








Italia

2026



Le Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO, sono famose per le cime rossastre al tramonto chiamate Enrosadira. Questo massiccio alpino offre sentieri panoramici, pareti per l'arrampicata e villaggi tradizionali ladini.

Gennaio

D	L	M	M	G	V	S
				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



Capodanno



Epifania (la befana)

Nota :

Strudel



Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiari di olio di semi
- 90 ml di acqua tiepida circa
- 50 g di burro
- 80 g di pangrattato
- 800 g di mele (Golden o Renetta)
- 80 g di zucchero
- 60-80 g di uvetta
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 limone non trattato
- 40 g di pinoli (facoltativi)
- Zucchero a velo per decorare



Preparazione della pasta

In una ciotola metti la farina e il sale e mescola. Aggiungi l'uovo e l'olio al centro, poi inizia ad impastare aggiungendo poco alla volta l'acqua tiepida. Lavora l'impasto finché diventa liscio ed elastico, poi forma una palla. Ungi leggermente la superficie con un po' di olio, copri con pellicola o con un canovaccio e lascia riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

Preparazione del ripieno

Metti l'uvetta a bagno in poca acqua tiepida o in rum. In una padella fai sciogliere 30 g di burro, aggiungi il pangrattato e fallo tostare mescolando finché diventa dorato; spegni il fuoco e lascia raffreddare.

Sbuccia le mele, togli il torsolo e tagliale a fette sottili. Metti le mele in una ciotola, aggiungi zucchero, cannella, scorza di limone grattugiata, un po' di succo di limone, l'uvetta strizzata e i pinoli; mescola bene e lascia insaporire qualche minuto.

Stesura e farcitura

Stendi un canovaccio pulito sul piano di lavoro e infarinalo leggermente. Prendi la pasta, stendila con il mattarello sul canovaccio fino a ottenere un rettangolo molto sottile. Spennella la pasta con un po' di burro fuso, lasciando liberi i bordi. Distribuisci sopra il pangrattato tostato, poi metti il ripieno di mele in modo uniforme, lasciando 2-3 cm di bordo libero tutto intorno.

Chiusura e cottura

Ripiega prima i lati corti verso l'interno, poi arrotola lo strudel dal lato lungo, aiutandoti con il canovaccio per non rompere la pasta. Trasferisci delicatamente lo strudel su una teglia rivestita di carta forno, con la chiusura verso il basso. Spennella la superficie con il burro fuso rimasto.

Cuoci in forno preriscaldato a 180-200 °C per circa 35-40 minuti, finché la superficie è dorata. Lascia intiepidire e spolverizza con zucchero a velo prima di servire.



Il Carnevale di Venezia è un sogno che prende vita tra calli e campi. Maschere raffinate, palazzi illuminati e riflessi sulla laguna creano un'atmosfera senza tempo. Dalle sfilate in Piazza San Marco ai balli in costume, ogni momento è un invito a perdersi nella magia.

Febbraio

D	L	M	M	G	V	S
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

Lo sapevi?

Il Carnevale di Venezia ha origini documentate fin dal 1094 ed è stato riportato in vita nel 1979 dopo una lunga pausa. Durante il Carnevale, la maschera non è solo decorativa: serviva anche a cancellare i ruoli sociali. Tra le più iconiche: bauta, tabarro, moretta, gnaga.











Nota :



Matera, la "Città dei Sassi", scava le sue case nella roccia. Vicoli silenziosi, chiese rupestri affrescate e panorami dorati al tramonto: un viaggio nel tempo nel cuore della Basilicata. Passeggia tra i Sassi di Matera, Patrimonio UNESCO: grotte abitate per millenni, forni antichi, cisterne segrete. Da gustare pane fragrante, caciocavallo e orecchiette alla crusca.

Marzo

D	L	M	M	G	V	S
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				



Festa delle donne



Festa del papà (jour de Saint-Joseph en Italie)



Passaggio all'ora solare

Lo sapevi?

Matera è una delle città abitate più antiche del mondo: nei Sassi si viveva già in epoca preistorica, tra grotte, cisterne d'acqua piovana e stalle condivise con gli animali.

Fino agli anni '50 le case-grotta erano considerate la "vergogna d'Italia"; oggi molte sono diventate musei e piccole strutture ricettive che raccontano la civiltà contadina lucana.



1968, RAI Teche, "Ritratti di Città: Matera"



Nota :



I Trulli di Alberobello, con i loro tetti a cono in pietra, raccontano storie antiche tra vicoli bianchi e simboli dipinti. Un labirinto di luce e silenzio, dove il tempo sembra fermarsi. Tra ulivi e muretti a secco, i Trulli spuntano come conchiglie di pietra. Entrare è respirare frescura, ascoltare echi di vita contadina e scoprire la Puglia più autentica.

Aprile

D	L	M	M	G	V	S
			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		

 Pasqua  Pasquetta, la giornata del picnic  Festa della Liberazione

Nota :



Pasticciotto leccese

Un dolce iconico della Puglia, semplice da preparare anche in Francia, è il pasticcotto leccese, un piccolo dolce di pasta frolla ripieno di crema pasticcera al limone, tipico del Salento.

Ingredienti

Per la pasta (circa 8-10 pasticcioti)

- 250 g di farina
- 125 g di burro o strutto
- 125 g di zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo per la doratura
- Scorza di 1 limone non trattato
- 1 pizzico di lievito per dolci
- o bicarbonato alimentare
- 1 pizzico di sale

Per la crema pasticciera

- 500 ml di latte
- 3 tuorli d'uovo
- 90 g di zucchero
- 40-90 g di farina o amido di mais (a seconda della consistenza desiderata)
- Scorza di limone o vaniglia



Preparazione della pasta

Mescolare farina, zucchero, sale e lievito, poi lavorare con il burro o lo strutto freddo fino a ottenere una consistenza sabbiosa.

Aggiungere l'uovo e la scorza di limone, impastare velocemente fino a formare una palla, avvolgere e lasciare riposare in frigo per almeno 1 ora.

Preparazione della crema

Scaldare il latte con la scorza di limone o la vaniglia senza portarlo a ebollizione.

Montare tuorli e zucchero, aggiungere farina o amido, poi versare il latte caldo mescolando e rimettere sul fuoco fino ad addensamento; lasciare raffreddare.

Formatura e cottura

Preriscaldare il forno a 180 °C. Stendere la pasta, rivestire stampi ovali o da muffin imburattati, tenendo da parte un po' di pasta per i coperchi.








Riempire con la crema pasticciera, coprire con un disco di pasta, sigillare bene, spennellare con il tuorlo d'uovo e cuocere per 20-25 minuti fino a doratura.

Servire tiepidi, a colazione o come dessert con un espresso; nel Salento si gustano spesso al bar ancora caldi al mattino.



Napoli, città viva e autentica: il blu del golfo, il Vesuvio che veglia, le voci dei vicoli. Qui arte, musica e sapori si intrecciano: pizza appena sfornata, sfogliatelle calde, musei e chiese barocche. Un luogo che ti resta nel cuore, dall'alba a notte fonda.

Maggio

D	L	M	M	G	V	S
					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 						



Festa dei Lavoratori.



Festa della mamma

Lo sapevi?

En Italie, le 1er mai, on appelle souvent cette journée "il Primo Maggio". Entre défilés, piqueniques et "Concertone" à Rome, c'est une fête à la fois populaire et symbolique.

Vocabulaire express

- **la Festa del Lavoro** : la fête du Travail
- **i lavoratori** : les travailleurs
- **il corteo** : le défilé
- **lo sciopero** : la grève
- **la sicurezza sul lavoro** : la sécurité au travail



Nota :



Milano è energia pura: piazze eleganti, tram gialli, cortili segreti. Qui nascono idee che diventano tendenze, tra mostre, eventi e startup. Dal Naviglio al Bosco Verticale, tradizione e futuro convivono in perfetto equilibrio.

Giugno

D	L	M	M	G	V	S
	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				

 Festa della Repubblica

Lo sapevi?

A Milano, la Galleria Vittorio Emanuele II è soprannominata "il salotto di Milano". Perché? Perché i milanesi non si limitano ad attraversarla: ci passeggiano, bevono un caffè storico (da Camparino o da Biffi, aperto dal 1867), e si danno appuntamento prima dell'opera o dopo una giornata di shopping, proprio come in un vero salotto. E non è finita qui... Sotto la grande cupola si trova un mosaico con un toro, simbolo di Torino. La tradizione dice che facendo tre giri su sé stessi appoggiando il tallone destro su un punto preciso del toro, si attira la fortuna per l'anno a venire. Risultato? Quel punto del pavimento è consumato... segno che a Milano la fortuna si prende molto sul serio 😊



Cotoletta alla milanese

Ingredienti

- 1 fettina di vitello sottile (o pollo)
- 1 uovo sbattuto, sale
- Pangrattato
- Burro o mix burro/olio per la padella





Preparazione

1. Salare la carne, passarla nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato premendo bene.
2. Sciogliere il burro, dorare la fettina da entrambi i lati fino a renderla croccante.
3. Servire con un quarto di limone e un'insalatina o patate.



Nel cuore dell'Emilia-Romagna, Bologna offre un mix vivace di storia, cucina ed energia studentesca. Le sue strade accoglienti invitano a passeggiare, assaggiare e meravigliarsi.

Luglio

D	L	M	M	G	V	S
			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	



Palio di Siena

Nota :

Ragù alla Bolognese



Il ragù alla bolognese non è una "salsa universale" da buttare su qualsiasi pasta. A Bologna si mangia con le tagliatelle all'uovo, ruvide e porose, capaci di trattenere il ragù come si deve. È perfetto anche per le lasagne verdi, dove diventa l'anima del piatto.

Gli spaghetti alla bolognese? Fuori dall'Emilia... diciamo che sono un'invenzione internazionale.

Ingredienti

- Polpa di manzo macinata grossa: 400 g
- Pancetta fresca di maiale a fette: 150 g
- Mezza cipolla: circa 60 g
- 1 carota: circa 60 g
- 1 gambo di sedano: circa 60 g
- 1 bicchiere di vino rosso o bianco
- Passata di pomodoro: 200 g
- Doppio concentrato di pomodoro: 1 cucchiaino
- 1 bicchiere di latte intero (facoltativo)
- Brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado)
- Olio extravergine d'oliva: 3 cucchiaini
- Sale e pepe







Procedimento

1. In una casseruola pesante (24-26 cm), fate sciogliere la pancetta tritata o macinata con 3 cucchiaini d'olio.
2. Aggiungete cipolla, carota e sedano tritati finemente a coltello (niente mixer) e fateli appassire lentamente a fuoco medio-basso, mescolando: la cipolla non deve bruciare.
3. Alzate il fuoco, unite la carne e cuocete circa 10 minuti, mescolando, finché "sfrigola".
4. Versate il vino e fatelo evaporare completamente (finché non si sente più odore di vino).
5. Unite concentrato e passata, mescolate, poi aggiungete una tazza di brodo bollente (o anche acqua).
6. Cuocete piano, coperto, per circa 2 ore (anche 3 ore secondo preferenze e carni), aggiungendo brodo caldo quando serve.
7. A metà cottura, potete aggiungere il latte (facoltativo) e farlo ritirare completamente.
8. A fine cottura regolate di sale e pepe: il ragù deve risultare arancione scuro, avvolgente e cremoso.



Siena, città di pietra dorata e strade in salita, profuma di storia e di pane caldo. In Piazza del Campo il tempo rallenta: conchiglia di mattoni, voce del Palio e dei contradaoli. Tra torri, fontane e botteghe, si cammina piano, guidati dal suono delle campane e da un cielo color terra di Toscana.

Agosto

D	L	M	M	G	V	S
						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					



Ferragosto



Palio di Siena

Nota :



Pici all'aglione

Piatto simbolo della campagna senese, i pici all'aglione rappresentano l'essenza della cucina toscana: pochi ingredienti genuini, una pasta spessa che trattiene il condimento, l'aglione dal profumo delicato e una semplicità contadina capace di trasformare il minimo indispensabile in un piatto straordinario.

Ingredienti

- 400 g di pici (meglio se freschi) o Spaghettoni (gros spaghetti)
- 5-6 spicchi di aglione (in alternativa, aglio bianco dolce)
- 500 g di pomodori pelati o passata
- Olio extravergine d'oliva toscano
- Sale, pepe
- (Facoltativo) un pizzico di peperoncino

Preparazione

1. Schiaccia l'aglio con il coltello o nel mortaio (niente spremiaglio).
2. Fallo appassire dolcemente in una padella larga con abbondante olio. Non deve colorire.
3. Aggiungi il pomodoro, regola di sale e pepe. Lascia cuocere a fuoco basso 15-20 minuti.
4. Cuoci i pici in acqua ben salata. Scolali al dente.
5. Salta la pasta nella salsa. Un filo d'olio a crudo e via in tavola.

Consiglio della nonna (quella vera)

- Niente formaggio. Mai. L'aglio è il protagonista.
- Cottura lenta = sapore più elegante.
- Il giorno dopo? Ancora più buoni. Garantito.



Portofino, piccolo porto colorato abbracciato dalla Liguria, profuma di mare e di pini. Le case pastello si specchiano nell'acqua calma, le barche ondeggiavano lente, i vicoli portano a piazzette piene di vita. Tra promontori verdi, abbazie sul mare e sentieri vista infinito, la Liguria unisce sapori semplici e intensi: pesto, focaccia calda, vino bianco. Un invito a camminare, respirare, guardare il tramonto e sentirsi parte del Mediterraneo.

Settembre

D	L	M	M	G	V	S
		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			

Nota :

trofie al pesto con patate e fagiolini



Il pesto con patate e fagiolini è uno dei piatti più rappresentativi della cucina ligure, nato a Genova e diffuso in tutta la regione. La combinazione di pasta, basilico profumato, patate e fagiolini racconta il legame stretto tra mare e entroterra, tipico di questa tradizione gastronomica.

Ingredienti

Per il pesto alla genovese

- 50 g di foglie di basilico fresco (piccole, tipo basilico genovese)
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g di pinoli
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 20 g di Pecorino grattugiato (oppure un po' più di Parmigiano)
- 80-100 ml di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- Sale fino q.b.

Per la pasta

- 350 g di trofie o trenette (in alternativa linguine)
- 2 piccole patate a pasta soda
- 150 g di fagiolini verdi sottili
- Sale grosso per l'acqua di cottura

Preparazione del pesto

1. Lava delicatamente le foglie di basilico e asciugale molto bene senza maltrattarle.
2. In un mortaio (o nel mixer a impulsi) pesta l'aglio e i pinoli con un pizzico di sale fino a ottenere una crema.
3. Aggiungi il basilico poco alla volta, continuando a pestare, fino a ottenere un composto omogeneo di colore verde brillante.
4. Incorpora i formaggi grattugiati, poi versa l'olio a filo, mescolando, fino a ottenere una salsa cremosa ma non troppo liquida.
5. Assaggia e regola di sale se necessario.

Cottura della pasta e servizio

1. Sbuccia le patate e tagliale a piccoli cubetti. Spunta i fagiolini e tagliali a pezzi di circa 3-4 cm.
2. Porta a ebollizione una pentola capiente di acqua salata.
3. Butta per prime le patate e lasciale cuocere qualche minuto, poi aggiungi i fagiolini. Dopo pochi minuti unisci anche la pasta nella stessa acqua.
4. Quando la pasta è al dente e le verdure sono tenere, tieni da parte un po' di acqua di cottura e scola tutto insieme.
5. In una ciotola capiente, stempera il pesto con 1-2 cucchiaini di acqua di cottura calda, quindi condisci la pasta, le patate e i fagiolini fuori dal fuoco.
6. Servi subito, completando con un po' di Parmigiano grattugiato e un filo di olio extravergine di oliva



Burano, perla della laguna di Venezia, è stata eletta la città più colorata del mondo. Case dai toni vivaci, rosa, giallo, blu e verde, si specchiano nei canali tranquilli, tra ponticelli, barche e panni stesi al sole. Un'isola dove si può scoprire calma, felicità semplice e la tradizione del merletto. Un invito a passeggiare e fotografare ogni sfumatura.

Ottobre

D	L	M	M	G	V	S
				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

 *Passaggio all'ora solare*

Bussolà



Ingredienti (circa 20-25 biscotti)

- 300 g di farina 00
- 150 g di burro morbido
- 120 g di zucchero
- 2 uova intere + 1 tuorlo
- scorza grattugiata di 1 limone (non trattato)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o vanillina)
- 8 g di lievito per dolci (mezza bustina)
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di rum o grappa.

Preparazione

1. Monta burro e zucchero in una ciotola fino a ottenere una crema morbida.
2. Aggiungi le uova (una alla volta) e poi il tuorlo. Mescola bene.
3. Unisci scorza di limone, vaniglia e (se vuoi) rum/grappa.
4. A parte, mescola farina + lievito + sale, poi incorpora poco alla volta all'impasto.
5. Quando l'impasto è compatto, fai un panetto e lascialo riposare 30 minuti in frigo (si lavora meglio).
6. Forma dei cordoncini di circa 1,5 cm e crea le forme tipiche:
 - a "O" (ciambellina)
 - a "S" (la forma più famosa)
7. Metti su teglia con carta forno e cuoci in forno statico 170-175°C per 12-15 minuti, finché sono dorati ai bordi.
8. Fai raffreddare bene: da caldi sono fragili, poi diventano belli croccanti.

Consiglio furbo








Se li vuoi più "scioglievoli", aggiungi 1 tuorlo in più. Se li vuoi più croccanti, cuoci 1-2 minuti in più (senza bruciarli!).

Nota :



Agrigento, situata nella splendida Sicilia, è una città ricca di storia e cultura. Famosa per la sua magnifica Valle dei Templi, patrimonio dell'UNESCO, Agrigento è un vero gioiello archeologico. Le sue antiche rovine greche, perfettamente conservate, offrono un affascinante viaggio nel tempo.

Novembre

D	L	M	M	G	V	S
 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					



Ognissanti (Toussaint)



Giorno dei Morti



Compleanno di Riccarda



Nota :

La sapevi?

L'Etna domina la costa orientale della Sicilia come una presenza viva, imprevedibile e maestosa. Con i suoi oltre 3.300 metri, è il vulcano attivo più alto d'Europa e uno dei più studiati al mondo. Il suo paesaggio è in costante metamorfosi: colate di lava ancora fumanti, boschi di castagni e betulle, campi neri di cenere che raccontano eruzioni recenti e antiche.

Fin dall'Antichità, l'Etna ha alimentato miti e leggende. I Greci vi collocavano la fucina di Efesto, mentre per i Romani era la dimora di forze divine e pericolose. Questa aura misteriosa continua ancora oggi ad affascinare viaggiatori, artisti e scienziati. Sulle sue pendici, i villaggi convivono con il vulcano da secoli. La terra, resa fertile dalla lava, offre vigneti, agrumeti e pistacchi dal sapore unico. Qui la vita segue il ritmo della montagna, tra rispetto, prudenza e un profondo legame con la natura. Oggi l'Etna è anche una destinazione privilegiata per escursioni, trekking e osservazioni notturne, quando il bagliore delle colate illumina il cielo ricordando che questa montagna non dorme mai davvero.





Firenze, culla del Rinascimento, è una città che incanta con il suo centro storico, i palazzi eleganti e i ponti sull'Arno. Dalla cupola del Brunelleschi al David di Michelangelo, ogni angolo racconta arte, bellezza e vita toscana.

Dicembre



D	L	M	M	G	V	S
		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		



Immacolata Concezione



Natale



San. Stefano



Babbo Natale est perdu. Tous les cadeaux se sont mélangés dans la hotte et il ne sait plus à quel enfant appartient quel cadeau. Écoutez-le lire la lettre et aidez-le à attribuer les bons paquets.



Maria :



Elio :



Clara :



Elena :



Jeu
extrait
du livre



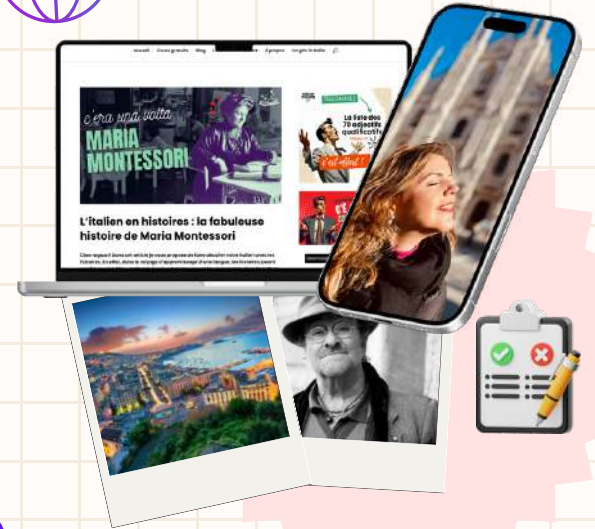
Un giro in Italia



YouTube



Il sito web



2026

con Parlons italien



SIETE 4,5 K abbonati

Les fiches



CIAO! Italia!



NOVITÀ DELL' ANNO 2026

Un giro in Italia 3

100% giochi

Pronuncia fluida

CIAO! Italia 2 ROMANORE