



# CALENDARÌ

TACUIGN

da Murazùm



# 2005

PRO LOCO MORAZZONE



# Genàar

- 1 <sup>1</sup> **SABAT** Ùl prim di du l'ann  
S.ta Maria mama dul Signur
- 2 **DUMENIGA**  
SS. Basili e Gregòri
- 3 <sup>2</sup> **LUNEDI'**  
S.ta Genuèfa
- 4 **MARTEDI'**  
S. Ermeet
- 5 **MERCULDI'**  
S.ta 'Melia
- 6 **GIUEDI'**  
L'Epifania, i Remaag - S. Guerin
- 7 **VENERDI'**  
S. Lùciaan - S. Raimund
- 8 **SABAT**  
S. Massim, Massimiin
- 9 **DUMENIGA**  
S. Giùliaan
- 10 <sup>3</sup> **LUNEDI'**  
S. Aldu
- 11 **MARTEDI'**  
S. Igiin
- 12 **MERCULDI'**  
S. Mudèst
- 13 **GIUEDI'**  
S. Ilari
- 14 **VENERDI'**  
S. Feliz, Feliziin
- 15 **SABAT**  
S. Maur, Mauriin
- 16 **DUMENIGA**  
S. Marcèll, 'Zell
- 17 <sup>4</sup> **LUNEDI'**  
S. Antòni, Togn, Tugnö, Tugnèla
- 18 **MARTEDI'**  
S.ta Liberata
- 19 **MERCULDI'**  
S. Mariu, Mariuliin
- 20 **GIUEDI'**  
S. Bastiaan
- 21 **VENERDI'**  
S.ta Agnees, 'Gnesa
- 22 **SABAT**  
S. Gaiùdènz - S. Vincènz
- 23 **DUMENIGA**  
S.ta Ermenziàna - I tri fiö Martiri
- 24 <sup>5</sup> **LUNEDI'**  
S. Francesch de S., Cècch, Cechiin, Cecö
- 25 **MARTEDI'**  
La cünversiuin de S. Paul
- 26 **MERCULDI'**  
SS. Titu e Timutee
- 27 **GIUEDI'**  
S.ta Angela Meriis
- 28 **VENERDI'**  
S. Tumaas d'A., Tumasin
- 29 **SABAT**  
S. Custanz
- 30 **DUMENIGA**  
S.ta Martina
- 31 <sup>6</sup> **LUNEDI'**  
S. Giuann Bosch, Giann, Gianiin

## UL PRESTINÉ



**Santa Martina la trà giò gran farina.**  
Santa Martina butta giù tanta farina.  
**Chi ga vör tröpp ben ai dané ai crepa cun't la crapa stórta e frècc i pè.**  
Chi vuole troppo bene ai soldi crepa con la testa storta e i piedi freddi.  
**Puliticànt e baucsiàtt, cuèrc bùm par tùcc i pignàtt.**  
Politicians and scroungers (sono) coperchi buoni per tutte le pignatte.  
**Quand che i nèbi vàn in dènt, l'è sèmpar cativ tèmp.**  
Quando la nebbia va in dentro (per le montagne), porta sempre cattivo tempo.

## RICÈTA - SPÀRAGG A LA LUMBARDA

**Ingredient par quater/ses persòn:**  
ASPARAGI (1 kg), BURRO (50 g), 4 CUCCHIAI DI OLIO, 1 UOVO, PANGRATTATO (40g), SALE, PEPE

### Ricèta:

Eliminate la parte più dura e legnosa degli asparagi, poi lavateli bene. Legateli a piccoli mazzetti e metteteli in posizione verticale, con le punte rivolte verso l'alto, in una pentola con abbondante acqua salata; lessateli per circa 15 minuti, quindi scolateli e lasciateli raffreddare. Eliminate completamente la parte bianca, poi passate le punte verdi prima nell'uovo sbattuto con una presa di sale e un pizzico di pepe, e poi nel pangrattato. Fate scaldare l'olio con il burro in una padella antiaderente, quindi immergetevi gli asparagi e frigeteli fino a quando saranno ben dorati. Passateli su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso. Serviteli subito in tavola.



### L'ingredient: i spàragg

La pianta dell'asparago (dal greco *aspáragos*) appartiene alla famiglia delle *Asparagaceae* che, a completo sviluppo, presenta fusti annui, sottili, assai ramificati, alti 2-3 m, portanti minuti fillodi aghiformi. Gli asparagi che vengono consumati come ortaggio sono i giovani fusti teneri (turioni), crescenti da un ammasso di radici un po' ingrossate (zampe). I fiori sono piccoli e giallastri; i frutti sono bacche rosse, grosse come piselli. Per la coltura sono necessari terreni sciolti e drenati, arricchiti di buone concimazioni organiche. Le regioni con maggiore produzione sono Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Piemonte, Lazio e Liguria. Gli asparagi costituiscono un alimento apprezzato, preparato più spesso come piatto a sè stante che come verdura di contorno. Si fanno bollire a vapore e si mangiano all'agro, oppure alla parmigiana, spesso con l'aggiunta di uova fritte. Gli asparagi selvatici o lupari si distinguono per il loro gusto penetrante e amaro.



# Febràar

- 1 **MARTEDI'**  
S.ta Verdiana, S. Seveer
- 2 **MERCULDI'**  
La presentaziùn dul Signür - la Candelora
- 3 **GIUEDI'**  
S. Biàas
- 4 **VENERDI'**  
S. Gilbèrt
- 5 **SABAT**  
S.ta Agata
- 6 **DUMENIGA**  
S.ta Durutea, S. Paul Miki
- 7 **LUNEDI'**  
S. Ricardu
- 8 **MARTEDI'**  
S. Giròlum E., Girumín
- 9 **MERCULDI'** i Ceneri  
S.ta 'Pülònia
- 10 **GIUEDI'**  
S.ta Sculastica, S. Arnàld
- 11 **VENERDI'**  
La Madòna de Lurd
- 12 **SABAT**  
S. Damiàan
- 13 **DUMENIGA** I° da Quaresima  
S.ta Fosca, S.ta Maura
- 14 **LUNEDI'**  
S. Valentín, SS. Cirill e Metòdi
- 15 **MARTEDI'**  
S. Faüstín
- 16 **MERCULDI'**  
S.ta Giùliana
- 17 **GIUEDI'**  
SS. Sètt Fundadur
- 18 **VENERDI'**  
S. Simeún
- 19 **SABAT**  
S. Mansüett, Süett
- 20 **DUMENIGA** II° da Quaresima  
S. Eleüteri, S. Zenòbi
- 21 **LUNEDI'**  
S. Pier Damián
- 22 **MARTEDI'**  
Catedra de S. Péder
- 23 **MERCULDI'**  
S. Pulicarp
- 24 **GIUEDI'**  
S. Sérgiu
- 25 **VENERDI'**  
S. Cesàari
- 26 **SABAT**  
S. Ruméu, S. Lisànder
- 27 **DUMENIGA** III° da Quaresima  
S.ta Nurína, S. Leander
- 28 **LUNEDI'**  
S. Rumàn

## UL LÜSTRASCÀRP



### A febràar i merli van in pàar.

A febbraio i merli vanno in paio (si accoppiano).

### Dal cantà sa cugnós l'usèl, dal parlà sa misüra ùl cervèl.

Dal canto si riconosce l'uccello, dal parlare si misura il cervello.

### Al var püsè la lappa che la sàpa.

Vale di più la chiacchera, che la zappa.

### Quand i galin a cùran in lècc, o c'al piö o c'al fà frècc.

Quando le galline corrono a letto, o piovierà o farà freddo.



## RICÈTA - RISOT A LA CERTUSINA

### Ingredient par ses/vót persòn:

RISO (500g), GAMBERI D'ACQUA DOLCE (500g), PISELLI PULITI (300g), FUNGHI FRESCHI (100g), BURRO (100g), 6 RANE, 6 FILETTI DI PESCE PERSICO O DI SOGLIOLA, 2 POMODORI, UNA CAROTA, 3 PORRI, UNA CIPOLLA, FOGLIE DI SEDANO, VINO BIANCO, OLIO D'OLIVA, SALE

### Ricèta:

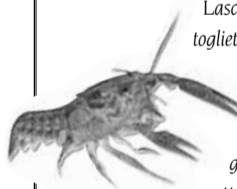
Mettete in una casseruola un po' d'olio e un pezzetto di burro, unite i porri tritati, qualche foglia di sedano e la carota tritata. Fate soffriggere bene, salate, quindi mettele nel recipiente le rane, dopo averle pulite; fate rosolare per qualche minuto e bagnate con un bicchiere di vino bianco.

Lasciate evaporare e ritirate dal fuoco; togliete le cosce alle rane e tenetele a parte.

Versate nella casseruola circa un litro e mezzo d'acqua, salarla e porre il recipiente sul fuoco. Lessate i gamberi in acqua salata, sgusciateli e mettele la polpa insieme alle cosce delle rane. Preparate un risotto bianco. Mentre cuoce, fate rosolare nel burro poca cipolla, poi sistemare in un recipiente i filetti di persico o di sogliola, bagnandoli con qualche cucchiaio di vino bianco. Appena evaporato il vino, unire i pomodori e, fatti a filetti, i funghi, la polpa dei gamberi, le cosce delle rane e i piselli. Lasciare cuocere in pentola con coperchio circa 15 minuti. Quando il risotto sarà pronto, distribuirlo nei piatti e disporre al centro di ogni porzione un filetto di pesce, due cosce di rana, dei gamberi e funghetti.

### L'ingredient: ul gàmbar

Il gambero d'acqua dolce è un crostaceo appartenente alla Famiglia degli Astacidae. Il gambero di fiume e torrente ha un colore bruno-verdastro, può raggiungere i 12 centimetri di lunghezza e il peso massimo di 90 grammi. Ha abitudini prevalentemente notturne ed è onnivoro, cibandosi di insetti, larve di anfibi e pesci, anellidi, molluschi, vegetali acquatici e detriti organici. I principali predatori della specie sono le arvicole e i pesci (salmonidi). Il suo habitat ideale coincide con i corsi d'acqua freschi e di elevata qualità ambientale, non troppo turbolenti, ben ossigenati e con temperature massime dell'acqua pari a 22 °C. Il gambero di fiume è stato inserito da parte della IUCN nel "libro rosso" degli invertebrati, a causa della sua rarità.



**LA BOTTEGA DELLA PASTA**  
di Frison Giorgio  
Via Mameli, 19  
Morazzone (VA)  
Tel. 0332/873091

**CENTRO DENTISTICO**  
**TESCARO LUCIANO & C. S.a.s.**  
Riceve per appuntamento: Martedì mattina  
Mercoledì pomeriggio - Venerdì pomeriggio  
Via Libertà, 71 - 21040 Morazzone (VA)  
Tel. 0332/462822

**OPTIC OCCHIALI**  
VENDITA DIRETTA DI OCCHIALI DA VISTA E  
DA SOLE DI PRODUZIONE PROPRIA  
Montature e lenti delle migliori marche  
Lenti a contatto, liquidi e accessori  
C.so della Repubblica, 65 - 21019 SOMMA LOMBARDO  
Tel 0331-259562 - Fax 0331-254225 - stopio@terro.it

**SHASA**  
AUTOLAVAGGIO  
SELF-SERVICE  
Via Caronno Varesino, 81  
21040 Morazzone (VA)







# Marz

DÓ SART



**A San Giusèpp, fiùriss ùl perseghètt.**  
A San Giuseppe fiorisce il pesco.  
**I disgrazi hinn cumè i scirèes: adrè a vüna gh'a 'na vàn dèes.**  
Le disgrazie sono come le ciliegie: dietro a una ne giungono altre dieci.  
**A stùpà la boca a tùcc i cuiùn, gh'a na vöor insci da macarùn!**  
A chiudere la bocca a tutti gli sciocchi ce ne vogliono così di maccheroni!  
**Amiur e gelüsia sa fàn sempar cumpagnia.**  
Amore e gelosia si fanno sempre compagnia.

**RICÈTA - PATÉ DA FIDICC**  
**Ingredient par quater persòn:**  
FEGATO D'OCA (250g), FEGATINI DI POLLO (250g), BURRO (250g), UN BICCHIERINO DI VINO MARSALA SECCO, UNA FOGLIA DI ALLORO, SALE E PEPE

**Ricèta:**  
Dopo aver tolto la pellicina ai due tipi di fegato, tritateli finemente e metteteli in una casseruola (a fuoco lento) a soffriggere per pochi minuti, insieme a circa 40 gr di burro e all'alloro; passateli al setaccio per privarli dei filamenti, quindi mettete la crema così ottenuta in una ciotola, per unirla al restante burro e, seguendo a lavorare con un cucchiaino di legno, inglobatevi, poco per volta, il marsala. Versate il paté in una terrina e mettetelo in frigorifero. Servire almeno dopo un'ora.

**L'ingredient: l'öca**  
Come non ripensare, trattando di questo animale, a quel famosissimo e avvincente episodio della storia quando i Romani, assaliti dai Galli, erano assediati nella loro città. Un ridotto manipolo di guerrieri si era asserragliato, per un'ultima difesa, dentro le mura della rocca costruita sul Campidoglio. Era notte. I soldati dormivano, quando un gruppo di Galli, approfittando del sonno dei difensori, tentò di entrare nella cittadella per chiudere la partita. Il sonno dei Romani doveva essere profondo, ma non così quello delle oche che diedero l'allarme, starnazzando furiosamente. Gli assediati si svegliarono mandando in fumo il piano degli assaltatori. Le oche sono, in effetti, degli ottimi animali da guardia. Ma l'oca ci riserva anche altre curiosità; era infatti con le sue penne appuntite ed intinte nell'inchiostro che si scriveva di scienza e letteratura fino a quasi tutto l'Ottocento. Ma i tempi sono cambiati. Oggi per scrivere usiamo stilografiche oppure biro. Eppure, nonostante l'avvento di tutte queste tecnologie, gli strumenti con cui scriviamo continuiamo tenacemente a chiamarli ancora e sempre "penne".



- 1 **MARTEDI'**  
S. Albín
- 2 **MERCULDI'**  
S. Eracli
- 3 **GIUEDI'**  
S.ta Cünegunda
- 4 **VENERDI'**  
S. Casimii, S. Lucio
- 5 **SABAT**  
S. 'Driàan
- 6 **DUMENIGA** IV° da Quaresima  
S.ta Ròsa da Vit., S. Eziu
- 7 **LUNEDI'**  
S.ta Felicità
- 8 **MARTEDI'**  
S. Giuann de Dio
- 9 **MERCULDI'**  
S.ta Cèca Rumana, Cechina
- 10 **GIUEDI'**  
S. Pruvìn, S. Simplicii
- 11 **VENERDI'**  
S. Custantiin
- 12 **SABAT**  
S. Massimiliàn
- 13 **DUMENIGA** V° da Quaresima  
S.ta Patrizia, S. Rüdriigh
- 14 **LUNEDI'**  
S.ta Matilda, Tilda
- 15 **MARTEDI'**  
S.ta Lüisa, S. Ceser
- 16 **MERCULDI'**  
S. Abràm
- 17 **GIUEDI'**  
S. Patrizi
- 18 **VENERDI'**  
S. Cirill de G., Salvaduur
- 19 **SABAT**  
S. Giusèpp, Pèpp, Pepin, Pepö
- 20 **DUMENIGA** i Palmi  
S.ta Claudia
- 21 **LUNEDI'**  
S. Buniin, S. Benedett
- 22 **MARTEDI'**  
S. Benvenù
- 23 **MERCULDI'**  
S. Türibi
- 24 **GIUEDI'**  
S. Gabriél A., S. Ròmùl
- 25 **VENERDI'**  
La 'Nunciaziun de N.S.
- 26 **SABAT**  
S. 'Manüeel
- 27 **DUMENIGA** Pasqua  
S. Làzar
- 28 **LUNEDI'** di du l'Angiul  
S. Sist III
- 29 **MARTEDI'**  
S. Segund
- 30 **MERCULDI'**  
S. Quirin, S. 'Medéu
- 31 **GIUEDI'**  
S. Beniamín, Beniamm



# Aprìl

- 1 VENERDI'**  
S. Ugo, Ughèto
- 2 SABAT**  
S. Francesch de P., Cècch, Cecö, Cechin
- 3 DUMENIGA**  
S. Pancrazi, S. Ricardu
- 4 LUNEDI'**  
S. Isidòor, Dòru
- 5 MARTEDI'**  
S. Vincènz Fereri
- 6 MERCULDI'**  
S. Guglièlmü; S. Diògen
- 7 GIUEDI'**  
S. Ermano
- 8 VENERDI'**  
S.ta Giülia; S. Diuniis
- 9 SABAT**  
S. Demetri
- 10 DUMENIGA**  
S. Terènz
- 11 LUNEDI'**  
S. Stanisläü
- 12 MARTEDI'**  
S. Zenuun
- 13 MERCULDI'**  
S. Martiin I
- 14 GIUEDI'**  
S. Valeriaan
- 15 VENERDI'**  
S. 'Nibale
- 16 SABAT**  
S.ta Benedeta; S. Lambèrt
- 17 DUMENIGA**  
S. Rubèrt
- 18 LUNEDI'**  
S. Galdiin
- 19 MARTEDI'**  
S.ta Éma
- 20 MERCULDI'**  
S. Severian
- 21 GIUEDI'**  
S. Sèlmu
- 22 VENERDI'**  
S. Caiu, S. Teudòr, Dòru
- 23 SABAT**  
S. Giörg
- 24 DUMENIGA**  
S. Fedél
- 25 LUNEDI'**  
S. March Festa de la Liberaziün
- 26 MARTEDI'**  
S. Marcelín
- 27 MERCULDI'**  
S.ta Zita
- 28 GIUEDI'**  
S.ta Valeria; S. Vitàl
- 29 VENERDI'**  
S.ta Caterina, Rina
- 30 SABAT**  
S. Piu V

## DÓ LATÉE



**Aprìl gh'a n'ha trenta, ma sa piùess trentugn, faress dann a nisugn.**

Aprile ha trenta giorni, ma se piovesse per trentun giorni, non farebbe del male a nessuno.

**Se la rùndin la strüsa tèra 'n dùl vulà, ùl brùtt temp sa fà mia specià.**

Quando le rondini volano a raso terra, è segno di pioggia.

**L'è mej vess amiis d'un sciiur tacàgn che d'un piuarètt generiüs.**

E' meglio essere amici di un ricco avaro che di un povero generoso.

**La mòort la vèng dentar senza picà, la trafèga senza parlà e la ta 'ndurmenta senza fàtt ninà.**

La morte entra (in casa) senza bussare, traffica senza parlare, e ti addormenta senza farti ninnare (cullare).



## RICÈTA - PASTA CUL STRACHIN

**Ingrediènt par ses persòn:**

PASTA SECCA (600g), GORGONZOLA (300g), CREMA DI LATTE (250g), UN BICCHIERINO DI GRAPPA, PARMIGIANO REGGIANO (200g), SALE

**Ricèta:**

Dopo aver ridotto il gorgonzola a cubetti, mettetelo in una padella grande, a fiamma docile e fatelo sciogliere insieme alla crema di latte; trascorsi 10 minuti, versate la grappa, mescolate ancora e lasciate bollire per qualche minuto. In una pentola lessate la pasta in abbondante acqua salata; sgrondatela al dente poi unitela alla crema di gorgonzola, salatela in padella e mantecatela con il formaggio grattugiato, quindi servitela ancora fumante.

**L'ingredient: ul strachìn**

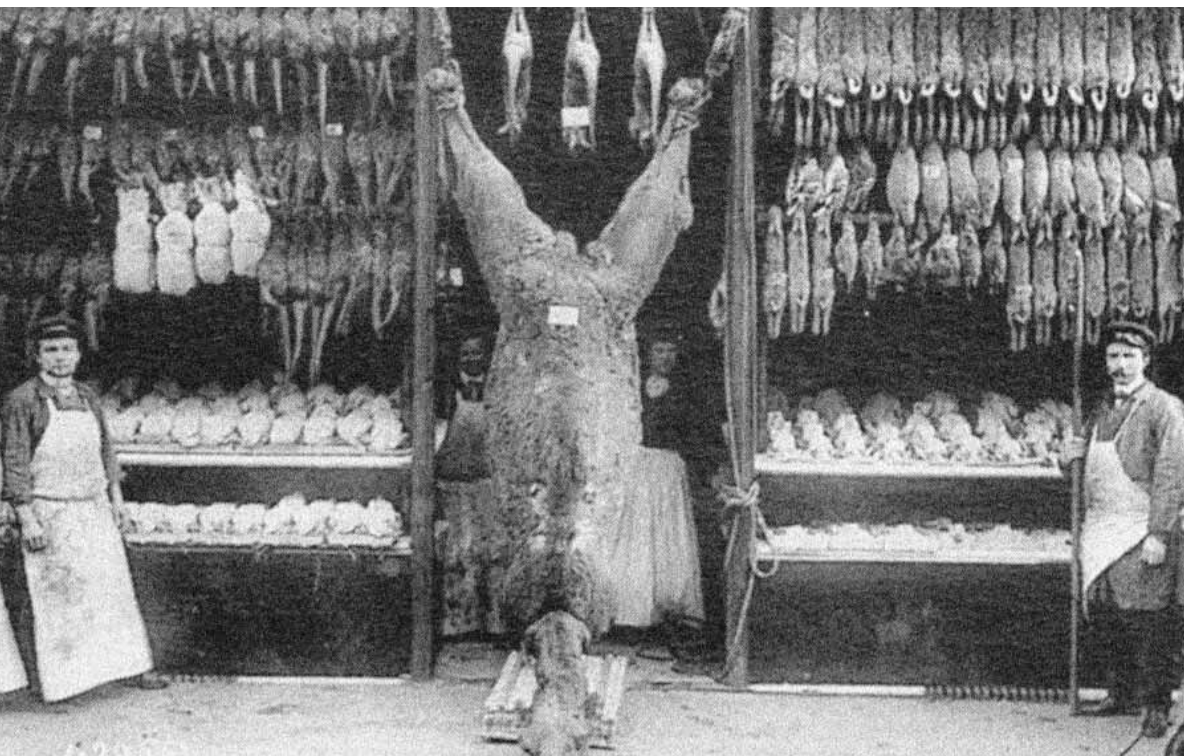
Il gorgonzola è un formaggio assai antico, sebbene come i vari altri prodotti alimentari di vecchia tradizione sia privo di un atto di nascita ufficiale. In compenso, ne ha molti di natura ipotetica-leggendaria.



Alcuni affermano che il gorgonzola sarebbe stato fatto per la prima volta, nella località omonima alle porte di Milano, nell'anno di grazia 879. Altri ancora dicono invece che la nascita ebbe luogo a Pasturo nella

Valsassina, grande centro caseario da secoli, grazie alla presenza di quelle ottime grotte naturali la cui temperatura media è costante tra i 6 ed i 12 °C e consente, pertanto, la perfetta riuscita del gorgonzola, così come di vari altri formaggi. Il primo vero nome del gorgonzola fu appunto quello di "stracchino di Gorgonzola", meglio definito poi dal suo sinonimo di "stracchino verde". In tal contesto, è fuor di dubbio che la sua produzione avvenisse con le mungiture autunnali della transumanza di ritorno dalle malghe od alpeggi e che avesse così un ben definito parallelo con gli altri formaggi lavorati dai diversi funghi penicillii in tutto l'arco alpino. Gorgonzola, in ogni caso, rimane il centro di maggior fama, seppur non di maggior produzione e commercio.





# Mágg

- 1 **DUMENIGA**  
S. Giusèpp lavurador, Pèpp, Pepin, Pepò
- 2 <sup>19</sup> **LUNEDI'**  
S. Atanasi
- 3 **MARTEDI'**  
S. Filipp e Giacom, Filipín e Giacomín
- 4 **MERCULDI'**  
S.ta Togna, S. Silvàn
- 5 **GIUEDI'** Ascensiún  
S.ta Irene
- 6 **VENERDI'**  
S.ta Giüdíta
- 7 **SABAT'**  
S.ta Flavia
- 8 **DUMENIGA** Ascensiún  
S. Vituur
- 9 <sup>20</sup> **LUNEDI'**  
S. Pacòmì
- 10 **MARTEDI'**  
S. Antuniin, S. Alfiü
- 11 **MERCULDI'**  
S. Fabiu
- 12 **GIUEDI'**  
S. Pancrazi
- 13 **VENERDI'**  
La Madòna de Fatima
- 14 **SABAT'**  
S. Matia
- 15 **DUMENIGA** Pentecòst  
S. Turquaat
- 16 <sup>21</sup> **LUNEDI'**  
S. Übaald, Baldu
- 17 **MARTEDI'**  
S. Pasquaal
- 18 **MERCULDI'**  
S. Giuann I
- 19 **GIUEDI'**  
S. Ivü
- 20 **VENERDI'**  
S. Bernardiin
- 21 **SABAT'**  
S. Valènt, S. Vitòri
- 22 **DUMENIGA** SS. Trinità  
S.ta Rita da Cascia
- 23 <sup>22</sup> **LUNEDI'**  
S. Desidéri
- 24 **MARTEDI'**  
S.ta Maria Aüsiliatrís; S.ta Susána
- 25 **MERCULDI'**  
S. Gregòri VII, S. Diuniis
- 26 **GIUEDI'**  
S. Filipp Neri, Filipín
- 27 **VENERDI'**  
S. Güstin, Tiin
- 28 **SABAT'**  
S. Mili, Milètu, Milö, Miliin
- 29 **DUMENIGA** Corpus Domini  
S. Massimín
- 30 <sup>23</sup> **LUNEDI'**  
S. Feliz, S. Ferdinand, Nandu, Nandín
- 31 **MARTEDI'**  
La visita du la Madòna

## UL MACELÀAR



### A San Bernardin cascia la spiga ùl grand e'l piniin.

A San Bernardino (20 maggio) mette la spiga il grande e il piccolo stelo.

**I erür dül dutür a vàn sòta tèera senza fà rumür!**

Gli errori del dottore vanno sotto terra senza far rumore.

**I ultim ad andà in gesa, hinn i prim a vigni föra.**

Gli ultimi ad entrare in chiesa sono i primi ad uscire.

**Quand s'è perdù l'unür s'è perdù nagòtt se restàn i danèe.**

Quando si è perso l'onore non si è perso niente se rimangono i soldi.



### RICÈTA - TURTA DUL DONIZÈT

#### Ingredient par quater/ses persòn:

BURRO (160g), ZUCCHERO (60g), 4 TUORLI, 2 ALBUMI, FARINA (25g), FECOLA (60g), ALBICOCCHES CANDITE A CUBETTI (50g), ANANAS CANDITA A CUBETTI (50g), CONCENTRATO DI MARASCHINO, UNA BUSTINA DI VANIGLIA

#### Ricèta:

Montate il burro con 50 grammi di zucchero, aggiungete i tuorli e amalgamate bene il tutto.

Inoltre montate a neve i due albumi con lo zucchero rimasto e incorporateli lentamente al composto

precedente. Aggiungete gradatamente la

farina, la fecola e quindi i canditi

di albicocca e ananas, insieme

agli aromi di maraschino e

vaniglia. Imburrate uno stampo

a corona per ciambella del

diametro di 24 cm, versatevi

l'impasto, mettete in forno a 180° per circa 40 minuti.

Sformate e fate raffreddare, quindi aggiungere lo

zucchero a velo.

#### L'ingredient: ul maraschin

Il liquore Maraschino ha il sapore e il profumo delle

Amarene marasca, un frutto meraviglioso e assai benefico

che cresce molto bene nei dintorni di Zadar (Croazia).

Il terreno carsico, la terra rossa, tanto sole e la bora,

contribuiscono allo straordinario

aroma del liquore Maraschino, che

nel XVII e nel XVIII secolo con le navi

veniva trasportato in tutte le parti del

mondo. Il liquore Maraschino fu

gradito da tanti celebri personaggi

storici e in modo particolare lo

apprezzarono nella Corte inglese.

E' noto che il Re Giorgio IV

mandava le proprie navi da guerra a

prendere le casse di questo liquore, e neanche la regina

Vittoria non riusciva a resistere a questa bevanda squisita.

Napoleone Bonaparte e i suoi generali festeggiavano le loro

vittorie militari brindando con questo liquore.







# Giùgn

DÓN Æ LA FILADÙRA



- 1 MERCULDI'**  
S. Giüstín
- 2 GIUEDI'** Festa de la República  
S. Erasmu
- 3 VENERDI'**  
S. Carlu
- 4 SABAT**  
S. Quiriin
- 5 DUMENIGA**  
S. Bunifazi
- 6 LUNEDI'**  
SS. Cör de Gesù, S. Nurbèrt
- 7 MARTEDI'**  
S. Rubèrt, S. Sabinián
- 8 MERCULDI'**  
S. Medárd
- 9 GIUEDI'**  
S. Primm, S.'Frèmm
- 10 VENERDI'**  
S.ta Diana; S.ta Margherita, Ghita
- 11 SABAT**  
S. Barnaba
- 12 DUMENIGA**  
S. Guidu, S.ta Basilde
- 13 LUNEDI'**  
S. Antòni da Padua, Tògn, Tugniin, Tugnèla
- 14 MARTEDI'**  
S. 'Liseu
- 15 MERCULDI'**  
S.ta Germana, S. Viit
- 16 GIUEDI'**  
S. Aureliaan
- 17 VENERDI'**  
S. Gregòri Barbariig
- 18 SABAT**  
S.ta Marina
- 19 DUMENIGA**  
Ss. Gervaas e Prutaas
- 20 LUNEDI'**  
S. Silveeri, S. E'tur
- 21 MARTEDI'**  
S. Lüiis, Lüisiin, Gigi, Gigètu
- 22 MERCULDI'**  
S. Pauliin
- 23 GIUEDI'**  
S. Lanfraanch
- 24 VENERDI'**  
S. Giuann Batista, Giann, Gianètu, Gianèla
- 25 SABAT**  
S. Guglièlmu
- 26 DUMENIGA**  
S. Vigìli, S. Dulf, Dulfiin
- 27 LUNEDI'**  
S. Ariaald, S. Cirill
- 28 MARTEDI'**  
S. Ireneu, S. Tilö
- 29 MERCULDI'**  
SS. Peder e Paul, Pedriin, Paulö
- 30 GIUEDI'**  
S.ta Lucina, SS. Primm Martiir

**Sa'l piöov par San Giuàn, ùl succ al fà pöcch dänn.**

Se piove per San Giovanni (24 giugno), l'asciutto fa poco danno.

**Ai vècc gh'a rincress a muri parché na imparàn vüna tücc i di.**

Ai vecchi rincresce morire perché ogni giorno imparano qualcosa.

**Vegliäa e püertà hin di quij màa ca rièsan mià a guarii né medigh, né üspedäj.**

Vecchiaia e povertà sono di quei mali che ne' medici ne' ospedali possono guarire.



## RICÈTA - LÜMAGHITT E NÚS

**Ingredient par ses/vót persòn:**

LUMACHE (1kg), GHERIGLI DI NOCE (150g), 3 CIPOLLE, 1 CAROTA, 1 GAMBO DI SEDANO, SALVIA, PREZZEMOLO, CHIODI DI GAROFANO, NOCE MOSCATA, CUMINO, BURRO, SALE, PEPE

**Ricèta:**

**P**ulite e preparate le lumache per la cottura mettendole in acqua fredda e portando lentamente a bollire.

Lasciate poi sobbollire per 5 minuti, quindi scolatele e mettetele in altra acqua con l'aggiunta di sale. Unite la carota, il sedano, un ciuffo di prezzemolo, pepe in grani e cuocete a fiamma bassa per 3 ore. Scolate le lumache, sguosciatele e tamponate i gusci con un canovaccio, quindi metteteli ad asciugare in forno tiepido per pochi minuti.

Nel frattempo mettetevi in un tegame del burro e fatelo sciogliere, aggiungete le cipolle tagliate, qualche foglia di salvia, un cucchiaino di prezzemolo tritato, due chiodi di garofano, un pizzico di noce moscata, qualche seme di cumino e fate insaporire a fiamma bassa. Pestate nel mortaio i gherigli di noce e aggiungeteli nel tegame facendoli rosolare. Unite anche le lumache, poca acqua calda e sale, lasciando poi sobbollire per 2 ore a tegame coperto. Fate restringere il sugo e spegnete. Rimettete le lumache nei gusci e adagiatele sopra l'atingolo, quindi portate in tavola. Servite con la polenta.

**L'ingredient: i lümaghitt**

**L**a lumaca di terra è un mollusco, ossia un animale privo di scheletro. Attualmente le lumache destinate all'alimentazione provengono per la maggior parte da vivai specializzati. Bisogna dire che le lumache prodotte nei vivai vanno sicuramente preferite a quelle raccolte allo stato libero, perchè sono alimentate in modo controllato e mantenute in un ambiente igienicamente idoneo.

La convinzione che le lumache siano difficili da digerire è legata in realtà alle salse e agli intingoli che vengono utilizzati abitualmente per prepararle; di per sè, infatti, la loro carne non presenta problemi di digestione. Prima di preparare una pietanza a base di lumache è indispensabile lavarle bene con acqua e aceto (un 20% di aceto bianco) e bollirle; una volta lessate possono essere conservate in congelatore.



# Lüj

- 1 **VENERDI'**  
Prez. Sangh de Gesü - S.ta Estèr, Esterina
- 2 **SABAT**  
S. Urbaan, S. Utuun
- 3 **DUMENIGA**  
S. Tumaas, Tumasiin
- 4 **LUNEDI'**  
S.ta Lisabèta
- 5 **MARTEDI'**  
S. Antòni M. Zàcaria
- 6 **MERCULDI'**  
S. Maria Gorèti
- 7 **GIUEDI'**  
S. Claudio
- 8 **VENERDI'**  
S. 'Driaan
- 9 **SABAT**  
S.ta Veronica
- 10 **DUMENIGA**  
S. Vitaal
- 11 **LUNEDI'**  
S. Benedett
- 12 **MARTEDI'**  
S.ta Clelia, S. Furtünaa
- 13 **MERCULDI'**  
S. Ricu, Ricö, Richètu
- 14 **GIUEDI'**  
S. Camill de L.
- 15 **VENERDI'**  
S. Bunaventüra
- 16 **SABAT**  
La Madöna dul Carmiin
- 17 **DUMENIGA**  
S. Lessi
- 18 **LUNEDI'**  
S. Federicu
- 19 **MARTEDI'**  
S.ta Rùfina, S. Simaach
- 20 **MERCULDI'**  
S. Elia
- 21 **GIUEDI'**  
S. Lurènz da B., S. Danieel
- 22 **VENERDI'**  
S.ta Maria Madalena
- 23 **SABAT**  
S.ta Brigida
- 24 **DUMENIGA**  
S. Cristina
- 25 **LUNEDI'**  
S. Giacum, Giacumiin
- 26 **MARTEDI'**  
SS. Anna e Giuachiin
- 27 **MERCULDI'**  
S. Celestin
- 28 **GIUEDI'**  
SS. Nazàri e Cèls
- 29 **VENERDI'**  
S.ta Marta
- 30 **SABAT**  
S. Peder Cris.
- 31 **DUMENIGA**  
S. 'Gnàzi de L.

## LA PÈSATA



**A santa Madalena, la nüus l'è piena.**  
A Santa Maddalena (22 luglio), la noce è piena.  
**Rafredür d'està e tusa d'invernu, fàn cantà ùl Requiem eternu.**  
Raffredore d'estate e tosse d'inverno, fanno recitare il Requiem eterno.  
**Cuma la dè vess la dóna: ca la piàas, ca la tàas, ca la staga in cà.**  
Come deve essere la donna: che piaccia, che taccia, che stia in casa.  
**La süperbia la vègn in caròza e la và via a pè.**  
La superbia viene in carrozza e si allontana a piedi.

## RICÈTA - LA PEVERADA

**Ingredient par quater persòn:**  
PEPERONCINI PICCANTI (25g), FARINA BIANCA (25g), 3 TUORLI D'UOVO, 2 SPICCHI D'AGLIO, CAPPERI (15g), 3 ACCIUGHE DILISCATE, UN PEZZETTO DI SEDANO, UN PEZZETTO DI SCORZA DI LIMONE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, ACETO AROMATICO, NOCE MOSCATA, SALE, PEPE

### Ricèta:

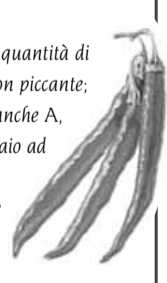
Far tostare leggermente la farina; tritare i peperoncini, l'aglio, il sedano, i capperi, le acciughe, la buccia di limone; mettere tutto nel frullatore insieme alla farina e ai rossi d'uovo; frullare diluendo con olio e aceto aromatico versandoli poco per volta, come per la maionese; insaporire con la noce moscata e il pepe, regolare di sale; frullare ancora fino ad ottenere una salsa di consistenza soffice.

### L'ingredient: ùl peverinüt

Il peperoncino piccante appartiene allo stesso genere dei peperoni dolci, la differenza più importante tra queste due specie sta nel contenuto di "capsicina" che è la sostanza che conferisce il sapore piccante che nel peperoncino è presente in notevole quantità.

Il peperoncino contiene anche una notevole quantità di vitamine, maggiore delle varietà a frutto non piccante; sono presenti soprattutto vitamina C, ma anche A, B e D. La semina può avvenire verso febbraio ad una temperatura di 16° in una cassetta contenente terriccio da semina. La pianta è piuttosto esigente in fatto di temperatura, per cui si può coltivare all'aperto solo quando la temperatura diurna e notturna lo consenta. Quando le piantine sono alte circa 10 cm possono essere trapiantate in un piccolo vaso di 20 cm di diametro. Se le temperature notturne scendono sotto gli 8°, le piantine vanno portate al chiuso, vanno comunque tenute in zona soleggiata.

I peperoncini sono pronti per essere raccolti ad agosto, non appena sono diventati ben rossi (ma si possono raccogliere anche verdi, specialmente se si pensa di metterli sott'olio). Al peperoncino viene attribuita una benefica azione vasodilatatrice ed antisclerotica.







# Agóst

LA PASTÙRA D'I PÈGUR



- 1** <sup>32</sup> **LUNEDI'**  
S. Alfuuns, Funziin
- 2** **MARTEDI'**  
S. Isöbi, Usöbi
- 3** **MERCULDI'**  
S.ta Lidia
- 4** **GIUEDI'**  
S. Giuán Maria
- 5** **VENERDI'**  
La Madòna du la neev; S. Usvaald
- 6** **SABAT**  
Trasfigüraziun dul Signur
- 7** **DUMENIGA**  
S. Gaetaan, Taniin
- 8** <sup>33</sup> **LUNEDI'**  
S. Dumenich
- 9** **MARTEDI'**  
S. Rumaan
- 10** **MERCULDI'**  
S. Lurènz, Renzu, Renzö
- 11** **GIUEDI'**  
S.ta Chiara, Chiarina
- 12** **VENERDI'**  
S.ta Ilaria, S. Giüliiaan
- 13** **SABAT**  
SS. Ipòlit e Cassiaan
- 14** **DUMENIGA**  
S. Frèdu, S. Demetrii
- 15** <sup>34</sup> **LUNEDI'**  
Assünziun du la Madòna
- 16** **MARTEDI'**  
S. Ròcch, S. Steven
- 17** **MERCULDI'**  
S. Giaciant
- 18** **GIUEDI'**  
S.ta Elena
- 19** **VENERDI'**  
S. Giuann Eudes
- 20** **SABAT**  
S. Bernaard
- 21** **DUMENIGA**  
S. Piu X
- 22** <sup>35</sup> **LUNEDI'**  
B.V. Maria Regina
- 23** **MARTEDI'**  
S.ta Ròsa, Rusèta, Rusina
- 24** **MERCULDI'**  
S. Bartulumeo
- 25** **GIUEDI'**  
S. Luduvicu, Vicu
- 26** **VENERDI'**  
S. Lisandér, Sandrin
- 27** **SABAT**  
S.ta Mònica
- 28** **DUMENIGA**  
S. Güstiin
- 29** <sup>36</sup> **LUNEDI'**  
Martirii de S. Giuann Batista
- 30** **MARTEDI'**  
S.ta Tecla; S.ta Faüstina
- 31** **MERCULDI'**  
S. Aristid

**A san Lùrenz, madura i grànn de l'uga a cent a cent.**

A San Lorenzo maturano i grani (acini) dell'uva, a cento a cento.

**Ga vör püsè a impienil che a caregàl.**

Ci vuole di più a riempirlo (di cibo) che a caricarlo.

**Chi töo mièe bunùra, cun't i sò fiö laùra.**

Chi prende moglie di buon'ora, con i suoi figli lavora.

**Cinc' ghèj püsè ma röss.**

Che costi cinque lire di più, ma che sia rosso.

**Fà e desfà l'è tùcc un laurà.**

Fare e disfare è tutto un lavorare.



**RICÈTA - "TORTA PARADISO"**

**Ingredient par ses/vót persòn:**

BURRO (200g), ZUCCHERO A VELO (150g), FARINA (60g), FECOLA DI PATATE (70g), UN UOVO E DUE TUORLI, LA SCORZA DI UN LIMONE

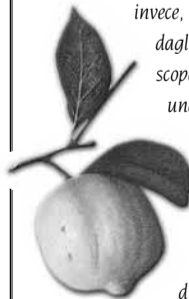
**Ricèta:**

**T**agliare il burro a pezzetti in una terrina fino a quando sarà montato come una crema. Unire poco alla volta 120 g di zucchero a velo. Sbattere in una ciotola l'uovo intero e i tuorli, unirli al burro mescolando con energia. Aggiungere la scorza grattugiata, la farina setacciata con la fecola ed amalgamare tutti gli ingredienti. Versare il composto nella tortiera imburrata e cuocere nel forno preriscaldato per circa un'ora a calore medio. Quando la torta si sarà raffreddata, cospargerla di zucchero a velo.

**L'ingredient: ul limún**

**I**l limone è originario dell'Estremo Oriente dove si trovò allo stato spontaneo. Si riteneva che gli antichi romani non conoscessero questo frutto, ma nel 1951 vi fu una scoperta archeologica decisiva: nel corso di scavi effettuati a Pompei venne alla luce una casa, denominata la Casa del frutteto, sulle cui pareti vi erano magnifici dipinti di piante tra le quali il limone. Siamo quindi sicuri che il limone, sia pure come frutto raro, era trapiantato ed acclimatato in

Campania nel primo secolo dopo Cristo. In America, invece, il limone e gli altri agrumi furono portati dagli spagnoli e dai missionari dopo la scoperta di Cristoforo Colombo. Il limone è una pianta che ha la proprietà di fiorire in continuazione e può, pertanto, portare contemporaneamente fiori, frutti immaturi e frutti maturi; e la produzione dei limoni si ha, così, in tutte le stagioni, salvo un rallentamento durante i mesi più freddi. Sono tante le straordinarie proprietà medicamentose del limone, alcune delle quali erano conosciute fin dai tempi più antichi: proprietà che sono state riscoperte alla luce delle moderne vedute scientifiche. Il componente più noto di questo frutto è sicuramente la vitamina C. Utilissimo è il limone per disinfettare, insaporire e rendere più digeribili insalate, uova, carne e pesce.





# Setèmbar

UL MULÌTA



**A san Michel ùl cald el munta in ciel.**

A San Michele (29 settembre), il caldo monta (se ne va) in cielo.

**Al g'ha paüra ca ga manca la tèra sòtt'i pè.**

Ha paura che gli manchi la terra sotto i piedi.

**A vür püsè 'na facia da tòla che 'na maseria.**

Vale di più avere la faccia di tola (essere disinvolti) che possedere un podere.

**Quand ùl corp al sa früsta, anca l'anima la sa giüsta.**

Quando il corpo riceve frustate si raddrizza anche l'anima.



**RICÈTA - CUSCIÈTT DA RAN À LA PANÀ**

**Ingredìent par quater persòn:**

48 COSCE DI RANA, PANNA LIQUIDA (4dl), SALE, PEPE, BURRO (40g), 1 CUCCHIAIO DI VINO BIANCO SECCO

**Ricèta:**

**P**reparare le cosce di rana. Salarle, peparle e farle saltare nel burro in un tegame. Unire il vino bianco e lasciarlo evaporare. In un pentolino, portare a ebollizione la panna, versarla sulle cosce di rana e mescolare. Continuare la cottura a fuoco vivo finché il liquido non si sia ridotto alla metà e servire ben calde.

**L'ingredìent: ul pévar**

**R**e delle spezie, il pepe è sempre presente sulle nostre mense, accanto al sale e all'olio: è divenuto una spezia così diffusa da farci quasi dimenticare la sua origine orientale e il suo altissimo valore economico nel mondo antico. Sebbene conosciuto in Asia Occidentale fin da tempi antichissimi (in sanscrito il suo nome era "pippli"), in Europa giunse solo nel IV° secolo a.C. con Alessandro Magno. Era già apprezzato nella Roma antica tanto che il tesoro pubblico dell'impero era calcolato in sacchi di pepe.

Era utilizzato nelle ricette più varie,

soprattutto in combinazione con miele,

noci e latte. Prezioso quanto l'oro,

il pepe fu il principale responsabile

della grande spinta ai commerci

con l'estremo Oriente. Dopo la

caduta dell'impero bizantino fu

Venezia l'unico agente per la

distribuzione del pepe e delle altre

spezie in Europa e punto di

raccolta dell'oro che veniva mandato in Oriente come

pagamento. Quando finalmente grazie alle scoperte dei

grandi navigatori del XV° secolo venne circumnavigata

l'Africa, il monopolio delle spezie lo acquisì Lisbona e

soprattutto Anversa, dove si accumulavano il rame e

l'argento delle miniere tedesche con cui veniva pagato il

pepe. Vasco de Gama nel 1504 portò in Europa 5.000

tonnellate di pepe e 35.000 quintali di altre spezie.

Il commercio del pepe fu legato indissolubilmente

allo sviluppo capitalistico dell'economia mondiale

fino a quando altri beni di consumo non presero

il sopravvento.



- 1 GIUEDÌ'**  
S. Egidi
- 2 VENERDÌ'**  
S. Leònida, S. Elpidi
- 3 SABAT**  
S. Gregòri M.
- 4 DUMENIGA**  
S.ta Rusalìa
- 5 LUNEDÌ'**  
S. Vituriin
- 6 MARTEDÌ'**  
S. Umbèrt, Bèrtu, Bertiin, S. Petròni
- 7 MERCULDÌ'**  
S.ta Regina, Gina, Gineta
- 8 GIUEDÌ'**  
Ul dì che gh'è nassù la Madòna
- 9 VENERDÌ'**  
S. Sergiu
- 10 SABAT**  
S.ta Candida
- 11 DUMENIGA**  
S. Diuimed, S. Giaciiint
- 12 LUNEDÌ'**  
Ul nomm du la Madòna S. Guidu
- 13 MARTEDÌ'**  
S. Giuann Crisostum
- 14 MERCULDÌ'**  
Festa du la S.ta Crus
- 15 GIUEDÌ'**  
La Madòna Dulurava
- 16 VENERDÌ'**  
S. Curunèll; S. Ciprian
- 17 SABAT**  
S. Rubèrt Belarmiin
- 18 DUMENIGA**  
S. Zufiia, Zufieta
- 19 LUNEDÌ'**  
S. Genaar, S. Teudòor, Dòru
- 20 MARTEDÌ'**  
S.ta Candida, S. Eüstachi
- 21 MERCULDÌ'**  
S. Mateu
- 22 GIUEDÌ'**  
S. Maurizi
- 23 VENERDÌ'**  
S. Linu, S.ta Tecla
- 24 SABAT**  
S. Geraard, S. Pacifich
- 25 DUMENIGA**  
S.ta Aurelia
- 26 LUNEDÌ'**  
SS. Cosma e Damiaan
- 27 MARTEDÌ'**  
S. Vincèn de P.
- 28 MERCULDÌ'**  
S. Vencoslau
- 29 GIUEDÌ'**  
SS. Michee, Gabriee, Rafee
- 30 VENERDÌ'**  
S. Giròlum, Girumin



Via Mugnai n° 23 (vicinanze Campo Sportivo)  
21040 Morazzone (VA) Tel. e Fax 0332-879351

IMPRESA DI COSTRUZIONI EDILI  
Cattaneo Loredana  
Pavimentazioni esterne  
Autobloccanti Lognature  
Via C. Battisti, 13 F.  
21040 - Cornago (VA)  
Tel. e Fax 0331.987023 Cell. 347.3120663



AUTOTRASPORTI  
TOSIN GIORGIO  
Di Tosin Massimo & C. S.n.c.  
Via Caronno Varesino n°78  
Tel. 0332 - 879010 Morazzone (VA)

IMPRESA CORNELIO BIANCHI S.A.S.  
di ING. GEROLAMO BIANCHI & C.  
dal 1902  
costruzioni civili ed industriali  
21022 BRUNELLO (VA) - via Campo di Maggio  
tel 0332.463.654 fax 0332.463.664



# Utùbar

UL "SCHISCIA ÙGA"



- 1 **SABAT**  
S. Teresa dul Babin Gesù, Teresiin
- 2 **DUMENIGA**  
SS. Angiul Custood
- 3 **LUNEDI'**  
S. Candid, S. Geraard
- 4 **MARTEDI'**  
S. Fransesch d'A., Cècch, Cecö, Cechin
- 5 **MERCULDI'**  
S. Plàcid
- 6 **GIUEDI'**  
S. Bruno
- 7 **VENERDI'**  
La Madòna dul Rosari
- 8 **SABAT**  
S. Nèstur
- 9 **DUMENIGA**  
S. Diunis
- 10 **LUNEDI'**  
S. Danieel
- 11 **MARTEDI'**  
S. Firmiin
- 12 **MERCULDI'**  
S. Serafini, Zerafiin
- 13 **GIUEDI'**  
S. 'Duard
- 14 **VENERDI'**  
S. Calistu
- 15 **SABAT**  
S.ta Teresa d'A., Teresiin
- 16 **DUMENIGA**  
S.ta Edvige
- 17 **LUNEDI'**  
S. 'Gnazi
- 18 **MARTEDI'**  
S. Lüca
- 19 **MERCULDI'**  
S.ta Laura, S. Isàch
- 20 **GIUEDI'**  
S.ta Irene
- 21 **VENERDI'**  
S. Ursula
- 22 **SABAT**  
S. Dunaa
- 23 **DUMENIGA**  
S. Giuann da Capistraan
- 24 **LUNEDI'**  
S. Antòni M.C.
- 25 **MARTEDI'**  
S. Crispiin
- 26 **MERCULDI'**  
S. 'Varistu
- 27 **GIUEDI'**  
S. Fiurènz
- 28 **VENERDI'**  
S. Simun
- 29 **SABAT**  
S. Quintu
- 30 **DUMENIGA**  
S. Germanu
- 31 **LUNEDI'**  
S.ta Lucila M., S. Quintiin

**Par San Francesch ùl pecètt l'è chi bel fresch.**

Per San Francesco (4 ottobre), il pettiroso (pecètt o barbaross) è arrivato fresco (dalla montagna).

**L'òm, l'àsan e'l pulùm, in i trìi püsè cuiùn.**

L'uomo, l'asino e il tacchino sono i tre più sciocchi.

**Tàja giò i pràa ca te la scürtet.**

Taglia dai prati che l'accorci (vieni al dunque).

**In tèmp da guèra püsè ball che tèra.**

In tempo di guerra più balle che terra.

## RICÈTA DI USELÉT AL FURMACC

**Ingredìent par quater persòn:**

15 UCCELLETTI, I FEGATI DEGLI UCCELLETTI, PARMIGIANO GRATTUGIATO (100g), GRUVIERA (100g), TALEGGIO (70g), LATTE, ALLORO, VINO BIANCO, PANGRATTATO, 1 UOVO, BURRO, SALE

**Ricèta:**

Raschiate accuratamente la crosta al taleggio (senza toglierla) e tagliatelo poi a scaglie; ammorbidite il gruviera con poco latte tiepido aiutandovi con un cucchiaino di legno; tritate finemente i fegatini. Amalgamate molto bene il taleggio, il gruviera, il parmigiano, i fegatini, il tuorlo di un uovo e poco pangrattato. Farcite gli uccelletti (che avrete precedentemente pulito e svuotato) con il ripieno ai formaggi e chiudeteli con uno stecchino. Fateli rosolare nel burro aggiungendo una foglia d'alloro; bagnateli con vino bianco, alzate la fiamma per farlo evaporare, quindi abbassate e cuocete per trenta minuti. Se fosse necessario bagnate con altro vino durante la cottura.

**L'ingredìent: l'alör**

L'alloro, o lauro, è nativo del Mediterraneo ed è un piccolo albero sempreverde (nonostante possa raggiungere anche i 20 m d'altezza!) che spesso viene usato come pianta ornamentale per recintare giardini e terreni. Il termine *Laurus* comprende numerose specie, ma quella più conosciuta e "apprezzata" è il *nobilis*. Appartiene alla famiglia delle Lauracee. Il fusto è eretto, la corteccia verde.

Le foglie, ovate, sono verde scuro, coriacee, lucide nella parte superiore e opache in quella inferiore. L'alloro è una pianta rustica, cresce bene in tutti i terreni e può essere coltivato in qualsiasi tipo di orto. Noto fin dall'antichità, i Greci lo consacrarono ad Apollo. L'aroma sottile e penetrante richiamava le capacità profetiche di questo dio e delle sue sacerdotesse. D'alloro erano le corone che cingevano il capo degli imperatori e dei consoli Romani, ma anche dei poeti e dei letterati. Apicio lo usa nella ricetta del maiale con alloro, del quale usava sia le bacche che le foglie. Con le sue bacche faceva il "vino laurino" e l'"olio laurino" sopravvissuto poi per parecchio tempo.



GARAGE EUROPA  
di Guilanli Giuseppe



Via Europa n° 60 - 21040 Morazzone (VA)  
Tel. 0332 - 879370

CENTRO DENTISTICO

TESCARO LUCIANO & C. S.a.s.

Riceve per appuntamento: Martedì mattina  
Mercoledì pomeriggio - Venerdì pomeriggio

Via Libertà, 71 - 21040 Morazzone (VA)  
Tel. 0332/462822

Parrucchiere per Uomo

PANDIN LUCIANO

P.zza S. Ambrogio n° 11  
Morazzone (VA)

SHASA  
AUTOLAVAGGIO



SELF-SERVICE Via Caronno Varesino, 81  
21040 Morazzone (VA)





# Nuèambar

UL PAISÀN



- 1 **MARTEDI'**  
Ul dì di Sant
- 2 **MERCULDI'**  
Ul dì di Mort
- 3 **GIUEDI'**  
S.ta Silvia
- 4 **VENERDI'**  
S. Carlu Burumee, Carlö, Carlètu, Carlini
- 5 **SABAT**  
S. Zacaria
- 6 **DUMENIGA**  
S. Leunaard
- 7 **LUNEDI'**  
S. Ernèst, Nèst, Nestiin
- 8 **MARTEDI'**  
S. Gufreed
- 9 **MERCULDI'**  
S. Urèst
- 10 **GIUEDI'**  
S. Leun Magnu
- 11 **VENERDI'**  
S. Martin de Tuur
- 12 **SABAT**  
S. Renatu, S. Giusefàt
- 13 **DUMENIGA**  
S. Diegu
- 14 **LUNEDI'**  
S. Giucund
- 15 **MARTEDI'**  
S. Albèrt
- 16 **MERCULDI'**  
S.ta Gertrüd
- 17 **GIUEDI'**  
S.ta Lisabèta
- 18 **VENERDI'**  
Basilich de SS. Peder e Paul
- 19 **SABAT**  
S. Faüstiin
- 20 **DUMENIGA**  
S. Utaavi
- 21 **LUNEDI'**  
La Presentaziun du la Madöna
- 22 **MARTEDI'**  
S.ta Cecilia
- 23 **MERCULDI'**  
S. Clemènt
- 24 **GIUEDI'**  
S.ta Flöra, S. Prödsper
- 25 **VENERDI'**  
S.ta Caterina d'A.
- 26 **SABAT**  
S. Curad, Curadin
- 27 **DUMENIGA** I' d'Avent  
S. Virgili
- 28 **LUNEDI'**  
S. Mansuèt, 'Suèt; S. Giacum
- 29 **MARTEDI'**  
S. Satürnin
- 30 **MERCULDI'**  
S. 'Drea

## A San Martin sa paga ùl ficc e sa cambiàn i cavicc.

A San Martino (11 novembre) si paga l'affitto e si cambiano i paletti.

## Vàr püsè 'na fedascia che ùl lègn d'una barcascia.

Vale più una forte fede che il legno di una barca.

## Sa vèng al mùnd biött, e se và via senza fagött.

Si viene al mondo nudi, e si va via senza fagotto.

## I tusàn d'ùl dì d'incöö, hin gnanca bùm da fà 'n ügiöö.

Le ragazze del giorno d'oggi, non sono neanche capaci di fare un occhiello.

## RICÈTA DUL RIS E LACC

### Ingredient par quater/ses persòn:

LATTE (1l), RISO (120g), ZUCCA (150g), SALE

### Ricèta:

Portate ad ebollizione un litro di acqua con un cucchiaino di sale; quindi unitevi la zucca pulita e tagliata a dadini. Dopo circa 15 minuti, versatevi il latte e poi portate nuovamente ad ebollizione.

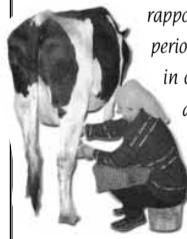
Da ultimo, unite il riso e cuocete per circa 20 minuti, mescolando spesso.

### L'ingredient: ul lacc

Il latte è un alimento completo in quanto contiene, in quantità proporzionalmente ottimali, tutti i principali elementi nutritivi indispensabili all'organismo umano: glucidi (4,8%), rappresentati principalmente dal lattosio; lipidi (3,5%), rappresentati da trigliceridi e da altri lipidi (es. fosfolipidi); protidi (3,5%), rappresentati da caseina e sieroproteine; sali minerali (1%) in particolare calcio e fosforo; vitamine (gruppo B, C, A, K, D e PP).

I grassi del latte, sottoposto ad omogeneizzazione, sono facilmente digeribili, in quanto le loro particelle sono molto piccole. Le proteine contengono, in rapporti ottimali, tutti gli aminoacidi essenziali. Il latte è una fonte

importante di calcio e di fosforo, anche questi in rapporti ottimali per l'assimilazione, utili nel periodo di accrescimento dei bambini o nei casi in cui è necessario aumentare l'assunzione di questi elementi (osteoporosi degli adulti).



Vi è intolleranza a questo alimento quando il lattosio, lo zucchero tipico del latte, provoca disturbi digestivi e nutrizionali (se non è presente

nell'intestino tenue uno specifico enzima - lattasi - che lo demolisce in molecole più semplici). Oggi è disponibile il latte "delattosato", che non determina fenomeni di intolleranza.

Prima dell'acquisto in negozio, è opportuno controllare che il latte pastorizzato sia conservato nel frigorifero del rivenditore e che sulla confezione sia impressa la data di produzione e scadenza. È importante ricordare che il consumo del latte senza bollitura è possibile solo se il contenitore è appena stato aperto.



# Dicèambar

UL RÙÉE



- 1 GIUEDÌ'**  
S. Ligu
- 2 VENERDÌ'**  
S.ta Bibiana
- 3 SABAT**  
S. Francesch Xavier
- 4 DUMENIGA** II<sup>e</sup> d'Avent  
S.ta Barbara; S. Giuann D.
- 5 LUNEDÌ'**<sup>50</sup>  
S. Giùli, Giulò
- 6 MARTEDÌ'**  
S. Nicola, Niculiin
- 7 MERCULDÌ'**  
S. Ambröös, Bröös, Brusiin
- 8 GIUEDÌ'**  
La Madòna Imaculada
- 9 VENERDÌ'**  
S. Siir
- 10 SABAT**  
La Madòna de Lurét
- 11 DUMENIGA** III<sup>e</sup> d'Avent  
S. Damaas
- 12 LUNEDÌ'**<sup>51</sup>  
S.ta Giuana Francèsa
- 13 MARTEDÌ'**  
S.ta Luzía, Luzieta
- 14 MERCULDÌ'**  
S. Giuann du la Cruz
- 15 GIUEDÌ'**  
S. Furtuná, S.ta Cristiana
- 16 VENERDÌ'**  
S.ta 'Delaide, S.ta Albina
- 17 SABAT**  
S. Flurián; S. Làzar
- 18 DUMENIGA** IV<sup>e</sup> d'Avent  
S. Grazián
- 19 LUNEDÌ'**<sup>52</sup>  
S.ta Fausta, Faustina
- 20 MARTEDÌ'**  
S. Zefirin, S. Macári
- 21 MERCULDÌ'**  
S. Peder Canisio
- 22 GIUEDÌ'**  
S. Flavián
- 23 VENERDÌ'**  
S.ta Vitòria
- 24 SABAT**  
S.ta Irma
- 25 DUMENIGA**  
Ul dì che gh'è nassù ul Signur
- 26 LUNEDÌ'**<sup>53</sup>  
S. Stéven
- 27 MARTEDÌ'**  
S. Giuán, Giuanin, Gianètu
- 28 MERCULDÌ'**  
SS. 'Nucènt
- 29 GIUEDÌ'**  
S. Tumás, Tumásin
- 30 VENERDÌ'**  
S. Eügeni, 'Geni
- 31 SABAT** Ultim dì du l'ann  
S. Silvester

**La libertà l'è minga 'n regal che'l riva di alter, ma l'è 'n bèn dül Signür par la nostra anima.**

La libertà non è soltanto un dono che viene dagli altri, ma un dono di Dio all'animo umano.

**L'è mej ùl vin càld che l'acqua fresca.**

E' meglio il vino caldo che l'acqua fresca.

**Quan' sa crèd d'andà a durmì, gh'è 'mmò la malva da fà büj.**

Quando si crede di andare a dormire, c'è ancora la malva da far bollire.

## RICÈTA DUL RISOT À LA ZÚCA

**Ingredient par quater/ses persòn:**

RISO VIALONE NANO (400g), ZUCCA (400g), UNA NOCE DI BURRO, CIPOLLA, UN LITRO E MEZZO DI BRODO DI CARNE, GRANA O PARMIGIANO GRATTUGIATO, PREZZEMOLO

**Ricèta:**

Togliere la buccia e insaporire la zucca in un trito di cipolla appena dorato nel burro, fin che non si sia quasi sciolta. Aggiungere il condimento così ottenuto al brodo bollente e cuocervi il riso che può essere consumato brodoso o asciutto, a piacere. Condire con una noce di burro, formaggio grattugiato e prezzemolo fresco tritato.

**L'ingredient: ul bröod**

Il brodo, nell'accezione classica della tradizione alimentare italiana, è il risultato della bollitura in acqua della carne. Nell'acqua generalmente vengono aggiunte alcune verdure o erbe aromatiche, come il prezzemolo, la carota, il sedano e la cipolla. Esistono alcuni surrogati alla ricetta classica del brodo, come il brodo di dado, ottenuto aggiungendo all'acqua in ebollizione il solo dado (di carne o vegetale), con aggiunta di verdure e/o spezie, e il brodo di pesce, ottenuto dall'ebollizione di pesce molle e crostacei.

In quest'ultimo caso può essere presente in modo consistente il pomodoro. Esiste inoltre una versione vegetale, in cui alle classiche verdure ed erbe aromatiche sono aggiunte, in sostituzione della carne, le patate in notevole quantità.

Nonostante la variabilità delle ricette per la preparazione, se alla carne non vengono aggiunti olio o altri grassi, il contenuto calorico del brodo è irrilevante, stimabile in pochissime calorie (da un minimo di 3 per il brodo di dado a un massimo di 8-10 calorie nel caso di carne di pollo).

L'aggiunta di sale all'acqua in ebollizione è ingiustificata, in quanto il sapore viene dato dalle verdure e dalle erbe aromatiche, piuttosto che dall'aggiunta di cloruro di sodio, il cui uso dovrebbe essere parsimonioso. Se l'apporto calorico è irrilevante, il pregio del brodo è quello di essere una bevanda tonica: consumata calda sembra avere un potere rilassante sul sistema nervoso; è quindi consigliato in casi di stanchezza, inappetenza e stati febbrili, ove è necessario assumere liquidi e alimenti poco calorici.



# EVENTI E MANIFESTAZIONI

Programmi 2005 per Associazioni



## A.C. MORAZZONE

11 SETTEMBRE: 17° Torneo "Ernesto Bottegali"

## PARROCCHIA "S. AMBROGIO" E ORATORIO

12 GENNAIO	S. Antonio, S. Messa e falò
22-23 GENNAIO	Festa della Famiglia
26 GENNAIO	Centenario consacrazione Chiesa
6 FEBBRAIO	Giornata dell'ammalato
9 MARZO	Udienza del Santo Padre Giovanni Paolo II
13 MARZO	Festa dei Papà
1 MAGGIO	Fiaccolata dei Ragazzi
8 MAGGIO	Festa della Mamma
15 MAGGIO	1ª Comunione
22 MAGGIO	S. Cresima
26 MAGGIO	Processione Eucaristica
12 GIUGNO	Festa conclusiva dell'Oratorio
23 LUGLIO	Festa della Maddalena
19 NOVEMBRE	S. Messa in onore di S.Cecilia
6-7-8 DICEMBRE	Festa Patronale S. Ambrogio



Parrocchia  
S. Ambrogio



## GRUPPO AVIS DI MORAZZONE

MESE DI LUGLIO: Partecipazione alla Festa della "Terza di Luglio"

## "IL CENTRO SOCIALE ANZIANI" DI MORAZZONE

12 FEBBRAIO	Festa di Carnevale
GENNAIO - FEBBRAIO	Tombolata
8 MARZO	Festa della Donna
19 MARZO	Festa della Papà
APRILE-MAGGIO	Gita sociale
8 MAGGIO	Festa della Mamma
28 MAGGIO	Festa di chiusura della stagione di ballo
GIUGNO	L'Assessorato ai Servizi Sociali, in collaborazione con il Centro, organizza un soggiorno al mare
GIUGNO - LUGLIO	Pranzo di mezza estate
17 LUGLIO	Partecipazione alla festa della "Terza di Luglio"
FINE AGOSTO	Pranzo post ferie in collaborazione con l'Amministrazione Comunale
AGOSTO-SETTEMBRE	L'Assessorato ai Servizi Sociali, in collaborazione con il Centro, organizza un soggiorno al mare
SETTEMBRE	Gita gastronomico-culturale
1 OTTOBRE	Riapertura stagione di ballo
OTTOBRE	Castagnata e Festa del Nonno
18 DICEMBRE	Pranzo di Natale
20 DICEMBRE	Rinfresco con l'Amministrazione Comunale
31 DICEMBRE	Festa di S. Silvestro-Capodanno

## OPERA PIA - DON E. CASTIGLIONI -

MESE DI LUGLIO: Partecipazione alla Festa della "Terza di Luglio"

## "TIRO A VOLO"

DA MAGGIO A LUGLIO: Gare e manifestazioni tutte le domeniche

## SCUOLA DELL'INFANZIA "L. & G. ANTONINI"

MESE DI GENNAIO	Festa della "Giöbia" Falò rituale per cacciare l'inverno
MESE DI MAGGIO	Festa della Mamma
MESE DI GIUGNO	Concerto presso la Chiesa di S.Maria
MESE DI OTTOBRE	Castagnata

## ASS.NE NAZ. ALPINI SEZ. DI MORAZZONE

MESE DI LUGLIO: Partecipazione alla Festa della "Terza di Luglio"

## PRO LOCO MORAZZONE

OGNI 2ª DOMENICA DEL MESE	Mercatino dell'usato tra privati
GENNAIO - FEBBRAIO	Gite sulla neve per gli amanti dello sci e della montagna
10 FEBBRAIO	Carnevale: tradizionale sfilata serale per le vie del paese
12 FEBBRAIO	Carnevale: tradizionale sfilata per le vie del paese
MESE DI GIUGNO	"Festa della birra"
15-16-17 LUGLIO	Festa della "Terza di Luglio": tradizionale sagra per le vie del Paese.
MESE DI OTTOBRE	"Teatro dei burattini" presso l'ex ambulatorio
MESE DI DICEMBRE	"Concerto di Natale" nella Chiesa "S.Ambrogio"

## ASSOCIAZIONE CULTURALE DIORAMA

DA SETTEMBRE A GIUGNO Corsi di lingue, arte, estetica, tecniche del corpo, shiatsu, teatro, balli latini



# INFORMAZIONI UTILI

## Comune di Morazzone

**UFFICI PROTOCOLLO & URP<sup>(C)</sup> - SEGRETERIA<sup>(C)</sup> - ANAGRAFE<sup>(\*\*)</sup> - STATO CIVILE<sup>(\*\*\*)</sup> - RAGIONERIA<sup>(\*\*\*\*)</sup> - TRIBUTI<sup>(\*\*\*\*\*)</sup>**  
 (C): tel. 0332/872620 (\*\*): tel. 0332/872623 (\*\*\*): tel. 0332/872624 (\*\*\*\*): tel. 0332/872627-31 (\*\*\*\*\*): tel. 0332/872636

Dal Lunedì al Venerdì	dalle ore 8.30	alle ore 9.30
	dalle ore 11.00	alle ore 13.00
Lunedì e Mercoledì	dalle ore 17.00	alle ore 18.00
Sabato (escluso Ragioneria e Segreteria)	dalle ore 8.30	alle ore 12.30

**UFFICIO TECNICO - EDILIZIA PRIVATA (tel. 0332/872633-34)**

Lunedì e Mercoledì	dalle ore 16.30	alle ore 18.30
Giovedì (per ritiro concessioni /certificati)	dalle ore 11.30	alle ore 13.00
Sabato	dalle ore 9.00	alle ore 12.00

(previo appuntamento in quanto la presenza dei tecnici è organizzata alternativamente secondo i relativi prospetti che vengono esposti mensilmente in Comune)

**UFFICIO TECNICO - LAVORI PUBBLICI (tel. 0332/872635)**

Lunedì e Mercoledì	dalle ore 16.30	alle ore 18.00
Giovedì (per ritiro concessioni /certificati)	dalle ore 11.30	alle ore 13.00
Sabato	dalle ore 9.00	alle ore 12.00

(previo appuntamento in quanto la presenza dei tecnici è organizzata alternativamente secondo i relativi prospetti che vengono esposti mensilmente in Comune)

**BIBLIOTECA (tel. 0332/870185)**

Martedì e Venerdì	dalle ore 14.30	alle ore 19.00
Sabato	dalle ore 9.30	alle ore 12.30

**ASSISTENZA SOCIALE (tel. 0332/872622)**

Lunedì	dalle ore 11.00	alle ore 13.00
Mercoledì	dalle ore 16.00	alle ore 18.00
Martedì, Giovedì e Venerdì (solo su appuntamento telefonico)		

**UFFICIO POLIZIA MUNICIPALE (tel. 0332/872621-26)**

Dal Lunedì al Sabato	dalle ore 11.00	alle ore 12.00
----------------------	-----------------	----------------

**CENTRALINO**

Dal Lunedì al Sabato	<b>tel. 0332/872611</b>
----------------------	-------------------------

## Orario Ricevimento Medici

**DOSSA CHIARA DAVERIO · c/o via Castronno, 32 · tel. 0332/870471**

<i>Lunedì e Giovedì (prima ora su appuntamento)</i>	dalle ore 10.30	alle ore 12.30
	dalle ore 17.00	alle ore 19.00

<i>Martedì (preferibilmente su appuntamento)</i>	dalle ore 11.00	alle ore 14.00
--	-----------------	----------------

<i>Mercoledì</i>	dalle ore 10.30	alle ore 12.30
------------------	-----------------	----------------

<i>Venerdì (preferibilmente su appuntamento)</i>	dalle ore 11.00	alle ore 13.00
--	-----------------	----------------

**DOSSA FRANCA DOZIO · c/o Ambulatorio di via Europa · tel. 0332/879432**

<i>Lunedì, Martedì e Giovedì</i>	dalle ore 16.00	alle ore 19.00
----------------------------------	-----------------	----------------

<i>Mercoledì e Venerdì</i>	dalle ore 10.00	alle ore 13.00
----------------------------	-----------------	----------------

**DOSSA NICOLA BRANDOLINO · c/o via Mameli, 31 · tel. 0332/879276**

<i>Lunedì, Martedì e Giovedì</i>	dalle ore 10.00	alle ore 12.30
----------------------------------	-----------------	----------------

<i>Mercoledì e Venerdì (preferibilmente su appuntamento)</i>	dalle ore 16.30	alle ore 18.30
--	-----------------	----------------

## Raccolta Rifiuti

**ORARIO DI APERTURA CENTRO RACCOLTA RIFIUTI DI MORAZZONE**

Lunedì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
	dalle ore 14.00	alle ore 18.00
Giovedì	dalle ore 14.00	alle ore 18.00
Sabato	dalle ore 14.00	alle ore 18.00

**RIFIUTI CONFERIBILI:**

Rifiuti ingombranti: elementi di arredo, moquette, tappeti, oggetti in plastica, rivestimenti, linoleum, tessuti in genere;  
 Vetro e Alluminio: bottiglie, lastre, specchi, lattine d'alluminio; Carta: carta, cartoni e riviste;  
 Plastica: contenitori per liquidi alimentari e non; Scarti vegetali: erba, ramaglie, potature e legno non trattato;  
 Ferro: metalli puliti; Elettrodomestici: lavatrici e lavastoviglie.

**ORARIO DI APERTURA CENTRI RACCOLTA PER I SEGUENTI RIFIUTI:**

Lampade a scarica: tubi al neon; Indumenti usati riutilizzabili; Toner; Inerti: materiali da demolizione;  
 Sanitari: apparecchi sanitari; Lana di roccia; Polistirolo; Legno: scarti di mobili e serramenti;  
 Tubi catodici: televisori e monitor; Componenti elettronici: computers; Frigoriferi e frigocongelatori;  
 Olii vegetali; Accumulatori al piombo; Olii minerali; Contenitori etichettati T e/o F: vernici, solventi.

**SOLBIATE ARNO**

Lunedì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
Martedì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
Martedì	dalle ore 14.00	alle ore 18.00
Mercoledì	dalle ore 14.00	alle ore 18.00
Giovedì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
	dalle ore 14.00	alle ore 18.00
Sabato	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
Domenica	dalle ore 8.00	alle ore 12.00

**OGGIONA CON S. STEFANO**

Lunedì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
Martedì	dalle ore 14.00	alle ore 18.00
Mercoledì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
Giovedì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
Sabato	dalle ore 14.00	alle ore 18.00
Domenica (1^ e 3^)	dalle ore 9.00	alle ore 12.00

**BODIO LOMNAGO**

Lunedì	dalle ore 8.00	alle ore 12.00
Sabato	dalle ore 14.00	alle ore 18.00


NOVEMBRE 2004 • NUMERO QUINTO

**REALIZZATO DALLA PRO LOCO DI MORAZZONE**

Progetto grafico di Alessandro Albinati

Un sentito ringraziamento agli sponsor che hanno permesso questa realizzazione e a tutti coloro che hanno contribuito con testi e fotografie.

  
**Ristorante Pizzeria**  
**"LA CONCHIGLIA"**  
 di Ungaro Vincenzo & C. S.r.l.  
 Piazza S. Ambrogio, 4 Tel. 0332 - 463191  
 21040 - Morazzone (VA)  
 Chiuso il Mercoledì

  
 Via Europa, 33A  
 Tel. 0332/462615  
 Morazzone (VA)  
 Chiuso il lunedì

**Ditta Malnati Antonio**  
 Ornamenti per capelli e affini  
 Lavorazione a mano  
 Via XXVI Agosto n° 52 - Morazzone (VA)  
 Tel. 0332 - 462781 Fax 0332 - 461200

**SHASA**  
 AUTOLAVAGGIO  
  
 SELF-SERVICE | Via Caronno Varesino, 81  
 21040 Morazzone (VA)

**DEDIL S.R.L.**  
 IMPRESA EDILE  
 Via Mazzucchelli, 54 - 21040 Morazzone (VA)  
 Tel. 0332/463606

  
**Moulding Solution s.r.l.**  
 PROGETTAZIONE / REALIZZAZIONE STAMPI  
**Raffaele Mingardi**  
 mingardi.moulding@libero.it  
 tel. 0332/770589 fax 0332/982460

  
**Bar Caramanna**  
 di Novello Ivone  
 Via Caronno Varesino n° 53 - Tel. 0332/462348  
 Chiuso la Domenica

  
 alessandro albinati - grafico - 0332873013