



COMUN DI MAGNAN

# LUNARI DI MAGNAN PAL 2012

LUNARI PAL 2012 DI DUT CHEL CHE SI FÂS A MAGNAN, BILIRIS E BUERIIS DI CULTURE, DI SPORT E DUTIS LIS FIESTIS ORGANIZÂDIS PAR STÂ UN PÔC INSIEME, MANGJANT ALC DI BON. IL LUNARI AL E' STAT FAT PAR INIZIATIVE DE MINISTRAZION COMUNAL CUL JUTORI DES ASSOCIAZIONS DAL PAÏS.  
FOTOS, INFORMAZIONI, INIZIATIVIS E UNE VORE DI CONTIS, O PODÊS CJATALIS TAL SÎT DI INTERNET: [www.comune.magnanoiriviera.ud.it](http://www.comune.magnanoiriviera.ud.it).

IL LUNARI AL E' STÂT METÛT DONGJE DI  
PICCOLI FABRIZIO, MICHELIZZA CARLO E DOSE GIORDANO.

**BON 2012 A DUCJ... MANGJANT IN RIVIERE !**



# Zenâr

<b>1</b>	<b>Domenie</b>	<i>Prin dal An / Zornade de Pâs</i> ☾ Zovin di lune
2	Lunis	<i>San Basili il Grant</i>
3	Martars	<i>Sante Gjenoefe</i>
4	Miercus	<i>Sant Ermis</i>
5	Joibe	<i>Sante Melie</i>
<b>6</b>	<b>Vinars</b>	<i>Pifanie</i>
7	Sabide	<i>San Luzian / Zornade Naz. de bandiere Tricolôr</i> ■
<b>8</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Severin / Batisin dal Signôr</i>
9	Lunis	<i>San Giulian</i> ☾ Lune plene
10	Martars	<i>Sant Aldo</i>
11	Miercus	<i>San Paolin di Aquilee</i>
12	Joibe	<i>San Modest</i>
13	Vinars	<i>Sant Ilari</i>
14	Sabide	<i>Beât Duri di Pordenon</i> ■
<b>15</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Mauri Abât</i>
16	Lunis	<i>San Marcel Pape</i> ☾ Vecjo di lune
17	Martars	<i>San Antoni Abât</i>
18	Miercus	<i>Sante Faustine</i>
19	Joibe	<i>San Mario</i>
20	Vinars	<i>San Bastian e Fabian</i>
21	Sabide	<i>Sante Gnese</i> ■
<b>22</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Vincenz</i>
23	Lunis	<i>Sante Merenziane</i> ☾ Lune gnove
24	Martars	<i>San Francesc di Sales</i>
25	Miercus	<i>Conversion di San Pauli</i>
26	Joibe	<i>Sanz Tito e Timoteu</i>
27	Vinars	<i>Sante Anzule Merici</i>
28	Sabide	<i>San Tomâs d'Aquin</i> ■
<b>29</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Costant</i>
30	Lunis	<i>Sante Martine</i>
31	Martars	<i>San Zuan Bosco</i> ☾ Zovin di lune



## Meste cuinzade

### INGREDIENTS :

- 2 litros di aghe
- Sâl
- 200 grams di farine di blave
- 200 grams di farine di forment
- Scuete secje
- Spongje
- Lat

Preparà la meste (come par fâ une polente tenare), metint lis farinis te aghe salade quant che bol e lassant cwei par almancul miezore, messedant avonde spes.

Strucjale in t'une terine e taponâle cu la scuete secje, la spongje fondude e il lâ, alternant i strâts di meste e di scuete.

Une variànt di meste cuinzade si puès fâ metint a sedonadis in t'une terine la polentute : tra un strât e chel altri, si met la scuete fumade gratade e il formadi fresc gratat; quant che si rive tal'ultim strât si cuince cu la spongje fondude bulint.

Cui che nol stente, al mangje la cjâr e al lasse la polente



# Ferrari

*Apuntaments*

19 - Carnavàl a Bueriis  
organizàt de Pro Loco di Bueriis

1	Miercus	San Nocent Pape	
2	Joibe	La Madone Cereole	
3	Vinars	San Blàs Vescul	
4	Sabide	San Gilbert	■
<b>5</b>	<b>Domenie</b>	<b>Sante Aghite</b>	
6	Lunis	San Pauli Miki	
7	Martars	San Ricart Re	☾ Lune plene
8	Miercus	San Jeroni Emilian	
9	Joibe	Sante Polonie	
10	Vinars	Sante Scolastiche / Zornade dal Ricuart	
11	Sabide	La Madone di Lourdes / Zornade dal Malât	■
<b>12</b>	<b>Domenie</b>	<b>Sante Lalie</b>	
13	Lunis	Sante Foscje	
14	Martars	San Valantin / Fieste dai Morôs	☾ Vecjo di lune
15	Miercus	San Faustin	
16	Joibe	Sante Gjuliane / Joibe Grasse	
17	Vinars	Sante Mariane	
18	Sabide	San Simeon	■
<b>19</b>	<b>Domenie</b>	<b>San Conràt vesc.</b>	
20	Lunis	Sante Dele	
21	Martars	Sante Nore / Ultin di Carnavâl	☾ Lune gnove
22	Miercus	Sante Margarite di Cortone / La Cinise	
23	Joibe	San Livio	
24	Vinars	San Sergjo	
25	Sabide	San Cesari	■
<b>26</b>	<b>Domenie</b>	<b>San Romeo / Prime di Cuaresime</b>	
27	Lunis	San Gabrièl de Dolorade	
28	Martars	San Roman	
29	Miercus	San Gustin	



## Salamp cu l'asèt e civòle

### INGREDIENTS :

Salamp frèsc

Asèt

Civòle

Tajà fètis avonde grosis dal salamp (miòt se al'è un salamp frèsc). Gjavà la pièl atòt de fète e rosolalu in t'une pagjele di dutis dos li sbandis, lassant ch' al buti fûr il so grassin. Zontà l'asèt (une sedòn par ogni fète) e lassà cuèi cun flàme basse par almancul dis minûts intant che l'asèt al soampis.

Une variànt gustose 'e vèn fûr zontant la civòle. Si fàs rosolà cun poc ueli la civòle tajade a fètis, po dopo si zonte il salamp e si fàs cuèi dut insieme cun flame alte par quatri-cinc minûts. Si bute parsòte l'asèt e si lasse dut a cuei cun flame basse par dis minûts. Al devente un golosèt se si mangje compagnât cun qualchi fète di polente rustide . . .

Cuant che no si à fan, nol fàs gole ni pan e ni salam

*Notes*



# Març

1	Joibe	Sant Albin	☾ Zovin di lune
2	Vinars	San Cuinto	
3	Sabide	San Marino	■
<b>4</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Lucio / Seconde di Cuaresime</i>	
5	Lunis	Sant Adrian	
6	Martars	Sante Rose di Viterbo	
7	Miercus	Sante Perpetue e Felicite	
8	Joibe	San Zuan di Diu / Fieste des Feminis	☾ L. plene
9	Vinars	Sante Francescje Romane	
10	Sabide	San Simpli	■
<b>11</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Costantin / Tierce di Cuaresime</i>	
12	Lunis	San Massimilian	
13	Martars	San Rodri	
14	Miercus	Sante Matilde	
15	Joibe	Sante Luise Marillac	☾ Vecjo di lune
16	Vinars	Sanz Ilari e Tizian	
17	Sabide	San Patrizi	■
<b>18</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Ciril / Cuarte di Cuaresime</i>	
19	Lunis	San Josef / Fieste dal Pari	
20	Martars	Sante Sandre	
21	Miercus	San Benedet	
22	Joibe	San Benvignût	☾ Lune gnove
23	Vinars	San Turibi vescul	
24	Sabide	San Flavio	■
<b>25</b>	<b>Domenie</b>	<i>La Madone Nunziade / Cuinte di Cuaresime</i>	
26	Lunis	San Manuël	
27	Martars	Sante Guste	
28	Miercus	Sante Sperance	
29	Joibe	San Secondo	
30	Vinars	San Medeo	☾ Zovin di lune
31	Sabide	San Beniamin	■

*Spuntaments*

8 - Serade dedicate aes feminis curade de associazion "L'Ortica"

10 e 17 - Seradis di teatro a Biliris organizadis de Pro Loco di Biliris



## Panade

### INGREDIENTS:

400 gràms di pàn vècjo  
 1 litro di brût (ancje di dado)  
 Dos fuèis di orar  
 30 gràms di spongje  
 Formadi vècjo

Fas buli par almancul tre quarts d'ore tal brut (o tal àghe cun t'une tàce di làt), dût il pan vècjo tajat a fetis o a tocùts e l'orar, girànt di continuo, fin che al devente dût come une cremùte. Quànt che al'è dut bièl cuèt, si zonte la spongje (o qualchi sedòn di uèli di ulive) e si grate parsòte il formadi vècjo.

Pan e gabàn e stan ben dut 'l'an

*Notes*



<b>1</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sant Ugo / Domenie Ulive</i>
2	Lunis	<i>San Francesc di Paule</i>
3	Martars	<i>San Ricart</i>
4	Miercus	<i>San Doro</i>
5	Joibe Sante	<i>San Vincenz Ferrer</i>
6	Vinars Sant	<i>San Celestin</i> ☾ Lune plene
7	Sabide Sante	<i>San Zuan Bat. de la Salle</i> ■
<b>8</b>	<b>Domenie</b>	<i>Domenie di Pasche / San Redent</i>
<b>9</b>	<b>Lunis</b>	<i>Lunis di Pasche / Sante Marie di Cleofe</i>
10	Martars	<i>San Tarenzi</i>
11	Miercus	<i>San Stanislau</i>
12	Joibe	<i>San Giulio</i>
13	Vinars	<i>San Gildo</i> ☾ Vecjo di lune
14	Sabide	<i>Sante Liduine</i> ■
<b>15</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sant Anibal / Otave di Pasche</i>
16	Lunis	<i>Sante Bernardete di Lourdes</i>
17	Martars	<i>San Nicèt</i>
18	Miercus	<i>San Galdin</i>
19	Joibe	<i>Sante Erme</i>
20	Vinars	<i>Sante Adalgise</i>
21	Sabide	<i>San Selmo</i> ☾ Lune gnove ■
<b>22</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Cajo</i>
23	Lunis	<i>San Zorz</i>
24	Martars	<i>San Fedèl</i>
<b>25</b>	<b>Miercus</b>	<i>San Marc</i>
26	Joibe	<i>San Marcellin</i>
27	Vinars	<i>Santis Ide e Zite</i>
28	Sabide	<i>Sante Valerie</i> ■
<b>29</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sante Catarine di Siene</i> ☾ Zovin di lune
30	Lunis	<i>San Josèf Cottolengo</i>



## Mignestre di brovade e fasui

### INGREDIENTS:

Brovade  
Fasûj  
Civole  
Ueli  
Argiel  
Orâr e salvie

In t'une pagjele fas cuèi la civole tal ueli cun l'argiel fin che dût al cjàpe un bièl colôr indorât.

Zonte la brovade e i fasûj, un tic di sâl e pèvat, une fuèe di orâr e une di salvie e lasse dût a cuei fin ch'al covente.

Come che fasevin une volte i nestrìs vècjos, tu puedis zontà une buine tàce di vîn neri.

Sal mancje l'ardiel e ven buine ancje la crodie



# Mai

<b>1</b>	<b>Martars</b>	<i>San Josêf Artisan / Fieste dal Lavôr</i>
2	Miercus	<i>San Atanàs</i>
3	Joibe	<i>Sanz Filip e Jacum</i>
4	Vinars	<i>San Fulvio</i>
5	Sabide	<i>San Gotart</i>
<b>6</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Meni Savi</i> ☾ Lune plene
7	Lunis	<i>Sante Flavie</i>
8	Martars	<i>San Vitôr</i>
9	Miercus	<i>Sant Erman di Colonie</i>
10	Joibe	<i>Sant Antonin</i>
11	Vinars	<i>San Fabio</i>
12	Sabide	<i>San Pancrazi</i> ☽ Vecjo di lune
<b>13</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sante Mafalde / Fieste de Mame</i>
14	Lunis	<i>San Matie</i>
15	Martars	<i>San Doro</i>
16	Miercus	<i>Sant Ubalt</i>
17	Joibe	<i>San Pascâl</i>
18	Vinars	<i>San Zuan I pape</i>
19	Sabide	<i>San Ivo</i>
<b>20</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Bernardin di Siene / La Sense</i>
21	Lunis	<i>Sante Gjsele</i> ☾ Lune gnove
22	Martars	<i>Sante Rite di Cassie</i>
23	Miercus	<i>San Florinz</i>
24	Joibe	<i>La Madone dal Jutori</i>
25	Vinars	<i>San Grivôr VII pape</i>
26	Sabide	<i>San Filip Neri</i>
<b>27</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sant Ustin di Canterbury / Pentecostis</i>
28	Lunis	<i>San Milio</i> ☾ Zovin di lune
29	Martars	<i>San Massimin</i>
30	Miercus	<i>Sanz Canzio, Canzian, Canzianele</i>
31	Joibe	<i>Visitazion de Madone a Lisabete</i>

*Aggravaments*

Concors fotografic "Païs in rôse"  
curât de Pro Loco di Magnan

1 - "Fieste dai Roncs" a Biliris  
organizade de Pro Loco di Biliris

26 - Serade musicâl di primevere a  
Biliris organizade de Pro Loco di Biliris



## Fretae cu lis jerbis

INGREDIENTS :

Ûs

Jerbis dal nestri prat

Sâl

Spongje

La fretae furlane (morbide dentri e cun t'un tic di crostute par di fûr), e ven fâte dome cui ûs, cence zontà aghe, lâ o farine. Bisugne sbàti avonde a di lunc i ûs e metiu a cuei te spongje o tal ueli (une volte si doprave il saìn). La pagjele e 'a di sei avonde alte par ceche la fretae furlane e 'a di sei alte almancul tre dês.

Prime bisugne lessà dutis lis jerbis te aghe bulint cul sâl: il scolpît, i sparcs di ruscli, l'ardielût, i urtizzòns, une civòle frescje, i savòrs, il basili, un tic di mente e di tim. Gjavalis da l'aghe e taialis a tocuts fins. Falis rosolà cun pocje spongje e intant sbàti i us cul sâl e un tic di pevar. Zontà lis jerbis tai ûs e meti dut a cuei te pagjele, girant la fretae di dutis dos li sbandis par che fasi une biele crostute par di fûr.

Pan d'un di', ûf di une ore, lat di un minût e vin di un an

*Notes*



# Sagn

1	Vinars	Sant Justin	■
2	<b>Sabide</b>	San Marcelin / Fieste de Republiche	
3	<b>Domenie</b>	Sante Livie / SS. Trinitât - Tit. Par. Magnan	
4	Lunis	San Cuarin	☾ Lune plene
5	Martars	San Bonifazi	
6	Miercus	Beât Bertrand di Aquilee	
7	Joibe	San Norbert	
8	Vinars	San Severin	
9	Sabide	Sant Efrem	■
10	<b>Domenie</b>	Sante Diane / Corpus Domini	
11	Lunis	San Barnabe	☾ Vecjo di lune
12	Martars	Sant Onofri	
13	Miercus	Sant Antoni di Padue	
14	Joibe	Sant Eliseu	
15	Vinars	Sanz Vît e Modest	
16	Sabide	Sante Justine	■
17	<b>Domenie</b>	San Rainir	
18	Lunis	Sante Marine	
19	Martars	San Romualt	☾ Lune gnove
20	Miercus	Sant Etoze	
21	Joibe	San Luis Gonzaghe	
22	Vinars	San Nicêt di Aquilee	
23	Sabide	Sant Josêf Cafàs	■
24	<b>Domenie</b>	San Zuan Batiste	
25	Lunis	San Gjelmo	
26	Martars	San Virgili	
27	Miercus	San Ciril di Alessandrie	☾ Zovin di lune
28	Joibe	San Reneu vescul	
29	Vinars	Sanz Pieri e Pauli	
30	Sabide	Sante Lucine	■

*Aguntaments*

9 - Fieste dai Anzians a Magnan

23 - Gjte sociâl de Pro Loco di Biliris

23/24 e 29/30 - Fieste dai Croz a Bueriis  
organizade de Pro Loco di Bueriis



## Mignestre di rîs e lat

### INGREDIENTS :

1 Litro di lât  
1/2 Litro di àghe  
Sâl, Spongje  
Rîs

Mèti a bòli te pignàte il lât cu l'àghe, lassà bòli cun flâme basse.  
Zontà il rîs, une nòde di spòngje e dds sedòns di uèli di ulive.  
A plasè, zontà doi ròs di ûf par leà bèn la mignestre.

## Buliti

### INGREDIENTS :

Polente, Lât, Sâl

Te pagjele mèti la polente tajade a tocùts, zontà il lât e un tic  
di sâl. Lassà bòli cun flâme basse fin che il lât al devente une  
cremùte . . . .

Polente e lat bulit, cuatri salts e al e' digjerit

*Notes*



# Ku

*Avantaments*

1 e 7/8 - Fieste dai croz a Bueriis  
organizade de Pro Loco di Bueriis

13/15 - Fieste dal Struzzo a Magnan organizade dai Amators dal Balon  
di Biliris e Magnan

22 - Sante Messe te gleseute di S. Margarite a Prampar

Seradis di Cinema in place a Magnan curadis de Aministrazion Comunâl

<b>1</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sante Ester</i>
2	Lunis	<i>Sant Oton</i>
3	Martars	<i>Sant Tomàs</i> ☾ Lune plene
4	Miercus	<i>San Liodôr di Aquilee</i>
5	Joibe	<i>Sante Filomene</i>
6	Vinars	<i>Sante Marie Goretti</i>
7	Sabide	<i>San Claudio</i> ■
<b>8</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sant Adriano</i>
9	Lunis	<i>Sante Veroniche</i>
10	Martars	<i>San Piu I di Aquilee</i>
11	Miercus	<i>San Benedet Abât</i> ☾ Vecjo di lune
12	Joibe	<i>Sanz Ermacul e Fortunât</i>
13	Vinars	<i>San Rico</i>
14	Sabide	<i>San Camil di Lellis</i> ■
<b>15</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Buinevinture</i>
16	Lunis	<i>La Madone dal Carmelo</i>
17	Martars	<i>Sant Alessi</i>
18	Miercus	<i>San Fidri</i>
19	Joibe	<i>Sante Rine</i> ☾ Lune gnove
20	Vinars	<i>Sante Margarite</i>
21	Sabide	<i>San Laurinz di Brindisi</i> ■
<b>22</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sante Marie Madalene</i>
23	Lunis	<i>Sante Brigide</i>
24	Martars	<i>Sante Cristine</i>
25	Miercus	<i>San Jacum Ap. / Tit. Par. Bilirs</i>
26	Joibe	<i>Sante Ane e Juchin</i> ☾ Zovin di lune
27	Vinars	<i>San Celestin</i>
28	Sabide	<i>San Cels e Nazari</i> ■
<b>29</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sante Marte</i>
30	Lunis	<i>San Pieri di Ravene</i>
31	Martars	<i>Sant Ignazi di Lojole</i>



## Sope di rànis

### INGREDIENTS:

800 gràms di rànis frescsj

200 gràms di pàn vecjo

2 litròs di brût di verduris

20 gràms di Montàsio

30 gràms di jèrbe civòle

50 gràms di spòngje

2 sedòns di asèt di milùc

Sâl, pèvâr, farine di flôr, uèli di semencis.

In t'une pagjèle, rosolà lis rànis dopo vèlis infarinàdis, salàdis e impevatàdis, par fâlis crocà. Gjavalis, sgotàlis, bagnàlis cu l'asèt di milùc e lassàlis soaporì. In bande, rosolà lis verduris pal brût (civòle, caròte e sèlino), zontà lis rànis, zontà il brût di verduris e puartà a cuèi lis rànis. Quant che son cuètis, filtrà il brût e souessà lis rànis. Puartà in bulidùre il brût cu lis rànis souessàdis.

Mèti lis rànis tal plât font cu lis fètis di pan vecjo, une gratàde di formàdi Montàsio, zontà il brût bulint e mèti parsòre un tic di jèrbe civòle par bielèce.

Ë prins a protestâ e son i massepassûs

*Notes*



1	Miercus	Sant Alfons	
2	Joibe	Perdon di Assisi	☾ Lune plene
3	Vinars	Sante Lidie	
4	Sabide	San Zuan di Vianney	■
<b>5</b>	<b>Domenie</b>	<i>La Madone de Nêf</i>	
6	Lunis	Trasfigurazion di Nestri Signôr	
7	Martars	San Gaetan	
8	Miercus	San Meni	
9	Joibe	San Roman	☾ Vecjo di lune
10	Vinars	San Lurinz	
11	Sabide	Sante Clare di Assisi	■
<b>12</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Rufin</i>	
13	Lunis	Sanz Feliz e Fortunât	
14	Martars	San Massimilian Kolbe	
<b>15</b>	<b>Miercus</b>	<i>La Madone di Avost</i>	
16	Joibe	San Roc	
17	Vinars	San Rinalt	☾ Lune gnove
18	Sabide	Sante Eline	■
<b>19</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Marian</i>	
20	Lunis	Sant Bernart	
21	Martars	San Pio X Pape	
22	Miercus	Sante Madone Regjine	
23	Joibe	Sante Rose di Lime	
24	Vinars	San Bartolomiu	☾ Zovin di lune
25	Sabide	San Ludovî Re	■
<b>26</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Sandri</i>	
27	Lunis	Sante Moniche	
28	Martars	San Ustin	
29	Miercus	Martiri di San Zuan	
30	Joibe	Sante Faustine	
31	Vinars	Sant Aristide	☾ Lune plene



## Frico di patatis e civole

### INGREDIENTS:

- 600 grâms di patâtis frêscjs gratâdis
- 100 grâms di civole blâncje tajade a fetûtis
- 100 grâms di formâdi Montasio di doi mès gratât
- 100 grâms di formâdi Montasio di sis mès gratât
- 100 grâms di steisulis
- 1 sedòn di ueli di ulive
- Sâl e pevâr

In t'une pagjele di ches che no tàchin, meti il ueli e rosolâ lis patâtis e la civole.

Zontà a plasè sâl e pevâr e fâ cuèi, sclizzant dût cun t'une sedòn di lèn.

Quant che al'è dût cuèt, zontà ducj i formâdis e messedà bèn.

Par un quàrt d'ore girà avònde di spès il frico par indoràlu bèn di dûtis dôs lis bândis.

Cuant che no'nd e' te panazie, al e' di bant meti su la cjalderie



# Setembar

1	Sabide	San Gjdio	■
2	<b>Domenie</b>	Sant Elpidio	
3	Lunis	San Grivôr il Grant	
4	Martars	Sante Rosalie	
5	Miercus	Sante Taresie di Calcutta	
6	Joibe	San Berto	
7	Vinars	Sante Regjine	
8	Sabide	Nativitât de Madone ☾ Vecjo di lune	■
9	<b>Domenie</b>	San Sergjo	
10	Lunis	San Niculau di Talentin	
11	Martars	Sante Dore	
12	Miercus	Non di Marie Santissime	
13	Joibe	San Zuan Crisostomo	
14	Vinars	Sante Crôs	
15	Sabide	La Madone dolorade	■
16	<b>Domenie</b>	Sanz Corneli e Ciprian 🌐 Lune gnove	
17	Lunis	San Roberto Balarmin	
18	Martars	San Josef di Cupertino	
19	Miercus	San Zenâr di Napoli	
20	Joibe	SS. Martars Coreans	
21	Vinars	San Mateu Vangjelist	
22	Sabide	San Maurizi ☾ Zovin di lune	■
23	<b>Domenie</b>	San Lino	
24	Lunis	San Pacific	
25	Martars	Sante Cleofe	
26	Miercus	Sanz Cosme e Damian	
27	Joibe	San Vincenz de Pauli	
28	Vinars	San Venceslao	
29	Sabide	Sanz Michêl, Gabriêl, Rafaêl	■
30	<b>Domenie</b>	Sant Jaroni 🌐 Lune plene	

*Arantaments*

Incuintri cui fradis di Conco curât dai Donadors di Sanc di Magnan

13/16 - La Pro Loco di Magnan e partecipe a "Friuli doc" a Udin

20 - Serade musicâl a Magnan curade de Pro Loco di Magnan

23 - Fieste de Madone Dolorade a Bueriis

29 - Serade teatrâl a Biliris curade de Pro Loco di Biliris



## Gnocs di gries

### INGREDIENTS :

1 ûf  
60 grâms di spongje  
100 grâms di gries (semolino)  
Brût  
Formâdi vecjo  
Sâl

Impastà il gries, passât tal trevelin, cu l'ûf, la spongje smolade e un tic di sâl.

Cu la sedonute pal cafè, preparà dai gnocùs e butaju tal brût un tic cjalt.

Lassà cuèi par un quart d'ore dal moment che il brût al tache a bolì.

Mèti tal plât e zontà parsòre il formâdi vecjo gratât.

A panse plene no si capìs la fan

*Notes*



# Ostubar

1	Lunis	Sante Taresie dal Bambin Gesù
2	Martars	Sanz Agnui Custodis
3	Miercus	San Cjandit
4	Joibe	San Francesc / Patrono de Italie
5	Vinars	San Luìs Scrosop
6	Sabide	San Bruno
<b>7</b>	<b>Domenie</b>	<b>La Madone dal Rosari</b>
8	Lunis	San Demetri ☾ Vecjo di lune
9	Martars	San Dionis
10	Miercus	San Denêl
11	Joibe	San Firmin
12	Vinars	San Serafin
13	Sabide	San Eduart Re
<b>14</b>	<b>Domenie</b>	<b>San Calisto</b>
15	Lunis	Sante Taresie di Avile 🌐 Lune gnove
16	Martars	Sante Edwigie
17	Miercus	Sant Ignazi di Antiochie
18	Joibe	San Luche
19	Vinars	San Pieri d'Alcantara
20	Sabide	Sante Rene
<b>21</b>	<b>Domenie</b>	<b>Sante Ursule</b>
22	Lunis	San Donât 🌙 Zovin di lune
23	Martars	San Zuan di Capistran
24	Miercus	Sant Antoni M. Claret
25	Joibe	San Crispin
26	Vinars	San Varisto
27	Sabide	Sante Sabine
<b>28</b>	<b>Domenie</b>	<b>Sanz Simon e Gjude</b>
29	Lunis	Sanz Zenobio e Tarenzio 🌕 Lune plene
30	Martars	San Celsino
31	Miercus	Sante Lucile

*Avantaments*

14 - "Perdòn dal Rosari" a Magnan

21/28 - Mostre fotografiche a Magnan curade de Pro Loco di Magnan

26/28 - "Sapori di castagne e noci" a Magnan organizade de Pro Loco di Magnan

28 - "Cjamine internazionâl des cjastinis" a Magnan organizade de Maratona Magnano e de Protezion Civil di Magnan

28 - Rassegne corâl a Magnan organizade de associazion "Musicanova"

28 - Fieste de Madone des Graciis a Biliris



## Bueris, moncjs e balotis

INGREDIENTS:

Cjastinis dal Faèit

Se tu vuelis lis bueris, visiti di fà te cjastine un tajut cul curtis, parceche se nò ti sclòpe te fressorie...

Se tu vuelis lis moncjs, mèt a bòli lis cjastinis cence la scusse dure cun dòs sfuèis di orâr...

Se tu vuelis lis balotis, mèt a bòli lis cjastinis come che sòn, ma gjavilis almancul dal rìc...

Cui che nol cene, dute la gnot si remene

*Notes*



# Novembar

<b>1</b>	<b>Joibe</b>	<i>Il dì dai Sanz</i>
2	Vinars	<i>Il dì dai Muarz</i>
3	Sabide	<i>Sante Silvie</i> <span style="color: blue;">■</span>
<b>4</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Carli Borromeo / Fieste de Unitât Nazionâl</i>
5	Lunis	<i>Sanz Martars di Aquilee</i>
6	Martars	<i>San Demetrio</i>
7	Miercus	<i>Sant Ernest</i>
8	Joibe	<i>San Gofrèt</i> <span style="color: grey;">☾</span> Vecjo di lune
9	Vinars	<i>Sant Oreste</i>
10	Sabide	<i>S. Leon I il Grant</i> <span style="color: orange;">■</span>
<b>11</b>	<b>Domenie</b>	<i>San Martin</i>
12	Lunis	<i>San Renato</i>
13	Martars	<i>San Diego</i> <span style="color: grey;">☾</span> Lune gnove
14	Miercus	<i>Sante Clementine</i>
15	Joibe	<i>Sant Albert il Grant</i>
16	Vinars	<i>Sante Gjeltrude</i>
17	Sabide	<i>Sante Lisabete</i> <span style="color: blue;">■</span>
<b>18</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sant Odon</i>
19	Lunis	<i>Sante Matilde</i>
20	Martars	<i>Sant Otavi</i> <span style="color: grey;">☾</span> Zovin di lune
21	Miercus	<i>La Madone de Salût</i>
22	Joibe	<i>Sante Cecilie</i>
23	Vinars	<i>San Clement</i>
24	Sabide	<i>San Crisogun di Aquilee</i> <span style="color: orange;">■</span>
<b>25</b>	<b>Domenie</b>	<i>Sante Catarine di Alessandrie</i> <span style="color: red;">■</span> Crist Re
26	Lunis	<i>Sante Dolfine</i>
27	Martars	<i>San Valerian</i>
28	Miercus	<i>San Mansuèt</i> <span style="color: grey;">☾</span> Lune plene
29	Joibe	<i>San Gjralt</i>
30	Vinars	<i>Sant Andree</i>



## Suf di coce

### INGREDIENTS:

- 400 gràms di coce
- 50 gràms di spòngje
- 50 gràms di pansète
- 1 litro di aghe
- 100 gràms di farine di blàve
- Un pugnùt di fasûj lès

Lessà la coce in tante aghe. Sgòtâle e sclizzâle cun t'un piròn.  
In t'une pagjele indorà la pansète a tocùs cu la spongje e zontà la coce fin quant che je rosolàde ben.  
Mèti te pagjele l'aghe e quant che bôl, zontà la farine e i fasûj.  
Lassà bôli dût par miezore, girànt avonde spès par no fâ grùms.

Passât il glotidôr la robe no a savôr

*Notes*



# December

1	Sabide	San Ligjo	■
2	<b>Domenie</b>	San Cromazi / Prime di Avent	
3	Lunis	San Frances Saveri	
4	Martars	Sante Barbare	
5	Miercus	San Dalmazi	
6	Joibe	San Nicolò di Rari / Tit. Par. di Bueriis	☾
7	Vinars	Sant Ambròs	■
8	<b>Sabide</b>	La Madone Imacolade	
9	<b>Domenie</b>	San Sir / Seconde di Avent	
10	Lunis	La Madone di Laurèt	
11	Martars	San Damàs Pape	
12	Miercus	Sante Joane	
13	Joibe	Sante Luzie	☾ Lune gnove
14	Vinars	San Zuan de Cròs	
15	Sabide	San Teo	■
16	<b>Domenie</b>	San Florean / Tierce di Avent	
17	Lunis	San Lazar	
18	Martars	San Grazian	
19	Miercus	San Dario	
20	Joibe	San Libâr	☾ Zovin di lune
21	Vinars	San Pieri Canis	
22	Sabide	Sante Francescje Cabrini	■
23	<b>Domenie</b>	Sante Vitorie / Cuarte di Avent	
24	Lunis	Sante Irme	
25	<b>Martars</b>	Nadâl	
26	<b>Miercus</b>	San Scjefin Prin Martar	
27	Joibe	San Zuan	
28	Vinars	Sanz Inocenz Martarz	☾ Lune plene
29	Sabide	San Davide	■
30	<b>Domenie</b>	San Gjenio / Sante Famee di Nazareth	
31	Lunis	San Silvestri / Ultin di dal an	

*Aruntaments*

Concert di Nadâl a Magnan  
organizât dal Coro Musicanova

2 - Fieste di San Nicolo' e Fieste dal purcit a Bueriis  
organizadis de Pro Loco di Bueriis

22 - Nadâl in place a Magnan

26 - Fieste di San Scjefin a Biliris organizade de Pro Loco di Biliris  
Presepi in place a Magnan curât de Pro Loco di Magnan



## Tripis

### INGREDIENTS :

700 grams di tripis

30 grams di argjel

50 grams di pansete

1 tàce di vîn blânc

Caròte, civòle

Osmarìn, orâr, tim, brucjs di garoful

Uèli, sâl

Brût, Formàdi vecjo

Lavà lis tripis e metilis a cuèi te pignàte cun tante aghe bulint. Sgotàlis e tajalis a strissulis. In t'un atre pagjele indorà la caròte e la civòle tajadis a fetùtis finis cun pòc uèli. Zontà l'argjel a tocùs, i clâus e lis jèrbis lavàdis e pèadis in t'un macetùt. Dopo cinc-sis minùts, zontà lis tripis e saurìlis. Strucjà la tàce di vîn e lassàlu svaporì. Zontà il brût bulint fin a cuviergj lis tripis. Lassà bdi cun flâme basse par almancul une ore e mieze, fin che lis tripis 'e deventin ténaris. Gjavà il macetùt dès jerbis e meti tal plât cun parsòte tant formàdi vecjo gratat.

L'ore dal gustâ: pai siòrs e je cuant che an fan,  
pai pùars cuant che a'nd an

*Notes*



# INFORMAZIONI UTILI

## OSPEDALI CIVILI

<b>Gemona del Friuli</b>	
Centralino	0432.9891
Pronto Soccorso	118
Centro Unico Prenotazioni	
Visite ed esami	848.448.884

<b>San Daniele del Friuli</b>	
Centralino	0432.9491
Pronto Soccorso	118
Centro Unico Prenotazioni	
Visite ed esami	848.448.884
Informazioni n. verde	800.224822

<b>Udine</b>	
Centralino	0432.5521
Ospedale Informa	0432.554440
Unità Coronarica Mobile	118
Centro Unico Prenotazioni	
Visite ed esami	848.448.884

<b>Udine</b>	
Policlinico Universitario	
Centralino	0432.559111

<b>Casa di Cura Città di Udine</b>	
Centralino	0432.239111
U.R.P.	0432.205862
Centro Unico Prenotazioni	
Visite ed esami	848.448.884

<b>Croce Rossa Italiana</b>	
Tarcento	0432.792341
Udine - Centrale Operativa	0432.531531

## ORARIO AMBULATORI MEDICI

<b>Dott.ssa Di Giovanbattista Elisabetta</b>	
Ambulatorio	0432.791546
	cell. 329.3943016

<b>Magnano</b>	
Lunedì	09.00 - 12.00
	15.30 - 16.30 con app.
Martedì	09.00 - 12.00
Mercoledì	9.00 - 11.30 con app.
Giovedì	15.15 - 18.30
Venerdì	10.00 - 12.00
	12.15 - 13.15 con app.
Sabato	reperibilità fino ore 10.00

<b>Dott. Giandomenico Giovanni</b>	
Ambulatorio	0432.784981
<b>Billerio</b>	
Lunedì	8.00 - 11.30
Martedì	13.00 - 15.30
Mercoledì	16.00 - 19.00
Giovedì	13.00 - 15.30
Venerdì	8.00 - 11.30
Sabato	solo reperibilità

<b>Servizio Guardia Medica</b>	
Tarcento	0432.784389

Ambito Socio-Assistenziale	
Comune di Tarcento	0432.780672

## CHIAMATE D'EMERGENZA

<b>Emergenza sanitaria</b>	118
----------------------------	-----

<b>Carabinieri</b>	
Pronto intervento	112
Tarcento	0432.785333
Udine	0432.505380

<b>Polizia</b>	
Soccorso Pubblico	113
Stradale	0432.537711
Questura (centralino)	0432.413111
Prefettura (centralino)	0432.594111

<b>Vigili del Fuoco</b>	
Pronto intervento	115
Gemona del Friuli	0432.981222
San Daniele del Friuli	0432.957222
Udine	0432.538811

<b>Direzione Regionale Protezione Civile</b>	
Sala Operativa Emergenza	800.500.300

<b>Incendi Boschivi</b>	800.500.300
-------------------------	-------------

<b>ACI UDINE</b>	0432.626411
------------------	-------------

## SERVIZI DI PUBBLICA UTILITÀ

<b>C.A.F.C. (Acquedotto)</b>	800.713711
Servizio clienti e segnalazione guasti	

<b>ENEL</b>	800.900.800
Segnalazione Guasti	803.500

<b>Italgas (Gas)</b>	
Servizio Clienti	800.900.700
Segnalazione Guasti	800.900.777

<b>Telecom - Servizio Clienti</b>	187
-----------------------------------	-----

<b>Autoservizi SAF - Assistenza Clienti</b>	800.915303
---	------------

<b>Ferrovie Trenitalia - Assistenza Clienti</b>	892021
---	--------

<b>Poste e Telegraf Magnano</b>	0432.792693
---------------------------------	-------------

<b>Autostrade per l'Italia</b>	
Informazioni	800.269269
Viabilità	840.042121

## SERVIZI VARI

<b>Az. Servizi Sanitari N. 4 Medio Friuli</b>	
Distr. San. di Tarcento Segreteria	0432.780237
Prenotazioni Telefoniche CUP	800.423.445
Guardia Medica	0432.784389
Centro Salute Mentale	0432.792636
Servizio Veterinario	0432.780228

<b>Opera Pia Coianiz - Tarcento</b>	
Casa di Riposo	0432.780711

<b>Zaffiro</b> Via Cividina 56, Magnano in Riviera	
Casa di Riposo	0432.781222

<b>Parrocchie</b>	
San Giacomo Billerio	0432.783486
San Nicolò Bueriis	0432.783187
Santissima Trinità Magnano	0432.785252

<b>Scuole di Magnano</b>	
Scuola dell'Infanzia	0432.783616
Scuola Primaria	0432.785361

<b>Farmacia Magnano</b>	0432.785316
-------------------------	-------------

<b>Centro per l'impiego Tarcento</b>	0432.785397
--------------------------------------	-------------

## UFFICI MUNICIPALI

<b>Centralino</b>	0432.780911
<b>Anagrafe e Stato Civile</b>	0432.780924/25
Lun. Mar. Mer.	11.00 - 13.00
Giovedì	15.00 - 17.30
Venerdì	11.00 - 13.00
Sabato	09.00 - 11.00

<b>Segreteria</b>	0432.780915
Lun. Mar. Mer.	11.00 - 13.00
Giovedì	15.00 - 17.30
Venerdì	11.00 - 13.00
Sabato	09.00 - 11.00

<b>Ragioneria</b>	0432.780918
Lun. Mar. Mer.	11.00 - 13.00
Giovedì	15.00 - 17.30
Venerdì	11.00 - 13.00

<b>Economato</b>	0432.780926
Lun. Mar. Mer.	11.00 - 13.00
Giovedì	15.00 - 17.30
Venerdì	11.00 - 13.00

<b>Tributi</b>	0432.780917
Martedì	11.00 - 13.00
Giovedì	15.00 - 17.30

<b>Uff. Tecnico, Urbanistica, Lavori Pubblici</b>	0432.780920, 0432.780921, 0432.780922
Lunedì - Martedì Mercoledì	11.00 - 13.00
Giovedì	15.00 - 17.30
Venerdì	11.00 - 13.00
Sabato	09.00 - 11.00

<b>Polizia Municipale</b>	339.8851069, 0432.780912
Mercoledì	13.00 - 14.00

<b>Assistente Sociale</b>	
Ufficio Amministrativo	0432.780916
Martedì	11.00 - 12.00
Giovedì	15.00 - 16.30

<b>Segretario Comunale</b>	0432.780913
Giovedì	15.00 - 16.00

<b>Difensore Civico</b>	0432.780919
Mercoledì (a settimane alterne)	11.00 - 12.00

<b>Biblioteca Comunale</b>	0432.780969
Mercoledì	18.00 - 19.00
Sabato	11.00 - 12.00

## ORARIO DI RICEVIMENTO AMMINISTRATORI COMUNALI

<b>Sindaco</b>	
Mauro Steccati - Affari Generali e Personale	
Giovedì	15.00 - 17.00
Sabato	10.00 - 11.00

<b>Vice Sindaco</b>	
Andrea Venchiarutti	
Attività Produttive, Sanità, Politiche Sociali, Politiche Giovanili	
Giovedì (su appuntamento)	
Sabato (su appuntamento)	

<b>Assessore</b>	
Andrea Vidoni	
Urbanistica, Lavori Pubblici, Edilizia Privata, Agricoltura e Forestazione, Politiche Ambientali, Rifiuti solidi urbani	
Giovedì	15.00 - 16.00
Sabato (su appuntamento)	

Carlo Michelizza - Fabrizio Piccoli - Giordano Dose	
Cultura, Sport, Attività Ricreative, Rapporti con le Associazioni	
su appuntamento	

Bardo Muzzolini - Elisa Cignini	
Bilancio, Programmazione Patrimonio	
Sabato (su appuntamento)	

Stefano Del Medico - Politiche Energetiche	
Giovedì (su appuntamento)	

Luca Pascolo - Protezione Civile, Gestione territorio	
Sabato (su appuntamento)	

Per fissare gli appuntamenti telefonare all'ufficio segreteria n. 0432.780915	
---	--

## ASSOCIAZIONI

<b>Amatori Calcio Billerio - Magnano</b>	
Presidente Fabio Revelant	
Borgo Foranesi, 77	
Magnano in Riviera	340.9804608

<b>Associazione Cacciatori</b>	
Presidente Mauro Vidoni	
Via Latteria, 22	
Magnano in Riviera	339.5719874

<b>Associazione Coro Musicanova</b>	
Presidente Norberto Urli	
Via Cividina, 50	
Magnano in Riviera	0432.784753

<b>Associazione Luca (Onlus)</b>	
Lorenzo De Stalis	
Via Roma 3	
Magnano in Riviera	0432.792255

<b>Associazione Friulana Donatori Sangue</b>	
Sezione di Magnano in Riviera	
Presidente Fabio Revelant	
B.go Foranesi, 77	
Magnano in Riviera	340.9804608

<b>Associazione Nazionale Combattenti e Reduci</b>	
Presidente Valentino Zurini	
Via Pozz - Bueriis	
Magnano in Riviera	0432.783465

<b>Associazione Nazionale Alpini</b>	
Via degli Alpini	
Magnano in Riviera	
Gruppo di Magnano in Riviera/Bueriis	
Capogruppo Gianluca Tomat	0432.791388
Gruppo di Billerio	
Capogruppo Ivano Muzzolini	0432.794933

<b>Associazione Pro Loco Magnano</b>	
Presidente Marco Merluzzi	
Via Roma, 80	
Magnano in Riviera	0432.783425

<b>Associazione Pro Billerio</b>	
Presidente Sergio Galantini	
Borgo San Giacomo, 28	
Magnano in Riviera	339.4496488

<b>Associazione Pro Loco Comunità di Bueriis</b>	
Presidente Roberto Gerussi	
Via Julia Augusta, 65	
Bueriis	0432.784134

<b>Associazione Balarins de Riviere</b>	
Presidente Elisa Cignini	
Via Prampero	
Magnano in Riviera	329.0730675

<b>A.S.D. "Maratona Magnano"</b>	
Presidente Livio Goi	
Via Roma, 49	
Magnano in Riviera	0432.784754

<b>A.S.D. Riviera</b>	
Presidente Lorenzo Fabbro	
Via degli Alpini - C.P. 5	
Magnano in Riviera	347.7269237

<b>Squadra Volontari Antincendio</b>	
Presidente Alessandro Beinat	
Via Prampero, 23	
Magnano in Riviera	0432.791455

<b>Associazione Cjalà Indenant</b>	
Presidente Imperio Ferro	
Via Cividina, 2	
Magnano in Riviera	0432.792617

<b>Gruppo Corale Bueriis</b>	
Presidente Onelia Burelli	
Via Julia Augusta, 45	
Magnano in Riviera	0432.785953

<b>Consorzio Forestale La Mont</b>	
Presidente Alessandro Rizzi	
Via Divisione Julia, 36	
Magnano in Riviera	0432.784157

<b>Società Sportiva Azzurra</b>	
Presidente Luca Pesamosca	
Via Cividina 1	
Magnano in Riviera	0432.783824

<b>Associazione Udinese Club "Nestor Sensini"</b>	
Presidente Alessandro Revelant	
B.go Venchiaredo 9 - Billerio	
Magnano in Riviera	347.0321214

<b>Associazione L'Ortica</b>	
Presidente Sandra Scrosoppi	
Borgo Polla, 22	
Magnano in Riviera	0432.791456

<b>Associazione L'Alba</b>	
Referente Pierette Bovisi	
Via Prampero, 68 - Magnano in Riviera	

<b>Associazione A.C.A.T.</b>	
Associazione dei Club degli Alcolisti in trattamento del Gemonese, Canal del Ferro e Valcanale	
Referente per Magnano Pietro Merluzzi	
Via Roma, 60	
Magnano in Riviera	0432.785726

<b>Associazione Il mondo che verrà</b>	
Presidente Luana Sicco	
Via Nazionale, 40	
Magnano in Riviera	0432.977332

<b>Associazione A.S.D. Centro Rashmi</b>	
Presidente Laura Ginetti	
Via Roma, 50	
Magnano in Riviera	0432.1721329



# RACCOLTA PORTA A PORTA DI CARTA E IMBALLAGGI DI PLASTICA

**Orario di conferimento:** a partire dalle ore 20.00\* del giorno precedente fino alle ore 6.00 del giorno di raccolta.

\* a partire dalle ore 17.00 per le utenze non domestiche (aziende, scuole, istituzioni, ecc.)

**Giorno e orario di raccolta:** SABATO, a partire dalle ore 6,00.

**Turni di raccolta:** carta e imballaggi in plastica+lattine vengono raccolti a settimane alterne (una settimana carta, quella successiva imballaggi in plastica+lattine e così via).

Il recupero dei giorni festivi è evidenziato in corsivo e segnalato dall'asterisco (\*)

## GENNAIO 2012

SABATO 7	CARTA
SABATO 14	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 21	CARTA
SABATO 28	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

## FEBBRAIO 2012

SABATO 4	CARTA
SABATO 11	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 18	CARTA
SABATO 25	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

## MARZO 2012

SABATO 3	CARTA
SABATO 10	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 17	CARTA
SABATO 24	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 31	CARTA

## APRILE 2012

SABATO 7	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 14	CARTA
SABATO 21	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 28	CARTA

## MAGGIO 2012

SABATO 5	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 12	CARTA
SABATO 19	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 26	CARTA

## GIUGNO 2012

VENERDÌ 1*	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 9	CARTA
SABATO 16	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 23	CARTA
SABATO 30	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

## LUGLIO 2012

SABATO 7	CARTA
SABATO 14	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 21	CARTA
SABATO 28	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

## AGOSTO 2012

SABATO 4	CARTA
SABATO 11	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 18	CARTA
SABATO 25	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

## SETTEMBRE 2012

SABATO 1	CARTA
SABATO 8	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 15	CARTA
SABATO 22	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 29	CARTA

## OTTOBRE 2012

SABATO 6	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 13	CARTA
SABATO 20	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 27	CARTA

## NOVEMBRE 2012

SABATO 3	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 10	CARTA
SABATO 17	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 24	CARTA

## DICEMBRE 2012

SABATO 1	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
VENERDÌ 7*	CARTA
SABATO 15	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 22	CARTA
SABATO 29	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

\*recupero di festività

Per informazioni: A&T 2000 SpA (numero verde 800 482760) - Ufficio Tecnico Comunale (tel. 0432-780921)



# istruzioni per la raccolta porta a porta

## CARTA E CARTONE

### RIFIUTI AMMESSI

- Giornali, riviste, libri, quaderni, volantini pubblicitari, fogli di carta, corrispondenza varia, piatti e vassoi di sola carta (non plastificati) purché puliti
- Imballaggi di detersivi e alimenti (es. scatole di pasta, biscotti, pizza; buste di farina, zucchero, ecc.)
- Scatole di cartone (purché piegate)
- Contenitori cartonati per bevande (es. succhi di frutta, latte, ecc.)

### RIFIUTI NON AMMESSI

- Carta sporca o contaminata
- Carta catramata, assorbente, paraffinata, oleata, vetrata, tovaglioli o fazzoletti usati, ecc. carta carbone, carta o copertine plastificate
- Sacchi per prodotti per l'edilizia

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Carta e cartone vanno conferiti all'interno degli appositi bidoncini gialli oppure all'interno di scatole di cartone o sacchi di carta; in alternativa legare la carta con dello spago.

### IMPORTANTE!

- Tutti gli imballaggi in carta o cartone devono essere conferiti privi di evidenti residui.
- Non utilizzare sacchetti di plastica per conferire la carta.

## IMBALLAGGI IN PLASTICA E LATTINE

### RIFIUTI AMMESSI

- Bottiglie di acqua, bibite, succhi, latte, ecc.
- Flaconi, contenitori e barattoli per prodotti alimentari, detersivi, saponi, prodotti per l'igiene della casa e della persona, cosmetici
- Confezioni rigide per dolci (scatole trasparenti e vassoi interni ad impronte)
- Contenitori flessibili/rigidi per alimenti (affettati, formaggi, frutta, verdura, ecc.)
- Buste e sacchetti per alimenti (pasta, riso, patatine, caramelle, surgelati, ecc.)
- Vaschette porta-uova e porta-alimenti
- Contenitori per yogurt, creme di formaggio, dessert
- Pellicole da imballaggio (es. cellophan per imballare gruppi di bottiglie)
- Lattine in alluminio, scatolette e barattoli in metallo per alimenti, tappi e coperchi metallici, fogli e vaschette in alluminio
- Coperchi di contenitori e tappi in plastica
- Cassette e retine per prodotti ortofrutticoli
- Blister o contenitori rigidi e sagomati
- Scatole e buste per confezionamento di capi d'abbigliamento (camicie, biancheria intima, ecc.)
- Gusci sagomati, barre, chips da imballaggio in polistirolo espanso
- Vaschette in polistirolo per alimenti
- Sacchi, sacchetti, shoppers
- Vasi monouso per vivaisti

### RIFIUTI NON AMMESSI

- Articoli casalinghi (secchi, scolapasta, ciotole, ecc.)
  - Giocattoli, custodie per CD, musicassette ecc.
  - Piatti, bicchieri e posate di plastica
  - Grucce appendiabiti, borse, zainetti, sporte per la spesa
  - Posacenere, portamatite, cartelle portadocumenti
  - Vasi e sottovasi, bidoni e cestini portarifiuti
  - Barattoli e sacchetti per colle, vernici, solventi, lubrificanti, ecc.
  - Nylon e teli di pacciamatura
  - Materiali per edilizia ed impiantistica (tubi, cassette, cavi elettrici)
  - Sacchi per materiali da costruzione quali calce, malte, cementi, colle, ecc.
  - Componentistica ed accessori auto, copertoni e camere d'aria
  - Imballaggi con evidenti residui di contenuto (sostanze pericolose, non pericolose o putrescibili)
  - Tuniche per combustibili, tubi e canne per irrigazione
- Rifiuti ospedalieri (siringhe, sacche per plasma, contenitori per liquidi fisiologici)

### MODALITÀ DI RACCOLTA

- Gli imballaggi in plastica e le lattine vanno conferiti all'interno degli appositi sacchetti azzurri forniti dal Comune oppure all'interno di sacchetti trasparenti.

### IMPORTANTE!

- Gli imballaggi in plastica e le lattine devono essere conferiti privi di evidenti residui

**I RIFIUTI CONFERITI IN MANIERA NON CONFORME NON VERRANNO RACCOLTI**

LA COLLABORAZIONE DI TUTTI È INDISPENSABILE: CON UN SEMPLICE GESTO POSSIAMO EVITARE NOTEVOLI SPRECHI DI RISORSE A BENEFICIO NOSTRO E DELL'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO