

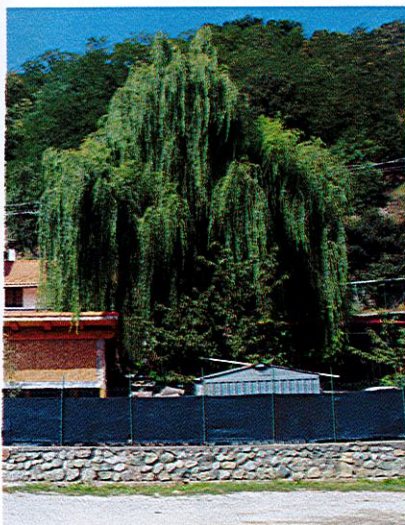
Lü nä ju 2015

“A Campanassa”



*A Sann-a da scruvi:
i nostri èrbi*





Cari Amici de "A Campanassa"

Eccoci a voi, anche quest'anno, con il nostro Lünäju, frutto del lavoro di un gruppo di amici che amano Savona. Continuiamo a scoprire la nostra Savona, questa volta i nostri alberi, ed è una vera sorpresa andarli a ricercare, a conoscere, a prendere coscienza della loro importanza per la nostra vita e per l'equilibrio della natura.

Le piante non sono solo un elemento prezioso di arredo ma fanno parte, insieme a noi, del Creato e devono essere amate e rispettate come tali.

Siamo grati a Banca CARISA per la cortese attenzione che porta alle nostre iniziative.

Buon 2015, amici cari, e che Dio ci assista.

Il Presidente
Carlo Cerva

Lünäju 2015 de "A Campanassa"

Con la collaborazione straordinaria dell'agronomo: **Dr. Danilo Pollero.**

Presentazione dell'opera: **Carlo Cerva.**

Coordinamento editoriale: **Redazione.**

Grafica: **Redazione.**

Selezione delle ricette: **Maria Giovanna Parodi.**

Scelta delle foto: **Alberto Canepari, Giacomo De Mitri.**

Testi: **Redazione.**

Foto: **Giacomo De Mitri.**

Calendario, proverbi, poesie, note in vernacolo sabazio: **Nadia Belfiore, Simonetta Bottinelli, Rosa Fonti, Giuliano Meirana, Giorgio Mira, Maddalena Rossi, Gio Batta Sirombra, Ezio Viglione.**

Revisione del materiale: **Redazione del notiziario "A Campanassa".**

In copertina: **Sann-a da scruvi: i nostri èrbi.**

Stampa: **Stabilimento grafico "Marco Sabatelli Editore s.r.l."**

Via Servettaz 39 - Savona - Telefono e Fax 019 823535 - 019 821997.

Supplemento "A Campanassa" NOTIZIARIO TRIMESTRALE DI STORIA, ARTE, CULTURA,

ECONOMIA E VITA SOCIALE - Direzione e Amministrazione: SAVONA - Piazza del Brandale, 2.

ANNO XLI - NUMERO 3/2014 - Direttore: **CARLO CERVA.** Dir. Resp.: **FABIO SABATELLI.**

Aut. Trib. Savona - N. 217 del 21-12-73 - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale -

D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, Direzione Commerciale Business Savona.



Abete rosso - Località Trincata.



Vegi èrbi

*U n'è restou quarch'ün versu Valoja
e quarch'ün ätru, ben scuzu, a-u Cìan d'u bö
d'i vegi èrbi che, co'a mè memoja,
se pèrdan int'u tenpu e 'n fundu a-u cö.
E tréi me l'han lascè là insc'â culinn-a,
dov'ho senpre amiou fin da picin,
vegi e storti, ceghè versu a marinn-a
da-u ventu ch'u ven zü da l'Apenin.
A mîali cun l'oggiu 'n po' distrètu,
poan vegi pègua rutti, da scentâ,
inversè da-u ventu, a testa chinn-a,
ma, se u me vegne fetu de mîali:
a meitè e d'ätu, insc'â culinn-a,
passan binäi e stradde de ciumentu;
gh'han fetu tante cà, tanti dinè,
ma han distrütu oghni èrbu e u pä che u ventu
l'agge pietè de quelli tréi restè.*

Ezio Viglione



Faggio particolari - Località Ravè - Naso di Gatto.



GELSO (*Morus spp.*)

Famiglia: Moraceae.

I gelsi appartengono alla Famiglia delle Moraceae, genere *Morus*.

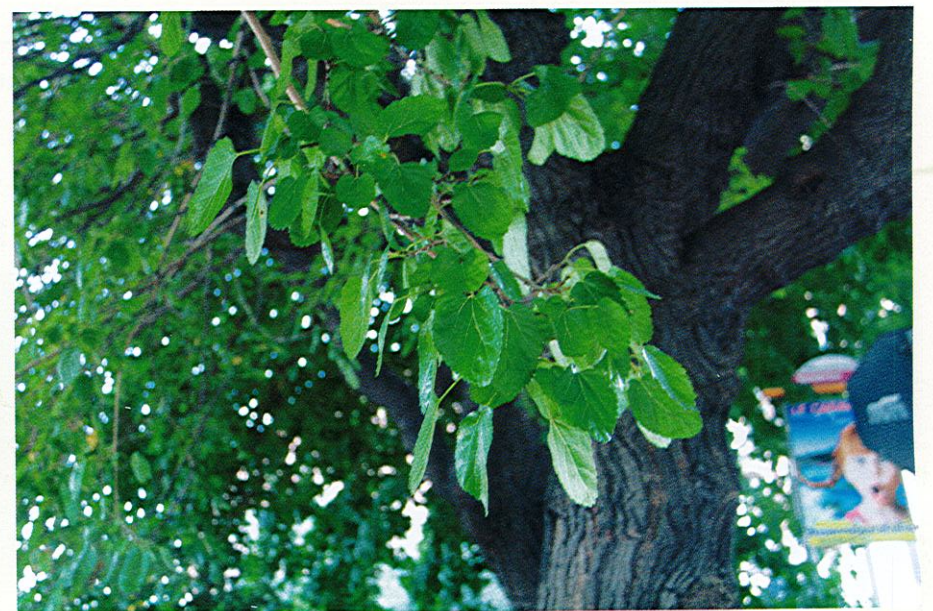
Il Gelso bianco (*Morus alba* L.) è una specie originaria dell'Asia centrale e orientale.

Albero alto fino a 15 m. è stato importato in Europa con il baco da seta che è ghiotto delle sue foglie.

Fino a metà del '900 ha avuto un'enorme diffusione; poi, con l'affermarsi delle fibre sintetiche, l'allevamento del baco da seta è andato scomparendo e con esso anche il gelso bianco.

Il Gelso nero (*Morus nigra* L.) è molto simile alla specie precedente. Originario dell'Asia Minore e Iran, introdotto in Europa probabilmente nel Cinquecento.

Rispetto al Gelso bianco, il Gelso nero ha foglie più piccole e produce frutti nero-violacei e più saporiti.



1 Via Santa Lucia, Via Famagosta.

Dic

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

1	Zöggia A Muè d'u Segnù.	Capudannu. Pruverbiu: Serén a capudannu, serén tütü l'annu.
2	Venardi San Baxiliu.	
3	Sabbu U Numme d'u Segnù.	
4	Duméniga Beäta Angea da Fulìgnü.	
5	Lünezdi San Duärdü.	
6	Matezdi Pasquetta o Befäna o Epifania.	Rivan i Remaggi.
7	Mèrcurdi San Lüçian.	
8	Zöggia San Severin.	
9	Venardi Santi Marçelin e Adriän.	
10	Sabbu San Äldu.	
11	Duméniga Sant'Igin Pappa.	
12	Lünezdi Santa Cezira.	
13	Matezdi Sant'Ilariu Vescu.	
14	Mèrcurdi San Felice da Nola.	
15	Zöggia San Mauru.	
16	Venardi Santi Marçellu e Priscilla.	

*U freidu de zenä
u fa inpi u granä.*

Lenä

17	Sabbu Sant'Antognu Abóu.	U Cuminsa u Carlevä.
18	Duméniga Santa Margäita d'Ungheria.	
19	Lünezdi San Mariu.	
20	Matezdi San Bastian.	
21	Mèrcurdi Santa Agneize.	
22	Zöggia San Viçensu.	
23	Venardi Santa Emerensiann-a.	
24	Sabbu San Françescu de Sales.	Patrün d'i Scritui católici.
25	Duméniga Cunversciun de San Paulu.	
26	Lünezdi Santi Tittu e Timoteu.	
27	Matezdi Santi Angea Merici e Vitalian.	
28	Mèrcurdi San Tumäxu d'Aquin.	U ciü grande d'i filózufi católici, ditu "Dutü Angélicu".
29	Zöggia Santi Valeriu e Custansu.	
30	Venardi Santa Martinn-a.	
31	Sabbu San-Giuvanni Boscu.	Fundatü de l'Urdine d'i Saleziäni.

FRITTELLE DI FARINA DI CECI

Ingredienti: 500 gr. di farina di ceci, acqua, un pizzico di lievito per pizza, 1 cipollina, olio d'oliva, maggiorana, sale e pepe.
Lavorare la farina di ceci con acqua, fino ad ottenere una pasta densa, unire il lievito e far riposare tutta la notte. Unire la cipolla tritata, la maggiorana e un pizzico di sale, mescolare bene il composto e metterlo in padella a cucchiariate, in olio bollente, fare dorare la pasta e servire le frittelle ben calde e spolverizzate con sale fino.

Feb

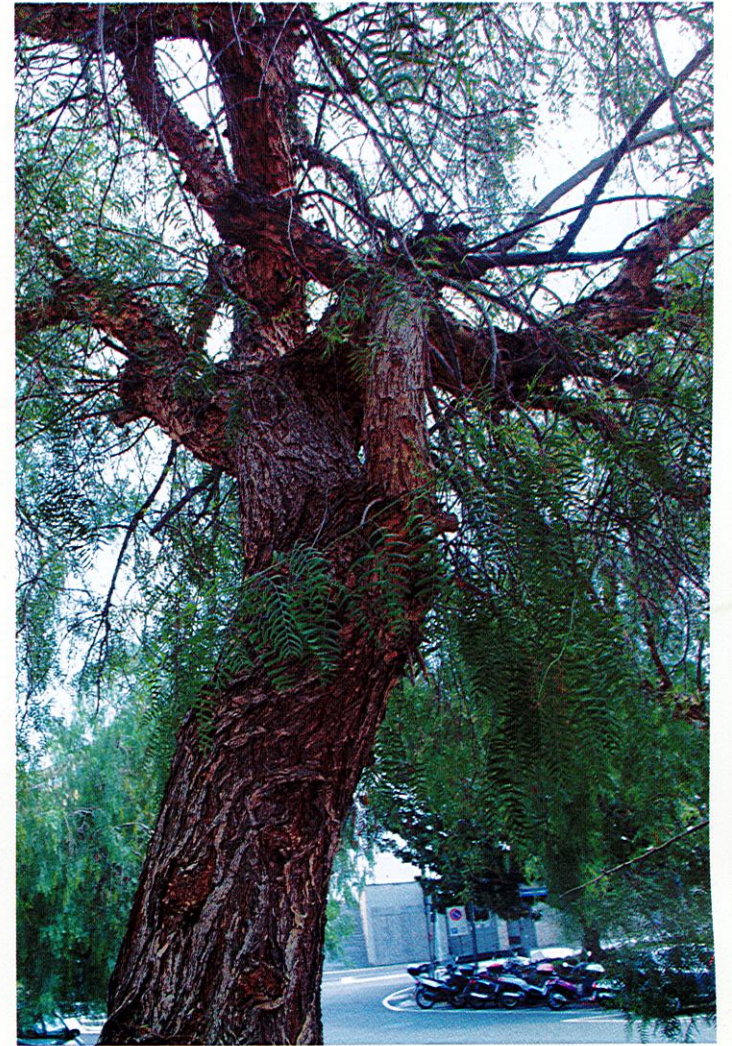
1 Dom
2 Lun
3 Mar
4 Mer
5 Gio
6 Ven
7 Sab
8 Dom
9 Lun
10 Mar
11 Mer
12 Gio
13 Ven
14 Sab
15 Dom
16 Lun
17 Mar
18 Mer
19 Gio
20 Ven
21 Sab
22 Dom
23 Lun
24 Mar
25 Mer
26 Gio
27 Ven
28 Sab



FALSO PEPE (*Schinus molle*)

Lo *Schinus molle* è un albero sempreverde, di norma alto dai 5 ai 7 metri e parimenti ampio, conosciuto comunemente come pepe rosa o falso pepe. È originario degli altopiani di Bolivia, Perù, Cile; alle nostre latitudini cresce fino a raggiungere medie dimensioni.

Il fusto può arrivare, con gli anni, ad un diametro di 40 cm.; le foglie, aromatiche e lanceolate, sono pendule, alterne e pennate, possono arrivare sino a 30 cm. di lunghezza.



2 Piazza del Brandale.

Gen

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

1 Duméniga

Santa Verdiann-a.

2 Lünezdi

Presentasiun d'u Segnù. Candejò.

3 Matezdi

San Biäxu.

Benediciun d'a gù.

4 Mèrcurdi

Sant'Andrea Corsini e Santa Barbara.

5 Zöggia

Sant'Agà.

6 Venardi

Santi Armandu e Durutea.

7 Sabbu

San Teudò.

8 Duméniga

San Giömu Emiliäni.

9 Lünezdi

Santi Apulonia e Rinäldu.

10 Matezdi

Santa Sculàstica.

Sò de San Beneitu e fundatrice de l'Ürdine d'e Benedetinn-e.

11 Mèrcurdi

Madonna de Lourdes.

12 Zöggia

Santa Eulalia.

13 Venardi

Santa Fosca.

14 Sabbu

Santi Cirillu, Metodi e Valentin.

Fèsta d'i inamuè.

15 Duméniga

San Claudiu.

Duméniga grascìa.

16 Lünezdi

Santi Giulian-a e Geremia.

Pruverbiu: E lone e asci a neve, a San Geremia, de suvente sun de giacca lungu a via.

*Frevä, frevajettu:
meize cürtu e maledettu.*

Frevä

17 Matezdi

Santi Sèrvi d'a Madonna

I sette fundatù de l'Ürdine d'i Serviti. Matezdi grasciu. U finisce u Carlevà.

18 Mèrcurdi

Santi Gertrüde e Simeun.

E Çennie. A cuminsa a Quexima.

19 Zöggia

San Curädu Cunfalunieri.

20 Venardi

Sant'Eleuteriu.

21 Sabbu

San Pé Damiäni.

22 Duméniga

Càtedra de San Pé.

I Duméniga de Quexima. A Pentulaçca (fèsta d'a rutüa d'a pugnatta).

23 Lünezdi

San Pulicärpu.

24 Matezdi

San Sèrgiu de Cezarea.

25 Mèrcurdi

San Cezäju.

26 Zöggia

Santi Lèsciändru e Vitù.

27 Venardi

San Gabriele de l'Adulurä.

28 Sabbu

Santi Uzväldu e Rumàn.

GNOCCHI DI FARINA DI CASTAGNE AL BURRO

Ingredienti: 200 gr. di farina di castagne, 1 litro di latte, due uova, parmigiano grattato e 50 gr. di burro.

Far bollire il latte con il sale e, mentre bolle, versare a pioggia la farina di castagne; mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando il composto avrà preso consistenza. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire; amalgamare i tuorli con due cucchiaini di parmigiano; in ultimo amalgamare anche gli albumi, montati a neve. Stendere la pasta con uno spessore di cm. 1,5 e lasciare indurire. Tagliare con una formina dentellata. Mettere i dischetti in una pirofila, a strati, con burro e parmigiano, cuocere in forno caldo fino a che non si sarà formata una bella crosta.

Mar

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



WASHINGTONIA FILIFERA



La palma californiana *Washingtonia filifera*. (Lindl.)

Il nome è un omaggio a George Washington, primo presidente degli Stati Uniti d'America.

In condizioni ottimali cresce sino a 25-30 m. Le foglie hanno un picciolo lungo sino a 2 m. Può sopportare temperature fino a -15°C, infatti è una delle palme più resistenti per i climi temperati. Sopporta le nevicate purchè non siano troppo abbondanti.

3 Piazza Saffi.

Feb

1 Dom
 2 Lun
 3 Mar
 4 Mer
 5 Gio
 6 Ven
 7 Sab
 8 Dom
 9 Lun
 10 Mar
 11 Mer
 12 Gio
 13 Ven
 14 Sab
 15 Dom
 16 Lun
 17 Mar
 18 Mer
 19 Gio
 20 Ven
 21 Sab
 22 Dom
 23 Lun
 24 Mar
 25 Mer
 26 Gio
 27 Ven
 28 Sab

1 Duméniga II Duméniga de Quèxima.
Sant'Albin.

2 Lünezdi
San Quintu u Taumatürgu.

3 Matezdi
Santi Marin de Cezarea e Camilla.

4 Mèrcurdi
San Caximiru.

5 Zöggia
Sant'Adriàn de Cezarea.

6 Venardi
Sant'Essiu.

7 Sabbu
Sante Perpetua e Felicità.

8 Duméniga III Duméniga de Quèxima.
Fèsta d'a donna.
San Giuan de Diu.

9 Lünezdi
Santa Francesca Rumàna e San Grigò Nisenu.

10 Matezdi
San Macariu.

11 Mèrcurdi
Santa Ruzinn-a.

12 Zöggia
San Mascimiliàn.

13 Venardi
Santa Patriçcia.

14 Sabbu
Madonna d'a culonna de Sann-a.
Ricurensa d'u distaccu int'u 1601, de l'afrescu da 'na culonna d'a gexa de San Francescu, demulìa p'â costruçiun d'u Dommü.

15 Duméniga IV Duméniga de Quèxima.
Santa Luiza de Marillac.

16 Lünezdi
Santi Eribèrtu e Abrämu.

*Se märsu u l'è ingügüu d'ègua e de ventu,
a tèra a tenpu giüstu a dajà frümèntu.*

Märsu

17 Matezdi
San Patriçciu.

Primma sejan-a d'ü lümètti.

18 Mèrcurdi
Madonna d'a Mizericordia.
Ricurensa d'a Paisciun d'a Muè de Mizericordia int'u 1536. A sönn-a a Campanassa insc'â Ture d'u Brandä. Segunda sejan-a d'ü lümètti.

19 Zöggia
San Giüxèppe.
Fèsta d'u puè.

20 Venardi
Santa Claudinn-a.

21 Sabbu
San Niculò de Flüe e San Beneitu.
A cuminsa a Primaveja.
Equinossiu de Primaveja.

22 Duméniga V Duméniga de Quèxima.
Santi Lea e Otaviàn.

23 Lünezdi
Santi Fedé e Nora.

24 Matezdi
San Segundu.

25 Mèrcurdi
A Nunçiasiun de M.V.
Anticamente: A Nunsia. Festa a Spoturnu.
Pruvèrbiu: P'â Nunsia a rundaninn-a a l'è turnä.

26 Zöggia
San Manuèlu.

27 Venardi
Santa Augüsta.

28 Sabbu
San Sistu III Pappa.

29 Duméniga
San Segundu d'Asti.
Duméniga de Pärme o Ramuiva.
A cuminsa a Setimann-a Santa.

30 Lünezdi
San Medeu e San Leunardu Muriäldu.

31 Matezdi
San Beniamin.

FRITTELLE DI BORRAGINE

Ingredienti: farina, acqua, sale, poco olio, e foglie di borragine.
Fare una pastella abbastanza consistente; pulire bene le foglie ed immergerle nella pastella; friggerle in olio ben caldo, fino ad ottenere una bella doratura, poi scolarle bene e metterle su una carta assorbente; servire ben calde.

Apr

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



Cedro del Libano - *Cedrus libani*

Famiglia: pinaceae.

Il *Cedrus libani* è originario dell'Anatolia Meridionale, della Siria e del Libano. Allo stato spontaneo si trova lungo i pendii rocciosi e calcarei esposti a Nord, tra i 1.300 e i 3.000 metri s.l.m., con clima nevoso e freddo in inverno e estate secca.

Oggi nel suo ambiente originario se ne trovano pochi esemplari, mentre è molto diffuso nei parchi e nei giardini di tutta Europa dove è giunto nel XVII secolo.

Albero alto sino a 40 metri con chioma conica nei giovani esemplari e più appiattita nei vecchi.

I fiori sono unisessuali: quelli maschili verde chiaro, eretti e cilindrici. A maturità le pigne si disfano lasciando sul ramo il rachide bruno e liberando i semi muniti di una grande ala.

Un tempo, diffusissimo nel Medio Oriente, forniva un legno compatto, aromatico, di ottima qualità, apprezzato fin dall'antichità.



4 Giardini del Prolungamento a mare.

Mar

- 1 Dom
- 2 Lun
- 3 Mar
- 4 Mer
- 5 Gio
- 6 Ven
- 7 Sab
- 8 Dom
- 9 Lun
- 10 Mar
- 11 Mer
- 12 Gio
- 13 Ven
- 14 Sab
- 15 Dom
- 16 Lun
- 17 Mar
- 18 Mer
- 19 Gio
- 20 Ven
- 21 Sab
- 22 Dom
- 23 Lun
- 24 Mar
- 25 Mer
- 26 Gio
- 27 Ven
- 28 Sab
- 29 Dom
- 30 Lun
- 31 Mar

1 Mercurdì	Santi Cèlsu e Maia Egisiaca.	Pruvèrbiu: A-u primmu d'Arvì 'na bouxia a se pò di. Mèrcurdì Santu.
2 Zöggia	San Françescu da Paula.	Patrùn d'a gente de mä. Zöggia Santu
3 Venardì	San Ricärdù.	Venardì Santu.
4 Sabbu	San Ixidòu.	Sabbu Santu.
5 Duméniga	Pasqua.	
6 Lünezdì	Lünezdì de l'Angiou.	Giurnu d'u merendin.
7 Matezdì	San Giuan Batista de La Salle.	
8 Mèrcurdì	San Diuniggi.	Segunda Paisciùn d'a Muè de Mizericordia int'u 1536.
9 Zöggia	San Demetriu.	
10 Venardì	San Terensiu.	A Campanassa a sònna pe l'824° Aniversäju d'u Liberu Cumüne de Sann-a (1191).
11 Sabbu	San Stanizläu.	
12 Duméniga	San Giülüu I Pappa.	
13 Lünezdì	Santi Martìn I e Ermenegildù.	
14 Matezdì	San Lanbèrtu.	
15 Mèrcurdì	Santa Nastäxa.	
16 Zöggia	Santa Bernadette Soubirous.	

Se u cé d'arvì u s'acabann-a, l'ègua ch'a vegne a l'è 'na manna.

Arvì

17 Venardì	San'Arcangiou.	
18 Sabbu	San Galdin.	
19 Duméniga	Sante Èmma e Furtünä.	
20 Lünezdì	Sant'Anixetu.	
21 Matezdì	Sant'Ansèlmu.	
22 Mèrcurdì	San Leónida.	
23 Zöggia	Santi Zorzu e Adalbèrtu.	
24 Venardì	San Fedele.	Dedicaziùn a Maia Asunta d'a Catedrale de Sann-a (1605). Fundasiùn de l'Asuciasìun "A Campanassa", int'u 1924 a-u Politeama Garibardi de Cursu Mazini.
25 Sabbu	San Märçu Evangelista.	A Campanassa a sònna pe l'Aniversäju d'a Liberasiùn d'Italia (1945).
26 Duméniga	San Pascaziu.	
27 Lünezdì	Santa Zitta.	
28 Matezdì	San Pé Chanel.	
29 Mèrcurdì	Santa Catènn-a da Siena.	Patrunn-a d'Italia.
30 Zöggia	San Piu V Pappa e San Giüxèppe Beneitu Cutulengu.	

FEGATO E SCORZONERA

Ingredienti: scorzonera, fegato, uovo, limone, una o due patate, olio e sale.
 Pulire bene la radice (se si trova con le foglie ancora fresche, lavare bene anche le foglie), tagliare la radice a tronchetti e poi per lungo e lessare in acqua salata; a parte: lessare le patate con la buccia e lasciarle raffreddare; scolare la scorzonera, sbucciare le patate e tagliarle a fette; passare tutto nell'uovo (anche le foglie e il fegato tagliato a pezzi), poi passare in padella con poco olio ma ben caldo, fino a quando l'uovo sarà rappreso e la verdura ben dorata; spruzzare con il limone e servire ben calda.

Mag

- 1 Ven
- 2 Sab
- 3 Dom
- 4 Lun
- 5 Mar
- 6 Mer
- 7 Gio
- 8 Ven
- 9 Sab
- 10 Dom
- 11 Lun
- 12 Mar
- 13 Mer
- 14 Gio
- 15 Ven
- 16 Sab
- 17 Dom
- 18 Lun
- 19 Mar
- 20 Mer
- 21 Gio
- 22 Ven
- 23 Sab
- 24 Dom
- 25 Lun
- 26 Mar
- 27 Mer
- 28 Gio
- 29 Ven
- 30 Sab
- 31 Dom



Piazza del Popolo.

Cinnamomum camphora è un grande albero sempreverde che può vivere per più di mille anni. Il fusto può raggiungere i 40/50 m. di altezza. Le foglie sono lanceolate, coriacee, spesse, persistenti. *Cinnamomum glanduliferum* è un albero molto simile al precedente differendo morfologicamente per una più ridotta altezza massima e per un piccolo fogliare leggermente più corto. I fiori sono leggermente giallastri. Le foglie, identiche nella forma al precedente, hanno una nervatura lievemente differente. Questa pianta è spontanea in Cina, Bhutan, India, Malesia, Myanmar e Nepal. È conosciuta con il nome di Canfora nepalese o anche Canfora falsa. La canfora è utilizzata in Italia prevalentemente come antitarme.



5 Via Mentana.

Apr

- 1 Mer
- 2 Gio
- 3 Ven
- 4 Sab
- 5 Dom
- 6 Lun
- 7 Mar
- 8 Mer
- 9 Gio
- 10 Ven
- 11 Sab
- 12 Dom
- 13 Lun
- 14 Mar
- 15 Mer
- 16 Gio
- 17 Ven
- 18 Sab
- 19 Dom
- 20 Lun
- 21 Mar
- 22 Mer
- 23 Gio
- 24 Ven
- 25 Sab
- 26 Dom
- 27 Lun
- 28 Mar
- 29 Mer
- 30 Gio

Mazzu

1	Venardi San Giùxeppe louóu.	A Campanassa a sònna pe celebrà a Fèsta d'u lóu.
2	Sabbu Santi Atanäxu e Ciriacu.	
3	Duméniga Santi Filippu e Giàcumu Apóstuli.	
4	Lünezdi San Fluriàn.	
5	Matezdi Santi Irene e Teudóu.	
6	Mèrcurdi San Duménigu Säviu.	Sculāju de Dun Boscu.
7	Zöggia Sante Flavia, Dumitilla e Gizella.	
8	Venardi Madonna de Pompei.	
9	Sabbu San Pacomiu.	
10	Duméniga Sant'Antunin e Alfiu.	A-u Santuāju int'u 1815, Piu VII u incurunn-a a statua d'a Muè de Mizericordia. Fèsta d'a muè.
11	Lünezdi San Achille.	
12	Matezdi San Pancrassiu.	
13	Mèrcurdi Madonna de Fàtima.	
14	Zöggia San Matia.	Int'u 1924, a nasçe L'Asuciasion "A Campanassa".
15	Venardi San Turquātu.	
16	Sabbu Sant'Ubäldu Vescu.	

Quando mazzu u l'è sciütu e asuigióu, ghe sian gran früta a bun mercóu.

17	Duméniga Ascensiùn d'u Segnù.	Pruverbiu: Da 'n zöggia a l'ätro de mazzu u gh'è l'Ascensiùn.
18	Lünezdi San Felice.	
19	Matezdi Santi Celestin e Ivu.	
20	Mèrcurdi San Bernardin da Siena.	
21	Zöggia San Vitoriu.	
22	Venardi Sante Ritta da Cascia e Giülia.	Benediciùn d'e röze.
23	Sabbu San Dexideju.	
24	Duméniga Pentecoste.	Disceiza d'u Spirtu Santu insee-i Apóstuli.
25	Lünezdi San Caniu.	
26	Matezdi San Feippu Neri.	
27	Mèrcurdi Santa Maia Giùxèppa Rusèllu.	Fundatrice d'e Figge d'a Nostra Scignù de Mizericordia.
28	Zöggia San Miliu.	
29	Venardi San Mäcimu de Verunn-a.	
30	Sabbu San Giùxèppe Marellu.	
31	Duméniga Vixitasiun d'a Madonna a Santa Elizabetta.	A Trinitè.

FRITTATA DI BORRAGINE
Raccogliere le foglie di borragine, prima della fioritura; lavarle bene e sbollentarle per pochi minuti; tritarle grossolanamente con la mezzaluna, poi, dopo aver fatto appassire una cipolla, tagliata finemente, in una padella con poco olio, aggiungere una o due uova sbattute, a seconda della quantità delle foglie, mescolare bene con un pizzico di sale, e, se piace, una spolveratina di pepe; far cuocere a fuoco lento, fino a che l'uovo sia ben rappreso.

Giu

- 1 Lun
- 2 Mar
- 3 Mer
- 4 Gio
- 5 Ven
- 6 Sab
- 7 Dom
- 8 Lun
- 9 Mar
- 10 Mer
- 11 Gio
- 12 Ven
- 13 Sab
- 14 Dom
- 15 Lun
- 16 Mar
- 17 Mer
- 18 Gio
- 19 Ven
- 20 Sab
- 21 Dom
- 22 Lun
- 23 Mar
- 24 Mer
- 25 Gio
- 26 Ven
- 27 Sab
- 28 Dom
- 29 Lun
- 30 Mar

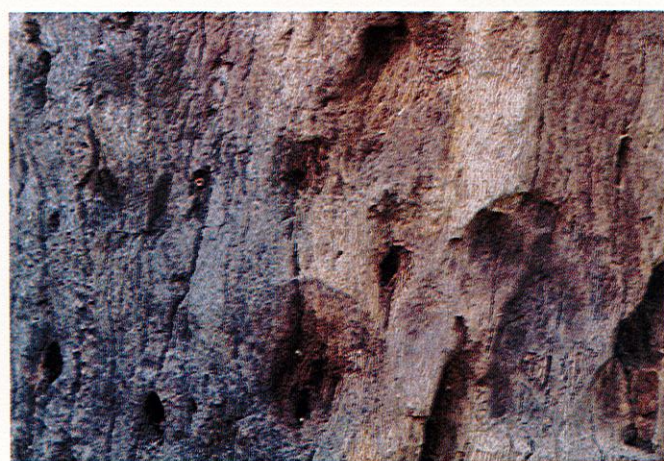


PALMA DELLE CANARIE

Phoenix canariensis Chaubab comunemente nota come palma delle Canarie. È una palma di taglia grande, nativa ed endemica delle isole Canarie, al largo della costa Atlantica dell'Africa settentrionale. L'aspetto è simile alla vera palma da datteri, la *Phoenix dactylifera*, rispetto alla quale è considerata più ornamentale.

Palma solitaria, con tronco robusto di 10-20 m. d'altezza e 70-90 cm. di diametro, foglie pennate, color verde cupo, di 4-5 m. con 80-100 segmenti su ciascun lato del rachide. Infiorescenze portate da peduncoli che possono superare 1 m. di lunghezza. Il frutto è una drupa ovale, lunga circa 2 cm. e di diametro 1 cm. di colore giallo-arancione alla maturazione, contenente un grosso seme singolo; la polpa è commestibile ma sottile e meno appetibile di quella dei frutti della *Phoenix dactylifera*.

È molto popolare, come pianta ornamentale, nella gran parte delle regioni mediterranee e subtropicali del mondo, laddove le temperature non scendano al disotto dei -10/-12°C. In Europa è coltivata su tutte le coste del Mar Mediterraneo, ma anche su quelle atlantiche di Spagna, Portogallo, Francia, Inghilterra sud occidentale.



“Questa palma negli anni della II Guerra Mondiale era rimasta l'unica pianta dei giardini di Via Verdi. Fu anche al centro di un conflitto a fuoco, come testimoniano i fori e i segni sul suo tronco”.

6 Via Verdi.

Mag

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

1 Lünezdì
San Giüstìn.

2 Matezdì Fèsta d'a Repùbblica Italiann-a.

3 Mècurdì
Santa Clutilde.

4 Zöggia
San Quirin.

5 Venardì
San Bumifaçciu.

6 Sabbu
San Nurbèrtu.

7 Duméniga
U Segnù. (Corpus Domini).

8 Lünezdì
San Medärdù.

9 Matezdì
Sant'Efrem.

10 Mècurdì
San Maurin.

11 Zöggia
San Bärnaba Apóstulu.

12 Venardì
Sant'Unofriu.

13 Sabbu
Sant'Antognu da Pàduva.

14 Duméniga
San Valeriu.

15 Lünezdì A Trinitè.
San Vitu.

16 Matezdì
Santi Quìricu e Aureliàn.

*Se de zügnù u nu tia ventu,
va l'anä a sarvamentu.*

Lügnù

17 Mècurdì
Santi Durfu e Imeriu.

18 Zöggia
Santa Mainn-a.

19 Venardì
San Rumuärdu.

20 Sabbu
San Silveriu e Étture.

21 Duméniga A cuminsa a Stè. Sulstissiu de Stè.
San Luiggi Gunzäga.

22 Lünezdì Pruvèrbiu: S'u fa freidu a San Luigin,
fajà cädu a San Paulin.
San Tumäxu Mòu; San Paulin da Nola.

23 Matezdì
San Giüxèppe Capassu.

24 Mècurdì Fèsta patronäle in Vuè.
Nasciùn de San Giuan Batista.

25 Zöggia
San Mäçimu da Turin.

26 Venardì
San Josemaia de Balaguer.

27 Sabbu
San Ladizläu.

28 Duméniga
Sant'Irenéu.

29 Lünezdì Fèsta int'a gèxetta de Leze, a Voze,
a Feragnä, a Zinóua.
Santi Pé e Paulu.

30 Matezdì
Santi Primmi Màrtiri d'a Gexa de Rumma.

CARCIOFI RIPIENI AL PAN GRATTATO

Ingredienti: 4 carciofi, mortadella a piacere, 1 cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, mollica di pane, pangrattato, sale e pepe.
Levare le foglie esterne dei carciofi, tagliare il gambo, tagliare la cima dei carciofi, pulire e allargare le foglie e lavare. Tritare gli ingredienti e amalgamare con la mollica di pane ed il pangrattato; condire con sale e pepe e riempire i carciofi, poi metterli nel tegame e farli prima soffriggere, tenendoli coperti, e, una volta ben rosolati, versare nel tegame l'acqua, fino a metà, e terminare la cottura per 30 minuti.

Lug

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



ULIVO OLEA EUROPAEA

L'ulivo è un piccolo albero, originario dell'area Mediterraneo. Il nome botanico è *Olea Europaea* ed è l'unica specie del genere di cui vengono utilizzati i frutti, mentre alcune altre specie vengono coltivate per il legno compatto, pesante e ottima qualità. Albero abbastanza piccolo, che non supera i 6-8 metri di altezza, molto longevo, tronco tozzo, nodoso e contorto. Gli ulivi producono piccolissimi fiori bianchi o verdastri che sbocciano sui rametti giovani prodotti all'ascella fogliare; ai fiori seguono i frutti, piccole drupe ovali, chiamate olive che si utilizzano per il consumo diretto o per produrre l'olio: uno dei più sani e pregiati. Vengono coltivati nell'area Mediterranea da millenni, sono molto longevi esistono esemplari che contano più di mille anni. Di recente la pianta si è diffusa anche in Asia e Sud America sviluppando un'incredibile quantità di cultivars: solo in Italia ne esistono circa 300.



7 Piazza del Brandale.

Giu

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

1 Mercurdì
San Giülüu.

☺ 2 Zöggia
San Benardin Realin.

3 Venardì
San Tumäxu Apóstulu.

4 Sabbu
Santa Elizabetha.

5 Duméniga
Sant'Antognu Maia Zacaria.

6 Lünezdi
Santa Maia Guretti.

7 Matezdi
Sant'Udün.

☾ 8 Mèrcurdì
Santi Àquila e Priscilla.

9 Zöggia
Santa Verónica Giuliäni.

10 Venardì
Sante Rufinn-a e Segunda.

11 Sabbu
San Beneitu da Norcia. Patrùn d'Europa.

12 Duméniga
San Gufredu.

13 Lünezdi
Sant'Enricu Imperatù e Sant'Eugeniu. Festa a Nòi.

14 Matezdi
San Camillu de Lellis. Fundatù de l'Ùrdine d'i Camilién ministri d'i infermi (Sec. XVI).

15 Mèrcurdì
San Bunaventüa. Ditu Dutù seràficu.

☾ 16 Zöggia
A Madonna d'u Càrmu. Festa in via Firenze e a San Pé in via Untoria.

*Semenn-a de lüggju se ti
vö ün bun rapüggju.*

Lüggju

17 Venardì
Santi Alessiu e Marçellinn-a.

18 Sabbu
San Federiccu.

19 Duméniga
Santa Macrinn-a.

20 Lünezdi
Sant'Apullinäre.

21 Matezdi
Santa Prassede.

22 Mèrcurdì
Santa Maia Manena. Pruvèrbju: Se a Santa Manena u rappu u fè serou, u vin u l'è segiuu.

23 Zöggia
Santa Brigida.

☾ 24 Venardì
Santa Cristinn-a de Bulsena.

25 Sabbu
San Giacumu Apóstulu, San Cristoffa.

26 Duméniga
Santi Anna e Giuachin. A Muè e u Puè d'a Madonna.

27 Lünezdi
Santa Natalia.

28 Matezdi
Santi Nazä e Cèlsu.

29 Mèrcurdì
Sante Märta e Beatrice.

30 Zöggia
Santa Dunatèlla.

☺ 31 Venardì
Sant'Ignassiu de Loyola. Fundatù de l'Ùrdine d'i Gezuiti. Festa a Tusse.

RISOTTO AL SAMBUCO
Ingredienti: riso, tre o quattro grappoli di frutti di sambuco, una cipolla, un dado da brodo vegetale, olio e sale.
Mettere a rosolare il riso con la cipolla oppure con lo scalogno, tritati finemente; unire al soffritto le bacche di sambuco sgranate e ben risciacquate. Aggiungere gradatamente il brodo di dado vegetale, ben caldo, e far cuocere a pentola coperta per almeno 15 minuti; a fine cottura, mantecare con formaggio grana e servire caldo.

Ago

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



Giardini del Prolungamento.



Le Cycas sono considerate “fossili viventi” il cui studio ha permesso di poter capire le piante oramai estinte. Il genere Cycas appartiene alla famiglia delle Cycadaceae e comprende piante molto antiche che hanno conservato le loro caratteristiche nel tempo. Sono originarie dell'Asia tropicale, della Polinesia, dell'Africa orientale e dell'Australia. Esistono diverse specie di Cycas. Ricordiamo la Cycas revoluta originaria dell'Indonesia, della Cina e del Giappone che rispecchia tutte le caratteristiche tipiche del genere: crescita lenta, splendide fronde verde intenso che hanno un portamento ripiegato verso il basso. In genere nei nostri climi non superano i 3 m. di altezza se coltivate all'aperto e, in casa, il metro e mezzo. È la specie più coltivata in Italia e sono quasi tutti individui femminili.

8 Nuova area giochi Prolungamento a mare.

Lug

- 1 Mer
- 2 Gio
- 3 Ven
- 4 Sab
- 5 Dom
- 6 Lun
- 7 Mar
- 8 Mer
- 9 Gio
- 10 Ven
- 11 Sab
- 12 Dom
- 13 Lun
- 14 Mar
- 15 Mer
- 16 Gio
- 17 Ven
- 18 Sab
- 19 Dom
- 20 Lun
- 21 Mar
- 22 Mer
- 23 Gio
- 24 Ven
- 25 Sab
- 26 Dom
- 27 Lun
- 28 Mar
- 29 Mer
- 30 Gio
- 31 Ven

Agustu

1 Sabbu	Fundatù int' u 1732, d' a Cungraggiùn d' u Santu Redentù pe l' istrucciùn d' i pòveci.
2 Duméniga	Fèsta a-a gèxetta insc' ou Munte Urnú.
3 Lünezdì	Vescu de Sann-a int' u 1119. U se ne cunsèrva a sàrma inbalsamà (vixibile da-i vreddi d' a teca) int' a Catedràle de Sann-a.
4 Matezdi	Cùrattu d' Ars, Patrùn d' i seculai.
5 Mèrcurdì	A Rumma: dedicasiùn d' a Basilica de Santa Maia Magiù. Fèsta a-e Furnäxi.
6 Zöggia	Trasfigiàsiùn d' u Segnù.
7 Venardi	Santi Dunou e Gaitàn.
8 Sabbu	Santi Ciriacu e Duménigu.
9 Duméniga	Santa Texa Beneita d' a Cruce.
10 Lünezdì	San Luensu.
11 Matezdi	Fundatriçe de l' Ùrdine d' e Clarisse.
12 Mèrcurdì	Santa Lelia.
13 Zöggia	Santi Puniàn e Ipólitu.
14 Venardi	San Mascimiliàn Kolbe.
15 Sabbu	Fèragùstu. Fèsta d' u Dommu de Sann-a. Pruvèrbiu: P' a Santa l' ouviva a l' è unta.
16 Duméniga	Santi Steva d' Ungheria e Roccu.

*Chi dorme d'agustu,
u dorme a sö custu.*

17 Lünezdì	Santa Cèa d' a Cruce.
18 Matezdi	Muè de l' Imperatù Custantin.
19 Mèrcurdì	San Giuan Eudes.
20 Zöggia	San Benärdù Abou.
21 Venardi	San Piu X Pappa.
22 Sabbu	A Madonna Reginn-a.
23 Duméniga	Santa Roza da Limma.
24 Lünezdì	Patrùn d' i sartui e d' i guantè. Fèsta e fea a San Bèrtumè Apóstulu.
25 Matezdi	Fundatù, int' u 1597, de l' Ùrdine d' e Scõe Pie, ditù d' i Sculoppi.
26 Mèrcurdì	San Lèsciàndru.
27 Zöggia	Muè de Sant' Agustìn.
28 Venardi	U ciù ilüstre d' i Paddri d' a Gexa Latinn-a. Autù d' "E Cunfesciùn".
29 Sabbu	Decapitatiùn de San Giuan Batista.
30 Duméniga	Beätù Ildefunsu Schüster e Beäta Teresa Bracco.
31 Lünezdì	Santi Raimundu Nunätù e Aristide.

PREBUGGIUN

Se si è conoscitori di erbe spontanee commestibili, raccogliene un bel mazzo, possibilmente tagliando le foglie tenere alla radice; lavarle con molta cura e tagliare finemente; metterle a cuocere con acqua salata. Se piace la minestra più densa, aggiungere una patata tagliata a tocchetti; lasciar cuocere lentamente e, al termine della cottura, aggiungere olio a crudo e abbondante formaggio grattugiato; servire con i crostini di pane.

Set

- 1 Mar
- 2 Mer
- 3 Gio
- 4 Ven
- 5 Sab
- 6 Dom
- 7 Lun
- 8 Mar
- 9 Mer
- 10 Gio
- 11 Ven
- 12 Sab
- 13 Dom
- 14 Lun
- 15 Mar
- 16 Mer
- 17 Gio
- 18 Ven
- 19 Sab
- 20 Dom
- 21 Lun
- 22 Mar
- 23 Mer
- 24 Gio
- 25 Ven
- 26 Sab
- 27 Dom
- 28 Lun
- 29 Mar
- 30 Mer



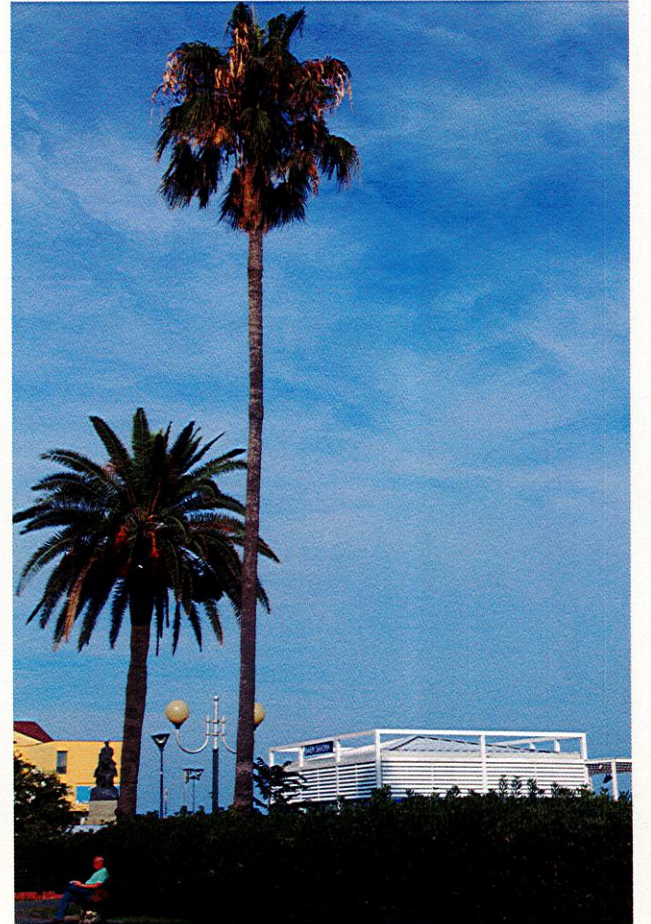
PALMA MESSICANA



La palma messicana *Washingtonia robusta*.

Il nome è un omaggio a George Washington, primo presidente degli Stati Uniti d'America.

Così come la pianta "consorella" *Washingtonia filifera* (palma californiana), essa è usata come albero ornamentale. A differenza dell'altra, la *Washingtonia robusta* ha un tronco più sottile ed una crescita più rapida, oltre ad un maggiore sviluppo in altezza.



9 Prolungamento a mare.

Ago

- 1 Sab
- 2 Dom
- 3 Lun
- 4 Mar
- 5 Mer
- 6 Gio
- 7 Ven
- 8 Sab
- 9 Dom
- 10 Lun
- 11 Mar
- 12 Mer
- 13 Gio
- 14 Ven
- 15 Sab
- 16 Dom
- 17 Lun
- 18 Mar
- 19 Mer
- 20 Gio
- 21 Ven
- 22 Sab
- 23 Dom
- 24 Lun
- 25 Mar
- 26 Mer
- 27 Gio
- 28 Ven
- 29 Sab
- 30 Dom
- 31 Lun

Settembre

1	Matezdi Santi Egiddiu e Sistu.	
2	Mèrcurdì Santi Albèrtu e Elpidiu Abón.	
3	Zöggia San Grigò Magñu Pappa.	Patrùn d'i dottì; rifurmatù d'u Cantu Eclesiàsticu, da le ditu Greguriàn.
4	Venardì Santa Rozalia.	
5	Sabbu Beàta Texa de Calcutta.	
6	Duméniga San Zacaria.	Maju de Santa Elizabetta; puè de San Giuan Batista.
7	Lünezdi Santi Paragoriu e Guiddu.	
8	Matezdi Nasciùn d'a Madonna.	A-u Santuāju, bāxu d'i pé d'a Muè de Mizericordia. Fèsta a Nostra Scignua d'u Munte. Aniversāju de l'armistissu d'u 1943.
9	Mèrcurdì San Sèrgiu.	
10	Zöggia San Nicolla da Tulentìn.	
11	Venardì Santi Protu e Giacintu.	
12	Sabbu U Numme de Maia.	Fèsta insc'ā Rocca de Leze.
13	Duméniga San Giuan Crizóstumu.	Ùn d'i Puè d'a Gexa Greca; Arçivescu de Custantinópuli, famuzu pe l'eliquensa.
14	Lünezdi Ezaltasiùn d'a Santa Cruce.	
15	Matezdi A Duuà.	
16	Mèrcurdì Santi Curneliu e Cipriàn.	

De setembre e d'agustu beive vin vegiu e laâcia stā u mustu.

17	Zöggia San Rubèrtu Belarmìn.	Autù d'u "Catechizmu Rumàn" e strenuu sustegnitu d'a Cuntrurifurma.
18	Venardì San Giùxèppe da Cupertìn.	
19	Sabbu Santi Genāru e Mariàn.	U se liquefa inte l'anpulla u sangue de San Genāru, patrùn de Nāpuli.
20	Duméniga Santa Cāndida.	
21	Lünezdi San Matè Apóstulu.	
22	Matezdi San Maurissiu.	Patrùn de Inperia.
23	Mèrcurdì San Piu da Priaèrxinn-a.	Fundatù de l'uspià "Cā Sulievu d'a Suferensa". Equinossiu d'Autünnu. U cuminsa l'Autünnu.
24	Zöggia A Madonna d'a Merçé.	
25	Venardì San Cleofa.	
26	Sabbu Santi Cozma e Damiàn.	
27	Duméniga San Viçensu de Paoli.	Fundatù d'i Lazaristi e d'e Figge d'a Caitè.
28	Lünezdi San Vençeslāu.	
29	Matezdi Santi Arcangei: Miché, Gavriè e Rafè.	Pruvèrbiu: I ciövüssi de San Miché: s'ì nu vègnan avanti, vègnan inderé.
30	Mèrcurdì San Giömu.	Paddre d'a Gexa, autù d'a "Vulgāta", traduciùn d'a Bibbia in Latìn.

ZUPPA DI FAGIOLI

Ingredienti: mezza cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 gambo di sedano, 400 gr. di fagioli secchi, basilico, prezzemolo, pane raffermo, pomodoro. Mettere a bagno i fagioli, tritare finemente aglio, prezzemolo, sedano e pomodoro; nel frattempo mettere a cuocere i fagioli, quando sono cotti, metterli nel soffritto e, poco a poco, aggiungere il brodo di cottura e salare. Tagliare il pane a dadini ed abbrustolirlo nel forno; quando è pronto, metterlo al fondo del piatto, quindi versare il composto della zuppa, infine aggiungere il basilico, tritato finemente.

Ott

- 1 Gio
- 2 Ven
- 3 Sab
- 4 Dom
- 5 Lun
- 6 Mar
- 7 Mer
- 8 Gio
- 9 Ven
- 10 Sab
- 11 Dom
- 12 Lun
- 13 Mar
- 14 Mer
- 15 Gio
- 16 Ven
- 17 Sab
- 18 Dom
- 19 Lun
- 20 Mar
- 21 Mer
- 22 Gio
- 23 Ven
- 24 Sab
- 25 Dom
- 26 Lun
- 27 Mar
- 28 Mer
- 29 Gio
- 30 Ven
- 31 Sab



Pino domestico o Pino da pinoli - *Pinus pinea* L.
 Famiglia: Pinaceae.
 Noto anche come Pino da pinoli. È un albero alto fino a 30 metri e con un diametro massimo di quasi 2 metri. Originario delle coste del Mediterraneo, è largamente diffuso in Italia. Caratteristica la sua chioma ad ombrello, formata da rami che si concentrano nella parte alta del tronco terminando con le punte rivolte verso l'alto.
 L'utilizzo principale del Pino domestico nell'antichità era la produzione di pinoli che costituivano una base molto importante dell'alimentazione umana. Da noi vengono usati come ingrediente base del pesto.



10 Marmorassi.

Set

- 1 Mar
- 2 Mer
- 3 Gio
- 4 Ven
- 5 Sab
- 6 Dom
- 7 Lun
- 8 Mar
- 9 Mer
- 10 Gio
- 11 Ven
- 12 Sab
- 13 Dom
- 14 Lun
- 15 Mar
- 16 Mer
- 17 Gio
- 18 Ven
- 19 Sab
- 20 Dom
- 21 Lun
- 22 Mar
- 23 Mer
- 24 Gio
- 25 Ven
- 26 Sab
- 27 Dom
- 28 Lun
- 29 Mar
- 30 Mer

Ottobre

1	Zöggia Santa Texa d'u Banbin Gexü.	Carmelitann-a de Lisieux; prutettrice d'i Rundinin de Luettu de Sann-a.
2	Venardi Santi Angei Custodi.	
3	Sabbu San Gerärdu.	
4	Duméniga San Françescu d'Ascixi.	Patrùn d'Italia.
5	Lünezdi San Pläçidu.	
6	Matezdi San Brün.	
7	Mèrcurdi Madonna d'u Ruzāju.	
8	Zöggia Santa Pelaggia.	
9	Venardi San Giuan Leunärdi.	
10	Sabbu San Daniele.	
11	Duméniga Beātu Giuan XXIII Pappa.	
12	Lünezdi San Serafin.	A Campanassa a sönnna pe regurdä a scuverta d'u Növu Mundu, feta da Culumbu int'u 1492.
13	Matezdi San Rómulu.	Patrùn de Sanremmu.
14	Mèrcurdi San Calistu I Pappa.	
15	Zöggia Santa Texa d'Àvila.	Dita: Texa a grande.
16	Venardi Santa Edvige.	

Se d'otubre u ciöve e u trunn-a,
 l'invernä a sajà bunn-a.

Nov

- 1 Dom
- 2 Lun
- 3 Mar
- 4 Mer
- 5 Gio
- 6 Ven
- 7 Sab
- 8 Dom
- 9 Lun
- 10 Mar
- 11 Mer
- 12 Gio
- 13 Ven
- 14 Sab
- 15 Dom
- 16 Lun
- 17 Mar
- 18 Mer
- 19 Gio
- 20 Ven
- 21 Sab
- 22 Dom
- 23 Lun
- 24 Mar
- 25 Mer
- 26 Gio
- 27 Ven
- 28 Sab
- 29 Dom
- 30 Lun

17	Sabbu Sant'Ignassiu de Antiochia.	In Arbisöa d'ätu: Festa d'a Madonna d'a Päxe.
18	Duméniga San Lüca Evangelista.	Patrùn d'i megli e d'i pitui.
19	Lünezdi San Paulu d'a Cruce.	
20	Matezdi Santa Adelinn-a.	
21	Mèrcurdi Sante Ûrsula e Celinn-a.	
22	Zöggia San Dunóu de Fiézule.	
23	Venardi San Giuan da Capesträn.	
24	Sabbu Sant'Antognu Maia Claret.	
25	Duméniga San Crispin de Soissons.	Prutettù d'i scarpè e d'i cavatin.
26	Lünezdi Beātu Damiàn Fulcheri da Finä-Burgu.	
27	Matezdi Sant'Evaristu.	
28	Mèrcurdi Santa Nastäxa. Santi Scimùn e Giüdda Apóstuli.	Pruvèrbii: A San Scimùn u galettu u se fa capün.
29	Zöggia Beäta Chiara Luce Badano e Sant'Unuróu de Verçelli.	
30	Venardi San Germàn.	
31	Sabbu Santi Quintìn e Vulfangu.	

FRITTATA AL BASILICO
 Ingredienti: 2 uova, 2 cucchiari di pecorino grattugiato, basilico, olio, sale e pepe.
 Sbattere le uova con sale, pepe ed il pecorino; unire il basilico tritato finemente e mescolare bene. Versare il composto in padella, con olio ben caldo e far cuocere bene, da entrambe le parti, e, quando l'uovo è ben rappreso, servire la frittata calda.



Paulownia tomentosa (Thumb.) Steud.
 Famiglia: Scrophulariaceae.
 La Paulonia è una pianta originaria delle regioni centrali della Cina. Introdotta in Europa nella prima metà del XIX secolo a scopo ornamentale, si è presto diffusa nei parchi delle città. Non tollera i geli prolungati e tardivi.
 Nei luoghi di origine raggiunge i 20 metri di altezza, con chioma espansa orizzontalmente.



11 Piazza delle Mancine.

Ott

- 1 Gio
- 2 Ven
- 3 Sab
- 4 Dom
- 5 Lun
- 6 Mar
- 7 Mer
- 8 Gio
- 9 Ven
- 10 Sab
- 11 Dom
- 12 Lun
- 13 Mar
- 14 Mer
- 15 Gio
- 16 Ven
- 17 Sab
- 18 Dom
- 19 Lun
- 20 Mar
- 21 Mer
- 22 Gio
- 23 Ven
- 24 Sab
- 25 Dom
- 26 Lun
- 27 Mar
- 28 Mer
- 29 Gio
- 30 Ven
- 31 Sab

Novembre

1 Duméniga I Santi.	
2 Lünezdì I Morti.	Cumemurasiùn d'i Defunti.
3 Matezdì Santi Sirvia e Ubèrtu.	
4 Mèrcurdì San Cärlu Burumeu.	Cardinäle e Arçivescu de Milàn da-u 1564 a-u 1584.
5 Zöggia Beätu Guiddu Maia Cunforti.	
6 Venardi San Leunärdù.	
7 Sabbu Sant'Ernestù.	
8 Duméniga San Gufredù.	
9 Lünezdì San Giuan in Lateran.	Dedicasìun d'a Baxilica Lateraneize.
10 Matezdì San Urèste.	
11 Mèrcurdì San Martin de Tours.	Fèsta a Berzezi. Pruvèrbiu: A San Martin l'invernu u l'è in camin.
12 Zöggia Santi Giozafat e Renätu.	
13 Venardi Santi Diegu e Omubùn.	
14 Sabbu San Steva da Cüneu.	
15 Duméniga Sant'Albèrtu Magùu.	Vescu de Ratizbunn-a, filózufu e teólugu, mestru de San Tumäxu d'Aquìn.
16 Lünezdì San Giüxèppe Muscäti.	

*De nuvenbre in cantinn-a,
de mustu u s'inpe a tinn-a.*

17 Matezdì Santa Elizabetta d'Ungheria.	Patrunn-a d'i Tersiiä Franceschén.
18 Mèrcurdì San Frediän.	
19 Zöggia Santi Faustu e Matirde.	
20 Venardi Sant'Utäviu.	
21 Sabbu Prezentasiùn d'a Madonna.	
22 Duméniga Santa Cecilia.	Patrunn-a d'a müxica.
23 Lünezdì San Clemente.	
24 Matezdì Santa Flora.	
25 Mèrcurdì Santa Catènn-a d'Alesciandria.	Dita: Catènn-a d'a róa. Prutettrice d'e figiöe.
26 Zöggia San Curädu.	
27 Venardi San Virgiliu.	
28 Sabbu Santa Cateininn-a Labouré.	
29 Duméniga San Sürlin (Satürnìn).	I Duméniga d'Aventu.
30 Lünezdì San Dria Apóstulu.	

TORTELLI DI PATATE CON FUNGHI MISTI
 Ingredienti: patate, burro, salvia, aglio, rosmarino, uova, farina, olio e sale. Preparare la pasta all'uovo e far riposare l'impasto. Far bollire le patate con la buccia. Quando sono cotte, sbucciarle e schiacciarle unendo il burro fuso, insaporito con la salvia ed il rosmarino e l'aglio; mescolare bene con sale e pepe, se è necessario, ammorbidire con un po' di latte, poi stendere la sfoglia e preparare i tortelli. A parte, cuocere i funghi, ben puliti, tagliati a cubetti e insaporiti con olio, sale, pepe, e un po' di succo di limone. Far cuocere i tortelli in acqua salata e poi farli saltare in padella con il sugo di funghi e servire con un filo di olio a crudo.

Dic

- 1 Mar
- 2 Mer
- 3 Gio
- 4 Ven
- 5 Sab
- 6 Dom
- 7 Lun
- 8 Mar
- 9 Mer
- 10 Gio
- 11 Ven
- 12 Sab
- 13 Dom
- 14 Lun
- 15 Mar
- 16 Mer
- 17 Gio
- 18 Ven
- 19 Sab
- 20 Dom
- 21 Lun
- 22 Mar
- 23 Mer
- 24 Gio
- 25 Ven
- 26 Sab
- 27 Dom
- 28 Lun
- 29 Mar
- 30 Mer
- 31 Gio



GINKGO BILOBA L.

Famiglia: Ginkgoaceae.

È una pianta che può raggiungere i 40 m. di altezza e grandi circonferenze (fino a 8 metri) in condizioni ottimali. Ha una chioma piramidale; rada in età giovanile, si addensa a maturità.

Le foglie hanno la tipica forma flabelliforme (a ventaglio), sono di colore verde o giallo al momento dell'abscissione.

Sei esemplari di Ginkgo, ancora esistenti, sono sopravvissuti alle radiazioni prodotte dalla bomba atomica caduta sulla città di Hiroshima.

Si ritiene che l'esemplare più antico, in Cina, sia vecchio 3500 anni.

La sua straordinaria forza è simbolo di speranza.

Proprio per questo motivo a Savona è stata messa a dimora in via Giuria a ricordo dei bombardamenti sulla città. Si era detto che i giardini di via P. Giuria si sarebbero chiamati "Giardini della pace".



12 Giardini di Via P. Giuria.

Nov

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

1	Matezdi Santi Eligiu e Fiurensa.	
2	Mèrcurdi Santa Bibiann-a.	
3	Zöggia San Françescu Saveriu.	Patrùn d'e Misciùn.
4	Venardi Santa Bärbara.	Patrunn-a d'i punpé e d'i minatui.
5	Sabbu San Geräldu.	
6	Duméniga San Niculó da Bärì.	II Duméniga d'Aventu.
7	Lünezdì San Bröxu Vescu.	Patrùn de Milàn.
8	Matezdi Madonna Imaculä.	Fèsta a Finä d'a Main-a.
9	Mèrcurdi San Siro e Beätu Juan Diegu.	
10	Zöggia Madonna de Luettu.	Prutetriçe d'i aviatui.
11	Venardi San Dàmazu I Pappa.	
12	Sabbu Santa Giuann-a Fremiot de Chantal.	Madonna de Guadalupe.
13	Duméniga Santa Lüçia. Patrunn-a d'a vista.	Inaugurasiùn d'a 41ª Mostra d'i Prezeppi e presentasiùn d'u Lünäju. Fèsta d'i pastui e d'u turùn. III Duméniga d'Aventu.
14	Lünezdì San Giuan d'a Cruxe.	
15	Matezdi San Valeriàn.	
16	Mèrcurdi Santa Adelaide.	

*Dixembre inbacücou,
gran següou.*

Dixembre

17	Zöggia San Giuan de Matha.	
18	Venardi San Grasiàn.	
19	Sabbu San Nastäxu I Pappa	
20	Duméniga San Liberäle de Rumma.	IV Duméniga d'Aventu. A Campanassa a sönnna in ocaxùn d'u Cunfögu.
21	Lünezdì Santi Pé Caniziu e Temistuele.	U cuminsa l'invernü. Sulstissiu d'invernü.
22	Matezdi Santa Françesca Cabrini.	
23	Mèrcurdi San Giuan da Kety.	
24	Zöggia Santa Irma e Dele.	
25	Venardi Natäle d'u Segnù.	Proverbiu: Chi fa Natäle senza bechetti, u fa 'n Natäle da poverettu.
26	Sabbu Santu Steva.	U Primmu d'i Màrtiri Cristièn.
27	Duméniga Santi Fabiula e Giuan Apóstulu.	
28	Lünezdì Santa Säera Famiggia.	
29	Matezdi San Dàvide Rè.	
30	Mèrcurdi San Felice I Pappa.	
31	Zöggia San Scilvèstru I Pappa.	A mezanötte insc'ä Ture d'u Brandä a sönnna a Campanassa, pe salüü l'Annu Vegiu e fä fèsta a quellu Növu.

CARDI CON LE ACCIUGHE SOTT'OLIO
Ingredienti: 1 Kg di cardi, sei acciughe sott'olio, aglio, prezzemolo, olio d'oliva e sale.
 Pulire i cardi, lavarli e privarli dei filamenti duri, farli cuocere in acqua salata per circa 1 ora; scolare e asciugare. In un tegame sciogliere le acciughe con l'olio e l'aglio; quando il composto è ben sciolto, aggiungere i cardi, tagliati a tocchetti e farli insaporire. Spolverizzare con il prezzemolo tritato e servire il piatto ben caldo.

Gen

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



Ouvive

*Terasse pinn-e de sù
se dorvan insce 'na ciazza
picinn-a
ch'a ninna ùn gurfu.*

*Mudèste ouvive
fissan a linea de l'urizunte
respjàndu äja de sä.*

*Fögge picinn-e e pujuze
brillan int'u sù vivu
cun riflèssi d'arzèntu;*

*u truncu scivèrtu e nuduzu
u scunde in sèn
u cö de 'na tèra antiga:*

*ùn po' schiva, scuntruza,
gèzza da sö scorsa,
nemiga de tüttu quellu
ch'u l'è furèstu.*

*Sulu u dialettu, ürtima linfa,
u cögge in giu a-u sö fögu
ommi cu'i öggi scavè*

*che, fòscìa, nu se sèrvan
de parolle vöge
pe esprimme quellu
che portan drèntu.*

Simonetta Bottinelli



A Sèrsa

*Mè puè u rebrundäva e sö ramme,
mè figgiu, a-i sö pé,
u fäva galerie e piste pe-i surdatìn.*

*Oua a sèrsa, maestuza e çentanäja,
a l'è sula;
sulu i cerbiatti aa vegnan a salüü
inte primme ue d'a matìn.*

*Mi aa mîu:
me regordu d'i ommi d'a mè vitta
quandu, a l'inpruvizu... u riva...
mè majù a rebrundä e ramme...*

Simonetta Bottinelli





Sciùe de gazie

Duì giurni de ciövia:
saette, truìn, gragnöa.
Tüttu u l'ea zà sciüü
Inte stu meize de mazzu.

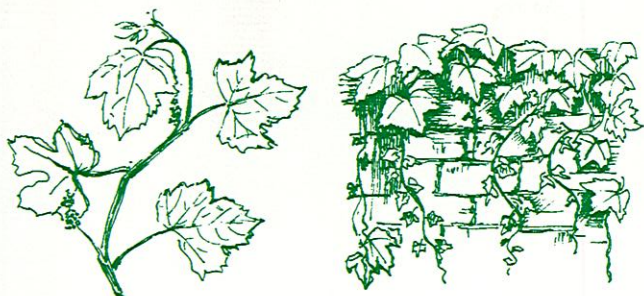
E stigge gazie
cu'i rammi ceghè
da-i mascuìn d'u ventu
sun meze struscè.

Ma... ün cèu de sù
u se vedde spuntä
e de növu e äve
ripiggian a louä.

In giù a çercä,
in giù a süsä,
xoandu 'nsc'è sciùe
finché u mundu u existiä.

Rianetti d'ègua
Curan pe-e stradde,
se caccian int'u riàn
pe abraçäse cu'u mä.

Rosa Fonti



Cartulina Ligure

Prìe, cröze de gèa,
zenestre e valeriana,
trilli de canigèa,
rintucchi de canpana.

Caçe d'òive, ciasse,
russeize e vermentìn.
Tra i zguari d'e carasse
türcheize senza fin.

Carüggi tunbiggè.
E fòe d'e nostre nonne,
distanti, assuttiggè.
Canpi de baxadonne.

Lazü a-a màina, in cua,
a frève d'a stagiùn,
i lanpi d'a demüa,
a festa, u baraccun.

Scritta in dialetto "Sputurnìn"

Tratta dalla raccolta
"De vèi... e de anchèu"
di Giuliano Meirana.
Coedit 2004.

L'èrbu d'a pruidensa

L'èrbu d'a pruidensa u l'ea de fighe
e a gh'ea rivä 'na muè e quattru figiö:
famiglia de sfulè, orbi da-a famme,
che s'ean missi a mangiä senza pietè.

Da lì a pocu, atiou da-i sö burbuggi,
s'ea prezentou u Stevìn tüttu inpetü,
cunvintu ch'u sc-ciüépesse 'n fuggi fuggi,
ma a frunte a sta inucensa u s'ea pentü.

U l'äva catou u pan sciü da-u furnä
e tütte e quante e micche u gh'ha purzüu.

Me paiva ascì ciütostu emusiunou.
E a di ch'u l'ea sarvègu e de cö diü.

Sun cuminsè cuscì ste culasiuìn
furniè 'nsc'è braççe steize da-a natüa
cu'u sustegnu següu d'a Pruidensa
in dignituza furma d'aventiä.

Pö 'n giurnu e bunn-e fighe sun finie,
ma zà u Stevìn l'ea pruntu surva i prè
duvre i scangiäva e meje gianche e röza
e le u gh'aveiva acunpagnè i sfulè.

"Figiö - u gh'ha ditu - alegri e bun mangiä!
Riturnu a-i mè travaggi e ve salüu".
E u s'ea partü, sciguandu p'ou senté.
E a di ch'u l'ea sarvègu e de cö diü.

Gio Batta Sirombra

Fèsta

Sut'a-a ciossa,
cun u bechettu tegñu e röza,
ün pulin,
pichetandu cian cianin,
u l'ha ruttu a scorsa d'övu
ch'ou tegniva sequestrou.

Bèllu cumme
'na baletta de mimoza,
apenn-a sc-ciüü
u s'è miou in giù
e u l'ha ditu:
"Piu, più, sun chì mi!"

Pe fä fèsta,
a duì passi da-u sö niu,
a-u cunfin de l'èa de cà,
u l'è sciüü ün fiurdalizu.
E 'n èrbu vèrde,
cun tante çexe belle russe,
da l'ätu d'e sö ramme
u s'è ralegrou
de tanta belessa.

Maddalena Rossi