenti: dai sughi per la pasta (moderna e molto gradita ai giovani pare sia la ricetta piccante spaghetti aglio, olio e peperoncino). L'aglio si usa molto anche nelle concie dei maestri macellai per gli insaccati di suino. Tuttavia, poiché non a tutti è gradito il suo sapore forte, il suo utilizzo è piuttosto variabile.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

La cura dell'aglio, uno spicchio tutte le mattine, può essere pratica per lunghi periodi senza timori di intossicazioni, ha un'azione diretta sulla circolazione del sangue ed è un buon ipotensivo, ottimo per i fumatori con arteriosclerosi da nicotina. La "Mostarda del diavolo" che si ottiene impastando i bulbi di aglio pestati nel mortaio con olio di oliva, è utilizzabile come callifugo e, con cautela perché caustica, anche nelle nevralgie. È pratica comune l'uso dell'aglio per combattere i vermi.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

L'aglio fa alzare il battaglio: il battaglio è il neologismo riferito alla parte mobile appesa al centro di una campana che qui viene utilizzata alludendo alla sua forma fallica supponendo una virtù afrodisiaca dell'aglio.

Le donne sono segrete come l'aglio: grazie all'odore persistente la presenza dell'aglio viene avvertita facilmente, la sentenza (maschilista) allude alla scarsa riservatezza del genere femminile.



Cipolla

• *Allium Cepa*

La cipolla ha origini antichissime, se ne trovano notizie nelle testimonianze delle civiltà persiane ed egizie. Ne esistono diverse varietà: bianche, gialle, rosse, aromatiche, ma anche zuccherine; facile da coltivare, la cipolla ha una grande diffusione e la si trova praticamente in ogni orto. In quasi tutte le varietà si trova la Tiopropionaldeide, la sostanza che, quando tagliamo le cipolle, procura un'intensa lacrimazione degli occhi.

IN CUCINA

La cipolla in cucina ha mille usi. Saltata nel burro o nell'olio extravergine d'oliva come base per sughi, ragù e umidi, come insaporitore nella preparazione del brodo sia vegetale che "grasso"; ma anche consumata fresca, specialmente per la varietà a cipollotto, che nel classico pinzimonio.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

Cotta nell'acqua si adopera con successo in tutte le malattie delle vie urinarie sia mangiandola che bevendone il decotto. Mangiata cruda è un buon rimedio contro gli acidi urici e nelle malattie da raffreddamento. Anticamente si credeva che fosse utile per mille cose: dalla vista, ai morsi degli animali, contro le calvizie, in particolare le si attribuivano anche virtù afrodisiache, come ci testimonia un'antica sentenza dello scrittore latino Marziale, che nel primo secolo d.C. scriveva: "Dato che hai la moglie vecchia e il membro morto, non ti rimane altro che riempirti di cipolle".

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

La cipolla è il formaggio dei poveri: sentenza sulla grande versatilità in cucina della cipolla e sulla sua economicità.

Le cipolle devono sentire battere le ore: sentenza di carattere agronomico che invita a far crescere l'ortaggio a fior di terra e non in profondità.

La cipolla cotta guarisce il malato, quella cruda uccide il sano: la cipolla cruda è difficile da digerire, produce gonfiore di stomaco e ventosità.

Meglio pane e cipolla in casa tua che arrosto in casa d'altri: sentenza che fa un'apologia dell'indipendenza e della libertà.



Italo consiglia

Risotto con la Zucca

(per 4 persone)

ingredienti

Gr. 650 Zucca (varietà "Marina di Chioggia" rotonda e molto schiacciata ai lati)
Gr. 320 Riso Carnaroli
N° 1 Spicchio d'aglio
Dl. 6,5 Brodo vegetale

Dl. 1,5 Vino bianco secco
N° 2 Cucchiari di panna fresca
N° 2 Rametti di rosmarino
Olio extravergine di oliva
Gr. 70 Grana grattugiato

preparazione

Fare rosolare la zucca tagliata a cubetti con 2 cucchiari di olio, un cucchiario di aghi di rosmarino e l'aglio, unite il riso e fatelo tostare per 2 minuti, bagnate con il vino e fatelo evaporare, a fuoco basso, aggiungete poco alla volta il brodo bollente mescolando, aggiustate di sale quasi a fine cottura (15/18 minuti circa), fuori dal fuoco aggiungere la panna e il grana.





Aria

Marzo

1 Ven S. Albino	7 Gio S. Perp. e Felicità	13 Mer S. Arrigo	19 Mar S. Giuseppe	25 Lun Annuc. del Signore	13
2 Sab S. Basileo	8 Ven S. Giovanni di Dio	14 Gio S. Matilde	20 Mer S. Alessandra	26 Mar S. Teodoro	
3 Dom III di Quaresima	9 Sab S. Francesca	15 Ven S. Luisa de M.	21 Gio S. Benedetto	27 Mer S. Augusto	
4 Lun S. Casimiro	10 Dom IV di Quaresima	16 Sab S. Agapito	22 Ven S. Lea	28 Gio S. Sisto Papa	
5 Mar S. Adriano	11 Lun S. Costantino	17 Dom V di Quaresima	23 Sab S. Turibio de M.	29 Ven S. Secondo d'A.	
6 Mer S. Coletta	12 Mar S. Massimiliano	18 Lun S. Cirillo di Ger.	24 Dom Le Palme	30 Sab S. Amedeo	
				31 Dom Pasqua di Resurrez.	

Aprile

1 Lun dell'Angelo	7 Dom in Albis	13 Sab S. Martino I	19 Ven S. Emma di G.	25 Gio Anniv. Liberazione	
2 Mar S. Francesco di P.	8 Lun S. Alberto	14 Dom S. Tiburzio	20 Sab S. Adalgisa	26 Ven S. Marcellino	
3 Mer S. Riccardo	9 Mar S. Antonio Pavoni	15 Lun S. Annibale	21 Dom S. Anselmo V.	27 Sab S. Zita	
4 Gio S. Isidoro	10 Mer S. Terenzio	16 Mar S. Lamberto	22 Lun S. Caio	28 Dom S. Valeria	
5 Ven S. Vincenzo Ferrer	11 Gio S. Stanislao	17 Mer S. Aniceto papa	23 Mar S. Giorgio	29 Lun S. Caterina da S.	18
6 Sab S. Virginia	12 Ven S. Giulio papa	18 Gio S. Galdino	24 Mer S. Fedele	30 Mar S. Pio V	

Nomi e significati

BARBARA

nome di origine greca, significa straniero.

BARTOLOMEO - BORTOLO

di origine aramaica, significa figlio del valoroso.

BATTISTA

deriva da Giovanni il Battista che battezzò Gesù

BEATRICE

di origine latina, significa che rende beati.

BRUNO - BRUNA

di origine latina, significato riferito alla carnagione.

CAMILLO - CAMILLA

di origine fenicia, significa colui che sta al cospetto di Dio, ministro di Dio.

CARLO - CARLA

di origine tedesca, significa vigoroso, virile.

CATERINA

di origine greca, significa donna pura.

CESARE - CESARIA - CESARINA

di origine latina, significa zizzeruto, nato da taglio cesareo.

CLAUDIO - CLAUDIA

di origine latina, significa zoppo.

CONCEZIONE - CONCETTA

nome nato dalla devozione all'Immacolata Concezione.

CORRADO

di origine tedesca, significa consigliere audace.

DANIELE - DANIELA

di origine ebraica, significa Dio è il mio giudice.

DANTE

di origine latina, significa duraturo.

DARIO - DARIA

di origine persiana, significa repressore.

DAVIDE

di origine ebraica, significa amato.

DEBORA

di origine ebraica, significa ape.

DOMENICO - DOMENICA

di origine latina, significa consacrato al Signore.

DOROTEO - DOROTEA

di origine greca, significa dono di Dio.

EGIDIO

di origine greca, significa figlio di Egeo

ELENA

di origine greca, significa la luminosa, la splendente.

ELEONORA

di origine greca, significa donna compassionevole.

ELIA

di origine ebraica, significa il mio gran Dio.

ELIANA

di origine greco-latina, significa donna splendente.

ELIGIO

di origine latina, significa l'letto.

ELISABETTA

di origine ebraica, significa Dio è il mio giuramento.

ELVIRA

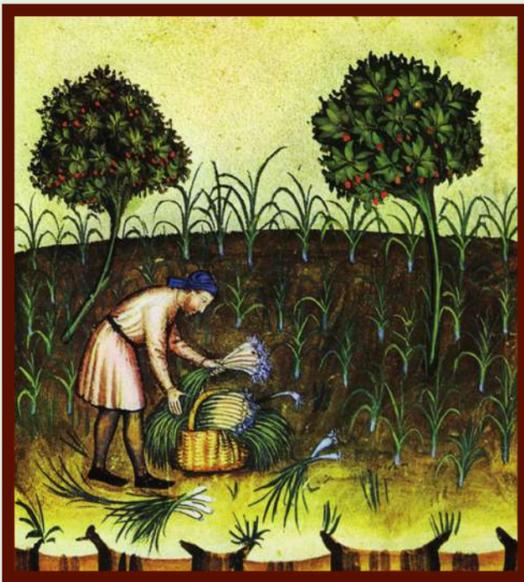
di origine tedesca, significa forestiera.

EMANUELE - EMANUELA

di origine ebraica, significa Dio è con noi.

EMILIO - EMILIA

di origine latina, significa emulo, rivale, amabile.



Porro

• *Allium Porrum*

I Porri sono una delle tremila specie di Liliacee, volgarmente la famiglia delle cipolle, conosciute nel mondo. Cresce d'estate e d'inverno, la sua coltivazione è molto diffusa anche se richiede la pratica del trapianto della piantina che viene fatta germogliare nel semenzaio e poi trasferita nell'orto.

IN CUCINA

Possono essere consumati freschi, con pane e sale per dare ristoro ai contadini nelle faticose giornate nei campi. Esistono però anche elaborazioni culinarie dei porri: conditi in pinzimonio, infusi in zuppa con il formaggio, lessati in acqua o anche alla griglia. Molto diffuso poi l'utilizzo, tritati finemente, come fondo di preparazione per ragù, sughi, condimenti e risotti.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

Il decotto ricavato dalla sua polpa è utile nelle ritenzioni urinarie.

Usato esternamente dopo la cottura è emolliente e rinfrescante. Anticamente con porro lessato e ridotto in poltiglia si facevano pomate contro le emorroidi.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

Il Porro non diventa Porro se non è trapiantato: il trapianto è una pratica agronomica indispensabile per questa coltivazione; l'allegoria allude alla necessità per la formazione dell'uomo di compiere diverse esperienze anche fuori dall'ambito familiare.

Trapianta il Porro e secca il fieno che qualcosa prenderemo: nei tempi di incertezza e di disagio la pratica delle abitudini consolidate può infondere sicurezza e fiducia nel futuro.



Sedano

• *Apium Graveolens*

Pianta coltivata, fiorisce in primavera, ha un sapore forte, pungente e caratteristico. Il fusto eretto, alto da 30 centimetri ad un metro, scanalato, si presenta bianco e rosato in basso e verde in alto. Menzionato dal poeta Omero nell'Iliade e nell'Odissea.

IN CUCINA

Presente in quasi tutti gli orti, viene utilizzato nel trito misto di verdure come base indispensabile da imbiondire nell'olio o nel burro per preparare soffritti e ragù. Il fusto rigido, lasciato intero si usa anche nel pinzimonio insieme a cipollotti, ravanelli, finocchi e carote.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

L'infuso della radice, nella misura di una o due tazze al giorno, si può usare nella cura dell'idropisia, della gotta, dei reumatismi e delle affezioni biliari. Il decotto delle foglie è invece indicato nella cura dell'asma, del catarro e nella perdita della voce. Anticamente in virtù del suo odore penetrante veniva utilizzato nelle camere da letto come insettifugo.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SETENZE

Sedano, gentile seminato d'Aprile: il sedano che sarà utilizzato per l'inverno si semina in primavera, mentre si posa in semenzaio a gennaio quello che servirà per l'estate.

Meglio bianchi come sedani che verdi come finocchi: il pallore può essere sinonimo di debolezza, ma il colore verdognolo della pelle è un sinonimo di un cattivo funzionamento di qualche organo interno. Per estensione il modo di dire è un'allegoria del cattivo sentimento dell'invidia.



Zuppa cremosa di carote e pomodori

ingredienti

Gr. 400 Patate
Gr. 400 Carote
Gr. 50 Sedano

Gr. 200 Pomodori a cubetti
Lt. 1 Brodo vegetale
N° 4 Cucchiaini di olio extravergine

preparazione

In una padella rosolate le verdure a cubetti con l'olio, unite 1 litro di brodo e cuocete per 40 minuti, frullate il tutto e servite con crostini.





Cesto di frutta (capovolgere)

Maggio

1 Mer <i>Festa del lavoro</i>	7 Mar S. Flavia	13 Lun S. Emma	20	19 Dom <i>Pentecoste</i>	25 Sab S. Gregorio VII
2 Gio S. Atanasio	8 Mer S. Vittore m.	14 Mar S. Mattia ap.		20 Lun S. Bernard. da S.	21 26 Dom SS. Trinità
3 Ven SS. Filippo e Giac.	9 Gio S. Gregorio	15 Mer S. Torquato		21 Mar S. Giulia	27 Lun S. Agostino 22
4 Sab S. Silvano	10 Ven S. Antonino	16 Gio S. Ubaldo		22 Mer S. Rita da Cascia	28 Mar S. Emilio
5 Dom S. Irene di L.	11 Sab S. Fabio	17 Ven S. Pasquale Bylon		23 Gio S. Desiderio	29 Mer S. Massimino
6 Lun S. Domenico Savio	19 12 Dom <i>Ascensione del Signore</i>	18 Sab S. Leonardo M.		24 Ven B.V. Maria Ausil.	30 Gio S. Ferdinando
					31 Ven Visitaz. B.V. Maria

Giugno

1 Sab S. Giustino	7 Ven Sacro Cuore di Gesù	13 Gio S. Antonio da P.		19 Mer S. Gervasio	25 Mar S. Guglielmo
2 Dom <i>Festa della Rep. Italiana</i>	8 Sab S. Medardo	14 Ven S. Eliseo		20 Gio S. Silverio	26 Mer S. Vigilio
3 Lun SS. C. Lwanga e C.	23 9 Dom S. Efrem	15 Sab S. Vito		21 Ven S. Luigi Gonzaga	27 Gio S. Cirillo di A.
4 Mar S. Quirino	10 Lun S. Maurino	24 16 Dom S. Aureliano		22 Sab S. Paolino da N.	28 Ven S. Attilio
5 Mer S. Bonifacio vescovo	11 Mar S. Barnaba	17 Lun S. Adolfo	25	23 Dom S. Lanfranco	29 Sab SS. Pietro e Paolo
6 Gio S. Norberto	12 Mer S. Guido	18 Mar S. Marina		24 Lun S. Giovanni Batt.	26 30 Dom SS. Primi Martiri



Nomi e significati

EMMA

di origine scandinava significa protettrice, donna fraterna.

ENRICO - ENRICA

di origine tedesca, significa il capo della casa.

ERMENGARDA

di origine tedesca, significa la casa del Dio Irmin.

ERNESTO - ERNESTA

di origine tedesca, significa severo, combattente.

ESTER

di origine persiana, significa stella

ETTORE

di origine greca, significa colui che possiede, l'uomo tenace.

EUGENIO - EUGENIA

di origine greca, significa nato bene, nobile.

EVA

di origine ebraica, significa colei che da la vita.

EZIO

di origine greca, significa aquila.

FABIO - FABIA

di origine latina, significa fava.

FABRIZIO - FABRIZIA

di origine latina, significa fabbro

FAUSTO - FAUSTA

di origine latina, significa propizio, fausto.

FEDERICO - FEDERICA

di origine tedesca, significa uomo assai pacifico.

FERNANDO - FERDINANDO - FERDINANDA

di origine tedesca, significa guerriero audace.

FILIPPO - FILIPPA

di origine greca, significa amante dei cavalli.

FIorenZO - FIorenZA

di origine latina, significa fiorentino, che fiorisce.

FLAVIO - FLAVIA

di origine latina, significa uomo o donna dai capelli biondi.

FORTUNATO - FORTUNATA

di origine latina, significa uomo forte.

FRANCESCO - FRANCESCA

di origine greca, significa persona che aveva rapporto con i franchi

FRANCO - FRANCA

di origine tedesca, significa uomo libero.

GABRIELE - GABRIELLA

di origine assira, significa uomo di Dio.

GENNARO

di origine latina, significa nato nel mese di gennaio.

GIACOMO - GIACOMINA

di origine ebraica, significa colui che segue Dio.

GIORGIO - GIORGIA

di origine greca, significa lavoratore della terra.

GIOVANNI - GIOVANNA

di origine ebraica, significa il signore è benefico.

GIUDITTA

di origine ebraica, significa onorata.

GIULIO/A - GIULIANO/A

di origine greca, significa uomo dai capelli crespi

GIUSEPPE

di origine ebraica, significa l'aggiunto, Dio lo accresce, colui che prospera

GLAUCO

di origine greca, significa verdazzurro, del colore del mare



Asparago

• *Asparagus Officinalis*

Fiorisce in tarda primavera, ma se ne utilizzano come alimenti non i frutti ma i polloni giovani. Coltivato fin dall'antichità è ricco di vitamine del gruppo A, B e C.

IN CUCINA

I polloni vengono lessati in acqua salata e privati della parte iniziale più dura e legnosa. Possono venire consumati da soli conditi con olio, aceto e sale, ma anche come ingrediente per la preparazione di risotti e di salse di condimento per primi e secondi della più raffinata varietà, da soli oppure abbinati con funghi, altre verdure o carni.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

Aumenta la secrezione dell'urina, ma va usato con cautela in caso di infiammazione delle vie urinarie. Si utilizza la radice in decotto o in sciroppo assieme ad altre radici diuretiche come il prezzemolo. Anticamente si credeva che avesse poteri magici contro i malefici maligni e che fosse un portentoso afrodisiaco.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

Asparagi, funghi e granchi, spendi molto e poco mangi: consiglio in cucina, gli alimenti elencati nel proverbio sono abbastanza costosi e con molto scarto o che, come i funghi, si riducono notevolmente nella cottura.

Asparagi, peperoni e ravanelli, consolazione di passare e uccelli: sentenza con evidente allusione di carattere goliardico a sfondo sessuale, pre-sumono virtù afrodisiache dei prodotti citati.



Melanzana

• *Solanum Melongena*

Detta anche petroniano è una pianta originaria dell'India e ha avuto una grande diffusione anche nel nostro territorio.

IN CUCINA

Sono diversi i modi di cucinare le melanzane: come ingredienti, insieme a zucchine, cavolfiori e altre, per il fritto misto di verdure detto all'italiana. In virtù della loro carnosità sono anche molto apprezzate tagliate in fette abbastanza spesse e poi cucinate alla griglia, servite insieme, ma anche come alternativa, alla classica grigliata di carne.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

Le foglie giovani cotte e applicate come cataplasma hanno un'efficace azione emolliente, da utilizzarsi con vantaggio nelle scottature e negli ascessi. Il succo del frutto acerbo è diuretico.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

Le melanzane sono le cotolette dell'orto: modo di dire evidentemente gastronomico che allude alla loro carnosità e quindi alla possibilità di essere cucinate come fettine di carne.

Peperone e melanzana sono per gente forte e sana: verdure nutrienti ma difficili da digerire, di certo non adatte per persone deboli di stomaco.



Frittata con il radicchio

ingredienti

N° 1 Cipolla
N° 4 Cespi di radicchio rosso
N° 6 Uova

Gr. 30 Farina
N° 3 Cucchiaini di latte
Sale e pepe q.b.

preparazione

Fate stufare per 15 minuti il radicchio tagliato a striscioline nel soffritto di cipolla, sbattete le uova con la farina, il sale e il pepe, unite il radicchio e cuocete la frittata su entrambi i lati.





Vertumno

Luglio

1 Lun S. Teobaldo	27	7 Dom S. Claudio		13 Sab S. Enrico		19 Ven S. Simmaco Papa		25 Gio S. Giacomo Ap.
2 Mar S. Ottone		8 Lun S. Adriano II	☾ 28	14 Dom S. Camillo de L.		20 Sab S. Elia Prof.		26 Ven Ss. Anna e Gioac.
3 Mer S. Tommaso		9 Mar S. Veronica		15 Lun S. Bonaventura	29	21 Dom S. Prassede		27 Sab S. Natalia
4 Gio S. Elisabetta		10 Mer S. Rufina e Sec.		16 Mar B.V. del M. Carmelo	☾	22 Lun S. Maria Maddal.	☾ 30	28 Dom S. Nazario
5 Ven S. Antonio M.Z.		11 Gio S. Benedetto Ab.		17 Mer S. Alessio		23 Mar S. Brigida		29 Lun S. Marta
6 Sab S. Maria Goretti		12 Ven S. Fortunato		18 Gio S. Federico		24 Mer S. Cristina		30 Mar S. Pietro Crisol.
								31 Mer S. Ignazio

Agosto

1 Gio S. Alfonso		7 Mer S. Sisto II		13 Mar S. Ippolito		19 Lun S. Italo	34	25 Dom S. Ludovico
2 Ven S. Eusebio		8 Gio S. Domenico		14 Mer S. Massimiliano	☾	20 Mar S. Bernardo		26 Lun S. Alessandro
3 Sab S. Lidia		9 Ven S. Romano		15 Gio Assun. M. Vergine		21 Mer S. Pio X	☾	27 Mar S. Monica
4 Dom S. Giov. Vianney		10 Sab S. Lorenzo		16 Ven S. Stefano di Ungh.		22 Gio B.V. Maria Regina		28 Mer S. Agostino
5 Lun S. Osvaldo	32	11 Dom S. Chiara		17 Sab S. Giacinto		23 Ven S. Rosa da Lima		29 Gio Mart. S. Giov. Battista
6 Mar Trasf. Del Signore	☾	12 Lun S. Ercolano	33	18 Dom S. Elena		24 Sab S. Bartolomeo		30 Ven Ss. Felice e Adauto
								31 Sab S. Aristide

PINZI LUDOVICATA - LENO

Via Signorelli - Leno (Bs) - Tel. diurno e notturno 030 906462
Cell. 335 7133080 - www.onoranzefunebripinzi.it

Nomi e significati

GRAZIA - MARIA GRAZIA
di origine latina, significa avvenenza

GUGLIELMO

di origine tedesca, significa l'uomo che con la sua volontà si difende dagli attacchi altrui

GUIDO

di origine tedesca, significa selva, foresta

IDA

di origine tedesca, significa battaglia guerriera

ILARIO - ILARIA

di origine latina, significa allegro, allegra

JOLANDA

di origine tedesco, significa fanciulla vergine

IRENE - IRENEO

di origine greca, significa pace

ITALIA - ITALO

di origine greca, significa terra dei vitelli o variazione dal nome enotria (così si chiamava la nostra penisola) terra del vino

LEANDRO - LEANDRA

di origine greca, significa uomo dolce

LAURA

nome di una pianta detta anche alloro

LELIO

di origine greca, significa loquace, chiacchierone

LEONARDO

di origine tedesca, significa ardito tra il popolo, colui che si distingue tra la massa per il suo ardore

LIA

di origine greca, significa braica, cioè affaticata, stanca

LIVIO - LIVIA

di origine latina, significa di colore livido

LORENZO - LORENZA

di origine latina, significa abitante, nativo di Laurento, città laziale, per l'abbondanza di lauri

LUCA - LUCIA - LUCIO - LUCILLA/O - LUCIANO/A
di origine latina, significa luminoso, splendente

LUDOVICO/A - LUIGI - LUIGIA - LUISA
derivanti da clodoveo

MADDALENA

è l'appellativo di una delle Marie del vangelo, derivava dalla sua città natale Magdala

MARA

di origine siriana, significa amarezza

MARCO

di origine latina, significa virile, maschio

MARGHERITA

di origine greca, significa perla

MARIA

di origine ebraica, significa signora padrona

MARINO - MARINA

di origine latina, significa uomo, donna del mare

MARIO

di origine latina, significa colui che sta alla testa degli uomini, condottiero

MARTINO - MARTINA

di origine latina, significa diminutivo di Marte dio della guerra

MARZIO - MARZIA

di origine latina, significa consacrato a Marte

MASSIMO - MASSIMA

di origine latina, significa grandissimo



utile contro malesseri causati da vomito e vertigini.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

Il basilico della compagnia: si dice delle persone sempre azzimate, profumate ed eleganti, facendo ovviamente riferimento all'odore gradevole dell'erba aromatica.

Basilico

• *Ocymun basilicum*

Pianta originaria della Persia, la sua coltivazione domestica è diffusa negli orti, nei piccoli spazi verdi coltivati e anche in vaso negli appartamenti. Il suo pregio migliore è quello odorifero, tanto che viene utilizzata non solo in cucina, ma anche nei laboratori per le preparazioni alchemiche dei maestri profumieri.

IN CUCINA

Si utilizza prevalentemente come spezia aromatica per ingentilire il sapore e dare profumo a speciali preparazioni gastronomiche a base di carne. Insieme ad altre erbe ed ai pinoli entra fra gli ingredienti fondamentali del celebrato condimento chiamato Pesto alla genovese.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

Possiede azione digestiva, calmante, efficace nel combattere l'insonnia. L'infuso di alcune foglie secche in una tazza di acqua bollente, se ingerito con tempestività, è



sua azione digestiva, calmante, efficace nel combattere l'insonnia. L'infuso di alcune foglie secche in una tazza di acqua bollente, se ingerito con tempestività, è

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

Il cuor della donna è fatto a melone: a chi ne va uno spicchio a chi un boccone: sentenza maschilista che ironizza sulla presunta leggerezza dell'animo femminile.

Amici e meloni su cento solo due sono buoni: solo i più esperti riescono agevolmente, attraverso il tatto e l'olfatto, ad individuare i meloni più saporiti; il paragone è qui utilizzato per una sentenza amara sulla sincerità di molte amicizie.

Non ti allacciare le scarpe in un campo di meloni: monito a usare accortezza nelle banali azioni quotidiane: il melone si raccoglie a terra, perciò il gesto innocente potrebbe essere scambiato per un furto.

Melone

• *Cucumis Melo*

È una specie antichissima della cui coltivazione esistono testimonianze fin nell'Egitto dei Faraoni. Ha un frutto carnoso, fresco e molto saporito. Ne esistono diverse varietà che differiscono per forma, consistenza, odore e sapore. Si raccoglie in estate, da giugno ad agosto; il 25 luglio, nelle zone dove è diffusa la coltivazione intensiva, si festeggia appunto San Giacomo dei Meloni.

IN CUCINA

Il melone si consuma fresco e tagliato a fette, naturalmente solo la parte interna del frutto separata dalla buccia legnosa; profumato e dal sapore gradevole è davvero corroborante, ma attenzione perché un consumo esagerato può procurare problemi digestivi. Nella moderna alimentazione ha avuto molto successo, in sostituzione di un pasto completo, il felice abbinamento tra il frutto e sottili fette di prosciutto crudo. Con il seme di melone, assieme ad altri, si prepara la bibita estiva rinfrescante detta "orzata".

RIMEDI MEDICAMENTOSI

I suoi semi, insieme a quelli di mela, cocomero, zucca ed altri entrano nella composizione della pomata di semi freddi un tempo diffusa come rinfrescante ed emolliente. Anticamente si credeva che lavarsi la bocca con la corteccia di melone polverizzata fosse un rimedio efficace contro l'alitosi.



Filetto di maiale alle mele

ingredienti

Gr. 500 Filetto di maiale

N° 2 Mele renette

N° 2 Spicchi d'aglio

N° 3/4 Foglie d'alloro

1 Pizzico di fecola

N° 4 Cucchiari di olio extravergine

1/2 Bicchiere di vino bianco secco

N° 2 Cucchiari di acqua

N° 1 Cucchiario di aceto balsamico

N° 2 Cucchiari di senape

Sale q.b.

preparazione

Rosolare nell'olio il filetto spennellato di senape per 2 minuti e salare, versare il vino bianco e mentre sfuma tagliare a tocchetti le mele sbucciate e aggiungerle al filetto con l'aglio e l'alloro, cuocere a fuoco moderato per 20 minuti, togliere l'arrosto e aggiungere al sugo un pizzico di fecola con 2 cucchiari d'acqua per addensarlo, quindi unire l'aceto balsamico.

Tagliare l'arrosto e ricoprirlo di salsa.



La Cantina

Settembre

1 Dom S. Egidio	7 Sab S. Regina	13 Ven S. Giov. Crisostomo	19 Gio S. Genaro	25 Mer S. Aurelia
2 Lun S. Elpidio	8 Dom Nativ. Maria V.	14 Sab Es. S. Croce	20 Ven S. Andrea Kim e C.	26 Gio Ss. Cosimo e Damiano
3 Mar S. Gregorio M.	9 Lun S. Severiano	15 Dom B.V. Addolorata	21 Sab S. Matteo Ap.	27 Ven S. Vincenzo de' Paoli
4 Mer S. Rosalia	10 Mar S. Nicola da Tol.	16 Lun Ss. Cornelio e Cipriano	22 Dom S. Maurizio	28 Sab S. Venceslao
5 Gio S. Giordano	11 Mer Ss. Proto e Giac.	17 Mar S. Roberto B.	23 Lun S. Pio da Pietrelcina	29 Dom S. Michele Arc.
6 Ven S. Zaccaria	12 Gio Ss. Nome di Maria	18 Mer S. Giuseppe da Cop.	24 Mar S. Pacifico	30 Lun S. Girolamo

Ottobre

1 Mar S. Teresa di Gesù	7 Lun B.V. del Rosario	13 Dom S. Romolo	19 Sab S. Isacco Jogues	25 Ven S. Crispino
2 Mer Ss. Angeli Custodi	8 Mar S. Pelagia	14 Lun S. Callisto I	20 Dom S. Irene	26 Sab S. Evaristo
3 Gio S. Gerardo	9 Mer S. Dionigi	15 Mar S. Teresa d'Avila	21 Lun S. Orsola	27 Dom S. Fiorenzo
4 Ven S. Francesco	10 Gio S. Daniele	16 Mer S. Edvige	22 Mar S. Donato	28 Lun Ss. Simone e Giuda
5 Sab S. Placido	11 Ven S. Firmino	17 Gio S. Ignazio	23 Mer S. Giovanni da C.	29 Mar S. Ermelinda
6 Dom S. Bruno	12 Sab S. Serafino	18 Ven S. Luca Ev.	24 Gio S. Antonio M.C.	30 Mer S. Germano
				31 Gio S. Quintino

Nomi e significati

MATTEO/A - MATTIA

di origine ebraica, significa uomo di Dio

MAURO - MAURA

di origine latina, significato originario della mauritania

MICHELE - MICHELA - MICAELA

di origine ebraica, significa chi è uguale a Dio

MONICA

di origine greca, significa solitaria

MOSÈ

di origine ebraica, significa salvato dalle acque

NADIA

di origine russa, significa speranza

NICOLA - NICOLÒ - NICOLETTA

di origine greca, significa vincitore del popolo

NORMA

di origine greca, significa regola, legge

OLGA

di origine slava, significa donna in buona salute

ORESTE

di origine greca, significa abitatore dei monti

ORNELLA

di origine latina, significa fanciulla onorata

OSCAR

di origine tedesca, significa lancia di Dio

OSVALDO - OSVALDA

di origine tedesca, significa Dio regna

OVIDIO

di origine latina, significa allevatore di pecore

PALMIRO - PALMIRA

di origine siriana, significa città delle palme

PAOLO - PAOLA

di origine latina, significa piccolo di statura

PATRIZIO - PATRIZIA

di origine latina, significa uomo di nobile stirpe

PIETRO - PIERO - PIERA

di origine latina, significa saldo, resistente come la roccia

RACHELE

di origine ebraica, significa pecorella

RAIMONDO - RAIMONDA

di origine tedesca, significa intelligenza, protettrice

REGINALDO - RINALDO - RAINOLDO

di origine tedesca, significa colui che sovrasta gli altri per intelligenza

REMO

fratello di Romolo fondatore di Roma, deriva dalla remuria, località dell'Aventino

RENATO - RENATA

di origine latina, significa nato una seconda volta

RICCARDO - RICCARDA

di origine tedesca, significa potentissimo

ROBERTO - ROBERTA

di origine tedesca, significa splendente di gloria

ROSA

di origine tedesca, significa gloria, donna gloriosa

RUGGIERO

di origine tedesca, significa la lancia gloriosa

SARA

di origine ebraica, significa principessa

SELVAGGIA

di origine latina, significa abitatrice dei boschi, libera, scatenata



Alloro

• *Laurus nobilis*

Piccolo albero sempreverde con rami rigidi sui quali troviamo foglie coriacee, acute ed intere. Fiorisce in primavera. L'alloro è indice di buona fortuna e sinonimo di onore e di vittoria. I locali dove si svolgono feste vengono arredati con festoni di alloro; il capo dei poeti che sono posti al centro dell'attenzione a declamare le liriche da loro composte è adornato con corone d'alloro così pure quello dei vincitori di competizioni sportive (celebre è la rappresentazione iconografica di Dorando Pietri).

IN CUCINA

Le foglie di alloro, fresche o essiccate, danno grande conforto in cucina grazie al loro particolare aroma: sono particolarmente indicate per ingentilire il selvatico delle prede di cacciagione, ma anche per insaporire le carni nella preparazione degli arrosti.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

L'olio contenuto nelle bacche d'alloro si usa per curare la scabbia e come lenitivo riscaldante dei dolori reumatici. L'infuso delle foglie è un ottimo digestivo, utile nei dolori di stomaco. L'acqua di cottura delle bacche viene usata contro il sudore dei piedi.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

La polenta non merita alloro: variante popolare della celebre citazione del Vangelo "non gettate le perle ai porci."

Strada in pianura e pane fresco ogni coglione coglie allori: il valore delle persone lo si capisce veramente solo nei momenti di difficoltà, quando le cose sono facili, tutti sono bravi.



Fagiolo

• *Phaseolus Vulgaris*

È un legume ed è stato portato in Europa dall'America nel XVI secolo; è coltivato in numerose varietà. I fagioli sono chiamati nel gergo corrente la carne dei poveri in ragione della loro ricchezza nutritiva: i semi secchi contengono infatti il 25% di proteine e il 65% di carboidrati.

IN CUCINA

In passato nei negozi di alimentari di vicinato venivano venduti sfusi a peso cotti nel loro brodo; oggi certe minestre povere del passato tipo pasta e fagioli sono tornate in auge e vengono servite nei locali alla moda. I fagioli hanno comunque una grande versatilità in cucina e possono essere utilizzati per minestre, zuppe e secondi piatti.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

I baccelli in polvere o in infuso abbassano il tasso di zucchero e di colesterolo nel sangue.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

Fagioli e castagne arrosto se ne hai mangiate stammi discosto: sentenza che ironizza sul potere flatulento dei fagioli ed anche per questo erano considerati un cibo volgare e poco indicato nei menù dei signori.

Il caldo dei lenzuoli non fa bollire i fagioli: i poltroni che stanno a letto invece di lavorare, non avranno poi di che riempire la pentola.

Quaresima tribolata, oggi fagioli domani insalata: la Quaresima è un periodo di penitenza anche alimentare, per estensione il modo di dire indica le persone molto povere.



Tarte Tatin alle pere

ingredienti

Gr. 500 Pere (circa 6)

Gr. 200 Zucchero

Gr. 200 Burro

Gr. 250 Burro

Gr. 200 Zucchero

N° 3 Tuorli d'uovo

N° 1 Bustina di vaniglia

1 Pizzico di sale

N° 1 Limone (scorza grattugiata)

Per la pastafrolla

Gr. 500 Farina

preparazione

Preparate la pastafrolla: strofinando tra le mani il burro e la farina, intridete gli ingredienti in modo da ottenere un mucchio di briciolame; sistematelo sulla spianatoia facendo la fontana, al centro mettete i tuorli, lo zucchero, la vaniglia, la scorza di limone e il sale, quindi impastate il tutto molto rapidamente, con le punte delle dita, per non "bruciare" la pasta; avvolgetela in poca pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Intanto fate cuocere 200 gr di zucchero con un cucchiaino d'acqua, finché diventerà di un bel colore caramello; allora unitevi il burro morbido a pezzetti, sempre mescolando, quindi versate il caramello nell'apposito stampo per tarte tartin, rivestendolo completamente e, prima che il caramello si solidifichi, intingetevi gli spicchi di pera in modo che se ne ricoprano, poi sistemate con cura nello stampo. Sulla spianatoia infarinata, tirate la pasta a 5 millimetri di spessore, quindi mettetela sulle pere ricoprendole e chiudendo la torta.

Tagliate via la pasta in eccesso, infornate il dolce a 200 gradi per 40 minuti, quindi toglietelo dal forno e sformatelo capovolgendo lo stampo.





L'ortolano (capovolgere)

Novembre

1 Ven Tutti i Santi	7 Gio S. Ernesto	13 Mer S. Diego francescano	19 Mar S. Fausto	25 Lun S. Beatrice
2 Sab Comm. dei Defunti	8 Ven S. Goffredo	14 Gio S. Giocondo	20 Mer S. Benigno	26 Mar S. Corrado
3 Dom S. Silvia	9 Sab Basilica Laterana	15 Ven S. Alberto Magno	21 Gio Pres. B.V. Maria	27 Mer S. Massimo
4 Lun S. Carlo Borr. 45	10 Dom S. Leone Magno	16 Sab S. Margherita di S.	22 Ven S. Cecilia	28 Gio S. Giacomo F.
5 Mar S. Zaccaria	11 Lun S. Martino v. Tours 46	17 Dom S. Elisabetta di Ungh.	23 Sab S. Clemente I	29 Ven S. Saturnino
6 Mer S. Leonardo	12 Mar S. Renato	18 Lun Basilica Vaticana 47	24 Dom Cristo Re	30 Sab S. Andrea ap.

Dicembre

1 Dom I di Avvento	7 Sab S. Ambrogio	13 Ven S. Lucia	19 Gio S. Fausta	25 Mer S. Natale
2 Lun S. Bibiana 49	8 Dom II di Avvento - Imm. Concezione	14 Sab S. Giov. Della Croce	20 Ven S. Liberato	26 Gio S. Stefano
3 Mar S. Francesco Saverio	9 Lun S. Siro 50	15 Dom III di Avvento	21 Sab S. Pietro Canisio	27 Ven S. Giovanni Ev.
4 Mer S. Barbara	10 Mar N.S. di Loreto	16 Lun S. Adelaide 51	22 Dom IV di Avvento	28 Sab SS. Innocenti martiri
5 Gio S. Dalmazio	11 Mer S. Damaso papa	17 Mar S. Lazzaro	23 Lun S. Giovanni da Kety 52	29 Dom S. Tommaso B.
6 Ven S. Nicola	12 Gio S. Giovanna Ch.	18 Mer S. Graziano	24 Mar S. Tarsilia	30 Lun S. Eugenio
				31 Mar S. Silvestro

Nomi e significati

SERAFINO - SERAFINA

di origine ebraica, significa serpente

SERGIO

di origine latina, significa seminatore

SILVIO - SILVIA

di origine latina, significa abitatore dei boschi, silvestre, selvaggio

SOFIA

di origine greca, significa sapienza

STEFANO - STEFANIA

di origine greca, significa incoronato

SUSANNA

di origine tedesca, significa giglio

TEODORO - TEODORA

di origine greca, significa dono di Dio

TERESA

di origine greca significa la cacciatrice

TIBERIO - TIBERIA

di origine latina, significa consacrato al Dio Tevere

TITO

di origine latina, significa il difensore

TIZIANO - TIZIANA

di origine latina, significa figlio di Tito

TOBIA

di origine ebraica, significa il signore è il mio bene

TOMMASO - TOMMASINA

di origine ebraica, significa gemello

UGO - UGHETTA

di origine tedesca, significa spirito

UMBERTO - UMBERTA

di origine tedesca, significa il gigante splendido

VALENTE - VALENTINO - VALENTINA

di origine latina, significa robusto, sano

VALERIO - VALERIA

variante di valente, stesso significato

VALTER - WALTER

di origine tedesca, significa abitante del bosco, tagliaboschi

VANESSA

di origine latina, significa fanciulla vanitosa per la sua bellezza

VERA

di origine russa, significa fede

VERONICA

di origine greca, significa la vittoriosa

VINCENZO - VINCENZA

di origine latina, significa il vittorioso

VIRGILIO - VIRGILIA

di origine latina, significa verdeggianti

VIRGINIO - VIRGINIA

di origine latina, significa verginale, puro, casto

VITALE

di origine latina, significa colui che dà la vita

VITO

di origine latina, significa uomo forte, virile, pieno di vita

VITTORIO - VITTORIA

di origine latina, significa vincitore

VIVIANO - VIVIANA

di origine latina, significa pieno di vita

VOLFANGO

di origine tedesca, significa colui che va come un lupo

ZACCARIA

di origine ebraica, significa servitore di Dio



RIMEDI MEDICAMENTOSI

È rimineralizzante, vitaminico, fortificante e depurativo del sangue. Il succo delle foglie spremuto e applicato sulle ferite ha un'azione cicatrizzante ed antibatterica. L'uso dello spinacio è però controindicato per i sofferenti di reni e fegato; anticamente si credeva che il succo infuso nel vino fosse un antidoto efficace negli avvelenamenti da punture di scorpione.

PROVERBI, MODI DI DIRE E SENTENZE

Gli spinaci si cuociono nella loro acqua: nel procedere alla lessatura si mette poca acqua perché gli stessi spinaci producono il liquido necessario; troppa acqua toglie sapore e proprietà nutritive. Il consiglio di cucina ha però anche un'allegoria traslata alla vita quotidiana come sinonimo del proverbio più utilizzato che recita: "lasciare cuocere una persona nel suo brodo" cioè abbandonare al proprio destino infausto quei presuntuosi e cocciuti che non vogliono ascoltare utili consigli.

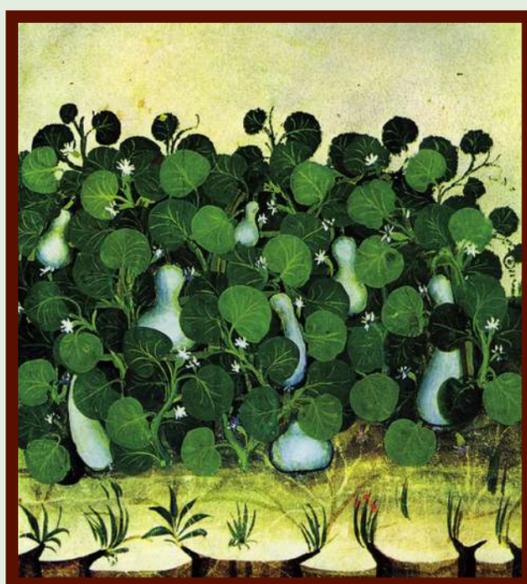
Spinacio

• Spinacia Oleracea

La coltivazione degli spinaci, originaria della Persia, fu introdotta in Italia dagli Arabi. Sono ampiamente coltivati sia negli orti domestici che nell'agricoltura intensiva. Fioriscono in estate, i fiori maschili e femminili si allocano su piante diverse, le foglie superiori hanno forma di alabarda. Gli Spinaci sono conosciuti dai bambini di tutto il mondo. Infatti, in virtù del loro apporto vitaminico e nutritivo, sono l'alimento simbolo di Braccio di Ferro, eroe dei cartoni animati, che proprio grazie al loro consumo assume una forza straordinaria.

IN CUCINA

Si consumano generalmente cotti in acqua salata bollente. Poi possono essere consumati, da soli o in abbinamento con altre verdure (bietole, carote, patate) conditi con olio, aceto e sale, oppure con formaggio e burro. Gli spinaci vengono spesso utilizzati anche come ingredienti per la pasta sfoglia per la preparazione di lasagne, cannelloni e tagliatelle appunto verdi. Miscelati con uova sbattute e formaggio diventano la base per saporite frittate. Lo spinacio lessato è uno degli ingredienti fondamentali per l'Erbazzone, una torta salata ripiena, molto diffusa nel reggiano, le cui origini risalgono ai monasteri medievali.



Zucca

• Cucurbita Pepo

È arrivata in Europa dalle Americhe nel XVI secolo diffondendosi rapidamente e incontrando un grande favore grazie al sapore dolce e gradevole della sua polpa carnosa. Ne esistono diverse varietà che differiscono per la forma e il colore del frutto. A differenza di altri frutti, se conservata in luogo idoneo, asciutto e ventilato la zucca ha una lunga durata e può essere consumata anche durante i mesi invernali. Coltivata in orti domestici, ma anche su superfici intensive, si raccoglie in estate da giugno ad agosto. Con la corteccia vuota delle zucche si generano piccoli mostri campestri per la festa di Halloween, di origine anglosassone e oggi molto diffusa anche da noi.

IN CUCINA

Della zucca si consuma non solo la polpa centrale, ma anche i fiori e i semi. La polpa cotta nel forno e adeguatamente trattata con formaggio e aromi diviene il ripieno ideale per una minestra di tortelli, che trae le sue origini nelle corti rinascimentali degli Estensi e dei Gonzaga. Con la polpa si preparano anche delicate puree e sfornati. I fiori, dopo averli ricoperti con una pastella, sono prelibati fritti nell'olio. I numerosi semi contenuti nel cuore del frutto vengono salati e cotti nel forno per ottenere piccoli e deliziosi stuzzichini saporiti.

RIMEDI MEDICAMENTOSI

I suoi semi sono ottimi vermifughi; devono essere assunti a digiuno nella misura di 10 grammi per i bambini e 30 per gli adulti, accompagnando poi con una tisana purgativa per eliminare definitivamente gli ospiti indesiderati. I semi hanno dimostrato una certa efficacia anche nel trattamento dell'ipertrofia prostatica benigna e dei disturbi ad essa correlati.

PROVEBI, MODI DI DIRE E SENTENZA

Le zucche vuote sono quelle che fanno più rumore: è evidente l'allegoria, quelli che fanno più confusione non è detto che abbiano ragione. **Donna risposata e zucca trapiantata non mettono radici:** il secondo marito non avrà mai la cura, l'entusiasmo e le attenzioni del primo, specialmente se da questi ha avuto dei figli.



Castagnaccio o Patuna

ingredienti

Gr. 500 Farina di castagne

Lt. 1,5 Latte intero

N° 11 Cucchiaini olio d'oliva

N° 10 Cucchiaini di zucchero

preparazione

Mescolare lo zucchero con la farina, aggiungere l'olio d'oliva e infine, continuando a mescolare, aggiungere il latte avendo cura di non formare grumi. Versare il composto in una teglia, preferibilmente lunga, e cuocere a forno caldo a 180 gradi per 1 ora e 15 minuti.

