

Cerise anglaise

C. Bosc

Egrienne

Pêche grosse magagnole

Amande

Pêche à miracle

Pomme Reine Claude

Pomme Doyenné d'été

Pêche tige de l'Inde

Pêche fine

Pêche Bragance

Pomme de Manille

Guaille

Guigne

Pomme d'été de bois

Abriote

Pomme de l'Inde

Pomme de la Vallée

Pomme à plat

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde

Pomme d'été de l'Inde



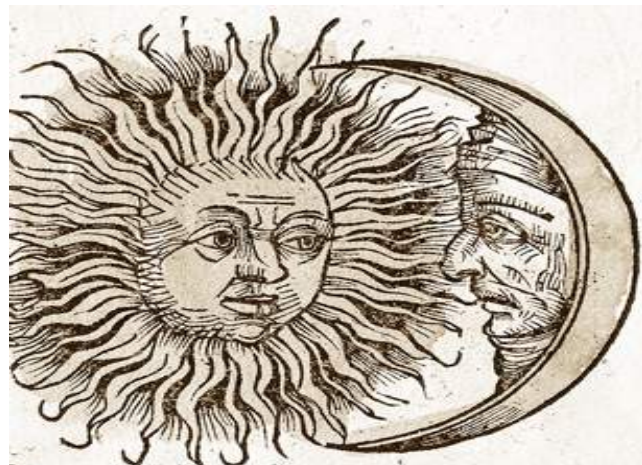
Nel proporre questo "calendario culinario" ci siamo ispirati a Vincenzo Tanara e alla sua opera "Economia del cittadino in villa". Tanara, studioso di scienze naturali ed agricoltura, vissuto nell'area bolognese, dedica la sua opera all'organizzazione di un'azienda agricola, esaminando coltivazioni e tecniche produttive.

L'economia per Vincenzo Tanara è attività di gestione, conduzione e risparmio.

L'opera dispensa consigli agli economisti di ville di ogni sorta, spaziando da suggerimenti legati ai lavori nell'orto e nel campo a norme d'uso del calendario e dell'orologio, da segreti antichi per la conservazione di vino, olio e prodotti alimentari a ricette ampiamente praticate e servizi di credenza - non senza suggestioni che provengono dalle pratiche di corte del Settecento.

IL SOLE

Con lo splendore è il sole a dominare il mondo, col calore il sole a vivificare e moltiplicare l'universo. Questo calore eccita i vegetali e vivifica la virtù, e la LUNA con l'umido la mantiene. La vita dei vegetali consiste nel nascere e crescere; il nascere lo avremo dal Sole, il crescere dalla LUNA, poiché se il cielo nel tutto concorre al bene, a questi due principalmente va attribuito



La LUNA e le fasi lunari

Nel primo quarto, quando comincia ad accrescere in luce, si dice che abbia la forza di una giovane, nei due quarti, quand'è totalmente piena, si dice che abbia la forza di un uomo, e nell'ultimo quarto ascende al colle ed è più virtuosa e anche meno umida.

Quando la luna è sottoterra o senza luce, si facciano operazioni che poca umidità ricercano, come seminare dei grani, fare il vino, potare e vendemmiare viti, che sono di natura abbondanti d'umore, raccogliere frutti e riporti a conservare, e tagliare legname.

Al contrario, quando la luna è piena di luce e nel suo più perfetto stato, si facciano operazioni che prosperano con abbondanza di umore, cioè piantare alberi, potare, il trapianto di erbe, raccogliere uova.

L'economista deve sempre sapere se si trova in luna calante o luna crescente, se in luna nuova o in luna piena. Nondimeno deve conoscere il calendario in uso.

Gennaio

Si ritiene che l'insegnamento dell'Agricoltura venga da Dio e per questa ragione quel pianeta favorevole all'Agricoltura fu chiamato Saturno, di natura freddo per la lontananza dal Sole i cui raggi debolmente riceve, e secco per la distanza dalla terra e dai suoi vapori.

Entra il Sole il 19 o 20 gennaio, quando finisce la bruma, nel segno dell'Acquario. Quando la Luna è in Acquario, viene bene la coltivazione dei campi e il piantare. Nel cortile si allevano le galline, si ingrassa e si uccide il maiale. In questo mese sarebbe bene fare aggiustare e mettere a posto gli strumenti che si usano in campagna.



Gennaio in cucina

Verdure

Bietole, broccoli, cardi, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, carote, cicoria, cime di rapa, cipolle, finocchi, indivia, patate, porri, rape, radicchio, sedano, spinaci, topinambur.

Frutta

Arance, limoni, mandarini, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

Pesce

Mertuzzo, nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia.

Febbraio

Febbraio deriva dal latino "ferveo" che significa riscaldare, in quanto questo è il mese in cui la terra comincia a scaldarsi.

Febbraio è dalle frequenti piogge, che rendono fertile il suolo, come infatti dice il detto "pioggia di febbraio riempie il granaio". Durante questo mese di fertilità e abbondanza si iniziano a coltivare campi e a curare orti. Quando a febbraio vi è la luna crescente, il contadino colloca nei campi canneti e siepi; nell'orto semina cipolle, cavoli, bietole e prezzemolo. A luna calante il campo viene reso più fertile per mezzo del letame e lo si lavora con strumenti come l'aratro o la zappa; al contrario nell'orto vengono seminate cipolle, spinaci ed ogni tipo di erba.



Febbraio in cucina

Verdure

Barbabietole, bietole, broccoli, cardi, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo rosso, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, cime di rapa, cipolle, coste, crescione, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, rape, radicchio, scarola, sedano, spinaci, topinambur.

Frutta

Arance, limoni, mandarini, mandorle, mele, pere, pompelmi.

Pesce

Mertuzzo, nasello, sardina, sgombro, sogliola, spigola

Marzo



Questo mese è dedicato a Minerva, la dea dell'abilità tecnica e dell'arte, indi favorevole all'agricoltura.

Tra il 19 e il 21 il sole entra nell'Ariete.

Forse questo mese è chiamato Marzo perché l'ariete è un animale sempre desideroso di combattere e molto bellicoso; da ciò un Ariete è comunemente chiamato Martino. L'Ariete è segno di triplicità ignea. I raggi del sole ricevono caldi influssi dal segno dell'Ariete, segno della esaltazione del sole; tutti i vegetali si preparano a crescere e l'umidità della luna è ridotta.

Marzo in cucina

Verdure

Barbabietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, rabarbaro, radicchio, rafano, ravanelli, scarola, sedano, rape, spinaci, tarassaco, zucchine.

Frutta

Arance, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

Pesce

Acciuga, cefalo, merluzzo, nasello, sardina, sogliola, tonno, triglia.

Aprile

Aprile deriva dalla parola "aprire", poiché in questo periodo la terra si apre e spuntano erba e fiori. È un mese piovoso, infatti si dice "aprile ogni giorno un barile", oppure "l'acqua di aprile il bue ingrassa, l'orco uccide e la pecora se la ride". Nell'orto si seminano bietole, porri, carote, barbabietole e ogni erba da radice, melanzane e cardi. Si piantano cavoli e cipolle, cetrioli, angurie e meloni. Si levano i germogli agli innesti, che emettono nel selvatico e nell'orto fresco. Si semina ogni ortaggio come nei mesi precedenti. Si pianta ogni tipo di radice commestibile per l'uomo come bietole rosse, barbabietole, carote, pastinache e simili così come meloni, cetrioli, melanzane e angurie, senza osservare le fasi lunari.



Aprile in cucina

Verdure

Asparagi, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, cipolle, cipollotti, coste, crescione, finocchi, fave, lattuga, porri, patate, rabarbaro, rafano, rape, ravanelli, scalogno, sedano, spinaci, tarassaco, zucchine.

Frutta

Kiwi, limoni, mele, fragole, nespole, pere.

Pesce

Acciuga, cefalo, dentice, merluzzo, nasello, pesce spada, sardina, sogliola, spigola, sgombro, tonno, triglia.



Maggio

Maggio è ortolano e vi è una grande quantità di paglia e poco grano; quando maggio è ventoso e aprile è piovoso, l'anno è fruttuoso. Nel campo si ara la terra, poiché a causa del caldo le erbe si sono seccate, si palmano e spampinano le viti e vi si lavora sopra con il piede per scalzarle.

Si dovrà ancora roncare il grano e levare dalle culture piantate ogni cosa superflua. Si zappano fave, fagioli, miglio, canapa, si cava il lino, si taglia l'orzo se dovesse essere secco, si mietono le rape e si raccoglie il seme. Nel cortile di raccolgono fiori di sambuca, origano e aromi da seccare per l'inverno.

Maggio in cucina

Verdure

Barbabietole, asparagi, catalogna, carciofi, carote, cavoli, cetrioli, cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate, piselli, pomodori, porri, rafano, rape, ravanelli, rucola, scalogno, spinaci, taccole, zucchine.

Frutta

Albicocche, sanguinelle, ciliegie, fragole, nespole, pere, pesche, pompelmi.

Pesce

Acciuga, cefalo, dentice, merluzzo, nasello, pesce spada, sardina, sogliola, spigola, tonno



Giugno

Nell'orto. Si zappa, perché se le erbe tagliate alla fine di questa luna si seccano e se succedesse nel solstizio, gli alberi che saranno carichi di frutti, si alleggeriscono con il levarne una parte. Nel campo. Si ara la seconda volta. Si alzano le viti. Si tagliano erbacce per fare il letto al bestiame; si fa una cappa per il più bel frumento e per le sementi.

Nell'orto. Si nota dove sono buoni i frutti per averne in primavera i germogli. Il contadino per bisogno di pane mangia fave tenere in quantità.

Giugno in cucina

Verdure

Barbabietole, asparagi, catalogna, carciofi, carote, cavoli, cetrioli, cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate, piselli, pomodori, porri, rafano, rape, ravanelli, rucola, scalogno, spinaci, taccole, zucchine.

Frutta

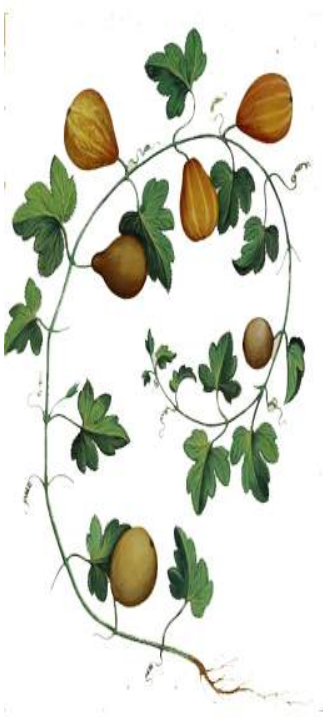
Albicocche, sanguinelle, ciliegie, fragole, nespole, pere, pesche, pompelmi.

Pesce

Acciuga, cefalo, dentice, merluzzo, nasello, pesce spada, sardina, sogliola, spigola, tonno.



Luglio



Gli antichi, due giorni prima il suddetto nascere della canicola, seminavano le erbette, separate tra loro per specie e innaffiandole le facevano crescere con il caldo; poi seminavano solo quella specie che cresceva più prosperosa. Consigliavano ai pastori di condurre le pecore nei giorni più caldi alla mattina da oriente verso occidente e alla sera al contrario. In questo mese si faceva il miele, per merito dell'influsso delle stelle.

Nell'orto. Si raccolgono semi di cavoli, fiori di finocchi, si salano finocchietti nell'aceto, si trapiantano porri, si taglia la gramigna e si zappano le fragole.

Luglio in cucina

Verdure

Bietole, basilico, cetrioli, cipolle, cipollotti, fagiolini, lattuga, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, sedano, zucchine.

Frutta

Albicocche, angurie, fichi, fragole di bosco, lamponi, mirtilli, meloni, more, pere, pesche, prugne.

Pesce

Acciuga, cefalo, dentice, merluzzo, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, spigola, triglia.

Agosto

Nel campo. Si ara per il prato, si seminano i lupini, le fave, la rucola e il trifoglio, si muove la terra dove era coltivata l'avena. Si sfoltiscono le viti fitte affinché facciano uva tenera e non maturino con difficoltà.

Nel cortile. Si uccidono capponi e si allevano oche e galline.

Nell'orto. Si innestano agrumi, pesche e gelsomini, si tolgono le cipolle dalla terra e si seminano anemoni. Si raccolgono indivia, radici, finocchi e fiori, fichi, pere, mele, uva tremarina e lugliatica, mandorle e meloni.

Agosto in cucina

Verdure

Cetrioli, fagiolini, lattuga, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, rucola, zucchine.

Frutta

Albicocche, angurie, fichi, fragole di bosco, lamponi, mirtilli, meloni, more, pere, pesche, prugne.

Pesce

Acciuga, dentice, merluzzo, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, spigola, triglia.



Settembre

Settembre, detto inizialmente "Germanico", è il settimo mese dell'anno a partire da marzo. I Romani avevano imparato dagli egizi ad esercitare la propria superbia e a comportarsi da tiranni nei confronti dei mesi, mutando loro i nomi. Si può dire che questo nome gli si addice bene, poiché i frutti giungono ad una perfetta maturazione.

Questo mese ha sette prerogative principali, a causa delle quali gli si attribuisce il nome di numero perfetto, ad esempio comincia la vendemmia, la semente, la stagione autunnale, vi è l'equinozio e il sole entra nel segno della Bilancia circa il giorno 22-23 ottobre.

Settembre in cucina

Verdure

Barbabietole, bietole, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, coste, funghi, lattuga, fagiolini, melanzane, patate, peperoni, pomodori, rucola, scalogno, spinaci, zucchine.

Frutta

Angurie, fichi, meloni, mele cotogne, pere, pesche, prugne, uva.

Pesce

Acciuga, cefalo, dentice, merluzzo, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, spigola, triglia.



Ottobre



In questo mese si pratica la vendemmia, si semina fava rossa, si raccolgono le castagne e le ghiande; si potano le viti nei luoghi caldi e si fa il vino. Si piantano cipolle e radici da fiori. Si staccano le zucche che poi vengono messe alla sole. Vengono fatte nascere pesche, mandorle, mele e viti e ogni albero che si voglia far crescere.

Nel campo si semina orzo, grano e si sollecita a fare alcuni solchi, facendo sì che, durante le prime piogge, l'acqua trapassi dalle semine. Si arano le terre per porvi nei primi tempi lino e canapa.



Ottobre in cucina

Verdure

Barbabietole, bietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cetrioli, cicoria, cipolle, finocchi, funghi, lattuga, patate, peperoni, porri, scalogno, sedano, rape, spinaci, zucche, zucchine.

Frutta

Cachi, castagne, mandorle, melograni, mele, nocciole, noci, pere, uva.

Pesce

Cefalo, merluzzo, orata, sardina, sogliola, tonno.

Novembre

Questo segno di fuoco ha sia calore che siccità, però non è potente come l'Ariete o il Leone perché il sole in questo periodo ha corso breve e non può produrre influssi determinanti. Quando la luna è in questo segno è utile piantare e seminare. La nascita della sera già alle ore 6.00 ha fatto supporre che sia l'inizio dell'inverno ed effettivamente questo mese è precursore dell'inverno, tanto più quando iniziano così presto le brine. Nell'orto. Si piantano carciofi, salvia, ruta, rosmarino, uva, assenzio, bettonica. Si seminano oppio, nespole, pere e mele. Si raccolgono spinaci e ogni altra insalata.

Novembre in cucina

Verdure

Barbabietole, bietole, broccoli, cardi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cime di rapa, cicoria, finocchi, funghi, indivia, lattuga, patate, peperoni, porri, radicchio, rape, scalogno, sedano, spinaci, zucche.

Frutta

Arance, cachi, castagne, kiwi, limoni, mandarini, mandorle, melograni, mele, nocciole, noci, pere, uva.

Pesce

Acciuga, cefalo, dentice, nasello, merluzzo, orata, sardina, sogliola, triglia.



Dicembre



La terra è disperatamente fredda e l'inverno è mortificatore di erbe, alberi e semi.

Quando la luna è in Capricorno è buono seminare.

Nell'orto: si piantano fave, ceci, piselli e spinaci.

Nel cortile: si portano le api in un luogo temperato.

Si comprano porci giovani. Si scuotono i pergolati dalla neve.

Nell'orto: si seminano cavoli e cipolle e si cavano cardi e insalata.

Dicembre in cucina

Verdure

Bietole a costa, broccoli, carciofi, cardi, cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria, finocchi, funghi, indivia, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, scarola, sedano, spinaci, tapinambur.

Frutta

Ananas, arance, cachi, limoni, mandarini, melograni, mele, pere, pompelmi.

Pesce

Cefalo, merluzzo, nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia



Associazione

SapereSapori

www.saperesapori.org