

LUNARIO 2025

GENNAIO

1 M	1.964
2 G	2.362
3 V	3.962
4 S	4.961
5 D	5.960
6 L	6.959
7 M	7.958
8 M	8.957
9 G	9.956
10 V	10.955
11 S	11.954
12 D	12.953
13 L	13.952
14 M	14.951
15 M	15.950
16 G	16.949
17 V	17.948
18 S	18.947
19 D	19.946
20 L	20.945
21 M	21.944
22 M	22.943
23 G	23.942
24 V	24.941
25 S	25.940
26 D	26.939
27 L	27.938
28 M	28.937
29 M	29.936
30 G	30.935
31 V	31.934



Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, prezzemolo, ravanelli, melanzane, peperoni, basilico, zucchine e cetrioli. Nelle zone temperate si seminano in campo: fave, piselli, agretti e si impiantano le asparagiate.

Nel giardino si seminano in semenzaio riscaldata: petunia, garofano, begonia, salvia ornamentale e piante annuali da fiore.



Luna calante

Nell'orto in coltura riscaldata si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughe e bietole. All'aperto si piantano i bulbi d'aglio.

Nel frutteto si esegue la potatura del melo, pero, susino, pesco, vite e castagno. Si eseguono i trattamenti fungini con prodotti biologici, in particolare contro la botta del pesco. Chiedi consiglio al venditore competente.

Nel giardino nelle zone temperate si potano le rose e tutte le piante.

In cantina si ricorda che travasi e imbottigliamento devono sempre essere effettuati con luna calante, eccetto che per i vini frizzanti per i quali è indicato il primo quarto di luna crescente.

Torta salata Pomi e Scamorza
 Ingredienti: 3 porri di media grandezza, 1 scalogno, 3 uova piccole, 1 rotolo di pasta sfoglia rotolata, 100 g di scamorza affumicata, olio evo, sale e pepe q.v.

Srotolate la pasta sfoglia dopo averla prelevata dal frigorifero. Lavate i porri e tagliateli a rondelle, comprate le foglie verdi. Ponete a soffriggere in padella dopo aver rosolato uno scalogno in tre cucchiai d'olio evo. Cuocete per una quindicina di minuti lasciandoli croccanti. Salate, pepate, mescolate e lasciate insaporire a fuoco spento. Ora prendete la pasta sfoglia, ponetela nella tortiera e con i resti della forchetta, bucherellate il fondo. Stendetele la scamorza affumicata tagliata a dadini, trattenendo qualche cubetto per decorare la superficie. Aggiungete i porri sottili e versate sopra tre uova precedentemente sbattute in una terrina insieme con un pizzico di sale e pepe. Infornate a 180°C per una ventina di minuti.

☀️ 01/01 sorge 7,38 • tramonta 16,50
 ☀️ 10/01 sorge 7,27 • tramonta 16,58
 ☀️ 20/01 sorge 7,33 • tramonta 17,10

FEBBRAIO

1 S	32.933
2 D	33.932
3 L	34.931
4 M	35.930
5 M	36.929
6 G	37.928
7 V	38.927
8 S	39.926
9 D	40.925
10 L	41.924
11 M	42.923
12 M	43.922
13 G	44.921
14 V	45.920
15 S	46.919
16 D	47.918
17 L	48.917
18 M	49.916
19 M	50.915
20 G	51.914
21 V	52.913
22 S	53.912
23 D	54.911
24 L	55.910
25 M	56.909
26 M	57.908
27 G	58.907
28 V	59.906

Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, meloni, angurie, zucchine, cetrioli, prozzemolo, ravanelli, zucca, carote e bietole. All'aperto si seminano fave e piselli. Si trapiantano i cavoli e le lattughe.

Nel giardino si seminano in semenzaio riscaldata: petunia, garofano, begonia, bocca di leone, viola e lavanda.



Luna calante

Nell'orto in coltura protetta si seminano: lattughe, cipolle, scalogno, sedano, bietole, valerianella, radicchio e spinaci.

Nel frutteto si potano ribes, lampone, mirtillo, mora, vite, melo, olivo, pero, pesco, susino, albicocco e mandorlo. Si trapiantano gli alberi da frutto. Prelevare le marce per gli innesti e conservarle in luogo fresco. Trattamenti antiparassitari e fungini se non ancora effettuati.

Nel giardino si potano siepi, rose e arbusti.

In cantina con l'inizio di luna calante, quando il tempo bello, in condizioni di alta pressione, si effettua il secondo travaso per chiarificare il vino. Si iniziano ad imbottigliare i primi vini rosati.

Vellutata di Cavolfiore
 Ingredienti: 700 g di cavolfiore bianco pulito, 700 g di patate, 1/2 cipolla bianca, olio evo, sale e pepe q.v.

Lavate le patate, pelatele e dividetela a tocchetti non troppo grossi. Lavate il cavolfiore, eliminate foglie e gambo, sudviatele in cassetta. Ora rosolate in tre cucchiai d'olio evo la mezza cipolla tagliata a fettine sottili, quando sarà imbrionita versate i cubetti di patate e le cimette di cavolfiore. Girate per insaporire e aggiungete un pizzico di sale e una spruzzata di pepe, coprite poi con acqua o con brodo vegetale e continuate a cuocere finché le verdure non saranno morbide. Frullate il composto e servite ben caldo con olio a filo e una macinata di pepe fresco.

☀️ 01/02 sorge 7,23 • tramonta 17,25
 ☀️ 10/02 sorge 7,13 • tramonta 17,37
 ☀️ 20/02 sorge 6,59 • tramonta 17,49

