



COMUN DI MAGNAN

# LUNARI DI MAGNAN PAL 2013

LUNARI PAL 2013 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. IL LUNARI AL È STAT FAT PAR INIZIATIVE DE MINISTRAZION COMUNAL CUL JUTÔRI DES ASSOCIAZIONS DAL PAÏS. FOTOS, INFORMAZIONI, INIZIATIVIS E UNE VORE DI CONTIS, O PODÊS CJATALIS TAL SÎT DI INTERNET: [www.comune.magnanoinriviera.ud.it](http://www.comune.magnanoinriviera.ud.it).

IL LUNARI AL È STÂT METÛT DONGJE DI PICCOLI FABRIZIO, MICHELIZZA CARLO E DOSE GIORDANO, CUL PREZIÔS JUTÔRI DAL PROF. DANELUTTO ANTONINO.

BON 2013 A DUCJ!

# Zenar

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



## Bellis Perennis L.

(Compositae)

(Bellis, dal latino *bellus* = bello, leggiadro, grazioso, elegante).

Ital.: pratolina comune, margheritina, primavera.  
Friul.: pensîr, pinsîr, margaritute.

*Pianta erbacea perenne, alta 5-15 cm. Foglie tutte in rosetta basale. Capolino solitario con fiori periferici ligulati, bianchi e spesso inferiormente arrossati; i fiori centrali sono tubulosi, gialli. Fiorisce tutto l'anno. Cresce un po' dovunque: prati, incolti, presso gli abitati...*

- **In cucina** si usano le foglie giovani e tenere solitamente raccolte prima della fioritura. Vengono aggiunte ad altre verdure crude, consumate in insalata e decorate con i fiori della pratolina stessa. Miste ad altre buone erbe spontanee, sono impiegate anche per gustose minestre.

- **Nella medicina popolare** la parte aerea della pratolina viene utilizzata come diuretico, sudorifero, espettorante; per uso esterno le sue proprietà benefiche sono sfruttate in caso di traumi, contusioni, distorsioni e lesioni della pelle.

Secondo un'antica usanza il thé di foglie di pratolina è consigliato ai bambini gracili. Nel Medioevo venivano attribuite a questa pianta virtù profetiche nel campo dell'amore. Da qui la diffusa consuetudine di interrogare i suoi fiori periferici ligulati: "m'ama, non m'ama...".

# Fevrâr

*Spuntaments*

10 - Carnevâl cui fruts a Bueriis  
organizât de Pro Loco Bueriis

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



## Primula Vulgaris Hud. = Primula Acaulis L. (Primulaceae)

*Primula*, dall'aggettivo latino *prima* col suffisso diminutivo *-ula*, perché è una delle prime piante a fiorire nel corso dell'anno; *vulgaris* è aggettivo latino = comune).

Ital.: primula comune, primavera, occhio di civetta.

Friul.: pestelâc, pestelache, rose di madrâc, flôr di primevere, gialût, primevere, pivichis, pivète, zelnòc, pestelâz.

*Pianta erbacea perenne con fiori portati da un peduncolo lanuginoso lungo 4-7 cm, cosicché le foglie sono tutte basali. La corolla è gialla, con una macchia più scura alla base di ciascun lembo. Fiorisce da febbraio ad aprile nei prati, nelle siepi e nei boschi.*

- **In cucina** si utilizzano le foglie giovani e tenere raccolte in primavera. Crude, si prestano per gustose insalate, spesso decorate con i fiori della pianta stessa; sono anche consumate lesse come gli spinaci, oppure utilizzate in frittate, risotti, minestrone, zuppe, torte salate.

- **La medicina popolare** attribuisce alle radici proprietà antireumatiche, antigottose ed espettoranti, mentre i fiori sono considerati soprattutto blandi sedativi ed antispastici, oltre che espettoranti.

*Notes*

# Març

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

*Spuntaments*

8 - Serade dedicate aes feminis curade de Associazion "L'ortica"

9 e 16 - Seradis di teatro par furlan a Biliris organizadis de Pro Loco di Biliris

23 - Incuintri cun l'Associazion "Cjalà Indenant"



## Allium Ursinum L.

(Liliaceae)

(Allium, nome romano dell'aglio, forse dal celtico *all* = bruciante; *ursinum* è aggettivo latino = dell'orso).

Ital.: aglio orsino.

Friul.: ài.

Pianta erbacea perenne alta 20-40 cm circa, con bulbo oblungo, sottile, biancastro. Le foglie sono due, ovato-lanceolate, ristrette in un lungo picciolo. L'infiorescenza è un'ombrella con numerosi (fino a 20) fiori bianchi.

Predilige luoghi umidi ed ombrosi; fiorisce in maggio-giugno.

- **In cucina** si usano le foglie giovani, che trovano largo impiego come condimento di sughi, minestre, insalate, patate lessate, frittate. Possono sostituire egregiamente l'aglio comune coltivato (*Allium sativum*) nella preparazione della pastasciutta all'aglio, olio e peperoncino.

Le foglie appena raccolte, mondare e poste in sacchetti chiusi, possono essere conservate congelandole.

- **Nella medicina popolare** le foglie fresche (con l'essiccazione va persa buona parte dell'olio essenziale) vengono utilizzate come l'aglio comune con proprietà antisettiche, ipotensive, depurative, diuretiche, antielmintiche.

Le foglie dell'aglio orsino sono simili a quelle velenose del mughetto, che però sono prive di picciolo e più rigide: per fugare qualsiasi dubbio è sufficiente sfregare una foglia che, se è di aglio orsino, emana prontamente il caratteristico odore agliaceo.

*Notes*

# April

*Apuntaments*

25 - Aniversari de Liberazion

25, 27/28, 30 - Fieste dai Roncs a Biliris

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



## Pulmonaria Officinalis L.

(Boraginaceae)

(Pulmonaria, dal latino *pulmo*, *pulmonis* = polmone, perchè la pianta era ritenuta salutare per i polmoni; *officinalis*, aggettivo dal latino *officina* = officina, farmacia, riferito a pianta usata in farmacia, cioè medicinale).  
Ital.: polmonaria, polmonaria maggiore.  
Friul.: polmonarie, tabac salvadi.

Pianta erbacea perenne, pelosa, alta mediamente 20 cm circa. Foglie ovali-ellittiche con macchie chiare. Infiorescenze in cime scorpioidi; corolla tubulosa a 5 lobi ovali, dapprima rosea, poi violetta. Cresce nei boschi di latifoglie, su suolo ricco e umido; fiorisce in marzo-maggio.

- **In cucina** si utilizzano le foglie raccolte in marzo-aprile (le prime, piccole) e in giugno-agosto (dopo la fioritura, più grandi). Possono essere consumate lesse come gli spinaci e in minestre; sono gustosi anche i giovani fusti fioriferi lessati e conditi con buon olio, sale e formaggio grana.  
- **La medicina popolare** le riconosce proprietà espettoranti, emollienti, diaforetiche. Secondo la teoria della signatura di Paracelso, poichè le foglie macchiate della polmonaria ricordano vagamente il polmone, questa pianta era ritenuta efficace contro le malattie dell'apparato respiratorio.

*Notes*

# Mai

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

*Aruntaments*

“Païs in Rose”, concors fotografic organizât de Pro Loco di Magnan

1 e 4/5 - “Fieste dai Roncs” a Biliris

25 - Serade di musiche a Biliris



## *Diplotaxis Tenuifolia (L.) Dc.* (Cruciferae)

(*Diplotaxis*, dal greco *diplûs* o *diploos* = doppio e *taxis* = fila, serie, per i semi disposti in doppia serie; *tenuifolia* è aggettivo latino = dalla foglia tenue, sottile).

Ital.: falsa rucetta, rucetta selvatica.

Friul.: rucule salvadie, rucule di campagne.

*Pianta erbacea perenne, alta fino a 50 cm. Foglie glabre o quasi, pennato-partite, presenti solo nella parte inferiore del fusto. Fiori gialli a 4 petali disposti a croce.*

*Il suo habitat è costituito da ambienti ruderali, incolti aridi e sabbiosi; fiorisce da maggio ad ottobre.*

- **In cucina** si impiegano le foglie giovani e tenere raccolte in primavera: hanno un marcato sapore di rucola. Raramente sono consumate in insalata da sole; solitamente vengono aggiunte ad altre verdure, alle quali conferisce un apprezzato gusto piccante. Poche foglie crude tagliuzzate possono essere impiegate su pizza, pastasciutta, uova sode, contorni, minestre; cotte, invece, (contorni, riso alla rucetta...) perdono parte dei componenti, come ad esempio la vitamina C.

- Come pianta officinale trova applicazione esclusivamente **nella medicina popolare**: risulta espettorante e antiscorbutica. La falsa rucetta era considerata una pianta afrodisiaca: nel Medioevo era assolutamente bandita dai giardini monastici. La farina ottenuta dai suoi semi può sostituire quella di semi di senape.

*Notes*

# Sagn

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

## A sntaments

Palio dai Borcs

Torneo "Riviera" organizât de ASD Riviera

2 - Torneo di balon "Romeo Piccoli" organizât de ASD Riviera

8 - Fieste dai Anzians a Magnan

22 - Gjte sociâl cun la Pro Biliris

29/30 - Sagre dai Croz a Bueriis



## Papaver Rhoeas L. S.L.

(Papaveraceae)

(Papaver, nome latino della pianta, forse dal celtico *papa* = pappa, alla quale si aggiungevano preparati a base di papavero per addormentare i bambini; *rhoeas*, dal greco *rheo* = scorro, per la caducità dei petali).

Ital.: papavero comune, rosolaccio.

Friul.: papàver, papàvar, povâr, pavari, confenòn.

*Pianta erbacea annua, con peli ispidi. Fusto alto fino a 60 cm, foglie pennate. Fiori solitari lungamente pedunculati con 4 petali rosso-scarlatti, spesso con una macchia nera alla base.*

*Cresce nei campi di cereali, nei ruderi, e nelle macerie; fiorisce in maggio-luglio, ma anche in agosto-settembre.*

*- In cucina tra marzo e aprile si raccolgono le giovani foglie della rosetta basale, che possono venir consumate anche crude in insalata; sono però consigliate lessate e condite con olio e formaggio, oppure in minestre, frittate, torte salate. Con i semi si decorano e si aromatizzano pane, torte e biscotti, mentre con i petali freschi si colorano sciroppi e bevande.*

*- Nella medicina popolare è considerato blando sedativo ed ipnotico, emolliente; utile pure contro la tosse e la raucedine. Con i boccioli o i petali del rosolaccio un tempo le ragazze tingevano le labbra e rinvigivano le gotte.*

Notes

# Keri

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

*Arantaments*

“6° Festival Morenico del Folklore”  
organizât dal Grop Folk. Balarins de Riviere

Cinema in Place a Magnan

5/6/7 e 13/14 - Sagre dai Croz a Bueriis

19/20/21 - Festa dello Struzzo a Magnan



## Cichorium Intybus L.

(Compositae)

(Cichorium, dal gr. *kichora* = andare per campi; tale nome potrebbe derivare dall'arabo; *intybus*: nome con cui Virgilio indicava la cicoria selvatica).

Ital.: cicoria, radicchio, occhi di gatto, bruttona.

Friul.: ladric, lidric, radic, lidric di prât.

Pianta erbacea perenne, ispida, alta anche oltre 1 metro, con linfa lattea. Foglie basali pennatopartite o pennatosette, ma anche intere; quelle del fusto lanceolate. Capolini numerosi, aperti al mattino, con soli fiori ligulati azzurri (raramente rosa o bianchi). È comune in orti, incolti, lungo le vie; fiorisce in luglio-ottobre.

- **In cucina** si utilizzano le giovani foglie, ancora tenere, della rosetta basale (alla fioritura risultano più coriacee ed amare): vengono recise e consumate crude in insalata, oppure lessate o in minestre. Non si disdegnano neppure le radici raccolte in primavera, lessate e condite, dal sapore amarognolo molto gradevole e dall'accertato effetto depurativo. Con i fiori si possono decorare le insalate. Con la radice torrefatta si prepara il caffè di cicoria.

- **In fitoterapia** le radici della cicoria sono assai utili: possiedono proprietà coleretiche, ipoglicemizzanti, eupeptiche, diuretiche e debolmente lassative. Anche le foglie fresche mangiate in insalata sono ipoglicemizzanti e stimolano le funzioni intestinali, epatiche e renali.

*Notes*



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



## Sambucus Nigra L.

(Caprifoliaceae)

(*Sambucus* è nome latino di piante - già usato da Plinio - di derivazione greca: da *sambyke* = strumento musicale costruito coi rami del sambuco privi di midollo; *nigra* è aggettivo latino: *niger* = nero).

Ital.: sambuco, sambuco nero.

Friul.: savût, saût, saudâr, savudâr, saiúc moro, saul, gnéul, sambocâl; i frutti: pòmule.

Arbusto o alberetto alto fino a 4 m, a scorza grigiasta e con midollo bianco all'interno. Foglie opposte, imparipennate, di odore forte se stropicciate. Infiorescenze in corimbi; fiori a 5 petali bianchi. Frutto: una drupa globosa, nerastra, con 1 solo seme. Vive in ambienti vicini all'uomo: boschi umidi (perlopiù ai margini), siepi, presso le case di campagna. Fiorisce in maggio-giugno.

- **In cucina** le infiorescenze fresche vengono utilizzate per farne frittelle; trovano impiego anche per aromatizzare liquori, dolci e il vino bianco (lo rendono "moscato"); favoriscono la conservazione delle mele nelle cassette. Con i frutti maturi si fanno marmellate e sciroppi. Questi ultimi si ottengono lasciando in vaso al sole per tre settimane alcuni strati di frutti alternati a strati di zucchero: il liquido che ne risulta viene diluito a piacere con acqua per una buona bibita dissetante.

- **In fitoterapia** i fiori del sambuco tradizionalmente sono ritenuti diuretici, depurativi, sudoriferi, utili contro malattie da raffreddamento e influenza, bradicardizzanti.

Coi frutti maturi si può fare uno sciroppo antivomitivo (metà succo e metà zucchero: a bicchierini nella giornata), oppure una marmellata lassativa (1 kg di frutti + 1,5 kg di zucchero: cuocere a fuoco lento fino a consistenza di marmellata). Altro buon lassativo: frutti di sambuco, cotti con mele e prugne.

# Setembar

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

*Arantaments*

12, 15 - La Pro Loco di Magnan e partecipe a Friuli Doc

20 - Serade di Musiche in Place a Magnan organizade de Pro Loco Magnan

22 - Fieste de Madone dolorade a Bueriis

28 - Serade di teatro par furlan a Biliris organizade de Pro Loco di Biliris



## Satureja montana L.

subsp. VARIEGATA (Host) Ball  
(Labiatae)

(Satureja, dal latino saturare = saziare, perchè la pianta già presso i Romani era utilizzata in cucina; oppure dal latino satura = piatto risultante da una mescolanza di erbe o di frutti aromatizzati con foglie di questa specie; oppure ancora dal latino satyrus = satiro, con allusione alla presunta azione afrodisiaca della pianta).  
Ital.: santoreggia montana, erba acciuga, erba di San Giuliano.  
Friul.: perdòn, salugèe; anche: isòpo.

Pianta perenne, aromatica, legnosa alla base, alta 20-30 e più. Foglie opposte, lineari-lanceolate, coriacee, ghiandolose. Fiori solitamente in verticillastri di 2-3, corolla roseo-pallida, con la fauce punteggiata di violetto-porporino. Cresce in prati aridi, luoghi sassosi e rocciosi, su calcare. Fiorisce in luglio-novembre.

- **In cucina** le foglie, fresche e finemente tritate, danno aroma a intingoli, ripieni e zuppa di pesce; più comunemente vengono impiegate per aromatizzare carni (sono considerate fra i migliori correttivi della carne selvatica), formaggi e legumi (soprattutto fagioli: limitano la formazione di gas intestinali o ne favoriscono l'espulsione); entrano nella composizione di liquori digestivi.

- **In fitoterapia** la pianta è ritenuta blanda stimolante del sistema nervoso, digestiva e carminativa, mentre per uso esterno è utile nelle ferite e contro la caduta dei capelli.

*Notes*

# Ostbar

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

*Avantaments*

13 - Perdon dal Rosari a Magnan

21, 28 - Mostre fotografiche a Magnan

25/26/27 - 13<sup>e</sup> Fieste des Cjastinis organizade de Pro Magnan

27 - 15<sup>e</sup> Cjaminade des Cjastinis organizade de Maratona Magnano e dal Grop Volontaris Parefuc

27 - Fieste de Madone des Graciis a Biliris



## Rosa canina L.

(Rosaceae)

(Rosa è nome latino di questo genere; potrebbe avere radice celtica = rosso; *canina* è aggettivo latino di chiaro significato, qui usato forse perché un tempo si riteneva che la radice servisse per curare sia la rabbia dei cani che le persone da essi morsicate).

Ital.: rosa selvatica comune, rosa canina, rosa di macchia, rosa di siepe. Friul.: garoful di strie, röse salvadie, rosâr salvadi, baracecûl; il corpo fruttifero: forecûl, spicecûl, stropecûl.

Arbusto alto fino a due metri e più, molto ramificato, con robuste spine uncinat. Foglie imparipennate e fiori a 1-3, superati dalle foglie inserite alla loro base, con corolla grande (diametro: 4-7 cm) a petali rosei solo sui lobi e quasi bianchi nel resto. Il falso frutto a maturità diventa carnoso, piriforme, rosso. Cresce in boscaglie, cespuglieti, siepi, prati aridi, strade di campagna. Fiorisce in maggio-luglio.

- **In cucina** con i petali si decorano le insalate, si preparano gustose frittelle e delicate marmellate; I falsi frutti vengono raccolti in agosto-settembre o tardo autunno, preferibilmente dopo le prime gelate; sono impiegati in marmellate, gelatine, sciroppi, the, liquori. Poiché la vitamina C viene distrutta dal calore, alla marmellata (che richiede cottura) si preferisce la conserva, che si prepara pulendo bene la parte carnosa, frullandola ed aggiungendovi una pari quantità di zucchero.

- **In fitoterapia** i fiori vengono utilizzati come antidiarroici, astringenti (contro infiammazioni orofaringee e della congiuntiva); i falsi frutti sono indicati negli stati febbrili da raffreddamento, nella cefalea vasomotoria e nelle carenze di vitamina C.

*Notes*

# Novembar

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



## Helianthus Tuberosus L. (Compositae)

(*Helianthus*, dal greco *hèlios* = sole e *ànthos* = fiore; *tuberosus*, essendo la pianta dotata di tuberi sviluppati come patate).  
Ital.: topinambur, girasole del Canadà, patata del Canadà, tartufo di canna.  
Friul.: cartùfule, cartùfule todescje.

*Pianta perenne, ispida, con rizomi ingrossati in tuberi irregolari e con fusto eretto alto fino a due metri. Foglie grandi, ovate, acuminate. Capolini giallo-dorati, grandi, (diametro: 3-7 cm).*

*È frequente nei ruderi e negli incolti; viene anche coltivato per i tuberi commestibili.  
Fiorisce in agosto-ottobre.*

*- In cucina i tuberi, raccolti in autunno (e fino a febbraio) al momento del consumo per evitare che si disidratino, hanno un gusto simile a quello del carciofo: dopo essere lavati e pelati vengono solitamente stufati con burro, olio e prezzemolo o lessati e conditi a fette in insalata o cotti al forno; sono utilizzati anche fritti come le patate, in frittelle, purea, frittate, risotti, minestre. Nella cucina tradizionale piemontese costituiscono, lessati, una apprezzata verdura da intingere nella bagna cauda.*

*- Nella medicina popolare i tuberi venivano impiegati in caso di dispepsia e uricemia.  
L'alto contenuto di insulina rende i tuberi adatti all'alimentazione dei diabetici.*

# Dicember

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

## Arantaments

8 - Fieste dal Purcit a Bueriis organizade de pro Loco di Bueriis

21 - Incuintri cun l'Associazion "Cjalà Indenant"

24 - Nadâl in Place a Magnan

26 - Fieste di San Scjefin a Biliris

Presepi in Place a Magnan e si impie l'Arbul di Nadâl in Place



## Ruscus Aculeatus L.

(Liliaceae)

(*Ruscus*, nome latino della pianta, forse dal latino *bruscus* in quanto i getti giovani, commestibili, hanno un gusto un po' amaro, oppure derivato dal latino *rusticus* = campagnolo, villano, in quanto i contadini se ne servivano per difendere formaggi e vivande dai topi, da cui il nome "pungitopo"; *aculeatus* è aggettivo latino e si riferisce alle foglie aculeate).

Ital.: pungitopo, ruscolo, rusco.

Friul.: ruscli, rùssul (i getti: sparcs di ruscli).

È una pianta sempreverde, dioica, alta fino a 60 cm e più; ha rami appiattiti (= cladodi) a mo' di foglia, con una spina apicale. I fiori, bruno-verdastri e lunghi circa 2,5 mm, sono inseriti al centro del cladodio. Il frutto è una bacca rossa sferica del diametro di 1 cm.

Vive su pendii aridi, siepi e soprattutto in boschi caducifogli piuttosto soleggiati.

- **In cucina** i germogli primaverili, dal sapore amarognolo, sono consumati come gli asparagi: lessati e conditi, in frittate, in risotti. Talvolta vengono conservati sott'olio, previa cottura.

- **In fitoterapia** al rizoma del pungitopo vengono riconosciute proprietà capillarotrope (è antiedematoso e antinfiammatorio, vasocostrittore della microcircolazione periferica: contro varici, edemi, flebiti, emorroidi, crampi degli arti inferiori...) e diuretiche.

Notes





Comune di  
Magnano in Riviera



## CALENDARIO 2013

### Raccolta porta a porta carta e imballaggi in plastica + lattine

**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).

#### CENTRO INTERCOMUNALE DI RACCOLTA RIFIUTI DIFFERENZIATI:

**INVERNALE = Ora solare**

MARTEDÌ dalle ore 9.00 alle ore 13.00

SABATO dalle ore 8.00 alle ore 12.00

**ESTIVO = Ora legale**

MARTEDÌ dalle ore 15.00 alle ore 19.00

SABATO dalle ore 8.00 alle ore 12.00

### ANNO 2013

#### GENNAIO

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

#### FEBBRAIO

SABATO 2	CARTA
SABATO 9	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 16	CARTA
SABATO 23	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

#### MARZO

SABATO 2	CARTA
SABATO 9	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 16	CARTA
SABATO 23	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 30	CARTA

#### APRILE

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

#### MAGGIO

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

#### GIUGNO

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

#### LUGLIO

SABATO 8	CARTA
SABATO 13	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 20	CARTA
SABATO 27	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

#### AGOSTO

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

#### SETTEMBRE

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

#### OTTOBRE

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

#### NOVEMBRE

SABATO 2	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 9	CARTA
SABATO 16	IMB. IN PLASTICA + LATTINE
SABATO 23	CARTA
SABATO 30	IMB. IN PLASTICA + LATTINE

#### DICEMBRE

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

Per informazioni:

Ufficio Tecnico Comunale: tel. 0432/780921

A&T 2000 S.p.A.: numero verde 800 482760

# 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 dolciumi (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