

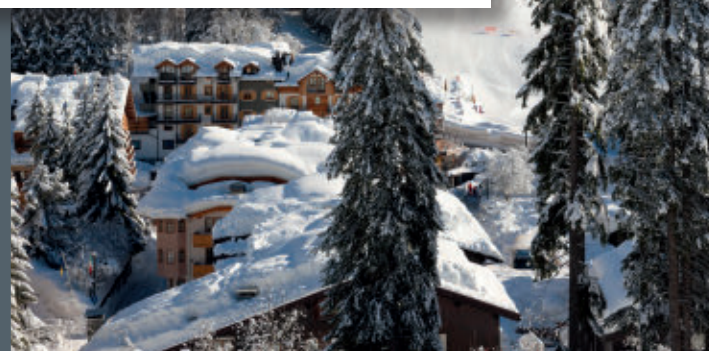
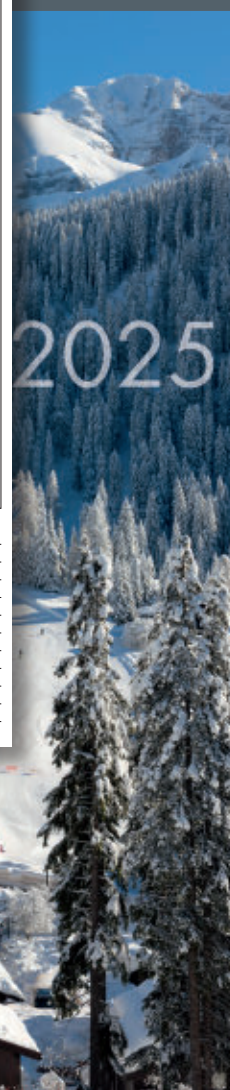
P - F - TB - TBP

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g



spazio per la pubblicità
P 30 x 7 cm TBP 32 x 9,3 cm

Gennaio				Febbraio			
1	2	3	4	1	2	3	4
5	6	7	8	5	6	7	8
9	10	11	12	9	10	11	12
13	14	15	16	13	14	15	16
17	18	19	20	17	18	19	20
21	22	23	24	21	22	23	24
25	26	27	28	25	26	27	28
29	30	31		29	30		



f.to 32 x 49 cm

P - F - TB - TBP

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g

spazio per la pubblicità

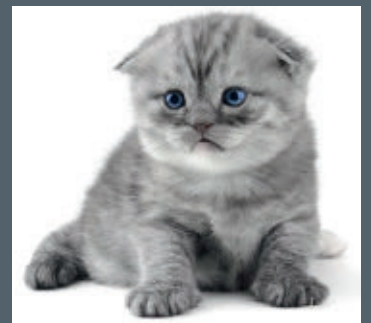
P 30 x 7 cm TBP 32 x 9,3 cm



Gennaio			Febbraio		
10	VEN	21	10	LUN	21
11	SAB	22	11	MAR	22
12	DOM	23	12	MER	23
13	LUN	24	13	GIO	24
14	MAR	25	14	VEN	25
15	MER	26	15	SAB	26
16	GIO	27	16	DOM	27
17	VEN	28	17	LUN	28
18	SAB	29	18	MAR	29
19	DOM	30	19	MER	30
20	LUN	31	20	GIO	31

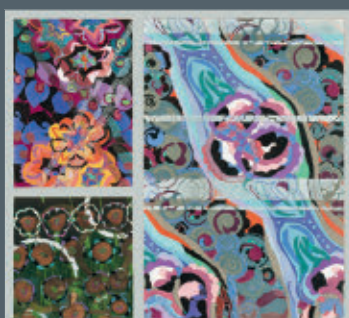
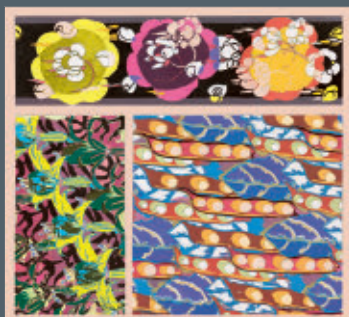


f.to 32 x 49 cm



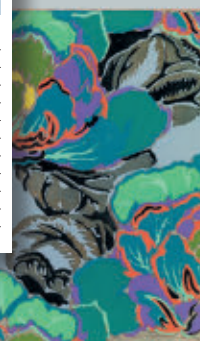
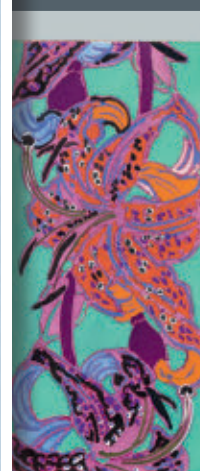
P-F **NO TB TBP**

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g



spazio per la pubblicità

P 30 x 7 cm



Gennaio			Febbraio		
10	VEN	21	10	LUN	7
11	SAB	22	11	MAR	22
12	DOM	23	12	MER	23
13	LUN	24	13	GIO	24
14	MAR	25	14	VEN	25
15	MER	26	15	SAB	26
16	GIO	27	16	DOM	27
17	VEN	28	17	LUN	28
18	SAB	29	18	MAR	
19	DOM	30	19	MER	
20	LUN	31	20	GIO	

2025

f.to 32 x 49 cm

P - F - TB - TBP

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g

spazio per la pubblicità

P 30 x 7 cm TBP 32 x 9,3 cm

Gennaio

2025

- 1 MER 1
- 2 GIO 2
- 3 VEN 3
- 4 SAB 4
- 5 DOM 5
- 6 LUN 6
- 7 MAR 7
- 8 MER 8
- 9 GIO 9
- 10 VEN 10
- 11 SAB 11
- 12 DOM 12
- 13 LUN 13
- 14 MAR 14
- 15 MER 15
- 16 GIO 16
- 17 VEN 17
- 18 SAB 18
- 19 DOM 19
- 20 LUN 20
- 21 MAR 21
- 22 MER 22
- 23 GIO 23
- 24 VEN 24
- 25 SAB 25
- 26 DOM 26
- 27 LUN 27
- 28 MAR 28
- 29 MER 29
- 30 GIO 30
- 31 VEN 31



Tagliatelle

Ingredienti per 4 persone:
PER LA PASTA:
 300 g di farina, 2 uova,
 1 cucchiaino di parmigiano, sale,
PER IL CONDIMENTO:
 150 g di funghi porcini, 100 g di funghi
 champignon, 100 g di cipolla, 50 g
 di formaggio parmigiano, 4 filetti di
 pancetta, latte, 1 spicchio di aglio,
 parmigiano, 4 cucchiai di olio d'oliva
 extravergine, sale, pepe.
PER IL CONDIMENTO:
 1 scalogno, sale, 20 g di burro,
 20 g di pasta,
 100 g di formaggio parmigiano.

Preparazione

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e una cucchiainata di parmigiano tritato. Lasciate riposare la pasta al fresco per 30 minuti e, intanto, mondate tutti i funghi e tagliateli a lamelle. Mettete a rosolare in quattro cucchiai d'olio insieme con la cipolla e uno spicchio d'aglio tritati. Salate, coprite e tenete sul fuoco vivo fino a quando il tutto risulterà asciutto. Passate allora i funghi al tritacollo assieme al pane ammollato nel latte e strizzato. Assaiugamatori il parmigiano, sale, pepe e un pizzico di parmigiano tritato.
 Con la macchina tritate la pasta in sfoglie sottili. Ritagliatele a quadrati di 5 cm di lato e mettele al centro di ognuno una cucchiainata di composto ai funghi. Piegate la pasta a triangolo e, tenendone un'estremità tra pollice e indice, giratela attorno a quest'ultimo dito chiudendo nel senno. Quando tutti i triangolini saranno pronti, lessateli scolandoli al dente.
 Per il condimento, rosolate nel burro uno scalogno tritato, unite la cipolla, sale, pepe e i funghi. Fateli saltare a fuoco vivo in modo che si impastano, coprigli con il parmigiano e con due foglie di salvia tritate. Disporre tutto in una pirofila e mettetela in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Sforzate, fate intiepidire qualche minuto e servite bene allineati soligati esteriori remque verum qui quare et molorem peellia pau volenti dolute nis giti delentia. Et qui ommolor re nimet, silisap entias

Febbraio

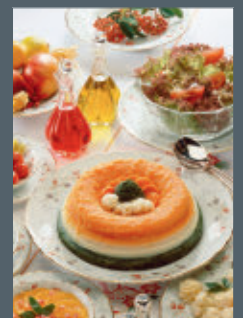
2025

- 1 SAB 1
- 2 DOM 2
- 3 LUN 3
- 4 MAR 4
- 5 MER 5
- 6 GIO 6
- 7 VEN 7
- 8 SAB 8
- 9 DOM 9
- 10 LUN 10
- 11 MAR 11
- 12 MER 12
- 13 GIO 13
- 14 VEN 14
- 15 SAB 15
- 16 DOM 16
- 17 LUN 17
- 18 MAR 18
- 19 MER 19
- 20 GIO 20
- 21 VEN 21
- 22 SAB 22
- 23 DOM 23
- 24 LUN 24
- 25 MAR 25
- 26 MER 26
- 27 GIO 27
- 28 VEN 28



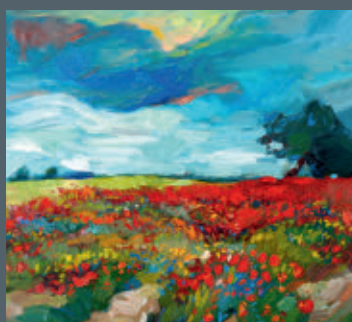
2025

f.to 32 x 49 cm



P - F - TB - TBP

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g



spazio per la pubblicità
P 30 x 7 cm TBP 32 x 9,3 cm



Gennaio			Febbraio		
1	MER	1	1	SAB	1
2	GIO	2	2	DOM	2
3	VEN	3	3	LUN	3
4	SAB	4	4	MAR	4
5	DOM	5	5	MER	5
6	LUN	6	6	GIO	6
7	MAR	7	7	VEN	7
8	MER	8	8	SAB	8
9	GIO	9	9	DOM	9
10	VEN	10	10	LUN	10
11	SAB	11	11	MAR	11
12	DOM	12	12	MER	12
13	LUN	13	13	GIO	13
14	MAR	14	14	VEN	14
15	MER	15	15	SAB	15
16	GIO	16	16	DOM	16
17	VEN	17	17	LUN	17
18	SAB	18	18	MAR	18
19	DOM	19	19	MER	19
20	LUN	20	20	GIO	20
21	MAR	21	21	VEN	21
22	MER	22	22	SAB	22
23	GIO	23	23	DOM	23
24	VEN	24	24	LUN	24
25	SAB	25	25	MAR	25
26	DOM	26	26	MER	26
27	LUN	27	27	GIO	27
28	MAR	28	28	VEN	28
29	MER	29	29	SAB	29
30	GIO	30	30	DOM	30
31	VEN	31	31	LUN	31

f.to 32 x 49 cm

P - F - TB - TBP

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g

spazio per la pubblicità

P 30 x 7 cm TBP 32 x 9,3 cm



Gennaio	10 VEN	21 MAR
2025	11 SAB	22 MER
1 MER	12 DOM	23 GIO
2 GIO	13 LUN	24 VEN
3 VEN	14 MAR	25 SAB
4 SAB	15 MER	26 DOM
5 DOM	16 GIO	27 LUN
6 LUN	17 VEN	28 MAR
7 MAR	18 SAB	29 MER
8 MER	19 DOM	30 GIO
9 GIO	20 LUN	31 VEN

Febbraio	10 LUN	21 VEN
2025	11 MAR	22 SAB
1 SAB	12 MER	23 DOM
2 DOM	13 GIO	24 LUN
3 LUN	14 VEN	25 MAR
4 MAR	15 SAB	26 MER
5 MER	16 DOM	27 GIO
6 GIO	17 LUN	28 VEN
7 VEN	18 MAR	29 MER
8 SAB	19 DOM	20 GIO



f.to 32 x 49 cm



P - F - TB - TBP

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g



spazio per la pubblicità
P 30 x 7 cm TBP 32 x 9,3 cm



Gennaio			Febbraio		
1	MER	1	1	SAB	1
2	GIO	2	2	DOM	2
3	VEN	3	3	LUN	3
4	SAB	4	4	MAR	4
5	DOM	5	5	MER	5
6	LUN	6	6	GIO	6
7	MAR	7	7	VEN	7
8	MER	8	8	SAB	8
9	GIO	9	9	DOM	9
10	VEN	10	10	LUN	10
11	SAB	11	11	MAR	11
12	DOM	12	12	MER	12
13	LUN	13	13	GIO	13
14	MAR	14	14	VEN	14
15	MER	15	15	SAB	15
16	GIO	16	16	DOM	16
17	VEN	17	17	LUN	17
18	SAB	18	18	MAR	18
19	DOM	19	19	MER	19
20	LUN	20	20	GIO	20
21	MAR	21	21	VEN	21
22	MER	22	22	SAB	22
23	GIO	23	23	DOM	23
24	VEN	24	24	LUN	24
25	SAB	25	25	MAR	25
26	DOM	26	26	MER	26
27	LUN	27	27	GIO	27
28	MAR	28	28	VEN	28
29	MER	29	29	SAB	29
30	GIO	30	30	DOM	30
31	VEN	31			

f.to 32 x 49 cm

P-F **NO TBTP**

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g

spazio per la pubblicità

P 30 x 7 cm

Gennaio

2025

- 1 MER 1
- 2 GIO 2
- 3 VEN 3
- 4 SAB 4
- 5 DOM 5
- 6 LUN 6
- 7 MAR 7
- 8 MER 8
- 9 GIO 9
- 10 VEN 10
- 11 SAB 11
- 12 DOM 12
- 13 LUN 13
- 14 MAR 14
- 15 MER 15
- 16 GIO 16
- 17 VEN 17
- 18 SAB 18
- 19 DOM 19
- 20 LUN 20
- 21 MAR 21
- 22 MER 22
- 23 GIO 23
- 24 VEN 24
- 25 SAB 25
- 26 DOM 26
- 27 LUN 27
- 28 MAR 28
- 29 MER 29
- 30 GIO 30
- 31 VEN 31



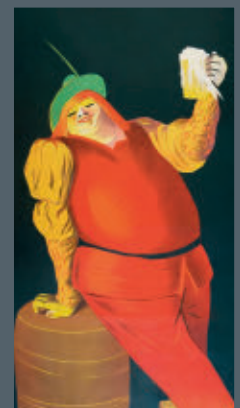
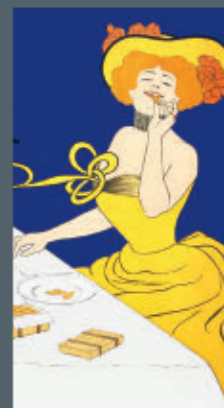
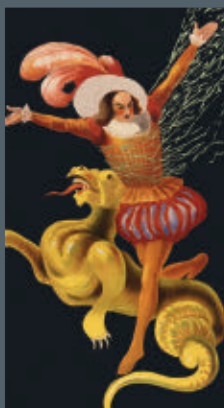
Febbraio

2025

- 1 SAB 1
- 2 DOM 2
- 3 LUN 3
- 4 MAR 4
- 5 MER 5
- 6 GIO 6
- 7 VEN 7
- 8 SAB 8
- 9 DOM 9
- 10 LUN 10
- 11 MAR 11
- 12 MER 12
- 13 GIO 13
- 14 VEN 14
- 15 SAB 15
- 16 DOM 16
- 17 LUN 17
- 18 MAR 18
- 19 MER 19
- 20 GIO 20
- 21 VEN 21
- 22 SAB 22
- 23 DOM 23
- 24 LUN 24
- 25 MAR 25
- 26 MER 26
- 27 GIO 27
- 28 VEN 28



f.to 32 x 49 cm



221 SATURNO LUNARE

P - F - TB - TBP

spazio per la pubblicità
P 30 x 7 cm TBP 32 x 9,3 cm

Lunare 2025

GENNAIO	FEBBRAIO
<p>1 MER ¹ s. Stefano</p> <p>2 GIO s. Basilio</p> <p>3 VEN s. Costantino</p> <p>4 SAB s. Felice</p> <p>5 DOM s. Andrea</p> <p>6 LUN ² s. Felice</p> <p>7 MAR s. Lucifero</p> <p>8 MER s. Felice</p> <p>9 GIO s. Silvano</p> <p>10 VEN s. Ade</p> <p>11 SAB s. Ade</p> <p>12 DOM s. Felice</p> <p>13 LUN ³ s. Felice</p> <p>14 MAR s. Felice</p> <p>15 MER s. Felice</p> <p>16 GIO s. Michele</p> <p>17 VEN s. Antonio</p> <p>18 SAB s. Felice</p> <p>19 DOM s. Felice</p> <p>20 LUN ⁴ s. Felice</p> <p>21 MAR s. Agostino</p> <p>22 MER s. Felice</p> <p>23 GIO s. Felice</p> <p>24 VEN s. Felice</p> <p>25 SAB s. Felice</p> <p>26 DOM s. Felice</p> <p>27 LUN ⁵ s. Felice</p> <p>28 MAR s. Felice</p> <p>29 MER s. Felice</p> <p>30 GIO s. Felice</p> <p>31 VEN s. Felice</p>	<p>SAB 1 s. Felice</p> <p>DOM 2 s. Felice</p> <p>LUN 3 s. Felice</p> <p>MAR 4 s. Felice</p> <p>MER 5 s. Felice</p> <p>GIO 6 s. Felice</p> <p>VEN 7 s. Felice</p> <p>SAB 8 s. Felice</p> <p>DOM 9 s. Felice</p> <p>LUN 10 s. Felice</p> <p>MAR 11 s. Felice</p> <p>MER 12 s. Felice</p> <p>GIO 13 s. Felice</p> <p>VEN 14 s. Felice</p> <p>SAB 15 s. Felice</p> <p>DOM 16 s. Felice</p> <p>LUN 17 s. Felice</p> <p>MAR 18 s. Felice</p> <p>MER 19 s. Felice</p> <p>GIO 20 s. Felice</p> <p>VEN 21 s. Felice</p> <p>SAB 22 s. Felice</p> <p>DOM 23 s. Felice</p> <p>LUN 24 s. Felice</p> <p>MAR 25 s. Felice</p> <p>MER 26 s. Felice</p> <p>GIO 27 s. Felice</p> <p>VEN 28 s. Felice</p>

Nell'orto

L'orto di gennaio può offrire un ricco raccolto di prodotti invernali da portare sulle nostre tavole. Sistemare gli strati superficiali del suolo, interporre letame, compost e concimazione minerale di fondo; se necessario aggiungere sabbia silicea nei terreni argillosi. Nei giorni caldi atterraggi i tunnel per prevenire la condensa. Rimpiazzare le piante che non hanno attecchito. Nelle zone a clima caldo seminare sotto tessuto non tessuto: aglio, bibbale, ravanelli, piselli e spinaci. Nelle zone a clima mite seminare nei tunnel freddi: bietole, cavoli estivi, carote, cipolle, cavolfiori, lattuga preziosetta. Raccogliere: lattuga da taglio, prezzemolo, radicchio, fave e valerianella. Raccogliere le erbe aromatiche da essiccare o da utilizzare fresche in cucina.

Nel frutteto

Potare evitando i giorni più freddi, al nord rimandare nelle piante più sensibili al gelo come gli agrumi, i kiwi, il pesco. Potare anche meli, peri, ribes e lamponi. Procedere con gli innesti a triangolo di cilegi e pruni e prelevare il materiale da conservare per gli innesti primaverili. Preparare il terreno per la messa a dimora di nuove piante, effettuando delle buche abbastanza grandi per ospitare il pane di terra e permettere lo sviluppo della pianta per i primi anni. Nelle buche andrà incorporata anche una piccola quantità di concime ben decomposto in relazione allo stato del terreno. Se necessario dovrà essere incorporata anche una buona quantità di sabbia e materiale grossolano in modo da favorire lo sgorgo delle acque. I concimi animali più indicati sono quelli che provengono da allevamenti equini, bovini, ovini e suini.

Nel giardino

Non tagliare i erba; in gennaio i principali foci di erba usati nei tappeti erbosi bloccano e frenano la loro crescita. Rimuovere foglie, rametti e quanto si sia depositato sul prato: possono causare patologie di origine fungina. Se l'acqua caduta non viene più assorbita dal suolo con un forcone bucare il terreno nelle zone di ristagno favorendo il deflusso dell'acqua. A fine febbraio iniziare una prima concimazione con concime organico ad alto contenuto di azoto. Potare gli allievi e le rose.

Se il clima invernale è mite, si può cominciare a portare all'aperto le piante delicate, conservate sul terrazzo o in serra, evitando di correre troppo; se le minime notturne sono ancora basse, aspettare qualche settimana; l'impazienza in questo periodo può essere dannosa.

Nel vigneto

Con la luna calante si dà inizio ad una nuova stagione per il vigneto a partire dalla potatura. Essa può dovrà essere rimandata al mese di febbraio nel caso in cui il clima risulti particolarmente rigido. In modo da non arrecare danni alle proprie viti da uva, nel frattempo si potranno preparare i supporti per le viti. In cantina, effettuare immediatamente l'3° travaso, se non lo si è già fatto. Raffreddare l'ambiente per favorire la precipitazione del biombrato di potassio; se il vino è ancora in fermentazione trasferirlo in un luogo più caldo. Filtrare i vini che non siano ancora limpidi per non compromettere la loro stabilità.

Il lavoro di cantina in febbraio prevede, come ogni mese, la sostituzione delle pastiglie antiriferdita, il controllo dei livelli dei recipienti e la loro eventuale comatura.

SOLE sivo	1	ore 7,38
tramonta	ore 16,50	
mezz	ore 7,25	
tramonta	ore 17,10	

SOLE sivo	1	ore 7,22
tramonta	ore 17,25	
mezz	ore 6,58	
tramonta	ore 17,49	



f.to 32 x 49 cm

6 fogli + copertina - carta patinata lucida 130 g




Nell'orto
L'orto di gennaio può offrire un ricco raccolto di prodotti invernali da portare sulle nostre tavole. Sistemare gli strati superficiali del suolo, interrare letame, composti e concimazione minerale di fondo; se necessario aggiungere sabbia silicea nei terreni argillosi. Nei giorni caldi arrigliare i tunnel per prevenire la condensa. Rimpiazzare le piante che non hanno attecchito. Nelle zone a clima caldo seminare sotto tessuto non tessuto: aglio, bietole, insalate, piselli e spinaci. Nelle zone a clima mite seminare nei tunnel freddi: bietole, cavoli estivi, carote, cipolle, cipolline, lattuga, prezzemolo, radicchio da taglio, ravanelli, spinaci e valerianella. Raccolgere i vegetali prima la mattina cura coprendo il tutto con un telo di tessuto per proteggerli in caso di piogge abbondanti o cali di temperatura.



Nel frutteto
Potare evitando i giorni più freddi, al nord rimandare sulle piante più sensibili al gelo come gli agrumi, il kiwi, il pesco. Potare anche meli, peri, ribes e lamponi. Procedere con gli innesti a triangolo di ciliegi e pruni e prelevare il materiale da conservare per gli innesti ornamentali. Preparare il terreno per la messa a dimora di nuove piante, effettuando delle buche abbastanza grandi per ospitare il pane di terra e permettere lo sviluppo della pianta per i primi anni. Nelle buche andrà incorporata anche una piccola quantità di concime ben decomposto in relazione allo stato del terreno. Se necessario dovrà essere incorporata anche una buona quantità di sabbia e materiale piroclastico in modo da favorire lo sgrondo delle acque. I concimi animali più indicati sono quelli che provengono da allevamenti equini, bovini, ovini e suini.



Nel giardino
Non tagliare l'erba: in generale i principali tipi di erba usati nei tappeti erbosi bloccano o frenano la loro crescita. Rimuovere foglie, rametti e quanto si sia depositato sul prato: possono causare patologie di origine fungina. Se l'acqua caduta non viene più assorbita dal suolo con un foruncolo bucare il terreno nelle zone di ristagno. Invernicchi il deflusso dell'acqua. A fine febbraio iniziare una prima concimazione con concime organico ad alto contenuto di azoto. Potare gli alberi e le rose. Se il clima invernale è mite, si può cominciare a portare all'aperto le piante delicate, conservate sul terrazzo o in serra, evitando di correre troppo: se le minime notturne sono ancora basse, aspettare qualche settimana, l'impatto in questo periodo può essere dannoso.



Nel vigneto
Con la luna calante si dà inizio ad una nuova stagione per il vigneto a partire dalla potatura. Essa però dovrà essere rimandata al mese di febbraio nel caso in cui il clima risulti particolarmente rigido, in modo da non arrecare danni alle proprie viti da uva. Nel frattempo si potranno preparare i supporti per le viti. In cantina, effettuare immediatamente il 3° travaso, se non lo si è già fatto. Raffreddare l'ambiente per favorire la precipitazione del biottratto di pasta; se il vino è ancora in fermentazione travasarlo in un luogo più caldo. Filtrare i vini che non siano ancora limpidi per non compromettere la loro stabilità. Il lavoro di cantina in febbraio prevede, come ogni mese, la sostituzione delle pastiglie antifouling, il controllo dei livelli dei recipienti e la loro eventuale colmataura.



Nell'orto
Questi mesi risultano imprevedibili sotto l'aspetto atmosferico: se si semina troppo in anticipo e giungono cali improvvisi di temperatura o piogge eccessive si rischia di perdere l'intero raccolto. Se il terreno è bagnato non può essere utilizzato subito per le semine; occorre procedere a rinviando ed aspettare che si asciughi. In caso contrario il suolo troppo compatto non avrirebbe impedito alle radici dei semi di svilupparsi in maniera ottimale. Nel corso del mese di marzo, se o si trova in una zona con temperature più miti, è possibile iniziare la semina di piselli, prezzemolo, carote, cipolla e cavoli estivi, lattughe a cappuccio oltre che patate e fave. Essenziale prima la massima cura coprendo il tutto con un telo di tessuto per proteggerli in caso di piogge abbondanti o cali di temperatura.



Nel frutteto
Il mese di Marzo segna l'inizio della primavera. Le temperature iniziano gradualmente a risalire e le piante si preparano per la fioritura e l'emissione delle nuove foglie. In questo periodo si effettuano delle concimazioni e si darà inizio ad alcuni interventi di potatura per le piante arboree. Si potranno effettuare nuovi impianti per alcuni fruttiferi molti dei quali entreranno in fioritura proprio in questi giorni. Con luna crescente si può procedere con il trapianto di actinidia, nocciuolo, olivo, drupacee, rosacee, talee di fico. Con luna calante si può invece procedere con gli innesti di melo, pero e delle drupacee, e ultimare le potature dell'actinidia, del vigneto e delle piante dei piccoli frutti. Si possono ancora eseguire nuove piantagioni, ma prestando maggiori cure alle piante, in assenza di precipitazioni, irrigare periodicamente.



Nel giardino
Concomare tutte le piante a dimora con concime organico da interrare leggermente, oppure con concime granulato a lenta cessione da spargere sul terreno. Pulire il terreno da foglie secche e dalle infestanti, aggiungere del concime organico ben maturo o dell'humus. Preparare il terreno per i nuovi impianti. Rasseminare per infoltire il tappeto erboso e favorire la germinazione e l'attecchimento dei semi, spargendo sul terreno una miscela di sabbia, leticcio e concime. Aerare e concimare i giardini ed effettuare trattamenti contro i muschi con il solfato ferrico e diserbare contro le foglie larghe. Seminare in piena terra piante annuali rustiche. Tagliare le talee dai mazzi di radice di dalia e riporli in serra.



Nel vigneto
Marzo è il mese migliore per l'imbutigliamento dei vini normali, scegliendo una giornata soleggiata e non troppo fredda. Le bottiglie devono essere scure per evitare le radiazioni ultraviolette, pulite e perfettamente asciutte. Non riempire mai fino al collo per contenere la dilatazione. Versare il vino in coltura protetta, dopo un controllo della tenuta delle bottiglie verticalmente, in modo che i tappi si adattino perfettamente, e dopo 48 ore orizzontalmente, in modo che non rimanga aria tra tappo e liquido. In aprile, nel vigneto si porta a termine la legatura dei tralci si controllano palii, tiranti, tute e fili. Si valuta anche l'opportunità di procedere con il controllo delle tenute delle infestanti sui filari e si esegue l'analisi fito-chimica del terreno per valutare l'eventuale apporto di elementi nutritivi, mirati alla produzione.



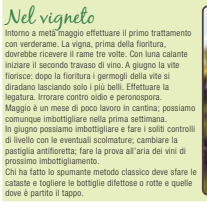
Nell'orto
Con luna calante, continuare a seminare e piantare gli ortaggi caratteristici dell'estate (pomodoro, peperone, melanzana, zuccotto, fagiolo, ecc.). Un lavoro molto importante è quello di fissare solidamente al terreno i sostegni delle piante che hanno bisogno di arrampicarsi (ad esempio fagiolo e fagiolo di vanelli rampicanti) o che, per fornire il meglio delle loro produzioni, devono essere sostenuti (varietà da mensa di pomodoro, cetriolo, cetriolo, possibilmente melanzana e peperone e, volentieri, pure melone, zucca e zuccotto). Rincalzare patate, piselli e fagioli. Con la luna crescente seminare zuccotti, zucchini e fagioli. Raccolgere ravanelli, spinaci, bietole, insalata, fave. Prestare attenzione all'arrivo dei primi parassiti ed agire con il difollorato ecocompatibile. A giugno, con luna calante seminare: zucchine, fagioli, legumi e porri che si ricacceranno poi molto bene in settembre.



Nel frutteto
Irrigazioni: soprattutto nelle aree meridionali, o quando la stagione è particolarmente calda e siccitosa, iniziare ad irrigare, in particolare quelle specie a messa a dimora. Dradramento: appena si può valutare l'allegagione eseguire il dradramento dei frutti, quasi sempre indispensabile su albicocco, susino, pesco e kiwi, spesso anche su melo e pero. Concimazione: alle piante con una buona carica di frutti, somministrare un concime contenente un'alta percentuale di azoto (N) associato a fosforo (P) e potassio (K). Trattamenti: continuare gli interventi contro i principali avversità fungine (trichotecia, oidio), iniziare quelli contro la peronospora; inizia la prima generazione di uno degli insetti più pericolosi: la carpocapsa. Raccolte: alla fine di marzo/maggio maturano le prime varietà di albicocchi e ciliegie.



Nel giardino
Ripulire le aiuole dalle erbe infestanti. Concimare costantemente e prestare attenzione a funghi e parassiti che in questo periodo possono attaccare le piante. Con luna crescente seminare le erbacee perenni (ad esempio timo) e dimora le talee, (ripulire e rivassare le orchidee. Annaffiare regolarmente di sera o al mattino presto cercando di non bagnare foglie e fiori, sostenere con i tutori gli esemplari che ne hanno bisogno. Asportare le bucce primaverili con foglie ingiallite. Tosare il prato, regolarmente, innanzi anche ogni due giorni, se non viene indispensabile arare per far giungere ossigeno al terreno. Infolto dove il tappeto erboso risulta diradato, magari a causa del frequente calpestio. Se dovesse posare in opera il prato in zolle o rotoli, falo con una drappata. A giugno è tempo della seconda concimazione di effluenti con erba secca. In luglio annaffiare abbondantemente.



Nel vigneto
Ritorno a maggio l'effluente il primo trattamento con verdame. La vigna, prima della fioritura, dovrebbe ricevere il rame tre volte. Con luna calante iniziare il secondo travaso di vino. A giugno la vite fiorisce: dopo la fioritura i germogli della vite si diradano lasciando solo i più belli. Effettuare la legatura: innanzi con oido e peronospora. Maggio è un mese di poco lavoro in cantina, possiamo comunque imbutigliare nella prima settimana. In giugno possiamo imbutigliare i vini e i soliti controlli di livello con gli eventuali scollamenti; cambiare la pastiglia antifouling. Fare la prova all'aria dei vini di riserva. Il lavoro di cantina in maggio prevede, come ogni mese, la sostituzione delle pastiglie antifouling, il controllo dei livelli dei recipienti e la loro eventuale colmataura.



Nell'orto
Effettuare con tempestività i lavori di diserbo e praticare la pacciamatura con teli plastici scuri o con gli appositi fogli di carta degradabile nel terreno oppure con paglia. Annaffiare con regolarità perché le piante non soffrano la siccità e non si verifichino periodi in cui il terreno sia prima troppo asciutto e poi eccessivamente bagnato. Con luna calante seminare: barbabietola, cavoli, porri, carote, cipollo cappuccio, cipolla, radicchio, finocchio, indivia, rapa, insalata e zuccotti. Cinare: angurie, fagioli, cetrioli, meloni, raccogliere: patate, verdure dell'orto, allieci. Tagliare all'aperto bietola da coste, bietola da taglio, radicchio, cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, zuccotto, cavolo verza, cavolo rosa, cavolfiori di Bruxelles, indivia, porri. Sempre con luna calante raccogliere i pomodori da conserva, aglio, cipolla, scalogno. Con luna crescente seminare: zucca, prezzemolo, fagioli, ravanelli, zuccotti, rapa, bietole, indivia.



Nel frutteto
Irrigare abbondantemente ma senza esagerare, in quanto troppo acqua fa perdere gusto e sapore al frutto, mentre l'assenza di acqua riduce la caduta del frutto. Effettuare la potatura verso la fine della caduta del frutto. Effettuare la potatura verso la fine della caduta del frutto. Si può e però potare i succhioni, potare anche albicocco, ciliegio, pesco e arbuti da frutto. Innestare a gemma dormiente le drupacee e comunque in generale tutti i frutti. Per il pesco è consigliabile asportare i rami che, pur avendo frutti, non presentano foglie. Interrare tutti i trattamenti chimici. Continuare la raccolta di pesche e susine, inizia la maturazione delle varietà precoci di mele, nere e uva da tavola, eseguire sempre la raccolta nelle ore meno calde del giorno, per staccare frutti più larghi. In prearatura si possono eliminare i rami molto vigorosi, per diradare la chioma e aerare i frutti. L'intervento è utile per contrastare lo sviluppo dei marciumi.



Nel giardino
Ripulire alberi e arbusti ormai sfioriti. Annaffiare il giardino regolarmente nelle ore fresche del mattino o della sera. Piantare bulbi a fioritura autunnale come: gladioli tardivi, anemone, fritillaria imperiale, colchico e crocus autunnale. Seminare le piante biennali, e in cassetta le perenni da piantare in primavera seguente. Piantare le bulbose e tuberosi a fioritura autunnale. Con luna crescente, raccogliere i semi delle annuali per riprodurle l'anno successivo e seminare le erbacee perenni e biennali. Controllare attentamente che le vostre piante non siano attaccate da funghi, acari o insetti. Sospendere le concimazioni nel periodo più caldo. Annaffiare e tosare il prato, prolungando gli intervalli e azzardo di un centimetro la lama del tosaerba per mantenerne un po' più di umidità. Annaffiare 2 o 3 volte a settimana.



Nel vigneto
Dopo la fioritura è possibile valutare il numero e la ripartizione dei grappoli sui ceppi: se la natura è stata troppo generosa o se alcune pratiche di coltivazione precedenti hanno portato ad un aumento della fertilità dei ceppi, il numero dei grappoli non rivelerà eccessivo. Si procederà quindi ad un diradamento, operazione che richiede molta cura e che consiste nel togliere i grappoli durante l'estate (prima della maturazione), in modo che il numero dei più resistenti sia compatibile con il livello di maturazione desiderato. In agosto le lavorazioni del terreno solitamente si interrompono con il rallestare della crescita delle piante. Ma il controllo del vigneto rimane indispensabile fino a settembre può essere necessario ricorrere alla sarchiatura, qualora sussistano rischi di malattie. In questo periodo si rabboccano le botti di vino.



Nell'orto
Pulire le colture di piante infestanti, in particolare dove vi sono ortaggi in piena vegetazione. In settembre continuare la semina a pieno campo di lattughe e di radicchi, ravanelli, rucola, spinaci, valerianella. Iniziare a sgomberare le aiuole della vegetazione rimasta e cominciare i lavori di fondo del terreno. Per gli ortaggi in coltura protetta, dopo un controllo della tenuta delle strutture e dei teli di copertura, installare le protezioni. Utilizzando i tunnel si raccoglieranno ortaggi freschi anche in inverno: lattuga da taglio, prezzemolo, ravanello, valerianella, radicchio) e si prolungherà il periodo di utilizzazione di radicchio da ceppo, scalogno. Arregiare il più possibile la coltura protetta per diminuire la condensa. In settembre effettuare le ultime concimazioni in copertura per melanzana, peperone, peperoncino e pomodoro.



Nel frutteto
In settembre concimare le piante adulte, dopo raccolta, con una piccola dose di azoto e subito dopo irrigare. Pulire ed eliminare i frutti infetti da funghi o colpiti da marciumi. Iniziare la potatura di allevamento, prima o dopo la raccolta. Maturano le principali varietà di pere, mele, uva, pesche e susine tardive. In ottobre mettere a dimora le piante da frutto con la pianta preparata e sottoposta; irrigare solo eccezionalmente con gli innesti o in caso di prolungata siccità. Non concimare in questo periodo poiché l'assorbimento dell'apparato radicale è limitato. Non potare prima che sia terminata la caduta delle foglie. Raccolgere le varietà tardive di pere e mele, noci, nespole e meleagere, iniziare a maturare kaki, kiwi, e castagne. Rimuovere la frutta rovinata caduta ai piedi degli alberi per evitare che diventi veicolo di malattie.




Nel giardino
Raccogliere le foglie e disporre per proteggere le piante che non amano le gelate invernali. Piantare le bulbose. Riporre in luogo riparato i vasi con le piante che temono il freddo. A metà ottobre, con luna crescente, interrare i bulbi primaverili, aggiungendo alla base di ogni bulbo una manciata di sabbia di fiume per un miglior drenaggio. Togliere dalla terra dalle, carnie, gladioli, girasole e glii, lasciandoli asciugare in un luogo fresco e asciutto. Tagliare le erbacee perenni quasi rase, quando saranno completamente sfiorite, e disporre del letame maturo intorno alla pianta. Pulire le aiuole eliminando i grossi detriti che causano ristagno di spore e malattie che potrebbero attaccare la pianta vicina. Concimare arbusti ed arbusti, erbacee perenni e rose; non effettuare nessuna concimazione in vaso se non alle arbustive.



Nel vigneto
All'inizio del mese di settembre, il viticoltore esaminerà il livello di maturazione con il controllo preventivo delle uve per programmare la vendemmia. Per perfezionare la maturazione, a qualche settimana dalla possibile data di vendemmia, si elimineranno le foglie inferiori ai grappoli, per far lo prendere aria e per migliorarne l'esposizione. La vendemmia andrebbe effettuata alla fine della luna calante e terminata all'inizio della luna crescente, perché la fermentazione dovrebbe avvenire sempre con luna crescente, imbutigliare i vini con luna calante. Concimazione media, cioè quelli da consumare dopo due anni dalla vendemmia, quando la luna è all'ultimo quarto. Effettuare accuratamente prima un travaso del vino, in modo da depurarlo da eventuali residui ancora presenti.



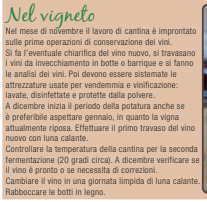
Nell'orto
Pulire le aiuole e ripristinare i fossi di scolo per favorire il deflusso dell'acqua. Eseguire la fioritura, interrare letame, composti e concimazione mirata di fondo, se necessario aggiungere sabbia silicea nei terreni argillosi. Nei giorni caldi arrigliare i tunnel per prevenire la condensa. Rimpiazzare le piante che non hanno attecchito. Usare il tessuto non tessuto per proteggere le piante che non hanno attecchito. Seminare nei tunnel: aglio, bietole, insalate, piselli e spinaci. Nelle zone a clima caldo seminare sotto tessuto non tessuto: aglio, bietole, indivia, piselli e spinaci. Per le verdure da taglio è consigliabile la semina in luna crescente (luna nuova) per il maggior sviluppo vegetativo della stessa. Fatta eccezione degli leguminosi (fagioli, ciondoli) che possono essere seminate in settembre la luna.



Nel frutteto
Piantare e trapiantare arbusti da frutto, se il terreno non è molto bagnato o gelato; nelle zone a clima caldo irrigare le piante dopo il trapianto. Concimare le piante con un fertilizzante a base di fosforo e potassio. Iniziare i trattamenti antiparassitari preventivi. Potare evitando i giorni più freddi, al nord rimandare sulle piante più sensibili al gelo come kaki, kiwi, pesco. Procedere con gli innesti a triangolo e prelevare il materiale per la messa a dimora. A dicembre effettuare trattamenti al bronzo, ossia su rami nudi, di pomacee e drupacee e per quanto riguarda il controllo di parassiti e cocciniglia. Nelle zone più fredde proteggere il tronco delle piante più sensibili (fico, olivo, kiwi specie se giovani) con paglia o altri materiali isolanti.



Nel giardino
Ripulire dalle infestanti perenni e vangare le aiuole libere, interrando pesticidi contro i parassiti presenti nel terreno. Spargere paglia, torba, aghi di pino o foglie sulle radici delle specie meno resistenti ai rigori invernali. Avvolgere la chioma delle giovani piante con tessuto non tessuto lasciando un lato da aprire, quando le condizioni climatiche lo permettono per dare respiro alla pianta. Piantare le bulbose. Riporre in luogo riparato i vasi con le piante che temono il freddo. Distribuire concime a base di fosforo con luna calante per irrobustire le foglie. Non tosare il prato fino a fine inverno, anche se l'aspetto lo richiederebbe anche se è del tempo. In novembre è ancora possibile seminare il tappeto erboso. Intervenire con le potature sugli arbusti ed arbusti che ben sopportano il freddo: accorciano i rami delle piante da frutto che hanno già fruttificato.



Nel vigneto
Nel mese di novembre il lavoro di cantina è improntato sulle prime operazioni di conservazione dei vini. Si fa l'eventuale chiarifica del vino nuovo, si travasano i vini da invecchiamento in botte o barrique e si fanno le analisi dei vini. Poi devono essere sistemate le attrezzature usate per vendemmia e vinificazione: lavate, disinfettate e protette dalla polvere. A dicembre inizia il periodo della potatura anche se a preferibile aspettare gennaio, in quanto la vigna attualmente riposa. Effettuare il primo travaso del vino nuovo con luna calante. Controllare la temperatura della cantina per la seconda fermentazione (20 gradi circa). A dicembre ventilare le botti di vino. In una giornata limpida di luna calante. Rabboccare le botti in legno.

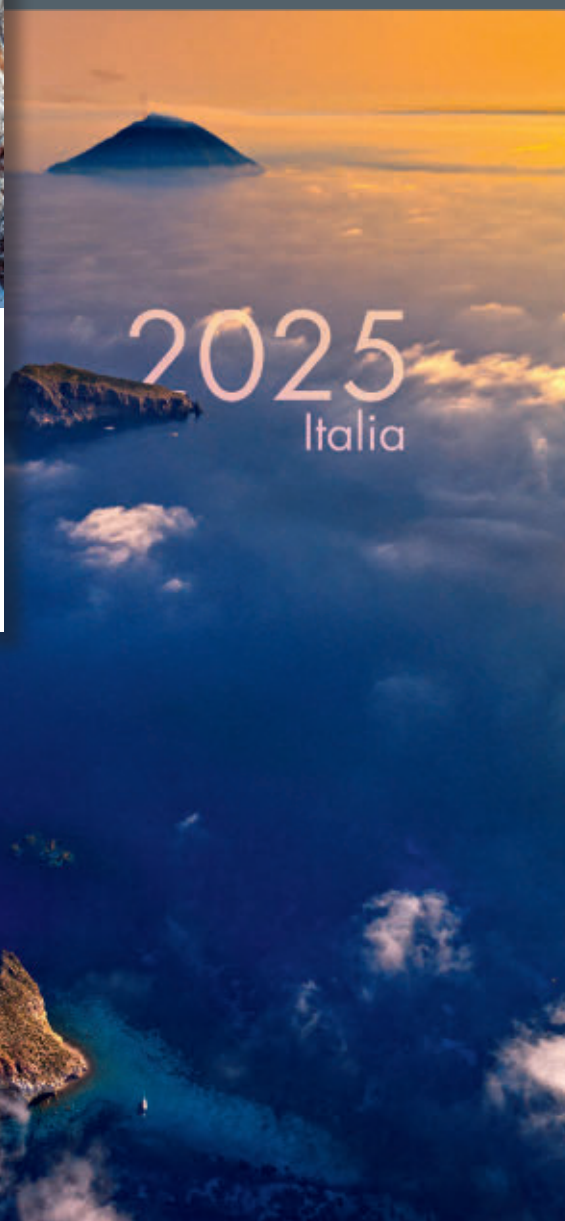
spazio per la pubblicità
P 32 x 7,5 cm TBP 34 x 9,3 cm

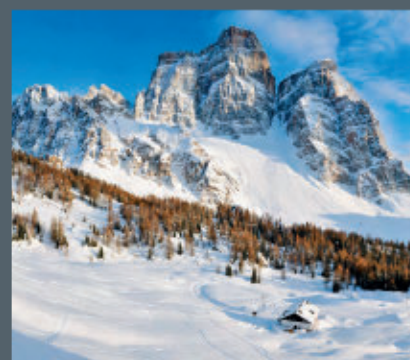
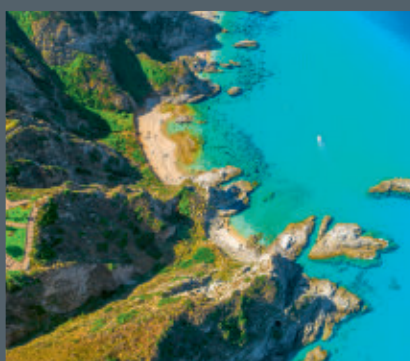


GENNAIO 2025
 January

1 MERCOLEDÌ wednesday	10 VENERDÌ friday	21 MARTEDÌ tuesday
2 GIOVEDÌ thursday	11 SABATO saturday	22 MERCOLEDÌ wednesday
3 VENERDÌ friday	12 DOMENICA sunday	23 GIOVEDÌ thursday
4 SABATO saturday	13 LUNEDÌ monday	24 VENERDÌ friday
5 DOMENICA sunday	14 MARTEDÌ tuesday	25 SABATO saturday
6 LUNEDÌ monday	15 MERCOLEDÌ wednesday	26 DOMENICA sunday
7 MARTEDÌ tuesday	16 GIOVEDÌ thursday	27 LUNEDÌ monday
8 MERCOLEDÌ wednesday	17 VENERDÌ friday	28 MARTEDÌ tuesday
9 GIOVEDÌ thursday	18 SABATO saturday	29 MERCOLEDÌ wednesday
	19 DOMENICA sunday	30 GIOVEDÌ thursday
	20 LUNEDÌ monday	31 VENERDÌ friday

f.to 34 x 49 cm





P - F - TB - TBP

12 fogli + copertina generica - carta patinata opaca 90 g

spazio per la pubblicità
P 22 x 7 cm TBP 24 x 9,3 cm

DIC 2024

1 D
2 L
3 M
4 M
5 G
6 V
7 S
8 D
9 L
10 M
11 M
12 G
13 V
14 S
15 D
16 L
17 M
18 M
19 G
20 V
21 S
22 D
23 M
24 M
25 M
26 G
27 V
28 S
29 D
30 L
31 M

GENNAIO 2025

1 M <small>Maria M. Dio</small>	17 V <small>s. Antonio</small>
2 G <small>s. Basilio</small>	18 S <small>s. Liberata</small>
3 V <small>s. Genoveffa</small>	19 D <small>s. Maria</small>
4 S <small>s. Ermata</small>	20 L <small>s. Sebastiano</small>
5 D <small>s. Amalia</small>	21 M <small>s. Agnese</small>
6 L <small>Epifania di N.S.</small>	22 M <small>s. Vincenzo</small>
7 M <small>s. Luciano</small>	23 G <small>s. Emerenziana</small>
8 M <small>s. Rosanna</small>	24 V <small>s. Francesca</small>
9 G <small>s. Giuliano</small>	25 S <small>Conv. s. Paolo</small>
10 V <small>s. Aldo</small>	26 D <small>s. Tito</small>
11 S <small>s. Igino</small>	27 L <small>s. Angela</small>
12 D <small>Epifania Gesù</small>	28 M <small>s. Tommaso</small>
13 L <small>s. Sofia</small>	29 M <small>s. Maria</small>
14 M <small>s. Felice</small>	30 G <small>s. Martina</small>
15 M <small>s. Mauro</small>	31 V <small>s. Giovanni B.</small>

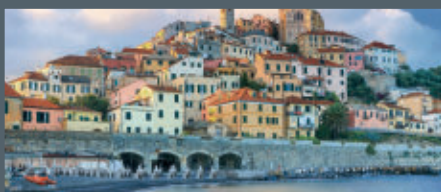
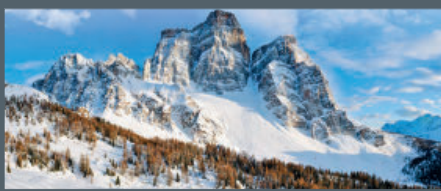
FEB 2025

1 S
2 D
3 L
4 M
5 M
6 G
7 V
8 S
9 D
10 L
11 M
12 M
13 G
14 V
15 S
16 D
17 L
18 M
19 M
20 G
21 V
22 S
23 D
24 L
25 M
26 M
27 G
28 V



AUGURI

f.to 24 x 45 cm



844 PIANTE OFFICINALI

P - F - TB - TBP

serie **OLANDESI ILLUSTRATI**

12 fogli + copertina generica - carta patinata opaca 90 g

spazio per la pubblicità

P 22 x 7 cm TBP 24 x 9,3 cm

DIC 2024

1 D
2 L
3 M
4 M
5 G
6 V
7 S
8 D
9 L
10 M
11 M
12 G
13 V
14 S
15 D
16 L
17 M
18 M
19 G
20 V
21 S
22 D
23 L
24 M
25 M
26 G
27 V
28 S
29 D
30 L
31 M

GENNAIO 2025

1 M
2 G
3 V
4 S
5 D
6 L
7 M
8 M
9 G
10 V
11 S
12 D
13 L
14 M
15 M
16 G
17 V
18 S
19 D
20 L
21 M
22 M
23 G
24 V
25 S
26 D
27 L
28 M
29 M
30 G
31 V

FEB 2025

1 S
2 D
3 L
4 M
5 M
6 G
7 V
8 S
9 D
10 L
11 M
12 M
13 G
14 V
15 S
16 D
17 L
18 M
19 M
20 G
21 V
22 S
23 D
24 L
25 M
26 M
27 G
28 V

Bergamotto

Il bergamotto viene utilizzato soprattutto in profumeria, per via del suo aroma, ma anche nel settore della cosmesi naturale, con l'uso dell'olio essenziale. L'olio di bergamotto si ricava dalla buccia dell'agrume ed è estratto a freddo, in modo da mantenere intatte tutte le sue componenti. Vediamo a cosa serve.

Ha effetti benefici per la pelle, grazie al suo elevato contenuto di antiossidanti e vitamine, in particolare la vitamina A. Per questo si usa spesso nelle creme anti-aging. Inoltre, viene spesso utilizzato anche per la cura della cellulite, sfruttando le sue proprietà riscaldanti per effettuare massaggi in grado di riattivare la microcircolazione. Può essere utilizzato anche come disinfettante, applicandolo sulla pelle per pulire ferite superficiali; ma anche come cicatrizzante e per combattere le miceli alle unghie. È un gradevole balsamo. Se soffri di questo problema, basta versare 4-5 gocce di olio essenziale in un bicchiere d'acqua e fare dei gargarismi due



f.to 24 x 45 cm

Bergamotto

È una pianta officinale originaria dell'Italia meridionale, tanto che il bergamotto calabrese ha anche ottenuto la denominazione di origine protetta (DOP). Le parti utilizzate sono principalmente la scorza del frutto, che contiene gli essenziali della miscela di oli essenziali. Il bergamotto viene impiegato soprattutto in campo cosmetico e profumatorio, grazie alla sua proprietà antinfiammatoria, antiossidante e aromatica. Gli oli essenziali estratti dalla scorza e dalla scorza del frutto, vengono utilizzati per la produzione di profumi, creme idratanti, oli da massaggio e altri prodotti di bellezza. La sua proprietà antiossidante lo rende molto utile anche per contrastare l'invecchiamento della pelle e migliorare la sua elasticità. In fitoterapia, il bergamotto viene utilizzato per contrastare l'anemia, la depressione e l'insonnia, grazie alle sue proprietà sedative e calmanti. Viene anche impiegato per trattare disturbi digestivi, mal di testa e affezioni catarali come otite, eczema e dermatite. Per la sua proprietà tonificante, il tè di bergamotto, si consiglia l'esposizione al sole dopo l'applicazione.

Viola

La viola tricolore, comunemente conosciuta come viola del pensiero, cresce spontaneamente nei prati e nei boschi. È stata principalmente per i suoi fiori dai colori vivaci e variegati. Le parti utilizzate di questa pianta includono i fiori, le foglie e i radici. I fiori sono apprezzati per la loro proprietà benefica per la pelle, in quanto possiedono proprietà antinfiammatorie e irritazioni cutanee. Possono essere utilizzati anche come ingredienti in creme e saponi per donare alla pelle un aspetto sano e idratato. Le foglie vengono spesso utilizzate per preparare infusi e tisane dalle proprietà diuretiche e depurative, utili per favorire l'eliminazione delle tossine dal corpo e per migliorare la funzionalità renale. La radice, invece, viene utilizzata per la sua proprietà spasmolitica e antinfiammatoria, utili nel trattamento di disturbi respiratori come bronchiti e raffreddori. Per la sua bellezza, la viola è spesso usata come pianta ornamentale per abbellire balconi e giardini; ha anche un forte profumo straripante nei confronti di api e farfalle.

Mirtillo rosso

Il mirtillo rosso è una pianta officinale versatile e utile per il benessere dell'organismo, soprattutto per chi soffre di infiammazioni e desidera la salute della sua urina e del sistema circolatorio. Per sfruttare al meglio le proprietà benefiche di questa pianta, è importante conoscere le sue caratteristiche e le sue applicazioni. Le sue foglie sono ricche di principi attivi, che contribuiscono alla sua azione antinfiammatoria, antiossidante e lenitiva, utili per la cura della pelle, in particolare per trattare forfora, scottature, pruriti, dermatiti, eczemi e ulcere cutanee. La calendula è inoltre impiegata per lenire irritazioni e infiammazioni della bocca e della gola. In fitoterapia, grazie alle sue proprietà calmanti e antinfiammatorie, viene anche utilizzata per alleviare disturbi gastrointestinali, come gastriti, ulcere e infiammazioni intestinali. Gli estratti di calendula sono impiegati per la produzione di creme, unguenti e lozioni per la cura della pelle.

Aloe

L'aloe vera viene utilizzata da secoli in diverse culture per il suo potere curativo e rigenerante. Esistono almeno 200 specie di aloe, le parti utilizzate di questa pianta sono principalmente il gel, che si trova all'interno delle sue foglie carnose e la resina, estratta dalla parte esterna delle foglie. Grazie alle sue proprietà lenitive, idratanti e rigeneranti, il gel di aloe vera è utilizzato principalmente per la cura della pelle, in quanto è in grado di idratare, scottature, irritazioni cutanee, eczemi, psoriasi e altre problematiche della cute. È anche di aiuto per il trattamento della sclerodermite e dei disturbi gastroenterici. Inoltre, l'aloe vera è conosciuta per la sua proprietà antinfiammatoria, antiossidante e antitumorale, che ne fanno un ottimo agente di diverse situazioni, come per esempio per combattere i sintomi dell'asma, per favorire la guarigione di ferite, per contrastare i radicali liberi e per invecchiare.

Elteriso

L'elteriso, o elterio, è una pianta erbacea e resistente, sempre da coltivare sia in vaso che in piena terra, avendo però cura di proteggerlo dal freddo in inverno. Le parti più utilizzate di questa pianta sono: i fiori, le foglie, che vengono raccolti durante la fioritura per la preparazione di infusi e tisane; le radici, che vengono utilizzate per la preparazione di estratti e oli essenziali. L'elteriso è una pianta molto versatile, con molte applicazioni. La radice, invece, viene utilizzata per la sua proprietà spasmolitica e analgesica, utile per alleviare i disturbi del tratto gastroenterico, come gastriti, ulcere e infiammazioni intestinali. Inoltre, può essere impiegata anche come agente diuretico e diuretico. Grazie alle sue molteplici proprietà benefiche, l'elteriso è una pianta molto apprezzata in fitoterapia e aromaterapia, utilizzata per trattare una vasta gamma di disturbi e problematiche. Viene spesso incorporata in creme, oli e saponi allo scopo di migliorarne le qualità terapeutiche.

Dittamo di Creta

Il dittamo di Creta è una pianta aromatica-medicinale originaria dell'isola greca di Creta, apprezzata da secoli per le sue proprietà terapeutiche. Per i suoi balsamici fiori, viene spesso coltivata come pianta ornamentale, mentre il dittamo di Creta è oggi presente in una vasta gamma di prodotti. Le sue foglie sono ricche di oli essenziali, che contribuiscono alla sua azione antinfiammatoria, antiossidante, antibatterica e cicatrizzante. Può essere utilizzato sotto forma di infusi, tisane, oli essenziali, estratti e oli. Inoltre, è impiegato nella medicina tradizionale, la cosmesi e la gastronomia. Gli oli essenziali estratti dalle foglie sono utilizzati per la preparazione di oli e saponi per contrastare disturbi gastroenterici, mal di testa e disturbi del tratto gastroenterico. In campo cosmetico, viene impiegato per la preparazione di creme e unguenti per la cura della pelle.

Verga d'oro

La verga d'oro, nota scientificamente come Salixidage virga-urea, è una pianta erbacea presente alla fine di maggio, con fiori gialli e frutti neri. Le parti utilizzate della verga d'oro sono la scorza interna, che vengono raccolte opportunamente tra luglio e settembre. Questo parti contengono oli essenziali, flavonoidi, tannini e saponine. Una confusione alla pianta propria antinfiammatoria, antiossidante e cicatrizzante. Per la sua azione antinfiammatoria è infatti impiegata nel trattamento del dolore reumatico e delle infiammazioni. Per la sua azione diuretica, viene utilizzata in fitoterapia per il trattamento di disturbi del tratto urinario, come cistite e calcoli renali; mentre, per le sue proprietà cicatrizzanti, può essere usata per accelerare la guarigione delle ferite e delle ulcere cutanee. La pianta può essere utilizzata fresca, essicata o sotto forma di estratto, decotto o tintura madre.

Timo

Il timo è una pianta officinale aromatica molto diffusa e coltivata in molte parti del mondo, per i suoi numerosi impieghi in campo culinario e medicinale. Per le sue molteplici proprietà benefiche, può essere utilizzata in diversi settori per il benessere corporeo e la cura della salute. Le parti utilizzate sono principalmente la foglia e i fiori, che vengono raccolti durante la fioritura per ottenere la sostanza attiva al loro massimo potenziale. Il campo medicinale, il timo viene utilizzato per la preparazione di infusi, tisane e oli essenziali, che vengono impiegati per combattere le infezioni delle vie respiratorie, lenire la digestione, lenire i dolori articolari e muscolari e migliorare la circolazione sanguigna. Il timo trova inoltre impiego anche in campo cosmetico per la preparazione di lozioni, creme e saponi per la cura della pelle e dei capelli, grazie alle sue proprietà purificanti e rigeneranti.

Lavanda

La lavanda, con il suo profumo delicato e la sua proprietà benefica, è da secoli utilizzata in aromaterapia e fitoterapia. Il suo olio essenziale è noto per le sue proprietà calmanti, antinfiammatorie e antisettiche. Grazie a queste qualità, la lavanda è utilizzata per alleviare la tosse, lenire le infiammazioni e migliorare la qualità del sonno. Inoltre, è impiegata in trattamenti cutanei, punture e infortuni a sua volta. In aromaterapia, la lavanda viene utilizzata in varie forme: nell'olio per tisane, al decotto per impacchi caldi. La sua proprietà antinfiammatoria la rende utile nel trattamento di disturbi gastroenterici, come la flatulenza e il gonfiore addominale. Per il suo profumo fresco e rilassante, è molto apprezzata per la creazione di fragranze rilassanti e raffinate. La sua ampia gamma di applicazioni nell'industria cosmetica e profumiera per la produzione di profumi, oli essenziali, saponi e creme.

Achillea

L'achillea, comunemente nota anche come millefoglie, è una pianta officinale presente che cresce spontaneamente nei prati e nei boschi. Le parti utilizzate di questa pianta sono i fiori, le foglie e i radici. I fiori e le foglie, impiegate da secoli nella medicina tradizionale, vengono essiccate e utilizzate per preparare decotti, infusi, tisane e oli essenziali. La sua proprietà antinfiammatoria e cicatrizzante la rende utile per trattare ferite, ustioni e infiammazioni della pelle. È anche usata come emostatico per fermare le emorragie e come antispasmodico per alleviare dolori mestruali e digestivi. Inoltre, l'achillea è conosciuta per la sua proprietà antiossidante e diuretica, che favorisce la diuresi e il benessere generale. Può anche essere utilizzata come infuso per la circolazione e per alleviare disturbi respiratori come tosse e raffreddore.

Sambuco

Il sambuco è una pianta officinale nota per la sua proprietà antiossidante e diuretica, che favorisce la diuresi e il benessere generale. Può anche essere utilizzato come infuso per la circolazione e per alleviare disturbi respiratori come tosse e raffreddore. Le bacche sono ricche di antiossidanti e vitamine e vengono utilizzate per preparare saponi, marmellate e tisane, sono conosciute per la loro proprietà antiossidante e immunostimolante e vengono spesso utilizzate per rafforzare il sistema immunitario durante i periodi di malattia stagionali. Le foglie di sambuco hanno proprietà diuretiche e possono essere utilizzate per alleviare problemi urinari come tosse e calcoli renali. Da un distillato di fiori di sambuco, esiste l'essenziale, mentre, l'apice è alla base, in fitoterapia, un potente agente digestivo, conosciuto con il nome di Sambuca.

Calendula

La calendula, con i suoi petali dal colore vivace, è da secoli un'erbacea preziosa nell'ambito dell'aromaterapia e dell'fitoterapia. I suoi fiori sono ricchi di principi attivi, che contribuiscono alla sua azione antinfiammatoria, antiossidante e lenitiva, utili per la cura della pelle, in particolare per trattare forfora, scottature, pruriti, dermatiti, eczemi e ulcere cutanee. La calendula è inoltre impiegata per lenire irritazioni e infiammazioni della bocca e della gola. In fitoterapia, grazie alle sue proprietà calmanti e antinfiammatorie, viene anche utilizzata per alleviare disturbi gastrointestinali, come gastriti, ulcere e infiammazioni intestinali. Gli estratti di calendula sono impiegati per la produzione di creme, unguenti e lozioni per la cura della pelle.

P - F - TB - TBP

12 fogli + copertina generica - carta patinata opaca 90 g

spazio per la pubblicità
P 22 x 7 cm TBP 24 x 9,3 cm

DIC 2024	GENNAIO 2025		FEB 2025
1 D	1 M <small>Maria M. Dio</small>	17 V <small>Antonio</small>	1 S
2 L	2 G <small>Basilio</small>	18 S <small>Liberata</small>	2 D
3 M	3 V <small>Giuseppina</small>	19 D <small>Mario</small>	3 L
4 M	4 S <small>Ermete</small>	20 L <small>Sebastiano</small>	4 M
5 G	5 D <small>Emilia</small>	21 M <small>Agnesa</small>	5 M
6 V	6 L <small>Giuliana di N.S.</small>	22 M <small>Vincenzo</small>	6 G
7 S	7 M <small>Giuliano</small>	23 G <small>Emmerenziana</small>	7 V
8 D	8 M <small>Massimo</small>	24 V <small>Francesco</small>	8 S
9 L	9 G <small>Giuliano</small>	25 S <small>Conc. e Paolo</small>	9 D
10 M	10 V <small>Albi</small>	26 D <small>Tito</small>	10 L
11 M	11 S <small>Lighe</small>	27 L <small>Angela</small>	11 M
12 G	12 D <small>Domenico Deo</small>	28 M <small>Tommaso</small>	12 M
13 V	13 L <small>Tina</small>	29 M <small>Valerio</small>	13 G
14 M	14 M <small>Enrica</small>	30 G <small>Martina</small>	14 V
15 M	15 M <small>Mario</small>	31 V <small>Giovanni B.</small>	15 S
16 G	16 G <small>Marcello</small>		16 D

f.to 24 x 45 cm

