



BRUNI SEMENTI

Calendario delle semine e delle raccolte 2024



dal 1894 sementi da orto



GENNAIO

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

1	01	Lun.	MARIA MADRE DI DIO - CAPODANNO
	02	Mar.	S. Basilio Vescovo
	03	Mer.	S. Genoveffa
	04	Gio.	Luna calante Ultimo quarto
	05	Ven.	S. Amelia
	06	Sab.	EPIFANIA DI N.S.
2	07	Dom.	S. Luciano, S. Raimondo
	08	Lun.	S. Massimo, S. Severino
	09	Mar.	S. Giuliano Martire
	10	Mer.	S. Aldo Eremita
	11	Gio.	Luna nuova
	12	Ven.	S. Modesto M.
	13	Sab.	S. Ilario
	14	Dom.	S. Felice M., S. Bianca
3	15	Lun.	S. Mauro Abate
	16	Mar.	S. Marcello Papa
	17	Mer.	S. Antonio Abate
	18	Gio.	Luna crescente Primo quarto
	19	Ven.	S. Mario Martire
	20	Sab.	S. Sebastiano
4	21	Dom.	S. Agnese
	22	Lun.	S. Vincenzo Martire
	23	Mar.	S. Emerenziana
	24	Mer.	S. Francesco di Sales
	25	Gio.	Luna Piena
	26	Ven.	Ss. Tito e Timoteo, S. Paola
	27	Sab.	S. Angela Merici
	28	Dom.	S. Tommaso D'aq., S. Valerio
5	29	Lun.	S. Costanzo, S. Cesario
	30	Mar.	S. Martina, S. Savina
	31	Mer.	S. Giovanni Bosco

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 7:38 - g. 15 ore 7:35

TRAMONTO: g. 1 ore 16:49 - g. 15 ore 17:03



LO SAPEVI CHE....

Oltre ai cavolfiori bianchi, esistono anche versioni colorate. Tra i cavolfiori "colorati" più apprezzati troviamo i Violetti di Sicilia, ricchi di antiossidanti, e usati soprattutto come semplice contorno, per condire la pasta, oppure per sformati o torte salate; i Cavolfiori Verdi Maceratesi "per fare il pieno di clorofilla" adatti in teglia con besciamella e formaggio gratin, oppure in pastella; e i Cavolfiori Arancioni che, insieme alle carote, al forno, sono un toccasana e una miniera di betacarotene.



IN CUCINA.....

Giardiniera di cavolfiori colorati

Dividete il cavolfiore in cimette, tenendo i colori separati. Versate aceto, acqua, sale e zucchero in una pentola capiente. Mescolate per sciogliere sale e zucchero e poi portate a ebollizione. Scottate le cimette per pochi minuti, fino a che non saranno al dente. Cuocete prima il cavolfiore bianco, poi quello verde e infine quello viola. Sollevatele dalla pentola con un mestolo forato e sistematele su un panno pulito, lasciandole ad asciugare fino al giorno successivo. Sistematele a strati nei vasetti sterilizzati, aggiungendo uno spicchio di aglio e qualche grano di pepe nero in ogni vasetto, poi aggiungete olio extra vergine di oliva fino a coprirle completamente, e proteggetele con una retina salva freschezza. Controllate dopo qualche ora per vedere se hanno bisogno di altro olio. Conservatele almeno 15 giorni in un luogo fresco e buio prima di assaggiarle.

nell'Orto

● Semina in semenzaio riscaldato: basilico, melanzana, peperone e pomodoro. A dimora in coltura protetta: ravanello, rucola e crescione.

● Semina in semenzaio riscaldato: lattuga cappuccio. A dimora in coltura protetta: lattuga da taglio, radicchio da taglio e da cogliere, valeriana.

in Giardino

● Semina all'aperto: calendula, zinnia, viola, violaccio e pisello odoroso. Semina in serra o tunnel: annuali da fiore, begonia, cineraria, garofano e petunia.

● Trapianti: trapiantare gli arbusti e le piante a fusto alto se le condizioni climatiche lo permettono. Bulbose: controllare bulbi e tuberi messi nel locale di conservazione in novembre, ed eliminare quelli con muffe e marciumi. Ogni 15-20 gg. fare trattamenti con ossicloruro di rame. Si possono piantare le bulbose estive.

● Potature Rose: nel Centro-Sud e nelle zone più miti del Settentrione potarle non appena le gemme appaiono gonfie, eliminando i rami morti, danneggiati oppure troppo sottili e i rami interni che sottraggono luce e aria alla chioma. Potature Siepi e Sempreverdi: potare prima dell'emissione dei germogli bosso, lauroceraso, ligusto e tasso.

● Terreno: se le condizioni climatiche lo permettono vangare e preparare il terreno.

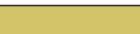


BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

FEBBRAIO

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Gio.	S. Verdiana
02	Ven.	Presentazione del Signore - Candelora
03	Sab. 	Luna calante Ultimo quarto S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia
04	Dom. 	S. Gilberto
05	Lun.	S. Agata
06	Mar.	S. Paolo Miki
07	Mer.	S. Teodoro Martire
08	Gio.	S. Girolamo Emiliani
09	Ven.	S. Apollonia
10	Sab.	Luna nuova S. Arnaldo, S. Scolastica
11	Dom. 	S. Dante, Madonna di Lourdes - CARNEVALE
12	Lun.	S. Eulalia
13	Mar.	S. Maura - MARTEDÌ GRASSO
14	Mer.	Festa degli innamorati - S. Valentino - LE CENERI
15	Gio.	S. Faustino
16	Ven. 	Luna crescente Primo quarto S. Giuliana Vergine
17	Sab.	S. Donato Martire
18	Dom. 	I DI QUARESIMA
19	Lun.	S. Mansueto, S. Tullio
20	Mar.	S. Silvano, S. Eleuterio V.
21	Mer.	S. Pier Damiani, S. Eleonora
22	Gio.	S. Margherita
23	Ven.	S. Renzo
24	Sab. 	Luna Piena S. Edilberto Re, S. Mattia
25	Dom. 	II DI QUARESIMA
26	Lun.	S. Romeo
27	Mar.	S. Leandro
28	Mer.	S. Romano Abate
29	Gio.	S. Giusto



IN CUCINA.....

Risotto al radicchio variegato con noci e provola

INGREDIENTI

300 g riso Carnaroli o Arborio
1 litro brodo vegetale
100 g radicchio variegato ben pulito e mondato al netto degli scarti
60 g provola dolce
30 g gherigli di noce
1 scalogno piccolo
1/2 bicchiere vino bianco secco
q.b sale e pepe nero
q.b olio extravergine d'oliva



In una capace casseruola far rosolare un poco d'olio extravergine con lo scalogno tritato finemente al coltello; si deve appassire e non soffriggere troppo. Affettare finemente a striscioline il radicchio già ben mondato e lavato; aggiungerlo nella casseruola ed appassirlo per qualche minuto. Unire poi il riso e tostarlo bene finché non diventa lucido. Sfumare col vino bianco a fiamma vivace per qualche minuto, in modo da far evaporare bene l'alcool. Unire anche i gherigli di noce spezzettati grossolanamente, regolare di sale e pepe a piacere ed iniziare ad aggiungere il brodo, cuocendo il risotto e mescolando frequentemente per evitare che si attacchi al fondo. Mentre il risotto cuoce, tagliare a dadini piccoli la provola, e, verso la fine della cottura, aggiungerla al risotto, mescolando ed amalgamando bene per scioglierla: darà al tutto una cremosità incredibile! Una volta cotto, spegnere la fiamma e mettere il coperchio alla casseruola, lasciando riposare il risotto per qualche minuto prima di impiattarlo e servirlo.

nell'Orto

 Semina all'aperto: nelle zone costiere del Centro-Sud: agretto, barbabietola, carota, fagiolo, fava, lattuga a cappuccio, pisello, prezzemolo, rapa, ravanello, rucola. Le stesse specie sono seminabili anche nelle zone più interne purché al riparo da eventuali abbassamenti della temperatura. In coltura protetta: anguria, basilico, cetriolo, melanzana, melone, peperone, pomodoro, zucchino, santoreggia e timo.

 Semina all'aperto: nelle zone costiere del Centro-Sud: aglio, bietola a coste, cavolo cappuccio, cicoria e lattuga da taglio, cipolla, scalogno e valeriana. Le stesse specie sono seminabili anche nelle zone di pianura interne purché al riparo da eventuali abbassamenti della temperatura. In coltura protetta: seminare il sedano in vasetti di torba, a fine mese mettere a pregerminare in ambiente caldo i tuberi di patata.

in Giardino

 Semina all'aperto: da fine mese e solo nelle zone a clima più caldo: gladiolo, giglio orientale, viola, violacciocca, gran parte dei rampicanti a grande sviluppo (convolvolo, pisello odoroso e ipomea). In serra o in casa: begonia, bocca di leone, celosia, dalia, garofano, impatiens, lobelia e le annuali da fiore (petunia, tagete, nigella e papavero).

 Trapianti: se le condizioni climatiche lo permettono e il terreno non è gelato è possibile completare il trapianto dei rosi, degli arbusti e delle piante ad alto fusto. Trasferire in vaso o in terra le piantine prodotte in semenzaio. Messa a dimora delle acidofile (rododendro, camelia, azalea e skimmia).

 Potature Rose: nelle zone più miti, dove non permangono rischi di gelate, si possono potare la tea, le floribunda e le altre varietà di rose moderne. Siepi sempreverdi: potare prima dell'emissione dei nuovi germogli il bosso, il lauroceraso, il ligusto e il tasso.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 7:23 - g. 15 ore 7:06

TRAMONTO: g. 1 ore 17:24 - g. 15 ore 17:42



MARZO

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Ven.	S. Albino
02	Sab.	S. Basileo Martire
03	Dom. Luna calante Ultimo quarto	III DI QUARESIMA
04	Lun.	S. Casimiro, S. Lucio
05	Mar.	S. Adriano
06	Mer.	S. Giordano
07	Gio.	S. Felicita, S. Perpetua
08	Ven.	S. Giovanni di Dio - FESTA DELLA DONNA
09	Sab.	S. Francesca Romana
10	Dom. Luna nuova	IV DI QUARESIMA
11	Lun.	S. Costantino
12	Mar.	S. Massimiliano
13	Mer.	S. Arrigo, S. Eufrasia v.
14	Gio.	S. Matilde Regina
15	Ven.	S. Longino, S. Luisa
16	Sab.	S. Eriberto Vescovo
17	Dom. Luna crescente Primo quarto	V DI QUARESIMA
18	Lun.	S. Salvatore, S. Cirillo
19	Mar.	S. Giuseppe - FESTA DEL PAPÀ
20	Mer.	S. Alessandra Martire - EQUINOZIO DI PRIMAVERA
21	Gio.	S. Benedetto
22	Ven.	S. Lea
23	Sab.	S. Turibio di M.
24	Dom.	LE PALME
25	Lun. Luna Piena	Annunc. del Signore
26	Mar.	S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele
27	Mer.	S. Augusto
28	Gio.	S. Sisto III Papa
29	Ven.	S. Secondo Martire
30	Sab. PASSAGGIO DALL'ORA SOLARE ALL'ORA LEGALE	S. Amedeo
31	Dom.	PASQUA DI RESURREZIONE



IN CUCINA.....

Polpette di melanzane e tonno

INGREDIENTI

1 melanzana
160g tonno sott'olio
40g grana grattugiato
130g pangrattato
1 uovo
q.b. sale
1 pizzico pepe, noce moscata
q.b. aromi tritati (prezzemolo, salvia, timo)



Bucherellare la melanzana, metterla nella friggitrice ad aria e lasciare cuocere per circa 25 minuti a 190 °C. Una volta cotta, eliminare la pelle ed il picciolo, ricavarne la polpa e tritarla finemente.

In alternativa la melanzana può essere cucinata in forno, oppure al microonde.

Metti la melanzana in un recipiente e frulla con un minipimer. Aggiungi il tonno sgocciolato, l'uovo, il pangrattato, gli aromi tritati, il sale ed un pizzico di pepe e di noce moscata. Uniforma la massa con le mani, poi delle palline, poggiale in un piatto e schiacciale leggermente. Ora decidi come cuocere le Polpette di melanzane e tonno. Cottura in padella: Scalda una padella con dell'olio extra vergine d'oliva. Metti le polpette e lascia rosolare un paio di minuti per lato. Cottura al forno: Rivesti una teglia con carta da forno e fai cuocere le polpette per circa 20 minuti a 190°C girandole a metà cottura.

nell'Orto

Semine all'aperto, in piena terra: aglio, bietola da coste, cipolla bianca, patata, lattuga e radicchio da taglio, spinacio. All'aperto, in semenzaio: cavolo cappuccio, cipolla rossa, lattuga a cappuccio. In serra: indivia riccia, sedano.

All'aperto, in piena terra: acetosa, bietola da orto, carota, pisello, prezzemolo, ravanello, santoreggia. In serra In semenzaio: anguria, basilico, cetriolo, melanzana, melone, peperone, pomodoro, zucca e zucchino. In serra, a dimora: fagiolo nano e fagiolino.

Trapianti all'aperto: asparago, cavolo cappuccio, lattuga a cappuccio. In serra: a partire dalla seconda metà del mese; anguria, basilico, cetriolo, melanzana, melone, peperone, pomodoro, zucca e zucchino.

Semine all'aperto, in piena terra: amarillide, crocosmia e le altre bulbose a fioritura estiva-autunnale. Nelle zone con temperatura stabilizzata sopra i 10° C: alyssum, calendula, convolvolo, crisantemo, graminacee ornamentali, iberis, malva, papavero e tutte le annuali rustiche. In serra o in cassone vetrato: amaranthus, astro, begliuomini, bocca di leone, dalia, petunia, portulaca, salvia, tagete, viola, zinnia e le annuali da fiore in genere.

Trapianti in cassone vetrato, in serra o in casa: dopo l'emissione dai semenzali della prima foglia vera trapiantare: astro, amaranthus, begonia, begliuomini, bocca di leone, dalia, garofano, petunia, portulaca, salvia, violacciocca e zinnia. Procedere nella messa a dimora di: alberi e arbusti, sia a foglia caduca sia sempreverdi; rampicanti; specie sarmentose come bigoncia, clematide e Parthenocissus tricuspidata.

Prato: rullare le porzioni sollevate o sconnesse dal gelo. Colmare, con sabbia e terra, gli avvallamenti. Dove il prato è eccessivamente compattato intervenire con una bucatrice o una forca per migliorare l'areazione.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 6:44 - g. 15 ore 6:20

TRAMONTO: g. 1 ore 18:01 - g. 15 ore 18:17



APRILE

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

14

01 Lun. **DELL'ANGELO**

02 Mar. Luna calante Ultimo quarto **S. Francesco da Paola**

03 Mer. **S. Riccardo Vescovo**

04 Gio. **S. Isidoro Vescovo**

05 Ven. **S. Vincenzo Ferrer**

06 Sab. **S. Guglielmo, S. Diogene**

07 Dom. **D. IN ALBIS**

15

08 Lun. Luna nuova **S. Alberto Dionigi, S. Walter**

09 Mar. **S. Maria Cleofe**

10 Mer. **S. Terenzio Martire**

11 Gio. **S. Stanislao Vescovo**

12 Ven. **S. Giulio Papa**

13 Sab. **S. Martino Papa**

14 Dom. **S. Abbondio**

16

15 Lun. Luna crescente Primo quarto **S. Annibale**

16 Mar. **S. Lamberto**

17 Mer. **S. Aniceto Papa**

18 Gio. **S. Galdino Vescovo**

19 Ven. **S. Ermogene Martire**

20 Sab. **S. Adalgisa Vergine**

21 Dom. **S. Anselmo, S. Silvio**

17

22 Lun. **S. Caio**

23 Mar. **S. Giorgio Martire**

24 Mer. Luna Piena **S. Fedele, S. Gastone**

25 Gio. **FESTA DELLA "LIBERAZIONE" - S. Marco Evangelista**

26 Ven. **S. Cleto, S. Marcellino Martire**

27 Sab. **S. Zita**

28 Dom. **S. Valeria, S. Pietro Chanel**

18

29 Lun. **S. Caterina Da Siena**

30 Mar. **S. Pio V Papa, S. Mariano**



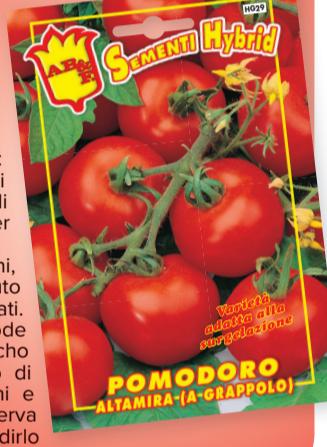
IN CUCINA.....

Gazpacho andaluso classico.

INGREDIENTI x 4 persone
600 gr di pomodori tondi ramati + 1 pomodoro da tagliare a pezzettini per servire.
100 gr di peperoni rossi + 1/2 peperone da tagliare a pezzettini per servire.
50 gr di peperoni verdi + 1/2 peperone da tagliare a pezzettini per servire.
60 gr di cetrioli + 1/2 cetriolo da tagliare a pezzettini per servire.
60 gr di cipolla rossa.
150 gr di mollica di pane raffermo.
2 cucchiali di aceto.
3 cucchiali di olio extravergine.
1 spicchio d'aglio.
sale / pepe.
1 fetta di pane + 1 filo d'olio extravergine per ricavare i crostini.

PREPARAZIONE:

Ammorbidite il pane con 1 bicchiere d'acqua circa e l'aceto. Poi lavate tutte le verdure, tagliatele e ponetele in un mixer con sale, pepe, olio e aglio: frullate tutto fino ad ottenere una purea cremosa.
A parte strizzate bene la mollica di pane: Aggiungete la mollica di pane e azionate di nuovo il mixer tritando tutto. Passate quindi al setaccio il tutto, schiacciando bene per ricavare tutta la purea!
Nel frattempo tagliate il pane a pezzettini, saltateli in padella con un filo d'olio. 1 minuto per parte, fino ad ottenere dei crostini dorati. Tagliate infine tutte le verdure e le uova sode per accompagnare. Servite il vostro Gazpacho freddo di frigo, se gradite con un paio di cubetti di ghiaccio, verdurine e crostini e una spolverata di pepe se gradite. Si conserva perfettamente 4-5 giorni in frigo, potete condirlo al momento con verdure e crostini. Perfetto anche da congelare!



nell'Orto

Semine all'aperto, a dimora: bietola da coste, cipolla colorata, lattuga e radicchio da taglio, spinacio. All'aperto, in semenzaio: cavolo cappuccio, indivia riccia, lattuga a cappuccio, porro, scarola e sedano. In serra, in semenzaio: indivia riccia.

Semine all'aperto, a dimora: acetosa, aneto, basilico, bietola da orto, carota, crescione, fagiolo, fagiolino, prezzemolo, ravanello, rucola e santoreggia. In serra, in semenzaio: anguria, melone, peperone, pomodoro, zucca e zucchino.

Trapianti all'aperto, a dimora: cavolo cappuccio, indivia riccia, lattuga a cappuccio, zucca, zucchini. A partire dalla fine del mese: pomodoro, cetriolo, melone e anguria. In serra, a dimora: anguria, basilico, cetriolo, melanzana, melone, peperone, pomodoro e zucchini.

Trapianti all'aperto, a dimora: cipolla rossa e dorata.

in Giardino

Semine all'aperto, in piena terra: dove la temperatura è stabilitizzata oltre 10° C si semina: calendula, crisantemo, convolvolo, digitale, malva, papavero, fiordaliso, girasole e graminacee ornamentali, iberis, viola e violacciocca. In cassone vetrato o in serra: amaranthus, astro, begliuomini, campanella rampicante, dalia, valeriana e zinnia.

Trapianti all'aperto, a dimora: a metà mese se non ci sono rischi di sbalzi termici si possono trapiantare: amaranthus, astro, begliuomini, bocca di leone, calendula, campanella rampicante, crisantemo, convolvolo, dalia, malva, papavero, fiordaliso, gladiolo, graminacee ornamentali, iberis, viola e violacciocca, zinnia. Messa a dimora degli arbusti sempreverdi come lauroceraso, aucuba, eleagno, pittosporo, evonimo giapponese.

Prato: è il momento in cui si riprendono le tosature.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 6:51 - g. 15 ore 6:29

TRAMONTO: g. 1 ore 19:36 - g. 15 ore 19:51



MISTO
Carta A destinazione della
deforestazione responsabile
FSC® C103382

Se esposto al pubblico o in luogo aperto il presente calendario deve essere regolarizzato agli effetti dell'imposta di pubblicità a cura del destinatario esponente. Immagini da archivio fotografico © EDIZIONI BARZANTI - CESENA e FLORAMEDIA.

MAGGIO

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Mer.		Luna calante Ultimo quarto	FESTA DEL LAVORO S. Giuseppe artigiano
02	Gio.			S. Cesare, S. Atanasio
03	Ven.			S. Filippo, S. Giacomo
04	Sab.			S. Silvano, S. Nereo
05	Dom.			S. Pellegrino Martire
19	06	Lun.		S. Giuditta Martire
20	07	Mar.		S. Flavia, S. Fulvio
08	Mer.		Luna nuova	S. Desiderato, S. Vittore M.
09	Gio.			S. Gregorio Vescovo, S. E. Duilio
10	Ven.			S. Antonino, S. Cataldo
11	Sab.			S. Fabio Martire
12	Dom.		ASCENSIONE DEL SIGNORE - FESTA DELLA MAMMA	
21	13	Lun.		S. Emma
22	14	Mar.		S. Mattia Ap.
23	15	Mer.		Luna crescente Primo quarto
24	Gio.			S. Torquato, S. Achille
25	Ven.			S. Ubaldo Vescovo
26	Sab.			S. Pasquale Conf.
27	Dom.		PENTECOSTE	S. Giovanni I Papa
28	Lun.			S. Bernardino da S.
29	Mar.			S. Vittorio Martire
30	Mer.			S. Rita da Cascia
31	Gio.		Luna Piena	S. Desiderio Vescovo
22	Ven.			B.V. Maria ausiliatrice
23	Sab.			S. Beda conf., S. Urbano
24	Dom.		SS. TRINITÀ	
25	Lun.			S. Agostino
26	Mar.			S. Emilio M., S. Ercole
27	Mer.			S. Massimino Vescovo
28	Gio.		Luna calante Ultimo quarto	S. Felice I Papa, S. Fernandino
29	Ven.			Visitaz. B.M.V.

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 6:05 - g. 15 ore 5:49

TRAMONTO: g. 1 ore 20:09 - g. 15 ore 20:23



LO SAPEVI CHE.....
Il peperone contiene alfa e betacarotene (particolarmente presente in quelli di colore rosso), composti dalle notevoli proprietà antiossidanti. Il consumo regolare di peperoni aiuta a rallentare l'invecchiamento cutaneo e a prevenire le malattie cardiovascolari, aiutando ad abbassare i livelli di colesterolo.



IN CUCINA.....

Peperoni in agrodolce

Per prepararli in agrodolce, buoni sia caldi che freddi, è necessario attrezzarsi prima di tutto di quattro peperoni, quattro cucchiai di aceto e di olio extravergine, uno di zucchero, capperi dissalati, uvetta e pinoli, cento grammi di olive verdi snocciolate, sale, pangrattato, pepe, salvia e qualche rametto di timo. Dopo aver lavato i peperoni, bisogna arrostirli, spellarli e pulirli da semi interni e torsoli. Poi si tagliano a listarelle di circa un paio di centimetri di larghezza e si mette tutto in padella a rosolare con dell'olio. Aggiungete l'aceto, lo zucchero, il sale e il pepe e cuocete tutto a fuoco lento fino a quando l'aceto non evaporerà completamente e peperoni non si saranno inteneriti. A questo punto bisogna unire olive, capperi, pinoli e l'uvetta, precedentemente fatta rinfrescare in acqua. Dopo aver lasciato insaporire per qualche minuto, si può spegnere il fuoco e gustare quando se ne ha voglia, ma non prima di aver cosparso il tutto con un po' di pangrattato tostato, qualche fogliolina di salvia e qualche rametto di timo.

nell'Orto

Semine all'aperto, a dimora: agretto, bietola da coste, cipolla rossa e dorata, lattuga da taglio e spinacio. All'aperto, in semenzaio: cavolo cappuccio, spinacio perenne, indivia riccia, lattuga, bietola da coste, lattuga a cappuccio, porro, scarola e sedano. In serra: solo nelle zone fredde del Centro-Nord: agretto, bietola da coste, cavolo cappuccio, lattuga e indivia riccia.

Semine all'aperto, a dimora: anguria, basilico, bietola da orto, cardo, carota, cetriolo, coriandolo, fagiolo, fagiolino, fava, melone, peperone, pisello, melanzana, pomodoro, prezzemolo, ramolaccio, ravanello, rucola, scorzonera, zucca e zucchino. All'aperto, in semenzaio: basilico, pomodoro, melanzana e cetriolo. In serra: solo nelle zone più fredde del Centro-Nord: acetosa, basilico, cetriolo, anguria, melanzana, melone, peperone, pomodoro, zucca e zucchino.

Trapianti all'aperto, a dimora: anguria, basilico, bietola da orto, cardo, cetriolo, coriandolo, fagiolo, fagiolino, fava, melone, peperone, melanzana, pomodoro, ramolaccio, scorzonera, zucca, zucchino, cavolo cappuccio, spinacio perenne, indivia riccia, lattuga, bietola da coste, lattuga a cappuccio, porro, scarola e sedano.

in Giardino

Semine all'aperto, a dimora: acanthus mollis, cyclamen europeum, calendula, crisantemo, digitale, Iberis s., lupinus p., non-ti-scordar-di-me, papavero, primula, fiordaliso, girasole e graminacee ornamentali, viola e violacciocca. Trapianti all'aperto: mettere a dimora le piantine seminate il mese scorso.

Potature: potare gli agrumi ed effettuare il primo taglio alle siepi a rapido accrescimento come lauroceraso, ligusto e biancospino.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

GIUGNO

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Sab.	S. Giustino Martire
02	Dom.	FESTA DELLA REPUBBLICA - S. Marcellino - CORPUS DOMINI
03	Lun.	S. Carlo L. List
04	Mar.	S Quirino Vescovo
05	Mer.	S. Bonifacio Vescovo
06	Gio.	Luna nuova S. Norberto Vescovo
07	Ven.	S. Roberto Vescovo
08	Sab.	S. Medardo Vescovo
09	Dom.	S. Primo, S. Efrem
10	Lun.	S. Diana, S. Marcella
11	Mar.	S. Barnaba Apostolo
12	Mer.	S. Guido, S. Onofrio
13	Gio.	S. Antonio da Padova
14	Ven.	Luna crescente Primo quarto S. Eliseo
15	Sab.	S. Germana, S. Vito
16	Dom.	S. Aureliano
17	Lun.	S. Gregorio B., S. Adolfo
18	Mar.	S. Marina
19	Mer.	S. Gervasio, S. Romualdo Ab.
20	Gio.	SOLSTIZIO D'ESTATE - S. Silverio Papa, S. Ettore
21	Ven.	S. Luigi Gonzaga
22	Sab.	Luna Piena S. Paolino Da Nola
23	Dom.	S. Lanfranco Vescovo
24	Lun.	Nativ. S. Giovanni Battista
25	Mar.	S. Guglielmo Ab.
26	Mer.	S. Vigilio Vescovo
27	Gio.	S. Cirillo D'Aless.
28	Ven.	Luna calante Ultimo quarto S. Attilio
29	Sab.	Ss. Pietro e Paolo
30	Dom.	Ss. Primi Martiri



IN CUCINA.....

Zucchine tonde ripiene di carne
INGREDIENTI per 4 persone

4 zucchine (tonde)
100 gr di carne macinata
100 gr di salsiccia
1 uovo
30 gr di parmigiano (grattugiato)
30 gr di pangrattato
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di timo
q.b. di sale
q.b. di pepe



PREPARAZIONE....

Iniziate a svuotare le zucchine, tagliate la calotta superiore, poi incidetele internamente a circa 1/2 cm dal bordo, quindi svuotatele aiutandovi con un cucchiaino. La polpa che ricavate svuotandole tritatela finemente. Svuotare le zucchine, salateli e mettetele a testa in giù in un piatto o un vassio, in questo modo le zucchine perderanno parecchia della loro acqua di vegetazione, che diversamente comprometterebbe il ripieno. Cuocere la polpa delle zucchine. In una padella riscaldate un filo d'olio d'oliva e fate ammorbidire uno scalogno finemente tritato. Aggiungete la polpa delle zucchine tritata fatela rosolare bene. Regolate di sale a fine cottura.

Preparare il ripieno di carne.

Riunite in una terrina la carne macinata, la salsiccia sbriciolata, l'uovo, il pangrattato, il parmigiano, il prezzemolo tritato e le foglioline di timo. Regolate di sale ed amalgamate gli ingredienti. Infine unite anche le zucchine ed amalgamate ancora. Riprendete le zucchine che avevate messo da parte e riempitele con il preparato di carne. Sistemate le zucchine in una teglia rivestita con della carta forno ed infornatele in forno preriscaldato a 180°C per 50 minuti circa, aggiungendo le calotte delle zucchine gli ultimi 10 minuti. Riempire le zucchine e informare.

Le vostre zucchine tonde ripiene di carne sono pronte, servite ogni zucchina accompagnata dalla sua calotta!

nell'Orto

● Semine all'aperto, a dimora: agretto, bietola da coste, finocchio, lattuga da taglio. All'aperto, in semenzaio: cavolo cappuccio (autunnale precoce e autunnale-invernale tardivo), cavolo verza, indivia riccia, lattuga a cappuccio estiva e romana, bietola da coste, porro, cicoria di Chioggia, scarola e sedano.

● Semine all'aperto, a dimora: basilico, bietola da orto, cardo, carota, fagiolo, fagiolino, prezzemolo, ravanello, rucola e zucchino. All'aperto, in semenzaio: cavolfiore.

● Trapianti all'aperto, a dimora: basilico, bietola da orto, cardo, cavolo cappuccio estivo-autunnale, indivia riccia, lattuga, scarola, sedano, fagiolo, fagiolino, pomodoro tardivo, zucchino, porro, scarola e sedano.

in Giardino

● Semine all'aperto, a dimora: alyssum, acanthus m., althaea rosea, aster, campanula, coreopsis, digitale, garofano dei poeti, gypsophila, non-ti-scordar-di-me e violacciocca.

● Trapianti all'aperto, a dimora: erbacee, sia annuali sia perenni, specie e varietà a fioritura autunnale. Piante rizomatose: da trapiantare e diradare appena dopo la fioritura. Gerani: è il momento di metterli a dimora.

● Potature: potare gli alberi e gli arbusti ormai privi di fiori.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

LUGLIO

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

27

01	Lun.	S. Teobaldo Erem.
02	Mar.	S. Ottone
03	Mer.	S. Tommaso Apostolo
04	Gio.	S. Elisabetta, S. Rossella
05	Ven.	Luna nuova S. Antonio Maria Z.
06	Sab.	S. Maria Goretti
07	Dom.	S. Edda, S. Claudio
28	08	Lun.
		S. Adriano e S. Priscilla
	09	Mar.
		S. Armando, S. Letizia
	10	Mer.
		S. Felicita, S. Silvana
	11	Gio.
		S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio
	12	Ven.
		S. Fortunato Martire
	13	Sab.
		Luna crescente Primo quarto S. Enrico Imp.
29	14	Dom.
		S. Camillo De Lellis
	15	Lun.
		S. Bonaventura
	16	Mar.
		N. S. del Carmelo
	17	Mer.
		S. Alessio Conf.
	18	Gio.
		S. Calogero, S. Federico V.
	19	Ven.
		S. Giusta, S. Simmaco
	20	Sab.
		S. Elia prof., S. Margherita
30	21	Dom.
		Luna Piena S. Lorenzo Da B.
	22	Lun.
		S. Maria Maddalena
	23	Mar.
		S. Brigida
	24	Mer.
		S. Cristina
	25	Gio.
		S. Giacomo Apostolo
	26	Ven.
		Ss. Anna e Gioacchino
	27	Sab.
		S. Liliana, S. Aurelio
	28	Dom.
		Luna calante Ultimo quarto S. Nazario, S. Innocenzo
31	29	Lun.
		S. Marta
	30	Mar.
		S. Pietro Crisologo
	31	Mer.
		S. Ignazio Di L.

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 5:40 - g. 15 ore 5:50

TRAMONTO: g. 1 ore 20:48 - g. 15 ore 20:43



LO SAPEVI CHE.....

Basta mangiarne una fetta di Anguria prima dei pasti per sentirsi soddisfatti con una minore quantità di cibo. In questo modo, è possibile evitare il sovrappeso e l'obesità.



IN CUCINA.....

Sorbetto di anguria

Per preparare il sorbetto all'anguria prendete l'anguria, eliminate la buccia e ricavate 600 gr di polpa. Con un cucchiaino prelevate la polpa interna con i semi, quindi ricavate dei cubetti dal resto. Passate solo la polpa con i semi al setaccio, in modo da ricavare solo la parte liquida. Ora in una brocca versate i cubetti di polpa, lo zucchero, il succo d'anguria filtrato in precedenza. Aggiungete anche il succo del limone e frullate tutto con un mixer a immersione finché non si sarà sciolto lo zucchero. Versate il composto nella gelatiera e lasciate mantecare fino ad ottenere un sorbetto cremoso, serviranno circa 20-30 minuti, dipende dal tipo di gelatiera. Servite il sorbetto all'anguria ben freddo e gustatelo immediatamente.

nell'Orto

● Semine all'aperto, a dimora: bietola da orto, fagiolo nano, fagiolino nano, prezzemolo, ravanello, rucola e zucchino. All'aperto, in semenzaio: cavolfiore.

● Semine all'aperto, a dimora: finocchio e radicchio. All'aperto, in semenzaio: cavolo cappuccio var. autunnale e invernale precoce, cicoria catalogna, indivia riccia, lattuga a cappuccio e lattuga romana nelle varietà estivo-autunnale, porro, cicoria di Castelfranco, cicoria di Chioggia, cicoria di Treviso precoce, cicoria di Verona e cicoria Pan di Zucchero, scarola.

● Trapianti all'aperto, a dimora: cavolo cappuccio autunnale-invernale tard., cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, indivia riccia, lattuga a cappuccio e romana estiva, cicoria di Chioggia precoce, scarola, porro e sedano.

in Giardino

● Semine all'aperto, a dimora: althaea rosea, amaryllis belladonna, colchicum, digitale, garofano dei poeti, gladiolo, lily candidum, non-ti-scordar-di-me, sternbergia l., polianthes t., tigrida p. e violacciocca.

● Piantagioni: si possono mettere a dimora agrumi, ficus, leccio, magnolia, alloro e pittosporo, a condizione di poterli accudire con frequenti innaffiature ed eventuali ombreggiature.

● Potature: Dalie: asportare i germogli secondari e i bottoni fiorali in eccesso. Erbacee da fiore: cimarle per prolungarne la fioritura. Rose rampicanti non rifiorenti: è giunto il momento di potarle. Siepi e arbusti da fiore: leggere potature di regolazione. Alberi e arbusti: se la chioma è squilibrata, potare leggermente al termine della fioritura.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

AGOSTO

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Gio.	S. Alfonso
02	Ven.	S. Eusebio, S. Gustavo
03	Sab.	S. Lidia
04	Dom.  Luna nuova	S. Nicodemo, S. Giovanni - M. V.
05	Lun.	S. Osvaldo
06	Mar.	Trasfigurazione Nostro Signore
07	Mer.	S. Gaetano da T.
08	Gio.	S. Domenico Conf.
09	Ven.	S. Romano, S. Fermo
10	Sab.	S. Lorenzo Martire
11	Dom.	S. Chiara
12	Lun.  Luna crescente Primo quarto	S. Giuliano
13	Mar.	S. Ippolito, S. Ponziano
14	Mer.	S. Alfredo
15	Gio.	FERRAGOSTO - Assunzione Maria Vergine
16	Ven.	S. Stefano, S. Rocco
17	Sab.	S. Giacinto Confessore
18	Dom.	S. Elena Imp.
19	Lun.  Luna Piena	S. Ludovico, S. Italo
20	Mar.	S. Bernardo Abate
21	Mer.	S. Pio X
22	Gio.	S. Maria Regina
23	Ven.	S. Rosa Da Lima, S. Manlio
24	Sab.	S. Bartolomeo Ap.
25	Dom.	S. Ludovico
26	Lun.  Luna calante Ultimo quarto	S. Alessandro Martire
27	Mar.	S. Monica, S. Anita
28	Mer.	S. Agostino
29	Gio.	Martirio S. Giovanni Battista
30	Ven.	S. Faustina, S. Tecla
31	Sab.	S. Aristide Martire

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 6:05 - g. 15 ore 6:20

TRAMONTO: g. 1 ore 20:27 - g. 15 ore 20:09



IN CUCINA....

Caesar salad al pollo

Tagliate il petto di pollo a striscioline, scaldate tre cucchiaini di olio in un padella antiaderente, unite lo spicchio d'aglio schiacciato e la carne, regolate di sale e proseguite la cottura a fiamma dolce e a pentola coperta per 6-7 minuti. Aggiungete, se necessario, poca acqua calda perché la carne non si asciughi.



Mondate l'insalata, tagliatela a tocchetti, lavatela ripetutamente in acqua corrente, scolatela e asciugatela. Spremete il limone, versate il succo in un barattolo a chiusura ermetica con la senape, tre cucchiaini di olio e una presa di sale. Tagliate il pane a dadini e rosolatelo in una padella con due cucchiaini di olio fino che risulta dorato e croccante. Suddividete l'insalata nei piatti e disponetevi sopra il pollo. Scuotete ripetutamente il vasetto con il condimento fino a ottenere una salsa legata e omogenea da versare sull'insalata. Unite il parmigiano grattugiato, i crostini di pane e servite.

nell'Orto

 Semine all'aperto, a dimora: bietola da orto, carota, cavolo rapa, fagiolo nano, fagiolino nano, prezzemolo, ravanello, rucola e zucchino. All'aperto, in semenzaio: cavolfiore.

 Semine all'aperto, a dimora: bietola da orto, cicoria di Treviso precoce, medio-precoce e tardiva, finocchio precoce ed autunnale. All'aperto, in semenzaio: cavolo nero, cavolo cappuccio autunnale e invernale precoce, cavolo verza, cavolini di Bruxelles, cicoria catalogna, indivia riccia, lattuga cappuccio estivo-autunnale e romana estiva-autunnale, porro, cicoria di Castelfranco, di Verona, di Chioggia tardiva, di Treviso precoce e Pan di Zucchero, scarola.

 Trapianti all'aperto, a dimora: cavolo capp. autunnale-invernale, cavolfiore, cavolo broccolo, cavolini di Bruxelles, indivia riccia, lattuga capp. estiva e romana estiva, cicoria di Chioggia precoce, scarola e sedano.

Trapianti all'aperto, a dimora: porro, quando le piantine nel semenzaio hanno un'altezza di 20-25 centimetri.

in Giardino

 Piantagioni: piantare in terra i bulbi di narciso, fioriranno la prossima primavera.

 Propagazioni: preparare e porre a radicare le talee degli arbusti da fiore e sempreverdi (berberis, cotoneaster, erica, fucsia, hibiscus, ortensie, rose...) Pelargoni; momento adatto per la riproduzione tramite talee, che devono essere "di punta" e con almeno tre foglie.

 Potature: cimare i rampicanti sempreverdi (caprifoglio, edera, gelsomino...). Potare subito dopo la fioritura i rosai rampicanti non rifiorenti. Alberi ed arbusti: dopo la sfioritura vanno potati eliminando i rami appassiti. Eseguire leggere potature per le siepi.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

SETTEMBRE

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Dom.	S. Egidio Abate
02	Lun.	S. Egidio Vescovo
03	Mar. 	S. Gregorio M., S. Marino
04	Mer.	S. Rosalia
05	Gio.	S. Vittorino Vescovo
06	Ven.	S. Petronio, S. Umberto
07	Sab.	S. Regina
08	Dom.	Nativ. B. V. Maria
09	Lun.	S. Sergio Papa, S. Gorgonio
10	Mar.	S. Nicola da Tol., S. Pulcheria
11	Mer. 	S. Diomede Martire
12	Gio.	Ss. Nome di Maria, S. Guido
13	Ven.	S. Maurilio, S. Giovanni Crisostomo
14	Sab.	Esaltazione della Santa Croce
15	Dom.	Beata Vergine - Maria Addolorata
16	Lun.	S. Cornelio e Cipriano
17	Mar.	S. Roberto B.
18	Mer. 	S. Sofia M.
19	Gio.	S. Gennaro Vescovo
20	Ven.	S. Eustachio, S. Candida
21	Sab.	S. Matteo Apostolo
22	Dom.	EQUINOZIO D'AUTUNNO - S. Maurizio Martire
23	Lun.	S. Pio da Pietrelcina
24	Mar. 	S. Pacifico Conf.
25	Mer.	S. Aurelia
26	Gio.	Ss. Cosimo e Damiano
27	Ven.	S. Vincenzo De P.
28	Sab.	S. Venceslao Martire
29	Dom.	Ss. Michele, Gabriele e Raffaele
30	Lun.	S. Girolamo Dottore



LO SAPEVI CHE.....

Quella di Tropea è tra le cipolle più dolci che si possano trovare in natura. Questo suo peculiare gusto è conferito in primis dalla zona di coltivazione del vegetale, che cresce per lo più su terreni sabbiosi a ridosso della costa. Ciò permette pure una minore concentrazione di acido piruvico, la sostanza anche responsabile dell'alito cattivo e della lacrimazione tipica provocata dalle cipolle al momento del taglio.



IN CUCINA.....

Insalata di pomodori e cipolla di Tropea.

Lavare i pomodori ramati e tagliarli a cubetti, disporli poi in una ciotola. Affettare anche la cipolla rossa di Tropea e sistemare anche questa nella ciotola. Unire le foglie di basilico sminuzzate a mano. Condire con sale grosso preferibilmente di Cervia, olio extravergine d'oliva e qualche goccia di aceto balsamico se vi piace. Far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Poi è pronta per essere consumata così come insalata, oppure da distribuire su fette di pane bruschettato e realizzare degli ottimi crostini, oppure anche sulle friselle, sono davvero gustose.

nell'Orto

- Semine all'aperto, a dimora: prezzemolo, ravanello. All'aperto, in semenzaio: carota, cavolo, rapa e bietola.
- Semine all'aperto, a dimora: cavolo verza, lattuga da taglio, indivia, cicorie da taglio e da radice, spinacio, valerianella. All'aperto, in semenzaio: cipolla bianca.
- Trapianti all'aperto, a dimora: cicoria catalogna, finocchio, fragola, cicoria di Chioggia, tardiva di Treviso, di Verona e Pan di Zucchero.
- Propagazioni: preparare le talee di maggiorana, rosmarino, salvia e timo. Moltiplicare per divisione dei cespi erba cipollina, dragoncello e origano.

in Giardino

- Semine all'aperto, a dimora: aliso marittimo, altea rosea, calendula, campanula, convolvolo, digitalis, garofano dei poeti, iberis, non-ti-scordar-di-me, papavero, primula e pisello odoroso.
- Trapianti all'aperto, a dimora: altea rosea, anemone, bucaneve, campanula, chionodoxa, croco, digitalis, garofano dei poeti, giacinto, muscari, narciso, non-ti-scordar-di-me, primula, scilla, tulipano, violacciocca.
- Propagazioni: Rosai: preparare le talee, utilizzando tralci di due anni di età. Arbusti da fiore e sempreverdi: preparare le talee con tralci o rami di un anno di età. Erbacee perenni: diradare e dividere i cespi.
- Cimature: sempreverdi: potare quelli a forme obbligate. Arbusti da fiore: spuntare i rami sfioriti per eliminare le corolle appassite e svecchiare le chiome. Crisantemi: eliminare i boccioli laterali. Dalie: tagliare eventuali boccioli in sovrannumero. Rosai rampicanti non rifiorenti: potarli subito dopo la fioritura.
- Altri lavori: porre al riparo, specialmente al Nord, le piante sensibili al freddo coltivate in vasi e contenitori.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

OTTOBRE

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Mar.	S. Teresa di B. G.
02	Mer. 	Ss. Angeli Custodi - FESTA DEI NONNI
03	Gio.	S. Gerardo Ab.
04	Ven.	S. Francesco d'Assisi
05	Sab.	S. Placido Martire
06	Dom.	S. Bruno Ab.
07	Lun.	Nostra Signora del Rosario
08	Mar.	S. Pelagia, S. Reparata
09	Mer.	S. Dionigi, S. Ferruccio
10	Gio. 	S. Daniele M.
11	Ven.	S. Firmino Vescovo
12	Sab.	S. Serafino Capp.
13	Dom.	S. Edoardo Re
14	Lun.	S. Callisto I Papa
15	Mar.	S. Teresa d'Avila
16	Mer.	S. Edvige, S. Margherita A., S. Gallo
17	Gio. 	S. Ignazio d'A., S. Rodolfo
18	Ven.	S. Luca Evangelista
19	Sab.	S. Isacco M., S. Laura
20	Dom.	S. Irene
21	Lun.	S. Orsola
22	Mar.	S. Donato Vescovo
23	Mer.	S. Giovanni da C.
24	Gio. 	S. Antonio M.C.
25	Ven.	S. Crispino, S. Daria
26	Sab.	S. Evaristo Papa
27	Dom. 	S. Fiorenzo Vescovo
28	Lun.	S. Simone
29	Mar.	S. Ermelinda, S. Massimiliano
30	Mer.	S. Germano Vescovo
31	Gio.	S. Lucilla, S. Quintino - HALLOWEEN



IN CUCINA.....

Tortelli alla lastra

INGREDIENTI

Per la pasta:
500 gr di farina
un pizzico di sale
latte tiepido

Per il ripieno

1 kg di patate
300 gr di zucca
100 gr di lardo
rosmarino
50 gr
parmigiano
reggiano
burro
sale
pepe



Per la sfoglia: impastare la farina con il sale ed aggiungere il latte tiepido fino ad ottenere un impasto elastico (non deve essere troppo duro) che faremo riposare prima di tirarlo dello spessore di circa 2 mm.

Per il compenso: Lessare le patate e cuocere la zucca tagliata a pezzi in una padella antiaderente con una noce di burro. Fare rosolare mettere il coperchio e cuocere fino a quando la zucca sarà morbida. Preparare un battuto finissimo con il lardo e il rosmarino e farlo sciogliere in un padellino, sul fuoco. In una ciotola, con lo schiaccia patate, schiacciare le patate e la zucca, aggiungere il battuto di lardo, il parmigiano, sale e un bel pizzico di pepe. Mescolare bene.

Stendere la sfoglia, chi è brava con il mattarello può fare un'unica sfoglia, altrimenti utilizzare la macchinetta e procedere comunque nello stesso modo. Ricoprire tutta una metà della sfoglia con il ripieno preparato formando uno strato uniforme. Ripiegare con l'altra metà e chiudere bene i bordi. Con il taglio di un piatto formare i tortelli della dimensione di circa 15 x 10 cm. Passare con una rotella tagliapasta sui segni formati dal piatto e tagliare i tortelli. Cuocerli in una padella antiaderente girandoli una sola volta per 3-4 minuti, fino a quando si presentano leggermente bruciacciati in superficie.

nell'Orto

- Semine all'aperto, a dimora: ravanello, prezzemolo, cicoria da taglio, cipolla invernale e porro.
- Semine all'aperto, a dimora: fagiolo, fava, lattuga da taglio e da cogliere, pisello, spinacio, valerianella. All'aperto in semenzaio: cicoria da taglio, cipolla invernale, lattuga, da taglio e a cappuccio, porro.
- Trapianti all'aperto, a dimora: aglio, cipolla, cicoria, lattuga, porro e sedano a canna piena.
- Propagazioni: preparare le talee di maggiorana, rosmarino, salvia e timo. Moltiplicare per divisione dei cespi di erba cipollina, estragone, origano e melissa.

in Giardino

- Semine all'aperto, in semenzaio: alyssum maritimum, calceolaria, centaurea c., calendula, cineraria hyb., dianthus barbatus, gerbera, malcomia maritima, non-ti-scordar-di-me, pratolina, pisello odoroso, primula, reseda e Viola cornuta.
- Trapianti all'aperto, a dimora: biennali da fiore: althaea rosea, antirrhinum, campanula, digitalis, garofano dei poeti, pratolina, non-ti-scordar-di-me, primula, violacciocca e viola tricolor.
- Piantagioni: bulbi a fioritura autunnale-primaverile e rosai.
- Propagazione: Rosai: preparare le talee con tralci di due anni. Arbusti da fiore e sempreverdi: preparare le talee con rami di un anno. Erbacee perenni: diradare e dividere i cespi.
- Potature: nelle zone non soggette a gelate precoci, potare gli arbusti con fioritura esaurita come fucsia, ibisco e lantana.
- Altri lavori: raccogliere i bulbi con fioritura esaurita e lasciarli asciugare bene all'aria prima di metterli a svernare in un ambiente fresco e asciutto.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com

NOVEMBRE

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Ven.		Luna nuova	OGNISSANTI - TUTTI I SANTI
02	Sab.			Comm. di tutti i fedeli defunti
03	Dom.			S. Martino, S. Silvia
04	Lun.			S. Carlo Borromeo
05	Mar.			S. Zaccaria prof.
06	Mer.			S. Leonardo Abate
07	Gio.			S. Ernesto Abate
08	Ven.			S. Goffredo Vescovo
09	Sab.		Luna crescente Primo quarto	S. Oreste, S. Ornellaia
10	Dom.			S. Leone Magno
11	Lun.			S. Martino di Tours
12	Mar.			S. Renato M., S. Elsa
13	Mer.			S. Diego, S. Omobono
14	Gio.			S. Giocondo Vescovo
15	Ven.		Luna Piena	S. Alberto M., S. Arturo
16	Sab.			S. Margherita di S.
17	Dom.			S. Elisabetta
18	Lun.			S. Oddone Ab.
19	Mar.			S. Fausto Martire
20	Mer.			S. Benigno
21	Gio.			Presentaz. B. V. Maria
22	Ven.			S. Cecilia V.
23	Sab.		Luna calante Ultimo quarto	S. Clemente Papa
24	Dom.			Cristo Re e S. Flora
25	Lun.			S. Caterina d'Aless.
26	Mar.			S. Corrado Vescovo
27	Mer.			S. Massimo, S. Virgilio
28	Gio.			S. Giacomo Franc.
29	Ven.			S. Saturnino Martire
30	Sab.			S. Andrea Ap., S. Duccio



IN CUCINA.....

Cime di rapa stufate INGREDIENTI

INGREDIENTI

- 300 gr. cime di rapa (di netto degli scarti)
- 2 spicchi aglio
- 1 peperoncino fresco
- 6 cucchiai olio extravergine d'oliva
- 2 foglie alloro
- q.b. sale

TI SERVONO INOLTRE
4 fettine di pane tostato

4 fetture di pane tostato
q.b.olio extravergine di oliva



Ricava le foglie più tenere e le infiorescenze. Man mano che pulisci le cime di rapa, mettile in una ciotola piena di acqua fredda. Sciacqua abbondantemente le cime di rapa sotto l'acqua corrente fredda per eliminare eventuali residui terrosi e poi mettile a scolare. Versa l'olio extravergine di oliva in una padella capiente. Aggiungi due spicchi di aglio. Profuma con due foglie di alloro. Unisci il peperoncino intero o se preferisci in polvere. Lascia soffriggere per un paio di minuti. Aggiungi le cime di rapa e il sale. Versa un bicchiere di acqua. Mescola con una paletta di legno. Copri con un coperchio. Lascia stufare le cime di rapa per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Le cime di rapa stufate risulteranno tenere e ben ritirate. Servi le cime di rapa con delle fette di pane tostato, irrorate con un filo di olio extravergine a crudo.

nel Orto

- Semine in serra, a dimora: agnello, fettuccia, cressa da taglio, pisello, rucola e spinacio. All'aperto, a dimora: pisello primaverile solo nelle zone a clima mite.
 - Semine in serra, a dimora: ravanello, solo varietà per le coltivazioni forzate.
 - Trapianti all'aperto, a dimora: aglio, cipolla. Solo nelle zone a clima mite: carciofo, cavolfiore, cavolo, cime di rapa, fava, finocchio e porro.

In Giardino

- primaverile e mettere a dimora i nuovi rosai.
 - Trapianti all'aperto, a dimora: Trapiantare le erbacee perenni a ciclo biennale seminate durante i mesi precedenti.
 - Propagazioni: dividere i cespi delle erbacee perenni e dei gigli rizomatosi. Subito dopo porli a dimora.
 - Potature: potare siepi e arbusti sia a fioritura primaverile sia i sempreverdi.
 - Altri lavori: Prato: rastrellare per eliminare le foglie secche e i residui delle falciature. Effettuare la foratura per favorire l'arieggiamiento.
Siepi: zappettare i filari e concimarli con letame o altro.



**BRUNI
SEMENTI**

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com



DICEMBRE

Calendario delle semine e delle raccolte 2024

01	Dom.	Luna nuova	I D'AVVENTO - S. Ansano
49	02	Lun.	S. Bibiana, S. Savino
	03	Mar.	S. Francesco Saverio
	04	Mer.	S. Barbara, S. Giovanni Dam.
	05	Gio.	S. Giulio M.
	06	Ven.	S. Nicola Vescovo
	07	Sab.	S. Ambrogio Vescovo
	08	Dom.	Luna crescente Primo quarto
			IMMACOLATA II D'AVVENTO - CONCEZIONE
50	09	Lun.	S. Siro
	10	Mar.	N.S. di Loreto
	11	Mer.	S. Damaso Papa
	12	Gio.	S. Giovanna F.
	13	Ven.	S. Lucia V.
	14	Sab.	S. Giovanni della Croce, S. Pompeo
	15	Dom.	Luna Piena
			III D'AVVENTO - S. Valeriano
51	16	Lun.	S. Albina
	17	Mar.	S. Lazzaro
	18	Mer.	S. Graziano Vescovo
	19	Gio.	S. Fausta, S. Dario
	20	Ven.	S. Liberato Martire
	21	Sab.	SOLSTIZIO D'INVERNO - S. Pietro Canisio
	22	Dom.	Luna calante Ultimo quarto
			IV D'AVVENTO - S. Francesca Cabrini
52	23	Lun.	S. Giovanni da K., S. Vittoria
	24	Mar.	S. Delfino
	25	Mer.	DIES NATALIS SOLIS INVICTI - NATALE DEL SIGNORE
	26	Gio.	S. STEFANO PROTOM.
	27	Ven.	S. Giovanni Apostolo
	28	Sab.	Ss. Innocenti Martiri
	29	Dom.	S. Tommaso Becket
1	30	Lun.	S. Eugenio V., S. Ruggero
	31	Mar.	S. Silvestro Papa

LEVATA DEL SOLE: g. 1 ore 7:19 - g. 15 ore 7:31

TRAMONTO: g. 1 ore 16:39 - g. 15 ore 16:40



IN CUCINA....
FINOCCHI AL FORNO CON
MOZZARELLA E UOVA

INGREDIENTI

800 g di finocchi
200 g di mozzarella
4 uova
60 g di burro
formaggio grana grattugiato
sale
pepe nero



PREPARAZIONE:

Per realizzare i finocchi al forno con mozzarella e uova iniziate a lessare, o cuocere al vapore, i finocchi tenendoli piuttosto "al dente". Tagliateli a pezzetti regolari e raccoglieteli in una ciotola.

In un tegame fate sciogliere il burro, unite i finocchi a pezzetti e lasciateli colorire a fuoco moderato fino a quando saranno lievemente dorati. Salate e pepate quindi disponeteli in una pirofila imburrata.

Tagliate la mozzarella a fette e disponetela sui finocchi. Sgusciatevi sopra le uova e spolverate con una generosa dose di formaggio grana grattugiato.

Passate in forno preriscaldato a 160° per il tempo necessario a far sciogliere i formaggi, eventualmente passando in modalità grill per gli ultimi 2-3 minuti. Sfornate, aggiungete una macinata di pepe e servite i finocchi al forno con mozzarella e uova caldi o tiepidi.

nell'Orto

- Semina a dimora, in serra: agretto, lattuga da taglio, cicoria da taglio e da cogliere, spinacio e valeriana.
- Semina a dimora, in serra: ravanello, rucola, crescione, purché non si prevedano periodi troppo freddi.
- Altri lavori: se il terreno non è gelato, prepararlo alle coltivazioni primaverili, lavorando in particolare i terreni argillosi, al fine di beneficiare dell'azione strutturante del gelo e del disgelo sulle zolle.

in Giardino

- Piantagioni: Bulbose: piantare i bulbi a fioritura autunnale-primaverile, sempre che il terreno non sia gelato o intriso d'acqua. Controllare i bulbi e i tuberi conservati in cantina o nell'apposito locale, eliminare quelli marci. Rosai: metterli a dimora se il suolo è in buone condizioni. Alberi e arbusti: si possono piantare se si è certi che la temperatura rimanga ancora sopra lo zero per qualche giorno.
- Altri lavori: dove il terreno non è gelato, lavorarlo per la predisposizione alle piantagioni primaverili. Realizzare i ripari necessari alla protezione dal gelo per le piante più sensibili se non sono già stati fatti.



BRUNI SEMENTI

Via Mazzini, 26 20011 Corbetta (MI)
Tel. 02/9779148 - Fax 02/9779491
e-mail:bruni@sementibruni.com
www.sementibruni.com