



**Comune di
Borgarello**

CALENDARIO 2024



Comune di Borgarello
Via Principale, 2
27010 Borgarello (PV)

RACCOLTA RIFIUTI URBANI PORTA A PORTA

Si ricorda dopo lo svuotamento di ritirare i mastelli esposti su area pubblica non oltre il giorno di raccolta previsto da calendario

UMIDO (LUNEDÌ/VENERDÌ)

Rifiuti organici biodegradabili. Per la raccolta utilizzare idonei sacchetti biodegradabili nei contenitori marroni con codice a barre assegnati ad ogni singola utenza.

COSA SÌ Alimenti avariati (senza confezione), scarti di frutta e verdura. Piccole ossa, avanzi di pesce. Fondi di caffè, filtri di the, fiori recisi e piante domestiche di piccole dimensioni, cenere spenta.

COSA NO Scarti liquidi, sacchetti di plastica e tutto ciò che non è organico. Carta da forno, tovaglioli di carta e scottex.

RIFIUTI SOLIDI URBANI (RSU) / INDIFFERENZIATO (GIOVEDÌ)

Questa frazione è quella che rimane dopo una corretta differenziazione degli altri elementi. Questa categoria **non comprende quindi materiali recuperabili, compostabili o rifiuti speciali e pericolosi**. I rifiuti non riciclabili hanno un'altra metodologia di smaltimento. Per la raccolta utilizzare i contenitori di colore grigio assegnati con codice a barre (microchip), **opportunamente chiusi** in idonei sacchetti semitrasparenti. **NON utilizzare sacchi neri**. Nel caso i contenitori fossero insufficienti, rivolgersi al numero verde Idealservice per la prenotazione di un ulteriore mastello.

COSA SÌ In generale tutto ciò che non può essere conferito nelle altre raccolte differenziate: materiali in gomma e ceramica, assorbenti, cerotti, stracci, vestiti, calze in nylon, filtri e sacchetti aspirapolvere, mozziconi sigarette, etc. Pannolini e pannoloni possono essere anche esposti accanto al mastello grigio in appositi sacchi semitrasparenti lilla, distribuiti presso gli uffici comunali.

COSA NO Tutti i rifiuti che possono essere riciclati con la differenziata.

RIFIUTI VEGETALI (QUINDICINALE – MERCOLEDÌ da marzo a novembre)

La raccolta, porta a porta, prevede che i rifiuti siano posizionati fuori dall'abitazione in idonei contenitori (carrellati, ceste, mastelli...). Le ramaglie potranno essere conferite in fascine ben legate indicativamente di peso non superiore a 8 kg.

NON usare sacchi in plastica.

COSA SÌ Sfalci d'erba, piccole potature di alberi e di siepi. Residui vegetali da pulizia dell'orto, legno e segatura non trattata.

COSA NO Nylon, sacchetti in cellophane e metalli vari. Vasi in plastica e sassi.

CARTA / CARTONE (QUINDICINALE – MARTEDÌ)

Per la raccolta utilizzare i contenitori assegnati ad ogni singola utenza / condominio. È possibile conferire anche in scatole di cartone.

NON utilizzare sacchetti in plastica.

COSA SÌ Cartoni piegati, imballaggi, sacchetti e scatole di carta (senza adesivi o graffette metalliche), cartoni ondulati e **tetrapak** (privati dei componenti in plastica). Giornali, riviste, libri e quaderni (senza graffette metalliche).

COSA NO Carta sporca (cartoni della pizza unti, carta con residui di cibo) scontrini. Tutte le carte coperte da strati di altro materiale e pellicole (plastificata, bitumata, vetrata, oleata, da forno).

PLASTICA (QUINDICINALE – MARTEDÌ)

Per la raccolta di plastica si intende il conferimento della frazione di rifiuti composta dagli imballaggi in plastica e dagli imballaggi o prodotti similari. Sciacquare e schiacciare tutti i contenitori. Utilizzare idonei **sacchi gialli semitrasparenti**.

COSA SÌ Bottiglie (acqua minerale, olio, bibite, latte etc.), flaconi e dispenser per detersivi, saponi e cosmetici, contenitori per salse, creme e yogurt, polistirolo, imballaggi in materiale plastico, vasschette in plastica, piatti, bicchieri e contenitori monouso per ali-

menti puliti, involucri sagomati, buste e sacchetti per pasta, snack, caramelle, verdure e surgelati, reti per frutta e verdura, pellicole trasparenti, sacchi, buste e vasi plastica per orticoltura.

COSA NO Tutti i rifiuti composti da altri materiali oltre alla plastica e senza i simboli di riciclo della plastica indicati sulla guida IDEALSERVICE per il corretto conferimento dei rifiuti. Pneumatici, oggetti in gomma, spugne e scarpe, stendi abiti, grucce e giocattoli, bombolette spray e oggetti in plastica dura.

VETRO E METALLI (QUINDICINALE – MERCOLEDÌ)

Sciogliere tutti i contenitori da smaltire. Per la raccolta utilizzare gli appositi carrellati assegnati.

COSA SÌ Tutti gli oggetti di vetro di piccole dimensioni, bottiglie, vasetti e barattoli, imballaggi in alluminio, acciaio e banda stagnata, lattine e coperchi in metallo dei barattoli, vaschette in alluminio, imballaggi in metallo (alluminio, acciaio e banda stagnata).

COSA NO Tutti i rifiuti composti da altri materiali che non siano in vetro. Lampadine e tubi al neon, specchi, parabrezza, lastre di vetro di grandi dimensioni, lattine. Ceramica, porcellana, pirex e contenitori per microonde, barattoli di vernici, solventi e materiali nocivi.

INGOMBRANTI (SU PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA – VENERDÌ)

Rifiuti di grandi dimensioni. Prenotare il ritiro chiamando il **numero verde IDEALSERVICE 800.365.644**, massimo tre pezzi per utenza. I materiali saranno **differenziati settimanalmente per tipologia** (metallo per es. biciclette, legno per es. comodini, arredi per es. divani e RAEE per es. elettrodomestici) con lo scopo di rendere sempre più conforme il servizio al T.U. Ambientale D. Lgs. 152/2006.

COSA SÌ Vecchio mobilio, materassi, materiale ferroso e legnoso, elettrodomestici, cucine a gas ed elettriche, condizionatori, stampanti, lampadine e lampade al neon.

COSA NO Materiali edili da attività produttive, artigianali o cantieri.

PANNOLINI / PANNOLONI

I rifiuti possono essere conferiti con la raccolta porta a porta RSU/Indifferenziato previo ritiro di appositi sacchetti viola semitrasparenti dedicati presso gli uffici comunali.

ECOVAN (QUINDICINALE: SABATO MATTINA DALLE 9 ALLE 13)

Sul territorio comunale, nella piazzetta antistante il centro polifunzionale Auser di via Turati 27, è attiva con cadenza quindicinale una piattaforma ecologica mobile per il conferimento di rifiuti di provenienza domestica di piccole dimensioni, oli esausti, materiali edili in quantità esigua derivanti da piccole riparazioni, RAEE (lampadine, neon, cellulari, dispositivi elettrici/elettronici, ecc.), giocattoli.

Si avvisa che il servizio è ad **USO ESCLUSIVO dei titolari TARI - Borgarello**; inoltre **non è consentito il conferimento di materiali derivanti da attività produttive, artigianali o edili**, per le quali sussistono piattaforme apposite.

PILE E FARMACI

Da conferire presso gli appositi contenitori collocati sul territorio comunale (davanti alla farmacia). **Non è consentito il deposito di batterie auto o di dispositivi elettronici** (RAEE).

SGOMBERO NEVE

Si ricorda ai cittadini che ai sensi del Regolamento di Polizia Urbana, Art. 12, i proprietari di negozi, esercizi commerciali, bar e simili, esistenti al piano terreno, hanno l'obbligo solidale di provvedere allo sgombero della neve dai marciapiedi prospicienti i rispettivi fabbricati, non appena sia cessato di nevicare, e di rompere e coprire, con materiale adatto antisdrucchiolevole, il ghiaccio che vi si formi, evitando di gettare e spandervi sopra acqua che possa congelarsi. È fatto obbligo ai proprietari o amministratori di edifici di segnalare tempestivamente qualsiasi pericolo con cartelli esplicativi e transenne opportunamente disposte. La violazione alle disposizioni contenute nel presente articolo comporta l'applicazione di sanzione amministrativa.

DISPOSIZIONI PER LA SICUREZZA E LA NETTEZZA DEL SUOLO E DELL'ABITATO

Chiunque dovesse abbandonare sul territorio comunale rifiuti, comprese le deiezioni animali, eludendo le modalità di conferimento per la raccolta differenziata sarà soggetto a sanzioni amministrative come da Regolamento di Polizia Urbana, Artt. 19-20.



© Mamo Loati

Burek (Albania)



Ingredienti per 4 persone:

600 g di skuta (formaggio vaccino reperibile in quasi tutte le latterie o in alcuni supermercati, in alternativa può essere sostituito con la feta greca), 4 uova (di cui uno per spennellare), 2 confezioni di pasta fillo di forma rettangolare da 350 g l'una, 125 grammi di yogurt greco, 150 ml di olio extravergine d'oliva, sale q.b.

Preparazione:

Mettere in una ciotola il formaggio skuta, aggiungere le uova precedentemente sbattute e lo yogurt, mescolare tutto insieme e solo alla fine unire olio e sale. Tagliare la pasta fillo in piccoli rettangoli e adagiare un po' per volta il composto, poi chiudere formando un triangolo. Disporre i triangoli di pasta ripiena su una placca da forno imburdata, spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare in forno statico a 180° per circa 50 minuti. Sfnare e gustare tiepidi, consapevoli di portare al palato un pezzo di una terra straordinariamente genuina.

A cura di Jonida

Semina

All'inizio dell'anno occorre eliminare dal terreno tutti i residui delle piante coltivate nei mesi scorsi.

Poi, in base alla zona geografica in cui si vive, è possibile scegliere di coltivare:

in pieno campo: seminare piselli e fave oppure piantare i bulbi d'aglio bianco;

in una piccola serra, sotto vetro oppure in letto caldo: lattughe, ravanelli, angurie, melanzane, peperoni, sedani, cavolo estivo, meloni e pomodori.

Gennaio è inoltre il mese perfetto per iniziare a potare gli alberi di kiwi, mele e pere.

Ricorrenze

01/01 giornata mondiale della pace

24/01 giornata mondiale dell'educazione

27/01 giornata mondiale delle vittime dell'olocausto

GENNAIO

*Par schivà i pecà,
bisogna schivà i tentasion*

1 lunedì
CAPODANNO - S. MADRE DI DIO

2 martedì
SS. BASILIO E GREGORIO **UMIDO PLASTICA**

3 mercoledì
S. GENOVEFFA

4 giovedì
S. ERMETE **INDIFFERENZIATO**

5 venerdì
S. AMELIA **UMIDO INGOMBRANTI - FERRO**

6 sabato
EPIFANIA DI N.S.G.C. **ECOVAN 9.00-13.00**

7 domenica
BATTESIMO DI GESÙ - S. RAIMONDO

8 lunedì
S. SEVERINO **UMIDO**

9 martedì
S. GIULIANO **CARTA E CARTONE**

10 mercoledì
S. ALDO **VETRO**

11 giovedì
S. IGINO **INDIFFERENZIATO**

12 venerdì
S. MODESTO **UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO**

13 sabato
S. ILARIO

14 domenica
S. FELICE

15 lunedì
S. MAURO **UMIDO**

16 martedì
S. MARCELLO **PLASTICA**

17 mercoledì
S. ANTONIO AB.

18 giovedì
S. LIBERATA **INDIFFERENZIATO**

19 venerdì
S. MARIO **UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO**

20 sabato
SS. SEBASTIANO E FABIANO **ECOVAN 9.00-13.00**

21 domenica
S. AGNESE

22 lunedì
S. VINCENZO **UMIDO**

23 martedì
S. EMERENZIANA **CARTA E CARTONE**

24 mercoledì
S. FRANCESCO DI SALES **VETRO**

25 giovedì
CONVERSIONE S. PAOLO **INDIFFERENZIATO**

26 venerdì
SS. TITO E TIMOTEO **UMIDO INGOMBRANTI - RAEE**

27 sabato
S. ANGELA MERICI

28 domenica
S. TOMMASO D'AQUINO

29 lunedì
S. VALERIO **UMIDO**

30 martedì
S. MARTINA **PLASTICA**

31 mercoledì
S. GIOVANNI BOSCO



Torta versata al cioccolato e cocco (Brasile)



Ingredienti:

230 g di zucchero di cui 50 g per la crema al cocco e 180 g per la torta, 20 g di amido di mais, 0,5 g vanillina, 350 ml di latte di cui 250 ml caldo per la crema al cocco e 100 ml per la torta, 30 g di farina di cocco, 4 uova, 100 ml di olio di semi di girasole, 170 g di farina 00, 30 g di cacao amaro, 16 g di lievito per dolci.

Preparazione:

Per prima cosa prepariamo la crema di cocco: in un pentolino versiamo lo zucchero, l'amido di mais, la bustina di vanillina e mescoliamo con una frusta per evitare che si formino grumi. Aggiungiamo il latte caldo alle polveri e mescoliamo con una frusta a mano. Continuiamo a mescolare spostandoci sul fuoco a fiamma medio bassa fino a far addensare la crema: ci vorranno circa 5 minuti. Trascorso il tempo necessario, spegniamo il fuoco e uniamo la farina di cocco mescolando con la frusta. La crema al cocco è pronta. Si può anche preparare in anticipo e conservare in frigorifero, coperta da pellicola trasparente, per un paio di giorni. Iniziamo a preparare la torta al cioccolato. In una ciotola rompiamo le uova, iniziamo a mescolare con le fruste elettriche e aggiungiamo lo zucchero. Sempre continuando a mescolare aggiungiamo l'olio di semi di girasole, il latte e la farina un po' alla volta. Uniamo anche il cacao amaro e la bustina di lievito per dolci. Prepariamo uno stampo del diametro di 24 cm con il fondo rivestito di carta forno e versiamoci metà dell'impasto. Inforniamo e lasciamo cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 170°, per 20 minuti oppure in forno statico, preriscaldato a 180°, per 20 minuti. Dopo i 20 minuti di cottura, sforniamo la base e copriamola con la crema al cocco, stendendola con un cucchiaio e lasciando un centimetro di spazio al bordo. Versiamo nella teglia il resto dell'impasto, fino a coprire tutta la crema. Inforniamo la torta e lasciamo cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 170°, per 25 minuti oppure in forno statico, preriscaldato a 180°, per 25 minuti.

A cura di Monica

Semina

Febbraio è il mese adatto per procedere con la semina degli ortaggi da raccogliere in primavera-estate e tale operazione viene influenzata dalle varie fasi lunari, ossia:

- luna calante: sedano, ortaggi a foglia, lattuga, spinaci e bietole;
- luna crescente: piselli, erbe aromatiche, ravanelli e carote.

Ricorrenze

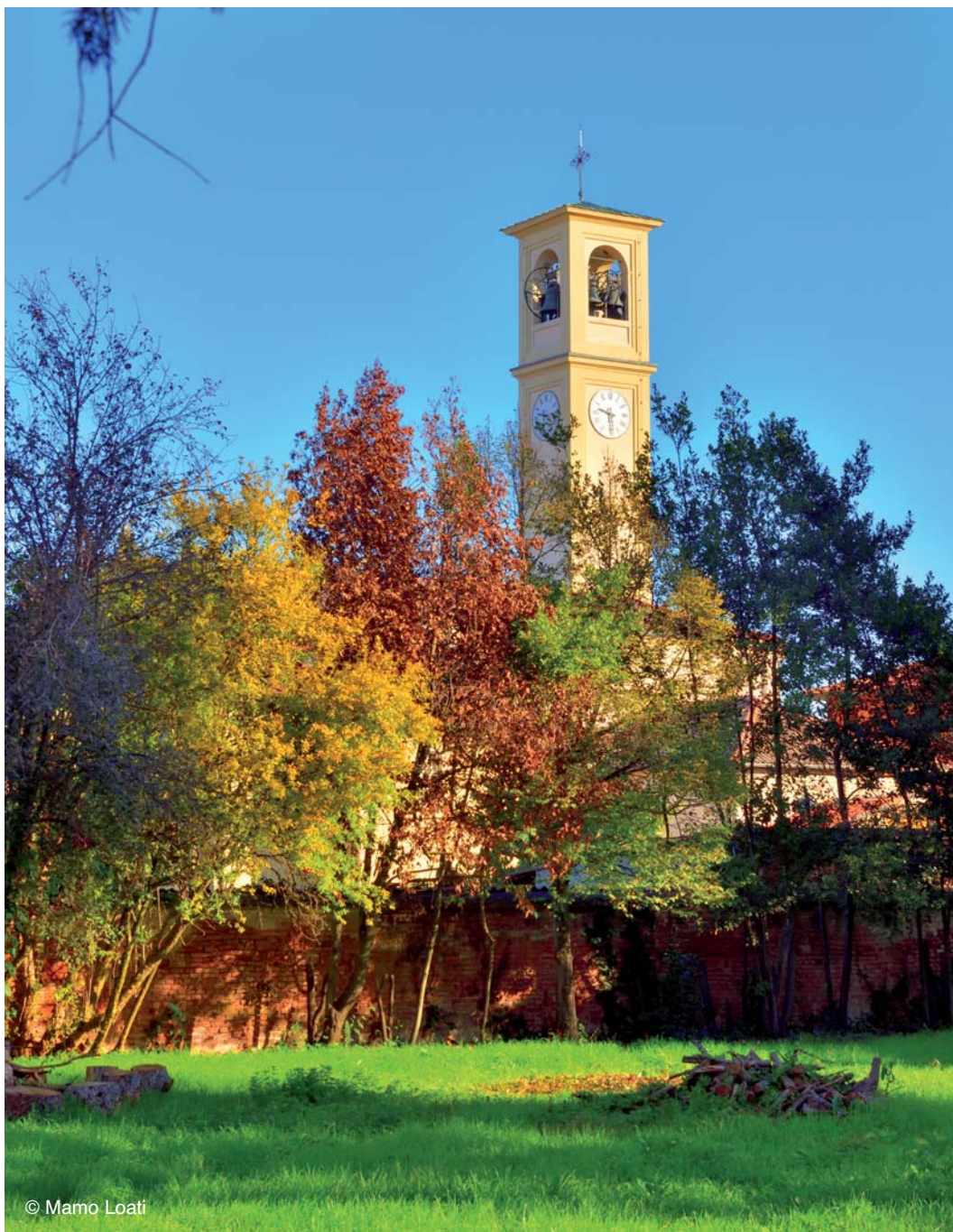
04/02 giornata mondiale della lotta contro i tumori | **18/02** giornata mondiale del risparmio energetico

FEBBRAIO

*Cun la buca às pò mangià,
con la lengua as pò sbaglià*

1 giovedì S. VERDIANA	INDIFFERENZIATO
2 venerdì PRESENTAZIONE DEL SIGNORE	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
3 sabato S. BIAGIO	ECOVAN 9.00-13.00
4 domenica S. GILBERTO	
5 lunedì S. AGATA	UMIDO
6 martedì S. PAOLO MIKI E COMPAGNI	CARTA E CARTONE
7 mercoledì S. EUGENIA	VETRO
8 giovedì S. GEROLAMO EMILIANI	INDIFFERENZIATO
9 venerdì S. RINALDO	UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
10 sabato S. SCOLASTICA	
11 domenica B. VERGINE DI LOURDES	
12 lunedì S. EULALIA	UMIDO
13 martedì S. MAURA	PLASTICA
14 mercoledì LE CENERI - S. VALENTINO	
15 giovedì SS. FAUSTINO E GIOVITA	INDIFFERENZIATO
16 venerdì S. GIULIANA	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO

17 sabato SS. 7 FONDATORI SERVI DI MARIA	ECOVAN 9.00-13.00
18 domenica I. DI QUARESIMA - S. SIMEONE	
19 lunedì S. CORRADO	UMIDO
20 martedì S. AMATA	CARTA E CARTONE
21 mercoledì S. PIER DAMIANI	VETRO
22 giovedì S. ISABELLA	INDIFFERENZIATO
23 venerdì S. RENZO	UMIDO INGOMBRANTI - RAE
24 sabato S. COSTANZA	☺
25 domenica II. DI QUARESIMA - S. ROMEO	
26 lunedì S. NESTORE	UMIDO
27 martedì S. LEANDRO	PLASTICA
28 mercoledì S. ROMANO	
29 giovedì S. GIUSTO	INDIFFERENZIATO



© Mamo Loati

MARZO

Empanada di prosciutto e formaggio (Argentina)



Ingredienti per 6 persone:

6 cerchi di empanada (pasta sfoglia), 150 g di prosciutto cotto a fette, 150 g di formaggio (tipo Emmental), 1 cucchiaio di crema di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia).

Preparazione:

Tagliate il prosciutto a listarelle sottili e mescolatelo in una ciotola con il formaggio a cubetti, aggiungete al composto un cucchiaio di formaggio spalmabile e mescolate bene. Tagliate la pasta sfoglia in 6 cerchi. Stendete 1 cucchiaio del composto di prosciutto e formaggio al centro di ogni cerchio, lasciando un po' di margine all'esterno. Inumidite metà del disco con l'acqua, piegate i cerchi a metà, formando una mezzaluna, e unite i bordi premendo con le dita o con una forchetta. Cuocete le empanadas in forno medio-alto fino a quando non saranno dorate all'esterno, facendo attenzione a non bruciarle sotto!

A cura di Marina

Semina

La scelta di cosa seminare durante questo mese dipende dal clima, in quanto decisamente imprevedibile.

Ad ogni modo, si consiglia di seminare:

- in pieno campo: biette, lattughe, cipolle, cicorie da taglio, carote, spinaci, rucola, ravanelli, rape, piselli e prezzemolo;
- in coltura riparata: basilico, cetrioli, cavolo verza, cavolo cappuccio, carciofi, finocchi, indivia, erbe aromatiche, zucchine, sedano, porro e pomodori.

Ricorrenze



15/03 giornata mondiale dei diritti dei consumatori

20/03 giornata mondiale della felicità

22/03 giornata mondiale dell'acqua

I danèi veran tüt i port, àncà quei sbaglià

1 venerdì S. ALBINO	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
2 sabato S. QUINTO	ECOVAN 9.00-13.00
3 domenica III. DI QUARESIMA - S. CUNEGONDA	
4 lunedì S. CASIMIRO	UMIDO
5 martedì S. ADRIANO	CARTA E CARTONE
6 mercoledì S. COLETTA	VETRO
7 giovedì SS. PERPETUA E FELICITA	INDIFFERENZIATO
8 venerdì S. GIOVANNI DI DIO	UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
9 sabato S. FRANCESCA R.	
10 domenica IV. DI QUARESIMA - S. PROVINO	
11 lunedì S. COSTANTINO	UMIDO
12 martedì S. MASSIMILIANO	PLASTICA
13 mercoledì S. RODRIGO	VERDE
14 giovedì S. MATILDE	INDIFFERENZIATO
15 venerdì S. LUISA	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
16 sabato S. ERIBERTO	ECOVAN 9.00-13.00

17 domenica V. DI QUARESIMA - S. PATRIZIO	
18 lunedì S. CIRILLO DI G.	UMIDO
19 martedì S. GIUSEPPE	PLASTICA
20 mercoledì S. CLAUDIA	VERDE
21 giovedì S. NICOLA DI F.	INDIFFERENZIATO
22 venerdì S. LEA	UMIDO INGOMBRANTI - RAE
23 sabato S. TURIBIO DI M.	ECOVAN 9.00-13.00
24 domenica LE PALME - S. ROMOLO	
25 lunedì ANNUNCIAZIONE M.V.	 UMIDO
26 martedì S. EMANUELE	PLASTICA
27 mercoledì S. AUGUSTO	VERDE
28 giovedì S. SISTO	INDIFFERENZIATO
29 venerdì S. SECONDO	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
30 sabato S. AMEDEO	ECOVAN 9.00-13.00
31 domenica PASQUA - S. BENIAMINO	



© Mamo Loati

Semina

Entro il 10 del mese si possono piantare i ceci e dopo il 25 le patate.

Inoltre aprile è il periodo perfetto per zucchine, carote, prezzemolo, ravanelli, coste, basilico, biette, asparagi, angurie, fagioli, scarole, finocchi, fagioli, cipolle, cicorie, cardi, carciofi, melanzane, sedano, rucola, peperoni, meloni e fagiolini.

Ricorrenze

07/04 giornata mondiale della salute | **22/04** giornata mondiale della terra | **28/04** giornata mondiale per la salute e la sicurezza sul lavoro

Agnello kibbee (Libano)



Ingredienti per 4 persone:

½ kg di carne di agnello tritata grossolanamente, 2 cucchiai di pinoli, 1 cipolla grande tritata finemente, 2 cucchiai di olio d'oliva, pimento (detto anche pepe della Jamaica) in polvere q.b., sale q.b., 1 kg di carne di agnello tritata finemente, 1 kg di bulgur, 2 cipolle tritate finemente, 2 cucchiaini colmi di sale, un altro ½ cucchiaino di pimento in polvere, 1 grattugiata di noce moscata, 1 pizzico di pepe di caienna (opzionale), 40 gr di burro a temperatura ambiente.

Preparazione:

Scaldate l'olio in un tegame, e poi aggiungete l'agnello tritato grossolanamente, i pinoli, la cipolla, il sale ed il pimento. Fate cuocere mescolando fino a che la carne sia ben rosolata, controllate per vedere se occorra aggiungere altro sale e pimento. Mettete da parte e lasciate raffreddare. Questo sarà il ripieno del kibbee. Mettete a bagno in acqua tiepida il bulgur per 10 minuti, o fine a che si sia ammorbidito. Scolatelo bene. Aggiungete l'agnello tritato finemente, le cipolle tritate e 7 cl. di acqua fredda. Impastate il tutto con le mani bagnate, per evitare che si attacchi. Aggiungete le spezie e il sale e lavorate ancora per amalgamarle bene. Prendete una teglia rotonda con il diametro di 25 cm, ma può anche essere rettangolare di equivalente estensione, e imburrate. Sempre con le mani bagnate distribuiteci sopra metà dell'impasto di agnello e bulgur, livellate bene. Versatevi sopra il ripieno in maniera uniforme. Ricoprite con l'altra metà dell'impasto, e sempre con le mani bagnate livellate bene. Con un coltello molto affilato e sempre bagnato in acqua fate dei tagli in modo da formare una griglia. Distribuite sopra il rimanente burro a fiocchettini e ponete nel forno caldo a 190°. Con l'impasto potete formare anche delle polpette allungate. Cuocete per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 170°, e cuocete ancora 10/15 minuti, o fino a che sia diventato ben dorato. Attenzione a non stracuocere. Servite caldo.

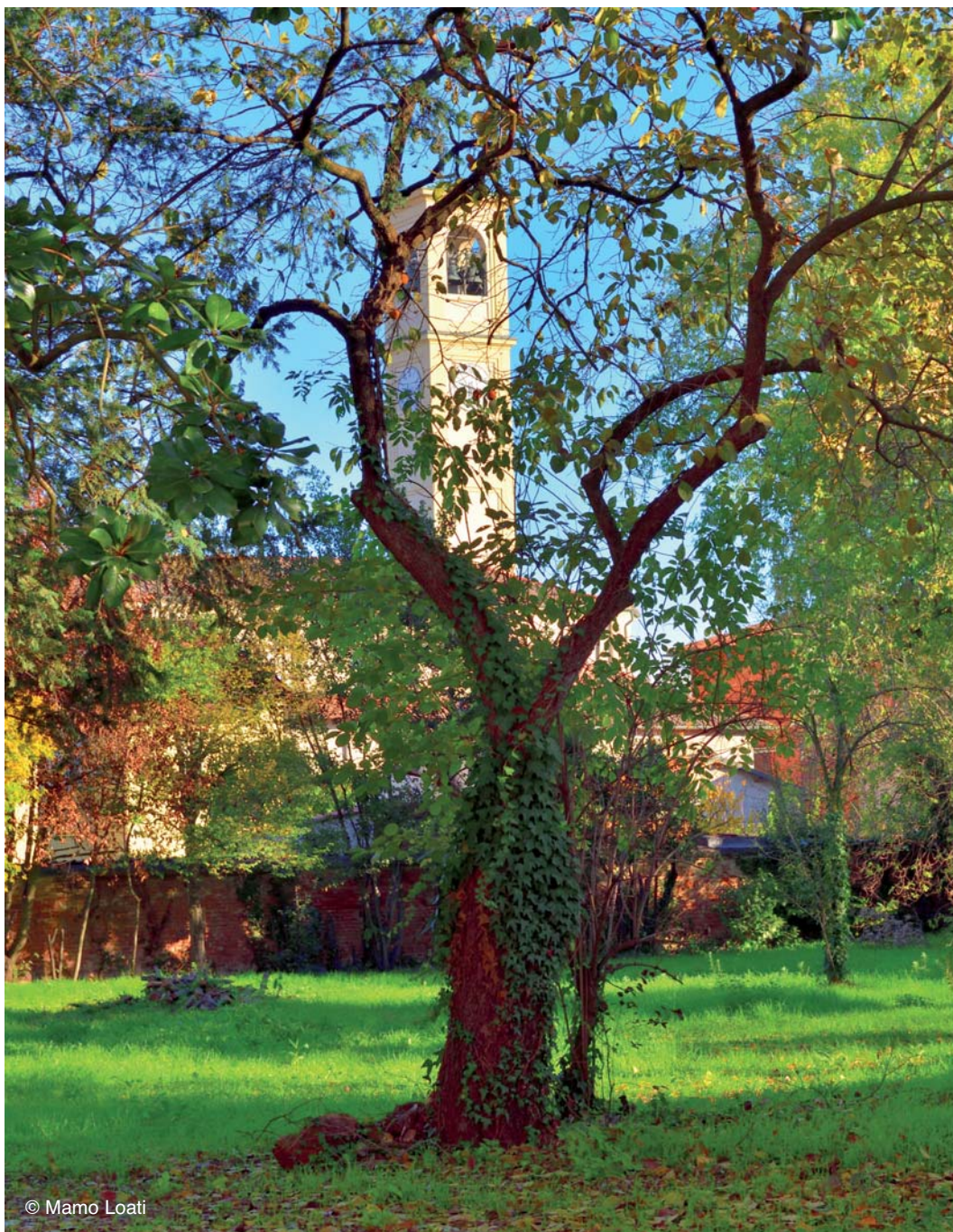
A cura di Saad

APRILE

Sa ghèt bisogn nient, va dai parent

1 <i>lunedì</i> DELL'ANGELO - S. UGO	UMIDO
2 <i>martedì</i> S. FRANCESCO DI PAOLA	CARTA E CARTONE
3 <i>mercoledì</i> S. RICCARDO	VETRO
4 <i>giovedì</i> S. ISIDORO	INDIFFERENZIATO
5 <i>venerdì</i> S. VINCENZO F.	UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
6 <i>sabato</i> S. VIRGINIA	
7 <i>domenica</i> S. G. BATTISTA DE LA SALLE	
8 <i>lunedì</i> S. GIULIA	UMIDO
9 <i>martedì</i> S. GUALTIERO	PLASTICA
10 <i>mercoledì</i> S. TEREZIO	VERDE
11 <i>giovedì</i> S. STANISLAO	INDIFFERENZIATO
12 <i>venerdì</i> S. ZENO	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
13 <i>sabato</i> S. MARTINO	ECOVAN 9.00-13.00
14 <i>domenica</i> S. ABBONDIO	
15 <i>lunedì</i> S. ANNIBALE	UMIDO
16 <i>martedì</i> S. BERNADETTE	CARTA E CARTONE

17 <i>mercoledì</i> S. ROBERTO	VETRO
18 <i>giovedì</i> S. GALDINO	INDIFFERENZIATO
19 <i>venerdì</i> S. EMMA	UMIDO INGOMBRANTI - RAE
20 <i>sabato</i> S. ADALGISA	
21 <i>domenica</i> S. ANSELMO	
22 <i>lunedì</i> S. LEONIDA	UMIDO
23 <i>martedì</i> S. GIORGIO	PLASTICA
24 <i>mercoledì</i> S. FEDELE	VERDE
25 <i>giovedì</i> LIBERAZIONE - S. MARCO EV.	INDIFFERENZIATO
26 <i>venerdì</i> S. MARCELLINO	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
27 <i>sabato</i> S. ZITA	ECOVAN 9.00-13.00
28 <i>domenica</i> S. PIETRO CHANEL	
29 <i>lunedì</i> S. CATERINA DA SIENA	UMIDO
30 <i>martedì</i> S. PIO V	CARTA E CARTONE



© Mamo Loati

MAGGIO

Poulet à l'estragon (Francia)



Ingredienti per 4 persone:

6/8 sovracosce di pollo, 200 g pancetta fresca, 1 (o 2) grossa cipolla, 4 spicchi d'aglio, 500 g funghi champignon, 250 cc panna liquida da cucina, dragoncello (una corposa confezione di fresco o quello disidratato), 30 g burro, olio EVO, sale e pepe q.b.

Preparazione:

In una grossa pentola fate rosolare la pancetta tagliata a dadini di 1 cm. Quando è ben rosolata, aggiungete il burro e i funghi tagliati in quattro, salate e fate rosolare. Spostate il tutto in un contenitore a parte. Nella stessa pentola aggiungete 4 cucchiaini d'olio EVO, le foglie del mazzetto di dragoncello (o un paio di cucchiaini di quello disidratato) e fate rosolare a fuoco vivo il pollo sui lati. Aggiungete due bicchieri d'acqua, la cipolla e l'aglio tritati, salate e pepate a piacere, coprite e fate cuocere per 40 min a fuoco basso (controllando la consistenza dei pezzi di pollo). Aggiungete e rimescolate la pancetta e i funghi nella pentola lasciandola senza coperchio per far ridurre i liquidi (30 min). Cinque minuti prima della fine aggiungete la panna, rimescolate e servite.

A cura di Silvie

Semina

A maggio le temperature iniziano ad aumentare e si raccomanda pertanto di innaffiare durante le prime ore della mattina e dopo il tramonto, così da evitare eccessivi sbalzi termici capaci di danneggiare le piante.

Quelle da seminare in questo mese sono melanzane, fragole, cavolini di Bruxelles, fagiolini, cetrioli, peperoni e zucchine

Ricorrenze



03/05 giornata mondiale del sole

20/05 giornata mondiale delle api

24/05 giornata mondiale dei parchi

*La pazienza l'è tamme la pisa,
par un po' t'la tagnat ma pò la scàpa*

1	mercoledì FESTA LAVORO - S. GIUSEPPE ART.		
2	giovedì S. ANASTASIO		VETRO INDIFFERENZIATO
3	venerdì SS. FILIPPO E GIACOMO		UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
4	sabato S. FULVIO		
5	domenica S. SILVANO		
6	lunedì S. DOMENICO SAVIO		UMIDO
7	martedì S. FLAVIA		PLASTICA
8	mercoledì S. VITTORE		VERDE
9	giovedì S. ISAIA PROFETA		INDIFFERENZIATO
10	venerdì S. ANTONINO		UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
11	sabato S. FABIO		ECOVAN 9.00-13.00
12	domenica ASCENSIONE - SS. NEREO E ACHILLEO		
13	lunedì S. DOMENICA		UMIDO
14	martedì S. MATTIA		CARTA E CARTONE
15	mercoledì S. TORQUATO		VETRO
16	giovedì S. UBALDO		INDIFFERENZIATO

17	venerdì S. PASQUALE		UMIDO INGOMBRANTI - RAE
18	sabato S. GIOVANNI I		
19	domenica PENTECOSTE - S. PIETRO C.		
20	lunedì S. BERNARDINO DA SIENA		UMIDO
21	martedì S. VITTORIO		PLASTICA
22	mercoledì S. RITA DA CASCIA		VERDE
23	giovedì S. DESIDERIO		INDIFFERENZIATO
24	venerdì MARIA AUSILIATRICE		UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
25	sabato S. BEDA - S. GREGORIO VII		ECOVAN 9.00-13.00
26	domenica SS. TRINITÀ - S. FILIPPO NERI		
27	lunedì S. AGOSTINO DI C.		UMIDO
28	martedì S. EMILIO		CARTA E CARTONE
29	mercoledì S. MASSIMINO		VETRO
30	giovedì S. FERDINANDO		INDIFFERENZIATO
31	venerdì VISITAZIONE B.V. MARIA		UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO



© Mamo Loati

Semina

A giugno è possibile piantare zucchine, fagioli, lattughe, cavoli, biette, barbabietole, carote, cicorie, prezzemolo, porri, rucola, sedano e ravanelli.

Ricorrenze

03/06 giornata mondiale della bicicletta

05/06 giornata mondiale dell'ambiente

14/06 giornata mondiale dei donatori di sangue

Papanasi (Romania)



Ingredienti per 4 persone:

600 g di formaggio vaccino (tipo primo sale), 2 cucchiari di zucchero, 2 uova, 200 g di farina 00, un pizzico di sale, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaino di bicarbonato oppure 4 g di lievito per dolci, 1 limone grattugiato, olio di girasole. Per la guarnizione: marmellata di ciliegie, 200 g di panna acida, 1 bustina di zucchero vanigliato.



Preparazione:

Mescolate in una ciotola il formaggio con gli aromi, uova, zucchero, farina e bicarbonato. Compattate l'impasto e lasciatelo riposare per 30 minuti. A questo punto preparate le ciambelle: impastate il composto su un piano infarinato fino a renderlo liscio e non appiccicoso. Staccate dall'impasto dei pezzetti di pasta e formate dei rotolini con le mani. Congiungete le due estremità fino a formare la ciambella. Ricordate anche di fare delle palline che serviranno per completare il dolce. Scaldate l'olio in una pentola capiente e quando avrà raggiunto la temperatura giusta, friggete le ciambelle e le palline di pasta fino a quando saranno ben dorate e croccanti. Scolatele su carta assorbente. Trasferite i papanasi su un piatto da portata, appoggiate la sfera piccola al centro della ciambella e ricoprite il tutto con la panna acida e la marmellata di ciliegie.

A cura di Veruza

GIUGNO

***Par senti mia ad busii,
bisogna senti mia ad dumänd***

1	sabato S. GIUSTINO	
2	domenica CORPUS DOMINI - FESTA REP. - SS. MARCELLINO E PIETRO	
3	lunedì S. CARLO L. E COMPAGNI	UMIDO
4	martedì S. QUIRINO	PLASTICA
5	mercoledì S. BONIFACIO	VERDE
6	giovedì S. NORBERTO	 INDIFFERENZIATO
7	venerdì S. CUORE DI GESÙ - S. SABINIANO	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
8	sabato S. MEDARDO	ECOVAN 9.00-13.00
9	domenica S. EFREM	
10	lunedì S. MASSIMO	UMIDO
11	martedì S. BARNABA	CARTA E CARTONE
12	mercoledì S. GUIDO	VETRO
13	giovedì S. ANTONIO DA PADOVA	INDIFFERENZIATO
14	venerdì S. ELISEO PROFETA	 UMIDO INGOMBRANTI - RAE
15	sabato S. GERMANA	
16	domenica S. AURELIANO	

17	lunedì S. RANIERI	UMIDO
18	martedì S. MARINA	PLASTICA
19	mercoledì S. ROMUALDO	VERDE
20	giovedì S. ETTORE	INDIFFERENZIATO
21	venerdì S. LUIGI GONZAGA	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
22	sabato S. PAOLINO DA NOLA	 ECOVAN 9.00-13.00
23	domenica S. LANFRANCO	
24	lunedì NATIVITÀ S. GIOVANNI BATTISTA	UMIDO
25	martedì S. GUGLIELMO	CARTA E CARTONE
26	mercoledì S. RODOLFO	VETRO
27	giovedì S. CIRILLO DI A.	INDIFFERENZIATO
28	venerdì S. IRENEO	 UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
29	sabato SS. PIETRO E PAOLO	
30	domenica SS. PRIMI MARTIRI	



© Mamo Loati

Semina

A luglio è possibile seminare in pieno campo cavolfiori, carote, sedano, prezzemolo, fagioli, zucchine, fagiolini, finocchi, rape, ravanello, valeriana, cipolle, cicorie e indivia.

Ricorrenze

11/07 giornata mondiale della popolazione
28/07 giornata mondiale dei nonni e degli anziani
30/07 giornata mondiale dell'amicizia

Pakodas (India)



Ingredienti per 3 persone:

1 tazza di farina di ceci, 2 cucchiai di farina di riso, sale q.b., 2 cucchiaini di peperoncino in polvere, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 1 cucchiaino di curry, 1 cipolla affettata finemente, 1 o 2 peperoncini verdi in base al gradimento di piccantezza, ¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio, acqua secondo necessità, 1 cucchiaio di olio, olio per friggere.

Preparazione:

Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti (tranne l'acqua e l'olio) e mescolate bene. Aggiungete 1 cucchiaio di olio caldo e mescolate. Inserite lentamente l'acqua per amalgamare il composto, dovrete ottenere un impasto morbido ma non troppo liquido. Scaldate l'olio in una pentola capiente e quando avrà raggiunto la temperatura giusta, con l'aiuto di 2 cucchiai prelevate un po' di impasto, versatelo nell'olio e friggete le frittelle fino a quando saranno ben dorate e croccanti. Scolatele su carta assorbente e servitele ben calde.

A cura di Sanchit

LUGLIO

I genitur i veda no i difet di so fiö

1 <i>lunedì</i> PREZ. SANGUE GESÙ	UMIDO
2 <i>martedì</i> S. OTTONE	PLASTICA
3 <i>mercoledì</i> S. TOMMASO	VERDE
4 <i>giovedì</i> S. ELISABETTA DEL PORTOGALLO	INDIFFERENZIATO
5 <i>venerdì</i> S. ANTONIO M. ZACCARIA	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
6 <i>sabato</i> S. MARIA GORETTI	ECOVAN 9.00-13.00
7 <i>domenica</i> S. CLAUDIO	
8 <i>lunedì</i> S. EDGARDO	UMIDO
9 <i>martedì</i> S. LETIZIA	CARTA E CARTONE
10 <i>mercoledì</i> S. ULDERICO	VETRO
11 <i>giovedì</i> S. BENEDETTO	INDIFFERENZIATO
12 <i>venerdì</i> S. FORTUNATO	UMIDO INGOMBRANTI - RAEE
13 <i>sabato</i> S. ENRICO	
14 <i>domenica</i> S. CAMILLO DE LELLIS	
15 <i>lunedì</i> S. BONAVENTURA	UMIDO
16 <i>martedì</i> B.V. DEL CARMELO	PLASTICA

17 <i>mercoledì</i> S. ALESSIO	VERDE
18 <i>giovedì</i> S. FEDERICO	INDIFFERENZIATO
19 <i>venerdì</i> S. ARSENIO	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
20 <i>sabato</i> S. ELIA PROFETA	ECOVAN 9.00-13.00
21 <i>domenica</i> S. LORENZO DA BRINDISI	
22 <i>lunedì</i> S. MARIA MADDALENA	UMIDO
23 <i>martedì</i> S. BRIGIDA	CARTA E CARTONE
24 <i>mercoledì</i> S. CRISTINA	VETRO
25 <i>giovedì</i> S. GIACOMO	INDIFFERENZIATO
26 <i>venerdì</i> SS. ANNA E GIOACCHINO	UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
27 <i>sabato</i> S. LILIANA	
28 <i>domenica</i> SS. NAZARIO E CELSO	
29 <i>lunedì</i> S. MARTA	UMIDO
30 <i>martedì</i> S. PIETRO CRISOLOGO	PLASTICA
31 <i>mercoledì</i> S. IGNAZIO DI LOYOLA	VERDE



© Mamo Loati

Semina

Ad agosto è possibile seminare in pieno campo cavolfiori, carote, sedano, prezzemolo, fagioli, zucchine, fagiolini, finocchi, rape, ravanella, valeriana, cipolle, cicorie e indivia.

Ricorrenze

12/08 giornata mondiale della gioventù
19/08 giornata mondiale dell'aiuto umanitario

Papa a la huancaína (Perù)



Ingredienti per 2 persone:

4 patate, 1 peperoncino giallo peruviano, 2 uova, 2 spicchi d'aglio, 100 g di formaggio vaccino fresco (ricotta o primo sale), latte q.b., olio di semi q.b., 1 o 2 cracker, 1 limone, qualche oliva nera e alcune foglie di lattuga.

Preparazione:

Mettete a bollire dell'acqua salata e sbucciate nel frattempo le patate per poi tagliarle a rondelle spesse. Quando l'acqua bolle aggiungete le patate e occupatevi della salsa Huancaína: spremete metà limone, aprite un peperoncino, toglietene i semi e sbucciate l'aglio. A questo punto unite i cracker, il formaggio fresco, il latte, il peperoncino, il succo di limone, l'aglio, l'olio di semi e un pizzico di sale in un mixer e frullate il tutto. Il latte e l'olio vanno aggiunti a piacere finché non si crea una consistenza cremosa. Con il peperoncino invece vi consiglio di procedere in modo molto cauto! Quando le patate sono pronte, levatele dall'acqua con una schiumarola e mettetele da parte. Mettete le uova nell'acqua di cottura e lasciatele cuocere finché diventano sode (circa 7 minuti). Servite le patate ricoperte dalla salsa Huancaína, insieme alle uova sode, qualche foglia di lattuga e le olive.

A cura di Marisol

AGOSTO

Chilè che übidisa da giuin, cumanda da veg!

1 giovedì S. ALFONSO M. DE' LIGUORI	INDIFFERENZIATO
2 venerdì S. EUSEBIO DI VERCELLI	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
3 sabato S. LIDIA	ECOVAN 9.00-13.00
4 domenica S. GIOVANNI M. VIANNEY	☹️
5 lunedì DEDIC. S. MARIA MAGGIORE	UMIDO
6 martedì TRASFIGURAZIONE	CARTA E CARTONE
7 mercoledì S. SISTO II E COMPAGNI - S. GAETANO	VETRO
8 giovedì S. DOMENICO	INDIFFERENZIATO
9 venerdì S. FERMO	UMIDO INGOMBRANTI - RAEE
10 sabato S. LORENZO	
11 domenica S. CHIARA	
12 lunedì S. ERCOLANO	☾ UMIDO
13 martedì SS. PONZIANO E IPPOLITO	PLASTICA
14 mercoledì S. ALFREDO	
15 giovedì FERRAGOSTO - ASSUNZ. M.V.	
16 venerdì S. STEFANO DI U. - S. ROCCO	UMIDO INDIFFERENZIATO INGOMBRANTI - FERRO

17 sabato S. GIACINTO	ECOVAN 9.00-13.00
18 domenica S. ELENA	
19 lunedì S. GIOVANNI EUDES	☺️ UMIDO
20 martedì S. BERNARDO	CARTA E CARTONE
21 mercoledì S. PIO X	VETRO
22 giovedì B.V. MARIA REGINA	INDIFFERENZIATO
23 venerdì S. ROSA DA LIMA	UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
24 sabato S. BARTOLOMEO	
25 domenica S. LUIGI DI FRANCIA	
26 lunedì S. ALESSANDRO	☾ UMIDO
27 martedì S. MONICA	PLASTICA
28 mercoledì S. AGOSTINO	VERDE
29 giovedì MARTIRIO S. GIOVANNI BATTISTA	INDIFFERENZIATO
30 venerdì S. GAUDENZIO	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
31 sabato S. ARISTIDE	ECOVAN 9.00-13.00



© Mamo Loati

Tajine di carne e verdure (Marocco)



Ingredienti per 6 persone:

½ kg di carne di pollo, ½ kg di carote, 1 cipolla, 1 pomodoro, 1 rametto di prezzemolo, 2 patate, 4 cucchiai di olio d'oliva, 1 cucchiaino di sale. Spezie: 1 cucchiaino di curcuma, 1 cucchiaino di paprika, 1 cucchiaino di pepe nero.

Preparazione:

Sistemare il pollo tagliato a pezzetti nella pentola (Tajine), aggiungere le verdure tagliate a pezzi, il sale, le spezie, l'olio e 3 bicchieri d'acqua calda. Cuocere a fuoco medio per 40 minuti.

A cura di Mariem

Semina

A settembre si seminano in pieno campo carote, biette, cavoli, indivia, finocchi, ravanelli, rape, rucola, valeriana, spinaci, prezzemolo, cicoria e barbabietole.

Ricorrenze

12/09 giornata mondiale senza sacchetti di plastica



15/09 giornata mondiale della democrazia

21/09 giornata mondiale della pace

SETTEMBRE

*Bisogna mai lasà
al cèrt per l'incèrt*

1	domenica S. EGIDIO	
2	lunedì S. ELPIDIO	UMIDO
3	martedì S. GREGORIO MAGNO	 CARTA E CARTONE
4	mercoledì S. ROSALIA	VETRO
5	giovedì S. VITTORINO	INDIFFERENZIATO
6	venerdì S. UMBERTO	UMIDO INGOMBRANTI - RAEE
7	sabato S. REGINA	
8	domenica NATIVITÀ B.V. MARIA	
9	lunedì S. PIETRO CLAVER	UMIDO
10	martedì S. PULCHERIA	PLASTICA
11	mercoledì S. GIACINTO	 VERDE
12	giovedì SS. NOME DI MARIA	INDIFFERENZIATO
13	venerdì S. GIOVANNI CRISOSTOMO	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
14	sabato ESALTAZIONE S. CROCE	ECOVAN 9.00-13.00
15	domenica B.V. MARIA ADDOLORATA	
16	lunedì SS. CORNELIO E CIPRIANO	UMIDO

17	martedì S. ROBERTO BELLARMINO	CARTA E CARTONE
18	mercoledì S. LAMBERTO	 VETRO
19	giovedì S. GENNARO	INDIFFERENZIATO
20	venerdì S. CANDIDA	UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
21	sabato S. MATTEO	
22	domenica S. MAURIZIO	
23	lunedì S. PIO DA PIETRELCINA	UMIDO
24	martedì S. PACIFICO	 PLASTICA
25	mercoledì S. AURELIA	VERDE
26	giovedì SS. COSMA E DAMIANO	INDIFFERENZIATO
27	venerdì S. VINCENZO DE' PAOLI	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
28	sabato S. VENCESLAO	ECOVAN 9.00-13.00
29	domenica SS. MICHELE, GABRIELE, RAFFAELE	
30	lunedì S. GEROLAMO	UMIDO



© Mamo Loafi

Semina

Date le temperature più rigide, si seminano lattuga, fave, cicorie, ravanelli, rucola, valeriana, spinaci, cicoria e prezzemolo. Ottobre è inoltre il mese giusto per iniziare a piantare le cipolle e seminare i piselli.

Ricorrenze

04/10 giornata mondiale degli animali | 16/10 giornata mondiale dell'alimentazione | 28/10 giornata europea contro lo spreco

Koshary (Egitto)



Ingredienti per 4 persone:

150 g lenticchie secche (oppure precotte), 80 g ceci secchi (o precotti), 150 g riso, 150 g pasta corta, 200 g passata di pomodoro, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio egiziano, 1 cucchiaio semi di cumino, 1 cucchiaio baharat (miscela classica: pimento, pepe nero, chiodo di garofano, cannella, cardamomo, coriandolo, carvi, noce moscata, paprica), 1 cucchiaino d'aceto, olio di oliva q.b., sale q.b., 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:

Se usate ceci e lenticchie secchi, metteteli a bagno in acqua fredda per una notte. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela quindi aggiungete 2 cucchiai di olio e regolate di condimento. Fate bollire il riso, scolatelo e conditelo con due cucchiai di olio. Mettete le lenticchie, dopo averle lavate, in una pentola coperta di acqua fredda e portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete per 25-30 minuti, aggiungete acqua quando necessario. Scolate e nella stessa pentola fate soffriggere la cipolla nell'olio. Fate cuocere a fuoco medio-alto mescolando di tanto in tanto, facendo attenzione a non bruciare le cipolle. Quindi scolatele e tenetele da parte. Rimettete le lenticchie nella pentola, aggiungete la salsa di pomodoro, il baharat e condite. Continuate la cottura per qualche minuto. Scolate i ceci ammollati e lavateli bene con acqua corrente. Mettete i ceci in una pentola, coprite con acqua fredda e aggiungete un pizzico di sale. Portate a bollore quindi abbassate la fiamma e continuate la cottura per 60-90 minuti. In una piccola casseruola, fate soffriggere l'aglio egiziano e il cumino per circa 30 secondi. Aggiungete l'aceto, l'acqua e aggiustate di sale, fate ridurre. Assemblare: si può lasciare che ognuno prenda ogni ingrediente a suo piacimento o fare ciò che viene chiamato "tarabeesh" (cupo) sistemando tutti gli ingredienti a strati terminando con il riso (a parte la cipolla frita) in una ciotola e poi capovolgendola sul piatto. Guarnire con la cipolla frita.

A cura di Mohamed

OTTOBRE

L'è no sempar or quel ca lusisa

1	martedì S. TERESA DEL B. GESÙ	CARTA E CARTONE
2	mercoledì SS. ANGELI CUSTODI	VETRO
3	giovedì S. GERARDO	INDIFFERENZIATO
4	venerdì S. FRANCESCO D'ASSISI	UMIDO INGOMBRANTI - RAEE
5	sabato S. PLACIDO	
6	domenica S. BRUNO	
7	lunedì B.V.M. DEL ROSARIO	UMIDO
8	martedì S. BENEDETTA	PLASTICA
9	mercoledì SS. DIONIGI E C.	VERDE
10	giovedì S. DANIELE	INDIFFERENZIATO
11	venerdì S. EMANUELA	UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
12	sabato S. SERAFINO	ECOVAN 9.00-13.00
13	domenica S. EDOARDO	
14	lunedì S. CALLISTO I	UMIDO
15	martedì S. TERESA D'AVILA	CARTA E CARTONE
16	mercoledì S. EDVIGE	VETRO

17	giovedì S. IGNAZIO DI ANTIOCHIA	INDIFFERENZIATO
18	venerdì S. LUCA	UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
19	sabato S. LAURA	
20	domenica S. ADELINA	
21	lunedì S. ORSOLA	UMIDO
22	martedì S. DONATO	PLASTICA
23	mercoledì S. GIOVANNI DA CAPESTRANO	VERDE
24	giovedì S. ANTONIO MARIA CLARET	INDIFFERENZIATO
25	venerdì S. DARIA	UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
26	sabato S. EVARISTO	ECOVAN 9.00-13.00
27	domenica S. DELIA	
28	lunedì SS. SIMONE E GIUDA	UMIDO
29	martedì S. ERMELINDA	CARTA E CARTONE
30	mercoledì S. GERMANO	VETRO
31	giovedì S. LUCILLA	INDIFFERENZIATO



© Mamo Loati

Piattoni e maiale (Cina)



Ingredienti per 4 persone:

500 g di piattoni (taccole), 3 fette di lonza di maiale, 1 cipollotto o mezza cipolla, 2 spicchi d'aglio, 3 cucchiaini di salsa di soia, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva (o olio di semi), 1 cucchiaino di vino (qualsiasi tipo), sale q.b.

Preparazione:

Lavare i piattoni e tagliarli in diagonale in piccole strisce da mezzo centimetro di larghezza; mettere da parte in un piatto. Tagliare la lonza di maiale a strisce sottili (come i piattoni) e metterle in una ciotola, insaporire con un cucchiaino di salsa di soia e un cucchiaino di vino. Portare a ebollizione una pentola di acqua e fare cuocere i piattoni per 3 minuti. Scaldare il wok o una padella antiaderente capiente, versare un cucchiaino d'olio e quando questo è caldo versare tutto il contenuto della ciotola con la lonza e rigirla velocemente per farla scottare; appena cambia colore spegnere il fuoco e mettere da parte la lonza. Versare l'olio rimanente nel wok e quando questo è caldo aggiungere l'aglio schiacciato e il cipollotto tritato grossolanamente. Appena il cipollotto soffrigge aggiungere i piattoni precedentemente scottati in acqua bollente, il sale e la rimanente salsa di soia, rigirare il tutto fino a che i piattoni diventano teneri ma non molli. Unire la lonza, rigirare per mischiare piattoni e lonza e versare in un piatto da portata. Servire accompagnato da riso bianco non salato.

A cura di Xujun Zu

Semina

A novembre si possono piantare i bulbi delle cipolle e seminare:

- in pieno campo: piselli, valeriana, fave, spinaci e ravanelli;
- sotto vetro: rucola, cicoria verde e lattuga.

Ricorrenze

11/11 giornata mondiale contro la pena di morte

13/11 giornata mondiale della gentilezza

25/11 giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne

NOVEMBRE

*Una feta ad salam in una
micheta e set in paradisi*

1 <i>venerdì</i> TUTTI I SANTI		UMIDO INGOMBRANTI - RAE
2 <i>sabato</i> COMMEM. DEFUNTI		
3 <i>domenica</i> S. MARTINO DI PORRES		
4 <i>lunedì</i> S. CARLO BORROMEO		UMIDO
5 <i>martedì</i> S. ZACCARIA		PLASTICA
6 <i>mercoledì</i> S. LEONARDO		VERDE
7 <i>giovedì</i> S. ERNESTO		INDIFFERENZIATO
8 <i>venerdì</i> S. GOFFREDO		UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
9 <i>sabato</i> DEDIC. BASILICA LATERANO		ECOVAN 9.00-13.00
10 <i>domenica</i> S. LEONE MAGNO		
11 <i>lunedì</i> S. MARTINO DI TOURS		UMIDO
12 <i>martedì</i> S. GIOSAFAT		CARTA E CARTONE
13 <i>mercoledì</i> S. DIEGO		VETRO
14 <i>giovedì</i> S. ALBERICO		INDIFFERENZIATO
15 <i>venerdì</i> S. ALBERTO MAGNO		UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
16 <i>sabato</i> S. MARGHERITA DI SCOZIA		

17 <i>domenica</i> S. ELISABETTA DI UNGHERIA		UMIDO
18 <i>lunedì</i> DEDIC. BASILICA VATICANA		PLASTICA
19 <i>martedì</i> S. FAUSTO		VERDE
20 <i>mercoledì</i> S. EDMONDO		INDIFFERENZIATO
21 <i>giovedì</i> PRESENTAZIONE MARIA VERGINE		UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
22 <i>venerdì</i> S. CECILIA		ECOVAN 9.00-13.00
23 <i>sabato</i> S. CLEMENTE I - S. COLOMBANO		
24 <i>domenica</i> S. FLORA		
25 <i>lunedì</i> S. CATERINA D'ALESSANDRIA		UMIDO
26 <i>martedì</i> S. DELFINA		CARTA E CARTONE
27 <i>mercoledì</i> S. VIRGILIO		VETRO
28 <i>giovedì</i> S. GIACOMO DELLA M.		INDIFFERENZIATO
29 <i>venerdì</i> S. SATURNINO		UMIDO INGOMBRANTI - RAE
30 <i>sabato</i> S. ANDREA		



© Mamo Loati

Borsh (Ucraina)



Ingredienti per 4 persone:

1 kg di barbabietole, 400 g di carne di maiale, 400 g di crauti in scatola, 2 carote, 2 pomodori, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di olio EVO, sale q.b., brodo q.b., 400 g di panna acida, 1 ciuffo di aneto

Preparazione:

Originario dell'Ucraina, il Borsh è una zuppa dal sapore molto particolare che va servita accompagnandola con della panna acida ed è un piatto perfetto quando le sere iniziano a farsi più fredde.

Preparate il brodo con verdure (cipolle, carote, sedano, prezzemolo) e carne (pollo e manzo). Mettete a lessare le barbabietole rosse in una pentola colma d'acqua. Ora affettate finemente una cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con abbondante olio EVO. Sbucciate, affettate e unite l'aglio nella casseruola. Sgrassate e tagliate la carne di maiale in bocconcini e unitela alla casseruola per farla rosolare in modo uniforme. Pulite e affettate le carote e unite anch'esse nella casseruola. Aggiungete il brodo e un paio di mestoli dell'acqua di cottura delle barbabietole. Tagliate le barbabietole ormai cotte e unite anch'esse alla casseruola con il resto degli ingredienti. Aggiungete anche i crauti scolati dall'acqua di conserva. Lavate e tagliate i pomodori a spicchi ed eliminate l'acqua di vegetazione con i semi, quindi uniteli alla casseruola. Coprite e fate cuocere il Borsh per altri 40 minuti. Servite il Borsh ben caldo, mettendo in ogni piatto un ciuffetto di aneto e un cucchiaino di panna acida.

A cura di Boris e Tetiana

Semina

A dicembre si possono piantare i bulbi delle cipolle e seminare:

- in pieno campo: piselli, valeriana, fave, spinaci e ravanelli;
- sotto vetro: rucola, cicoria verde e lattuga.

Ricorrenze

- 05/12 giornata mondiale contro il consumo del suolo
- 10/12 giornata mondiale dei diritti umani
- 20/12 giornata mondiale della solidarietà

DICEMBRE

*Fin ca pödam tirà al fià,
mal ca vegna mal ca và*

1 <i>domenica</i> I. DI AVVENTO - S. ELIGIO		
2 <i>lunedì</i> S. VIVIANA		UMIDO
3 <i>martedì</i> S. FRANCESCO XAVIER		PLASTICA
4 <i>mercoledì</i> S. BARBARA		
5 <i>giovedì</i> S. GIULIO		INDIFFERENZIATO
6 <i>venerdì</i> S. NICOLA		UMIDO INGOMBRANTI - FERRO
7 <i>sabato</i> S. AMBROGIO		ECOVAN 9.00-13.00
8 <i>domenica</i> II. DI AVVENTO - IMMACOLATA CONCEZIONE		
9 <i>lunedì</i> S. SIRO VESCOVO DI PAVIA		UMIDO
10 <i>martedì</i> B.V. DI LORETO		CARTA E CARTONE
11 <i>mercoledì</i> S. DAMASO I		VETRO
12 <i>giovedì</i> S. GIOVANNA FRANCESCA DI CHANTAL		INDIFFERENZIATO
13 <i>venerdì</i> S. LUCIA		UMIDO INGOMBRANTI - LEGNO
14 <i>sabato</i> B. NOEMI		
15 <i>domenica</i> III. DI AVVENTO - S. ACHILLE		
16 <i>lunedì</i> S. ADELAIDE		UMIDO

17 <i>martedì</i> S. LAZZARO		PLASTICA
18 <i>mercoledì</i> S. GRAZIANO		VERDE
19 <i>giovedì</i> S. DARIO		INDIFFERENZIATO
20 <i>venerdì</i> S. MACARIO		UMIDO INGOMBRANTI - ARREDO
21 <i>sabato</i> S. PIETRO CANISIO		ECOVAN 9.00-13.00
22 <i>domenica</i> IV. DI AVVENTO - S. DEMETRIO		
23 <i>lunedì</i> S. GIOVANNI DA KETY		UMIDO
24 <i>martedì</i> S. IRMA		CARTA E CARTONE
25 <i>mercoledì</i> NATALE DI GESÙ		
26 <i>giovedì</i> S. STEFANO 1° MARTIRE		INDIFFERENZIATO
27 <i>venerdì</i> S. GIOVANNI		UMIDO VETRO INGOMBRANTI - RAE
28 <i>sabato</i> SS. INNOCENTI MARTIRI		
29 <i>domenica</i> S. TOMMASO BECKET		
30 <i>lunedì</i> S. EUGENIO		UMIDO
31 <i>martedì</i> S. SILVESTRO		PLASTICA

NUMERI UTILI

ENTE	INDIRIZZO	TELEFONO
COMUNE DI BORGARELLO - POLIZIA LOCALE MUNICIPALE BIBLIOTECA COMUNALE	Via Principale, 2	0382 925581 3803055823 (<i>cellulare di servizio</i>) 3206072888
COMANDO CARABINIERI - CERTOSA DI PAVIA	Via Monumento, 3 - Certosa di Pavia	0382 925203
AMBULATORI MEDICI	Via Togliatti, 14	0382 927630 (<i>segreteria distretto</i>)
FARMACIA ACHILLEA	Via Principale, 23	0382 924413
ASM PAVIA - EMERGENZA ACQUE - FOGNATURE - PRONTO INTERVENTO	Via Donegani, 21 – Pavia	800 992 744
SERVIZIO INGOMBRANTI IDEALSERVICE		800 365 644
A2A ENERGIA	Viale Montegrappa, 15 - Pavia	800 189 600
ISTITUTO COMPRENSIVO DI CERTOSA DI PAVIA	P.zza Falcone e Borsellino, 4 - Certosa di Pavia	0382 925746
SCUOLA INFANZIA BORGARELLO	Via Corbellini, 2	0382 477833
SCUOLA PRIMARIA BORGARELLO	Via Pavia, 12-14	0382 494123
SCUOLA SECONDARIA I GRADO – CERTOSA DI PAVIA	P.zza Falcone e Borsellino, 4 - Certosa di Pavia	0382 925559
CONSORZIO FORESTALE	Via Pavesi, 17 Pavia	0382 1477133
COMANDO PROVINCIALE VIGILI DEL FUOCO PAVIA	Via Campari, 34 Pavia	0382 439609
GUARDIA MEDICA PAVIA	Via Lovati, 45 Pavia	848 88 18 18
POLIZIA DI STATO - QUESTURA DI PAVIA	Via Rismondo, 68 Pavia	038 25121
AUTOGUIDOVIE	Strada Campeggi, 17 Pavia	800 08 65 67
CENTRO ANTIVELENI (CAV/CNIT) PAVIA	IRCCS Fondazione Maugeri, Via S. Maugeri, 10 Pavia	0382 26261
NUMERO UNICO EUROPEO DI EMERGENZA (NUE)	112	Pronto soccorso: 118 Polizia: 113 Vigili del Fuoco: 115 Numero Antiviolenza: 1522
PROTEZIONE CIVILE - CERTOSA DI PAVIA	Via Marconi, 1 Certosa di Pavia	0382 933723
AUSER C.T.E. IL BORGO CENTRO DI PROMOZIONE SOCIALE - BORGARELLO	Via Turati, 27	0382 924763
PARROCCHIA S. MARTINO VESCOVO	Via Principale, 22	0382 925541
ORATORIO S. TERESINA DI GESÙ BAMBINO - BORGARELLO	Via Principale, 22	0382 925918
MICRONIDO I TIPI ALLEGRI	Via Carlo Alberto Dalla Chiesa, 6	3343414674