



ECOCALENDARIO

2026



ORGANICO



Scarti di provenienza alimentare e vegetale

Nella raccolta dell'organico vanno tutti i rifiuti biodegradabili che possono essere trasformati in compost ed energia.

BENE

1. Avanzi di cibo: scarti di frutta e verdura, bucce, torsoli, semi.
2. Resti di carne e pesce: ossa, lische, avanzi di carne cotta o cruda.
3. Cibo scaduto o avariato: purché non sia confezionato.
4. Fondi di caffè e filtri.
5. Bustine di tè e tisane.
6. Gusci d'uovo.
7. Pane vecchio e briciole.
8. Carta assorbente sporca di cibo (come tovaglioli e fazzoletti).
9. Piccoli scarti vegetali: fiori appassiti, foglie secche, erba tagliata.
10. Cenere di legna (piccole quantità).



MALE

1. Plastica (anche se biodegradabile non compostabile).
2. Oli esausti.
3. Pannolini o prodotti igienici.
4. Residui di sigarette o mozziconi.
5. Escrementi di animali domestici.
6. Gusci di cozze e vongole.



Per la raccolta dell'organico **usa solo sacchetti compostabili.**

L'ORGANICO RACCOLTO CORRETTAMENTE AIUTA A RIDURRE I RIFIUTI E A CREARE COMPOST NATURALE PER FERTILIZZARE LA TERRA E PUÒ ESSERE TRASFORMATO IN ENERGIA ATTRAVERSO DIVERSI PROCESSI.

PLASTICA E METALLI



BENE PLASTICA

1. Bottiglie di plastica: bottiglie di acqua, bibite, succhi.
2. Flaconi e contenitori: flaconi di detersivi, shampoo, bagnoschiuma, saponi liquidi.
3. Vaschette e imballaggi in plastica come i contenitori di frutta, verdura, formaggi, affettati, yogurt.
4. Vaschette per alimenti da asporto, buste e sacchetti di plastica, sacchetti della spesa e imballaggi in plastica trasparente.
5. Pellicole e involucri di plastica, pellicole trasparenti da cucina e involucri per alimenti.
6. Tappi e coperchi di plastica, tappi di bottiglie, flaconi e contenitori.

BENE METALLI

1. Lattine in alluminio per bibite, birra, tè.
2. Barattoli e contenitori in metallo: scatolette per alimenti come tonno, legumi, conserve.
3. Barattoli di pelati, conserve, cibo per animali.
4. Tappi di metallo: tappi a corona (delle bottiglie di vetro) e coperchi di vasetti.
5. Carta stagnola: fogli di alluminio puliti.
6. Bombole spray: solo quelle senza residui e non contenenti sostanze pericolose (ad esempio deodoranti, lacche, panna spray).
7. Capsule di caffè: capsule in alluminio.

MALE

1. Oggetti in plastica non imballaggi (giocattoli, penne, posate).
2. Posate in plastica usa e getta (se non compostabili).
3. Plastica dura o utensili da cucina in plastica.
4. Pile, batterie e piccoli rifiuti elettronici.
5. Bombole di gas o contenitori di sostanze tossiche.



Conferisci in buste di plastica preferibilmente trasparenti, si recuperano tutti gli imballaggi in plastica con le sigle: **PE - PET - PVC - PS - PP**

VETRO



BENE

1. Bottiglie di vetro: bottiglie di vino, birra, liquori, acqua.
2. Vasetti e barattoli di vetro: vasetti di marmellata, miele, conserve, salse.
3. Barattoli per alimenti come sottaceti, olive, legumi.
4. Flaconi in vetro: flaconi di profumo, lozioni o creme.
5. Bicchieri e calici di vetro: solo se non sono infrangibili o di cristallo (non vanno in organico o nella raccolta del vetro).

MALE

1. Ceramica, porcellana e terracotta (piatti, tazze, vasi).
2. Cristallo (contiene piombo, quindi non può essere riciclato insieme al vetro).
3. Specchi e lastre di vetro (contengono altre sostanze).
4. Lampadine e neon (vanno nei RAEE).
5. Schermi di TV e monitor.
6. Pyrex o vetro temperato (pentole e piatti da forno, si fonde diversamente).
7. Tappi di sughero, plastica o metallo.



Per conferire usa sempre il mastello dedicato e **mai le buste di plastica**.

CARTA



BENE

1. Giornali, riviste e volantini: quotidiani, settimanali, pubblicità cartacea, opuscoli.
2. Cartone e scatole: scatole di cartone, imballaggi di cartone, scatole di pasta, cereali, e altri alimenti.
3. Carta da pacchi: carta da imballaggio non plastificata o trattata.
4. Quaderni e fogli di carta: fogli di carta usati, blocchi per appunti, quaderni senza copertine di plastica.
5. Buste di carta.
6. Carta da ufficio e moduli.
7. Tovaglioli e fazzoletti di carta puliti.

MALE

1. Carta plastificata o oleata (carta regalo patinata, carta da forno).
2. Carta con residui di cibo.
3. Scontrini fiscali (carta termica).
4. Copertine di libri plastificate.
5. Carta da imballaggio con strati di plastica o alluminio.
6. Carta carbone o autocopiante.



Appiana le scatole per ridurre il volume e rimuovere eventuali parti in plastica o metallo. Per conferire usa sempre il mastello dedicato e **mai le buste di plastica**.

INDIFERENZIATO



BENE

1. Oggetti in plastica non riciclabili: giocattoli rotti, penne, spazzolini da denti, posate di plastica non compostabili.
2. Pannolini, assorbenti e prodotti per l'igiene personale.
3. Scontrini fiscali realizzati con carta termica non riciclabile.
4. Stracci e tessuti sintetici non riciclabili: tessuti sporchi o consumati, stracci per la pulizia, vestiti strappati in materiale sintetico.
5. Residui di cibo non compostabili: cibo troppo trattato o contaminato da plastica (es. cibi avvolti in involucri non separabili)
6. Mozziconi di sigarette: i filtri delle sigarette contengono sostanze chimiche tossiche.
7. Carta oleata o plastificata: carta da forno, carta oleata per alimenti, carta da regalo patinata.
8. Oggetti in ceramica, porcellana e vetro rotto: frammenti di piatti, tazze, bicchieri, vasi in ceramica o porcellana.
9. CD, DVD e videocassette: supporti multimediali non riciclabili.
10. Gomma e lattice: guanti, palloncini, gomme da masticare.

MALE

1. Materiali riciclabili (vetro, plastica, carta, metalli).
2. Rifiuti organici (scarti di cibo).
3. Rifiuti pericolosi (vernici, batterie, RAEE).



Conferisci in buste semi trasparenti.

ORGANICO

ORG.

+

PANNOLINI

PLASTICA E METALLI

CARTA

VETRO

INDIFERENZIATO



800 020 229



Il calendario 2026 “**DAL RICETTARIO DI FAMIGLIA...**” è stato realizzato con una speciale collaborazione tra ECOLAN e il CIRCOLO AUUSER VILLA S. MARIA, associazione di promozione sociale e culturale. Lo scopo del progetto è di non dimenticare e contemporaneamente diffondere alcune pietanze della tradizione culinaria villese. Per questo le ricette appartengono a due preziosi ricettari di famiglia e sono state eseguite da villesi amanti della buona cucina casalinga.

DAL RICETTARIO DI FAMIGLIA

Ricetta della fam. Spaventa-Cappellone
eseguita dalla sig.ra Olivia Spaventa

CELLUCCI

Ingredienti per circa 40 biscotti

PER L'IMPASTO

6 uova
250 g di olio di semi
300 g di zucchero
½ bicchiere di latte
2 bustine di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
La buccia grattugiata
di 1 limone
600/700 g ca. di farina 00

PER IL RIPIENO

500 g di
marmellata d'uva
Per la bagna
Acqua
Limoncello

PREPARAZIONE

Montare le uova con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso, aggiungere l'olio, il lievito sciolto nel latte e la buccia grattugiata del limone.

Mescolare per amalgamare bene e poi aggiungere la farina.

Lasciare riposare l'impasto per almeno 1 ora.

Su una spianatoia infarinata prepariamo i nostri cellucci: prendere un po' di impasto con un cucchiaino, schiacciare leggermente al centro, mettere un cucchiaino di marmellata, arrotolare su se stesso e posare in una teglia dando la classica forma a celluccio. Infornare a 180° per circa 20/25 minuti fino a doratura.

Appena raffreddati inumidire con la bagna a base di acqua e limoncello, passarli nello zucchero semolato e lasciarli asciugare.

GENNAIO

01	Giovedì	12	Lunedì	23	Venerdì
02	Venerdì	13	Martedì	24	Sabato
03	Sabato	14	Mercoledì	25	Domenica
04	Domenica	15	Giovedì	26	Lunedì
05	Lunedì	16	Venerdì	27	Martedì
06	Martedì	17	Sabato	28	Mercoledì
07	Mercoledì	18	Domenica	29	Giovedì
08	Giovedì	19	Lunedì	30	Venerdì
09	Venerdì	20	Martedì	31	Sabato
10	Sabato	21	Mercoledì		
11	Domenica	22	Giovedì		

FEBBRAIO

01	Domenica	12	Giovedì	23	Lunedì
02	Lunedì	13	Venerdì	24	Martedì
03	Martedì	14	Sabato	25	Mercoledì
04	Mercoledì	15	Domenica	26	Giovedì
05	Giovedì	16	Lunedì	27	Venerdì
06	Venerdì	17	Martedì	28	Sabato
07	Sabato	18	Mercoledì		
08	Domenica	19	Giovedì		
09	Lunedì	20	Venerdì		
10	Martedì	21	Sabato		
11	Mercoledì	22	Domenica		



Comune di Villa Santa Maria



PUPE PASQUALI

DAL RICETTARIO DI FAMIGLIA

Ricetta della fam. Spaventa-Cappellone
eseguita dalla sig.ra Olivia Spaventa

PUPE PASQUALI

Ingredienti per ca. 10 pezzi

PER L'IMPASTO

7 uova intere
4 tuorli
600 g di zucchero semolato
500 g di olio di semi
½ bicchiere di latte
4 bustine di lievito per dolci
La buccia grattugiata di 1 limone
1 bustina di vanillina
1 bicchierino di limoncello o anisette
700/800 g ca. di farina 00

PER LA GLASSA

4 albumi
Zucchero a velo

PER LA DECORAZIONE

Confettini colorati

PREPARAZIONE

Montare le uova intere e i tuorli con lo zucchero fino a rendere spumoso il composto. Aggiungere l'olio, il lievito sciolto nel latte, la vanillina e il liquore.

Amalgamare bene il composto, aggiungere la farina un po' alla volta: l'impasto deve risultare compatto e elastico. Lasciar riposare per almeno 1 ora.

Prendere parti dell'impasto e modellare, su fogli di carta forno, le forme tradizionali: pupa, cavallo, castello, cuore....

In una ciotola sbattere gli albumi; quando iniziano a montarsi aggiungere poco zucchero a velo alla volta, ben setacciato. Continuare a sbattere fino ad ottenere una consistenza molto corposa e solida: la glassa è pronta quando il composto resterà ben saldo sulle fruste, mantenendo la forma.

Cuocere in forno a 180° per 20'/25'. Quando le pupe si sono raffreddate coprire con la glassa e cospargere di confettini. Lasciare asciugare.

MARZO

01	Domenica	12	Giovedì	23	Lunedì
02	Lunedì	13	Venerdì	24	Martedì
03	Martedì	14	Sabato	25	Mercoledì
04	Mercoledì	15	Domenica	26	Giovedì
05	Giovedì	16	Lunedì	27	Venerdì
06	Venerdì	17	Martedì	28	Sabato
07	Sabato	18	Mercoledì	29	Domenica
08	Domenica	19	Giovedì	30	Lunedì
09	Lunedì	20	Venerdì	31	Martedì
10	Martedì	21	Sabato		
11	Mercoledì	22	Domenica		

APRILE

01	Mercoledì	12	Domenica	23	Giovedì
02	Giovedì	13	Lunedì	24	Venerdì
03	Venerdì	14	Martedì	25	Sabato
04	Sabato	15	Mercoledì	26	Domenica
05	Domenica	16	Giovedì	27	Lunedì
06	Lunedì	17	Venerdì	28	Martedì
07	Martedì	18	Sabato	29	Mercoledì
08	Mercoledì	19	Domenica	30	Giovedì
09	Giovedì	20	Lunedì		
10	Venerdì	21	Martedì		
11	Sabato	22	Mercoledì		



Comune di Villa Santa Maria



MAGGIO

01	Venerdì	12	Martedì	23	Sabato
02	Sabato	13	Mercoledì	24	Domenica
03	Domenica	14	Giovedì	25	Lunedì
04	Lunedì	15	Venerdì	26	Martedì
05	Martedì	16	Sabato	27	Mercoledì
06	Mercoledì	17	Domenica	28	Giovedì
07	Giovedì	18	Lunedì	29	Venerdì
08	Venerdì	19	Martedì	30	Sabato
09	Sabato	20	Mercoledì	31	Domenica
10	Domenica	21	Giovedì		
11	Lunedì	22	Venerdì		

GIUGNO

01	Lunedì	12	Venerdì	23	Martedì
02	Martedì	13	Sabato	24	Mercoledì
03	Mercoledì	14	Domenica	25	Giovedì
04	Giovedì	15	Lunedì	26	Venerdì
05	Venerdì	16	Martedì	27	Sabato
06	Sabato	17	Mercoledì	28	Domenica
07	Domenica	18	Giovedì	29	Lunedì
08	Lunedì	19	Venerdì	30	Martedì
09	Martedì	20	Sabato		
10	Mercoledì	21	Domenica		
11	Giovedì	22	Lunedì		



LO SAPEVI CHE?

Per raccogliere l'organico **non si possono usare sacchetti di plastica** per non rovinare la filiera dell'organico. Infatti gli impianti di compostaggio sono progettati per trattare solo materiali organici. La presenza di plastica o altri materiali non compostabili può causare danni alle attrezzature, rallentare i processi di trasformazione e aumentare i costi di gestione, poiché sarà necessario separare manualmente i materiali contaminanti.

CONSIGLIO UTILE

Usa solo sacchetti compostabili oppure riusa le buste compostabili che vengono fornite quando fai la spesa.

LUGLIO

01	Mercoledì		12	Domenica	23	Giovedì	PLASTICA E METALLI
02	Giovedì	ORG. + PANNOLINI	13	Lunedì	24	Venerdì	ORG. + PANNOLINI
03	Venerdì	ORG. + PANNOLINI	14	Martedì	25	Sabato	CARTA
04	Sabato	VETRO	15	Mercoledì	26	Domenica	
05	Domenica		16	Giovedì	27	Lunedì	ORG. + PANNOLINI
06	Lunedì	ORG. + PANNOLINI	17	Venerdì	28	Martedì	INDIFFERENZIATO
07	Martedì	INDIFFERENZIATO	18	Sabato	29	Mercoledì	ORGANICO
08	Mercoledì	ORGANICO	19	Domenica	30	Giovedì	PLASTICA E METALLI
09	Giovedì	PLASTICA E METALLI	20	Lunedì	31	Venerdì	ORG. + PANNOLINI
10	Venerdì	ORG. + PANNOLINI	21	Martedì			
11	Sabato	CARTA	22	Mercoledì			

AGOSTO

01	Sabato	VETRO	12	Mercoledì		23	Domenica
02	Domenica		13	Giovedì	PLASTICA E METALLI	24	Lunedì
03	Lunedì	ORG. + PANNOLINI	14	Venerdì	ORG. + PANNOLINI	25	Martedì
04	Martedì	INDIFFERENZIATO	15	Sabato		26	Mercoledì
05	Mercoledì	ORGANICO	16	Domenica		27	Giovedì
06	Giovedì	PLASTICA E METALLI	17	Lunedì	ORG. + PANNOLINI	28	Venerdì
07	Venerdì	ORG. + PANNOLINI	18	Martedì	INDIFFERENZIATO	29	Sabato
08	Sabato	CARTA	19	Mercoledì	ORGANICO	30	Domenica
09	Domenica		20	Giovedì	PLASTICA E METALLI	31	Lunedì
10	Lunedì	ORG. + PANNOLINI	21	Venerdì	ORG. + PANNOLINI		
11	Martedì	INDIFFERENZIATO	22	Sabato	CARTA		



Comune di Villa Santa Maria



DAL RICETTARIO DI FAMIGLIA

Ricetta della nonna Felicetta
eseguita dalla sig.ra Giulia Case

CARCIOFI CON UOVO

INGREDIENTI per 4 persone

4 Carciofi
6 Uova
5 Pomodorini
4 Spicchi d'aglio
200 g di Grana
1 mazzetto di Prezzemolo
4 cucchiaini di Olio EVO
Sale e Pepe Q.B.
Formaggio grana grattugiato

PREPARAZIONE

Pulire i carciofi e tagliarli a listarelle.
Far rosolare nell'olio i carciofi con l'aglio, i pomodorini e il prezzemolo; salare e pepare a piacere. Lasciar cuocere fino a quando i carciofi saranno teneri.
Sbattere le uova con un pizzico di sale e pepe, unire il formaggio grana.
Versare il composto nei carciofi facendo attenzione che penetri bene all'interno.
Coprire con un coperchio e cuocere finché le uova non assumano una consistenza spugnosa (tipo soufflé).

SETTEMBRE

01	Martedì	12	Sabato	23	Mercoledì
02	Mercoledì	13	Domenica	24	Giovedì
03	Giovedì	14	Lunedì	25	Venerdì
04	Venerdì	15	Martedì	26	Sabato
05	Sabato	16	Mercoledì	27	Domenica
06	Domenica	17	Giovedì	28	Lunedì
07	Lunedì	18	Venerdì	29	Martedì
08	Martedì	19	Sabato	30	Mercoledì
09	Mercoledì	20	Domenica		
10	Giovedì	21	Lunedì		
11	Venerdì	22	Martedì		

OTTOBRE

01	Giovedì	12	Lunedì	23	Venerdì
02	Venerdì	13	Martedì	24	Sabato
03	Sabato	14	Mercoledì	25	Domenica
04	Domenica	15	Giovedì	26	Lunedì
05	Lunedì	16	Venerdì	27	Martedì
06	Martedì	17	Sabato	28	Mercoledì
07	Mercoledì	18	Domenica	29	Giovedì
08	Giovedì	19	Lunedì	30	Venerdì
09	Venerdì	20	Martedì	31	Sabato
10	Sabato	21	Mercoledì		
11	Domenica	22	Giovedì		



Comune di Villa Santa Maria



DAL RICETTARIO DI FAMIGLIA

Ricetta della nonna Felicetta
eseguita dalla sig.ra Giulia Case

AGNELLO ALLA "CIF & CIAF"

INGREDIENTI per 4 persone

12 Costolette di Agnello
Aglio in camicia
Olio EVO
1 bicchiere di vino bianco
Sale e Pepe QB

PREPARAZIONE

Togliere l'eccesso di grasso dalle costolette e salarle a piacere.
Mettere insieme in una padella l'olio l'aglio e l'agnello, rosolare 5 minuti per lato.

Sfumare con il vino bianco.

Continuare la cottura per altri 5 minuti e servire l'agnello ben caldo.

NOVEMBRE

01	Domenica	12	Giovedì	23	Lunedì
02	Lunedì	13	Venerdì	24	Martedì
03	Martedì	14	Sabato	25	Mercoledì
04	Mercoledì	15	Domenica	26	Giovedì
05	Giovedì	16	Lunedì	27	Venerdì
06	Venerdì	17	Martedì	28	Sabato
07	Sabato	18	Mercoledì	29	Domenica
08	Domenica	19	Giovedì	30	Lunedì
09	Lunedì	20	Venerdì		
10	Martedì	21	Sabato		
11	Mercoledì	22	Domenica		

DICEMBRE

01	Martedì	12	Sabato	23	Mercoledì
02	Mercoledì	13	Domenica	24	Giovedì
03	Giovedì	14	Lunedì	25	Venerdì
04	Venerdì	15	Martedì	26	Sabato
05	Sabato	16	Mercoledì	27	Domenica
06	Domenica	17	Giovedì	28	Lunedì
07	Lunedì	18	Venerdì	29	Martedì
08	Martedì	19	Sabato	30	Mercoledì
09	Mercoledì	20	Domenica	31	Giovedì
10	Giovedì	21	Lunedì		
11	Venerdì	22	Martedì		



Comune di Villa Santa Maria

COME SI CONFERISCE

Riciclare significa sfruttare i rifiuti in maniera intelligente, dando loro un valore e recuperando da essi materiali riutilizzabili, senza sprechi e senza inquinare.



ORARI DI RACCOLTA

Esponi il contenitore fuori dall'abitazione:

la sera precedente il giorno di raccolta dopo le **ore 21:00**.



PORTA A PORTA

Usa il contenitore giusto per ogni tipo di rifiuto.

Identifica correttamente il materiale: vetro, plastica, carta, indifferenziato, organico.

Individua sempre il giorno di raccolta: i rifiuti conferiti in giorni diversi da quelli stabiliti dal calendario o non conformi, non verranno ritirati.

Posiziona i mastelli all'esterno della tua abitazione (davanti al tuo numero civico) e dopo la raccolta, riporta i mastelli dentro la tua abitazione per evitare disordini e furti. Schiaccia bene i cartoni per ridurre i volumi.



INGOMBRANTI & RAEE

Prenota il ritiro degli ingombranti (rifiuto voluminoso) e dei RAEE (materiale elettrico ed elettronico) chiamando il numero verde o consegnando direttamente al centro di raccolta ove presente.

È possibile prenotare il ritiro anche sul sito della EcoLan

→ ecolanspa.it/modulistica-ecolan



PANNOLINI & PANNOLONI

Per la raccolta di pannolini e pannoloni è attivo un servizio di ritiro dedicato. Esponi pannolini e pannoloni nei giorni di raccolta dell'organico, seguendo il calendario, e utilizzando un contenitore dedicato.

Richiedi l'attivazione del servizio mediante il modulo scaricabile → ecolanspa.it/modulistica-ecolan/.

Pannolini e pannoloni, inoltre, possono sempre essere conferiti nei giorni di ritiro dell'indifferenziato.



SFALCI E POTATURE

Possono essere conferiti nei giorni di ritiro dell'organico.

Gli sfalci vanno conferiti all'interno di un sacco biodegradabile o in carta compostabile.

Le potature devono essere legate in fascine.

Possono essere conferiti massimo 10 kg di materiale alla volta.



CENTRO DI RACCOLTA

Il centro di raccolta di Monteferrante in Località Pietra Grossa è un'area recintata, custodita e attrezzata con contenitori idonei per il conferimento differenziato di alcune tipologie di rifiuto direttamente da parte del cittadino.

L'accesso è gratuito.

ORARI DI APERTURA
Sabato 08:00-12:00.



800 020 229



LA DIFFERENZA?





RIUSA



RIDUCE



RICICLA



RIGENERA

