

# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÌ

No se pèu sgheùà sens'ae.  
Bezèugna piggiane de càde e de freide.  
Tutti vorrievan piggia o dōce e lascia l'amào.  
Tutto ven a taggio, finn-a e unge da peà l'aggio.

## I PROVERBI DEL MESE

Non si può volar senz'ali.  
Bisogna sopportarne calde e fredde.  
Tutti vorrebbero avere il dolce senza l'amaro.  
Ogni cosa viene a taggio, anche le unghie da pelare l'aglio.

dal 21 - 3 al 20 - 4

ARVÌ

dal 21 - 4 al 21 - 5

1	LUNEDI	DE L'ANGIOU
2	MARTEDI	
3	MERCOLEDI	
4	ZEUGGIA	
5	VENERDI	
6	SABBO	
7	DOMENEGA	IN ALBIS
8	LUNEDI	
9	MARTEDI	
10	MERCOLEDI	
11	ZEUGGIA	
12	VENERDI	
13	SABBO	
14	DOMENEGA	
15	LUNEDI	
16	MARTEDI	
17	MERCOLEDI	
18	ZEUGGIA	
19	VENERDI	
20	SABBO	
21	DOMENEGA	
22	LUNEDI	
23	MARTEDI	
24	MERCOLEDI	
25	ZEUGGIA	ANNIVERSÀIO DA LIBERAZION
26	VENERDI	
27	SABBO	
28	DOMENEGA	
29	LUNEDI	
30	MARTEDI	

Questo mese prepariamo:

### STECCHI ALLA CREMA

Farina gr. 100; schienali gr. 100; burro gr. 100; una animella; due creste di pollo; due piccole cipolle; un litro di panna; un carciofo; 4 uova; un pugno di prezzemolo; pinoli; pane grattugiato; olio d'oliva; sale q.b.

Tritare una cipolla a metà del prezzemolo, salare e far soffriggere in circa 50 grammi di burro.

Sciogliere a freddo la farina nella panna ed unire al soffritto. Lasciar cuocere per mezz'ora circa mescolando continuamente. Unire quindi tre uova battute e riporre sul fuoco per ancora mezz'ora mescolando sempre. Tritare l'altra cipolla ed il rimanente prezzemolo e far soffriggere in un altro tegame con il burro rimasto e poco sale.

Tagliare a pezzetti piccoli le creste, gli schienali e l'animella ed unirli al secondo soffritto, lasciando cuocere una decina di minuti. Togliere quindi da quest'ultimo soffritto la metà circa del composto, passarlo al setaccio e riunirlo all'altra metà, lasciando cuocere ancora qualche minuto.

Togliere dal fuoco; formare con il primo composto delle palline, ed inserire all'interno un poco del ripieno; richiudere le pallottole, passarle nell'albume battuto e nel pane grattugiato; infilarle ognuna in uno stecco e friggere in abbondante olio bollente.

# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÌ

A testa a l'è a mègio da bestia.  
A sto mondo nisciun l'è necessàio.  
Chi troppo tia, a corda a se streppa.  
I spezià pazienza no ne vendan.

## I PROVERBI DEL MESE

La miglior parte della bestia è il capo.  
Nessuno a questo mondo è necessario.  
Chi troppo tira, la corda si strappa.  
Gli speziali non vendono pazienza.

dal 21 - 4 al 21 - 5

MAZZO

dal 22 - 5 al 21 - 6

1	MERCOLEDI	FESTA DÒ TRAVAGGIO
2	ZEUGGIA	
3	VENERDI	
4	SABBO	
5	DOMENEGA	
6	LUNEDI	
7	MARTEDI	
8	MERCOLEDI	
9	ZEUGGIA	
10	VENERDI	
11	SABBO	
12	DOMENEGA	ASCENSION DÒ SEGNÒ
13	LUNEDI	
14	MARTEDI	
15	MERCOLEDI	
16	ZEUGGIA	
17	VENERDI	
18	SABBO	
19	DOMENEGA	DE PENTECOSTE
20	LUNEDI	
21	MARTEDI	
22	MERCOLEDI	
23	ZEUGGIA	
24	VENERDI	
25	SABBO	
26	DOMENEGA	SS. TRINITÈ
27	LUNEDI	
28	MARTEDI	
29	MERCOLEDI	
30	ZEUGGIA	
31	VENERDI	

Questo mese prepariamo:

### ANATRA ALLE OLIVE ALLA MANIERA DI LA SPEZIA

Un'anatra; mezza cipolla; mezza carota; dieci olive verdi; dieci olive di Liguria; sedano; un cucchiato di salsa di pomodoro, oppure un cucchiato di conserva di pomodoro; burro; prezzemolo; brodo; sale q.b.

Preparare un tritato di cipolla, sedano, prezzemolo e carota e far soffriggere in abbondante burro.

Unire quindi l'anatra cosparsa di sale e far rosolare. Quando l'anatra sarà ben rosolata unire tre quarti di bicchiere di brodo, la metà delle olive intere e l'altra metà battuta nel mortaio; dopo poco aggiungere la salsa di pomodoro. Terminare la cottura e servire l'anatra cosparsa del sugo di cottura.



# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÌ

Vunzi e freiga poca breiga, ti guajae se ti porraie.  
L'è mègio èse invidiae che compatii.  
Tutto sta in to commensà, o resto ven da lè.  
Chi se mājā mā, a sò fadiga o no vedde mai cessā.

## I PROVERBI DEL MESE

Ungi e frega, è poca briga, guarirai se tu potrai.  
Meglio invidia destar che compassione.  
Tutto sta nel cominciare, poi il resto vien da solo.  
Chi male si marita, la sua fatica mai vede finita.

dal 22 - 5 al 21 - 6

ZÜGNO

dal 22 - 6 al 22 - 7

1	SABBO	
2	DOMENEGA	CORPUS DOMINI
3	LUNEDI	FESTA DA REPUBBLICA
4	MARTEDI	
5	MERCOLEDI	
6	ZEUGGIA	
7	VENERDI	
8	SABBO	
9	DOMENEGA	
10	LUNEDI	
11	MARTEDI	
12	MERCOLEDI	
13	ZEUGGIA	
14	VENERDI	
15	SABBO	
16	DOMENEGA	
17	LUNEDI	
18	MARTEDI	
19	MERCOLEDI	
20	ZEUGGIA	
21	VENERDI	
22	SABBO	
23	DOMENEGA	
24	LUNEDI	PATRON DE ZENA
25	MARTEDI	
26	MERCOLEDI	
27	ZEUGGIA	
28	VENERDI	
29	SABBO	
30	DOMENEGA	

Questo mese prepariamo:

### RAVIOLI DI ZUCCA AL SUGO

Per la pasta: farina; uova; sale. Per il ripieno: zucca Kg. 1; magro di vitello gr. 300; poppa di vitello gr. 100; cervella gr. 70; burro gr. 50; ricotta gr. 50; oppure mollica bagnata nel latte; tre uova; un pugno di formaggio parmigiano; pepe; sale q.b.

Pulire la zucca, romperla a pezzi e porla in casseruola con tanta acqua salata quanto basta per coprirla appena; lasciar cuocere per 15 minuti circa. A cottura ultimata, porre la zucca in una salvietta, strizzarla, e porla sotto un peso affinché esca il più liquido possibile. Dopo due ore circa, tritare finemente la zucca, porla in casseruola con il burro e il formaggio parmigiano, e far cuocere a fuoco lento sino che ogni liquido non sia completamente evaporato. Far rosolare, intanto, il magro di vitello e la poppa in abbondante burro e senza sale; scottare nel frattempo la cervella e togliervi la pellicola. Tritare allora finemente la poppa, il magro e la cervella, unendo la zucca già preparata, le uova intere, la ricotta o la mollica di pane, pepe e sale. Amalgamare il ripieno rimastando a lungo. Preparare quindi la pasta come indicato per i ravioli normali e riempirla allo stesso modo. Condire con sugo di carne e formaggio parmigiano.



Collezz. privata S. Finauri

**GENS**  
**LIGUSTICA**  
**IN ORBE**



Collezz. privata S. Finauri

**VALENTI EDITORE**  
*l'editore genovese  
per i genovesi*  
**GENOVA - Tel. 010.582611**



Collezz. privata S. Finauri

**GENS**  
**LIGUSTICA**  
**IN ORBE**



# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÏ

Chi fa do ben s'aspète do mà.  
O sangue in te venna e ghe l'emmo tùtti.  
Tùtti i giorni ne passa un.  
Chi non l'è bon pe lè o n'è bon manco pe-i atri.

## I PROVERBI DEL MESE

Chi fa del bene s'aspetti del male.  
Abbiamo tutti il sangue nelle vene.  
Tutti i giorni uno ne passa.  
Chi non è buono per se neppure è buono per gli altri.

dal 23 - 9 al 22 - 10



**OTTOBRE**

dal 23 - 10 al 22 - 11



1	MARTEDI	s. Teza do Gêrô
2	MERCOLEDI	ss. Angel Custodi
3	ZEUGGIA	s. Gerardo abbôu
4	VENERDI	s. Francesco de Assisi
5	SABBO	s. Placido
6	DOMENEGA	s. Bruno
7	LUNEDI	a Madonna do Rosário
8	MARTEDI	s. Pelagia
9	MERCOLEDI	s. Dionigi
10	ZEUGGIA	s. Daniele
11	VENERDI	s. Firmin v.
12	SABBO	s. Serafin
13	DOMENEGA	s. Cosmo re
14	LUNEDI	s.s. Callisto i.p.
15	MARTEDI	s. Tezo de Avila
16	MERCOLEDI	s. Edvige
17	ZEUGGIA	s. Ignazio
18	VENERDI	s. Lúcio s.
19	SABBO	ss. Glòane e Isacco
20	DOMENEGA	s. Irene
21	LUNEDI	s. Onofio
22	MARTEDI	s. Donato
23	MERCOLEDI	s. Manlio
24	ZEUGGIA	s. Antògno M. Claret
25	VENERDI	s. Crispin m.
26	SABBO	s. Evaristo
27	DOMENEGA	s. Fiorenzo
28	LUNEDI	ss. Simon e Giúdda
29	MARTEDI	s. Ermeteida
30	MERCOLEDI	s. Germanó
31	ZEUGGIA	s. Lucilla

Questo mese prepariamo:

## CREMA DI NOCI

Noci gr. 400; un pugno di formaggio parmigiano; mollica di pane; uno spicchio d'aglio; mezzo bicchiere di latte; olio d'oliva; sale q.b.

Rompere le noci e pulire i gherigli da ogni pellicola. Ammorbidire la mollica di pane nel latte fino ad ottenere un composto morbido. Pestare nel mortaio le noci, l'aglio ed il sale fino a che non siano una pasta, quindi aggiungere la mollica imbevuta ed il formaggio. Amalgamare aggiungendo a poco a poco l'olio d'oliva fino a che non si ottenga una crema. Prima di condire aggiungere un cucchiaino di acqua calda, la stessa in cui si sarà fatta bollire la pasta.

Morbida come un trasporto la crema delle noci serve a condire i pansoti di erbe liguri. Chi si trovasse sprovvisto di quelle sarebbe un po' inanimato, mancherebbe a lui la forza di reagire: mettiamo quella di stringere i denti e riprendere la strada. Il pansoto vuole questa crema perché diventa l'arricchimento, in dolce, delle punzecchianti erbetine di cui è fatto.



Via Gramsci - un mulo, un carro, un tram: trio dei vecchi tempi

**VALENTI EDITORE**



*l'editore genovese  
per i genovesi*

GENOVA - Tel. 010.582611

# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÏ

Chi troppo vêu süssà presto s'ingoa.  
Chi refia no l'è degno, e chi piggia resta in pegno.  
A fà cantà un orbo ghe vêu un sòdo,  
a fàlo taxei ghe ne vêu trei.

## I PROVERBI DEL MESE

Chi troppo vuol succhiar, presto s'ingolla.  
Chi rifiuta non è degno e chi piglia rimane impegnato.  
Per far cantare un orbo basta un soldo,  
ma ce ne vogliono tre per farlo smettere.

dal 23 - 10 al 22 - 11



**NOVEMBRE**

dal 23 - 11 al 21 - 12



1	VENERDI	o Giorno di Santi
2	SABBO	o Giorno di Morti
3	DOMENEGA	s. Silvia
4	LUNEDI	s. Carlo Borromeo
5	MARTEDI	s. Zaccaria profeta
6	MERCOLEDI	s. Lionardo abbôu
7	ZEUGGIA	s. Ernesto abbôu
8	VENERDI	s. Goffredo v.
9	SABBO	s. Teodilo
10	DOMENEGA	s. Leon Magno
11	LUNEDI	s. Martin de Tours
12	MARTEDI	s. Renato
13	MERCOLEDI	s. Diego
14	ZEUGGIA	s. Giocundo v.
15	VENERDI	s. Alberto Magno
16	SABBO	s. Agnese
17	DOMENEGA	s. Elisabetta d'Ungheria
18	LUNEDI	s. Oddon a.
19	MARTEDI	s. Fausto m.
20	MERCOLEDI	s. Benigno m.
21	ZEUGGIA	Presentazione da Madonna
22	VENERDI	s. Cecilia
23	SABBO	s. Clemente p.
24	DOMENEGA	Cristo Re
25	LUNEDI	s. Calisto v.
26	MARTEDI	s. Corrado
27	MERCOLEDI	s. Massimo v.
28	ZEUGGIA	s. Giacomo da Marca
29	VENERDI	s. Sallustio
30	SABBO	s. Andria ap.

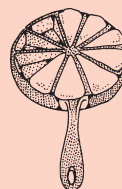
Questo mese prepariamo:

## FOCACCETTE DI POLENTA (MANENE)

Farina gr. 300; polenta cotta gr. 200; due patate; lievito di birra gr. 200; mezzo bicchiere d'olio d'oliva; olio; sale q.b.

Lessare le patate. Formare un impasto di farina, olio e lievito. Unire la polenta intiepidita e le patate passate al setaccio. Lasciar riposare almeno due ore. Con le dita unte formare delle focaccine e friggerle in abbondante olio.

Per Lella il paese era sperduto. Cinque ore di cammino. Ostinati passavano per brughiere. Raccoglievo colchici per farne mazzi (pendono subito il collo ed è peccato). Oltre la curva sei case. Dentro l'osteria di umidi travi crepitavano manene sul saltellante olio bollente.



In Piazza De Ferrari è "Felice" anche il Teatro

**GENS**  
**LIGUSTICA**  
**IN ORBE**

# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÏ

Bonn - e parolle e peje nisse.  
L'è megio un magro agiustamento  
che una grassa sentenza.  
Chi fa di gruppi resta in ta nassa.

## I PROVERBI DEL MESE

Buone parole e pere marce.  
Meglio magra transazione  
che una grassa sentenza.  
Chi fa nodi rimane nella nassa.

dal 23 - 11 al 21 - 12



**DEXEMBRE**

dal 22 - 12 al 20 - 1



1	DOMENEGA	Prima Domenega de Avventô
2	LUNEDI	s. Bibiani-a v.
3	MARTEDI	s. Francesco Saverio
4	MERCOLEDI	s. Barbara
5	ZEUGGIA	s. Zaccaria p.
6	VENERDI	s. Nicollà da Bari
7	SABBO	s. Ambroio
8	DOMENEGA	Seconda Domenega de Avventô / s.s. Concezion
9	LUNEDI	s. Sil
10	MARTEDI	a Madonna de Loreto
11	MERCOLEDI	s. Damaso
12	ZEUGGIA	s. Amelia
13	VENERDI	s. Luigi v.
14	SABBO	s. Glòane da Croze
15	DOMENEGA	Terza Domenega de Avventô
16	LUNEDI	s. Albinn-a
17	MARTEDI	s. Lazzaro v.
18	MERCOLEDI	s. Grazian v.
19	ZEUGGIA	s. Dario
20	VENERDI	s. Liberio m.
21	SABBO	s. Pè Censio
22	DOMENEGA	Quarta Domenega de Avventô
23	LUNEDI	s. Vittòia
24	MARTEDI	s. Adele
25	MERCOLEDI	s. Adele
26	ZEUGGIA	s. Steva
27	VENERDI	s. Glòane ap.
28	SABBO	ss. Martiri Innocenti
29	DOMENEGA	s. Tomaso Becket
30	LUNEDI	s. Gennio v.
31	MARTEDI	s. Silvestro p.

Questo mese prepariamo:

## MESS-CIUA

Fagioli gr. 250; ceci gr. 250; granfaro (grano duro) gr. 250; olio d'oliva; sale q.b.

Mettere a cuocere in reci-pienti, e in tempi diversi, i fagioli, i ceci, il grano. Quando avranno raggiunto quasi la cottura (controllare i diversi tempi) unirli con non molta acqua e portare a definitiva cottura. Aggiungere, poco prima di servire, un abbondante cucchiaino d'olio d'oliva.

Si ha notizia di questo piatto da renzo Bini, l'amico dell'Hotel Byron di Lerici. La racconta, la ricetta, con l'amore della sua terra per le tradizioni, per il giocoso occhieggiare al piatto malizioso e sereno. Mess-ciua è sì un piatto povero, ma presentato con garbo diventa un piatto da re. Al suo restaurant, l'estate del '73, cinquantotto teste coronate. La mess-ciua, tipica della zona di La Spezia, nacque tra gli scaricatori del porto. Tanta era la povertà che raccoglievano i legumi e il grano usciti dai sacchi: con quei miseri ingredienti crearono questo notissimo e delizioso piatto.



In Piazza Manin: "Steniamoci forti, comincia Via Assarotti"

**VALENTI EDITORE**



*l'editore genovese  
per i genovesi*

GENOVA - Tel. 010.582611



LÙNÀIO ZENEIZE 2002

MODDI DE DÌ	I PROVERBI DEL MESE
De votte bežùgna fà comme can chi nega. Va ciù unn'onsa de pratica che unn-a lìa de scienza. Chi fa do ben, ha ben e mègio, chi fa do mà, ha mà e pezo.	A volte far bežùgna come il cane che annega. Val più un'oncia di pratica che una libbra di scienza. Chi fa del bene ha bene e meglio, chi fa del male ha male e peggio.

dal 22 - 6 al 22 - 7  **LÙGGIO** dal 23 - 7 al 23 - 8 

	<b>1 LUNEDI</b> O Sanguo do Segnò	Questo mese prepariamo:  <b>FAGIOLINI IN FRICASSEA</b>  <i>Fagiolini gr. 700; burro; prezzemolo; uno spicchio d'aglio; due tuorli; un cucchiaino di formaggio parmigiano; mezzo limone; sale q.b.</i>  Lessare i fagiolini in acqua salata. Tritare finemente il prezzemolo e l'aglio e far soffriggere in abbondante burro, salando quanto basta. Unire i fagiolini, ben scolati, e far rosolare lentamente per un quarto d'ora circa; unire in ultimo i tuorli d'uovo battuti con il sugo di limone e pochissima acqua. Mescolare velocemente per un minuto e servire immediatamente.  Ai limitare di quell'orto s'arrampicavano su per le canne tese i fili dei fagioli. Ricciuti nelle loro piccole braccia che s'attaccano al sostegno esile ed insicuro della canna. In altri posti si arrampicano sulle frasche e fanno piccoli alberelli dove il tronco e i rami ficcati per terra, sono morti da mille anni. Esistenza, quella del fagiolo, che si pasce di essere sostenuto. Abbandonato striscerebbe. Il suo orgoglio è quello di servirsi d'un sostegno involontario.
	<b>2 MARTEDI</b> s. Oton	
	<b>3 MERCOLEDI</b> s. Tomàso ap.	
	<b>4 ZEUGGIA</b> s. Lisabetta	
	<b>5 VENERDI</b> s. Anògno Zaccaria	
	<b>6 SABBO</b> s. Maria Goretti	
	<b>7 DOMENEGA</b> s. Apollonio	
	<b>8 LUNEDI</b> s. Alberto eremita	
	<b>9 MARTEDI</b> s. Veronica v.	
	<b>10 MERCOLEDI</b> s. Segonda	
	<b>11 ZEUGGIA</b> s. Benito abbòu	
	<b>12 VENERDI</b> s. Fortūnon	
	<b>13 SABBO</b> s. Rico Imperatò	
	<b>14 DOMENEGA</b> s. Camillo de Lellis	
	<b>15 LUNEDI</b> s. Bonaventùra card.	
	<b>16 MARTEDI</b> Madonna do Carmo	
	<b>17 MERCOLEDI</b> s. Alescio conf.	
	<b>18 ZEUGGIA</b> s. Foderigo	
	<b>19 VENERDI</b> s. Simmaco p.	
	<b>20 SABBO</b> s. Elia Profeta	
	<b>21 DOMENEGA</b> s. Loenso da Brindisi	
	<b>22 LUNEDI</b> s. Maria Maddalena	
	<b>23 MARTEDI</b> s. Brigida	
	<b>24 MERCOLEDI</b> s. Cristin-a	
	<b>25 ZEUGGIA</b> s. Giacomo ap.	
	<b>26 VENERDI</b> s. Anna e Giachin	
	<b>27 SABBO</b> s. Ghelestin I p.	
	<b>28 DOMENEGA</b> s. Nazaio	
	<b>29 LUNEDI</b> s. Marta	
	<b>30 MARTEDI</b> s. Pù Cristologo	
	<b>31 MERCOLEDI</b> s. Ignasio de Loyola	








**GENS**  
**LIGUSTICA**  
**IN ORBE**

LÙNÀIO ZENEIZE 2002

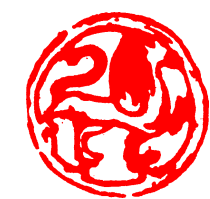
MODDI DE DÌ	I PROVERBI DEL MESE
Bežùgna avei sempre a voxe pe l'aia. Di pùgni in cè no se ne pèu da. I faeti son maschi e e parolle femmine. No se conosce o ben che quando o s'ha perso.	Bisogna sempre gridare. I pùgni in cielo non si possono dare. I fatti son maschi e le parole femmine. Il bene si conosce solo quando si è perso.

dal 23 - 7 al 23 - 8  **AGOSTO** dal 24 - 8 al 22 - 9 

	<b>1 ZEUGGIA</b> s. Arfonso de L.	Questo mese prepariamo:  <b>LUMACHE ALLA GRATICOLA</b>  <i>Lumache (quantità a piacere); olio d'oliva; sale q.b.</i>  Dopo aver lasciato esurgare le lumache per almeno una settimana nella crusca senza dar loro alcun alimento, porle in graticola a fuoco medio ponendo all'interno di ognuna un pizzico di sale e qualche goccia d'olio. La cottura potrà dirsi completa quando sarà asciugato l'olio e l'umido delle lumache. Servirle molto calde.  Per far soldi andavamo, ragazzi, a far lumache per il canale. Dopo la pioggia non si poteva portare il cesto. Si offrivano a Biagin, torte e farinate, quello della contrada di mezzo. Un giorno di bufera, col cesto pieno, traversammo per la consegna. Dentro, sul braciere, sfrigolavano già le condannate. Improvvisamente un urlo: "Biagin cose t'ho faeto!". Sul pavimento esangue s'espandeva inquivocabile il contenuto di una damigiana di vino da cinquanta litri. Nel saltellio del vuotare il vetro non aveva resistito.
	<b>2 VENERDI</b> s. Zèugio v.	
	<b>3 SABBO</b> s. Licia v.	
	<b>4 DOMENEGA</b> s. Gidane M. Viannej	
	<b>5 LUNEDI</b> s. Osvaldo	
	<b>6 MARTEDI</b> Trasfigurazion do Segnò	
	<b>7 MERCOLEDI</b> s. Gielan	
	<b>8 ZEUGGIA</b> s. Domenego	
	<b>9 VENERDI</b> s. Romano m.	
	<b>10 SABBO</b> s. Loenso m.	
	<b>11 DOMENEGA</b> s. Giesù v.	
	<b>12 LUNEDI</b> s. Giulian	
	<b>13 MARTEDI</b> s. Ippolito	
	<b>14 MERCOLEDI</b> s. Alfredo	
	<b>15 ZEUGGIA</b> Assorcion da Madonna	
	<b>16 VENERDI</b> s. Rocco	
	<b>17 SABBO</b> s. Settimio	
	<b>18 DOMENEGA</b> s. Elena	
	<b>19 LUNEDI</b> s. Italo	
	<b>20 MARTEDI</b> s. Bernardo Abbòu	
	<b>21 MERCOLEDI</b> s. Pio X p.	
	<b>22 ZEUGGIA</b> s. Maria Reginn-a	
	<b>23 VENERDI</b> s. Rùsca de Linna	
	<b>24 SABBO</b> s. Bertomè apost.	
	<b>25 DOMENEGA</b> s. Lodovico	
	<b>26 LUNEDI</b> s. Lùscandro m.	
	<b>27 MARTEDI</b> s. Monica vèda	
	<b>28 MERCOLEDI</b> s. Agostino	
	<b>29 ZEUGGIA</b> Madonna da Guardia	
	<b>30 VENERDI</b> s. Giavdencia	
	<b>31 SABBO</b> s. Anstide	



**VALENTI EDITORE**  
*l'editore genovese  
per i genovesi*  
**GENOVA - Tel. 010.582611**



LÙNÀIO ZENEIZE 2002

MODDI DE DÌ	I PROVERBI DEL MESE
Tùtti i tempi vegnan, basta saveili aspètà. Ogni legno o l'ha a sò càmoa. Chi sta in àto o no pensa mai che o pèu caze. Val ciù un bon nomme che tùtti i dinae do mondo.	A saperli aspettare, vengono tutti i tempi. Ogni legno ha il suo tarlo. Chi in alto stà non pensa giammai che può cadere. Meglio un buon nome che tutti i quattrini.

dal 24 - 8 al 22 - 9  **SETTEMBRE** dal 23 - 9 al 22 - 10 

**1 DOMENEGA**

s. Egidio abbòu

**2 LUNEDI**

s. Erpidio

**3 MARTEDI**

s. Grighen Magno p.

**4 MERCOLEDI**

s. Réusa de Vilelbo

**5 ZEUGGIA**

s. Vittorin

**6 VENERDI**

s. Umberto

**7 SABBO**

s. Reginn-a v.

**8 DOMENEGA**

s. Natività da Madonna

**9 LUNEDI**

s. Sergio p.

**10 MARTEDI**

s. Niccolò de Talentin

**11 MERCOLEDI**

s. Giacinto

**12 ZEUGGIA**

O nome de Maria

**13 VENERDI**

s. Gidane Crisostomo

**14 SABBO**

Guastorin da Croze

**15 DOMENEGA**

Madonna Addolorà

**16 LUNEDI**

s. Cornelio e Ceprian

**17 MARTEDI**

s. Roberto

**18 MERCOLEDI**

s. Giuseppe da Coperlino

**19 ZEUGGIA**

s. Zèna v.

**20 VENERDI**

s. Eustachio

**21 SABBO**

s. Mattè ap.

**22 DOMENEGA**

s. Maurizio m.

**23 LUNEDI**

s. Padre Pio

**24 MARTEDI**

s. Pacifico

**25 MERCOLEDI**

s. Relia v.

**26 ZEUGGIA**

s. Cosmo e Damian

**27 VENERDI**

s. Vigenso de Paoli

**28 SABBO**

s. Venceslao

**29 DOMENEGA**

s. Michè Arcangelo

**30 LUNEDI**

s. German v.

**S. PADRE PIO**

Questo mese prepariamo

**FUNGHI RIPIENI**

Otto funghi; magro di vitello gr. 100; puppa gr. 50; cervello gr. 50; due uova; mezza scarola; un mazzo di borragini; mezzo spicchio d'aglio; pinoli; maggiorana; noce moscata; sugo di carne; burro; brodo; sale q.b.; formaggio parmigiano.

Lessare le verdure. Tritare finemente le carni già scottate e rosolate in poco burro; versare in una terrina ed amalgamare unendo le uova, le verdure tritate, l'aglio ed i pinoli anche essi tritati, maggiorana, noce moscata, sale, pepe, formaggio parmigiano, la mollica di pane inzuppata nel brodo. Quando si sia ottenuto un composto omogeneo, disporlo all'interno di ogni cappello di fungo e spolverare la superficie con poco formaggio parmigiano. Disporre i funghi in una teglia unta di olio e cuocere in forno medio per una mezz'ora circa.



**GENS**  
**LIGUSTICA**  
**IN ORBE**



# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÏ

A poco pe votta s'è faeto Zena.  
No te lascià di pè se ti no é attaccòu de man.  
A croce cò o pan a se pèu sopportà.  
Dua ciù un gotto astrunnòu che un néuvo.

## I PROVERBI DEL MESE

Poco per volta Genova si è fatta.  
Non lasciar andare i piedi se con le mani non sei attaccato.  
La croce, se col pane, si sopporta.  
Un bicchiere incrinato dura più che uno nuovo.

dal 22 - 12 al 20 - 1

**ZENÀ**

dal 21 - 1 al 18 - 2

1	MARTEDI	s. Moae do Segnò
2	MERCOLEDI	s. Basiggio v.
3	ZEUGGIA	s. Genoveffa v.
4	VENERDI	s. Emílio e Aggeo
5	SABBO	s. Mela v.
6	DOMENEGA	Pasquella
7	LUNEDI	s. Raimondo
8	MARTEDI	s. Massimo m.
9	MERCOLEDI	s. Giulien
10	ZEUGGIA	s. Aldo s.
11	VENERDI	s. Igin
12	SABBO	s. Modesto
13	DOMENEGA	Battezz dō Segnò
14	LUNEDI	s. Dasso
15	MARTEDI	s. Mauro a.
16	MERCOLEDI	s. Marcello Pappa
17	ZEUGGIA	s. Antogno Abbù
18	VENERDI	s. Liberala v.
19	SABBO	s. Mario m.
20	DOMENEGA	s. Fabian e Bastian
21	LUNEDI	s. Agnese v.
22	MARTEDI	s. Vigenso m.
23	MERCOLEDI	s. Emerensian - a
24	ZEUGGIA	s. Francesco de Sales
25	VENERDI	Conversion de s. Paolo
26	SABBO	ss. Tito e Timoteo
27	DOMENEGA	s. Angela Merici
28	LUNEDI	s. Valerio
29	MARTEDI	s. Costanzo
30	MERCOLEDI	s. Martin - a m.
31	ZEUGGIA	s. Gioane Bosco

Questo mese prepariamo:

### CIMA ALLA GENOVESE

Punta di petto di vitello, annicella e pancetta in tutto gr. 500; sei tuorli d'uovo e due albumi; mollica di pane; schienali gr. 50; piselli gr. 100; formaggio parmigiano gr. 50; una manciata di pinoli; burro; una cipolla; prezzemolo; brodo; pepe; noce moscata; sale q.b.; pancia di vitello per involucri gr. 1.200.

Tritare grossolanamente la carne e porla a soffriggere insieme ad un tritato fine di cipolla e prezzemolo; far cuocere per un quarto d'ora circa inumidendo di tanto in tanto, con qualche cucchiaino di brodo. Togliere quindi la casseruola dal fuoco. Far scottare in acqua bollente gli schienali, tritarli ed unirli al soffritto precedente, insieme ai piselli, i pinoli, la mollica di pane inzupata nel brodo, il formaggio parmigiano e mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire ancora le uova battute, sale e le spezie. Riempire la pancia di vitello - già cucita strettamente su tre lati - con il composto ottenuto, lasciando uno spazio di circa metà della sacca; cucire anche l'ultimo lato ed avvolgere in abbondante garza o in un tovagliolo. Far cuocere in abbondante brodo di carne per circa due ore, punzecchiando la cima di tanto in tanto affinché non scoppi. Servire fredda e tagliata a fette sottili.

# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÏ

Co-a voentae se fa de tütto.  
Dove non gh'è malizia non gh'è peccòu.  
No pà còsa vèa ma a bòxte düan da Dènà a San Steva.

## I PROVERBI DEL MESE

Si fa di tutto con la volontà.  
Dove non c'è malizia, non c'è peccato.  
Non sembra cosa vera, ma duran le bugie da Natale a Santo Stefano.

dal 21 - 1 al 18 - 2

**FREVÀ**

dal 19 - 2 al 20 - 3

1	VENERDI	s. Vertiana v.
2	SABBO	Presentazion do Segnò
3	DOMENEGA	s. Blaso
4	LUNEDI	s. Gliberto
5	MARTEDI	s. Agia v. e m.
6	MERCOLEDI	s. Paolo Miki
7	ZEUGGIA	s. Teodoro m.
8	VENERDI	s. Giurmo Emiliani
9	SABBO	s. Polonia v. e m.
10	DOMENEGA	s. Arnaldo
11	LUNEDI	a Madonna de Lourdes
12	MARTEDI	s. Eulalia v.
13	MERCOLEDI	s. Eulalia v.
14	ZEUGGIA	s. Valentin m.
15	VENERDI	s. Faustini
16	SABBO	s. Giulian-a
17	DOMENEGA	Quinta de Quaresima
18	LUNEDI	s. Scimon v.
19	MARTEDI	s. Mansueto v.
20	MERCOLEDI	s. Eleuterio
21	ZEUGGIA	s. Pè Damiani
22	VENERDI	Cattedra de s. Pè
23	SABBO	s. Policarpo v.
24	DOMENEGA	Segonda de Quaresima
25	LUNEDI	s. Cesario
26	MARTEDI	s. Claudian m.
27	MERCOLEDI	s. Leandro
28	ZEUGGIA	s. Romano a.

Questo mese prepariamo:

### LATTE BRUSCO

Un litro di panna; farina gr. 100; quattro tuorli d'uovo; burro; due albumi; pane grattugiato, oppure semola; mezza cipolla; prezzemolo; olio; sale q.b.

Preparare un tritato di cipolla e prezzemolo salando e soffriggere in circa cinquanta grammi di burro. Ritirare dal fuoco ed unire la panna e la farina. Porre di nuovo sul fuoco, a fiamma lenta, e mescolare continuamente lasciando cuocere per circa mezz'ora. Ritirare la casseruola ed unire i tuorli battuti, amalgamare velocemente e porre nuovamente sul fuoco, continuando a mescolare, per un'altra mezz'ora. Versare la crema ottenuta in un piatto unto d'olio e farla raffreddare. Tagliare la crema solidificata a losanghe di media grandezza; immergerle nell'albume battuto e spolverarle con pane grattugiato o di semola. Friggere in abbondante olio bollente e servire caldissime.



Il freddo di Piazza R. da Novi non fa paura

**GENS**  
**LIGUSTICA**  
**IN ORBE**

# LÛNÄIO ZENEIZE 2002

## MODDI DE DÏ

Chi no vèu, no pèu e no gh'è obligòu.  
I ommi no se mezzian a parmi.  
L'è mègio unn-a còsa faeta che cento da fa.  
Chi se veste de ròba di atri, presto se spèggia.

## I PROVERBI DEL MESE

Chi non vuole non può e obbligato non è.  
Non si misura l'uomo con il palmo.  
Meglio una cosa fatta che cento da fare.  
Chi veste roba altrui presto si spoglia.

dal 19 - 2 al 20 - 3

**MARSO**

dal 21 - 3 al 20 - 4

1	VENERDI	s. Albin
2	SABBO	s. Basilio m.
3	DOMENEGA	Terga de Quaresima
4	LUNEDI	s. Caximi
5	MARTEDI	s. Teofilo
6	MERCOLEDI	s. Colista v.
7	ZEUGGIA	s. Ambrosio
8	VENERDI	s. Gioane do Segnò
9	SABBO	s. Francesca rom.
10	DOMENEGA	Quarta de Quaresima
11	LUNEDI	s. Costantin
12	MARTEDI	s. Massimiliano
13	MERCOLEDI	s. Rodrigo
14	ZEUGGIA	s. Melior R.
15	VENERDI	s. Cesari
16	SABBO	s. Erberto
17	DOMENEGA	Quinta de Quaresima
18	LUNEDI	s. Servio de Horta
19	MARTEDI	s. Gioseppe
20	MERCOLEDI	s. Liscianra
21	ZEUGGIA	s. Serapion
22	VENERDI	s. Calixta da Zena
23	SABBO	s. Turbio
24	DOMENEGA	de Parme
25	LUNEDI	Annunziation do Segnò
26	MARTEDI	s. Emanuele
27	MERCOLEDI	s. Augilia
28	ZEUGGIA	s. Sisto
29	VENERDI	s. Secondo
30	SABBO	s. Zozimo
31	DOMENEGA	s. Beniamino

Questo mese prepariamo:

### I "FRISCÈU CO ZEBIBBO"

Farina gr. 500; zucchero gr. 200; uovetta gr. 100; 4 uova; 1/4 di latte; lievito di birra gr. 25; un limone; un bicchiere d'olio di frantoio; zucchero vanigliato e sale q.b.

Mettere in un recipiente la farina, il latte, lo zucchero, il lievito di birra stemperato con un po' d'acqua tiepida, la buccia del limone grattugiata e un po' di sale. Agitare bene e a lungo col mestolo. Lasciare lievitare per circa tre ore. Unire l'uovetta. Scaldare in padella l'olio: quando è fumante, gettarvi a cucchiaiate l'impasto. Una volta ben gonfie e dorate - bastano pochi minuti di cottura - togliere le frittelle, scolarle, asciugarle su carta assorbente. Servirle caldissime, spolverizzate con zucchero vanigliato.



Corso Buenos Ayres una strada per il "Paradiso"



**VALENTI EDITORE**

*l'editore genovese  
per i genovesi*

**GENOVA - Tel. 010.582611**



A Tommaseo sono arrivati primi i cavalli



**VALENTI EDITORE**

*l'editore genovese  
per i genovesi*

**GENOVA - Tel. 010.582611**