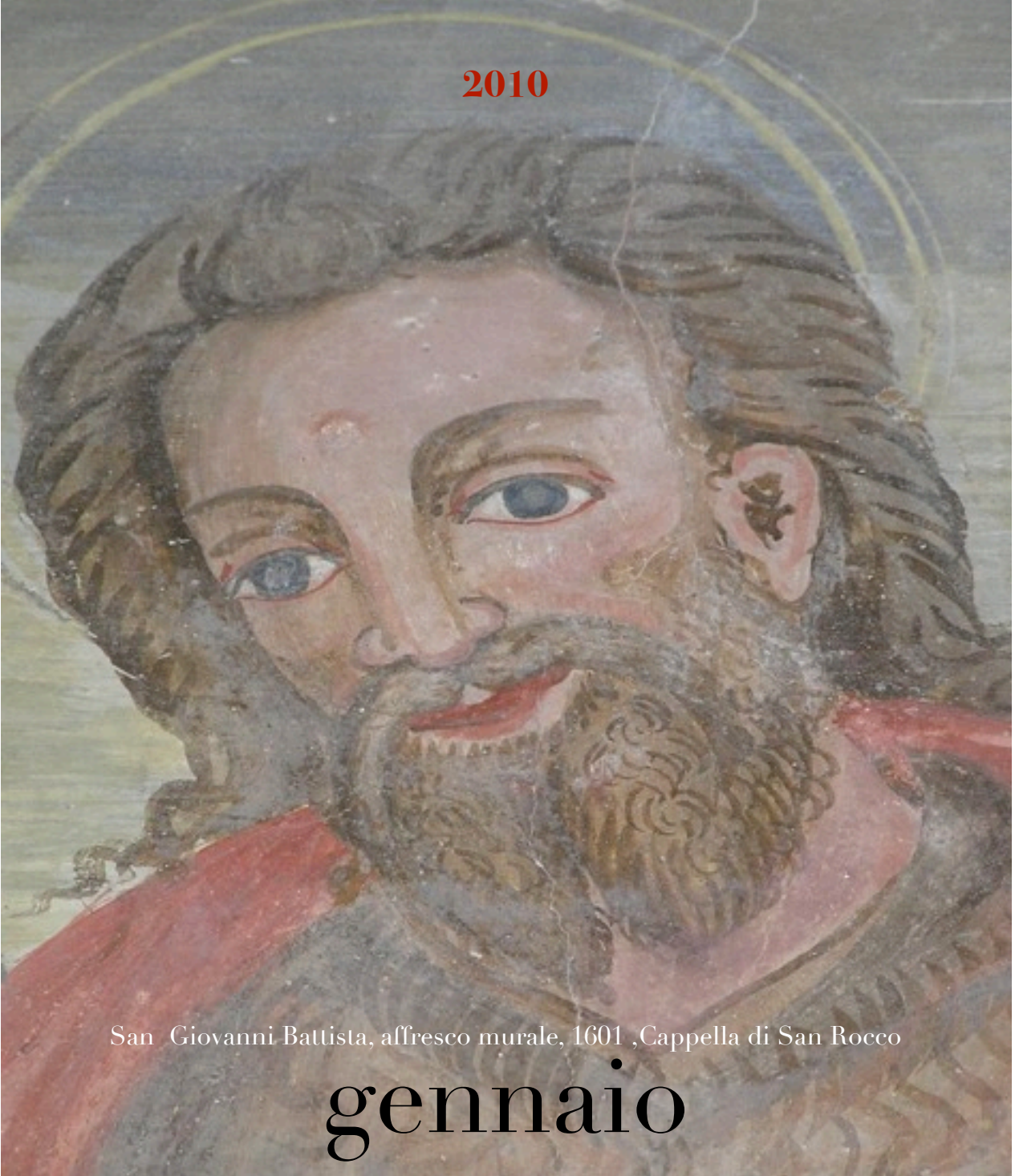


2010



San Giovanni Battista, affresco murale, 1601, Cappella di San Rocco

gennaio

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SanVincens, l'inver a buta ij dent

Il 22 gennaio (S.Vincenzo) l'inverno "morde" e si preparano i giorni della "merla", i più freddi dell'anno

2010



San Giovanni Battista, affresco murale, secolo XV, Cappella di San Grato

febbraio

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
1	2	3	4	5	6 	7 
8	9	10	11	12	13	14 
15	16	17	18	19	20	21
22 	23	24	25	26	27	28 

Sant'Antoni, pien 'd virtù, fame trové lòn ch'a l'hai perdù

Frase ripetuta dalle nonne per cercare cose smarrite che, grazie all'intercessione del Santo, "miracolosamente" riapparivano

Frittata all'erba di San Pietro

Ingredienti (per 3 persone)

5 uova, un pugno di erba di San Pietro (o Santa Maria) dal profumo aromatico, 1 cucchiaio di panna liquida, 20 gr. di burro, olio di oliva, sale e pepe a mulinello.

Preparazione : lavate, asciugate e tritate finemente l'erba di San Pietro. In una ciotola sbattete le uova, unendo panna liquida, sale e pepe; aggiungere il trito di erba e miscelare con cura. In una padella scaldate il burro e l'olio ed appena sfregolano unite il composto, cuocendo pazientemente, prima da un verso e poi dall'altro, eventualmente aiutandovi con un coperchio piatto per riuscire e rigirla senza danneggiarla.

A cottura ultimata asciugatela su fogli di carta assorbente per alimenti e servitela, ben calda, tagliata a spicchi.

SanBajoun (Zabaione) *Uno dei Santi maggiormente venerati in Piemonte, specialmente dopo i pasti.*

Ingredienti : 6 tuorli d'uovo, 6 cucchiari di zucchero, vino moscato

Preparazione : Ponete i tuorli in una casseruola, aggiungendo lo zucchero e lavorateli con un frullino fino a montarli, ottenendo una crema soffice e spumosa. Poi versate il vino moscato, sempre lavorando per inglobarlo a dovere. Ponete la casseruola a bagnomaria e portate a leggero bollore. Servite caldo, accompagnato dai deliziosi torcettini di Saint Vincent.

Nota : a volte in alternativa al vino moscato si usa il Marsala oppure vermouth Martini. A voi scoprire il migliore abbinamento.

2010



Agnus Dei, dipinto su volta, Cappella di San Giuseppe, secolo XIX-XX

marzo

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
1	2	3	4	5	6	7 
8	9	10	11	12	13	14
15 	16	17	18	19	20	21
22	23 	24	25	26	27	28
29	30 	31				

Quand'a San Giusep la griva canta, a fà 'n inver e 'n aotr apress
Quando il tordo canta troppo presto, la primavera non è così prossima

2010



Annunciazione, dipinto murale, Cappella dell'Annunziata



Annunciazione, tela, Cappella dell'Annunziata



Annunciazione, affresco, secolo XVII, Cappella di San Grato

aprile

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

San Bernardin a pija le vache e le porta al pich, San Michel le porta al pian
Tra poco i pastori cominceranno la transumanza verso gli alpeggi, dove resteranno per l'estate

2010



Stampa d'epoca a carattere religioso, sec.XX, Cappella di Sant'Antonio

LE VARIE ETÀ DELLA DONNA.

maggio

lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì sabato domenica

1 Festa
San Giuseppe 2

3	4	5	6	☾	7	8	9
10	11	12	13	14	☉	15	16
17	18	19	20	21	☽	22	23
24	25	26	27	28	☀	29	30
31							

La dona d'la lenga lunga a l'é noiosa, quant la pieuva ad magg a l'é danosa
Molta pioggia a maggio è dannosa per i campi, come è noiosa una donna chiacchierona.



Sant'Apollonia, tela, Cappella di Sant'Antonio

Torta di San Vito

Ingredienti : 5 uova, 150 gr zucchero, 250 gr fecola di patate, 80 gr olio oliva extravergine, 1 bustina lievito, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone.

Preparazione : montare i tuorli con lo zucchero, unendo alternativamente l'olio e la fecola mescolata al lievito. Montare a neve ferma gli albumi con il sale ed unirli all'impasto, tagliando delicatamente con una spatola. Versare il composto in una teglia oliata e spolverizzata di farina e cuocerla in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti circa. Lasciare raffreddare la torta in forno.

Torcetti di Saint Vincent

Ingredienti (per 4 persone)

250 gr farina, 100 gr burro, 100 gr zucchero, 1 bustina lievito, sale, 2 cucchiari di pangrattato.

Preparazione : Imburrare e cospargere con il pangrattato una placca da forno. Setacciare la farina con il lievito su un piano di lavoro e disporla a fontana, con al centro il burro ammorbidito e temperatura ambiente e suddiviso in pezzetti, aggiungere il sale; amalgamate versando acqua tiepida in quantità sufficiente per ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Al termine lasciare riposare per circa 15 minuti.

Successivamente riprendere l'impasto, formare dei bastoncini di circa 1 cm di spessore e della lunghezza di cm.10, passandoli poi nello zucchero esercitando una leggera pressione per farli aderire. Ripiegare i bastoncini, formando delle ciambelline leggermente ovali e richiudeteli.

Posateli poi sulla placca, leggermente distanziati e mettete in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.

A cottura avvenuta togliere dal forno e lasciare raffreddare.

giugno

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13 ^{Festa} S. Antonio
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

A val 'd pì San Gioann da sol, che tuti ij Sant ansema

Espressione particolarmente amata dai Torinesi (San Giovanni è il Patrono di Torino)



Madonna della Neve, statua
Cappella della Madonna della Neve

2010

Macco di San Giuseppe

Ingredienti (per 4 persone)

150 gr fave secche, 100 gr ceci, 100 gr lenticchie, 100 gr fagioli secchi, 100 gr piselli secchi, 150 gr. castagne secche, una cipolla, 2 pomodori secchi, un gambo di sedano, 4 cucchiari di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione : Pulire accuratamente fave, ceci, fagioli, piselli e castagne e farle macerare separatamente per almeno 12 ore; fare macerare anche le lenticchie in abbondante acqua per almeno 3 ore. Scolare le fave, privarle della buccia e passarle in acqua fredda. Sbucciate la cipolla, lavatela e tritatela; pulire il sedano, privartelo dei filamenti, tagliatelo a pezzetti; lavate anche i pomodori e tagliateli in pezzi. Scolare ceci, fagioli, piselli e castagne, lavateli e poneteli in un tegame; unire fave, cipolla, sedano e pomodori e tocchetti. versate 2 litri di acqua e portate in ebollizione. Fate cuocere a fuoco moderato ed a tegame coperto per circa 2 ore e mezzo. A metà cottura salate. Al termine della cottura, cospargete con un pizzico di pepe appena macinato, versare un filo di olio extravergine di oliva e servire.

Minestra di Santa Maria (o dei poveri)

Ingredienti (per 6 persone)

6 pomodori maturi (privati dei semi, della pelle e dell'acqua di vegetazione), gr.50 olio extravergine di oliva, gr.20 burro, 2 spicchi d'aglio di San Grato, 6 uova a guscio bianco, gr.60 di toma fresca, 6 fette di pane raffermo, sale e pepe a piacere.

Preparazione : In una terrina ponete il burro e l'olio e fatevi soffriggere l'aglio di San Grato tritato, quindi aggiungete la pola dei pomodori tagliata a dadini, versate 2 litri d'acqua e lasciate cuocere a tegame coperto per almeno un'ora. Tagliate a dadini la toma fresca. Sgusciate le uova e, cinque minuti prima del termine della cottura, tuffatele nel brodo, mescolando con un cucchiaino di legno e terminate la cottura. Nei piatti dei commensali disponete le fette di pane, alcuni dadini di toma fresca e versatevi la minestra e spolverate con pepe. Buon appetito!

luglio

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
			1	2	3	4 
5	6	7	8	9	10	11 
12	13	14	15	16	17	18 
19	20	21	22	23	24	25 Festa Madonna della Neve
26 	27	28	29	30	31	

Avej queich Sant 'n Paradis

Detto popolare che indica chi ha appoggi altolocati od in generale è particolarmente fortunato



San Rocco, affresco
sec.XVII, Cappella di San Rocco

2010

Bastoncini di San Rocco

Antica ricetta favricese, tratta da reperti grafici risalenti al XVI secolo

Ingredienti:

gr.500 farina, 10 albumi d'uovo, gr.400 zucchero a velo, 2 bustine di vanillina, carta oleata per la preparazione.

Preparazione : in un'ampia ciotola di terracotta intridete gli albumi con lo zucchero a velo e la vanillina, lavorando continuamente con un cucchiaino di legno.

Unite la farina e, mescolando continuamente, create un composto liscio e morbido. Ponetelo in una "poche" (sacchetto da pasticciere dotato di un beccuccio per far uscire il composto.

Porre su una placca da forno la carta oleata e distendervi sopra con pazienza il preparato, formando dei bastoncini lunghi circa 5 centimetri.

Mettete la placca nel forno, già preriscaldato a 200 ° e cuocete per circa 10 minuti.

Toglieteli, lasciate raffreddare e serviteli. Possono essere agevolmente conservati per lungo tempo nella classiche scatole di lamiera per biscotti.



San Rocco, affresco
sec.XV, Cappella di San Grato

agosto

lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì sabato domenica

1

2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

16 Festa San Rocco 17 18 19 20 21 22

23 24 25 26 27 28 29

30 31

A San Roc la rondona fa fagot

L'estate sta finendo e si avvertono i primi segni di cambiamento e sintomi di migrazioni.

2010



Soma d'ajj 'd San Grà

La soma d'ajj è nata come tradizionale spuntino povero, consumato principalmente ai tempi della vendemmia. In ogni vigna era uso mettere a dimora anche alcune viti di uva dolce, da consumarsi a piacere.

Ingredienti: fette di pane cotto in forno a legna, spicchi d'aglio di San Grato, olio extra vergine di oliva, sale, grappoli di una moscato.

Preparazione: Prendete le fette di pane, sfregateli ben bene con lo spicchio d'aglio di San Grato, umettatele con un filo d'olio extra vergine di oliva, aggiungete il pizzico di sale (meglio se integrale) e gustate a piacere, accompagnando la fetta con grappoli di uva moscato.

Varianti: esistono anche alcune varianti curiose. Una consiste nell'aggiungere anche pepe nero appena macinato ed una fettina di lardo. Una seconda consiste nell'utilizzare grappoli di dolcetto anziché moscato. Infine, per i più attenti alla dieta mediterranea, si pone sulle fette il pomodoro crudo fresco tagliato a dadini con un pizzico di basilico.

Ricordate infine che l'aglio per la preparazione della vera "soma", lo trovate esclusivamente all'incanto in occasione della festa di San Grato, la sera dell'11 settembre. Il quantitativo è limitato, ma i risultati sono eccellenti, per grandi e bambini.

settembre

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
		1 ☀	2	3	4	5
6	7	8 ☁	9	10	11	12 <small>Festa San Grato</small>
13	14	15 ☀	16	17	18	19
20	21	22	23 ☀	24	25	26
27	28	29	30			

Quand'a pieuv a San Michel, otober sarà pi brut che bel
Giorno di marca è il 29 settembre, che "comanda" il tempo di ottobre

2010



San Giorgio, affresco, sec.XVII, Cappella di San Rocco

ottobre

lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì sabato domenica

1 ☀ 2 3

4 5 6 7 ☁ 8 9 10

11 12 13 14 ☀ 15 16 17

18 19 20 21 22 23 ☀ 24

25 26 27 28 29 30 ☀ 31

San Gal suit, sent di senza pieuva

Se a San Gallo (16 ottobre) non piove, per cento giorni in tempo sarà asciutto

2010



Ex Voto, tela, Cappella della Madonna della Neve

Zuppa dei Santi

Ingredienti (per sei persone)

gr.120 ceci, g.60 fagioli borlotti, un cucchiaio farina, 2 cucchiaini olio, un ciuffetto di salvia, un rametto di rosmarino, una foglia di alloro, un mazzetto di gambi di prezzemolo, una patata pelata, mezza costa di sedano, una cipolla steccata con chiodi di garofano,, sale e pepe nero a mulinello, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Per il brodo : 3 pezzi di coda di vitello, un osso di prosciutto scarnato. Per il soffritto : gr.80 lardo pestato, uno spicchio d'aglio di San Grato, rosmarino e salvia, 2 cucchiaini olio di oliva, 2 cucchiaini salsa di pomodoro, grana padano grattugiato a piacere.

Preparazione : la sera precedente porre a bagno (in contenitori separati i ceci ed i fagioli, aggiungendo una puntina di bicarbonato. Il giorno successivo sgocciolate i ceci, poneteli in una terrina, unite olio e farina e saltateli appena, mescolando. Aggiungete 2 litri di acqua salata, la coda, l'osso del prosciutto, le erbe profumate, la cipolla e la patata e mettete in cottura. Dopo circa un'ora calate i fagioli (già scolati) e lasciate proseguire la cottura. Intanto preparate il soffritto, rosolando in una padella il lardo pestato con aglio, rosmarino e salvia, poco olio e salsa di pomodoro. Il soffritto ottenuto unitelo al brodo, levate l'osso del prosciutto ed i pezzetti di coda e servite la zuppa in tavola. La si può accompagnare con un filo di olio extravergine di oliva, pepe nero macinato e formaggio grana grattugiato a piacere.

novembre

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
1	2	3	4	5	6 ☾	7
8	9	10	11	12	13 ☽	14
15	16	17	18	19	20	21 ☀
22	23	24	25	26	27	28 ☽
29	30					

L'istà ad San Martin a dura da seira a matin

L'estate di San Martino dura poco, è appena un accenno e non deve illudere

2010



Buone Feste

dicembre

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
		1	2	3	4	5 
6	7	8	9	10	11	12
13 	14	15	16	17	18	19
20	21 	22	23	24	25	26
27	28 	29	30	31		

San Silvestr e Catlin-a a ven-u per tuti

Il tempo segue inesorabilmente il suo corso ed anche quest'anno è passato