



AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA
DI MARIA DALLA FRANCESCA



esperienze in fattoria

calendario

Erbario di Altaura

2026

HERBARIUM PATAVINUM (PAD)

Centro Interdipartimentale Musei Scientifici dell'Università
35123 Padova (Italia)

Dryopteris filix-mas (L.) Schott

Monte Ceva (V.le. Supra)

Bosco con castagno, 150 m s.l.m.

2.10.2025

Fig. 1 del P. F. 1000





Alla C.A. del/della Dirigente Scolastico/a
e del/della Referente per le uscite didattiche
e le attività di formazione

Oggetto: proposte didattiche dell'Azienda Agricola bioecologica Altaura di Casale di Scodosia

Gentilissimi,

la Fattoria Altaura di Maria Dalla Francesca è lieta di riproporre, per il corrente anno scolastico, attività didattiche e formative rivolte agli Istituti di ogni ordine e grado, di seguito elencate, dopo una breve presentazione dell'Azienda e dei suoi obiettivi.

L'Azienda Agricola bioecologica Altaura è situata a Casale di Scodosia, Comune in Provincia di Padova nella bassa Pianura Padana, dove l'indice di biodiversità vegetale è, quasi ovunque, pari a 1 durante il ciclo produttivo e pari a 0 dopo la raccolta dei prodotti. Dal 1998, ben nove ettari dell'Azienda Agricola Altaura sono stati lasciati liberi e destinati alla rigenerazione dell'ecosistema locale del bosco planiziale, dove ora crescono più di 600 specie di piante, fondamento dell'ecosistema stesso.

Il nostro **obiettivo** vuole essere quello di sensibilizzare gli individui e la comunità locale, con particolare attenzione alle giovani generazioni, sull'importanza dell'ecosistema e della sua salvaguardia, promuovendo un'educazione ambientale pratica all'aperto, nel bosco planiziale, e accrescendo la consapevolezza sull'utilità di questo patrimonio naturalistico nei più svariati ambiti.

L'Azienda Agricola Altaura apre dunque le proprie porte agli studenti per l'osservazione diretta delle specie, vegetali e animali, che popolano l'ecosistema planiziale, suggerendo, alle scuole interessate, di programmare un ciclo annuale di visite che segua l'alternarsi delle stagioni, poiché alcune specie sono identificabili soltanto in determinati periodi dell'anno ed è appassionante e coinvolgente seguire il progetto di tutte le piante: dal seme al frutto!

In particolare, si intendono sottoporre all'attenzione degli Istituti le seguenti proposte didattiche:

- **OSSERVAZIONE ED ESPERIENZA DIRETTA DEL CICLO DELLA NATURA NEL BOSCO PLANIZIALE**, dai rami spogli di novembre, alla comparsa e all'apertura delle gemme tra febbraio e marzo, fino all'identificazione di foglie, fiori e primi frutti a maggio.

In collaborazione con la maestra Nadia Brian della Scuola "M. Montessori" di Urbana (PD), che ha aderito con entusiasmo alla presente proposta nell'A.s. 2024/2025, è nata la favola *Io sono un albero*, scritta da Maria Dalla Francesca e animata da Simone Parolo Parravicini, disponibile al seguente link: https://youtu.be/SbinFh5-Vyo?si=Y9_rc2uwoy7L0_Dg;

- **VISITA DETTAGLIATA E COMMENTATA ALL'ERBARIO**, censito dalla Prof.ssa Noemi Tornadore dell'Università di Padova nel 2004, che custodisce 477 specie vegetali del nostro territorio (tale attività si può svolgere anche in caso di maltempo negli ampi spazi al coperto).

La visita all'erbario ha un carattere di "unicum", in quanto affiancata dalla **ricerca delle piante vive che si trovano nella Fattoria Altaura e dal relativo confronto** con le specie censite nell'Erbario (per approfondimenti si veda il sito <https://www.museoerbarioveneto.it/>);

- **INCONTRI TEMATICI SULLA "CIVILTÀ DELLA VILLA VENETA"**: nel 2017 Maria Dalla Francesca ha tenuto 40 ore di lezione sulla Civiltà di Villa Veneta, in orario scolastico, presso la scuola elementare di Casale di Scodosia. È stata inoltre relatrice di importanti convegni sul tema:
 - Nel 2016, in qualità di membro del Consiglio Direttivo dell'Associazione per le Ville Venete, ha partecipato al 7° seminario del programma UNITWIN/UNESCO Chairs su "Cultura, Turismo e Sviluppo", presso l'Università Parigi 1 Pantheon-Sorbona, con l'intervento dal titolo "Destinare le Ville Venete al turismo";
 - nel 2022 ha presentato, per la prima volta, il suo lavoro intitolato *La Biodiversità nei giardini delle dimore storiche*, all'Orto Botanico di Roma, per l'associazione "Giardino Romano Garden Club ETS", e nel 2023 ad un convegno di Sociologia dell'Ambiente all'Università degli Studi di Enna "Kore", presso la sede di Ortigia;

- **TESTIMONIANZE DELLE TRADIZIONI ARTIGIANE E RURALI DEL NOSTRO TERRITORIO**, che comprende laboratori sugli antichi mestieri come "Facciamo il pane", "Il carbonaio", "Il maestro di una volta", "Il bovaro", ecc., nonché approfondimenti che possono essere maggiormente d'interesse per le scuole elementari, quali **la storia e la costruzione dei giochi di una volta a partire dalla raccolta di elementi naturali presenti in Fattoria**;

- **APPROFONDIMENTI TEMATICI LEGATI ALLE RICORRENZE CHE SCANDIVANO**

L' ANTICA TRADIZIONE VENETA, come la Lumaza (31 ottobre), l'Equinozio, San Martino e il gioco dell'oca, il Solstizio e Natale, la Befana, San Valentino e Pasqua, ecc.;

- **LABORATORI DI LINGUISTICA**, per riscoprire l'eredità della lingua veneta e le sue differenziazioni locali, allo scopo di avvicinare le giovani generazioni al proprio patrimonio culturale attraverso il recupero dei valori e delle tradizioni che formano l'identità di un popolo, dei quali la lingua è sempre un importante veicolo;

- **LABORATORIO "Impariamo a tradurre...la Natura"**, in cui, attraverso la traduzione e la comparazione linguistica dall'italiano all'inglese, francese e greco moderno, gli studenti possono imparare a discutere di ambiente e natura anche in altre lingue;

- **SCIENZIATI IN FATTORIA, DALLA TEORIA ALLA PRATICA**: programmiamo, insieme agli insegnanti, verifiche ed esperimenti relativi ai programmi di scienze naturali proposti in aula (alcuni esempi: le candele e l'ossigeno, il pH delle foglie, le leve per la fisica e la serie di Fibonacci per la e matematica);

- **LA TRADIZIONE DEL FILÒ**: incontri serali, solitamente a cadenza settimanale, aperti a tutti, durante i quali ci sediamo insieme, raccontiamo storie e condividiamo conoscenze in un contesto più informale e conviviale. È un momento semplice ma molto importante per rafforzare il senso di appartenenza alla comunità, ritrovandosi e scambiando **cultura** vera, secondo quella che è l'accezione etimologica del termine stesso. Il termine "cultura", infatti, deriva dal participio futuro del verbo latino "còlere", che significa "coltivare", ma anche "avere cura", "trattare con attenzione e riguardo". Ecco dunque che, **oggi più che mai, serve cultura**, quella che ci insegna ad avere cura, che eleva, che aiuta ad allinearsi con l'ordine magistrale delle cose, che è utile a ricomporre un cosmo deflagrato nella relatività e indifferenza, proprio come la radice di questa parola ci rivela.

Si precisa che, per le visite e i laboratori presenziali in Fattoria, le scuole devono organizzare autonomamente il trasporto degli alunni.

Rimango a disposizione per ogni ulteriore informazione all'indirizzo mail dfmaria@libero.it

Invio i migliori saluti,

Maria Dalla Francesca

L'Azienda Agricola Altaura e Monte Ceva è iscritta alla Camera di Commercio con P.IVA : 03463430284 (numero di iscrizione al Registro delle Imprese PD-1999-54366), per le attività cerealicole, di allevamento e trasformazione, e detiene i seguenti Codici Ateco: 85.59.99 – tutti gli altri servizi vari di istruzione e formazione n.c.a.; 93.29.99 – altre attività varie di intrattenimento e divertimento n.c.a.; 01.30.00 – riproduzione delle piante; 91.21.00 – attività di musei e collezioni; 91.22.00 – attività di luoghi e monumenti storici; 85.59.99 – tutti gli altri servizi vari di istruzione e formazione n.c.a.; 91.41.00 – attività di orti botanici e giardini zoologici. L'Azienda Agricola Altaura è abilitata al MePA nel settore Formazione.



Ringrazio la Camera di Commercio di Padova per il contributo, elargito alle vincitrici del Concorso Donne per la Green Economy 2025, con cui è stato possibile realizzare questo calendario.

Il nome dell'azienda depositato alla Camera di Commercio è:
Azienda Altaura e Monte Ceva di Maria Dalla Francesca.
Sede Legale: Via Roma, 30 - 35122 Padova
Sede Aziendale: Via Correr, 1291 - loc. Altaura
35040 Casale di Scodosia

Titolare: Maria Dalla Francesca
Tel: +39 3472500714 - Fax: +39 0429870005
E-mail: dfmaria@libero.it – PEC: mariaadf@pec.it
Sito Web: www.scuolafattoria.it
Partita IVA: 03463430284 – C.F.: DLLMRA53C50G224N
CODICE CIN: IT028027B520O48EB5





AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA DI MARIA DALLA FRANCESCA



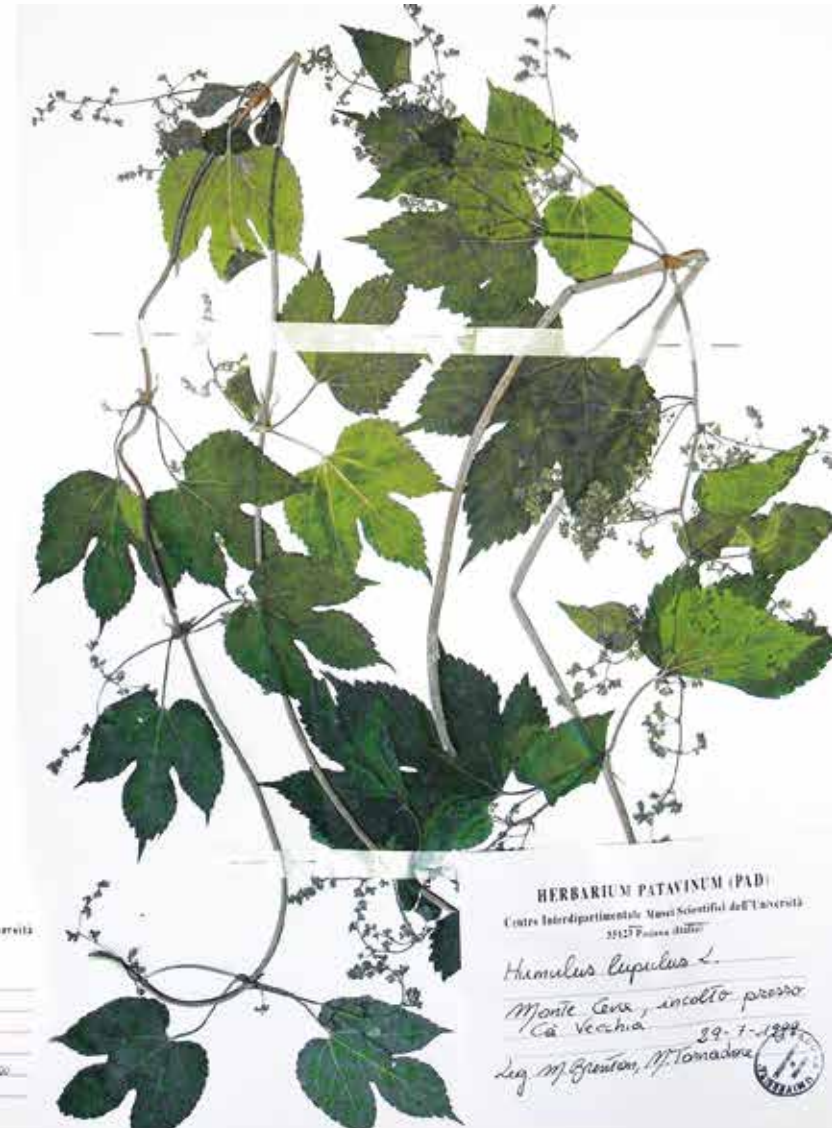
esperienze in fattoria



Dryopteris filix-mas L.



Rosa Canina L.



Humulus lupulus L.

GENNAIO 2026					Dal latino <i>Januarius mensis</i> (mese dedicato a Giano).	
Mese dedicato alla Sacra Famiglia					CAPRICORNO 22 dicembre - 20 gennaio ACQUARIO 21 gennaio - 19 febbraio	
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
			1 1/364 (1) MARIA MADRE DI DIO	2 2/363 S. BASILIO VESCOVO	3 ☉ 3/362 S. GENOVEFFA	4 4/361 S. ERMETE
5 5/360 (2) S. AMELIA	6 6/359 EPIFANIA DI N.S.	7 7/358 S. LUCIANO, S. RAIMONDO	8 8/357 S. MASSIMO, S. SEVERINO	9 9/356 S. GIULIANO MARTIRE	10 ☾ 10/355 S. ALDO EREMITA	11 11/354 S. IGINO PAPA
12 12/353 (3) S. MODESTO M.	13 13/352 S. ILARIO	14 14/351 S. FELICE M., S. BIANCA	15 15/350 S. MAURO ABATE	16 16/349 S. MARCELLO PAPA	17 17/348 S. ANTONIO ABATE	18 ☾ 18/347 S. LIBERATA
19 19/346 (4) S. MARIO MARTIRE	20 20/345 S. SEBASTIANO	21 21/344 S. AGNESE	22 22/343 S. VINCENZO MARTIRE	23 23/342 S. EMERENZIANA	24 24/341 S. FRANCESCO DI SALES	25 25/340 CONVERSIONE DI S. PAOLO
26 ☾ 26/339 (5) SS. TITO E TIMOTEO, S. PAOLA	27 27/338 S. ANGELA MERICI	28 28/337 S. TOMMASO D'AQ., S. VALERIO	29 29/336 S. COSTANZO, S. CESARIO	30 30/335 S. MARTINA, S. SAVINA	31 31/334 S. GIOVANNI BOSCO	

INVERNO

Auguri di Natale.

* Buon Natale!

Buona Nascita di Gesù che è il sole, la luce che illumina il nostro cammino spirituale!

Buon Natale! Ci scambiamo l'augurio che, anche per il prossimo anno, salga alto, sull'orizzonte della nostra anima, il sole della fede in Dio che sa rinnovarci e darci nuove energie per continuare la via del nostro percorso spirituale così difficile e pieno di tentazioni alla ricerca della nostra vera identità, della chiarezza su quale sia il nostro compito nel mondo e della pace con noi e con gli altri.

Gesù si è definito “luce del mondo “; chi segue me, non camminerà nelle tenebre, ma avrà la luce della vita”. (Gv. 8,12)

Dio è luce e in lui non ci sono tenebre. (I Giov. 1,5)

Paolo : ” Comportatevi come figli della luce “(Ef .5,8)

Ancora oggi in Terra Santa ci si saluta ogni giorno augurando la pace e la luce, sia in arabo che in ebraico.

Al saluto: Sabah al khayr ! Ti auguro un giorno buono!

Si risponde: Sabah al nur! Ti auguro un giorno di luce !

Gesù salutava così.

Per la sua preziosità, la luce è il simbolo scelto per rappresentare l'eterno e il divino in quasi tutte le religioni. Il sole, che dà la luce e il calore, è fondamentale per la nostra sopravvivenza terrena. Quando c'è il sole tutto è chiaro, ci muoviamo sicuri, quando il sole non c'è, nascono i dubbi, le paure e così accendiamo le luci per far continuare il giorno. In questo periodo dell'anno, dicembre, i giorni si accorciano fino a raggiungere la minima durata e le notti si allungano fino a raggiungere la massima durata: il sole va verso la sua fase più debole, quanto a luce e calore, e pare precipitare nelle tenebre. Adesso le luci artificiali ci fanno vivere come fosse giorno ma tanti anni fa gli uomini si domandavano: ma dove va il sole? E se il sole, allontanandosi sempre di più, cadesse sotto l'orizzonte, ci sarebbe l'oscurità totale, non avremmo più i raccolti e sarebbe la fine della nostra vita! Nei giorni che precedono e seguono il 21 dicembre, giorno del solstizio (dal latino: sol-sole e sistere-stare fermo) d' inverno, il sole a mezzogiorno sembra raggiungere sempre lo stesso punto all'orizzonte senza né salire né scendere e in quelle notti gli uomini, in ogni parte del mondo, hanno da sempre vegliato e atteso di vedere il sole sorgere e arrampicarsi di nuovo nel cielo. Lo pregavano di non abbandonarli accendendo lumi e fuochi propiziatori e si circondavano di tutto ciò che, per colore o luminosità, poteva ricordarne la gioia, la luce e il calore. Si preparavano così alla festa del 25 dicembre per la gioia di aver visto il sole risalire di nuovo, sebbene di poco, il cielo, per la rinnovata certezza che il sole era “invincibile” sulle tenebre. Il culto del Sol Invictus ha origine in oriente. Le celebrazioni del rito della nascita del Sole, in Siria ed Egitto, erano di grande solennità. I celebranti uscivano a mezzanotte dai santuari dove si erano ritirati in preghiera, annunciando che la Vergine aveva partorito il Sole, raffigurato come un infante. I persiani lo festeggiavano con il nome di Mitra e gli egiziani, Horus. I Romani facevano festa per 7 giorni fino al 24 dicembre in onore del dio Saturno, protettore delle semine, e il 25 dicembre festeggiavano il giorno della nascita del Sole Invincibile. Ma noi, cosa festeggiamo il 25 dicembre? Festeggiamo la nascita di Gesù che per ogni cristiano è il sole e la vita. E cosa c'era di meglio per i cristiani di tutto il mondo, in festa per il Sole da cui dipendeva la loro vita sulla terra, che scegliere di festeggiare nello stesso giorno la nascita di Gesù? Costantino, imperatore romano convertitosi al Cristianesimo nel 330 d.C., decise che la festa della nascita del sole diventasse quella della nascita di Gesù. Così un po' alla volta, la gioia che i popoli mettevano nell'attendere e poi festeggiare la rinnovata vitalità del sole che assicurava la continuità della vita per il nuovo anno, divenne anche gioia nell'attendere e festeggiare Gesù per la luce e la ricchezza che porta nei nostri cuori. Nel 337d.C. papa Giulio I ufficializzò la data del Natale da parte della Chiesa cattolica. Il sole dona luce e nuovi raccolti. Il 25 dicembre ci si scambiava, come doni di buon augurio, candele e rami di piante sempreverdi. Questi doni non sono doni per ricambiare qualcosa o doni che ci “meritiamo”, il che implica un giudizio sulla persona, ma sono doni solo di buon augurio, di gioia e di serenità. Con questa intenzione ci scambieremo oggi gli auguri Natalizi! Nelle nostre chiese davanti al tabernacolo che custodisce la Parola di Dio fatta carne, Gesù Eucaristia, c'è sempre una luce accesa, simbolo della luce divina. Il candelabro che fa luce nelle nostre chiese è una stilizzazione di un albero, l'albero della vita, in cui le luci hanno preso il posto dei frutti e nelle antiche religioni questo albero aveva un profondo significato religioso: incarnava la divinità. Anche nella Terra Promessa, i patriarchi conoscevano il mito dell'albero cosmico, simbolo della vita i cui rami toccano il cielo e i cui frutti danno l'immortalità. Con il passare del tempo l'albero perse la sua forma ed il suo aspetto originale per diventare un candelabro: l'albero della luce. E' un albero che dona luce agli uomini e indica loro la via verso l'illuminazione. L'albero di Natale per i Cristiani rappresenta Cristo che è l'albero della vita, i lumi accesi rappresentano la luce che egli dispensa all'umanità e i regalini sono simbolo dell'amore e della vita spirituale che offre a tutti gli uomini. Il legame tra la divinità e l'albero e quindi la Natura è sancito indissolubilmente e attribuisce a quest'ultima un ruolo importante, le assegna un significato fondamentale nella vita di ognuno di noi e ce ne impone la custodia.

Per il Santo Natale, il mio augurio è che la luce sia sempre con noi e il mio regalo è il mio impegno a realizzare il progetto “dal seme al frutto” per dare un nuovo senso alla nostra vita insieme.

Buon Natale a tutti!

ATTIVITA' PROGRAMMABILI:

Prepariamo i regali con piccoli oggetti trovati in Fattoria

Prepariamo mangiatoie per uccelli con zucche e retine di corda riempite di lardo e semi.

La tombola della Fattoria

Costruiamo una scopetta con la saggina

La xiloteca

L'architettura degli alberi

INVERNO: SPECIALITA' GASTRONOMICHE DAI NOSTRI CAMPI*

1.1 Insalata gustosa. Alla fine dell'inverno è possibile raccogliere radichella vescicosa, valerianella, piattello, stellaria, campanula, dente di leone, erba aglina, borsa del pastore, menta piperita, e piantaggine. Possono essere decorati e arricchiti con fiori di dente di leone comune, margherite, e possono essere aromatizzati da foglie di acetosa e acetosella.

Primula, *Primula vulgaris* Huds. Il nome del genere *Primula* è una variante di *primus*, che in latino significa “primo” e indica la precocità della sua fioritura tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera. E' usata per zuppe e dolci.

Foglie di verza ripiene di riso e verdure o crude in insalata. Cavolfiore crudo con ketchup.

Brassica oleracea cv. *botrytis*. Cavolfiore.

1.3 Primi piatti

Manai. Il giorno prima di mettono i fagioli in acqua. Si fanno bollire con le ossa del maiale, fino a che i piselli sono cotti; si tolgono gli ossi dall'acqua e si aggiungono cipolle, lardo e polenta. Si cucina come una normale polenta (circa 50 minuti, mescolando continuamente). Alcune famiglie aggiungono riso al miscuglio. Servire molto caldo

Riso con verza e cavolfiore.

Gnocchi di farina con “pesto veneto” (fatto in casa!), fatto con nocciole e broccoli. *Brassica oleracea* cv. *italica*. Broccoli.

Flan preparato con cardo, latte e formaggio. *Cynara cardunculus* L. Cardo. La parola *Cynara* deriva dal greco e significa “relativo al cane”, in riferimento alle dure spine paragonate a denti di cane. *Cardunculus* è un diminutivo della parola latina *carduus* e il suo significato allude alle spine delle specie di questo genere. Ha poche calorie ma è molto gradevole. Può essere cucinato con alcuni grassi come il formaggio, il latte e il burro. Dai fiori si può ricavare un caglio vegetale. Nei tempi antichi, i fiori di cavolo erano usati per “cardare” la lana.

Zuppa di castagne. *Castanea sativa* Mill. Castagno. Il nome *Castanea* è il termine latino per indicare la pianta, simile al greco *kastanea*. In Tessaglia, Grecia, c'è una città chiamata Kastania.

Ravioli con ripieno di bieta e guarnite con semi di papavero. *Beta vulgaris* L. Bieta. Il nome latino per la bieta è *Beta*. E' usata per preparare piatti con sale o zucchero. Gli scarti ottenuti dalle biete sono usati per produrre plastica biodegradabile.

1.4 Secondi piatti

Cavolo cucinato con aceto. Cavolo bianco e rosso con uova sode schiacciate e finocchio. Palline di foglie di verza.

1.5 Goloserie

Marmellata preparata con cinorrodi di rosa canina. *Rosa canina* L. Rosa canina. Il nome *canina* significa “relativo al cane”. In molte lingue europee, sia antiche sia moderne, questa rosa è associata al cane, forse per il suo aspetto selvaggio, in opposizione alle rose ornamentali. Comunque lo scrittore romano Plinio il Vecchio scrisse che questa pianta era usata per curare i morsi dei cani affetti da rabbia, e questa potrebbe essere la ragione del nome. Piccoli wafer di coriandolo glassati. Zucchero aromatizzato con petali secchi di rosa.

1.6 Infusi

Infuso anti infiammatorio, diuretico, rinvigorente con cinorrodi di rosa canina.

Infuso sedativo, analgesico, e contro i dolori reumatici con fiori di primula.





AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA DI MARIA DALLA FRANCESCA



esperienze in fattoria



Juglans regia L.



Fragaria vesca L.



Carpinus betulus L.

FEBBRAIO 2026

Dal latino *Februarius mensis* (mese dedicato alla purificazione).

Mese dedicato alla purificazione di Maria Vergine

ACQUARIO 21 gennaio - 19 febbraio
PESCI 20 febbraio - 20 marzo

LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
						1 ☉ 32/333 (5) S. VERDIANA
2 33/332 (6) PRES. DEL SIGNORE	3 34/331 S. BIAGIO, S. OSCAR, S. CINZIA	4 35/330 S. GILBERTO	5 36/329 S. AGATA	6 37/328 S. PAOLO MIKI	7 38/327 S. TEODORO MARTIRE	8 39/326 S. GIROLAMO EM.
9 ☾ 40/325 (7) S. APOLLONIA	10 41/324 S. ARNALDO, S. SCOLASTICA	11 42/323 S. DANTE, B.V. DI LOURDES	12 43/322 S. EULALIA	13 44/321 S. MAURA	14 45/320 S. VALENTINO MARTIRE	15 46/319 S. FAUSTINO
16 47/318 (8) S. GIULIANA VERGINE	17 ☾ 48/317 S. DONATO MARTIRE	18 49/316 LE CENERI	19 50/315 S. MANSUETO, S. TULLIO	20 51/314 S. SILVANO, S. ELEUTERIO V.	21 52/313 S. PIER DAMIANI, S. ELEONORA	22 53/312 I DI QUARESIMA
23 54/311 (9) S. RENZO	24 ☾ 55/310 S. EDILBERTO RE,	25 56/309 S. CESARIO, S. VITTORINO	26 57/308 S. ROMEO	27 58/307 S. LEANDRO	28 59/306 S. ROMANO ABATE	

PRIMAVERA

CARNEVALE

Il Carnevale come Rito di Passaggio

Dalla ritualità condivisa di eventi e ricorrenze si rafforza l' aggregazione sociale e si mantiene l'identità comunitaria.

1. Obiettivo.

Il Carnevale, che da sempre ha avuto fortuna in tutto il territorio della Serenissima, ha trovato nel paese di Casale di Scodosia un terreno fertile in cui mantenere viva la tradizione e rinnovarsi ogni anno meritandosi l'appellativo di Carnevale del Veneto. Questo fatto ci ha offerto un' ottima opportunità per indagare e ritrovare con i bambini le origini del Carnevale come "rito di passaggio" il cui significato affonda le radici nei cicli stagionali legati all'agricoltura.

2. Modalità per raggiungere l'obiettivo - Attività.

Ricerca nei testi, nelle fonti storiche, nelle testimonianza orali, nei propri ricordi.

Che cos' è un "rito di passaggio"?

"Con riti di passaggio si intendono cerimonie quali battesimi, iniziazioni, nozze, che celebrano il passaggio di una persona da una condizione sociale ad un'altra, oppure da una fase del ciclo di vita a quello successivo. Ampiamente diffusi tra vari popoli e varie culture, i riti di passaggio – segnano le discontinuità fondamentali nell'esistenza degli individui.[...]" (Da Enciclopedia Treccani) "[...]Arnold Van Gennep (1873 -1957) , antropologo francese, definì riti di passaggio tutte quelle cerimonie pubbliche che celebrano un cambiamento di status, ovvero un mutamento nella posizione che un individuo occupa nella società, una variazione dei compiti che svolge. Nel ciclo della vita dell'essere umano ci sono momenti particolarmente importanti e delicati quali la nascita, l'ingresso nel mondo degli adulti, il matrimonio, la morte; in molte società questi momenti di passaggio sono celebrati da un rito. Battesimi, iniziazioni all'età adulta, nozze, funerali (culto dei morti) sono esempi di riti di passaggio che si ritrovano in moltissime società umane. Importanti sono le cerimonie che celebrano momenti di passaggio nel ciclo annuale (solstizio ed equinozio, plenilunio, capodanno) [...]"(Da Enciclopedia Treccani)

Attività. I bambini citano alcuni riti di passaggio: la festa di fine anno scolastico segna il passaggio a quello successivo, la festa di fine anno ci introduce al nuovo anno, il compleanno ci fa diventare più grandi di 1 anno, il matrimonio e la sua festa, a prima comunione, la laurea, il battesimo, la cresima.... In ognuno di questi momenti di passaggio si sta" insieme ".

I riti autunnali e primaverili sono dei riti di passaggio che nascono dai cicli naturali: dall'addormentarsi della natura al suo risveglio.

Riti di passaggio autunnali.

L'uomo vede nella decrescita delle ore di sole, proprie delle giornate invernali, una possibile morte della natura e quindi dell'uomo. L'uomo associa la rinascita all'aumentare delle ore di sole e al risveglio della natura.

La differenza tra anno solare e lunare, più corto quest'ultimo di 11-12 giorni, viene denominata *dodekameron* (12 giorni) ed è un intervallo di "tempo fuori dal tempo".

E' un tempo virtuale che "concorda " l'anno solare con quello lunare e viene collocato, nella nostra tradizione, alla fine dell'anno agrario. In questo "tempo-non tempo" vivi e morti sono nella condizione di vivere contemporaneamente.

Attività: viene mostrato l'affresco della Danza della morte nella chiesa fortificata della SS. Trinità a Hrastovlje, Slovenia, in cui è raffigurato il dialogo e l'incontro di Morti e Vivi in una danza macabra. Agli allievi è piaciuta moltissimo.

Il periodo di intervallo tra anno solare e anno lunare, secondo l'ordine naturale delle cose, segna il passaggio dal tempo della luce a quello del buio. Ci stiamo avvicinando alle giornate più corte dell'anno, le sementi dei cereali vengono consegnate alla terra assumendo una dimensione ctonia. Da adesso fino a primavera il contadino, per la buona riuscita del raccolto, non potrà fare altro che cercare di propiziarsi chi condivide il sottosuolo con le sementi: i santi, gli dei degli inferi, i defunti buoni e gli spiritelli birichini.

Ecco allora che in questo periodo, il 1° novembre è un giorno dedicato alla celebrazione di tutti i santi, l'11 novembre ad uno in particolare, a San Martino protettore degli agricoltori, il 2 novembre si pregano i morti, e, alludendo alla loro dimensione terrena, il 31 ottobre ci si traveste, ci si maschera per evocarli, si preparano dolci, offerte per una migliore sopravvivenza sotterranea e ogni sorta di doni di buona accoglienza auspicando che, anche gli spiriti più irrequieti e dispettosi, ricambino la nostra devozione assicurando una buona custodia delle sementi e dei raccolti e quindi della nostra sopravvivenza. La Festa in onore dei morti, non è solo una commemorazione, ma la celebrazione del ciclo vitale morte – rinascita: il seme invernale dormiente nel grembo della terra si



Immagine dell'affresco della Danza della Morte nella chiesa fortificata della SS. Trinità a Hrastovlje, Slovenia.

risveglia e germoglia uscendo dalla terra in primavera. E in un tempo magico in cui si può fare di tutto, tanto si è fuori dal tempo. Non resterà traccia di nulla: tutto è permesso, sempre nel rispetto delle regole.

Ecco allora che si possono abbandonare gli abiti usuali e travestirsi con vesti che simulano altri ruoli, altre realtà vere o fantastiche, folletti, streghe, spiritelli, mostri ... ci si veste in "maschera"! I travestimenti hanno come colori dominanti il nero delle tenebre dell'inverno che si avvicina, l'arancione delle foglie degli alberi, delle zucche da intagliare per ottenere maschere divertenti o mostruose e il viola degli inferi. Le offerte per i defunti sono dolci che spesso richiamano nella forma i morti stessi come gli ossi di morto, ma anche frutta piena di semi come fichi e melagrane. I bambini partecipano travestendosi, scambiando doni con i defunti, ricevono doni "di merito o demerito" dai defunti ma anche girano mascherati per le case a chiedere doni per i defunti con il tradizionale rito di "dolcetto o scherzetto?"

Attività: viene chiesto agli allievi di pensare e creare un nome italiano che corrisponda alla festa di "Halloween". Il nome scelto è stato "La festa della Terra Seminata".

Riti di passaggio primaverili.

Come poter sconfiggere il torpore, il freddo inverno percepito, da molte culture, come lutto della terra? La natura deve risvegliarsi dal sonno invernale. E' un momento di riflessione, per capire cosa tenere del tempo passato, cosa cambiare e cosa abbandonare. E' un sentimento comunitario in cui tutti percepiscono questo cambiamento e vi partecipano.

Cosa sconfigge la tristezza e la morte? La speranza di un rinnovamento che dobbiamo cercare e propiziarci. Il Carnevale nasce come rito propiziatorio per una nuova fioritura, affinché la terra sia nuovamente feconda e quindi la vita possa sconfiggere la morte. Il rito del Carnevale ci ricorda che tutto può essere capovolto e può apparire il contrario di quello che sembrava: il mondo alla rovescia.¹ Il mondo alla rovescia può significare una società che cerca un nuovo ordine, un nuovo equilibrio per un futuro rinnovato. Assieme alla terra e alla natura, l'uomo, parte integrante della natura stessa, rinasce in chiave simbolica: in questo arco temporale l'uomo attraverso il gioco e lo scherzo può abbandonare la sua identità e assumerne una nuova. La maschera, il nuovo volto e il nuovo costume sono lo strumento per poter assumere una nuova identità: l'essere ancestrale, l'animale protettore, gli spiriti della foresta, la natura che si risveglia. A Carnevale, ogni scherzo vale!

Il Carnevale e la maschera

Il Carnevale², secondo alcuni deriva da *car navalis*, il rito della nave sacra portata in processione su un carro. Tutti i cittadini sono invitati a partecipare a questo momento scherzoso, divertente, in cui appaiono carri mascherati, trionfi, coriandoli, musiche, danze, canti. Queste sfilate nascono da antiche processioni propiziatricie, che imitavano il risveglio della Natura. Si credeva che queste processioni aiutassero la Natura non solo a risvegliarsi ma che questo risveglio fosse più fecondo dell'anno precedente.

Nell'Antica Roma il trionfo era il massimo onore che veniva tributato, con una cerimonia solenne, al generale che avesse ottenuto un'importante vittoria. Era una parata con il carro del vincitore che attraversava la città, piena di fasto e decorazioni. Nel 1500 il trionfo rinascimentale (su ispirazione dei trionfi Romani) è un genere di spettacolo itinerante, una processione di carri mascherati, sontuosamente decorati, ricchi di sfarzo, trainati da animali. Su questi carri prendevano vita scene mitiche ed eroiche: piccoli spettacoli con musica e danze.

¹ da Enciclopedia Treccani.

²Secondo altri carnevale deriva da *carnem levare* ("togliere la carne") o *carne vale* ("carne, addio") e allude ai digiuni quaresimali, dato che il Carnevale si conclude con il martedì grasso, il giorno che precede, nei paesi cattolici, il mercoledì delle Ceneri. Fonte da Enciclopedia Treccani.

Attività: vengono mostrate alcune immagini degli affreschi dei Trionfi nel Salone dei Mesi di Palazzo Schifanoia a Ferrara, come esempio di Trionfi dipinti da pittori dell'Officina Ferrarese, a fine del XV° secolo. Ai bambini piace molto il significato del nome "Schifanoia": composto di schifare e noia, ovvero «schivare, evitare» la noia³. Di seguito il Trionfo di Minerva nel Mese di Marzo, il Trionfo di Venere nel Mese di Aprile, e il Trionfo di Apollo nel Mese di Maggio nel Salone dei Mesi a Palazzo Schifanoia, affrescati da Francesco del Cossa (Ferrara, 1436 – Bologna, 1478) tra il 1468 e il 1470 circa.

Attività: Il carnevale nasce dallo spirito comunitario nelle processioni propiziatricie per la natura, con musica, balli e canti. I balli erano dedicati alle divinità della terra. Il ballo con i saltelli (come il 'saltarello' laziale) imitava il crescere delle spighe di grano: più in alto saltavano i danzatori, più lunghi e fecondi sarebbero stati gli steli delle spighe. La danza, il riso e l'amore sanciscono l'eterno risveglio della natura. Vengono mostrati i seguenti video con due tipologie diverse di Saltarello. Gli allievi imparano le due coreografie dei balli storici, che danzano con molto entusiasmo assieme Maria e Gianluca.

<https://www.youtube.com/watch?v=PWMYb1UtizE>

<https://www.youtube.com/watch?v=uMDtWHIhoe0>



Il Trionfo di Apollo del Mese di Maggio, Salone dei Mesi, Palazzo Schifanoia, Ferrara.

 AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA
DI MARIA DALLA FRANCESCA
esperienze in fattoria



Trifolium campestre Schreb.

Trifolium repens L.

Robinia pseudoacacia L.

MARZO 2026					Da latino mensis Martius (mese dedicato a Marte).	
Mese dedicato a San Giuseppe					PESCI 20 febbraio - 20 marzo ARIETE 21 marzo - 20 aprile	
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
						1 60/305 (9) II DI QUARESIMA
2 61/304 (10) S. BASILEO MARTIRE	3 ☉ 62/303 S. CUNEGONDA	4 63/302 S. CASIMIRO, S. LUCIO	5 64/301 S. ADRIANO	6 65/300 S. GIORDANO	7 66/299 S. FELICITA, S. PERPETUA	8 67/298 III DI QUARESIMA
9 68/297 (11) S. FRANCESCA R.	10 69/296 S. SIMPLICIO PAPA	11 ☾ 70/295 S. COSTANTINO	12 71/294 S. MASSIMILIANO,	13 72/293 S. ARRIGO, S. EUFRASIA V.	14 73/292 S. MATILDE REGINA	15 74/291 IV DI QUARESIMA
16 75/290 (12) S. ERIBERTO VESCOVO	17 76/289 S. PATRIZIO	18 77/288 S. SALVATORE, S. CIRILLO	19 ● 78/287 S. GIUSEPPE	20 79/286 S. ALESSANDRA MARTIRE	21 80/285 S. BENEDETTO	22 81/284 V DI QUARESIMA
23 82/283 (13) S. TURIBIO DI M.	24 83/282 S. ROMOLO	25 ☾ 84/281 ANNUNC. DEL SIGNORE	26 85/280 S. TEODORO, S. ROMOLO, S. EMANUELE	27 86/279 S. AUGUSTO	28 87/278 S. SISTO III PAPA	29 88/277 LE PALME
30 89/276 (14) S. AMEDEO	31 90/275 S. BENIAMINO MARTIRE					



Il Trionfo di Minerva del Mese di Marzo, Salone dei Mesi, Palazzo Schifanoia, Ferrara.

In tema di musica e balli propiziatori per i raccolti, citiamo la Schiarazula Marazula, tipica del Friuli già prima del 1500. La musica è di Giorgio Mainerio (Parma 1535, Aquileia 1582). In tempi moderni è stata ripresa dal cantautore Angelo Branduardi in *Ballo in Fa Diesis Minore*.

<https://www.youtube.com/watch?v=JGMK9Yy6NDM>

Carnevale a Venezia

Il documento più antico che parla del Carnevale veneziano risale al 1094, sotto il dogato di Vitale Falier: è una festa pubblica, della comunità, a cui tutti i cittadini partecipano.

A San Marco e nei campi principali si esibivano giocolieri, teatranti e commedianti, i saltimbanchi, gli animali danzanti, gli acrobati, musicisti. Venivano mangiati dolci di vario tipo tra cui le famose frittelle⁴. Durante il 1500, venivano lanciati nelle sfilate carnevalesche arance, mele, e dei dolcetti. I dolcetti erano fatti con semi di coriandolo glassati con lo zucchero. Con il passare dei secoli, per evitare lo spreco di questi prelibati dolcetti, si utilizzarono pezzetti di carta colorata che vengono chiamati ancora oggi coriandoli.

Attività: Gianluca fa assaggiare i semi di coriandolo, il cui sapore ricorda quello del limone.



Il Trionfo di Venere del Mese di Aprile, Salone dei Mesi, Palazzo Schifanoia, Ferrara.

³ Da Enciclopedia Treccani.

⁴ da <http://www.carnevalevenezia.com>

Vengono poi fatti assaggiare i coriandoli glassati con lo zucchero, precedentemente preparati da Gianluca. Ne viene raccontata la modalità di preparazione, con acqua e zucchero. I semi di coriandolo e i coriandoli glassati sono molto apprezzati dagli allievi. Maria, in seguito, fa annusare le foglie della pianta di Coriandolo: il loro odore è uguale a quello della cimice. Coriandolo deriva, non a caso, dal greco 'koríandron', che deriva a sua volta da 'kóris', cimice, in allusione all'odore della cimice⁵. Maria invita a questa riflessione: se gli allievi avessero annusato le foglie della pianta prima di assaggiare i semi, probabilmente nessuno avrebbe assaggiato i coriandoli glassati. Mai fermarsi, quindi, alla prima impressione. Viene consegnata ad ogni allievo la poesia **Viva i coriandoli di Carnevale** di Gianni Rodari.

Viva i coriandoli di Carnevale

Viva i coriandoli di Carnevale,
bombe di carta che non fan male!
Van per le strade in gaia compagnia
i guerrieri dell'allegria:
si sparano in faccia risate
scacciapensieri,
si fanno prigionieri
con le stelle filanti colorate.
Non servono infermieri
perchè i feriti guariscono
con una caramella.
Guida l'assalto, a passo di tarantella,
il generale in capo Pulcinella.
Cessata la battaglia, tutti a nanna.
Sul guanciale
spicca come una medaglia
un coriandolo di Carnevale.
Gianni Rodari



Coriandoli glassati fatti da Gianluca in casa. Foto Maria.

⁵ da <http://www.floraitaliae.actaplantarum.org/viewtopic.php?t=25801>

Le Maschere

Le maschere hanno origini e funzioni molto diverse tra loro. Possiamo distinguere due grandi gruppi di maschere: le maschere della Commedia dell'Arte, come ad esempio l'Arlecchino, e le “maschere veneziane”, come la Bauta.

Le Maschere di Commedia dell'Arte

Le Maschere della Commedia dell'Arte venivano (e vengono!) utilizzate dagli attori delle compagnie di Commedia dell'Arte. La Commedia dell'Arte, nata del XVI° secolo in Italia, era il teatro degli attori come “artigiani dello spettacolo” organizzati in compagnie. “Arte” è da intendersi anche come “corporazione”. I protagonisti della Commedia dell'Arte sono le maschere conosciute in tutto il mondo: Arlecchino, Pulcinella, Pantalone, il Capitano, il Dottore, etc.⁶ Le maschere della Commedia dell'Arte sono realizzate in cuoio. Le maschere si dividono in: 1) Servitori o Zanni (dal venez. *Zani* ‘Giovanni’, sec. XVI) tra cui Arlecchino, Brighella, Colombina; 2) Vecchi, il Veneziano Pantalone e il Bolognese Dottor Balanzone; 3) Capitani, come il Capitan Matamoros, generalmente Spagnoli; 4) Ammosi, come Isabella, Fulgenzio, Eugenio, Rosaura.

Attività: vengono posti i seguenti indovinelli da Gianluca per introdurre le Maschere del Carnevale e della Commedia dell'Arte.

*Dite un po' chi siamo noi?
Oh, giammai lo indovinate!!!
Tutto a toppe è il mio vestito,
faccio ai bimbi un bell'inchino
e mi chiamano
(Arlecchino)
Son mercante da cent'anni,
è famoso il mio nasone,
e mi chiamo
(Pantalone)
Son servetta veneziana,
son graziosa
e assai carina
e mi chiaman
(Colombina)*

(da <https://zippilibriperbambini.wordpress.com/tag/gianni-rodari/>)

Attività: Gianluca mostra le maschere in cuoio di Arlecchino e Pantalone, racconta la loro storia, le indossa, interpreta il personaggio, insegna movenze e pantomime che gli allievi ripetono con molto entusiasmo.

⁶ Ferrone S., La Commedia dell'Arte, 2014, Einaudi.

Arlecchino

Arlecchino appartiene alla categoria dei Servitori.

Di provenienza bergamasca, è un personaggio legato alla ritualità agricola. Una delle possibili etimologie di Arlecchino si rifà alla dimensione ctonia: un demone sotterraneo.

Il personaggio conserva e mantiene nella fisionomia della maschera un legame con il mondo sotterraneo che oggi possiamo osservare dal bozzo in fronte. Il bozzo altro non è che il corno caduto.

L'arlecchino nasce *diavolo e immigrato* (A.FAVA, La maschera comica nella Commedia dell'Arte).

Arlecchino come tutti i servi è mosso da istinti animali: la fame, ad esempio.

Il famoso detto “Mi son Arlecchin Batocio, orbo de na recia e sordo de un ocio” si rifà allo strumento di Arlecchino, e di molti altri servi: il Batocio. Il Batocio, o Battacchio in italiano, rappresenta il mestolo per menare la polenta e allo stesso tempo il pendolo della campana. Il batocio è formato da due assi di legno, separate tra loro: se usato per “battere”, il batoccio emette rumore, senza provocare dolore nei confronti del “battuto”.

Osservando la maschera, quale animale ci ricorda la maschera di Arlecchino? Il Gatto o una scimmia, impariamo a muoverci come il personaggio.



Gianluca Da Lio nei panni di Arlecchino

 **AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA
DI MARIA DALLA FRANCESCA**
esperienze in fattoria



Trifolium arvense L.



Trifolium incarnatum L.



Geranium sanguineum L.

APRILE 2026				Dal latino <i>mensis Aprilis</i> (di etimologia incerta).		
Mese dedicato alla Madonna del Buon Consiglio				ARIETE 21 marzo - 20 aprile TORO 21 aprile - 20 maggio		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
		1 91/274 (14) S. UGO VESCOVO	2 ☉ 92/273 S. FRANCESCO DI P.	3 93/272 S. RICCARDO VESCOVO	4 94/271 S. ISIDORO VESCOVO	5 95/270 PASQUA DI RESURREZIONE
6 96/269 (15) DELL'ANGELO	7 97/268 S. ERMANNO	8 98/267 S. ALBERTO DIONIGI, S. WALTER	9 99/266 S. MARIA CLEOFE	10 ☾ 100/265 S. TERENCE MARTIRE	11 101/264 S. STANISLAO VESCOVO	12 102/263 D. IN ALBIS
13 103/262 (16) S. MARTINO PAPA	14 104/261 S. ABBONDIO	15 105/260 S. ANNIBALE	16 106/259 S. LAMBERTO	17 ● 107/258 S. ANICETO PAPA	18 108/257 S. GALDINO VESCOVO	19 109/256 S. ERMOGENE MARTIRE
20 110/255 (17) S. ADALGISA VERGINE	21 111/254 S. ANSELMO, S. SILVIO	22 112/253 S. CAIO	23 113/252 S. GIORGIO MARTIRE	24 ☾ 114/251 S. FEDELE, S. GASTONE	25 115/250 S. MARCO EVANGELISTA - ANNIV. LIBERAZIONE	26 116/249 S. CLETO, S. MARCELLINO MART.
27 117/248 (18) S. ZITA	28 118/247 S. VALERIA, S. PIETRO CHANEL	29 119/246 S. CATERINA DA SIENA	30 120/245 S. PIO V PAPA, S. MARIANO			

Pantalone

Pantalone maschera veneziana del XVI° secolo appartiene alla categoria dei Vecchi.

Il nome Pantalone deriva da “Pianta Leone”: si tratta dell’azione dei Capitani da Mar, dei condottieri, dei mercanti che piantavano su una terra appena conquistata la bandiera del leone alato, simbolo di Venezia.

E’ un avaro mercante veneziano che trova le sue origini nel personaggio del *Magnifico*: <<vuole “fermare il tempo” per sopravvivere a tutti i costi, non vuole lasciar passare la primavera, che lo ucciderebbe, e deve essere segato, bruciato, affogato, fatto a pezzi, distrutto per lasciare il posto alla nuova vita, è simbolo carnevalesco molto chiaro.>> (A. FAVA, La maschera comica nella Commedia dell’Arte)

Quale animale ci ricorda la maschera di Pantalone? Un uccellaccio, impariamo a muoverci come il personaggio



Gianluca Da Lio nei panni di Pantalone

Colombina

La Colombina appartiene alla categoria degli Zanni.

Il suo nome deriva evidentemente da colombina/gallinella.

Rappresenta una grande rivoluzione del teatro moderno: precedentemente al XVI° secolo, i personaggi femminili venivano interpretati da uomini in travesti. Con la Commedia dell’Arte entra in scena la donna.⁷

Colombina è la serva in casa Pantalone, innamorata di Arlecchino. E’ astuta, abile e furba. Risolve spesso i problemi causati da Arlecchino. E’ un personaggio senza maschera sul viso.

Quale animale ci ricorda il nome di Colombina? Una colombina/ gallinella. Impariamo a muoverci come il personaggio.

Attività. Le maschere riguardano molto da vicino le ville venete. Come nei campielli veneziani, anche negli stupendi saloni delle ville si davano feste in cui si esibivano musicisti, saltimbanchi, commedianti, giocolieri. Gianluca mostra le immagini che rappresentano scene di Saltimbanchi e Pulcinella negli affreschi di fine XVIII° secolo di Giandomenico Tiepolo, oggi custoditi presso il Museo del Settecento Veneziano Ca’ Rezzonico a Venezia, originari di Villa Tiepolo a Zianigo, frazione di Mirano (VE).

La maschera di Pulcinella⁸, “servitore” della grande tradizione napoletana. Negli suoi affreschi, Giandomenico Tiepolo rappresenta la variante veneta, con il cappello cilindrico.
Attività: laboratorio di lavorazione della pelle e del cuoio. Gianluca mostra un calco di gesso, il cuoio e tutti gli attrezzi e strumenti (di legno di bosso e di corna bovina, lo stesso del manubrio della bicicletta del nonno di Gianluca) che servono per la lavorazione della maschera. Consegna a ciascun allievo un pezzetto di cuoio, che per ammorbidirlo verrà immerso nell’acqua tiepida. La pelle così addomesticata viene adagiata sopra un piccolo cilindro rigido, usato come calco, per simulare un naso. In questo modo ogni allievo realizza la sua maschera a forma di naso finto.



Pulcinella innamorato, G.Tiepolo, Ca’ Rezzonico, Venezia.



La partenza di Pulcinella, G.Tiepolo, Ca’ Rezzonico, Venezia.

⁷ FERRONI S., La Commedia dell’Arte, 2014, Einaudi.

⁸ Si pensa che il nome derivi da “pollicino” ossia pulcino, termine con il quale venivano definiti i giullari napoletani che si servivano di una pivetta per rendere la voce simile a quella di un volatile. Silvio Fiorillo, con tutta probabilità, trasse ispirazione per il "suo" Pulcinella, dal contadino Puccio d’Aniello reso famoso da un ritratto di [Annibale Carracci](http://www.sapere.it/sapere/strumenti/domande-risposte/cultura-spettacolo/Quando-e-nata-la-maschera-di-Pulcinella.html). La caratteristica di Puccio d’Aniello era appunto il naso lungo e adunco. Da <http://www.sapere.it/sapere/strumenti/domande-risposte/cultura-spettacolo/Quando-e-nata-la-maschera-di-Pulcinella.html>

Le “maschere veneziane”



Pulcinella e Saltimbanchi, G.Tiepolo, Ca’ Rezzonico, Venezia.

Le “maschere veneziane”, tra cui la Moretta e la Bauta, invece, sono maschere indossate dalla gente comune, sia dai nobili, sia dai borghesi, sia dai popolani. La loro funzione era quella di mascherare e celare l’identità, non solo durante il periodo di Carnevale, ma anche durante quasi tutto il resto dell’anno. Non hanno una funzione teatrale, ma civile come abito ad uso corrente. Le Maschere veneziane di questo tipo sono realizzate generalmente in cartapesta.

Il Carnevale è quel momento in cui le varie maschere si confondono e si mescolano, tra travestimenti, colori, scambio di ruoli, malintesi, spettacoli e risate.

A Venezia, le maschere più importanti della Commedia dell’Arte sono lo strumento con cui la città può esprimersi, divertirsi, giocare. Arlecchino, Pantalone, Capitano, lo Zanni, Brighella, il Dottore non si trovano solo durante il Carnevale ma entrano tutto l’anno nelle quinte dei teatri e nelle piazze.

L’arte dei ‘mascareri’ è una delle professioni più antiche a Venezia.

L’uso della maschera nella Serenissima era frequente per diverse ricorrenze e i primi documenti ufficiali che regolamentavano il lavoro di questi artigiani risalgono al 1271, anno in cui si riunirono in ‘arte’ insieme ai pittori, di cui i ‘mascareri’ rappresentavano una specializzazione.

Ma è nel corso del XV secolo che le maschere divennero tipiche delle feste di Carnevale e il 10 Aprile del 1436 (doge Francesco Foscari), i ‘mascareri’ si dotarono di ‘mariegola’, cioè un proprio statuto (conservato all’Archivio di Stato).⁹

La moretta

Si chiama moretta per il colore nero che la caratterizza. E’ ovale e viene indossata dalle donne tramite un bottone che viene chiuso fra i denti.

La moretta impedisce alla donna di parlare e quindi permette alle donne di aggirarsi in incognito lungo le calli veneziane senza farsi riconoscere.

La bauta

“Tra tutte le maschere di Venezia la bauta è quella che ha il maggior permesso di vagare per calli e campi: anche nei giorni di San Marco e dell’Ascensione, per l’elezione di dogi e procuratori, quando le altre maschere sono bandite. E non è tutto: poiché la maschera è, per definizione, lo strumento per diventare qualcun altro, non solo i nobili hanno diritto al suo utilizzo, bensì anche le classi meno abbienti. E le donne.

Behüten. “Proteggere”: il nome “bauta” deriva da questo verbo tedesco. Un nome assolutamente azzeccato, insomma, perché la bauta è un vero e proprio costume e, come tradisce il suo nome, protegge chi la indossa da sguardi indiscreti. Sguardi che vorrebbero svelare l’identità della *siora mascara*, ma non ci possono riuscire: il tabarro e il mantelletto, entrambi neri, coprono l’intero corpo, lasciando libero solo il volto. E sulla testa si cala un cappello floscio, di solito nero e a 2 o 3 punte, il tricorno.

E’ estremamente pratica: la forma a becco della sua parte inferiore permette di mangiare e bere senza doverla togliere, oltre a modificare la voce. Un travestimento completo, insomma, per diventare qualcun altro, mischiarsi con gli aristocratici e dare libero sfogo alla propria sete di libertà.” (da www.kartaruga.it)

⁹ <http://evenice.it/veneziana/storie-tradizioni/i-mascareri-veneziana>

Il Medico della Peste

“Il Medico della Peste, con il suo becco da uccello, con rostro adunco riempito di essenze medicamentose, munito di occhiali, guanti, una lunga tunica di puro lino e una bacchetta, non è propriamente una maschera carnevalesca. Fu ideata, infatti, dal dottor Charles De Lorme, testimone della drammatica pestilenza del 1630 a Venezia, con l’ingenua speranza che ciò bastasse a proteggere contro i miasmi e i pericoli mortali dell’epidemia.

La sua nuova funzione carnascalesca estremizza i sentimenti: mescolando la sofferenza con la gioia, scongiurando per sempre il pericolo, il grande uccello porrà sotto le sue ali protettive la Serenissima.

Ogni anno, la terza domenica di Luglio ricorre, per i Veneziani, la Festa del Redentore, tanto importante da essere celebrata con un lungo ponte di barche e un meraviglioso spettacolo pirotecnico, davanti alla Chiesa del Redentore, sull’isola della Giudecca. Festa che, dopo quasi cinque secoli, continua a ricordare la liberazione da uno dei flagelli più gravi per Venezia: la peste. Più volte, nel corso dei secoli, questa epidemia ha decimato la popolazione veneziana, ma i contagi più gravi sono quelli del 1575-1577 e del 1630-1631.



AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA DI MARIA DALLA FRANCESCA



esperienze in fattoria



Geranium rotundifolium L.



Acer campestre L.



Equisetum telmateia Ehrh.

MAGGIO 2026				Dal latino <i>mensis Maius</i> (mese dedicato a Mala, madre di Mercurio).		
Mese dedicato alla Beata Maria Vergine				TORO 21 aprile - 20 maggio GEMELLI 21 maggio - 21 giugno		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
				1 ☉ 121/244 (18) SAN GIUSEPPE ART.	2 122/243 S. CESARE, S. ATANASIO	3 123/242 S. FILIPPO, S. GIACOMO
4 124/241 (19) S. SILVANO, S. NEREO	5 125/240 S. PELLEGRINO MARTIRE	6 126/239 S. GIUDITTA MARTIRE	7 127/238 S. FLAVIA, S. FULVIO	8 128/237 S. DESIDERATO, S. VITTORE M.	9 ☾ 129/236 S. GREGORIO V., S. E DUILIO	10 130/235 S. ANTONINO, S. CATALDO
11 131/234 (20) S. FABIO MARTIRE	12 132/233 S. ROSSANA	13 133/232 S. EMMA	14 134/231 S. MATTIA AP.	15 135/230 S. TORQUATO, S. ACHILLE	16 ● 136/229 S. UBALDO VESCOVO	17 137/228 ASCENSIONE DEL SIGNORE
18 138/227 (21) S. GIOVANNI I PAPA	19 139/226 S. PIETRO DI M.	20 140/225 S. BERNARDINO DA S.	21 141/224 S. VITTORIO MARTIRE	22 142/223 S. RITA DA CASCIA	23 ☾ 143/222 S. DESIDERIO VESCOVO	24 144/221 PENTECOSTE
25 145/220 (22) S. BEDA CONF., S. URBANO	26 146/219 S. FILIPPO NERI	27 147/218 S. AGOSTINO	28 148/217 S. EMILIO M., S. ERCOLE	29 149/216 S. MASSIMINO VESCOVO	30 150/215 S. FELICE I PAPA, S. FERDINANDO	31 ☉ 151/214 SS. TRINITA'

L'origine di questo costume spiega il perché della forma della maschera: il becco ricurvo ospita le erbe profumate e, di solito, anche una spugna bagnata d'aceto, che si riteneva purificassero l'aria. Era l'aria malsana ad essere considerata la causa del male, perciò erbe e sostanze balsamiche potevano salvare i medici. Nessuno pensava a malnutrizione e pessime condizioni igieniche come fonte della malattia.” (da www.kartaruga.it)

Verifica : Gianluca invita gli allievi ad osservare il Particolare del Minuetto di Giandomenico Tiepolo, custodito al Musée du Louvre di Parigi, in cui si intravedono sia Maschere della Commedia dell'Arte come il Pulcinella e le “maschere veneziane” come la Moretta e a riconoscerle nel dipinto.

Il Carnevale di Casale di Scodosia

Il Carnevale di Casale di Scodosia, arrivato al suo 69° anniversario, affonda le sue radici nella cultura contadina. Un tempo il Carnevale era l'occasione per rappresentare scene della vita reale, quotidiana, oggi si lascia molto spazio alla fantasia. Per costruire i carri veniva utilizzato legno, pali, paglia, muschio, piante sempreverdi, utensili. Oggi si è persa l'usanza della sentenza di Beppe Carnevale, personaggio proprio di Casale di Scodosia, un fantoccio che veniva impiccato: simboleggiava il tempo passato, la fine dell'inverno e l'arrivo della primavera. Ragazzi, vi ricordate quando abbiamo parlato di Pantalone e del Magnifico? I riti propiziatori che anticamente erano alle origini del Carnevale di Casale di Scodosia sono andati perduti. Chissà se siamo riusciti a destare nei bambini la curiosità di andarli a cercare. E' molto importante però, al di là della spettacolarità dei carri di oggi, non dimenticare il ruolo del Carnevale come festa e rito legato ai cicli naturali. Maria invita a riflettere su come reinterpretare ogni volta i significati della ricorrenza specifica in rapporto alla tradizione e in funzione del contesto attuale.

Attività: progettare a gruppi di 3-4 bambini un carro per il carnevale dell'anno successivo. Questa attività offre l'opportunità di scambiare idee su persone, situazioni, eventi che ci toccano da vicino sui cui ironizzare e scherzare. Tramite la costruzione di carri e maschere, viene stimolata così la fantasia e l'ingegno a concretizzare e rappresentare le idee e a estenderne la comunicazione a tutti coloro che parteciperanno all'evento carnevalesco. Si lavorava e si lavora ancora oggi tutti assieme per la realizzazione dei carri mascherati, a cui partecipano alcuni genitori dei bambini. A Casale di Scodosia, gruppi di amici (adulti) si incontrano periodicamente tutto l'anno per la costruzione dei carri. Di seguito, i progetti di carro carnevalesco svolti dagli allievi.



Progetto, gruppo 1



Progetto, gruppo 3, La Spaciarina (pozzanghera) del Cigno.



Progetto, gruppo 4, La sorgente nella Natura della Compagnia Naturale.

ATTIVITA' PROGRAMMABILI

- Scherzi, filastrocche e animali che si burlano degli uomini.
- La primavera è alle porte: aiutiamo gli uccellini a costruirsi il nido.
- Troviamo in fattoria penne, bacche, piume e costruiamo le nostre maschere.
- Premio per il disegno più bello.
- Il gioco della palline d'argilla.
- Facciamo le candele con la cera d'api.
- Botanica, gastronomia e cosmesi in Fattoria.

PRIMAVERA: SPECIALITA' GASTRONOMICHE DAI NOSTRI CAMPI *

- 2-Primavera: 2.1 insalata gustosa, 2.2 antipasti, 2.3 primi piatti, 2.4 secondi piatti, 2.5 goloserie, 2.6 tisane.
- 2.1 Insalata gustosa
- A primavera possiamo preparare una ricca e gustosa insalata con foglie di 1-valerianella, 2- erba aglina, 3-dente di leone comune, 4-malva comune, 5-piantaggine, 6-piattello, 7-lattuga selvatica, 8- radicchiella vescicosa, 9-barba di capra, 10-borragine, 11-borsa del pastore, 12-bardana, 13- rapunzolo, 14-menta piperita, e fiori di 15-margherita, 16-albero di Giuda, 17-grespino comune, 18- cioria comune, 19-semi di pisello crudi.
- As a condiment we shall use oil, salt, and vinegar. The taste of vinegar, rather than deriving from the fermentation of grapes and thus being alcoholic, can be obtained by adding to the salad leaves of 20-garden sorrel and/or of 21- sorrel.

- 1-Valerianella, *Valerianella locusta* (L.) Laterr. Il nome del genere significa “piccola *Valeriana*”, con riferimento al genere *Valeriana*. *Valeriana* deriva dal verbo latino *valere* che significa “essere forte” a causa delle sue molteplici proprietà medicinali. Il termine *locusta* si riferisce alla cavalletta ed è probabilmente dovuto al fatto che queste piante sono spesso mangiate da tali insetti. Sia il nome comune, sia il nome del genere, si riferiscono probabilmente all'aspetto modesto e umile della pianta. E' possibile comprarla in molti supermercati, o coltivarla nella Fattoria secondo i metodi dell'agricoltura biologica o trovarla spontanea nei campi della Fattoria. I tre tipi di *Valerianella* hanno differenti dimensioni delle foglie. Quelle comprate al supermercato hanno le foglie più grandi, mentre quelle che crescono spontaneamente mostrano le foglie più piccole. Inversamente proporzionale alla dimensione delle foglie è l'intensità del colore e del gusto. Notiamo che la pianta che cresce in condizioni difficili, e che deve lottare per sopravvivere, concentra le proprie caratteristiche, il che, nell'uso culinario, coincide con una concentrazione del gusto e dei poteri nutritivi. Questa pianta è adatta per omelettes di stagione e zuppe e ha proprietà purificanti.
- 2- Erba aglina. *Alliaria petiolata* (M. Bieb.) Cavara & Grande. *Alliaria* deriva da *Allium*, termine latino che indica l'aglio, a causa dell'odore della pianta che ricorda quello dell'aglio, mentre *petiolata* deriva dalla parola latina *petiolus*, in riferimento alle foglie con lunghi piccioli. I suoi fiori e foglie hanno il sapore dell'aglio ma più delicato, e sono molto usati in insalate e per accompagnare burro e formaggi morbidi. Con i suoi semi è possibile preparare una salsa che ricorda la senape. Questa pianta ha proprietà curative contro ferite, ed è espettorante e diuretica.
- 3-Dente di leone comune, *Taraxacum officinale* (L.) Weber ex F.H. Wigg. La parola *Taraxacum* deriva probabilmente dal termine arabo-persiano *talkh chakok* che significa “erba amara”, ma altri pensano che derivi dal greco *tarasso* che significa “agitare”; in tal caso il nome significherebbe “l'erba che ti può guarire dalle agitazioni” Il termine latino *officinale* indica che la pianta è usata in medicina. In latino la parola *officina* significa “laboratorio”. Mettendo i boccioli dei fiori in salamoia è possibile ingannare un siciliano, facendoli passare per capperi, e con lo sciroppo ottenuto dai suoi fiori è possibile ingannare un apicoltore, facendogli credere che si tratti di miele di tarassaco. Le sue foglie crude arricchiscono le insalate e possono diventare un'ottima verdura cotta. Dalle sue radici tostate si può ricavare un buon surrogato del caffè. Ha proprietà depurative e disintossicanti e contiene molta vitamina C..
- 4-Malva comune, *Malva sylvestris* L. *Malva* deriva dal greco *malakhe*, che significa “emolliente, delicato”, con riferimento alle proprietà della pianta, mentre *sylvestris* indica che si tratta di una pianta che cresce nei boschi (*sylva* in latino significa “bosco”), cioè in luoghi non coltivati. Le sue foglie, fiori, e germogli sono ottimi per insalate, zuppe, omelettes, e risotti. Inoltre, i suoi boccioli in salamoia e i suoi fiori in pastella e fritti sono deliziosi. Questa pianta presenta proprietà emollienti, lassative a anti infiammatorie.
- 5- Piantaggine lanceolata e maggiore. *Plantago lanceolata* L. e *Plantago major* L. Il nome piantaggine sembra derivare dal fatto che alcune specie hanno foglie che sembrano l'impronta di un piede, in latino *plantago*. *Lanceolata* è un chiaro riferimento alle foglie lunghe e strette, mentre *major* è un riferimento al fatto che questa specie ha dimensioni maggiori rispetto ad altre specie del genere. In greco moderno è chiamata *pentanevra*, in riferimento alle 5 nervature chiaramente distinguibili nelle foglie. Le foglie crude sono eccellenti in insalate mentre cotte hanno un gusto che ricorda quello dei carciofi. Il succo delle foglie allevia il dolore provocato dalle punture degli insetti, e le radici grattugiate sono un rimedio contro il mal di denti. Come la *Parietaria officinalis*, è usata per tingere di verde i preparati. E' astringente, ha proprietà diuretiche, è rimedio oftalmico, contiene vitamina A e C.
- 6-Piattello. *Hypochaeris radicata* L. Il nome potrebbe derivare dal greco *hypos*, “sotto” e *choeros*, “maiale”, con riferimento al fatto che i maiali sono ghiotti delle sue radici, mentre *radicata* significa “ben radicata al suolo”, con riferimento al suo sviluppato apparato radicale.
- 7-Lattuga selvatica, *Lactuca serriola* L. *Lactuca* deriva dall'abbondanza di lattice della pianta, infatti la parola latina *lactis* significa “latte”, mentre *scariola* indica un antico termine popolare riferito alla pianta, derivante da una parola latina indicante la sega, a causa delle foglie finemente seghettate. Dal lattice si ricava un sedativo rilassante.
- 8- Radichiella vescicosa. *Crepis vesicaria* L. *Crepis* deriva dal greco, e indica “scarpa, sandalo”, *vesicaria* indica le brattee superiori dell'infiorescenza, simili a vesciche. Ha proprietà disintossicanti, diuretiche, ipoglicemicizzanti.
- 9- Barba di capra, *Tragopogon porrifolius* L. e *Tragopogon pratensis* L. Il nome scientifico deriva dal greco *tragos*, “caprone” e *pogon*, “barba”, in riferimento ai semi che hanno dei peli nella parte superiore. *Porrifolius* significa “con foglie di porro”, con riferimento alle foglie lunghe e strette, mentre *pratensis* significa “che cresce nei prati”, chiaramente riferito all'habitat della specie. I giovani germogli sono ottimi con uova sode, come gli asparagi. Le radici essiccate e polverizzate sono usate per preparare pane e dolci.
- 10-Borragine, *Borago officinalis* L. Il nome può derivare dal latino *borra*, “tessuto grezzo”, con chiaro riferimento all'aspetto ispido della pianta. Le foglie possono anche venire essiccate e usate durante l'inverno e sono ottime in pastella, come ripieno dei ravioli o come risotto, e cucinati come spinaci. I suoi bei fiori blu, dal sapore dei cetrioli, possono essere usati in insalate. Hanno proprietà anti infiammatorie e depurative.
- 11-Borsa del pastore. *Capsella bursa pastoris* (L.) Medik. *Capsella* in latino significa “piccola capsula”, *bursa pastoris* invece significa “borsa del pastore” per la forma del frutto che ricorda la forma della tipica borsa del pastore. Le foglie sono ottime per frittate. I frutti immaturi sono piccanti e si usano come succedaneo del pepe. Le parti verdi della pianta hanno poteri cicatrizzanti ed emostatiche. Anche le radici sono eduli.

 AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA
DI MARIA DALLA FRANCESCA
esperienze in fattoria



HERBARIUM PATAVINUM (PAD)
Centro Interdipartimentale Musei Scientifici dell'Università
38100 Padova (Italia)
Tilia cordata Miller
Monte Ceva, lungo una siepe
prossima all'abitato
16-6-1998
Leg. M. Zanetti, M. Zanetti



HERBARIUM PATAVINUM (PAD)
Centro Interdipartimentale Musei Scientifici dell'Università
38100 Padova (Italia)
Malva silvestris L.
Monte Ceva, coll. S. Giorgio
16-6-1998
Leg. M. Zanetti, M. Zanetti



HERBARIUM PATAVINUM (PAD)
Centro Interdipartimentale Musei Scientifici dell'Università
38100 Padova (Italia)
Celtis australis L.
Monte Ceva, coll. S. Giorgio
16-6-1998
Leg. M. Zanetti, M. Zanetti

Tilia cordata Miller

Malva silvestris L.

Celtis australis L.

GIUGNO 2026				Dal latino <i>mensis Iunius</i> (mese dedicato a Giunone).		
Mese dedicato al Sacro Cuore di Gesù				GEMELLI 21 maggio - 21 giugno CANCRO 22 giugno - 22 luglio		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
1 152/213 (23) S. GIUSTINO MARTIRE	2 153/212 FESTA DELLA REPUBBLICA - S. MARCELLINO	3 154/211 S. CARLO L. LIST	4 155/210 S. QUIRINO VESCOVO	5 156/209 S. BONIFACIO VESCOVO	6 157/208 S. NORBERTO VESCOVO	7 158/207 CORPUS DOMINI
8 ☾ 159/206 (24) S. MEDARDO VESCOVO	9 160/205 S. PRIMO, S. EFREM	10 161/204 S. DIANA, S. MARCELLA	11 162/203 S. BARNABA AP.	12 163/202 S. GUIDO, S. ONOFRIO	13 164/201 S. ANTONIO DA P.	14 165/200 S. ELISEO
15 ● 166/199 (25) S. GERMANA, S. VITO	16 167/198 S. AURELIANO	17 168/197 S. GREGORIO B., S. ADOLFO	18 169/196 S. MARINA	19 170/195 S. GERVASIO, S. ROMUALDO AB.	20 171/194 S. SILVERIO PAPA, S. ETTORE	21 ☾ 172/193 S. LUIGI GONZAGA
22 173/192 (26) S. PAOLINO DA NOLA	23 174/191 S. LANFRANCO VESCOVO	24 175/190 NATIV. S. GIOVANNI B.	25 176/189 S. GUGLIELMO AB.	26 177/188 S. VIGILIO VESCOVO	27 178/187 S. CIRILLO D'ALESS.	28 179/186 S. ATTILIO
29 180/185 (27) SS. PIETRO E PAOLO	30 ☼ 181/184 SS. PRIMI MARTIRI					

12-Bardana. *Arctium lappa* L. Derivante dal greco *arctos*, indicante l'orso, il termine *arctium* forse si riferisce all'aspetto ispido della pianta, mentre *lappa* potrebbe derivare dal termine greco *labein*, “attaccarsi”, perché i frutti di questa pianta si attaccano ai vestiti e per questo motivo sono spesso usati dai bambini per giocare. Il velcro venne inventato da uno scienziato svizzero che ha copiato la trama dei frutti di queste piante. Ogni anno, il secondo venerdì di agosto, nel villaggio di Queensferry a Edimburgo, Scozia, il *Burry Man*, un uomo coperto di fiori e frutti di bardana, gira per la città bussando alle porte per ricevere doni per compiere un rito di fertilità. Vorrei, nella fattoria, dedicare una giornata alla bardana, in cui gli ospiti sono invitati a creare e presentare lavori con i frutti delle piante. Le radici e i piccioli sono consumati bolliti. La pianta è comunemente usata in cosmetica e come naturale rimedio contro la dermatite.

13-Raponzolo. *Campanula rapunculus* L. Il termine latino *Campanula* significa “piccola campana” con riferimento ai fiori simili a campane *rapunculus* significa “piccola rapa”, con riferimento alla radice ingrossata E' specie pregiatissima e protetta nei Colli Euganei. Ha prezzi confrontabili con quelli dei tartufi._(1

14- Menta piperita. *Mentha x piperita* L. Il nome del genere è molto antico e deriva dal greco *Mintha*, una Naiade, ninfa d'acqua. *Piperita* significa “col sapore di pepe” a causa del forte e pungente odore. In latino “pepe” è *piper*. La menta, che è soprannominata *edyosmos*, che significa “aromatica”, con riferimento al suo odore, era usata nell'antica Grecia nei rituali funebri, assieme a rosmarino e mirto, per coprire l'odore del corpo in decomposizione. Nel passato la pianta era usata come repellente contro mosche e altri insetti. Era anche usata per disinfettare l'acqua. Resti di ramoscelli di menta sono stati trovati anche in una tomba egizia.

15- Margherita. *Bellis perennis* L. La sua etimologia è controversa. Alcuni ritengono che *Bellis* derivi dal latino *bellus*, che significa “bello”, altri da *bellum*, che significa “guerra”, con riferimento alle sue presunte proprietà vulnerarie, mentre *perennis* indica che la pianta è perenne. Una infusione dei suoi fiori e foglie viene usata come pesticida naturale.

16- Albero di Giuda, *Cercis siliquastrum* L. Deriva dal latino *kerkis*, “piccola barca” o “bobina”, e dal latino *siliqua*, “capsula”, entrambi con riferimento alla forma dei frutti, che sono simili a quella di una piccola barca. La carruba viene chiamata *siliqua*, e *siliquastrum* è un termine peggiorativo indicante “falsa carruba”. La leggenda dice che Giuda si era impiccato a questo albero. Infatti l'albero è molto comune in Palestina.

17- Grespino comune. *Sonchus olerceus* (L.) L. Il nome *Sonchus* deriva dal greco *soncos*, che significa “morbido” in riferimento al fusto morbido, mentre *oleraceus* significa “relativo alle erbe”.

18-Cicoria comune. *Cichorium intybus* L. Il nome *Cichorium* deriva dal Greco *kikhorìa*, composto da *kikheo*, “io trovo” e *oros* “montagna”, e probabilmente significa che questa pianta è comune sulle montagne greche. Il nome *intybus* deriva dal greco *entubon*, che era il nome usato per indicare l'insalata.

19- Pisello, *Pisum sativum* L. La parola *pisum* è un termine latino indicante il pisello, mentre *sativum* significa “commestibile”. In Libano ho imparato ad apprezzare i piselli crudi. Un piatto veneziano molto noto che utilizza questa verdura sono i *risi* e *bisi*, preparato cucinando i piselli separatamente, scolandoli, e aggiungendovi una salsa fatta di piselli. Anche il Doge mangiava *risi* e *bisi* durante il giorno dell'Ascensione e il 25 aprile, giorno di San Marco, Patrono della città. *Risi* e *bisi* era il piatto celebrativo della primavera.

Aceto: 20- Acetosa, *Rumex acetosa* L. Dal latino *rumex*, che significa “lancia”, con riferimento alle foglie appuntite di molte specie di questo genere. Il termine acetosa significa “con gusto acido”, in riferimento al sapore delle foglie. Le foglie sono usate in zuppe e omelettes. I bambini succhiano il suo fusto per calmare la sete. Ha proprietà diuretiche, rinfrescanti, e anti infiammatorie.

21- Acetosella, *Oxalis acetosella* L. Dal greco *oxys*, “acuto”, “pungente”, e *hals*, “sale”, a causa della presenza di acido ossalico, mentre *acetosella* è un diminutivo di *acetosa*, e indica che la pianta ha sapore acidulo ed è piccola. Le foglie sono usate in macedonie e dolci. E' anche possibile preparare una bevanda al gusto di limonata. L'acqua nella quale la pianta è stata bollita viene usata per sbiancare tessuti o oggetti di metallo arrugginiti. Ha proprietà purificanti, diuretiche e rinfrescanti. Nella fattoria l'abbiamo anche usata per un esperimento: l'abbiamo usata per calibrare una cartina al tornasole naturale. Abbiamo usato un tessuto di lino bianco e l'abbiamo colorato col succo di un cavolo viola (*Brassica oleracea* L. cultivar *capitata*) e poi abbiamo versato su di esso gocce acide di limone e abbiamo verificato che il colore del lino diventava rosa. Allora abbiamo aggiunto del bicarbonato di sodio, basico, e il colore è diventato verde. Lo stesso tessuto colorato dal cavolo viola è diventato rosa quando è stato messo in contatto col succo di *Oxalis* ed è diventato verde con le foglie di avena (*Avena sativa* L.).

2.2 Antipasti

Sciroppo con fiori di sambuco, acqua, alcune foglie di menta e prosecco.

Sambuco. *Sambucus nigra* L. Il sambuco è una pianta presente in tutto il Mediterraneo, fino in Iran e Nord Europa. E' anche chiamato “uva degli zingari” a causa della somiglianza dei suoi frutti a piccoli grappoli d'uva. Il termine latino, *sambucus*, è derivato dal greco *sambukè*, che è uno strumento musicale. Era molto noto anche in Siria e in Palestina. In Libano il sambuco è presente nei volantini del parco naturale dei cedri del Libano di El Chouf, ma non molto distante da lì, a Sidone, è pianta sconosciuta e mai utilizzata. Andando in missione umanitaria in Libano spesso ho portato con me qualche bottiglietta di sciroppo di sambuco come dono. L'ultima volta abbiamo confrontato i nostri prodotti, perché anche loro stanno producendo il proprio sciroppo di sambuco. Con il legno di sambuco si costruiva un vecchio gioco, lo “scioparolo”. Questa parola è legata l verbo veneto s-ciopare. Si prende un rametto di sambuco di 4-5 cm di diametro e lungo 20-25 cm. Si rimuove il midollo, lasciando il rametto cavo, e si prende un altro rametto un po' più lungo del primo e con lo stesso diametro del midollo rimosso. Il secondo rametto viene inserito rapidamente nel primo, lanciando così una pallina di canapa precedentemente inserita nel primo rametto. E ora noi in Fattoria costruiamo la “pipa del vento”. Prendiamo un pezzetto di tronco di sambuco tra nodo e nodo. Lo apriamo ad una estremità e pratichiamo un piccolo forellino vicino alla estremità chiusa. Soffiamo dalla estremità aperta e sopra il forellino facciamo saltare una galla di una quercia! Il sambuco è l'albero del flauto magico di Mozart e con il legno di sambuco si costruisce la bacchetta magica delle fate .Gli antichi Germani lo chiamavano Holunder o meglio l'albero di Holda. Holda o Hulda, era una fata del folklore germanico medievale, raffigurata come una giovane donna dai lunghi capelli d'oro e sembra che abitasse nei sambuchi in prossimità di laghi e fiumi. Sembra che i contadini dell'epoca rispettassero a tal punto questo albero, e di conseguenza la Fata, che se incontravano un sambuco sul loro cammino si toglievano il cappello, non osavano ne sradicarlo ne tagliarlo e se per qualche motivo dovevano farlo chiedevano il permesso alla Fata del Sambuco pregando così : "Frau Holda, donami un ramo del tuo albero e io ti donerò qualcosa di mio"; sembra che servisse anche a curare il mal di denti, bastava camminare verso un sambuco dicendo "Frau Hola, Frau Holda, prestami una scheggia e te la riporterò", presa la scheggia si andava a casa si incideva la gengiva fino a macchiare di sangue la scheggia e la si

riportava camminando all'indietro e la si reinseriva da dove si era tolta, sembra che l'albero assorbisse il dolore e lo dissipasse. Nella cultura tirolese è chiamato "farmacia degli dei", sette volte il contadino si inchinava al Sambuco poiché erano sette i doni che si ricevevano da questa pianta, dai fiori, dalle bacche, dalle foglie, dal midollo, dalla corteccia, dal legno ed infine dalla radice. Anche presso i Greci, che lo chiamavano *actéa*, dal sanscrito *añrati* (nutrimento), questo albero era un albero divino. In quasi tutti i paesi del nord Europa, dalla Gran Bretagna alla Russia, si credeva che piantare sambuchi attorno alle case o alle mura della città tenesse lontani serpenti e incantesimi malvagi. I suoi fiori sono usati per produrre sciroppi contro tosse e influenza; i suoi frutti neri e lucidi sono inoltre usati per preparare ottimi sciroppi, vini da dessert, e deliziose marmellate. E' possibile ottenere un infuso che calma la nevralgia dai suoi germogli mentre compresse fatte con le sue foglie curano le malattie della pelle. In aggiunta è possibile preparare tisane depurative con i suoi fiori.

Inoltre è possibile ricavare dalle sue bacche una cura contro le infiammazioni delle vie respiratorie. La corteccia cura il glaucoma posizionandola sopra gli occhi, e le sue radici possono essere usate contro la gotta. Il midollo, mescolato con miele e farina, è usato per alleviare il dolore delle slogature.

Acqua aromatizzata alle foglie di menta o ai petali di rosa. *Rosa* Papa Meyland. Tra le migliaia di varietà di rose che possiamo trovare nel mondo, solo un piccolo numero può essere usato per aromatizzare l'acqua. Noi usiamo una vecchia varietà, la “Papa Meyland”.

Fiori fritti di albero di Giuda, fiori di albero di Giuda in salamoia come i capperi.

Foglie di borragine, fiori di sambuco, fiori di acacia, fiori di rosa, cimette di rovo, rametti fritti di sambuco prima lessati e poi pastellati e fritti.

***Robinia pseudoacacia* L. Robinia.** Il termine *Robinia* deriva da Jean Robin, farmacista e botanico del re di Francia Enrico IV, che la introdusse in Europa nel 1601, mentre *pseudoacacia* significa “falsa *Acacia*”, poiché la pianta assomiglia a una *Acacia*. *Acacia* deriva dal greco e significa “senza bruttezza”. Anche se è una pianta nordamericana, è parte della cucina tradizionale veneta. In primavera i fiori vengono serviti fritti.

***Rubus ulmifolius* Schott. Rovo.** Il nome del genere sembra derivare dal latino *ruber*, “rosso”, per il colore rosso dei frutti di molte specie. *Ulmifolius* è una parola latina composta da *ulmus*, “olmo” e *folius*, “foglia”, col significato di foglia simile a quella dell'olmo. Le foglie del rovo sono composte da 5 piccole foglie, ognuna delle quali è seghettata e ha un contorno ovale, simile a quello delle foglie dell'olmo. Le sue foglie sono usate per calmare infiammazioni delle mucose mediante gargarismi.

pane morbido con crema di tarassaco con margheritine o con ricotta nocciole e fiori di rosmarino,nasturzi,boccioli di fiori di tarassaco spadellati ,capperi con boccioli di fiori di tarassaco in salamoia. *Rosmarinus officinalis* L. Rosmarino. Dal greco *ros*, “rugiada” e dal latino *mar*, “mare”, per descrivere la delicata tinta bluastra dei fiori, simili alle onde increspate del mare. In greco moderno si chiama *dendrolibanon*, “albero del Libano”, dove è spontaneo e diffusissimo. L'antico nome greco *aposplinos* significa che la pianta non necessita di irrigazione e può vivere esposta alla salsedine. ***Tropeolum majus* L.** Nasturzio. Il nome del genere deriva dal greco *tropeion*, trofeo, mentre *majus* indica le dimensioni maggiori di questa specie rispetto alle altre specie affini. I fiori, le foglie e i semi sono edibili e contengono vitamine e zolfo. Ha proprietà antibatteriche.

***Tzatziki*, cioè yogurt, non con i cetrioli, come nella ricetta greca, ma con fiori di borragine poiché riproducono accuratamente il gusto dei cetrioli e sono più facilmente digeribili.**

2.3 Primi Piatti

Zuppa con patate e fiori di lavanda o piselli o margheritine

Ziti, un tipo di pasta, ai fiori di papavero e rose.

***Papaver rhoeas* L. Papavero.** Il nome sembra derivi dal celtico *papa*, “pappa per bambini”, ad indicare come nell'antichità era usato per conciliare il sonno dei bambini a causa delle sue proprietà sedative, mentre *rhoeas* deriva dal greco *rheo*, “scorrere via”, con riferimento ai petali che cadono rapidamente.

Spaghetti con aglio, olio, e alloro. Aglio. *Allium sativum* L. Dal latino *allium*, cioè “aglio”, che deriva da una parola usata dai Celti. Il termine è *all*, che nella lingua celtica significa “caldo”, “che brucia”. In Veneto, seguendo una tradizione abbastanza divertente, gli spicchi di aglio sono usati come supposte antibiotiche! La prima citazione finora nota sull'aglio è stata ritrovata nel papiro chiamato Ebers, trattato medico egizio che risale al 1550 a.C., in cui sono elencati ben 22 rimedi a base di aglio per svariati disturbi, come punture di insetti, mal di testa e dolori in genere. Nonostante questo i faraoni preferivano astenersi dall'uso dell'aglio, a causa del suo caratteristico aroma, ma lo ritenevano indispensabile nella dieta del personale impiegato nella costruzione delle piramidi per migliorarne la forza e la resistenza. **Alloro. *Laurus nobilis* L.** La parola è legata al termine latino *laus*, “lode”, mentre *nobilis* significa “nobile”. Per gli antichi Romani la corona d'alloro, chiamata *laurus* o *laurea*, indicava la pianta di alloro ed era usato per simboleggiare la vittoria, la cultura, la conoscenza e il potere. Dalla parola *laurea* deriva il moderno significato di laurea. “laureato”, in latino *laureatus*, è infatti quello che indossa la corona d'alloro, come studiosi e poeti. E' tradizione, soprattutto in Veneto e Friuli Venezia Giulia, che i nuovi laureati indossino una corona di alloro. Questa tradizione è nata presso l'Università di Padova. Le sue bacche sono usate per preparare liquori. Ha inoltre proprietà digestive, espettoranti e stimolanti.

Crema fatta con ricotta e foglie di ortica. *Urtica dioica* L. Il nome deriva dal latino *urere*, “bruciare”, mentre *dioica* deriva dal greco e significa “due case”, e indica che i fiori maschili e femminili sono distinti e portati in piante differenti. (12). L'ortica è una pianta tessile. Nella favola di Hans Christian Andersen, Elisa è una principessa che vive felice con i suoi undici fratelli. Un giorno, però, il re si risposò con una matrigna cattiva, che mette Elisa a balia in una casa di contadini e lancia un sortilegio sui maschi, trasformandoli in cigni selvatici. La fata Morgana spiega ad Elisa come poter salvare i fratelli: deve raccogliere, a mani nude, le ortiche, pestarle a piedi nudi e tesserle in undici tuniche da far indossare ai fratelli; per tutto il tempo non deve dire una parola, pena la loro morte. Per questa sua strana occupazione, Elisa viene accusata di stregoneria e trascinata in tribunale e condannata a morte dal popolo In attesa dell'esecuzione, Elisa lavora febbrilmente per completare l'ultima tunica; sta per salire sul rogo quando giungono in volo gli undici cigni. Elisa getta le tuniche sul loro capo ed essi si ritrasformano in principi, raccontando al re loro padre tutta la storia e scagionandola. Foglie di ortica mescolate con foglie di fragola, in infusione, sono utili nei casi di anemia, aiutando il corpo a trattenere maggiori quantità di ferro. E' utile contro l'artrite, i reumatismi, gli eczemi e l'asma.

AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA
DI MARIA DALLA FRANCESCA
esperienze in fattoria



Pimpinella saxifraga L.



Broussonetia papyrifera L.



Erica arborea L.

LUGLIO 2026				Dal latino <i>Iulius mensis</i> (mese dedicato a Giulio Cesare).		
Mese dedicato a Maria Santissima del Monte Carmelo				CANCRO 22 giugno - 22 luglio LEONE 23 luglio - 22 agosto		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
		1 182/183 (27) S. TEOBALDO EREM.	2 183/182 S. OTTONE	3 184/181 S. TOMMASO AP.	4 185/180 S. ELISABETTA , S. ROSSELLA	5 186/179 S. ANTONIO M.Z.
6 187/178 (28) S. MARIA GORETTI	7 ☾ 188/177 S. EDDA, S. CLAUDIO	8 189/176 S. ADRIANO, S. PRISCILLA	9 190/175 S. ARMANDO, S. LETIZIA	10 191/174 S. FELICITA , S. SILVANA	11 192/173 S. BENEDETTO, S. OLGA, S. FABRIZIO	12 193/172 S. FORTUNATO MARTIRE
13 194/171 (29) S. ENRICO IMP.	14 ● 195/170 S. CAMILLO DE LELLIS	15 196/169 S. BONAVENTURA	16 197/168 N.S. DEL CARMELO	17 198/167 S. ALESSIO CONF.	18 199/166 S. CALOGERO, S. FEDERICO V.	19 200/165 S. GIUSTA, S. SIMMACO
20 201/164 (30) S. ELIA PROF., S. MARGHERITA	21 ☾ 202/163 S. LORENZO DA B.	22 203/162 S. MARIA MADDALENA	23 204/161 S. BRIGIDA	24 205/160 S. CRISTINA	25 206/159 S. GIACOMO AP.	26 207/158 SS. ANNA E GIOACCHINO
27 208/157 (31) S. LILIANA , S. AURELIO	28 209/156 S. NAZARIO , S. INNOCENZO	29 ☉ 210/155 S. MARTA	30 211/154 S. PIETRO CRISOLOGO	31 212/153 S. IGNAZIO DI L.		

Risotto con rametti di silene. ***Silene vulgaris* (Moench.) Garcke. Silene.** Secondo alcuni il nome deriva da *Silene*, “Luna”, per la forma sferica del fiore, ma potrebbe essere legata anche al colore bianco dei fiori di molte specie di questo genere o per la tendenza di alcune specie a fiorire dopo il tramonto. Secondi altri il nome si riferisce al satiro Sileno, tutore di Bacco, col ventre sempre gonfio di vino. *vulgaris* indica che la specie è molto frequente, e nota anche al volgo.

Risotto con foglie di borragine

Risotto con foglie di faggio e olmo. Le foglie di faggio hanno il sapore del cavolo ma senza il suo odore. ***Fagus sylvatica* L. Faggio. *Fagus* deriva da una parola indoeuropea che si riferisce non solo al faggio ma a molti altri alberi. *Sylvatica* è un aggettivo latino che significa “abitante nelle foreste”, a causa dell'habitat della specie. Questo albero, a causa della sua maestosità e grandezza, ha sempre avuto un significato sacro e rituale. Lo scrittore romano Ambrosio Teodosio Macrobio (circa 390 d.C. - circa 430 d.C.) scrive che le coppe per i sacrifici rituali erano scavate a partire dal legno di faggio, e nell'antica Roma c'era un tempio dedicato a Giove con un faggio davanti dedicato al dio. Il faggio e la quercia erano alberi sacri a Giove. ***Ulmus minor* Mill. Olmo. *Ulmus*, di origine incerta, è il termine latino per indicare la pianta, attorno alla quale le viti avevano la tendenza ad arrampicarsi. *Minor* è riferito alla dimensione delle foglie che cono più piccole di quelle di altre specie appartenenti allo stesso genere.****

Foglie fresche di fragola conferiscono un nuovo sapore a minestre e risotti. *Fragaria vesca.*

Fragola. *Fragaria* è un termine latino usato per la prima volta dallo scrittore romano Plinio il Vecchio (Como, 23 d.C.- Stabia, 25 agosto 79 d.C.) nella sua *Naturalis Historia*, per indicare questa pianta. Potrebbe derivare dal sanscrito *ghra* o dal latino *fragrans*, entrambi col significato di “fragrante”, con riferimento al profumo dei frutti. *Vesca* deriva dal latino *vescus*, “morbido”, a causa della morbidezza dei frutti. Le foglie di fragola sono utili nei casi si mancanza di ferro, conferendo al corpo la capacità di trattenere il ferro. Le sue foglie possono essere usate per fare eccellenti infusi, che possono essere consumati con pasticcini.

2.4 Secondi piatti

Omelette con foglie di aglio orsino. *Allium ursinum* L. Aglio orsino. *Allium* deriva da un termine latino usato per indicare l'aglio, mentre *ursinum* significa “relativo all'orso”, perché sembra che gli orsi apprezzino questa pianta quando escono dal letargo alla fine dell'inverno.

Ricetta dei dieci asparagi. Uova sode con dieci “asparagi”: 1- asparago selvatico, 2-brionia nera, 3-pungitopo, 4-amaranto, 5-vitalba, 6-luppolo, 7-barba di capra, 8- asparago barba di capra, 9- stella di Betlemme dei Pirenei, 10- convolvolo dei campi.

- 1- **asparago selvatico. *Asparagus acutifolius* L.** Il nome deriva dal Persiano *asparag*, “germoglio”, mentre *acutifolius* è un termine latino che significa “con foglie appuntite”. E' leggermente amaro, diuretico e antidolorifico contro i dolori reumatici.
- 2- **2- Brionia nera, *Tamus communis* L.** Negli anni recenti il nome è stato modificato in *Dioscorea communis* (L.) Caddick & Wilkin. Il nome *Tamus* era usato dallo scrittore romano Plinio il Vecchio, e dallo scrittore romano Lucio Giunio Moderato Columella (primo secolo D.C.) per indicare una vite selvatica. In seguito il dottore, botanico e naturalista svedese Carl Nilsson Linneo, (Rashult, 23 maggio 1707-Uppsala, 10 gennaio 1778) diede il nome *Tamus* a questa pianta che ricordava una vite, mentre *communis* indica che la specie è molto diffusa. Il nome *Dioscorea* è riferito al dottore, botanico, e farmacista greco, Pedanio Dioscoride (Anazarbe, circa 40 D.C. - circa 90 D.C.). I frutti e le radici sono velenosi, ma quando le sue radici vengono usate per via esterna riattivano la circolazione del sangue, in particolare della testa, e sono utili per contrastare la caduta dei capelli e stimolare la loro crescita.
- 3- **3- Pungitopo, *Ruscus aculeatus* L.** Il nome *Ruscus* è legato al termine greco *rhynchos* che significa “becco”, “rostro”, *aculeatus* significa “appuntito”; entrambi i termini si riferiscono ai rami spinosi della pianta. I contadini erano soliti raccoglierlo in mazzetti che erano usati per tenere lontani i ratti e proteggere il cibo appeso in cucine, fenili e cantine.
- 4- **4- Amaranto. *Amaranthus retroflexus* L. *Amaranthus* deriva da un termine greco che significa “non appassisce”, in riferimento alle sue brattee che sembrano non seccare mai. Il termine latino *retroflexus* significa “piegato all'indietro”, con riferimento alle cime che alcune volte presentano questa caratteristica. Nella Nuova *Enciclopedia Agricola Italiana*, edita da V.Alpe, M. Zecchini, M. Soave e P. Voglino, edizione del 1929, l'amaranto è riportato nel volume dedicato alla coltivazione delle verdure e viene consigliato di usare le sue foglie “alla stessa maniera degli spinaci”. Attualmente in Veneto troviamo molto amaranto; è un'erba invasiva che ci siamo dimenticati di usare. Ora abbiamo iniziato a usarlo anche per il ripieno dei ravioli. Mi sono accorta che le galline sono ghiotte dei suoi semi. E' una pianta molto diffusa che non richiede coltivazione.**
- 5- **5- Vitalba. *Clematis vitalba* L.** Deriva dal greco *klerma*, “pianta rampicante, ramo flessibile” e dal latino *vitis alba*, “vite bianca”, con riferimento alla natura rampicante della pianta simile a quello di una vite e ai suoi fiori bianchi. E' anche chiamata erba dei mendicanti perché i mendicanti erano soliti strofinare le foglie contro la loro pelle per produrre ulcere e ferite allo scopo di provocare la pietà dei passanti, sperando di ottenere delle monete. Con le soffici “piume” dei frutti venivano realizzate delle trapunte a basso costo che scaldavano alla stessa maniera di quelli fatti con piume d'oca. La stagione per raccogliere le “piume” è Novembre e Dicembre. I giovani germogli teneri e non ancora irritanti devono essere bolliti e vengono mangiati come gli asparagi. Sono leggermente amari ma comunque buoni.
- 6- **6- Luppolo, *Humulus lupulus* L.** Derivato dal latino *humus*, “terra”, con riferimento al portamento della pianta, e *lupulus*, “piccolo lupo”, in riferimento all'aspetto selvaggio della pianta.
- 7- **7- Asparago barba di capra, *Aruncus dioicus* (walter) Fernald.** Il termine *aruncus*, derivato dal greco *aryngos*, “barba di capra”, si riferisce alle sue infiorescenze bianche che ricordano la barba di una capra.
- 8- **Barba di capra, *Tragopogon porrifolius* L. e *Tragopogon pratensis* L. .**
- 8- **Stella dei Pirenei di Betlemme. *Ornithogalum pyrenaicum* L.** La parola greca *Ornithogalum* significa “latte di gallina”, ma non c'è accordo unanime sul reale significato di questa espressione. La parola latina *pyrenaicum* significa “dai Pirenei”, con riferimento all'area di maggior diffusione della pianta. Il nome comune si riferisce ai suoi fiori stellati, che sono collegati per la loro forma e colore alla stella cadente che indicò al mondo intero la nascita di Gesù Cristo a Betlemme.
- 9- **10-*Convolvulus arvensis* L. Convolvolo dei campi.** Il nome deriva dal verbo latino *convolvere* che significa “avvolgere”, per la tendenza di questa pianta ad arrampicarsi avvolgendosi agli oggetti, ed è composto da *cum*, che significa “con”, e *volvere*, che significa “girare”. La parola *arvensis* è una parola latina derivante da *arvum*, “campo coltivato”, quindi significa “appartenente ai campi coltivati”.

Foglie di vite ripiene di riso e formaggio. Vite. *Vitis vinifera* L. La parola *vitis* deriva dal latino, a sua volta derivata dalla parola indo-europea *viere* che significa “curvare”, “intrecciare”. Nel *Florario* di Cattabiani la vite è inserita tra gli alberi cosmici a causa del fatto che, sin dai tempi dei Sumeri, il vino era legato alla giovinezza e alla vita eterna, così la vite era la pianta della vita e dell'immortalità.

Per le leggi ebraiche contenute nel Mishnah, era anche la pianta della conoscenza. Infine, non dimentichiamo che Gesù durante l'Ultima Cena afferma: “Io sono la vera vite e mio Padre è il mio vignaiolo”, mentre in un'altra parabola paragona la creazione alla vigna del Signore. E che dire della transustanziazione, durante la quale il vino si trasforma nel sangue di Cristo, cioè in una sostanza strettamente legata alla divinità?

Un giorno, passeggiando tra i Colli Euganei circondata da castagni di 15 metri, mi sono accorta di alcune viti che si erano arrampicate fino alle cime dei castagni come per abbracciare il cielo, e mi sembravano addirittura più che cosmici! Molto spesso non riconosciamo più la forma della pianta, anche se si tratta di una pianta molto conosciuta, quando viene lasciata libera di esprimere la sua propria natura. In questo caso, inoltre, mi piace enfatizzare che le foglie di vite ripiene sono usate in tutto il Mediterraneo ma non in Veneto; anche se il Veneto è molto rinomato per la sua produzione di vino, quindi perché non arricchire la nostra cucina con questo ingrediente gustoso, facile da reperire e facile da usare, incrementando così la biodiversità del nostro cibo?

La vite, e in particolare tutte le attività legate ad essa (vendemmia, potatura, produzione di vino) sono soggetti descritti e ritratti in tutti i paesi del bacino del Mediterraneo.

Pollo arrosto con fiori di pesco. Pesco. *Prunus persica* (L.) Batsch. *Prunus* è legato alla parola greca *pyrsos*, che significa “torcia, tizzone” ed è inoltre legato al latino *pruna*, che significa “brace”. Queste tre parole sono legate tra loro da una parola indo-europea in comune col significato di “bruciare”. Questa connessione è forse dovuta al colore rosso delle pesche, o perché il legno di quest'albero veniva spesso bruciato.

La parola *persica* significa “dalla Persia”, ad indicare che quest'albero viene dal Medio Oriente. Il termine veneto per indicare il pesco è *persego*, ed è più vicino al nome scientifico di quanto non lo sia il termine italiano.

A Roma, nel dicembre 2014, durante i lavori per l'allargamento della metropolitana, sono stati trovati i resti di una grande fattoria romana. In queste rovine sono stati trovati molti semi di pesco, chiaro segno che c'era una estesa coltivazione di peschi. I semi verranno analizzati per determinare quali varietà venivano coltivate in quell'epoca. Abbiamo provato a fare sciropi con le foglie di pesco. L'ho assaggiato per prima e sebbene fosse veramente delizioso mi sono accorta che il sapore era lo stesso del seme all'interno del nocciolo, simile a quello delle mandorle amare. Poiché l'interno dei semi contiene arsenico e quindi sono velenosi, ho deciso di non offrirlo alle altre persone. Conclusione: non facciamo sciropo con le foglie, in qualunque caso!.

Foglie di papavero saltate. Le giovani foglie a inizio primavera vengono saltate con olio, sale e aglio.

2.5 Goloserie

***Prunus dulcis* (Mill.) D.A.Webb. Mandorlo.** Il termine latino *dulcis* si riferisce al sapore del seme. In Sicilia e Libano i frutti appena nati, con meno di 15 giorni, vengono mangiati interi perché la parte che diventerà legnosa è ancora molto soffice; sono squisiti.

Panna cotta, un dolce fatto con latte, miele, amido di mais, e fiori di ciliegio con copertura di sciroppo di fiori di tarassaco o sciroppo di foglie di fico. Ciliegio. *Prunus avium* (L.) L. Il termine *avium* in latino significa “degli uccelli”. Ciò è dovuto al fatto che gli uccelli spesso mangiano ciliegie.

Viole candite. *Viola odorata* L. Viola mammola. Il termine latino *Viola* indica il colore del fiore, mentre *odorata* è riferito al profumo dei fiori. I petali possono essere usati per fare infusi rinvigorenti.

2.6 infusi

Marmellata e infusi di fiori di biancospino. *Crataegus monogyna* Jacq. Biancospino. Dal greco *kratos*, “forza”, con riferimento alla durezza del legno, mentre *monogyna* significa “con un solo pistillo”, e infatti le bacche contengono un solo seme.

Tisane aperitive con alloro e foglie di fragola. Tisane corroboranti con foglie di menta o fiori di sambuco. Tisane digestive con luppolo o foglie di borragine. Tisana stimolente e antispasmodica con foglie di rosmarino.

Infuso purificante, anti-infiammatorio, e diuretico con radici di gramigna. Gramigna. *Cynodon dactylon* (L.) Pers. La parola *cynodon* deriva dal greco *kyon*, “cane”, e *odous*, “dente”, ma la relazione con la pianta non è molto chiara. *Daktylon* è una parola greca che significa “dito”, perché l'infiorescenza è composta da cinque parti come le dita di una mano aperta.

Le proprietà della gramigna sono note fin dall'antichità. Il medico, botanico e farmacista greco Pedanio Dioscoride (Anazarbe, circa 40 d.C. - circa 90 d.C.) la raccomandava in caso di problemi urinari, mentre lo scrittore romano Plinio il Vecchio la consigliava contro i calcoli e come potente diuretico.

Nel giugno 2012 nella nostra fattoria l'asina ha avuto un piccolo, ma dopo alcuni giorni il cucciolo morì. Era così triste che rifiutò di mangiare per giorni e si ammalò. Le sue ossa sporgevano dalla pelle, creando molte ferite che sanguinavano continuamente. Il veterinario la visitò molte volte, e le diede molte medicine, ma nulla era in grado di curarla. Dopo alcuni giorni il veterinario disse: “purtroppo non c'è nulla che io possa fare per lei, e inevitabilmente morirà molto presto”. A quel punto, presi la decisione di lasciarla vagare libera nella campagna. Con enormi difficoltà, lei camminava tutto attorno e ha trovato una pianta molto piccola e abbiamo osservato che mangiava alcune piccole foglie. Quel giorno non morì. Ogni momento di ogni giorno seguente lei andava alla ricerca solo di questa specifica pianta. Dopo una settimana sembrava sentirsi un po' meglio, e continuava a mangiare solo questa singola pianta. Allora ho cercato in internet e ho scoperto che questa pianta specifica contiene un grande numero di proprietà medicinali per le persone, ma ancora di più per gli asini. Ho anche scoperto che le vecchie generazioni erano solite mangiarla bollita all'inizio dell'inverno come tonico ristorativo. Il nome di quest'erba in inglese è *Bermuda grass*, una della erbe più odiate dagli agricoltori perché cresce ovunque. La morale della storia è che se non avessimo lasciato l'asina vagare liberamente, sarebbe sicuramente morta, e non avremmo imparato dalla Natura un elemento molto utile per la nostra vita e salute. Se vogliamo veramente conservare e proteggere la Natura per il suo valore intrinseco, allora i bambini, che costituiscono il nostro futuro, devono imparare e venire educati dalla stessa Natura. E per imparare dalla Natura, dobbiamo avere accesso a un ambiente naturale e locale non disturbato, in modo che la Natura sia libera di esprimere se stessa e insegnarci tutto quello che ha da offrire.

*** PARTE delle informazioni SONO TRATTE DAL testo Mediterranean Diet Dietary Guidelines and Impact on Health and Disease, Donato F. Romagnolo - Ornella I.Selmin, Editors, Human Press: PARTE V ,CAPITOLO 17 ,Biodiversity, Conviviality, and Herbs in the Mediterranean Genius Loci, Maria R. Dalla Francesca.**

**AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA
DI MARIA DALLA FRANCESCA**
esperienze in fattoria



Lysimachia nummularia L.

Morus alba L.

Ficus carica L.

AGOSTO 2026				Dal latino <i>Augustus mensis</i> (mese dedicato all'imperatore Augusto).		
Mese dedicato al Sacro Cuore di Maria Immacolata				LEONE 23 luglio - 22 agosto VERGINE 23 agosto - 22 settembre		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
					1 213/152 (31) S. ALFONSO	2 214/151 S. EUSEBIO, S. GUSTAVO
3 215/150 (32) S. LIDIA	4 216/149 S. NICODEMO, S. GIOVANNI M.V.	5 217/148 S. OSVALDO	6 ☾ 218/147 TRASFIGURAZ. N.S.	7 219/146 S. GAETANO DA T.	8 220/145 S. DOMENICO CONF.	9 221/144 S. ROMANO, S. FERMO
10 222/143 (33) S. LORENZO MARTIRE	11 223/142 S. CHIARA	12 ● 224/141 S. GIULIANO	13 225/140 S. IPPOLITO, S. PONZIANO	14 226/139 S. ALFREDO	15 227/138 ASSUNZIONE MARIA VERGINE	16 228/137 S. STEFANO, S. ROCCO
17 229/136 (34) S. GIACINTO CONFESSORE	18 230/135 S. ELENA IMP.	19 231/134 S. LUDOVICO, S. ITALO	20 ☾ 232/133 S. BERNARDO ABATE	21 233/132 S. PIO X	22 234/131 S. MARIA REGINA	23 235/130 S. ROSA DA LIMA, S. MANLIO
24 236/129 (35) S. BARTOLOMEO AP.	25 237/128 S. LUDOVICO	26 238/127 S. ALESSANDRO MARTIRE	27 239/126 S. MONICA, S. ANITA	28 ○ 240/125 S. AGOSTINO	29 241/124 MARTIRIO S. GIOVANNI B.	30 242/123 S. FAUSTINA, S. TECLA
31 243/122 (36) S. ARISTIDE MARTIRE						





AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA DI MARIA DALLA FRANCESCA



esperienze in fattoria



Melissa officinalis L.



Parietaria officinalis L.



Urtica dioica L.

SETTEMBRE 2026				Dal latino <i>September</i> (settimo mese del calendario romano arcaico).		
Mese dedicato a Maria Santissima Addolorata				VERGINE 23 agosto - 22 settembre BILANCIA 23 settembre - 23 ottobre		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
	1 244/121 (36) S. EGIDIO ABATE	2 245/120 S. ELPIDIO VESCOVO	3 246/119 S. GREGORIO M., S. MARINO	4 ☾ 247/118 S. ROSALIA	5 248/117 S. VITTORINO VESCOVO	6 249/116 S. PETRONIO, S. UMBERTO
7 250/115 (37) S. REGINA	8 251/114 NATIV. B.V. MARIA	9 252/113 S. SERGIO PAPA, S. GORGONIO	10 253/112 S. NICOLA DA TOL., S. PULCHERIA	11 ● 254/111 S. DIOMEDE MARTIRE	12 255/110 SS. NOME DI MARIA, S. GUIDO	13 256/109 S. MAURILIO, S. GIOVANNI CRIS.
14 257/108 (38) ESALTAZ. S. CROCE	15 258/107 B.V. ADDOLORATA	16 259/106 S. CORNELIO E CIPRIANO	17 260/105 S. ROBERTO B.	18 ☾ 261/104 S. SOFIA M.	19 262/103 S. GENNARO VESCOVO	20 263/102 S. EUSTACHIO, S. CANDIDA
21 264/101 (39) S. MATTEO APOSTOLO	22 265/100 S. MAURIZIO MARTIRE	23 266/99 S. PIO DA PIETRELCINA	24 267/98 S. PACIFICO CONF.	25 268/97 S. AURELIA	26 ○ 269/96 SS. COSIMO E DAMIANO	27 270/95 S. VINCENZO DE P.
28 271/94 (40) S. VENCESLAO MARTIRE	29 272/93 SS. MICHELE, GABRIELE E RAFFAELE	30 273/92 S. GIROLAMO DOTTORE				

ESTATE

I CEREALI E LA NASCITA DELLA CULTURA, NEL BACINO DEL MEDITERRANEO.

LA FESTA DELLA TREBBIATURA AD ALTAURA, OGNI ANNO IN LUGLIO.

I primi allevamenti e le prime coltivazioni iniziarono in tempi diversi in diverse parti del mondo trasformando necessariamente i popoli che li praticavano da erranti, nomadi a stanziali.

I Sumeri che, nel 6000 a. C., popolavano la zona della mezzaluna fertile che si estendeva dal Nilo al Giordano, al Tigri e all'Eufrate, sono stati tra i primi a comprendere la potenzialità delle varietà selvatiche di frumento e orzo. Per incrementare la produzione delle risorse alimentari, stimolati dalle proprietà dei cereali e forse affascinati dalla “magia” della lievitazione naturale della farina, quei popoli iniziarono la coltivazione-COLTURA dei cereali selvatici. Questo ebbe come conseguenza il cambio dello stile di vita: da nomade a stanziale. Nei primi villaggi con abitazioni fisse e depositi per la conservazione dei prodotti progettati per durare a lungo, si sviluppò il senso comunità e di conservazione della memoria, in cui trovare una identità, all'interno della circolarità del tempo, nel ciclo delle stagioni. Iniziò a formarsi un tessuto sociale fondato su una sapienza più articolata e stratificata. Raccogliere un frutto maturo da un albero o le spighe dei cereali selvatici, non coltivati, non implica, se non in maniera minima, imparare a prendersi cura di un progetto, collegare osservazioni, interpretarle, scambiarle tra i componenti di una società che tramite queste azioni trova la sua identità e si caratterizza spostando il coinvolgimento dell'uomo dal piano puramente pratico della COLTURA alla sfera teorica e speculativa della CULTURA. La COLTURA nacque per una esigenza materiale primaria, nutrire il corpo. Per raggiungere l'obiettivo, la produzione del grano, arrivare alla mietitura, alla trebbiatura e alla conservazione del prodotto integro fino al suo utilizzo, l'uomo ha dovuto sperimentare, specializzarsi, condividere e scambiare tentativi, errori e risultati con altri interessati ad ottenere lo stesso risultato. Il progetto era molto importante perché garantiva la sopravvivenza e per questo scopo ci si adoperava sicuramente con molto impegno. Non è colto chi conosce molte parole, lingue, discipline, date, nozioni e le tiene per sé o le usa per aumentare le distanze con il suo prossimo, ma chi avendo vissuto molte esperienze, di qualsiasi tipo esse siano, le mette umilmente a servizio della comunità cercando di costruire ponti per creare legami che rafforzino la reciproca collaborazione per un miglioramento della vita di tutti. La cultura collega le conoscenze specifiche, le trascende, le interpreta, le riassume e le trasforma in un sapere che ci rende in grado di collaborare con tutte le creature per la costruzione e il mantenimento della vita. Le varie attività e discipline non devono agire a compartimenti stagni ma interpretandosi a vicenda, tutte devono contribuire insieme alla causa comune.In un mondo nato da relazioni e in cui ogni cosa è in relazione, lo scambio delle esperienze, delle “culture”, quella del pescatore, dell'agricoltore, dell'operatore ecologico, dell'infermiere, del malato, del medico, del pittore, del musicista, del camionista, del carcerato, dello scienziato ... , è l'unica via per tendere ad una visione meno parziale e frammentaria, più veritiera della realtà che ci circonda.La CO/UOTURA accompagna l'uomo dal seme seminato al raggiungimento del suo obiettivo, il seme prodotto. Ripensando alle cure che ha dedicato perché questa esperienza arrivi a buon fine, rivisita tutte le pratiche adottate, che altro non sono che il culto tributato allo spirito del grano. La cultura nasce come impegno per nutrire il corpo e si estende a quello per nutrire lo spirito per portare come frutti le buone relazioni tra tutti gli esseri viventi.

Le prime divinità immaginate dagli uomini erano legate alla Natura e in particolare a elementi ritenuti fondamentali per la continuazione della vita sulla Terra. Data l'importanza attribuita ai cerali è facile capire che ad essi fosse attribuita anche una dimensione immateriale, spirituale diversa da quella IMMATERIALE, teorica speculativa relativa alla CULTURA. **Allo spirito del grano è collegata la vita che si rinnova, dai semi del grano vecchio che muore al nuovo raccolto che nascerà. A questo indispensabile“miracolo” era giusto dedicare attenzioni particolari, sacrifici propiziatori rituali, in alcuni casi anche umani, poi trasformati in rappresentazioni allegoriche.**

Testimonianza dello spirito del grano è senza dubbio l'eucarestia, cibo spirituale irrinunciabile nella religione Cristiana. Gesù, nostro Salvatore, nacque a Betlemme, la casa del pane.

La presenza dello spirito del grano è rievocata fino ad oggi e si manifesta ancora in molte zone, al tempo della mietitura.

Come si legge nel Florario del Cattabiani:"I contadini, fino a un secolo fa, credevano che il grano fosse abitato da uno spirito che per qualche mese rimaneva sepolto con i chicchi seminati, per ritornare alla luce del sole con le spighe verdi. Lo si venerava con tanti nomi: poteva essere la Madre del Grano o la Santa Vergine, oppure la Vecchia oppure il Vecchio. Si pensava che lo spirito del Grano fosse presente nel fascio di spighe che si lasciava per ultimo nel campo al momento del raccolto. Tagliando le ultime spighe veniva catturato per questo motivo si portava a casa l'ultimo covone onorandolo. In autunno poi si prendevano i chicchi del sacro covone mescolandoli con il grano da semina, oppure li si spargeva in primavera sul frumento giovane in modo che lo spirito racchiuso in essi esercitasse la sua funzione fertilizzatrice. Si supponeva infatti che lo Spirito del Grano si appiattisse tra le spighe indietreggiando, a mano a mano che la mietitura procedeva, fine alle ultime spighe o all'ultimo covone. A quel punto-dicevano-lo Spirito del Grano, espulso dall'ultimo rifugio, doveva assumere necessariamente una forma diversa da quello degli steli, che erano stati il suo corpo e quale poteva essere se non l'aspetto di chi si trovava più vicino alle ultime spighe o all'ultimo covone? Talvolta il padrone del raccolto costruiva una piccola piramide a spirale o un motivo floreale d'intrecci e spighe pendenti o una specie di bambola che veniva portata nella fattoria con l'ultimo carico di frumento per la cena della mietitura; e là rimaneva, vicino al camino o al granaio a proteggere il podere. La bambola si conservava, in alcuni luoghi, addirittura nella chiesa parrocchiale. Nei paesi greco-ortodossi, invece di portarla all'interno, la si appendeva sotto il portico della chiesa. Poi all'epoca della mietitura la si frantumava e la si mescolava nei campi ai nuovi semi, oppure era data in pasto ai cavalli che dovevano arare i campi. "

Il grano avoca a sé la pratica, l'esperienza condivisa e la spiritualità: coltura, cultura e culto.

I latini stigmatizzarono il passaggio dalla coltura alla cultura e al culto con il verbo “colere” , coltivare, da cui derivano, coltura, cultura come participi futuri, colto e culto participi passati, inquilino, coltivazione e quindi agricoltura. L'uso della radice del verbo colere fu esteso a tutte le azioni che, come l'agricoltura, richiedevano una intensa e costante cura, come il servizio religioso verso gli dei, ovvero il culto, come il coltivarsi per crescere interiormente e in particolare prendersi cura dell'educazione dei giovani.

Omero, nel libro IX della Odissea, descrive la scena che appare a Ulisse quando entra nella caverna del ciclope Polifemo: “Qui un uomo aveva tana, un mostro, che greggi pasceva, solo, in disparte, e con altri non si mischiava, ma solo viveva, aveva animo ingiusto. Era un mostro gigante; e non somigliava a un uomo mangiatore di pane, ma a picco selvoso d'eccelsi monti, che appare isolato dagli altri."I ciclopi non sono ancora usciti dalla fase della pastorizia. I secchi di latte che stanno a terra, i formaggi che stanno sui graticci all'interno della caverna di Polifemo, testimoniano che i ciclopi non sono creature che mangiano pane. Gli uomini che mangiano pane

sono gli uomini civili, perché il pane la semina, la agricoltura, la dea Demetra sono segnali di civiltà, mentre il non mangiare pane, non conoscere il frumento e non aver imparato a prendersi cura del suo ciclo vitale, nutrirsi solo di formaggio e latte è segno che si vive fuori dalla cultura.

Ogni anno, in luglio, nell'aia della Villa Correr, ad Altaura, si svolge la festa della trebbiatura che rievoca l'importanza del progetto-frumento che viene riprodotto, in molte sue fasi, con le mani esperte di appassionati agricoltori e con attrezzi che risalgono alla prima metà del secolo scorso.

ATTIVITA' PROGRAMMABILI

Giochi all'aperto a contatto e con la Natura.

La filloteca

L'erbario e confronto tra erbe seccate e verdi.

Facciamo il pane

Gli insetti della Fattoria.

ESTATE: PRIMAVERA: SPECIALITA' GASTRONOMICHE DAI NOSTRI CAMPI *

3-Estate: 3.1 insalata gustosa, 3.2 antipasti, 3.3 primi piatti, 3.4 secondi piatti, 3.5 goloserie, 3.6 tisane

3.1 Insalata di fiori ed erbe spontanee. In estate è ancora possibile ottenere una ricca insalata di portulaca, bardana, dente di leone comune, malva, piantaggine, menta piperita, farinello, arricchita con fiori di calendula, borragine, margherita, tegete. E' ancora possibile raccogliere foglie di acetosa e acetosella, e usarle come sostituti dell'aceto. *Portulaca oleracea* L. Portulaca. *Portula* in latino significa “piccola porta”, in riferimento ai frutti che si aprono quando sono maturi come una piccola porta, mentre in latino *oleraceus* significa “relativo alle erbe”. *Calendula officinalis* L. Calendula. Deriva dal latino *calendae*, che indica l'ultimo giorno di ogni mese, forse per il fatto che fiorisce per lungo tempo.

Tagetes patula L. Tagete. Il nome *Tagetes* potrebbe derivare da Tages, un dio etrusco, il quale, secondo la mitologia, era nato da una zolla del suolo, vicino alla città etrusca di Tarquinia. *Patula* è una parola latina col significato di “aperta, estesa”, in riferimento ai petali estesi. Il sapore della tagete, molto simile al limone, è ottimo per insaporire la pasta e come sostituto della buccia di limone nelle torte.

Chenopodium album L. Farinello. Il nome del genere deriva dal greco *chenos*, “oca”, e *podos*, “piede”, col significato di “piede d'oca”, in riferimento alla forma delle foglie, mentre album in latino significa “bianco”, in riferimento alle foglie coperte da una patina bianca. I nostri ospiti apprezzano molto i ravioli con ripieno di formaggio e foglie di farinello.

3.2 Antipasti

Palline di formaggio morbido con basilico, melissa e fiori di rosmarino. *Ocimum basilicum* L. Basilico. Il nome del genere deriva dal greco *okimon*, che deriva da *ozo*, “buon profumo”, un termine che indica una pianta aromatica, forse proprio il basilico. Il nome della specie deriva dal greco *basileus*, “re”, con significato di pianta regale, forse perché era usata per produrre profumi per i re indiani. Il basilico gioca un ruolo molto importante nella Chiesa Greca Ortodossa, dove viene usato per produrre acqua santa. Le piante di basilico vengono collocate sotto gli altari delle chiese. Una tradizione religiosa afferma che questa pianta era stata trovata vicino alla tomba di Cristo dopo la sua resurrezione..

Melissa officinalis L. **Melissa**. Dal greco *melitta*, o *melissa*, “ape”, forse perché è una pianta molto apprezzata dalle api. In latino la melissa era anche chiamata *apiastrum*, cioè “relativa alle api”.

Pane morbido con ricotta e coriandolo. Coriandolo. *Coriandrum sativum* L.

Derivato dal nome greco *koris*, “cimice”, con riferimento all'odore disgustoso delle foglie della pianta. O la si ama o la si odia. In tutto il Mediterraneo le foglie sono usate per zuppe e per carni e insalate stagionali – ma non in Veneto e molto poco in Italia.

Avendo portato a casa dei semi di coriandolo da diversi paesi del Mediterraneo ero curiosa di provare a seminarli, e con grande sorpresa ho notato che cresce e si riproduce con grande facilità, come se fosse nel suo luogo originario. E' molto bella, e le api la gradiscono molto. Non molto tempo fa, mentre stavo sistemando alcuni vecchi libri, mi sono imbattuta in una edizione del 1929 della *Nuova Enciclopedia Agraria Italiana*, dove il coriandolo è incluso nel volume dedicato alla coltivazione delle verdure . I semi di coriandolo sono indicati come ingrediente di un gran numero di preparazioni culinarie e alcoliche, ed era al centro di un importante mercato! Sono andata subito ad intervistare gli anziani, per scoprire se qualcuno di loro si ricordava di averlo coltivato o assaggiato, ma nessuno di loro ne aveva mai sentito parlare. L'uso del coriandolo è andato completamente perso. Negli ultimi anni è diventato un ospite stabile del nostro orto. Nel 16° secolo durante le festività del Carnevale i semi di coriandolo venivano glassati, ed è per questo motivo che il nome è rimasto per indicare i dolci multicolori, i coriandoli: sono piccole squisite cialde di coriandolo glassate. Il coriandolo era tra le erbe offerte dai re egizi nei templi, e i semi di coriandolo sono stati trovati nella tomba di Tuthankamon. E' utile contro artrite, reumatismi, eczema e asma.

Salsa con Artemisia. *Artemisia vulgaris* L. Artemisia comune. *Artemisia* deriva da Artemide, dea della caccia e che presiedeva alle nascite, poiché era usata per curare i dolori delle donne.

Crema fatta con ricotta, foglie di ortica, e petali di geranio, crema fatta con portulaca. *Geranium e Pelargonium*. Geranio. Sia i gerani coltivati, *Pelargonium*, sia quelli spontanei, *Geranium*, possono essere usati in cucina in tutto in bacino del Mediterraneo. *Geranium* deriva dal greco *gheranos*, “becco di gru”, in riferimento ai frutti che sono forniti di un lungo becco, come quello delle gru. Allo stesso modo, *Pelargonium* deriva dal greco *pelargos*, che indica il pellicano.

Formaggio con sciropo di foglie di fico. *Ficus carica* L. Dal latino *ficus*, “fico”, e *carica*, che significa “proveniente dalla Caria”, una antica regione dell'Asia Minore. Questo sciropo è molto efficace contro la tosse e il mal di gola. Nella piovosa estate del 2014 i frutti (che in realtà sono strutture che circondano i veri piccoli frutti, che sono all'interno) erano privi di sapore e quando abbiamo provato a cucinarli con lo zucchero per ottenere confetture, era impossibile ottenere un risultato accettabile. Allora abbiamo guardato la pianta con occhi differenti e ci siamo “accorti” anche delle foglie, che solo spesso una risorsa inaspettata. Così per la prima volta abbiamo preparato lo sciropo con le foglie di fico, che hanno un sapore di fico più intenso di quello dei fichi stessi!

In italiano quasi tutti i termini medici che riguardano l'anatomia del fegato derivano dal latino o dal greco, ma non “fegato”, che non deriva né dal greco *epar*, presente ad esempio in “epatico”, né dal



AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA DI MARIA DALLA FRANCESCA



esperienze in fattoria



HERBARIUM PATAVINUM (PADI)
Centro Interdipartimentale Musei Scientifici dell'Università
38125 Padova (Italia)

Bellis perennis L.
Monte Ceva (Trento, Sopraeleva)
Fioritura: inizio estate
Det. Prof. S. Franceschi
12-03-2020



HERBARIUM PATAVINUM (PADI)
Centro Interdipartimentale Musei Scientifici dell'Università
38125 Padova (Italia)

Origanum vulgare L.
Monte Ceva, vicino a Sopraeleva
alla base lungo un sentiero
13-1-2020
Det. Prof. S. Franceschi



HERBARIUM PATAVINUM (PADI)
Centro Interdipartimentale Musei Scientifici dell'Università
38125 Padova (Italia)

Achillea millefolium L.
Monte Ceva (Trento, Sopraeleva)
Fioritura: inizio estate
Det. Prof. S. Franceschi
12-03-2020

Bellis perennis L.

Origanum vulgare L.

Achillea millefolium L.

OTTOBRE 2026				Dal latino <i>October</i> (ottavo mese del calendario romano arcaico).		
Mese dedicato al Sacratissimo Rosario di Maria Vergine				BILANCIA 23 settembre - 23 ottobre SCORPIONE 24 ottobre - 22 novembre		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
			1 274/91 (40) S. TERESA DEL B.G.	2 275/90 SS. ANGELI CUSTODI	3 ☾ 276/89 S. GERARDO AB.	4 277/88 S. FRANCESCO D'ASSISI
5 278/87 (41) S. PLACIDO MARTIRE	6 279/86 S. BRUNO AB.	7 280/85 N.S. DEL ROSARIO	8 281/84 S. PELAGIA, S. REPARATA	9 282/83 S. DIONIGI, S. FERRUCCIO	10 ☾ 283/82 S. DANIELE M.	11 284/81 S. FIRMINO VESCOVO
12 285/80 (42) S. SERAFINO CAPP.	13 286/79 S. EDOARDO RE	14 287/78 S. CALLISTO I PAPA	15 288/77 S. TERESA D'AVILA	16 289/76 S. EDVIGE, S. MARGHERITA A., S. GALLO	17 290/75 S. IGNAZIO D'A., S. RODOLFO	18 ☾ 291/74 S. LUCA EVANG.
19 292/73 (43) S. ISACCO M., S. LAURA	20 293/72 S. IRENE	21 294/71 S. ORSOLA	22 295/70 S. DONATO VESCOVO	23 296/69 S. GIOVANNI DA C.	24 297/68 S. ANTONIO M.C.	25 298/67 S. CRISPINO, S. DARIA
26 ☼ 299/66 (44) S. EVARISTO PAPA	27 300/65 S. FIORENZO VESCOVO	28 301/64 S. SIMONE	29 302/63 S. ERMELINDA, S. MASSIMILIANO	30 303/62 S. GERMANO VESCOVO	31 304/61 S. LUCILLA, S. QUINTINO	

latino *jecur*. Questa volta la tradizione contadina è più forte del greco e latino. Nei tempi passati era consuetudine ingrassare i fegati delle oche con fichi, e quindi, per analogia, questo organo particolare era chiamato fegato in memoria di questa tradizione ed è diventato *epar sikoton*, “il fegato dei fichi”. La leggenda di Romolo e Remo, salvati dall'acqua sotto a un fico sacro alla base del Palatino, ha sempre suscitato dotte discussioni su questo albero misterioso, a partire da Adamo e Eva, nel Paradiso Terrestre, fino a raggiungere il Monte Calvario. In antica Grecia ha sempre avuto un ruolo fondamentale nei misteri dionisiaci, infatti il fallo sacro del dio Dioniso era ricavato dal legno di fico. Forse questo simbolismo deriva dalla particolare forma del frutto, che ricorda le forme sia dello scroto sia della vulva.

Per questo è anche legato all'antico gesto osceno di “fare le fiche” (incrociando il medio sopra l'indice), riportato da Dante nella Divina Commedia, Inferno XXV 1-4. Ricordiamo inoltre che nella Genesi è riportato che, dopo il peccato originale, Adamo ed Eva si ricoprirono con delle foglie di fico. Potrebbe essere proprio l'Albero della Conoscenza del Bene e del Male, dal quale Eva raccolse il frutto del peccato originale? Da questo punto di vista, il fico assume anche il ruolo di Albero della Conoscenza. D'altra parte, nel Vecchio Testamento il fico, assieme alla vite, è un simbolo di fertilità e di vita gioiosa, e il fico è rappresentato in molte parabole ed episodi della vita di Gesù.

Ricetta: lavare con attenzione le foglie di fico, romperle in piccoli pezzi, poi versare su di essi acqua bollente e il succo di due limoni biologici. Chiudere il contenitore e lasciarlo macerare per 24 ore. Il giorno seguente si filtra, si aggiunge 1,5 kg di zucchero, e far bollire per 20 minuti a fuoco molto leggero. Sterilizzare le bottiglie e riempirle mentre sono ancora calde. Lo si lascia riposare per circa 20 giorni, poi lo si usa come bevanda rinfrescante estiva, o per macedonie di stagione, gelati, yoghurt e formaggio. I fichi possono essere consumati freschi, essiccati o in confetture. E' anche possibile preparare una crema di fichi, come descritto. Il “latte” che esce quando si rompe un ramo di fico è altamente medicinale per le malattie della pelle ma deve venire usato con attenzione perché è abbastanza velenoso.

Tzatziki greco con fiori blu di borragine che sanno da cetriolo.

Foglie di zuccina impanate e fritte, *Cucurbita pepo* L. Zuccina. La parola *Cucurbita* era usata dai latini per indicare la zucca, mentre *pepo* in latino significa “melone” o comunque una pianta appartenente alla stessa famiglia.

Acqua aromatizzata con fiori di lavanda o melissa. Lavanda. *Lavandula angustifolia* Mill.

Il nome del genere è riferito al fatto che veniva aggiunta all'acqua del bagno per profumare il corpo. *Lavandula* deriva dal latino *lavanda*, il termine latino che indica il bagno.

3.3 Primi piatti

Fettuccine con foglie fresche di melissa.

Zuppa di foglie si sedano. Sedano. *Apium graveolens* L. *Apium* è un termine latino usato per indicare questa pianta, e deriva dal greco *apion*. Il poeta latino Publio Virgilio Marone (Andes, 15 ottobre 70 a.C., Brindisi, 21 settembre 19 a.C.) utilizzò il termine *apium* per descrivere questa pianta. Anche Pedanio Dioscoride la chiama apion. Secondi alcune ipotesi, l'origine del nome potrebbe essere nella parola latina *apis*, “ape”, poiché i fiori erano molto apprezzati da questi insetti, o nella parola greca *seio*, “agitare” perché la pianta viene agitata dal vento, anche se ciò è vero per molte piante erbacee. Un'altra ipotesi afferma che il nome derivi dal celtico *apon*, “acqua”, considerando l'habitat elettivo della specie. La parola latina *graveolens* significa “molto profumata”, e questo è vero soprattutto per le piante selvatiche. Zuppa di foglie di sedano preparata non con i fusti del sedano, ma bensì con le foglie. Le foglie del sedano sono raramente utilizzate, ma abbiamo scoperto che questa zuppa è più gustosa di quella fatta solo con i gambi.

3.4 Secondi

Insalata di zucchine, pomodori, e melanzane a palline. Zucchine con uova e succo di limone. Soufflè con calendula e camomilla. *Matricaria chamomilla* L. Camomilla. *Matricaria* deriva dal latino *matrix*, “utero”, in riferimento alle sue proprietà contro i dolori mestruali, mentre *chamomilla* deriva dal greco *chamai*, “per terra” e per estensione “piccolo”, e da *milos* “mela”, a causa del profumo dei suoi fiori che ricordano quello di una mela.

3.5 Goloserie

Panna cotta con sciroppo di foglie di fico. Miele direttamente dal favo, torta di bacche di sambuco, gelato fatto con fiori di sambuco, menta, more di gelso, rosa. Granita aromatizzata alle more di gelso bianco. *Morus alba* L. Gelso bianco. Dal latino *morus* “scuro”, in riferimento al colore nero dei frutti di molte varietà, mentre *albus* significa “bianco”, poiché le bacche di questa specie sono spesso bianche o rosa. E' una pianta che proviene dalla Cina, usata per nutrire i bachi da seta. I suoi frutti erano spesso usati per nutrire i maiali, ma sono buoni anche per l'alimentazione umana. Le sue radici hanno proprietà diuretiche e purgative, mentre le sue foglie sono astringenti e riducono la glicemia. Nell'antica Cina i gelsi venivano piantati per aumentare la fertilità del suolo, a causa degli escrementi dei bachi da seta.

Biscotti con fiori di lavanda e foglie di melissa. Sciroppo fatto con fiori di verbasco. *Verbascum thapsus* L. Verbasco. La parola *Verbascum* deriva dal latino *barbascum*, “barba”, mentre *thapsus* è riferito alla città siciliana di Thapsos, vicino a Siracusa. Tutte le specie di *Verbascum* hanno le stesse proprietà medicinali. Possiamo usare i fiori e le foglie ma non i semi, che sono tossici. Dioscoride raccomandava il verbasco per curare i disturbi polmonari, ed è stato usato per questo scopo per 1800 anni. Contiene mucillagine, flavonoidi, e saponine ed ha proprietà espettoranti (rende liquide le mucose favorendo l'espulsione) ed emollienti (riduce le irritazioni del tratto respiratorio). Per questa ragione è particolarmente utile in caso di bronchite, tosse grassa, tosse secca e gola chiusa. Il fusto del verbasco, senza foglie e fiori, viene usato come candela dopo l'immersione in grasso, le foglie vellutate sono avvolte attorno ai fichi per conservarli, l'infuso di fiori è ottimo per schiarire i capelli.

3.6 Infusi

Infusi emollienti ed espettoranti con foglie e fiori di verbasco. Infusi rinvigorenti con foglie di melissa. Infusi digestivi con calendula. Infuso antispasmodico, stomachico con coriandoli. Infuso stimolante con lavanda.

* PARTE delle informazioni SONO TRATTE DAL testo Mediterranean Diet Dietary Guidelines and Impact on Health and Disease, Donato F. Romagnolo - Ornella I.Selmin, Editors, Human Press: PARTE V ,CAPITOLO 17 ,Biodiversity, Conviviality, and Herbs in the Mediterranean Genius Loci, Maria R. Dalla Francesca.





AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA DI MARIA DALLA FRANCESCA



esperienze in fattoria



Plantago lanceolata L.



Taraxacum officinale Weber



Sambucus ebulus L.

NOVEMBRE 2026					Dal latino <i>November</i> (nono mese del calendario romano arcaico).	
Mese dedicato al suffragio dei defunti					SCORPIONE 24 ottobre - 22 novembre SAGITTARIO 23 novembre - 21 dicembre	
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
						1 ☾ 305/60 (44) TUTTI I SANTI
2 306/59 (45) COMMEMORAZ. DEFUNTI	3 307/58 S. MARTINO, S. SILVIA	4 308/57 S. CARLO BORROMEO	5 309/56 S. ZACCARIA PROF.	6 310/55 S. LEONARDO ABATE	7 311/54 S. ERNESTO ABATE	8 312/53 S. GOFFREDO VESCOVO
9 ☾ 313/52 (46) S. ORESTE, S. ORNELLA	10 314/51 S. LEONE MAGNO	11 315/50 S. MARTINO DI TOURS	12 316/49 S. RENATO M., S. ELSA	13 317/48 S. DIEGO, S. OMOBONO	14 318/47 S. GIOCONDO VESCOVO	15 319/46 S. ALBERTO M., S. ARTURO
16 320/45 (47) S. MARGHERITA DI S.	17 ☾ 321/44 S. ELISABETTA	18 322/43 S. ODDONE AB.	19 323/42 S. FAUSTO MARTIRE	20 324/41 S. BENIGNO	21 325/40 PRESENTAZ. B.V. MARIA	22 326/39 S. CECILIA V.
23 327/38 (48) S. CLEMENTE PAPA	24 ☼ 328/37 CRISTO RE E S. FLORA	25 329/36 S. CATERINA D'ALESS.	26 330/35 S. CORRADO VESCOVO	27 331/34 S. MASSIMO, S. VIRGILIO	28 332/33 S. GIACOMO FRANCO	29 333/32 I D'AVVENTO - S. SATURNINO MARTIRE
30 334/31 (49) S. ANDREA AP., S. DUCCIO						

AUTUNNO

FESTA della LUMAZA: una Festa legata alla vita rurale... in cui tutto è permesso!!!!

E per i bambini è la Festa della "lumaza ", della zucca illuminata !!!!

dal 31 Ottobre al 11 Novembre: 12 giorni legati da una unica tradizione.

La differenza tra anno solare e lunare, più corto quest'ultimo di 11-12 giorni, viene denominata dodekameron (12 giorni) ed è un intervallo di "tempo fuori dal tempo". E' un tempo virtuale che "concorda " l'anno solare con quello lunare e viene collocato, nella nostra tradizione, alla fine dell'anno agrario. In questo "tempo- non tempo" vivi e morti sono nella condizione di vivere contemporaneamente. Questo periodo, secondo l'ordine naturale delle cose, segna il passaggio dal tempo della luce a quello del buio, stiamo avvicinandoci alle giornate più corte dell'anno, le sementi dei cereali vengono consegnate alla terra assumendo una dimensione tonia. Da adesso fino a primavera il contadino, per la buona riuscita del raccolto, non potrà fare altro che cercare di propiziarsi chi condivide il sottosuolo con le sementi: i santi, gli dei degli inferi, i defunti buoni e gli spiritelli birichini. Ecco allora che in questo periodo il 1 novembre è un giorno è dedicato alla celebrazione di tutti i santi, l'11 novembre ad uno in particolare, a San Martino protettore degli agricoltori, il 2 novembre si pregano i morti, e alludendo alla loro dimensione terrena, il 31 ottobre ci si traveste, ci si maschera per evocarli, si preparano dolci, offerte per una migliore sopravvivenza sotterranea e ogni sorta di doni di buona accoglienza auspicando che, anche gli spiriti più irrequieti e dispettosi, ricambino la nostra devozione assicurando una buona custodia delle sementi e dei raccolti e quindi della nostra sopravvivenza. E la maschera, a pensarci bene, ha origini antichissime legate alla tradizione dei defunti: eh si, le prime maschere della storia sono le "maschere" delle mummie egiziane", i copri mummie... erano le "maschere " dei morti !!!! La Festa in onore dei morti, non è solo una commemorazione, ma la celebrazione del ciclo vitale morte – rinascita, seme invernale dormiente nel grembo della terra- risveglio e germoglio che uscirà dalla terra a primavera. E in un tempo magico si può fare di tutto, tanto si è fuori dal tempo, non resterà traccia di nulla: tutto è permesso !!! Ecco allora che si possono abbandonare gli abiti usuali e travestirsi con vesti che simulano altri ruoli, altre realtà vere o fantastiche folletti , streghe , spiritelli ., mostri ... ci si veste in "maschera " !. I travestimenti hanno come colori dominanti il nero delle tenebre dell'inverno che si avvicina, l'arancione delle foglie degli alberi e delle zucche da intagliare per ottenere maschere divertenti o mostruose e il viola degli inferi. Le offerte per i defunti sono dolci che spesso richiamano nella forma i morti stessi come gli ossi de morto, ma anche frutta piena di semi come fichi e melagrane. I bambini partecipano travestendosi, scambiando doni con i defunti , ricevono doni "di merito o demerito " dai defunti ma anche girano mascherati per le case a chiedere doni per i defunti .con il tradizionale to di "dolcetto o scherzetto ?"

ATTIVITA’ PROGRAMMABILI

La vendemmia.

Facciamo la "lumaza".

Costruiamo la nostra maschera con foglie, piume e bacche raccolte in Fattoria e giochiamo a “Dolcetto o Scherzetto ?”

Perché si mangiano le "favete" ?

Esaminiamo i vari tipi di terra.

Prepariamo la terra: dalla terra arata al "letto di terra" per far riposare i semi. Affidiamo i semi alla terra con il gioco delle palline d'argilla.

Il gioco dell'oca.

Cosa vuol dire “Fare San Martin” .

E' tempo di raccogliere le actinidie.

AUTUNNO: SPECIALITA' GASTRONOMICHE DAI NOSTRI CAMPI*

-Autunno:

4.1 Insalata gustosa, 4.2 antipasti, 4.3 primi piatti, 4.4 secondi piatti, 4.5 goloserie, 4.6 infusi

4.1 Insalata gustosa. Insalata di erbe e fiori spontanei.

In autunno è ancora possibile raccogliere stellaria, radichiella vescicosa, piattello, menta piperita, barba di capra, arricchendo il tutto con fiori di tagete, *Geranium*, *Pelargonium*, e nasturzio dei giardini. E’ ancora possibile raccogliere l’acetosa. Stellaria, *Stellaria media* (L.) Vill. Il nome latino del genere si riferisce ai suoi fiori stellati, mentre il termine *media* significa chiaramente “di media grandezza”. Questa pianta cresce ogni anno dall’inizio della stagione fredda fino alla stagione calda. Le sue foglie sono estremamente delicate, come quelle di una verdura coltivata in serra. Ritengo che riesca a produrre una sorta di antigelo naturale. Inoltre mi sono accorta che, una volta raccolta, marcisce più velocemente di qualsiasi altra verdura.

4.2 Antipasti

Sfoglie di pane, fatte con la nostra farina, cucinate in forno, con crema di cavolfiore, colorate con un fiore di trifoglio rosa. Torta vegetale di trifoglio. *Trifolium pratense* L. Trifoglio rosso. Il nome *Trifolium* è chiaramente riferito alle foglie, mentre *pratense* indica che la specie cresce nei prati.

Savor, una vecchia ricetta veneta e emiliana. Formaggio con *savor*. La parola *savor* significa sapore in italiano antico, e veniva usata per indicare questa salsa. Nei dialetti rurali toscani indica un pesto fatto con noci e uva, servito con la carne. Veniva conservato nelle fattorie in damigiane piccole e dal lungo collo e veniva servito come un energizzante per l’inverno.

Denso e scuro, il *savor* è ottimo per accompagnare dolci, arrosti, e carne bollita. Prendere otto litri di mosto di uva nera e farli bollire finché il mosto è denso e si è ridotto a soli due litri. In questo concentrato zuccherino far bollire due chili e mezzo di frutta autunnale: pere, mele, cotogne – pelate e tagliate in pezzi grossi – fichi, noci, mandorle, limone grattugiato, un po’ di cannella. Poi si procede come per una normale marmellata. Quando il *savor* ha raggiunto la consistenza voluta, viene versato ancora bollente in vasetti a chiusura ermetica per conservarlo.

Polenta chips con ketchup fatto in casa. Polenta chips aromatizzate al “sale magico” con ketchup fatto in casa: molto allettante per i ragazzi di oggi e per le loro mamme! Cuciniamo la polenta; la lasciamo raffreddare e poi la tagliamo in strisce come se fossero patate, le friggiamo in olio bollente condendole col sale mgico. Il sale magico è sale mescolato con erbe aromatiche fresche: rosmarino, salvia, origano, timo. Non è necessario far essiccare le erbe perché a questo ci pensa il sale. Il ketchup fatto in casa è molto semplice da preparare ed è più genuino di quello che possiamo comprare al supermercato: salsa di pomodoro, miele e aceto.

Succo di melograno, succo d'uva. *Punica granatum* L. Melograno. Il nome *Punica* è legato i Puni, l'antico nome della gente di Cartagine, perché questa pianta fu introdotta in Italia dal nord Africa, che nel passato era abitato da questa popolazione. *Granatum* significa “con semi”, chiaro riferimento alla struttura dei frutti. E’ una pianta legata al mito di Persefone; la quale, mentre era nell'Aldilà, mangiò semi di melograno, costringendola a ritornare nel reame di Ade ogni autunno, ma dandole la possibilità di ritornare in superficie ogni primavera. Questa pianta è inoltre legata al ciclo di morte e rinascita, e alla rigenerazione infinita dell'Universo. I molti semi del frutto sono un simbolo di fertilità, in particolare presso i Romani. Nel Medioevo il melograno simbolizzava anche la Chiesa, che riunisce in sé, sotto una unica fede, popoli differenti. Tutti questi simbolismi vengono riassunti nei numerosi affreschi nei quali la Madonna, o più spesso Gesù Bambino, tiene in una mano una melagrana aperta, ad indicare il ciclo di nascita e morte o meglio morte e risurrezione, l'universalità della Chiesa, ma anche l'amore infinito di Dio verso l'umanità. La pianta è ricca di tannini, in particolare la buccia, e viene usata come vermifida e astringente. Queste proprietà erano già note gli antichi Egizi. I frutti possono essere conservati mediante una veloce immersione in acqua bollente, e seccati appendendoli.

4.3 Primi piatti

Zuppa di patate con fiori di lavanda. Zuppa di parietaria. Gnocchetti con parietaria e besciamella. *Parietaria officinalis* L. Parietaria. Il nome del genere si riferisce all’habitat in cui cresce la specie, cioè le pareti.

Ravioli con farinello, burro e salvia. Ravioli ripieni di senape selvatica. *Sinapis arvensis* L. Senape selvatica. Il nome del genere è di origine indiana o egiziana, di significato incerto. Qui nella fattoria cresce spontaneamente durante quasi tutto l'anno, e la usiamo come accompagnamento gastronomico. Con i semi della specie *Brassica nigra* e *Sinapis alba* prepariamo a Natale la famosa mostarda. (12).

Agnolotti con fiori di amaranto e salsa di nocciole e lavanda. *Corylus avellana* L. Nocciolo. Il nome del genere deriva dal greco *korys*, “elmo”, con riferimento alle brattee che avvolgono il frutto come un elmo. *Avellana* significa “proveniente da Avella”, una città nella Campania vicino ad Avellino, rinomata per la produzione di nocciole.

4.4 Secondi piatti

Confettura di sorbo accompagnata da selvaggina e arrosti. *Sorbus aucuparia* L. Sorbo. Il nome del genere coincide col termine latino usato per indicare la pianta, e deriva probabilmente dalla lingua celtica col significato di “mela aspra”, mentre il nome della specie deriva da *aucupium*, “cacciare uccelli”, e indica che i frutti sono molto apprezzati dagli uccelli, e infatti la pianta veniva piantata per facilitare la caccia.

I fusti di fitolacca sono eccellenti con uova sode. *Phytolacca americana* L. Fitolacca. Il nome del genere significa “lacca vegetale”, e deriva dal greco *phyton*, “pianta”, e dal sanscrito *laksha*, “lacca”, con riferimento ai frutti che, se spremuti, macchiano fortemente, mentre *americana* indica l'origine della specie.

Verza ripiena di riso. *Brassica oleracea* cv. *sabauda*. Verza. La parola *Brassica* deriva da un termine latino per indicare il cavolo (16, pag. 82), ma secondo altri deriva dal greco *bibrosko*, “mangio” (18, pag. 156). *Sabauda* significa “dalla Savoia”, cioè l'antica regione italiana in cui questa varietà è stata introdotta per la prima volta. Il cavolo è una delle verdure più nutrienti e salutari al mondo. Può essere considerata fondamentale per la nostra nutrizione per la ricchezza e varietà dei suoi benefici: naturale anti infiammatorio, più ricca di ferro della carne, ricca in fibre, ricca di acidi grassi omega 3 e omega 6, ricca in calcio, rafforza il sistema immunitario, è antiossidante contro i radicali liberi, è antitumorale e disintossicante, abbassa la pressione del sangue, protegge il cuore e le arterie. E’ nutriente come la carne ma molto più sostenibile. Quasi tutte le proprietà nutritive vengono perse quando il cavolo viene cotto, pertanto è molto meglio mangiarlo crudo, evitando così l'odore di zolfo.

4.5 Goloserie

Panna cotta con copertura di sciroppo di azzerruolo o di melograno. Torta con marmellata di azzerruolo. *Crataegus azarolus* L. Azzerruolo. Il nome del genere deriva dal greco *kratos*, “forza”, in riferimento alla robustezza del legno. *Azorolus* deriva dall'arabo *al zoruron*, “nespola”, in riferimento alla forma dei frutti, che richiama quella di una piccola nespola. Frutti di alchechengi con cioccolato. *Physalis alkekengi* L. Alchechengi. Il nome del genere deriva dal greco *fusali*, “pieno d'aria”, mente il termine *alkekengi* è di origine araba ma di significato incerto. Ora è coltivato solo come pianta ornamentale, ma prima della seconda guerra mondiale era coltivato come verdura.Torta con polpa di melanzana anziché cioccolato bianco. E’ impossibile accorgersi che non c'è cioccolato bianco nella torta.Focaccia al tanaceto. *Tanacetum vulgare* L. Tanaceto. Il nome deriva dal greco *athanasia*, “immortalità”, in riferimento ai suoi fiori di lunga durata o per le sue proprietà medicinali che si pensava conferissero l'immortalità.

Dessert di bocconcini croccanti fatti con nocciole, miele, e petali di rosa essiccati. Rosa di Damasco. *Rosa x damascena* Herm. La parola latina *damsцена*, significa “proveniente da Damasco”, una città della Siria. Questa specie è diffusa in Medio Oriente e Europa. Ha petali molto profumati, che possono essere usati in infusi.

Torta di noci con marmellata tiepida di uva. *Juglans regia* L. Noce. Il nome del genere deriva dal latino *Juppiter*, “Giove”, e da *glans*, “ghianda”, in riferimento alla forma e dimensione dei frutti. *Regia* invece significa “regale” in riferimento alla maestosità e sacralità di quest'albero.

Nell'antica Roma, le noci venivano spesso usate dai bambini per giocare, ma, quando raggiungevano l'età adulta, smettevano di farlo. Questa è l'origine dell'espressione latina *relinquere nuces*, “lasciare le noci”, per indicare quando qualcuno cresceva. Torta con una manciata di foglie di dalia. *Dahlia x hortensis* Guillaumin. Dalia. Il nome deriva da Andreas Dahl, professore di botanica e amico di Linneo. Il simbolo “x” dopo il nome del genere indica che stiamo parlando di un ibrido. Infatti tutte le dalie coltivate nei giardini sono ibridi di molte

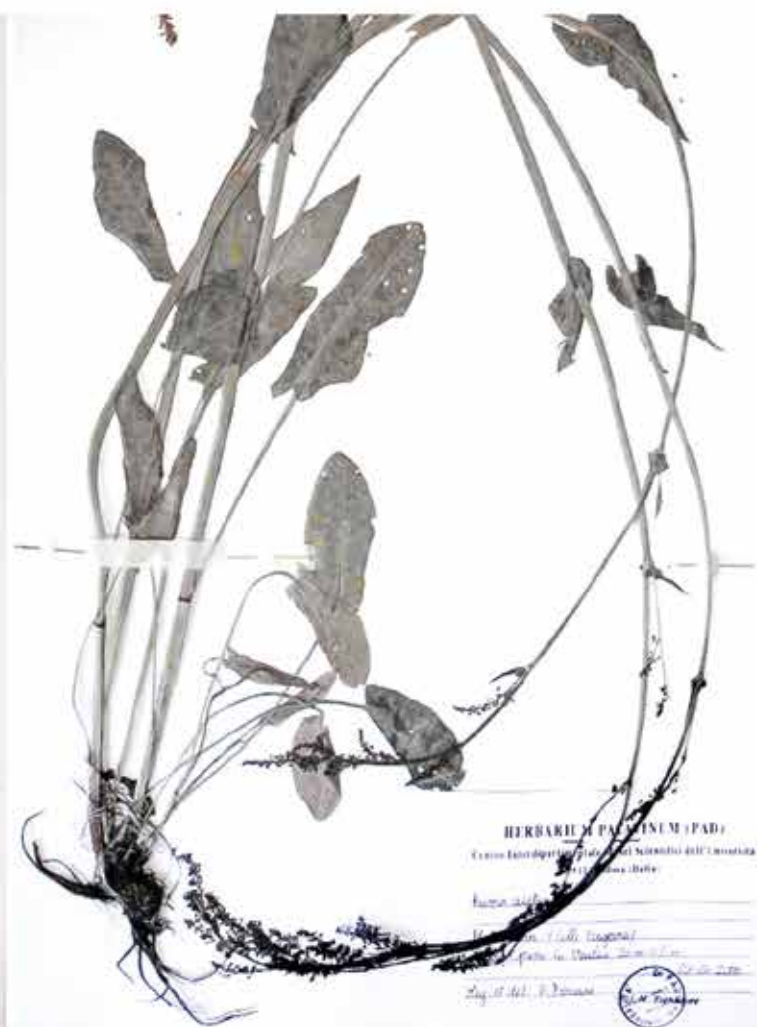
 **AZIENDA ALTAURA E MONTE CEVA
DI MARIA DALLA FRANCESCA**



esperienze in fattoria



Lunaria annua L.



Rumex acetosa L.



Sambucus nigra L.

DICEMBRE 2026				Dal latino <i>December mensis</i> (decimo mese del calendario romano arcaico).		
Mese dedicato alla Vergine Maria Immacolata				SAGITTARIO 23 novembre - 21 dicembre CAPRICORNO 22 dicembre - 20 gennaio		
LUN.	MART.	MERC.	GIOV.	VEN.	SAB.	DOM.
	1 ☾ 335/30 (49) S. ANSANO	2 336/29 S. BIBIANA , S. SAVINO	3 337/28 S. FRANCESCO SAVERIO	4 338/27 S. BARBARA, S. GIOVANNI DAM.	5 339/26 S. GIULIO M.	6 340/25 II D'AVVENTO - S. NICOLA VESCOVO
7 341/24 (50) S. AMBROGIO VESCOVO	8 342/23 IMMACOLATA CONCEZIONE	9 ☾ 343/22 S. SIRO	10 344/21 N.S. DI LORETO	11 345/20 S. DAMASO PAPA	12 346/19 S. GIOVANNA F.	13 347/18 III D'AVVENTO - S. LUCIA V.
14 348/17 (51) S. GIOVANNI D.CR., S. POMPEO	15 349/16 S. VALERIANO	16 350/15 S. ALBINA	17 ☾ 351/14 S. LAZZARO	18 352/13 S. GRAZIANO VESCOVO	19 353/12 S. FAUSTA , S. DARIO	20 354/11 IV D'AVVENTO - S. LIBERATO MARTIRE
21 355/10 (52) S. PIETRO CANISIO	22 356/9 S. FRANCESCA CABRINI	23 357/8 S. GIOVANNI DA K., S. VITTORIA	24 ☾ 358/7 S. DELFINO	25 359/6 NATALE DEL SIGNORE	26 360/5 S. STEFANO PROTOM.	27 361/4 S. GIOVANNI AP.
28 362/3 (53) SS. INNOCENTI MARTIRI	29 363/2 S. TOMMASO BECKET	30 ☾ 364/1 S. EUGENIO V. , S. RUGGERO	31 365/0 S. SILVESTRO PAPA			

Ringrazio la Camera di Commercio di Padova per il contributo, elargito alle vincitrici del Concorso Donne per la Green Economy 2025, con cui è stato possibile realizzare questo calendario.

specie selvatiche. *Hortensis* deriva dal latino *hortus*, che significa “giardino”, cioè “coltivato nei giardini”.

Budino di cotogne e coriandolo. *Cydonia oblonga* Mill. Cotogna. Il nome *Cydonia* deriva da Kydo, una antica città nell'isola di Creta, da dove si pensava provenisse questo frutto, mentre *oblonga* è riferito alla forma dei frutti.

4.6 Infusi

Infusi digestivi con tanaceto o alloro o foglie di finocchio o semi di melograno

Infuso digestivo con semi di finocchio. *Foeniculum vulgare* Mill. Finocchio. *Foeniculum* è un termine latino che significa “piccolo fieno”, con riferimento all'odore simile al fieno. Il nome greco per indicare il finocchio è *marathon*. Il nome della città di Maratona, legata alla storia dalla famosa battaglia nella quale gli Ateniesi sconfissero i Persiani nel 490 A.C., deriva infatti dal fatto che nella zona crescono molti finocchi. Lo scrittore romano Plinio il Vecchio raccomandava il finocchio come uno stimolante sessuale. In epoca medievale, gli astuti veneziani erano soliti dare a chi acquistava vino del finocchio da mangiare, in modo da confondere i palati degli acquirenti; un abile metodo per renderli incapaci di distinguere un vino di bassa qualità da un vino di alta qualità. Anche adesso si utilizza il verbo “infinochiare”, con significato di “ingannare”.

Infuso rinvigorente con foglie di erba limona. *Aloysia citriodora* Palau. Erba limona. Il nome *Aloysia* è dedicato a Maria Luisa di Parma, moglie del re di Spagna Carlo IV. *Citriodora* significa “profumata di limone”, infatti in latino *citrus* è il limone.

Infusi rinfrescanti con menta, melissa e foglie di geranio odoroso. *Pelargonium radula* (Cav.) L'Hér. Geranio odoroso. In latino il significato di *radula* è “raspa, lima” (16, pag. 663) con probabile riferimento alla superficie ruvida delle foglie. E' un geranio aromatico dal quale si estrae un olio essenziale molto usato in profumeria. E' coltivato in tutto il bacino del Mediterraneo per le sue foglie profumate. Aggiungiamo delle foglie di geranio odoroso nella marmellata di mele, pere e cotogne per aggiungere un sapore esotico al gusto di partenza.

*** PARTE delle informazioni SONO TRATTE DAL testo Mediterranean Diet Dietary Guidelines and Impact on Health and Disease, Donato F. Romagnolo - Ornella I.Selmin, Editors, Human Press: PARTE V ,CAPITOLO 17 ,Biodiversity, Conviviality, and Herbs in the Mediterranean Genius Loci, Maria R. Dalla Francesca.**

