

 Regione Emilia-Romagna

MUSEO GIARDINO GEOLOGICO 
Sandra Forni

Antropocene

Calendario 2025



[01] - BRODO PRIMORDIALE

Immagine tratta da web

[02] - STRATIFICAZIONE

Formazione Marnoso Arenacea, Bagno di Romagna (FC) - foto Archivio Area Geologia Suoli e Sismica (AGSS)

[03] - VENUS

Venus Multilamella, Collezione Museo Giardino Geologico "Sandra Forni" - foto Archivio AGSS

[04] - PESCE FOSSILE

Pesce fossile, Bolca (VR), Museo geologico Giovanni Capellini - foto Paolo Ferrieri

[05] - GEODE

Celestina, Madagascar, Collezione Museo Giardino Geologico "Sandra Forni" - foto Archivio AGSS

[06] - AMBRA

Ambra, Appennino bolognese, Collezione Museo Giardino Geologico "Sandra Forni" - foto Archivio AGSS

[07] - POMICE

Immagine tratta da web

[08] - SALSA

Le salse di Nirano - immagine tratta da web

[09] - GESSO

Gesso messiniano (RA), Collezione Museo Giardino Geologico "Sandra Forni" - foto Archivio AGSS

[10] - CONGLOMERATO

Formazione Salti del Diavolo (PR), Collezione Museo Giardino Geologico "Sandra Forni" - foto Archivio AGSS

[11] - FRANA

Versanti Signani, Modigliana (FC), 2024 - foto Archivio AGSS

[12] - ASTROPECTEN

Astropecten Asteroidea, Fiume Taro (PR), Collezione Museo Giardino Geologico "Sandra Forni" - foto Archivio AGSS

Le immagini dei piatti hanno il solo scopo di rappresentare il prodotto e sono tratte da web, così come le ricette.

AntropoCene - le cene dell'umanità - esplora le connessioni tra geologia e cibo attraverso un processo creativo in cui alcune forme geologiche sono state proiettate, come metafore, in una cucina. Il risultato sono 12 ricette ispirate da 12 manifestazioni geologiche che, mese dopo mese, ci riportano all'intima relazione tra il cibo e la Terra che ci nutre.

Questo calendario è dedicato al nostro collega Franco Ghiselli, scomparso prematuramente nel 2024.

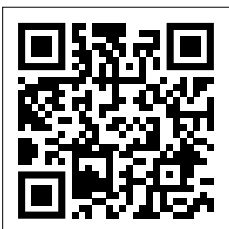
Senza volerlo, per uno strano caso del destino, il tema di quest'anno unisce le passioni di Franco che amava la geologia e sapeva apprezzare il buon cibo, soprattutto se condiviso in compagnia.

Ciascuno di noi ha un ricordo di lui legato a queste sue passioni: un sopralluogo in montagna durante il quale ci raccontava e spiegava minuziosamente le caratteristiche geologiche dei luoghi, ma anche una cena tra amici, un pranzo nel giardino della sua casa o sul lungomare della sua amata Viareggio.

Caro Franco, noi ti ricorderemo sempre come in quella foto affissa alla porta del tuo ufficio, con il tuo bel sorriso trasparente e pieno di quell'energia che ti ha sempre contraddistinto, anche nei momenti più difficili.

Continua nei luoghi in cui stai viaggiando a meravigliarti delle forme e delle bellezze della Natura.

Gli amici e le amiche del Settore Difesa del Territorio



COLLEZIONE
MUSEO GIARDINO GEOLOGICO
Sandra Forni
viale della Fiera, 8 - 40127 Bologna
segrgeol@regione.emilia-romagna.it
tel. 051 5274792

ambiente.regione.emilia-romagna.it/geologia/museo-giardino-geologico

gennaio 2025

lun mar mer gio ven sab dom

		*				
		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		

* 1 GENNAIO
Giornata mondiale della pace

	L	M	M	G	V	S	D
FEBBRAIO						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		



- ❖ 100 gr pangrattato
- ❖ 100 gr Parmigiano Reggiano
- ❖ 2 uova
- ❖ scorza di limone
- ❖ sale, noce moscata
- ❖ brodo di carne (a parte)

Amalgamate gli ingredienti e lavorateli fino a formare un panetto. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Inserite i pezzi di impasto in uno schiacciapatate a fori larghi, tagliandoli con un coltello a una lunghezza di circa 6-7 cm e cuoceteli nel brodo bollente finchè non saliranno a galla.




Passatelli in brodo & Brodo primordiale

Noto anche come brodo prebiotico, è un'ipotetica miscela di sostanze chimiche presenti sulla Terra primordiale, da cui si pensa sia nata la vita. Questo ambiente ancestrale era costituito da sali inorganici e composti organici semplici come amminoacidi e idrocarburi. Sotto l'influenza di fonti di energia, come i raggi ultravioletti e le scariche elettriche dei primi temporali, i gas atmosferici e le sostanze presenti negli oceani avrebbero dato luogo, con dinamiche ancora oggi non del tutto chiare, a una serie di reazioni chimiche con la conseguente formazione dei primi agglomerati di molecole organiche, abbastanza complessi da poter essere definiti cellule.



febbraio 2025

lun
mar
mer
gio
ven
sab
dom

					1	2
3	4	5 	6	7	8	9
10	*	*	12 	13	14	15
17	18	19	20 	21	22	23
24	25	26	27	28 		

* 11 FEBBRAIO Giornata internazionale per le donne e le ragazze nella scienza
 * 12 FEBBRAIO Darwin day

	L	M	M	G	V	S	D
MARZO						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						



- ❖ 250 gr sfoglia all'uovo
- ❖ 500 gr ragù
- ❖ 500 ml besciamella
- ❖ 100 gr Parmigiano Reggiano
- ❖ burro q.b.

Sbollentate le lasagne in acqua salata, scolatele bene e disponetele su un canovaccio senza sovrapporle. In una teglia alternare strati di lasagne, ragù, besciamella, parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Terminate con besciamella e Parmigiano. Cuocere in forno a 180°C per 40 minuti. Fate riposare prima di servire.





Lasagna al ragù & Stratificazione

La stratificazione è una caratteristica distintiva delle rocce sedimentarie che si formano attraverso la deposizione di sedimenti in eventi successivi. Ogni strato è delimitato da superfici piane e parallele, denominate rispettivamente letto, quella inferiore e tetto quella superiore che definiscono l'inizio e la fine dell'evento deposizionale. Gli strati possono variare notevolmente in spessore, in composizione e in contenuto di elementi accessori quali fossili o resti vegetali. L'analisi degli strati permette di determinare l'età relativa delle rocce, ricostruire antichi ambienti e i processi geologici che hanno modellato il nostro pianeta.



marzo 2025

lun
mar
mer
gio
ven
sab
dom

						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	<p>* 3 MARZO Giornata mondiale della natura</p> <p>* 22 MARZO Giornata mondiale dell'acqua</p>			<p>APRILE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>L</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>G</th> <th>V</th> <th>S</th> <th>D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>15</td> <td>16</td> <td>17</td> <td>18</td> <td>19</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>21</td> <td>22</td> <td>23</td> <td>24</td> <td>25</td> <td>26</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>29</td> <td>30</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				L	M	M	G	V	S	D		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	M	M	G	V	S	D																																											
	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																																															



- ❖ 400 gr rotolo pasta sfoglia
- ❖ 200 ml latte
- ❖ 100 gr semolino
- ❖ 200 gr ricotta
- ❖ 125 gr zucchero
- ❖ 1 tuorlo
- ❖ arancia candita, cannella e vaniglia

Cuocete il semolino nel latte. In una ciotola lavorate la ricotta con l'arancia candita, lo zucchero e il tuorlo e mescolate fino ad amalgamare bene il tutto. Aggiungete il semolino freddo e riponete in frigorifero. Tagliate il rotolo a fette dello spessore di 1 cm e riempietele della crema. Richiudete bene i lembi. Cuocetele a 180° per circa 20 minuti.

Sfogliatella & Venus

Venus multilamella (Lamarck, 1818) è un bivalve del Pliocene che appartiene alla famiglia *Veneridae*. Questo mollusco, che abitava fondali fangosi, ha una forma rotonda e leggermente allungata, con costole concentriche fini e dense ben visibili. All'interno, la cerniera è eterodonte, con due grandi denti cardinali, la valva è liscia, senza indentazioni, con un seno palleale e impressioni muscolari chiaramente visibili. In Emilia-Romagna, questo fossile è stato rinvenuto nei depositi pliocenici affioranti lungo le sponde del torrente Stirone (PR). La sua presenza, insieme a quella di una abbondante fauna marina invertebrata, ci offre preziose informazioni sulle condizioni ambientali di quel periodo.



aprile 2025

lun

mar





mer

gio

ven

sab

dom

	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				

* 22 APRILE
Giornata internazionale della madre Terra

	L	M	M	G	V	S	D
MAGGIO				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	



- ❖ 1 pesce intero di circa 1 kg
- ❖ 2 kg sale grosso
- ❖ 2 albumi d'uovo
- ❖ erbe aromatiche, 1 limone

Deviscerate il pesce, lasciando la pelle e le squame intatte. Riempite la cavità del pesce con fette di limone e le erbe aromatiche. In una ciotola, mescolate il sale grosso con gli albumi d'uovo e un trito di erbe aromatiche. In una teglia, stendete uno strato di sale di circa 1 cm e adagiatevi sopra il pesce. Coprite il pesce con il resto del sale formando una crosta compatta. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 45 minuti.

Pesce in crosta & Pesce fossile

Il fossile è un resto o una traccia di un organismo animale o vegetale, vissuto nel passato e conservato nelle rocce. La fossilizzazione è un processo raro che dipende da fattori quali la struttura dell'organismo, la velocità di seppellimento da parte del sedimento e condizioni ambientali favorevoli. Le parti dure e mineralizzate come ossa, denti e conchiglie hanno maggiori probabilità delle parti molli di conservarsi. E' possibile trovare anche impronte di foglie, pesci e insetti. Lo studio dei fossili, la paleontologia, permette di ricostruire la storia della vita sulla Terra, di determinare l'età relativa delle rocce e di comprendere i cambiamenti climatici e ambientali del passato.



maggio 2025

lun

mar

mer

gio

ven

sab

dom

			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	

* 24 MAGGIO
Giornata europea delle aree protette

	L	M	M	G	V	S	D
GIUGNO	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						



- ❖ 750 gr olive verdi grandi
- ❖ 300 gr carne (manzo, maiale e pollo)
- ❖ carota, sedano e cipolla
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco
- ❖ 50 gr Parmigiano Reggiano e 2 uova
- ❖ Farina, pangrattato, olio per friggere
- ❖ Sale, pepe, noce moscata

Denocciolate le olive. Preparate un soffritto con carota, sedano e cipolla, rosolate la carne, sfumate con il vino e cuocete per circa 20 minuti. Tritate la carne finemente e lasciatela raffreddare. Mescolate con parmigiano, uovo, sale, pepe e noce moscata. Riempite le olive, passatele in farina, uovo e pangrattato. Friggetele fino a doratura.





Olive all'ascolana & Geode

Il geode è una cavità interna a una roccia, di forma sferica o ovale, le cui pareti sono rivestite da cristalli. I geodi si formano in ambiente vulcanico per la presenza di bolle di gas intrappolate nel magma in cui i minerali cristallizzano, ad alte temperature, per la circolazione di fluidi idrotermali. In ambiente sedimentario, invece, i geodi si formano in cavità preesistenti nella roccia dove la deposizione dei cristalli avviene ad opera dell'acqua percolante satura in minerali. I cristalli più comuni nei geodi sono di quarzo bianco, ametista e calcite.



giugno 2025

lun
mar
mer
gio
ven
sab
dom

						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	<p>* 5 GIUGNO Giornata mondiale dell'ambiente</p> <p>* 17 GIUGNO Giornata mondiale per la lotta alla desertificazione e alla siccità</p>			<p>LUGLIO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>L</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>G</th> <th>V</th> <th>S</th> <th>D</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>15</td> <td>16</td> <td>17</td> <td>18</td> <td>19</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>21</td> <td>22</td> <td>23</td> <td>24</td> <td>25</td> <td>26</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>28</td> <td>29</td> <td>30</td> <td>31</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			L	M	M	G	V	S	D		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			
L	M	M	G	V	S	D																																										
	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																																													



- ❖ 350 gr frutta mista
- ❖ 250 ml prosecco
- ❖ 50 gr zucchero
- ❖ succo di mezzo limone
- ❖ 20 gr colla di pesce

Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Scaldate 50 ml di prosecco e sciogliete al suo interno la colla di pesce ben strizzata. In una ciotola, unite il restante prosecco, lo zucchero, il succo di limone, la colla di pesce sciolta e mescolate bene. Tagliate la frutta. Versate un po' di miscela sul fondo degli stampi, aggiungete la frutta e ricoprite con il resto della miscela. Tenere in frigorifero almeno 3 ore.

Aspic di frutta & Ambra

L'ambra è una resina fossile, prodotta principalmente da alberi di conifere, che una volta secreta si è solidifica e fossilizza. L'ambra è affascinante per la sua bellezza e per la sua capacità di conservare intatte tracce del passato, offrendo uno sguardo unico sulla vita di milioni di anni fa poiché spesso include insetti e resti vegetali. L'ambra è traslucida, il colore può variare dal giallo al rossiccio al bruno, fino ad arrivare al verde e al blu dell'ambra dominicana e dell'isola di Giava. Può presentarsi opaca per la presenza di bolle, venature o impurità ma può ritrovare la sua lucentezza se lavorata. È stata utilizzata fin dall'antichità per scopi ornamentali, rituali e medicinali.



luglio 2025

lun

mar

mer

gio

ven

sab

dom

	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			

* 8 LUGLIO
Giornata internazionale del
Mar Mediterraneo

	L	M	M	G	V	S	D
					1	2	3
AGOSTO	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



- ❖ 100 gr albumi a temperatura ambiente
- ❖ 200 gr zucchero semolato
- ❖ un pizzico di sale
- ❖ qualche goccia di succo di limone

Mettete gli albumi in una ciotola con un pizzico di sale e montateli con una frusta. Quando iniziano a diventare spumosi, aggiungete lo zucchero, un cucchiaino alla volta e qualche goccia di limone, fino a ottenere un composto lucido e ben fermo. Formate le meringhe con una *sac à poche* su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete in forno ventilato a 100°C per circa 2 ore.

Meringa & Pomice

E' una roccia vulcanica molto leggera e porosa che si forma durante le eruzioni vulcaniche esplosive. È caratterizzata da una struttura vescicolare, cioè piena di piccole cavità create dalla fuoriuscita dei gas racchiusi nel magma durante il rapido raffreddamento. La pomice è costituita principalmente da vetro vulcanico e silicati e si presenta spesso di colore chiaro. Data la sua elevata porosità è l'unica pietra che galleggia nell'acqua. È usata in campo cosmetico e in quello del lavaggio industriale, nei vivai per migliorare il drenaggio del terreno e, in edilizia, per alleggerire il calcestruzzo e come isolante acustico e termico.



agosto 2025

lun

mar






mer

gio

ven

sab

dom

				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 

	L	M	M	G	V	S	D
SETTEMBRE	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					



- ❖ 2 kg pomodori San Marzano
- ❖ basilico q.b.
- ❖ sale fino q.b.
- ❖ olio extra vergine di oliva a piacere

Lavate i pomodori, eliminate i piccioli e tagliateli a metà. Ponete i pomodori in una pentola e lasciateli appassire a fuoco basso, per circa 30 minuti girandoli di tanto in tanto. Quando i pomodori saranno ben passiti, aggiungete il sale. Cuocete per altri 10 minuti e poi passate pochi pomodori per volta con un passaverdure. La salsa è pronta, potete condirla con olio a crudo e basilico a piacere.

Salsa di pomodoro & Salsa

Le salse, conosciute anche come vulcani di fango, sono fenomeni geologici particolari caratterizzati dalla fuoriuscita dal terreno di fango, acqua salata e gas, spesso idrocarburi. Questi fenomeni si verificano quando il metano risale dal sottosuolo portando con sé fango e acqua salata. La fuoriuscita di fango può portare alla formazione di coni e/o laghetti a seconda della quantità e della pressione del materiale emesso. Le salse offrono uno spettacolo naturale affascinante e sono utili per la comprensione della struttura del sottosuolo. In Italia, le salse sono particolarmente comuni nell'Appennino emiliano, soprattutto nelle province di Modena e Reggio Emilia dove si trova la Riserva naturale Salse di Nirano.



settembre 2025

lun

mar


mer

gio

ven

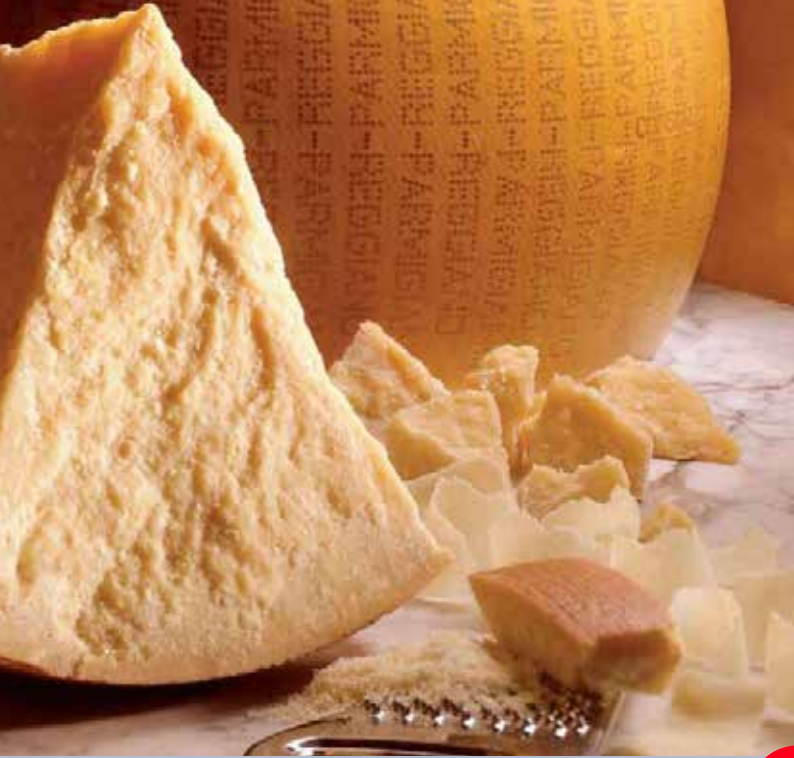
sab

dom

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 					

* 20 SETTEMBRE
World Cleanup Day

	L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4	5
OTTOBRE	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	28	29	30
	31						



- ❖ 200 ml panna fresca
- ❖ 100 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
- ❖ sale e pepe q.b.

Scaldate la panna in un pentolino senza farla bollire. Aggiungete il Parmigiano e mescolate fino a ottenere una crema liscia. Aggiustate di sale e pepe. La crema può essere utilizzata per condire tortellini, arricchire il ripieno delle lasagne o come antipasto, servita su polenta arrostita o barchette di pasta brisè.

Crema di Parmigiano & Gesso

Il gesso è una roccia formata da cristalli di un solo minerale, il solfato di calcio biidrato ($\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$). I cristalli possono presentare dimensioni diverse, alcuni molto grandi dalla tipica forma a coda di rondine. Il gesso è classificato tra le rocce sedimentarie evaporitiche perchè si è formato in seguito all'evaporazione dell'acqua marina. In Emilia-Romagna, i gessi affiorano in dorsali e caratteristiche rupi e formano tipiche morfologie carsiche come valli cieche, doline, inghiottitoi e grotte. Gran parte di queste morfologie sono comprese nel sito UNESCO "Carsismo e Grotte nelle Evaporiti dell'Appennino Settentrionale".



ottobre 2025

lun

mar

mer

gio

ven

sab

dom

		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		

* 6 OTTOBRE
Giornata mondiale della geodiversità

	L	M	M	G	V	S	D
NOVEMBRE						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



- ❖ 200 gr mandorle pelate
- ❖ 200 gr nocciole pelate
- ❖ 200 gr zucchero

Tostate la frutta secca in forno a 150°C per 5 minuti. Sciogliete 200 gr di zucchero in un pentolino a bagno maria e a fuoco lento fino a caramellarlo. Aggiungete la frutta secca tostata e mescolate bene. Versate il composto su un piano in marmo o carta forno e livellate. Lasciate raffreddare e tagliate a pezzi.

Crocante & Conglomerato

Il conglomerato è una roccia sedimentaria formata da clasti e granuli, di dimensioni superiori a 2mm, dai contorni prevalentemente arrotondati. I clasti sono tenuti insieme da una matrice terrigena e da un cemento che può essere carbonatico, siliceo oppure costituito da altri sali, ossidi e idrossidi di ferro. In base alla composizione granulometrica della matrice si distinguono conglomerati con matrice sabbiosa, fangosa o mista. Il conglomerato si differenzia dalla "breccia" perché questa è costituita principalmente da frammenti spigolosi e angolosi.



novembre 2025

lun

mar

mer

gio

ven

sab

dom

						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	

* 21 NOVEMBRE
Giornata nazionale degli alberi

	L	M	M	G	V	S	D
DICEMBRE	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				



- ❖ 500 gr farina di mais
- ❖ 2 l acqua
- ❖ 1 cucchiaio di sale grosso

In una pentola dal fondo spesso, portate a bollore i 2 litri di acqua. Aggiungete il sale grosso. Versate la farina di mais a pioggia, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi. Continuate a mescolare a fuoco medio-alto fino a quando la polenta inizia a staccarsi dalle pareti della pentola (circa 50-60 minuti). Versate la polenta su un tagliere di legno o in una teglia e lasciatela riposare per qualche minuto prima di servirla.

Polenta & Frana

La frana è un movimento gravitativo di terreno, rocce o detriti lungo un pendio. Le frane variano in dimensioni, velocità, tipo di movimento e causa di innesco. Le frane possono manifestarsi come: scorrimenti, movimenti di massa lungo una superficie di rottura; colate, movimentazione rapida di materiali incoerenti; crolli, caduta di rocce o detriti da pareti inclinate; espandimenti laterali in cui la massa di terra si muove lentamente su deboli pendii. I fattori predisponenti sono la geometria del rilievo, la litologia, la presenza di fratture e la vegetazione; quelli scatenanti sono le precipitazioni intense, le variazioni idrologiche e climatiche, i terremoti e le attività antropiche.



dicembre 2025

lun mar mer gio ven sab dom

				*		
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				

* 5 DICEMBRE
Giornata mondiale del suolo

	L	M	M	G	V	S	D
GENNAIO	5	6	7	1	2	3	4
	12	13	14	8	9	10	11
	19	20	21	15	16	17	18
	26	27	28	22	23	24	25
				29	30	31	



- ❖ 250 gr farina 00
- ❖ 125 gr burro
- ❖ 100 gr zucchero
- ❖ 1 uovo
- ❖ 1/2 bustina lievito per dolci
- ❖ scorza di limone, 1 pizzico sale

Lavorate la farina con il burro a pezzi fino a ottenere un composto sbriciolato a cui unire lo zucchero, la scorza di limone, il sale e l'uovo e formate così una palla lucida. Avvolgetela nella pellicola e ponetela in frigorifero per 30 minuti. Tirate con un mattarello l'impasto, su un foglio di carta da forno fino a uno spessore di 3 mm e con le formine ricavate i biscotti. Cuocete in forno a 180°C per circa 10 minuti.

Biscotti di Natale & Astropecten

Gli Astropecten, noti come stelle di mare, sono echinodermi della classe Asteroidea. Hanno un corpo centrale da cui si diramano cinque o più braccia, con simmetria pentaraggiata. Vivono in tutti i mari del mondo, dalle coste rocciose ai fondali profondi. Si muovono grazie a piccoli tubicini ambulacrali situati sotto le braccia e si nutrono di molluschi e altri piccoli organismi marini. Alcune specie possono rigenerare le braccia perdute. Le stelle di mare sono sempre state importanti per l'ecosistema marino, contribuendo al controllo delle popolazioni di molluschi e alla pulizia dei fondali.





Una casa non è una casa se non contiene cibo e
fuoco per la mente e per il corpo.

Benjamin Franklin



Regione Emilia-Romagna

ASSESSORATO ALL'AMBIENTE, DIFESA DEL SUOLO E DELLA COSTA,
PROTEZIONE CIVILE
DIREZIONE GENERALE CURA DEL TERRITORIO E DELL'AMBIENTE

Ideazione e progetto grafico

Area Geologia, Suoli e Sismica - Settore Difesa del Territorio

Stampa
Centro Stampa regionale