

## GENNAIO 2025

<p><b>7</b> <b>D</b> Dicembre 2024</p> <p>1 <b>D</b></p> <p>2 <b>L</b></p> <p>3 <b>M</b></p> <p>4 <b>M</b></p> <p>5 <b>G</b></p> <p>6 <b>V</b></p> <p>7 <b>S</b></p> <p>8 <b>D</b></p> <p>9 <b>L</b></p> <p>10 <b>M</b></p> <p>11 <b>M</b></p> <p>12 <b>G</b></p> <p>13 <b>V</b></p> <p>14 <b>S</b></p> <p>15 <b>D</b></p> <p>16 <b>L</b></p> <p>17 <b>M</b></p> <p>18 <b>M</b></p> <p>19 <b>G</b></p> <p>20 <b>V</b></p> <p>21 <b>S</b></p> <p>22 <b>D</b></p> <p>23 <b>L</b></p> <p>24 <b>M</b></p> <p>25 <b>M</b></p> <p>26 <b>G</b></p> <p>27 <b>V</b></p> <p>28 <b>S</b></p> <p>29 <b>D</b></p> <p>30 <b>L</b></p> <p>31 <b>M</b></p>	<p><b>1</b> <b>Mercoledì</b> <i>Maria Madre di Dio - Capodanno</i></p> <p><b>2</b> <b>Giovedì</b> <i>ss. Basilio e Gregorio</i></p> <p><b>3</b> <b>Venerdì</b> <i>s. Giovanni</i></p> <p><b>4</b> <b>Sabato</b> <i>ss. Francesco e Carlo</i></p> <p><b>5</b> <b>Domenica</b> <i>s. Antonio</i></p> <p><b>6</b> <b>Lunedì</b> <i>Epifania di N.S.</i></p> <p><b>7</b> <b>Martedì</b> <i>s. Battista di Prigione</i></p> <p><b>8</b> <b>Mercoledì</b> <i>s. Massimo</i></p> <p><b>9</b> <b>Giovedì</b> <i>s. Giuliano</i></p> <p><b>10</b> <b>Venerdì</b> <i>s. Aldo</i></p> <p><b>11</b> <b>Sabato</b> <i>s. Apollonia</i></p> <p><b>12</b> <b>Domenica</b> <i>Rattonchio di Gesù</i></p> <p><b>13</b> <b>Lunedì</b> <i>s. Bartolomeo</i></p> <p><b>14</b> <b>Martedì</b> <i>s. Felice</i></p> <p><b>15</b> <b>Mercoledì</b> <i>s. Massimo</i></p> <p><b>16</b> <b>Giovedì</b> <i>s. Alessio</i></p>	<p style="text-align: center;">Sett. 1 GHEXDXBDC</p> <p><b>17</b> <b>Venerdì</b> <i>s. Antonio abate</i></p> <p><b>18</b> <b>Sabato</b> <i>s. Ederata</i></p> <p><b>19</b> <b>Domenica</b></p> <p><b>20</b> <b>Lunedì</b> <i>ss. Sebastiano e Felice</i></p> <p><b>21</b> <b>Martedì</b> <i>s. Agostino</i></p> <p><b>22</b> <b>Mercoledì</b> <i>s. Vincenzina</i></p> <p><b>23</b> <b>Giovedì</b> <i>s. Eusebio</i></p> <p><b>24</b> <b>Venerdì</b> <i>s. Francesco di Sales</i></p> <p><b>25</b> <b>Sabato</b> <i>Conversione di s. Paolo</i></p> <p><b>26</b> <b>Domenica</b> <i>ss. Tito e Tatiano</i></p> <p><b>27</b> <b>Lunedì</b> <i>s. Angelo Merici</i></p> <p><b>28</b> <b>Martedì</b> <i>s. Tommaso d'Aquino</i></p> <p><b>29</b> <b>Mercoledì</b> <i>s. Costanzo</i></p> <p><b>30</b> <b>Giovedì</b> <i>s. Marcellino</i></p> <p><b>31</b> <b>Venerdì</b> <i>s. Giovanni Evangelista</i></p>	<p style="text-align: center;">Sett. 2 D</p> <p style="text-align: center;">Sett. 3 D</p> <p style="text-align: center;">Sett. 4 D</p> <p style="text-align: center;">Sett. 5 D</p> <p><b>1</b> <b>S</b></p> <p><b>2</b> <b>D</b></p> <p><b>3</b> <b>L</b></p> <p><b>4</b> <b>M</b></p> <p><b>5</b> <b>M</b></p> <p><b>6</b> <b>G</b></p> <p><b>7</b> <b>V</b></p> <p><b>8</b> <b>S</b></p> <p><b>9</b> <b>D</b></p> <p><b>10</b> <b>L</b></p> <p><b>11</b> <b>M</b></p> <p><b>12</b> <b>M</b></p> <p><b>13</b> <b>G</b></p> <p><b>14</b> <b>V</b></p> <p><b>15</b> <b>S</b></p> <p><b>16</b> <b>D</b></p> <p><b>17</b> <b>L</b></p> <p><b>18</b> <b>M</b></p> <p><b>19</b> <b>M</b></p> <p><b>20</b> <b>G</b></p> <p><b>21</b> <b>V</b></p> <p><b>22</b> <b>S</b></p> <p><b>23</b> <b>D</b></p> <p><b>24</b> <b>L</b></p> <p><b>25</b> <b>M</b></p> <p><b>26</b> <b>M</b></p> <p><b>27</b> <b>G</b></p> <p><b>28</b> <b>V</b></p>
--	---	---	--

© Editrice L'ALMANACCO ITALIANO





Testata **Extrastrong**

# L'ALMANACCO ITALIANO



## Gennaio 2025

1	mer	Maria Madre di Dio - Capodanno	146
2	gio	ss. Basilio e Gregorio	
3	ven	s. Gerolamo	
4	sab	ss. Onofrio e Gino	
5	dom	s. Antonio	
6	lun	Epifania di N.S.	148-2
7	mar	s. Remedio di Perillo	3
8	mer	s. Basilio	
9	gio	s. Giuliano	
10	ven	s. Aldo	
11	sab	s. Ippolito	
12	dom	Epifania di Gesù	149-4
13	lun	s. Stefano	150
14	mar	s. Felice	
15	mer	s. Mauro	
16	gio	s. Marcellino	
17	ven	s. Antonio Abate	
18	sab	s. Liberata	
19	dom	s. Saverio	
20	lun	ss. Silvestro e Teodoro	151-4
21	mar	s. Agostino	152-5
22	mer	s. Valentino	
23	gio	s. Felice	
24	ven	s. Francesco di Sales	
25	sab	Conversione di S. Paolo	
26	dom	ss. Teodoro e Silvestro	153-6
27	lun	s. Angela Merici	154-7
28	mar	s. Valentino di Aquino	
29	mer	s. Costantino	155
30	gio	s. Stefano	
31	ven	s. Giovanni Battista	

### Passiflora

La Passiflora, conosciuta anche come fiore della passione, è una pianta ampiamente utilizzata per le sue proprietà calmanti e sedative. I suoi estratti sono spesso impiegati come rimedio naturale per alleviare ansia, stress e insonnia. Grazie alla presenza di composti come gli alcaloidi e i flavonoidi, la Passiflora ha dimostrato di avere effetti rilassanti sul sistema nervoso, contribuendo a migliorare la qualità del sonno. Inoltre, la pianta è stata associata alla riduzione della tensione muscolare e al sollievo da disturbi gastrointestinali legati allo stress. Sebbene alcuni studi suggeriscano che la Passiflora possa influire positivamente sulla pressione sanguigna, è importante notare che la ricerca è ancora in corso per confermare completamente tali benefici. Tuttavia, la sua lunga storia di utilizzo tradizionale in diverse culture attesta la sua popolarità come rimedio naturale per il benessere mentale e fisico. Prima di integrare la Passiflora nella propria routine, è consigliabile consultare un professionista della salute per garantire un utilizzo sicuro e appropriato, specialmente per coloro che assumono già farmaci o hanno condizioni mediche preesistenti. La pianta è versatile, utilizzata per contrastare disturbi del sonno come l'insonnia e migliorare la qualità del riposo. Le sue applicazioni tradizionali comprendono anche la riduzione di spasmi muscolari e crampi addominali. Tuttavia, è essenziale esercitare cautela, poiché l'efficacia della Passiflora può variare tra individui, e consultazioni mediche sono consigliate per garantire un utilizzo appropriato e sicuro.

## PA011 ERBORISTERIA

Illustrato mensile 12 fogli  
carta avorio 70 gr  
testata rinforzata



- f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- f.to testata: 31x10,5 cm ca
- 100



Testata **Extrastrong**



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



formato:  
**31x52,5 cm ca**



area di stampa:  
**31x10,5 cm ca**



Festività  
**Internazionali**

Testata **Extrastrong**

# L'ALMANACCO ITALIANO



## PA012 ANTICHE MAPPE

Illustrato mensile 12 fogli  
carta avorio 70 gr  
testata rinforzata



- f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- f.to testata: 31x10,5 cm ca
- 100



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



formato:  
**31x52,5 cm ca**



area di stampa:  
**31x10,5 cm ca**



Festività  
**Internazionali**

Testata **Extrastrong**

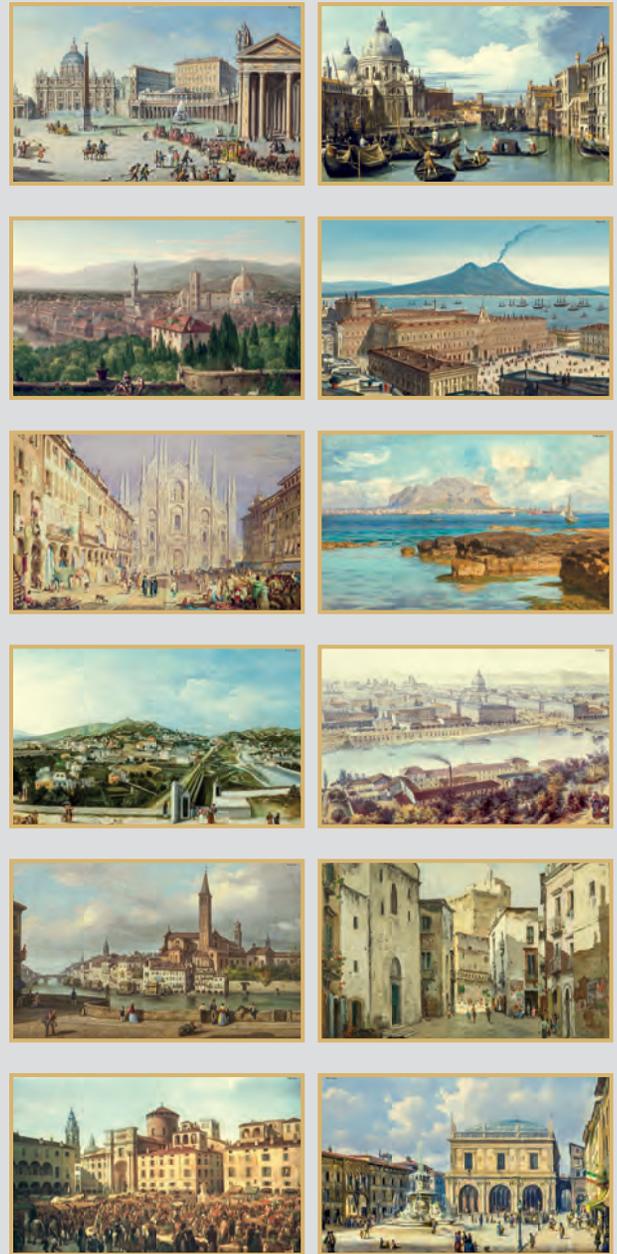
# L'ALMANACCO ITALIANO

Roma

## GENNAIO 2025

<p><b>8</b> Dicembre 2024</p> <p>1 <b>D</b> <b>Mercoledì</b> Maria Maddalena di Egitto - Capodimonte</p> <p>2 <b>L</b> <b>Giovedì</b> s. Basilio e Gregorio</p> <p>3 <b>M</b> <b>Venerdì</b> s. Geminiano</p> <p>4 <b>M</b> <b>Sabato</b></p> <p>5 <b>G</b> <b>Domenica</b> s. Ermete e Gian</p> <p>7 <b>S</b> <b>Domenica</b> s. Innocenzo</p> <p>9 <b>L</b> <b>Lunedì</b> Epifania di N.S.</p> <p>10 <b>M</b> <b>Martedì</b> s. Eleuterio e Primitivo</p> <p>11 <b>M</b> <b>Mercoledì</b> s. Marcellino</p> <p>13 <b>L</b> <b>Giovedì</b> s. Giuliano</p> <p>14 <b>M</b> <b>Venerdì</b> s. Abano</p> <p>15 <b>D</b> <b>Sabato</b> s. Spirito</p> <p>17 <b>M</b> <b>Domenica</b> Epifania di Gesù</p> <p>18 <b>M</b> <b>Lunedì</b></p> <p>19 <b>M</b> <b>Martedì</b></p> <p>20 <b>V</b> <b>Mercoledì</b> s. Silvano</p> <p>21 <b>S</b> <b>Giovedì</b> s. Marcello</p>	<p>17 <b>Venerdì</b> s. Sebastiano abate</p> <p>18 <b>Sabato</b> s. Liberato</p> <p>19 <b>Domenica</b> s. Marco</p> <p>20 <b>Lunedì</b> s. Sebastiano e Stefano</p> <p>21 <b>Martedì</b></p> <p>22 <b>Mercoledì</b> s. Costantino</p> <p>23 <b>Giovedì</b> s. Emerenziana</p> <p>24 <b>Venerdì</b> s. Francesco di Sales</p> <p>25 <b>Sabato</b> s. Costantino di A. Randa</p> <p>26 <b>Domenica</b> s. Edoardo e Teodoro</p> <p>27 <b>Lunedì</b> s. Angelo Merici</p> <p>28 <b>Martedì</b> s. Tommaso d'Aquino</p> <p>29 <b>Mercoledì</b></p> <p>30 <b>Giovedì</b> s. Alessio</p> <p>31 <b>Venerdì</b> s. Giovanni Eusebio</p>	<p><b>9</b> Febbraio 2025</p> <p>1 <b>S</b></p> <p>2 <b>D</b></p> <p>3 <b>L</b></p> <p>4 <b>M</b></p> <p>5 <b>M</b></p> <p>6 <b>G</b></p> <p>7 <b>V</b></p> <p>8 <b>S</b></p> <p>9 <b>D</b></p> <p>10 <b>L</b></p> <p>11 <b>M</b></p> <p>12 <b>M</b></p> <p>13 <b>G</b></p> <p>14 <b>V</b></p> <p>15 <b>S</b></p> <p>16 <b>D</b></p> <p>17 <b>L</b></p> <p>18 <b>M</b></p> <p>19 <b>M</b></p> <p>20 <b>G</b></p> <p>21 <b>V</b></p> <p>22 <b>S</b></p> <p>23 <b>D</b></p> <p>24 <b>L</b></p> <p>25 <b>M</b></p> <p>26 <b>M</b></p> <p>27 <b>G</b></p> <p>28 <b>V</b></p>
--	---	--

© HEBREW L'ALMANACCO ITALIANO



## PA014 ITALIA ANTICA

Illustrato mensile 12 fogli  
carta avorio 70 gr  
testata rinforzata



- f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- f.to testata: 31x10,5 cm ca
- 100



Testata  
**Extrastrong**



La carta proviene da  
materiale certificato  
FSC®, materiale riciclato  
e/o legno controllato.



formato:  
**31x52,5 cm ca**



area di stampa:  
**31x10,5 cm ca**



Festività  
**Internazionali**

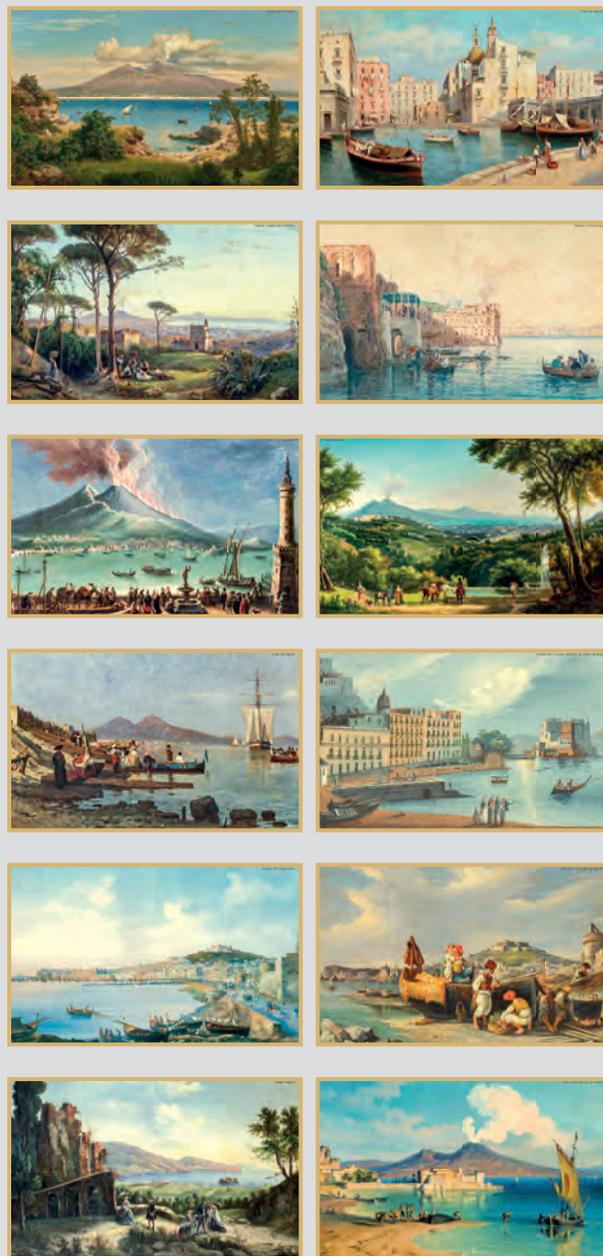
Testata **Extrastrong**

# L'ALMANACCO ITALIANO

Veduta del Vesuvio

## GENNAIO 2025

Diesse	1	Mercoledì	17	Venerdì	Diesse
2	2	Giovedì	18	Sabato	1
3	3	Venerdì	19	Domenica	2
4	4	Sabato	20	Lunedì	3
5	5	Domenica	21	Martedì	4
6	6	Lunedì	22	Mercoledì	5
7	7	Martedì	23	Giovedì	6
8	8	Mercoledì	24	Venerdì	7
9	9	Giovedì	25	Sabato	8
10	10	Venerdì	26	Domenica	9
11	11	Sabato	27	Lunedì	10
12	12	Domenica	28	Martedì	11
13	13	Lunedì	29	Mercoledì	12
14	14	Martedì	30	Giovedì	13
15	15	Mercoledì	31	Venerdì	14
16	16	Giovedì			15



### PA018 NAPOLI ANTICA

Illustrato mensile 12 fogli  
carta avorio 70 gr  
testata rinforzata



- f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- f.to testata: 31x10,5 cm ca
- 100



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



formato:  
**31x52,5 cm ca**



area di stampa:  
**31x10,5 cm ca**



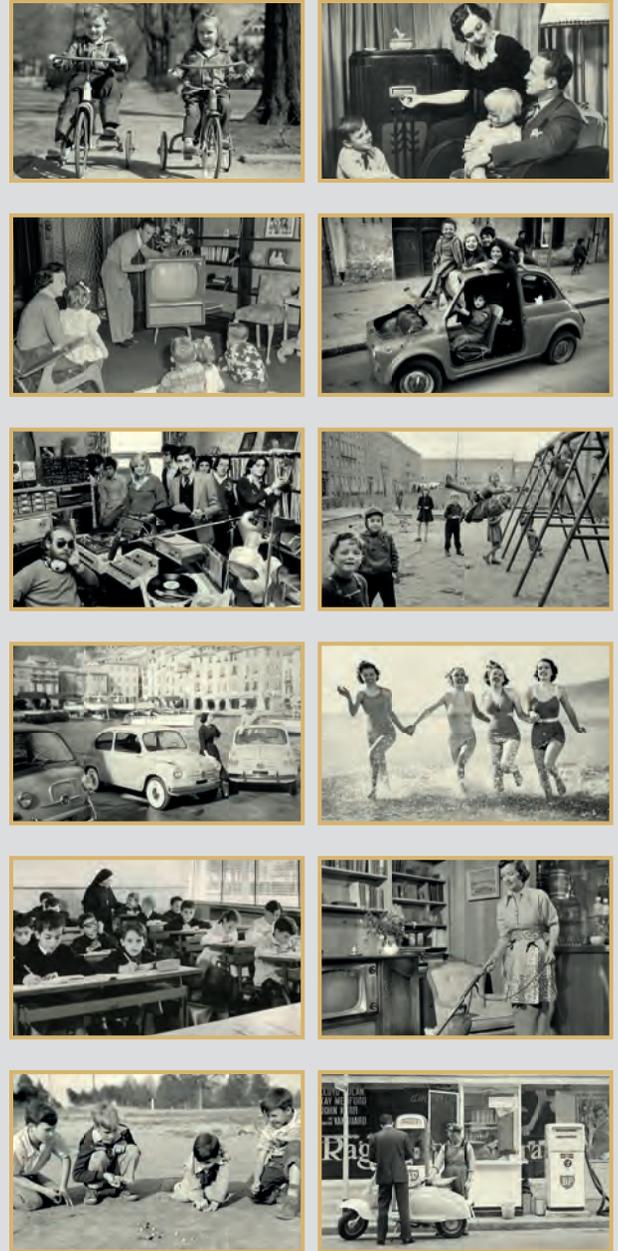
Festività  
**Internazionali**

Testata **Extrastrong**

# L'ALMANACCO ITALIANO

**GENNAIO 2025**

<p><b>7</b> Dicembre 2024</p> <p><b>1</b> <b>Mercoledì</b> <i>Maria Maddalena - Capodimonte</i></p> <p><b>2</b> <b>Giovedì</b> <i>San Basilio e Gregorio</i></p> <p><b>3</b> <b>Venerdì</b> <i>Conservazione</i></p> <p><b>4</b> <b>Sabato</b> <i>San Zeno e Clara</i></p> <p><b>5</b> <b>Domenica</b> <i>San Giuseppe</i></p> <p><b>6</b> <b>Lunedì</b> <i>Immacolata</i></p> <p><b>7</b> <b>Martedì</b> <i>San Faustino e Giovanna</i></p> <p><b>8</b> <b>Mercoledì</b> <i>San Alessio</i></p> <p><b>9</b> <b>Giovedì</b> <i>San Giuliano</i></p> <p><b>10</b> <b>Venerdì</b> <i>San Atanasio</i></p> <p><b>11</b> <b>Sabato</b> <i>San Spirito</i></p> <p><b>12</b> <b>Domenica</b> <i>Conversione di San Paolo</i></p> <p><b>13</b> <b>Lunedì</b> <i>San Antonio</i></p> <p><b>14</b> <b>Martedì</b> <i>San Felice</i></p> <p><b>15</b> <b>Mercoledì</b> <i>San Antonio</i></p> <p><b>16</b> <b>Giovedì</b> <i>San Basilio</i></p>	<p><b>17</b> <b>Venerdì</b> <i>San Antonio abate</i></p> <p><b>18</b> <b>Sabato</b> <i>Libertà</i></p> <p><b>19</b> <b>Domenica</b> <i>San Matteo</i></p> <p><b>20</b> <b>Lunedì</b> <i>San Sebastiano e Galliano</i></p> <p><b>21</b> <b>Martedì</b> <i>San Agostino</i></p> <p><b>22</b> <b>Mercoledì</b> <i>San Domenico</i></p> <p><b>23</b> <b>Giovedì</b> <i>San Francesco</i></p> <p><b>24</b> <b>Venerdì</b> <i>San Felice di Jersey</i></p> <p><b>25</b> <b>Sabato</b> <i>Conversione di San Paolo</i></p> <p><b>26</b> <b>Domenica</b> <i>San Pietro</i></p> <p><b>27</b> <b>Lunedì</b> <i>San Agostino</i></p> <p><b>28</b> <b>Martedì</b> <i>San Tommaso</i></p> <p><b>29</b> <b>Mercoledì</b> <i>San Tommaso</i></p> <p><b>30</b> <b>Giovedì</b> <i>San Tommaso</i></p> <p><b>31</b> <b>Venerdì</b> <i>San Tommaso</i></p>	<p><b>Febbraio 2025</b></p> <p><b>1</b> <b>S</b></p> <p><b>2</b> <b>D</b></p> <p><b>3</b> <b>L</b></p> <p><b>4</b> <b>M</b></p> <p><b>5</b> <b>M</b></p> <p><b>6</b> <b>G</b></p> <p><b>7</b> <b>V</b></p> <p><b>8</b> <b>S</b></p> <p><b>9</b> <b>D</b></p> <p><b>10</b> <b>L</b></p> <p><b>11</b> <b>M</b></p> <p><b>12</b> <b>M</b></p> <p><b>13</b> <b>G</b></p> <p><b>14</b> <b>V</b></p> <p><b>15</b> <b>S</b></p> <p><b>16</b> <b>D</b></p> <p><b>17</b> <b>L</b></p> <p><b>18</b> <b>M</b></p> <p><b>19</b> <b>M</b></p> <p><b>20</b> <b>G</b></p> <p><b>21</b> <b>V</b></p> <p><b>22</b> <b>S</b></p> <p><b>23</b> <b>D</b></p> <p><b>24</b> <b>L</b></p> <p><b>25</b> <b>M</b></p> <p><b>26</b> <b>M</b></p> <p><b>27</b> <b>G</b></p> <p><b>28</b> <b>V</b></p>
--	---	--



## PA022 COME ERAVAMO

Illustrato mensile 12 fogli  
carta avorio 70 gr  
testata rinforzata



- f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- f.to testata: 31x10,5 cm ca
- 100



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



formato:  
**31x52,5 cm ca**



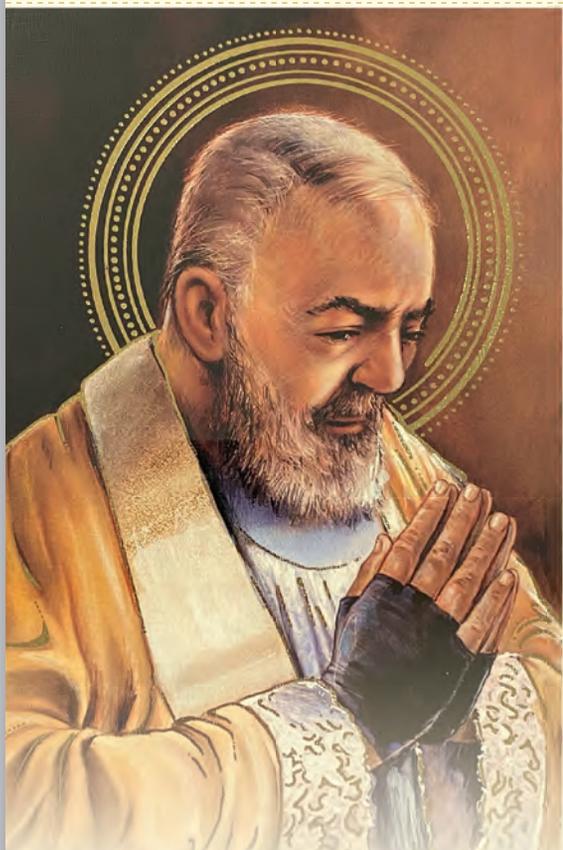
area di stampa:  
**31x10,5 cm ca**



Festività  
**Internazionali**

Testata **Extrastrong**

# L'ALMANACCO ITALIANO



## Gennaio 2025

1	mer	Maia Madre di Dio - Capolago	San 1
2	gio	ss. Basilio e Gregorio	
3	ven	ss. Genesio	
4	sab	ss. Onofrio e Callisto	
5	dom	ss. Ambrogio	
6	lun	Epifania di N.S.	San 2
7	mar	ss. Felice e Adelfo	
8	mer	ss. Massimo	
9	gio	ss. Giuliano	
10	ven	ss. Aldo	
11	sab	ss. Agostino	
12	dom	Battesimo di Gesù	
13	lun	ss. Siro	San 3
14	mar	ss. Felice	
15	mer	ss. Marco	
16	gio	ss. Marcello	
17	ven	ss. Antonio Abate	
18	sab	ss. Liberato	
19	dom	ss. Marco	
20	lun	ss. Sebastiano e Valeriano	San 4
21	mar	ss. Agostino	San 5
22	mer	ss. Nicomede	
23	gio	ss. Eusebio	
24	ven	ss. Innocenzo di Sidone	
25	sab	Conversione di S. Paolo	
26	dom	ss. Tito e Festo	
27	lun	ss. Angeli Santi	San 6
28	mar	ss. Tommaso di Aquino	
29	mer	ss. Costantino	
30	gio	ss. Silvestro	
31	ven	ss. Felice e Adelfo	

San Pio da Pietrelcina

*Non dimenticare mai le cose belle della vita, perché sono quelle che ti fanno andare avanti nei momenti difficili.*



### PA024 SAN PIO

Illustrato mensile 12 fogli  
carta avorio 70 gr  
testata rinforzata



- f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- f.to testata: 31x10,5 cm ca
- 100



Testata **Extrastrong**



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



formato:  
**31x52,5 cm ca**



area di stampa:  
**31x10,5 cm ca**



Festività **Internazionali**

NEW!

Testata **Extrastrong**

# L'ALMANACCO ITALIANO



## Gennaio 2025

1	mer	Maia Madre di Dio - Capolago	
2	gio	ss. Basilio e Gregorio	
3	ven	s. Genesio	
4	sab	ss. Ermete e Gato	
5	dom	s. Antonio	
6	lun	Epifania di S. V.	San 2
7	mar	s. Raimondo di Sordani	3
8	mer	s. Massimo	
9	gio	s. Giuliano	
10	ven	s. Aldo	
11	sab	s. Agostino	
12	dom	Indulgenza di Com.	
13	lun	s. Siro	
14	mar	s. Felice	
15	mer	s. Marco	
16	gio	s. Marcellino	
17	ven	s. Antonio Abate	
18	sab	s. Liberato	
19	dom	s. Nino	
20	lun	ss. Sebastiano e Felice	San 4
21	mar	s. Agostino	San 5
22	mer	s. Vincenzo	
23	gio	s. Ildefonso	
24	ven	s. Innocenzo di Boma	
25	sab	Conversione di S. Paolo	
26	dom	ss. Pio e Teodoro	
27	lun	s. Angeli Maria	San 6
28	mar	s. Innocenzo di Argenteo	
29	mer	s. Costantino	
30	gio	s. Maria	
31	ven	s. Giovanni Evangelista	

*Papa Francesco*

*Lo Spirito Santo ci insegna: è il Maestro interiore. Ci guida per il giusto cammino, attraverso le situazioni della vita. Lui ci insegna la strada, la via.*

## PA026 FRANCESCO

Illustrato mensile 12 fogli  
carta avorio 70 gr  
testata rinforzata



- f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- f.to testata: 31x10,5 cm ca
- 100



Testata **Extrastrong**



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



formato:  
**31x52,5 cm ca**



area di stampa:  
**31x10,5 cm ca**



Festività **Internazionali**



Testata Termosaldata

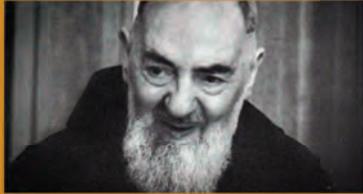


**DIC 2024** **GENNAIO 2025** **FEB 2025**

*Il Signore ti benedica, ti guardi volga la sua faccia verso di te: ti dia misericordia e ti dia pace.*

1 dom	1 Mer	17 Ven	1 sab
2 lun	2 Gio	18 Sab	2 dom
3 mar	3 Ven	19 Dom	3 lun
4 mer	4 Sab	20 Lun	4 mar
5 gio	5 Dom	21 Mar	5 mer
6 ven	6 Lun	22 Mer	6 gio
7 sab	7 Mar	23 Gio	7 ven
8 dom	8 Mer	24 Ven	8 sab
9 lun	9 Gio	25 Sab	9 dom
10 mar	10 Ven	26 Dom	10 lun
11 mer	11 Sab	27 Lun	11 mar
12 gio	12 Dom	28 Mar	12 mer
13 ven	13 Lun	29 Mer	13 gio
14 sab	14 Mar	30 Gio	14 ven
15 dom	15 Mer	31 Ven	15 sab
16 lun	16 Gio		16 dom
17 mar			17 lun
18 mer			18 mar
19 gio			19 mer
20 ven			20 gio
21 sab			21 ven
22 dom			22 sab
23 lun			23 dom
24 mar			24 lun
25 mer			25 mar
26 gio			26 mer
27 ven			27 gio
28 sab			28 ven
29 dom			
30 lun			
31 mar			

## San Pio da Pietrelcina

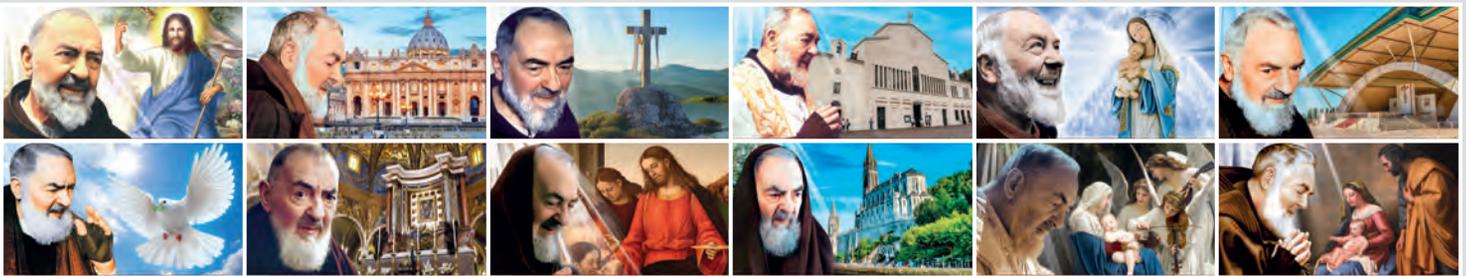




...a Pietrelcina, provincia di Benevento, il suo fratello Maria, Giuseppe De Nunzio. Il padre battezzato col nome di Francesco, è religioso a cinque anni, quando promette sempre al Signore. A quella stessa età già si affeziona, si difende dagli attacchi dei diavoli istigati e celestiali apparizioni. Nel frattempo si delinea con chiarezza. Vuole diventare sacerdote. Finalmente un posto si libera e il 6 gennaio viene ammesso nel noviziato dei cappuccini dell'isola di Sant'Angelo. Vestito abito, da novizio, il padre prende il nome di fra Pio. Esattamente sette la professione temporanea dei voti, che viene a Sant'Elia a Pranis, vicino a Campobasso nel '907. Più volte, per motivi di salute, il padre è costretto a lasciare il convento e gli studi. I medici gli consigliano di Pietrelcina per respirare l'aria del paese nel '910, nel sacello dei canonici del Duomo ordinato sacerdote. Tra il 5 e il 7 agosto 1918 visita la casa della traversberazione. Il 20 settembre prete «un misterioso personaggio, con le mani rosse che grondavano sangue». Al termine del

...sue mani, i suoi piedi e il suo «costato erano tutto sangue». La notizia delle stimmate si diffonde rapidamente e comincia l'afflusso dei pellegrini, i cui cappuccini si rende conto che la chiesa è un piccolo rispetto al numero dei fedeli che vi assistono. Nel 1954 Padre Pio comincia a celebrare il suo cinquantenario del mattino del 23 settembre a sua ultima Messa, durante la quale sta per un collasso. Alle 2,30 del mattino del 23 settembre pronunciando ripetutamente i nomi di Gesù e del Cappuccino, appena spirato, le stimmate.

Retro stampato



**PA100 SAN PIO**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

Testata **Termosaldata**



## Il linguaggio dei fiori

ogni fiore il suo significato

**Garofano: Un affetto profondo**

Il fiore il Garofano ha un significato legato al amore. Si dona per esprimere sentimenti forti, affetto e un augurio di buona salute. Bisogna prestare attenzione alle tonalità del Garofano e a suoi colori, che simboleggiano cose diverse. Il Garofano di colore rosso è il simbolo di passione.



**Intenzia: Eternamente**

Il naturalista francese Philibert Commerson, il suo assistente ispirato dal nome della sua amante, tale è stato. Ecco perché l'intenzia è il fiore che simboleggia l'amore ardente e passionale, unico e sincero.



Retro stampato



### PA103 FIORI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato:  
**30x47 cm ca**



area di stampa:  
**30x9 cm ca**



Festività  
**Internazionali**

Testata Termosaldata

# GENNAIO 2025

<b>1 MER</b> s. Maria Madre di Dio - Capodistena	<b>17 VEN</b> s. Antonio abate
<b>2 GIO</b> s. Basilio e Gregorio	<b>18 SAB</b> s. Libanio
<b>3 VEN</b> s. Onofrio	<b>19 DOM</b> s. Maria
<b>4 SAB</b> s. Ermete e Cato	<b>20 LUN</b> s. Sebastiano e Fabiano
<b>5 DOM</b> s. Alessio	<b>21 MAR</b> s. Agostino
<b>6 LUN</b> Epifania di N.S.	<b>22 MER</b> s. Vincenzio
<b>7 MAR</b> s. Remedio di Pudent	<b>23 GIO</b> s. Teodosio
<b>8 MER</b> s. Alessio	<b>24 VEN</b> s. Procopio di Salvi
<b>9 GIO</b> s. Giuliano	<b>25 SAB</b> s. Teodoro di Alessandria
<b>10 VEN</b> s. Aldo	<b>26 DOM</b> s. Tizio e Timoteo
<b>11 SAB</b> s. Lino	<b>27 LUN</b> s. Anziano Martiri
<b>12 DOM</b> Battesimo di Gesù	<b>28 MAR</b> s. Teodoro d'Aliphan
<b>13 LUN</b> s. Bartolomeo	<b>29 MER</b> s. Costantino
<b>14 MAR</b> s. Felice	<b>30 GIO</b> s. Alessio
<b>15 MER</b> s. Alessio	<b>31 VEN</b> s. Giovanni Battista

## LA MERMAIDINA

...curiosità dal mondo umano, amico, il pesce Flounder, raccoglie i pericoli ai gabbiani Scuttle, che scappa inaspettata della cultura umana, smentiti di suo padre, il Re Tritone, e il granchio Sebastian, sul fatto che il mondo e mondo marino è proibito. La regina del mare Ursula tiene d'occhio la piana per poter prendere il controllo di Ariel Flounder e Sebastian viaggiano i mari, per vedere una nave di umani ripieno del Principe Eric, del quale prima vista. Tuttavia, una tempesta nel salva Eric, Ariel canta per lui, ma riprende conoscenza. Affascinato dal Eric giura di trovare colui che lo ha spera di trovare un modo per unirsi a Sebastian e viene a sapere del suo mondo aggiunge Ariel nella sua grotta tutti gli oggetti umani. Tritone se ne va, due murene di servizio di Ursula, rivela alla loro padrona, affermando che Ariel tanta di Ursula, Ariel firma il contratto per trasformarsi in un essere umano prima che il Sole tramonti il terzo giorno. Prima che il Sole tramonti il terzo giorno il bacio del vero amore da Eric, in un momento opportuno ad Ursula, il rege esige la voce di Ariel, che viene data. Dopo essere stata trasformata in un essere umano, Ariel è perduto in superficie da Flounder. Eric trova Ariel sulla spiaggia e la sposa. Ariel e Eric trascorrono del tempo il secondo giorno riescono quasi a scappolare da Flotsam e Jetsam, una giovane e bella ragazza di nome Eric con la voce di Ariel, gettando un

...incantamento ignoto sul ragazzo per fargli dimenticare la sirena. Il giorno dopo Ariel scopre che Eric si sposa con Ursula. Mentre la nave nuziale salpa, Scuttle scopre chi è in realtà Vanessa e va a riferire la notizia ad Ariel, che si dirige verso la nave con l'aiuto di Flounder. Nel frattempo, Sebastian va a informare Re Tritone e Scuttle interrompe il matrimonio con l'aiuto di vari animali. Nel caos la condiglia di Vanessa si rompe, rendendo la voce ad Ariel e facendo cessare l'ipnosi su Eric. Il Sole però tramonta proprio in quel momento e Ariel si tramuta di nuovo in una sirena. Ursula riprende il proprio aspetto e rapisce Ariel. Sopraggiunge Tritone che affronta Ursula ed esige la liberazione di Ariel. Tritone decide di prendere il posto della figlia come prigioniera. Ariel viene liberata, mentre lui diventa un'isola. Ursula si dichiara nuovo sovrano impossessandosi del tridente e della corona, e ingaggia una lotta con Ariel ed Eric. Ursula, furibonda, usa il tridente per trasformarsi in un essere di dimensioni mostruose. Ottiene il pieno controllo di tutto l'Oceano, creando una tempesta che fa naufragare i relitti. Eric si avventa sul relitto della propria nave guidandola al timone e, prima che Ursula uccida Ariel, traggila la strega con il compresso scheggiato, uccidendola. Il potere di Ursula svanisce; tutte le alghe nel giardino dello strega tornano alle loro forme originali e Tritone riacquista l'autorità sul suo regno. Rendendosi conto che Ariel ama veramente Eric e che non tutti gli umani sono cattivi, Tritone la trasforma volentieri da sirena in un essere umano. Dopo essersi riappacificato con il padre, Ariel si sposa su una nave con Eric: i due partono, venendo salvati da tutto il regno di Atlantica.

Retro stampato



PA105 FAVOLE

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata Termosaldata

DA  
RTAMENTO:  
ZZE PIU  
ATE.

... di prendere dei cani da  
... fondamentale tenere in  
... le esigenze dei nostri amici  
... pe. Sicuramente avere un bel  
... creare spensierato è l'ideale per il  
... considerare di convivere con un  
... piccoli appartamenti, stando però  
... ad una razza capace di adeguarsi  
... per la mancanza di libertà.

I cani da appartamento  
di piccola taglia a pelo lungo.

Tra le razze di cane da appartamento troviamo: volpino, maltese, pechinese e barboncino nano, questi si adattano meglio agli spazi più piccoli sia per dimensioni ma soprattutto per indole. Sono cani affettuosi e docili, che riescono a vivere bene in casa a stretto contatto col proprio padrone; hanno, come tutti, bisogno di molte cure soprattutto per il loro mantello e perché, vivendo in un piccolo appartamento, hanno bisogno di andare a passeggio per sgranchirsi le zampe. Alcuni sono particolarmente agili e allegri, come il barboncino nano che è propenso alle attività sportive come le gare di agility dog. Alla lista si aggiunge lo shih tzu che ha dalla sua anche la facilità di andare molto d'accordo con i più piccoli, diventando un cane ideale per bambini e per le famiglie. Concludono la categoria di cani da appartamento con pelo lungo lo yorkshire terrier e lo schnauzer nano; cani che si adattano bene in casa ma che hanno comunque bisogno di fare passeggiate e muoversi molto.



I cani da appartamento  
di piccola taglia a pelo corto.

I cani da appartamento con pelo corto che si adattano meglio agli spazi decisamente ridotti sono: bassotto, bulldog francese e chihuahua. In particolare quest'ultimo, nella versione super toy è tra i cani più piccoli al mondo. Ma la lista non finisce qui perché tra i piccoli più piccoli non possono mancare il beagle e il jack russell.

Altre razze di cani adatti  
a un appartamento.

Un cane da appartamento non proprio piccolo ma nemmeno troppo grande è lo sharpei. Questo cane proveniente dall'Oriente, ha un aspetto caratteristico e presenta tante pieghe che lo rendono buffo e simpatico. Adatto alla vita in un piccolo appartamento, ha un carattere dolce e affabile; un grande coccolone che in passato, tuttavia, veniva usato nei combattimenti. Che il cane sia piccolo o grande, che si viva in un monolocale o in una villetta, l'ideale, per chi ha un appartamento senza spazi all'aperto, è creare una sorta di ibridazione che preveda l'accostamento tra la vita d'appartamento e le passeggiate all'aria aperta in modo che anche i nostri piccoli amici possano respirare aria fresca e scoprire luoghi e profumi nuovi.

## GENNAIO 2025

1 MER	2 GIO	3 VEN	4 SAB	5 DOM	6 LUN	7 MAR	8 MER	9 GIO	10 VEN	11 SAB	12 DOM	13 LUN	14 MAR	15 MER	16 GIO	17 VEN	18 SAB	19 DOM	20 LUN	21 MAR	22 MER	23 GIO	24 VEN	25 SAB	26 DOM	27 LUN	28 MAR	29 MER	30 GIO	31 VEN
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

DICEMBRE 2024							FEBBRAIO 2025						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
2	3	4	5	6	7	8	3	4	5	6	7	8	9
9	10	11	12	13	14	15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	17	18	19	20	21	22	23
23/00	24/01	25	26	27	28	29	24	25	26	27	28	29	30

**IL SOLE E LA LUNA**

SOL: 1 gennaio 7:10 - 16:56  
2 gennaio 8:00 - 16:50  
3 gennaio 8:52 - 16:43  
4 gennaio 9:45 - 16:36  
5 gennaio 10:39 - 16:29  
6 gennaio 11:33 - 16:22  
7 gennaio 12:26 - 16:15  
8 gennaio 13:18 - 16:08  
9 gennaio 14:09 - 16:01  
10 gennaio 15:00 - 15:54  
11 gennaio 15:50 - 15:47  
12 gennaio 16:40 - 15:40  
13 gennaio 17:29 - 15:33  
14 gennaio 18:17 - 15:26  
15 gennaio 19:05 - 15:19  
16 gennaio 19:52 - 15:12  
17 gennaio 20:39 - 15:05  
18 gennaio 21:25 - 14:58  
19 gennaio 22:11 - 14:51  
20 gennaio 22:56 - 14:44  
21 gennaio 23:41 - 14:37  
22 gennaio 24:25 - 14:30  
23 gennaio 25:09 - 14:23  
24 gennaio 25:52 - 14:16  
25 gennaio 26:35 - 14:09  
26 gennaio 27:17 - 14:02  
27 gennaio 28:00 - 13:55  
28 gennaio 28:42 - 13:48  
29 gennaio 29:23 - 13:41  
30 gennaio 30:04 - 13:34  
31 gennaio 30:45 - 13:27



Retro stampato

**PA108 CANI E GATTI**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato:  
**30x47 cm ca**



area di stampa:  
**30x9 cm ca**



Festività  
**Internazionali**

**GENNAIO 2025**

**1** Mercoledì  
**2** Giovedì  
**3** Venerdì  
**4** Sabato  
**5** Domenica  
**6** Lunedì  
**7** Martedì  
**8** Mercoledì  
**9** Giovedì  
**10** Venerdì  
**11** Sabato  
**12** Domenica  
**13** Lunedì  
**14** Martedì  
**15** Mercoledì  
**16** Giovedì

**17** Venerdì  
**18** Sabato  
**19** Domenica  
**20** Lunedì  
**21** Martedì  
**22** Mercoledì  
**23** Giovedì  
**24** Venerdì  
**25** Sabato  
**26** Domenica  
**27** Lunedì  
**28** Martedì  
**29** Mercoledì  
**30** Giovedì  
**31** Venerdì

**1** La Italia  
L'Italia

**2** La barbona  
a pizza

**3** La gallina  
a pasta

**4** Il maiale  
a pasta

**5** La mano  
a mano

**6** La cosa che guarda in terra  
che la guarda ribalta

**7** Il vanto  
a vanto

**8** La Madonna  
a Madonna

**CALENDARIO** 2025-2021

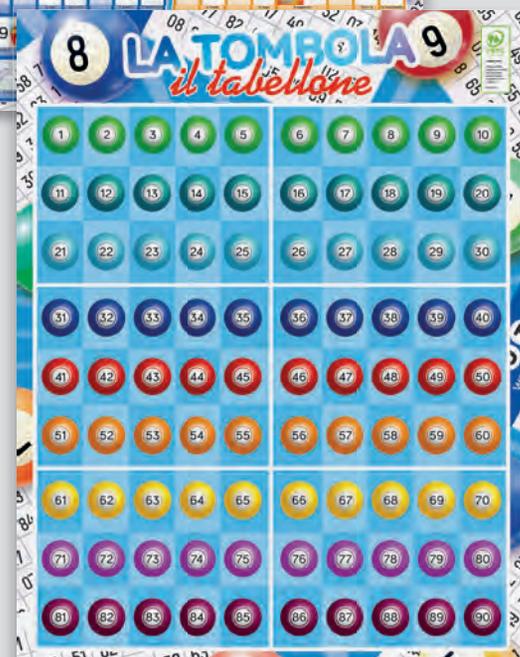
**AGGIUNTI** 2021-1992

**DICEMBRE 2024**

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					

**FEBBRAIO 2025**

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						



Ritaglia cartelle e tabellone stampati sui retro



**PA114 CABALA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata Termosaldata



# VE NE ZIA

ALLA SCOPERTA DELLA SERENISSIMA

Anche chi non ha ancora messo piede a Venezia, conosce i luoghi che rendono celebre la Serenissima in tutto il mondo: Piazza San Marco, il ponte di Rialto, il Canal Grande. Ma Venezia è anche altro. Ci sono intere zone della città storica, tutte da esplorare, lontane dai luoghi obbligati della tradizione, dove ogni angolo nasconde meraviglie. Uscendo dai sentieri più battuti, avrete la fortuna di guardare la città da un punto di vista più intimo, autentico e originale. Il miglior modo per conoscere l'anima di Venezia, è perdersi in calle e campi, meglio se a bordo di un'imbarcazione tradizionale o a piedi.

1 MER	Maria Maddalena
2 GIO	Santa Caterina
3 VEN	Santa Lucia
4 SAB	Santa Margherita
5 DOM	Santa Maria Goretti
6 LUN	Santa Rosa
7 MAR	Santa Lucia
8 MER	Santa Margherita
9 GIO	Santa Caterina
10 VEN	Santa Lucia
11 SAB	Santa Margherita
12 DOM	Santa Maria Goretti
13 LUN	Santa Rosa
14 MAR	Santa Lucia
15 MER	Santa Margherita
16 GIO	Santa Caterina

## 2025

# gen io na

**CAPRICORNO**  
22/12 - 20/1

**DICEMBRE 2024**

	M	M	G	V	S	D
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

**FEBBRAIO 2025**

	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			

VEN	17	San Antonio
SAB	18	Santa Lucia
DOM	19	Santa Maria
LUN	20	Santa Sabina
MAR	21	Santa Margherita
MER	22	Santa Caterina
GIO	23	Santa Lucia
VEN	24	Santa Margherita
SAB	25	Santa Lucia
DOM	26	Santa Margherita
LUN	27	Santa Lucia
MAR	28	Santa Margherita
MER	29	Santa Lucia
GIO	30	Santa Margherita
VEN	31	Santa Lucia



Venezia è parte di un vero e proprio arcipelago di isole, ciascuna dalle bellezze uniche, anche le meno conosciute come Torcello, San Erasmo, Mazzorbo, Lido di Venezia, Giudecca e Torcello. Potete andare alla scoperta di questo piccolo isola con tranquilli passeggiate nei borghi, visitare musei, teatri e parchi, itinerari archeologici che raccontano le origini della Serenissima e della sua storia, oppure fare brevi escursioni in barca. Per esempio al Lido di Venezia o a Pellestrina. Altri alle spiagge di sabbia bianca, splendidi arene naturali protette che si estendono per decine di ettari, tra mare e laguna, un vero paradiso per gli amanti della natura e per chi ama un po' di sport. La Venezia di Torcello, può essere bellezze scoperte, come i boschi e i parchi verdi, visitabili con itinerari di trekking urbano. Le isole e lagune sono anche la visita di uno degli angoli più belli della città, la laguna, un luogo dove non perdere lungo un percorso diffuso tra le torrioni e le isole della laguna di straordinaria interesse archeologico, architettonico e naturalistico.



Retro stampato



## PA116 CITTÀ D'ITALIA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



- formato: 30x47 cm ca
- area di stampa: 30x9 cm ca
- Festività Internazionali



Testata Termosaldata

**GENNAIO 2025**

DIC 2024		GENNAIO 2025		FEB 2025	
1 D	1 Mercoledì	17 Venerdì	1 S	1 S	1 S
2 L	2 Giovedì	18 Sabato	2 D	2 D	2 D
3 M	3 Venerdì	19 Domenica	3 L	3 L	3 L
4 G	4 Sabato	20 Lunedì	4 M	4 M	4 M
5 V	5 Domenica	21 Martedì	5 G	5 G	5 G
6 S	6 Lunedì	22 Mercoledì	6 V	6 V	6 V
7 D	7 Martedì	23 Giovedì	7 S	7 S	7 S
8 L	8 Mercoledì	24 Venerdì	8 D	8 D	8 D
9 M	9 Giovedì	25 Sabato	9 L	9 L	9 L
10 M	10 Venerdì	26 Domenica	10 M	10 M	10 M
11 S	11 Sabato	27 Lunedì	11 M	11 M	11 M
12 D	12 Domenica	28 Martedì	12 D	12 D	12 D
13 L	13 Lunedì	29 Mercoledì	13 G	13 G	13 G
14 M	14 Martedì	30 Giovedì	14 V	14 V	14 V
15 M	15 Mercoledì	31 Venerdì	15 S	15 S	15 S
16 G	16 Giovedì		16 D	16 D	16 D
17 G			17 L	17 L	17 L
18 M			18 M	18 M	18 M
19 G			19 M	19 M	19 M
20 V			20 G	20 G	20 G
21 S			21 V	21 V	21 V
22 D			22 S	22 S	22 S
23 L			23 D	23 D	23 D
24 M			24 L	24 L	24 L
25 G			25 M	25 M	25 M
26 S			26 M	26 M	26 M
27 V			27 G	27 G	27 G
28 S			28 M	28 M	28 M
29 D			29 D	29 D	29 D
30 L			30 L	30 L	30 L
31 M			31 M	31 M	31 M

# poli è IL RIONE SANITÀ

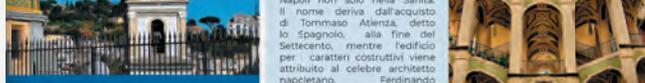
**Perché si chiama Sanità?**  
 Il rione fu edificato alla fine del 1500 in un vallone di campagna fuori le mura della città, usato come luogo di sepoltura. Il nome Sanità viene dalla salubrità della zona, dal momento che allora era incontaminata e sede di miracolose guarigioni che avvenivano nelle sue catacombe. Uscie di popolo sostiene che il nome provenga anche dalle frequenti alluvioni causate dal torrente che scendeva da Capodimonte, purificando il rione.

**Dove si trova?**  
 Il rione parte del quartiere Stella, si trova a nord del centro storico di Napoli, adiacente la collina di Capodimonte. Per arrivarci si può prendere la linea 1 della metropolitana e scendere alla fermata Museo, oppure la linea 2 e scendere alla fermata Cavour. O ancora, prendere la Cumana o la Circumflegrea e scendere a Montesanto; da lì sono 20 minuti a piedi.

**Uno dei luoghi più suggestivi al mondo.**  
 Il Rione Sanità è uno dei posti più suggestivi e caratteristici di tutta Napoli e probabilmente anche dell'Italia. Si tratta di un mondo sospeso tra l'antico e la vita di tutti i giorni, tra sacro e profano che negli ultimi anni ha fatto sì che venisse considerato come una delle maggiori attrazioni della città. Tanto che a fine 2022 la nota rivista britannica Time Out, ha inserito il Rione Sanità tra i 10 quartieri più cool al mondo. L'anima popolare del quartiere misto alla rinascita culturale e artistica degli ultimi anni lo ha reso famoso nel mondo.



**Si trova la casa di Antonio De Curtis, celebre nel 1930. Anche se la struttura non è visitabile e mantiene un grande rapporto con il quartiere "negli viaggiatori" per i fans e curiosi del celebre principe a S. Maria Antessaccula e nelle zone limitrofe. I turisti attaccati ai vicoli del quartiere fino agli "edificati". Una delle cose più visitate e fotografate con bronzo, ad opera dell'artista Salvatore Sciucchi, si trova nella piazza di fronte al celebre ascensore. Figura una sagoma del celebre attore che diventa. Come a fine 2022 la nota rivista britannica Time Out, ha inserito tra i 51 quartieri più cool al mondo. L'anima mista alla rinascita culturale e artistica degli ultimi anni nel mondo.**

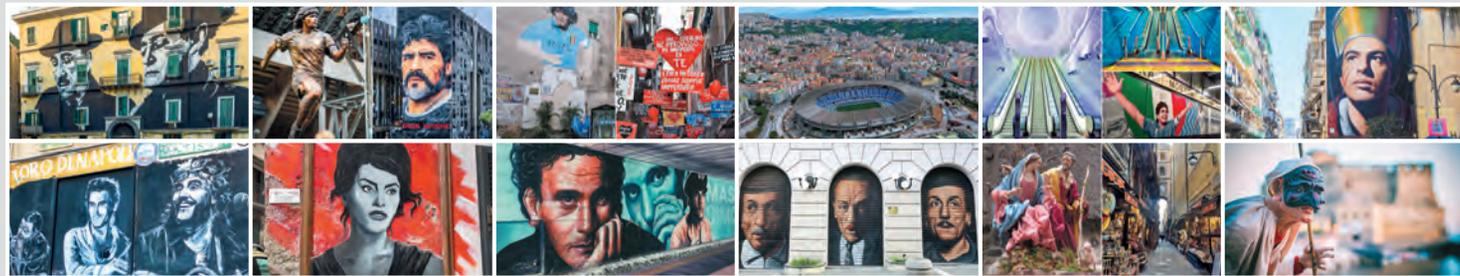


**Il palazzo dello spagnolo.**  
 Il palazzo dello Spagnolo è un edificio monumentale posto all'interno del borgo dei Vergini, uno dei borghi d'accesso del quartiere Sanità ed è uno dei must-see da vedere in tutta Napoli non solo nella Sanità. Il nome deriva dall'acquisto di Tommaso Atienza, detto lo Spagnolo, alla fine del Settecento, mentre l'edificio per i caratteri costruttivi viene attribuito al celebre architetto napoletano, Ferdinando Sanfelice, che realizzò uno degli scaloni monumentali più belli mai visti a Napoli con un sistema di ampi archi che seguivano l'andamento delle scale. Il palazzo è stato spesso sede di set cinematografici e nei prossimi anni ospiterà anche il museo di Totò, ancora in corso di realizzazione.



**Rione Sanità.**  
 Il Rione Sanità è una delle opere dell'architetto Fra Felice, celebre per i suoi esemplari di architettura barocca a Napoli, realizzata dalle linee molto sinuose tipici del barocco. Il palazzo è stato realizzato tra il 1602 e il 1610 con la collaborazione di vari architetti, tra i quali si spicca sul punto della Madalena, sette anche di San Vincenzo alla Sanità o do' Totò di San Vincenzo Ferreri al suo interno, e a cura di un costruttore, rialzato per inglobare la precedente chiesa del periodo del paleocristiano.

Retro stampato



## PA118 NAPULE NAPULE

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

Testata Termosaldata



**IVE**

190 sole bagnate del Caspio Indiano, a sud-ovest della Sri Lanka, sono uno dei paradisi tropicali più vicini di mare, sole e relax. Impossibile dire quale sia l'isola più bella: il paesaggio da sogno è inconfondibile. A fare la differenza, invece, sono le infrastrutture, dai scegliere accuratamente in base alla privacy o socializzazione, allo spirito più o meno internazionale e alla qualità dei centri

**IVE**

Il periodo ideale è da dicembre ad aprile, durante la stagione secca, anche se più a Nord, invece i prezzi sono più bassi ma, sabbiane non fanno mai freddo, spesso è nuvoloso, risponde al periodo dei monsoni. Novembre e dicembre sono caratterizzati da maggior trasparenza. La temperatura media è di 30 gradi durante tutto l'anno.

Ma i maldiviani vanta tra i suoi ingredienti principali pesce, riso, cocco e spezie. Molto diffuso è il modo alla griglia, al forno, fritto, in zuppa o in polpettine. Tra i piatti più popolari spicca la granchio, spesso essiccato e tenuto a bagno nel latte di cocco, poi insaporito con succo di limone e peperoncino. Le verdure saltate nel wok con poco condimento e molte spezie. Carne e pollo sono mangiati solo in occasioni particolari mentre il maiale è bandito, essendo le Maldive un paese islamico (nei resort viene fatta eccezione, anche se ai turisti è vietato importare carne suina). Quanto alla frutta, la più comune è la noce di cocco, la cui polpa grattugiata accompagna numerose pietanze, insieme a banane (piccole e saporite), frutti della passione, papaya, mango e ananas. Tra i dolci sono molto apprezzati i budini di riso, anche nelle versioni aromatizzate.

Per quanto riguarda le bevande locali, la più famosa è il ras, un vino di palma dolce, e il sui, un tè consumato freddo e molto sofisticato. Il consumo di bevande alcoliche è invece assolutamente vietato per motivi religiosi.

**I luoghi da visitare:**

**Mali:** Isola di soli 2 kmq, è tra le capitali più piccole al mondo. La differenza con il resto delle Maldive, però, si nota a Mali ci sono strade asfaltate, alti palazzi e uffici governativi.

**Muleagee:** È l'antico Palazzo del Sultano e, oggi, attuale sede ufficiale del presidente.

**Museo Nazionale:** È il luogo giusto per immergersi nella storia delle Maldive. Custodisce, infatti, tesori preziosissimi e rari, in particolare del periodo islamico precedente alla prima colonizzazione europea, ad opera dei portoghesi: troni e palanchini, turbanti e abiti cerimoniali in broccato, cinture in argento, piramidi, monete e strumenti musicali.

**Grande Moschea del Venerdì:** Realizzata nel 1864 con i finanziamenti di Pakistan, Brunei e Malaysia per simboleggiare l'importanza della religione islamica che, da secoli, regola ogni aspetto della vita del Paese, domina l'isola con la sua scintillante cupola dorata.

**Hukuru Miskiy:** È l'antica Moschea, costruita all'epoca del sultano Ibrahim Iskandar nel 1658 ed è rimasta per quasi quattro secoli il tempio principale della città.

GENNAIO		2025		DICIEMBRE 2024	
1 Mercoledì	17 Venerdì	17 Venerdì	17 Venerdì	L	M
2 Giovedì	18 Sabato	18 Sabato	18 Sabato	2	3
3 Venerdì	19 Domenica	19 Domenica	19 Domenica	9	10
4 Sabato	20 Lunedì	20 Lunedì	20 Lunedì	16	17
5 Domenica	21 Martedì	21 Martedì	21 Martedì	23	24
6 Lunedì	22 Mercoledì	22 Mercoledì	22 Mercoledì	30	31
7 Martedì	23 Giovedì	23 Giovedì	23 Giovedì	NOTE	
8 Mercoledì	24 Venerdì	24 Venerdì	24 Venerdì	FEBBRAIO 2025	
9 Giovedì	25 Sabato	25 Sabato	25 Sabato	L	M
10 Venerdì	26 Domenica	26 Domenica	26 Domenica	3	4
11 Sabato	27 Lunedì	27 Lunedì	27 Lunedì	10	11
12 Domenica	28 Martedì	28 Martedì	28 Martedì	17	18
13 Lunedì	29 Mercoledì	29 Mercoledì	29 Mercoledì	24	25
14 Martedì	30 Giovedì	30 Giovedì	30 Giovedì	25	26
15 Mercoledì	31 Venerdì	31 Venerdì	31 Venerdì	26	27
16 Giovedì				27	28



Retro stampato

PA117 METE DA SOGNO

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata Termosaldata

# GENNAIO 2025

CAPRICORNO 22/12 - 20/1

La ricetta del mese

Campania

Spaghetti con le cozze

**Ingredienti**  
1 kg di cozze, 320 g di spaghetti, 2 spicchi d'aglio, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato

**Preparazione**  
Fate scaldare l'olio in una padella e lasciatevi appassire gli spicchi d'aglio schiacciati. Quando saranno dorati alzate la fiamma, unitevi le cozze e fatele aprire. Mano a mano che si aprono toglietele dal calore e disponetele su un piatto. Sgusciate buona parte delle cozze, lasciando intatte le più grosse. Raccogliete in una ciotola il liquido che si sarà formato nella padella, filtrandolo. Versate il liquido in una padella e lasciatelo restringere. Lessate gli spaghetti in acqua poco salata, scolateli al dente e unitevi alla padella. Fateli insaporire per 2 minuti, in modo che assorbano parte del liquido, e unitevi i molluschi sgusciati. Spolverate con il prezzemolo tritato e fate saltare per qualche secondo. Sottodividete gli spaghetti con le cozze piatti, completate con quelle con i gusci e servite subito.

1	MER	1
2	GIO	2
3	VEN	3
4	SAB	4
5	DOM	5
6	LUN	6
7	MAR	7
8	MER	8
9	GIO	9
10	VEN	10
11	SAB	11
12	DOM	12
13	LUN	13
14	MAR	14
15	MER	15
16	GIO	16
17	VEN	17
18	SAB	18
19	DOM	19
20	LUN	20
21	MAR	21
22	MER	22
23	GIO	23
24	VEN	24
25	SAB	25
26	DOM	26
27	LUN	27
28	MAR	28
29	MER	29
30	GIO	30
31	VEN	31

DICEMBRE 2024							FEBBRAIO 2025						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
2	3	4	5	6	7	8	3	4	5	6	7	8	9
9	10	11	12	13	14	15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	17	18	19	20	21	22	23
23/00	24/01	25	26	27	28	29	24	25	26	27	28	29	30

### IL SOLE E LA LUNA

**SORSE TRAMONTA**  
 1° SO. 1 gennaio, 7 ore 04.36  
 2° SO. 2 gennaio, 7 ore 04.59  
 3° SO. 3 gennaio, 7 ore 05.22  
 4° SO. 4 gennaio, 7 ore 05.45  
 5° SO. 5 gennaio, 7 ore 06.08  
 6° SO. 6 gennaio, 7 ore 06.31  
 7° SO. 7 gennaio, 7 ore 06.54  
 8° SO. 8 gennaio, 7 ore 07.17  
 9° SO. 9 gennaio, 7 ore 07.40  
 10° SO. 10 gennaio, 7 ore 08.03  
 11° SO. 11 gennaio, 7 ore 08.26  
 12° SO. 12 gennaio, 7 ore 08.49  
 13° SO. 13 gennaio, 7 ore 09.12  
 14° SO. 14 gennaio, 7 ore 09.35  
 15° SO. 15 gennaio, 7 ore 09.58  
 16° SO. 16 gennaio, 7 ore 10.21  
 17° SO. 17 gennaio, 7 ore 10.44  
 18° SO. 18 gennaio, 7 ore 11.07  
 19° SO. 19 gennaio, 7 ore 11.30  
 20° SO. 20 gennaio, 7 ore 11.53  
 21° SO. 21 gennaio, 7 ore 12.16  
 22° SO. 22 gennaio, 7 ore 12.39  
 23° SO. 23 gennaio, 7 ore 13.02  
 24° SO. 24 gennaio, 7 ore 13.25  
 25° SO. 25 gennaio, 7 ore 13.48  
 26° SO. 26 gennaio, 7 ore 14.11  
 27° SO. 27 gennaio, 7 ore 14.34  
 28° SO. 28 gennaio, 7 ore 14.57  
 29° SO. 29 gennaio, 7 ore 15.20  
 30° SO. 30 gennaio, 7 ore 15.43  
 31° SO. 31 gennaio, 7 ore 16.06

## PASTATE ALLA NAPOLETANA

4 persone

50 minuti

**INGREDIENTI**

- Pasta Mistra 320 g
- Salsiccia 150 g
- Cipolle bianche 1
- Concentrato di pomodoro 20 g
- Parmigiano Reg. DOP in crosta
- Sale fino q.b.
- Funghi 750 g
- Carote 150 g
- Lardo 150 g
- Rosmarino 1 ciuffetto
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero q.b.

**PREPARAZIONE**

Per preparare la pasta e pastate alla napoletana cominciate mondando salsiccia, carote e cipolle e poi trinandole finemente. Poi pulite anche le patate e tagliatele a tocchi regolari di circa 2 cm. Infine affettate e poi trinate il lardo. A questo punto unite tutto quello che vi occorre, spostatevi fornelli. Mettete sul fuoco una casseruola e un giro d'olio, aggiungete il lardo e lasciatelo scaldare a fuoco dolce per qualche minuto. Poi unite il vitello di cipolle, carote e salsiccia. Dopo qualche minuto unite le patate e lasciate insaporire per qualche minuto mescolando di tanto in tanto e quando non che bruci il fondo. Aggiungete anche il rosmarino e la crosta di formaggio (prima potete lavarla e grattare la parte esterna) unite anche il concentrato di pomodoro e mescolate. Versate 600 g di acqua calda, aggiungete di pepe, e di sale. Infine coprite con il coperchio lasciando cuocere a fuoco dolce per 30 minuti, al bisogno potete aggiungere ancora un po' di acqua. Trascorso il tempo la pasta risulterà un po' morbida, lasciatele una parte con il dorso del cucchiaio di legno e questo punto versate la pasta messa. Aggiungete subito altri 250 g di acqua calda e portate il tutto a bollore. Lasciate cuocere la pasta mescolando di tanto in tanto se dovesse servire potete aggiungere altra acqua al bisogno; assicuratevi che sia giusto di sale. A fine con una padella ricordate che il composto dovrà risultare cremoso e quasi asciutto. Quindi eliminate i nastri di rosmarino e impiattate la vostra pasta e pastate alla napoletana guarnendola con un giro di olio.

---

## CONIGLIO ISCHITANO

facile

4 persone

25 minuti

**INGREDIENTI**

- Vino bianco 60 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Rosolio 3 foglie
- Uovo 5
- Farina 00
- Pangrattato

**PREPARAZIONE**

Prima, iniziate sciogliendo i pomodori sotto acqua fresca, quindi incidete ed eliminate la parte superiore del pomodoro. Quindi tritate, raccogliete in una ciotolina. Poi prendete un tegame versate dell'olio, la parte verde interna (così che il sapore risulterà più poco dolce qualche istante e quando fagiolino sarà dorato, ma non ad di coniglio lavate e asciugate con carta da cucina. Fate rosolare gli i pezzi da tutti i lati per una rosolatura uniforme. Dopodiché si alla volta, rigirando i pezzi di carne mentre bagnate con il vino, e quando il vino sarà completamente evaporato, aggiungete sale di sale e pepe e lasciate cuocere per circa 30 minuti con il coperchio e pezzi di carne di tanto in tanto. Se la carne vi sembrerà ancora un po' dura aggiungete acqua (potete usare la stessa distillata) e i pomodori a cubetti. In ultimo unite le foglie di basilico e il fuoco. Il sughetto dovrà risultare denso e lucido; il vostro conigliere servito ben caldo!

---

## MOZZARELLA IN CARROZZA

4-6 porzioni

15 min

**INGREDIENTI**

- Pancarrè 12 fette
- 1 Mozzarella di bufala da 250g
- Sale q.b.
- Olio di semi per friggere
- Uovo 5
- Farina 00
- Pangrattato

**PREPARAZIONE**

Per preparare la mozzarella in carrozza iniziate affettando la mozzarella di bufala + tamponando le fette con della carta da cucina per eliminare il liquido in eccesso. Riferite le fette di pancarrè eliminando la crosta, con un coltello a lama seghettata. Distribuite la mozzarella sulle fette di pane di base, lasciando qualche millimetro di bordo perimetrale libero dal ripieno e salando leggermente. Coprite con le fette di pancarrè restanti ed esercitate una pressione col palmo della mano compattate e tagliate formando dei triangoli. Friccitate all'impatatore, passate i triangoli prima nella farina setacciata, facendo aderire bene anche ai bordi. Poi passateli nell'uovo e infine nel pangrattato. Fate riposare per 30 minuti in frigorifero. Una volta rosolati, riposate l'operazione della panatura una seconda volta, ma senza la farina, quindi prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Lasciate riposare per un'ulteriore mezz'ora in frigo. Friggete la mozzarella a 170°C in olio di arachidi bollente finché i triangoli non diventano dorati. Con l'aiuto di un mestolo forato adagiate le mozzarelline in carrozza sulla carta da cucina o la carta frita, per eliminare l'olio residuo. Servite subito.



Retro stampato

**PA132 GASTRONOMIA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



- formato: 30x47 cm ca
- area di stampa: 30x9 cm ca
- Festività Internazionali

Testata Termosaldata



...veviva una focaccia di gallette veniva con unimento chiamata pizza. Conosciuta come il piatto per i poveri, veniva venduto per strada un gran successo. Finì a diventare un piatto amato anche dai nobili borbonici. Ne esistevano già diverse varianti: la "masturcola" con carciofi, formaggio e pepe, e la pizza ai "carbonelli", ossia preparata con minuziale di pecora. La prima vera unione tra la pizza e il resto del Settecento. Una storia spesso raccontata scabre che l'11 giugno 1859, in corso delle regni conosciuti Italia, Margherita di Savoia e il napoletano Raffaele Esposito creò la "Pizza Margherita". Una pizza guarnita con pomodoro, mozzarella e basilico, per ricordare la fiore come sulla bandiera d'Italia. In realtà, la Margherita esisteva già da diverse decenni, viene descritta in un libro del 1866 intitolato "Pizzeria" e in un'altra pubblicazione dal 1890 si parla di una pizza condita con pomodoro, mozzarella e basilico. La pizza rimase facile di strada dal 1900 quando iniziò lentamente a diffondersi anche nel resto dello stivale.

### le origini della parola pizza

**Pinsa**  
Derivante dalla lingua napoletana, partecipa proprio del verbo "pinzare", cioè pestare, schiacciare, pigliare.

**Pita**  
ovvero la pietanza mediorientale e balcanica, derivata da "infornata".

**Bizzo**  
dalantica parola germanica "bitz" o "bitz" (significativa di "morso") termine importato in Italia nella metà del VI secolo durante l'invasione dei Longobardi. Questo etimologia è quella più accreditata secondo l'Oxford English Dictionary, anche se non è stata definitivamente confermata.

**1 MER**  
Maria Vittoria di Dio - Giordani

**2 GIO**  
s. Basilio e Gregorio

**3 VEN**  
s. Gerardo

**4 SAB**  
s. Onofrio e Carlo

**5 DOM**  
s. Andrea

**6 LUN**  
Epifania di N.S.

**7 MAR**  
s. Felice e Adelfo

**8 MER**  
s. Massimo

**9 GIO**  
s. Costantino

**10 VEN**  
s. Albino

**11 SAB**  
s. Simeone

**12 DOM**  
Cattolico di S. Maria

**13 LUN**  
s. Agostino

**14 MAR**  
s. Felice

**15 MER**  
s. Felice

**16 GIO**  
s. Felice

**2025**

gen  
ion  
a

**CAPRICORNO**  
22/12 - 20/1

**DICEMBRE 2024**

	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

**FEBBRAIO 2025**

	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		

**VEN 17**  
s. Antonio abate

**SAB 18**  
s. Luitprando

**DOM 19**  
s. Marco

**LUN 20**  
s. Sebastiano e Protasio

**MAR 21**  
s. Valeriano

**MER 22**  
s. Valeriano

**GIO 23**  
s. Silvestro

**VEN 24**  
s. Francesco di Sales

**SAB 25**  
Commemorazione di s. Paolo

**DOM 26**  
s. Tibilio e Terenzio

**LUN 27**  
s. Angela Merici

**MAR 28**  
s. Tommaso d'Aquino

**MER 29**  
s. Costantino

**GIO 30**  
s. Felice

**VEN 31**  
s. Giovanni Evangelista

Retro stampato



PA136 PIZZA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



- formato: 30x47 cm ca
- area di stampa: 30x9 cm ca
- Festività Internazionali



# GENNAIO 2025

Giorno	Nome	Capricorno
1	Mercoledì	22°12' - 20°1'
2	Giovedì	20°12' - 18°11'
3	Venerdì	18°11' - 16°10'
4	Sabato	16°10' - 14°9'
5	Domenica	14°9' - 12°8'
6	Lunedì	12°8' - 10°7'
7	Martedì	10°7' - 8°6'
8	Mercoledì	8°6' - 6°5'
9	Giovedì	6°5' - 4°4'
10	Venerdì	4°4' - 2°3'
11	Sabato	2°3' - 0°2'
12	Domenica	0°2' - 1°1'
13	Lunedì	1°1' - 3°0'
14	Martedì	3°0' - 4°59'
15	Mercoledì	4°59' - 6°58'
16	Giovedì	6°58' - 8°57'
17	Venerdì	8°57' - 10°56'
18	Sabato	10°56' - 12°55'
19	Domenica	12°55' - 14°54'
20	Lunedì	14°54' - 16°53'
21	Martedì	16°53' - 18°52'
22	Mercoledì	18°52' - 20°51'
23	Giovedì	20°51' - 22°50'
24	Venerdì	22°50' - 24°49'
25	Sabato	24°49' - 26°48'
26	Domenica	26°48' - 28°47'
27	Lunedì	28°47' - 30°46'
28	Martedì	30°46' - 1°45'
29	Mercoledì	1°45' - 3°44'
30	Giovedì	3°44' - 5°43'
31	Venerdì	5°43' - 7°42'

## Testata Termosaldata

### IMPORTANZA DEL PANE NELLA DIETA MEDITERRANEA.

Il pane acquistato presso il forno di fiducia, fresco ogni giorno, rappresenta davvero, sia a livello nutrizionale, qualcosa di davvero importante per la nostra salute. Le farine integrali, oggi sono predilette e, ma il gusto quantitativo di pane all'interno del nostro apporto alimentare è ancora insufficiente. Il pane può apportare numerosi benefici soprattutto a livello nutrizionale e sulla capacità del nostro metabolismo di digerire. Il pane è ricco di carboidrati complessi (amido); apporta inoltre numerose proteine vegetali ad alto valore nutritivo. È una buona fonte di vitamine del gruppo B e di minerali come il calcio e il magnesio. Grazie a queste proprietà, il pane, nella nostra dieta, può portare seri squilibri nutrizionali. Un consumo eccessivo di pane (50-60% del totale delle calorie deve essere fornita da alimenti ricchi di carboidrati, il 12-15% da alimenti ricchi di proteine, come la carne, il pesce, le uova e i latticini, mentre il 30-35% restante da alimenti ricchi di grassi. Nella dieta mediterranea è ottimo e salutare mangiarlo con olio EVO e pomodori, questa interazione permette di avere un pasto ricco di biomolecole antiossidanti come i polifenoli che sono molto importanti per prevenire alcune patologie metaboliche. Ottimo per il Pane è l'uso del lievito naturale, che rende l'impasto più morbido ed un prodotto più digeribile. Per un'alimentazione corretta e variegata, l'ideale sarebbe alternare diverse tipologie di pane prodotti con cereali diversi. Tra le tante tipologie di pane, quello più salutare è quello di segale o comunemente chiamato "pane nero" per il suo colore bruno. È fatto con farina di segale, alla quale si aggiungono semi di lino e girasole. Contiene meno calorie rispetto alle altre tipologie, apportando dalle 170 alle 220 calorie per 100 grammi di prodotto ed è in grado di donare un alto livello di senso di sazietà.

### IL PANE INTEGRALE E LE SUE NUMEROSE PROPRIETÀ BENEFICHE.

Il pane integrale è un alimento perfetto per la dieta. Si produce a partire da cereali non raffinati che lo arricchiscono di vitamine, minerali e fibre. Queste ultime donano all'alimento diverse proprietà benefiche: stimolano l'attività intestinale, donano maggior sazietà, limitano l'assorbimento degli zuccheri e contribuiscono a controllare il peso corporeo e a prevenire eventuali malattie cardiovascolari. Pertanto, il pane integrale è fortemente consigliato per salvaguardare la linea.

### LE DIVERSE FASI DELLA PANIFICAZIONE.

Il pane è costituito principalmente da farina di grano duro e di grano tenero, a cui si aggiungono le "briciole" (ovvero impasti realizzati con altri sfarinati, come la semola di grano duro e la farina di grano duro). La prima fase di panificazione è la lievitazione, in cui avviene la formazione del glutine. Segue la cottura, in cui avviene la fermentazione degli zuccheri che ha come risultato la formazione di anidride carbonica, responsabile della lievitazione del pane. Infine la cottura, dove l'acqua evapora e il pane diventa commestibile.

### RETO stampato



## PA138 PANE E PASTA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata Termosaldata



**MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP**

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un'eccellenza del territorio, prodotta esclusivamente con bufale di razza mediterranea italiana, nate nell'area di origine. Ma perché la Mozzarella ha la Denominazione di Origine Protetta? L'Unione Europea ha riconosciuto alla Campania peculiari caratteristicheologiche, derivanti da precise condizioni climatiche e tradizionali di lavorazione esistenti solo nella DOP. Solo i caseifici che superano i severi controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi. La firma più classica di Mozzarella di Bufala Campana DOP, con pezzature che variano dai 100g ai 500g, vengono sempre sottoposti a severi controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi. La firma più classica di Mozzarella di Bufala Campana DOP, con pezzature che variano dai 100g ai 500g, vengono sempre sottoposti a severi controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi.



**LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI.**

La Mozzarella di Bufala Campana DOP vuol dire anche stile di vita e modello nutrizionale. È infatti, senza timori di esagerare, considerata parte integrante di quella dieta mediterranea, divenuta di recente patrimonio culturale dell'umanità tutelato dall'Unesco. La Dieta Mediterranea che si basa prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale, a cui si affianca un consumo di alimenti di origine animale, soprattutto latte e formaggi (quotidianamente) coniuga nella Mozzarella di Bufala Campana DOP tutto ciò. La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio e di colesterolo, è un'ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, a cui si accompagna un moderato apporto di grassi. Inoltre, il formaggio fornisce elevate quantità di Calcio e Fosforo, di vitamine idrosolubili quali la B1, B2, B6 e B12, e infine, una buona fonte anche di vitamina E, e Zinco, sostanze che contribuiscono a contrastare l'azione negativa dei radicali liberi.

**1 MER**  
Maria Vittoria di Dio - Giacobbe

**2 GIO**  
s. Basilio e Gregorio

**3 VEN**  
s. Gerardo

**4 SAB**  
s. Onofrio e Carlo

**5 DOM**  
s. Andrea

**6 LUN**  
Spirito di S.S.

**7 MAR**  
s. Felice e Adelfo

**8 MER**  
s. Massimo

**9 GIO**  
s. Costantino

**10 VEN**  
s. Albino

**11 SAB**  
s. Simeone

**12 DOM**  
Santissimo Salvatore

**13 LUN**  
s. Ippolito

**14 MAR**  
s. Felice

**15 MER**  
s. Felice

**16 GIO**  
s. Massimo

**2025**

gen  
ion  
a

**CAPRICORNO**  
22/12 - 20/1

**DICEMBRE 2024**

	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

**FEBBRAIO 2025**

	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		

**17 VEN**  
s. Antonio abate

**18 SAB**  
s. Luce

**19 DOM**  
s. Marco

**20 LUN**  
s. Sebastiano

**21 MAR**  
s. Giuseppe

**22 MER**  
s. Vincenz.

**23 GIO**  
s. Silvestro

**24 VEN**  
s. Francesco di Sales

**25 SAB**  
Commemorazione di s. Pio

**26 DOM**  
s. Tibilio e Terenzio

**27 LUN**  
s. Angela Merici

**28 MAR**  
s. Tommaso d'Aquino

**29 MER**  
s. Costantino

**30 GIO**  
s. Maurizio

**31 VEN**  
s. Giovanni Evangelista

**CARATTERISTICHE UNICHE.**

La Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere riconosciuta sia alla vista da tre sue caratteristiche uniche: la forma sferica, la consistenza morbida e avvolgente, e il sapore dolce e cremoso.



Retro stampato



**PA140 PRODOTTI TIPICI**  
Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



- formato: 30x47 cm ca
- area di stampa: 30x9 cm ca
- Festività Internazionali

Testata Termosaldata



### TAGLIATA DI MANZO CON CONDIZIONE AL VINO ROSSO

**UTILE IN ABBINAMENTO.**  
Chianti Classico  
Brunello di Montalcino  
Taurasi  
Etna Rosso  
Syrah

**DIFFICOLTÀ: BASSA**    **COSTO: MEDIO**    **COTTURA: 10 MINUTI**

**PREPARAZIONE.**  
Per la riduzione al vino rosso tagliate finemente lo scalogno. Fate sciogliere in padella a fuoco basso circa metà del burro. Aggiungete lo scalogno e fate dorare per alcuni minuti. Aggiungete dunque il vino rosso e il sale. Alzate per un paio di minuti la fiamma: in questo modo farete evaporare l'alcol dal vino. Aggiungete il burro tenuto da parte e la farina setacciata, abbassate la fiamma e continuate la cottura fino a quando la salsa non si sarà ridotta di circa 2/3.

Per preparare la tagliata iniziate togliendo dal frigorifero il pezzo di carne almeno un'ora prima, in modo che all'atto della cottura non sia più freddo ma a temperatura ambiente; scaldate bene una pentola di ghisa, versatevi qualche granello di sale grosso, e adagiatevi la carne, che farete cuocere 5 minuti per lato. Nel girare la carne, fate attenzione a non pungerla, per evitare di fuoriuscire i suoi liquidi. Togliete la carne dal fuoco, fatela "rilassare" qualche istante e poi, con taglio obliquo, riducetela a fettine di circa un paio di cm di spessore. Disponete le fettine di carne su un tagliere accompagnandola con la riduzione al vino rosso e i pomodori, che avrete tagliato in quarti, dopodiché pepate e salate a piacimento.



DIC 2024		GENNAIO 2025		FEB 2025	
1 D	1 Mercoledì	17 Venerdì	1 S	1 S	1 S
2 L	2 Giovedì	18 Sabato	2 D	2 D	2 D
3 M	3 Venerdì	19 Domenica	3 L	3 L	3 L
4 M	4 Sabato	20 Lunedì	4 M	4 M	4 M
5 V	5 Domenica	21 Martedì	5 M	5 M	5 M
6 V	6 Lunedì	22 Mercoledì	6 G	6 G	6 G
7 S	7 Martedì	23 Giovedì	7 V	7 V	7 V
8 D	8 Mercoledì	24 Venerdì	8 S	8 S	8 S
9 D	9 Giovedì	25 Sabato	9 D	9 D	9 D
10 M	10 Venerdì	26 Domenica	10 L	10 L	10 L
11 M	11 Sabato	27 Lunedì	11 M	11 M	11 M
12 M	12 Domenica	28 Martedì	12 M	12 M	12 M
13 M	13 Lunedì	29 Mercoledì	13 M	13 M	13 M
14 M	14 Martedì	30 Giovedì	14 V	14 V	14 V
15 M	15 Mercoledì	31 Venerdì	15 S	15 S	15 S
16 M	16 Giovedì		16 S	16 S	16 S
17 M			17 L	17 L	17 L
18 M			18 M	18 M	18 M
19 M			19 M	19 M	19 M
20 M			20 G	20 G	20 G
21 M			21 V	21 V	21 V
22 M			22 S	22 S	22 S
23 M			23 D	23 D	23 D
24 M			24 L	24 L	24 L
25 M			25 M	25 M	25 M
26 M			26 M	26 M	26 M
27 M			27 G	27 G	27 G
28 M			28 M	28 M	28 M
29 M			29 M	29 M	29 M
30 M			30 M	30 M	30 M
31 M			31 V	31 V	31 V

Retro stampato



## PA142 CARNI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



- formato: 30x47 cm ca
- area di stampa: 30x9 cm ca
- Festività Internazionali

Testata Termosaldata



GENNAIO 2025		CAPRICORNO 22/12 - 2021	
1 Mercoledì	17 Venerdì	DICEMBRE 2024	
2 Giovedì	18 Sabato	L M M G V S D	1
3 Venerdì	19 Domenica	2 3 4 5 6 7 8	
4 Sabato	20 Lunedì	9 10 11 12 13 14 15	
5 Domenica	21 Martedì	16 17 18 19 20 21 22	
6 Lunedì	22 Mercoledì	23 24 25 26 27 28 29	
7 Martedì	23 Giovedì	30 31	
8 Mercoledì	24 Venerdì	NOTE	
9 Giovedì	25 Sabato		
10 Venerdì	26 Domenica		
11 Sabato	27 Lunedì		
12 Domenica	28 Martedì		
13 Lunedì	29 Mercoledì		
14 Martedì	30 Giovedì		
15 Mercoledì	31 Venerdì		
16 Giovedì		FEBBRAIO 2025	
		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	

### di polpo

**Ingredienti**

Risotto Vercelli 1 Kg Caciotta Di Saporini 1 Canoli 1 Aliso 1 Favele Salsiccia Di Aglio 1 Lunario 1 Prezzemolo 1 Cuffio Olio EVO Q.b Sale Q.b

Moltis 20 min

### Calamarata

**Ingredienti**

Pasta Calamarata 500 Gr Calamari 700 Gr Pomodori Cilegri 2 Aglio 2 Spicchi Prezzemolo 1 Cuffio Olio EVO Q.b Sale Q.b Pepe Q.b

Facile 30 min

### di merluzzo e zucchine

**Ingredienti**

Farfalli Di Merluzzo 500 Gr Uovo 1 Zucchini 1 Cuffio 1 Aglio 1 Salsiccia Ripanata Q.b Cipollotto 1 Uovo 1 Olio Di Semi Q.b Sale Q.b Olio EVO Q.b

Facile 30 min



Retro stampato

**PA144 MARE IN TAVOLA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata Termosaldata



DIC 2024	GENNAIO 2025		FEB 2025
1 D	<b>1 Mercoledì</b> S. Maria Maddalena & S. Ciriaco e Giuliano	<b>17 Venerdì</b> S. Antonio abate	1 S
2 L	<b>2 Giovedì</b> S. Stefano e Gregorio	<b>18 Sabato</b> S. Libanio	2 D
3 M	<b>3 Venerdì</b>	<b>19 Domenica</b>	3 L
4 M	<b>4 Sabato</b>	<b>20 Lunedì</b> S. Silvestro e Fabiano	4 M
5 V	<b>5 Domenica</b>	<b>21 Martedì</b> S. Agostino	5 M
6 S	<b>6 Lunedì</b> S. Stefano di N.S.	<b>22 Mercoledì</b> S. Felice	6 V
7 D	<b>7 Martedì</b> S. Agostino	<b>23 Giovedì</b>	7 V
8 L	<b>8 Mercoledì</b>	<b>24 Venerdì</b> S. Tommaso d'Aquino	8 S
9 M	<b>9 Giovedì</b> S. Galieno	<b>25 Sabato</b> Conversione di S. Paolo	9 D
10 M	<b>10 Venerdì</b> S. Alessio	<b>26 Domenica</b> S. Felice e Fortunato	10 L
11 S	<b>11 Sabato</b>	<b>27 Lunedì</b> S. Agostino	11 M
12 D	<b>12 Domenica</b> Conversione di S. Paolo	<b>28 Martedì</b> S. Costantino	12 M
13 L	<b>13 Lunedì</b> S. Simeone	<b>29 Mercoledì</b>	13 M
14 M	<b>14 Martedì</b> S. Felice	<b>30 Giovedì</b> S. Stefano	14 V
15 V	<b>15 Mercoledì</b> S. Stefano	<b>31 Venerdì</b> S. Simeone	15 S
16 S	<b>16 Giovedì</b>		16 D
17 M			17 L
18 M			18 M
19 V			19 M
20 S			20 V
21 D			21 S
22 L			22 S
23 M			23 D
24 M			24 L
25 M			25 M
26 S			26 M
27 V			27 V
28 S			28 S
29 D			29 L
30 L			30 M
31 M			31 V

**FRUTTA  
CONSUMATA**

Il consumo di frutta nel mondo è di 111 milioni di tonnellate annue, con un trend in crescita. Le aree più produttive sono quelle tropicali e subtropicali, dove il clima è favorevole alla coltivazione di frutta. In Italia, la produzione di frutta è in crescita, grazie alle nuove varietà e alle tecniche di coltivazione. La frutta è un alimento sano e nutriente, che contribuisce a migliorare la salute e il benessere.

I frutti sono una parte importante della dieta umana. Contengono vitamine e altri nutrienti che aiutano a mantenere il corpo sano. A causa dei loro benefici nutrizionali, il consumo di frutta è cresciuto negli anni. Il consumo di frutta varia in diverse parti del mondo con alcuni frutti consumati in tutto il mondo mentre alcuni sono limitati a determinate aree a causa della loro limitata disponibilità. Ecco i frutti più consumati al mondo.

**BANANE**  
La banana è quasi la preferita di tutti in tutto il mondo. Il consumo annuale di banane si attesta a 114,13 milioni di tonnellate. Sono per lo più consumati maturi in molte parti del mondo. Tuttavia, le banane crude sono anche cotte in alcune parti del mondo. Le banane sono anche usate per fare aromi che sono usati per preparare torte. Sono un frutto preferito per la loro disponibilità tutto l'anno e il loro alto valore nutrizionale.

**BANANE**  
Le banane sono un vero e proprio concentrato di benessere! Poco calorico e ricco di minerali e nutrienti, questo frutto è apprezzato da grandi e piccoli. Tarocco, Sangumello o Moro, gli italiani non riescono a rinunciare a nessuna delle tante varietà ed ogni anno risulta tra i frutti più consumati. Oltre che mangiata, l'arancia viene spesso bevuta come succo in particolar modo in estate per rinfrescarsi. Dell'arancia non si spreca nulla: il frutto viene infatti utilizzato anche per estrarre diverse pietanze, per aromatizzare o per profumare. Non solo, l'arancia può essere utilizzata anche come cosmetico naturale per illuminare e purificare pelle e capelli.

**PERE**  
Il consumo annuo di pere in Italia si aggira mediamente attorno ai 17 kg per famiglia. Nonostante il sapore e il mix di nutrienti le pere non compaiono ai primi posti dei frutti più consumati se consideriamo anche la popolazione italiana under 50. Infatti, questo frutto è particolarmente gradito dalle persone adulte, mentre i più giovani lo consumano in quantità moderate. Chissà che la ricerca varietale assieme ad un'importante attività di comunicazione sui principali mezzi di comunicazione come radio, tv e social dei principali produttori di pere italiani (in particolare come quelle intrinseche dal Consorzio OPERA che sono risultate particolarmente apprezzate e premiate) non riescano ad invertire questa tendenza, influenzando il consumo anche tra i più giovani!



Retro stampato



**PA146 FRUTTA E VERDURA**  
Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

QR code  
f.to calendario: 30x47 cm ca  
f.to testata: 30x9 cm ca  
100



formato: 30x47 cm ca  
area di stampa: 30x9 cm ca  
Festività Internazionali

Testata Termosaldata

# GENNAIO 2025



**CAPRICORNO** 22/12 - 01/01

1	MER	1. Maria Maddalena & Dionigi Capodimonte
2	GIO	2. Sant'Antonio Abate
3	VEN	3. Sant'Antonio Maria
4	SAB	4. Sant'Antonio Maria
5	DOM	5. Sant'Antonio Maria
6	LUN	6. Sant'Antonio Maria
7	MAR	7. Sant'Antonio Maria
8	MER	8. Sant'Antonio Maria
9	GIO	9. Sant'Antonio Maria
10	VEN	10. Sant'Antonio Maria
11	SAB	11. Sant'Antonio Maria
12	DOM	12. Sant'Antonio Maria
13	LUN	13. Sant'Antonio Maria
14	MAR	14. Sant'Antonio Maria
15	MER	15. Sant'Antonio Maria
16	GIO	16. Sant'Antonio Maria
17	VEN	17. Sant'Antonio Maria
18	SAB	18. Sant'Antonio Maria
19	DOM	19. Sant'Antonio Maria
20	LUN	20. Sant'Antonio Maria
21	MAR	21. Sant'Antonio Maria
22	MER	22. Sant'Antonio Maria
23	GIO	23. Sant'Antonio Maria
24	VEN	24. Sant'Antonio Maria
25	SAB	25. Sant'Antonio Maria
26	DOM	26. Sant'Antonio Maria
27	LUN	27. Sant'Antonio Maria
28	MAR	28. Sant'Antonio Maria
29	MER	29. Sant'Antonio Maria
30	GIO	30. Sant'Antonio Maria
31	VEN	31. Sant'Antonio Maria

DICEMBRE 2024						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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

FEBBRAIO 2025						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23

IL SOLE E LA LUNA						
SOL						
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				



**Le origini**

Il caffè è una bevanda aromatica, stimolante e ampiamente consumata in tutto il mondo, ottenuta da una pianta nota come Coffea. È una delle bevande più amate diffuse in tutto il pianeta con un'ampia gamma di variazioni nella preparazione e nei gusti. Ecco una descrizione più approfondita del caffè:

**Origine botanica:** La bevanda del caffè deriva dai semi o chicchi di caffè, che sono i semi tostati dei frutti della pianta di caffè. Le piante di caffè appartengono al genere Coffea e provengono principalmente da due specie: il caffè Arabica (Coffea arabica) e il caffè Robusta (Coffea canephora). Queste piante crescono principalmente in regioni tropicali di tutto il mondo.

**Coltivazione e raccolta:** La coltivazione del caffè coinvolge la coltivazione delle piante di caffè, che richiedono un clima tropicale o subtropicale e un terreno acido. La raccolta dei frutti del caffè, comunemente chiamati "cherry" o "cappuccino", avviene quando i frutti sono maturi. All'interno di questi frutti si trovano due semi, o chicchi, che saranno successivamente tostati per farne il caffè.

**Tostatura:** I chicchi di caffè sono sottoposti a un processo di tostatura, in cui vengono riscaldati a temperature variabili per sviluppare il loro aroma e sapore caratteristici. Il grado di tostatura può variare dal leggero al tostato scuro e influisce notevolmente sul sapore finale del caffè. I chicchi di caffè verdi diventano marroni durante il processo di tostatura.

**Aromi e Gusti:** Il caffè offre una vasta gamma di aromi e gusti che variano in base al tipo di chicchi utilizzati, alla regione di origine, alla tostatura e al metodo di preparazione. Si possono scoprire note floreali, fruttate, cioccolatosi, terrose o speziate nei vari caffè.

**Cultura e Tradizione:** Il caffè è spesso più di una semplice bevanda; è un'esperienza sociale e culturale. In molte culture, il caffè è un punto di incontro, un luogo di discussione e condivisione. È spesso associato a momenti di relax, lettura o lavoro.

**Effetti sulla Salute:** Il caffèina contenuta nel caffè è uno stimolante naturale e può migliorare la vigilanza e la concentrazione. Tuttavia, l'effetto sulla salute del caffè è stato oggetto di ampio dibattito e può variare da persona a persona.

In sintesi, il caffè è molto più di una semplice bevanda; è una miscela di cultura, tradizione, scienza e piacere sensoriale. La diversità di aromi, metodi di preparazione e modi in cui il caffè è consumato in tutto il mondo testimonia la sua importanza nella vita di molte persone.



Retro stampato



PA148 DOLCI MOMENTI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato:  
30x47 cm ca



area di stampa:  
30x9 cm ca



Festività  
Internazionali

Testata Termosaldata

# Gennaio

**1 Mercoledì**  
Maria Maddalena - Girolamo

**2 Giovedì**  
S. Basilio e Gregorio

**3 Venerdì**  
S. Costantino

**4 Sabato**  
S. Felice e Adelfo

**5 Domenica**

**6 Lunedì**  
Epifania di N.S.

**7 Martedì**  
S. Remedio e Pardo

**8 Mercoledì**  
S. Melanio

**9 Giovedì**  
S. Gaudioso

**10 Venerdì**  
S. Agostino

**11 Sabato**  
S. Agostino

**12 Domenica**  
Battesimo di Gesù

**13 Lunedì**  
S. Basilio

**14 Martedì**  
S. Felice

**15 Mercoledì**  
S. Maria

**16 Giovedì**  
S. Marcello

## LUNARE

### LUNA IN CAPRICORNO

(dal 22 Dicembre al 20 Gennaio)

I nati con la Luna in Capricorno sono caratterizzati da una mente razionale, poco incline all'astrazione. In entrambi i sessi è molto importante l'autonomia affettiva e finanziaria, forte è il senso della disciplina e del dovere. Chi ha la Luna in Capricorno tende a essere promuroso verso i propri cari. Nascondono una fermezza e vulnerabilità di fondo che si manifesta quando sono in causa i sentimenti più profondi.

### SEMINE E RACCOLTI

In questo mese dell'anno le temperature sono proibitive ma se il terreno non è preso di mela dalle gelate è possibile procedere alla semina o ai trapianti di numerose piante: peperoni, pomodori, melanzane, rucola, basilico, fave, piselli e carote. Per quanto riguarda, invece, il raccolto, gennaio è il mese giusto per la raccolta dei cavoli e delle bietole, del sedano e del radicchio, dei ravanelli e degli spinaci. Ma è innanzitutto il mese nel quale potete godervi, se avete qualche albero da frutta, mele, arance e mandarini. E alcune preziose erbe aromatiche, che appunto si raccolgono proprio a gennaio: rosmarino, salvia, alloro, origano e timo.

**17 Venerdì**  
S. Antonio abate

**18 Sabato**  
S. Liberto

**19 Domenica**  
S. Maria

**20 Lunedì**  
S. Salfarino e Felice

**21 Martedì**  
S. Agostino

**22 Mercoledì**  
S. Venanzio

**23 Giovedì**  
S. Eusebio

**24 Venerdì**  
S. Francesco di Sales

**25 Sabato**  
Cristoforo di S. Paolo

**26 Domenica**  
S. Tito e Testalofa

**27 Lunedì**  
S. Angela Merici

**28 Martedì**  
S. Tommaso d'Aprano

**29 Mercoledì**  
S. Costantino

**30 Giovedì**  
S. Maria

**31 Venerdì**  
S. Felice

Dicembre 2024				Gennaio 2025				Febbraio 2025						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	1	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
23/30	24/31	25	26	27	28	29		21	22	23	24	25	26	27

## E MODO LA LUNA INFLUENZA LA PIANTE?

### LA LUNA E LE PIANTE

La luna ha un effetto comprovato sulle piante, come è noto fin dall'antichità. Sebbene gli scienziati non siano d'accordo sul perché la luna influenzi le piante, è innegabile che possiamo imparare dalle loro comportamenti. In particolare, la luna ha un ruolo importante nel ciclo di vita delle piante per effettuare operazioni come il trapianto e la potatura in modo sicuro ed efficace. Le vostre piante saranno ricche e sane se coltivate in armonia con la luna.

### LUNA CRESCENTE

La luna si muove verso l'alto della volta celeste, e questo favorisce la crescita delle piante. È un buon momento per effettuare operazioni come il trapianto e la potatura in modo sicuro ed efficace. Le vostre piante saranno ricche e sane se coltivate in armonia con la luna.



**PA152 ORTO E GIARDINO: GLI INFLUSSI LUNARI**  
 Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
 testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato:  
30x47 cm ca



area di stampa:  
30x9 cm ca



Festività  
Internazionali

Testata Termosaldata



# GENNAIO

## I Consigli del Farmacista

**1** Mercoledì 1° sett.  
Mara Maddalena Di Dio - Capodanno

**2** Giovedì  
A. Beolco e Grigore

**3** Venerdì  
A. Genovatta

**4** Sabato  
A. Esposito e Cas.

**5** Domenica  
A. Amadio

**6** Lunedì 2° sett.  
T. Ippolito e N.S.

**7** Martedì  
A. Raimondo di Poliforo

**8** Mercoledì  
A. Massimo

**9** Giovedì  
A. Galasso

**10** Venerdì  
A. Aldo

**11** Sabato  
A. Ippolito

**12** Domenica  
A. Ippolito e Di S.

**13** Lunedì 3° sett.  
A. Baro

**14** Martedì  
A. Falco

**15** Mercoledì  
A. Maresca

**16** Giovedì  
A. Caracciolo

**LA FARMACIA DEI SERVIZI**

Il ruolo della farmacia da qualche tempo è profondamente cambiato, grazie alla nuova "farmacia dei servizi". All'attività di dispensazione del farmaco, di consiglio, ed educazione sanitaria, oggi la nuova farmacia può offrire anche una serie di servizi importanti per la salute e la prevenzione. L'obiettivo è la ricopertura della sanità, favorita dalla presenza capillare della farmacia nel territorio. Ma quali sono le prestazioni che la farmacia può erogare ai cittadini?

**RITIRO ESAMI:** nella farmacia è possibile ritirare gli esiti dei esami eseguiti presso i laboratori di analisi dell'ospedale.

**PRENOTAZIONE DELLE VISITE SPECIALISTICHE:** Grazie all'informaticizzazione delle farmacie, ora è possibile effettuare la prenotazione di visite ed esami specialistici sia presso strutture pubbliche che private evitando lunghe code agli sportelli.

**TEST DEL SANGUE E DELLA GLUCEMIA:** Le nuove normative tendono ad allargare il raggio degli esami che si possono eseguire in farmacia. Oltre alla comune misurazione della glicemia, oggi si possono effettuare all'interno della Farmacia dei Servizi anche test del sangue per la misurazione in tempo reale dei più comuni parametri (come emoglobina, transaminasi e creatinina). Per una serie esente dalle urine per verificare la composizione, l'istituzione della glicemia, del colesterolo e dei trigliceridi.

**17** Venerdì  
A. Antonio Sbrana

**18** Sabato  
A. Libonati

**19** Domenica  
A. Motta

**20** Lunedì 4° sett.  
A. Sebastiano e F. Ferraro

**21** Martedì  
A. S. Agostino

**22** Mercoledì  
A. Vignolo

**23** Giovedì  
A. S. Agostino

**24** Venerdì  
A. Francesco di Salvo

**25** Sabato  
A. Consoneri e F. Paolo

**26** Domenica 5° sett.  
A. T. T. T. T. T.

**27** Lunedì  
A. Angeli Motta

**28** Martedì  
A. Tommaso d'Agostino

**29** Mercoledì  
A. Costanzo

**30** Giovedì  
A. Motta

**31** Venerdì  
A. Giovanni Barco

DICEMBRE 2024

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
23/30	24/31	25	26	27	28	29

# 2025

FEBBRAIO 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
3	4	5	6	7	8	
10	11	12	13	14	15	
17	18	19	20	21	22	
24	25	26	27	28		

## PA154 FARMACIA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali



Testata Termosaldata



**PA160 NUDO LATO B**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato:  
**30x47 cm ca**



area di stampa:  
**30x9 cm ca**



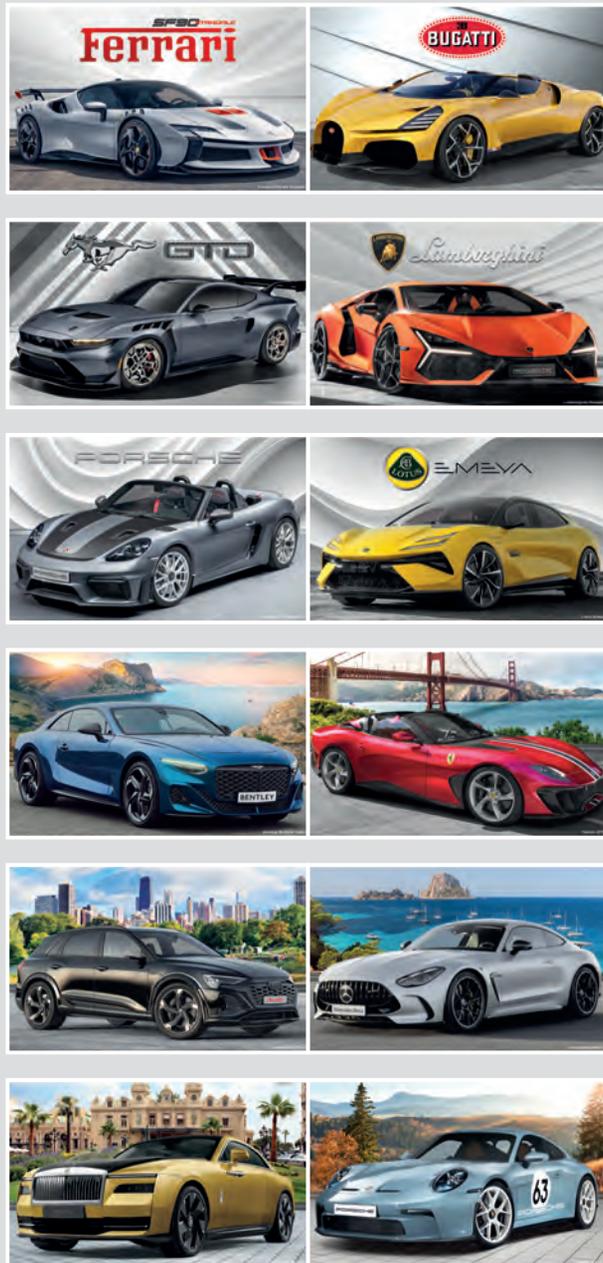
Festività  
**Internazionali**



# Testata Termosaldata

Ferrari SF90 XX Stradale

DIC 2024		GENNAIO 2025		FEB 2025	
1 D	1 Mercoledì	17 Venerdì	17 Venerdì	1 S	1 S
2 L	2 Giovedì	18 Sabato	18 Sabato	2 D	2 D
3 M	3 Venerdì	19 Domenica	19 Domenica	3 L	3 L
4 M	4 Sabato	20 Lunedì	20 Lunedì	4 M	4 M
5 G	5 Domenica	21 Martedì	21 Martedì	5 M	5 M
6 V	6 Lunedì	22 Mercoledì	22 Mercoledì	6 G	6 G
7 S	7 Martedì	23 Giovedì	23 Giovedì	7 V	7 V
8 D	8 Mercoledì	24 Venerdì	24 Venerdì	8 S	8 S
9 L	9 Giovedì	25 Sabato	25 Sabato	9 D	9 D
10 M	10 Venerdì	26 Domenica	26 Domenica	10 L	10 L
11 M	11 Sabato	27 Lunedì	27 Lunedì	11 M	11 M
12 G	12 Domenica	28 Martedì	28 Martedì	12 M	12 M
13 V	13 Lunedì	29 Mercoledì	29 Mercoledì	13 G	13 G
14 S	14 Martedì	30 Giovedì	30 Giovedì	14 V	14 V
15 D	15 Mercoledì	31 Venerdì	31 Venerdì	15 S	15 S
16 L	16 Giovedì			16 S	16 S
17 M				17 L	17 L
18 M				18 M	18 M
19 G				19 M	19 M
20 V				20 G	20 G
21 S				21 V	21 V
22 D				22 S	22 S
23 L				23 D	23 D
24 M				24 L	24 L
25 M				25 M	25 M
26 G				26 M	26 M
27 V				27 G	27 G
28 S				28 V	28 V
29 D				29 S	29 S
30 L				30 L	30 L
31 M				31 M	31 M



## PA162 AUTO SPORTIVE

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 30x47 cm ca
- f.to testata: 30x9 cm ca
- 100



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

### Ferrari SF90 Stradale

**1.030 CV PER LA STRADALE ESTREMA DEL CAVALLINO**

Ferrari ha presentato la sua SF90 Stradale, il frutto di una ricerca spaziale in soluzioni motorie basata sulla SF90 Stabiletà. La nuova spaziale è innanzitutto per la velocità ma pensata all'interno per offrire ai clienti emozioni ancora più forti alla guida. Cronologia per la sua strada: sviluppo l'asfalto della SF90 Stradale completa da un motore V8 ibrido di 4 litri di cilindrata abbinato al motore elettrico, che ad essere ibrido è uno sviluppo particolare tra il motore ibrido e il motore. In questo nuovo modello speciale la potenza complessiva del powertrain arriva a 1.030 CV, cioè 30 CV in più rispetto alla SF90 Stradale. In particolare, l'unità V8 da 797 CV è ottimizzata per avere ancora più efficienza con una lubrificazione da condizioni di aspirazione e scarse, nonché l'adozione di nuovi pistoni e bracciale a spicchio che ingloba sulla camera di combustione per aumentare il rapporto di compressione. La rimozione dell'impianto di iniezione ha poi permesso di ridurre il peso del motore di ben 3,5 kg rispetto al precedente parallelo.

MOTORE	
Motore:	V8
Cilindrata:	3990 cc
Potenza max/regime:	797 CV
Numero giri/min:	6250
Coppia massima:	804 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	F1
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	74 lt
Capacità serbatoio:	68 lt
Lunghezza:	485 cm
Larghezza:	201 cm
Altezza:	122 cm
Peso:	265 cm

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	320 km/h
Accelerazione 0-100:	2,3 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	16,4 lt/100 km

### Alfa Romeo

**LA SUA PIÙ PICCOLA PIÙ POTENTE**

Alfa Romeo ha presentato la sua più piccola e potente vettura, una sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V6 di 2000 cc che produce 190 CV e 23,9 kgm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 440 cm di lunghezza, 180 cm di larghezza e 140 cm di altezza. Il peso è di 1400 kg.

MOTORE	
Motore:	V6
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	190 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	23,9 kgm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	40 lt
Capacità serbatoio:	50 lt
Lunghezza:	440 cm
Larghezza:	180 cm
Altezza:	140 cm
Peso:	1400 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	7,5 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	8,5 lt/100 km

### Alfa Romeo V8A

**UNA NUOVA VISIONE DELLA POTENZA**

Alfa Romeo ha presentato la sua V8A, una vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V8 di 3990 cc che produce 797 CV e 804 Nm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 485 cm di lunghezza, 201 cm di larghezza e 122 cm di altezza. Il peso è di 2650 kg.

MOTORE	
Motore:	V8
Cilindrata:	3990 cc
Potenza max/regime:	797 CV
Numero giri/min:	6250
Coppia massima:	804 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	74 lt
Capacità serbatoio:	68 lt
Lunghezza:	485 cm
Larghezza:	201 cm
Altezza:	122 cm
Peso:	2650 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	320 km/h
Accelerazione 0-100:	2,3 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	16,4 lt/100 km

### Alfa Romeo

**UNA NUOVA VISIONE DELLA POTENZA**

Alfa Romeo ha presentato la sua vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V6 di 2000 cc che produce 190 CV e 23,9 kgm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 440 cm di lunghezza, 180 cm di larghezza e 140 cm di altezza. Il peso è di 1400 kg.

MOTORE	
Motore:	V6
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	190 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	23,9 kgm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	40 lt
Capacità serbatoio:	50 lt
Lunghezza:	440 cm
Larghezza:	180 cm
Altezza:	140 cm
Peso:	1400 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	7,5 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	8,5 lt/100 km

### Alfa Romeo

**LA POTENZA DI UNO**

Alfa Romeo ha presentato la sua vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V8 di 3990 cc che produce 797 CV e 804 Nm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 485 cm di lunghezza, 201 cm di larghezza e 122 cm di altezza. Il peso è di 2650 kg.

MOTORE	
Motore:	V8
Cilindrata:	3990 cc
Potenza max/regime:	797 CV
Numero giri/min:	6250
Coppia massima:	804 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	74 lt
Capacità serbatoio:	68 lt
Lunghezza:	485 cm
Larghezza:	201 cm
Altezza:	122 cm
Peso:	2650 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	320 km/h
Accelerazione 0-100:	2,3 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	16,4 lt/100 km

### Ferrari SF90 Stradale

**LA POTENZA DI UNO**

Ferrari ha presentato la sua SF90 Stradale, il frutto di una ricerca spaziale in soluzioni motorie basata sulla SF90 Stabiletà. La nuova spaziale è innanzitutto per la velocità ma pensata all'interno per offrire ai clienti emozioni ancora più forti alla guida. Cronologia per la sua strada: sviluppo l'asfalto della SF90 Stradale completa da un motore V8 ibrido di 4 litri di cilindrata abbinato al motore elettrico, che ad essere ibrido è uno sviluppo particolare tra il motore ibrido e il motore. In questo nuovo modello speciale la potenza complessiva del powertrain arriva a 1.030 CV, cioè 30 CV in più rispetto alla SF90 Stradale. In particolare, l'unità V8 da 797 CV è ottimizzata per avere ancora più efficienza con una lubrificazione da condizioni di aspirazione e scarse, nonché l'adozione di nuovi pistoni e bracciale a spicchio che ingloba sulla camera di combustione per aumentare il rapporto di compressione. La rimozione dell'impianto di iniezione ha poi permesso di ridurre il peso del motore di ben 3,5 kg rispetto al precedente parallelo.

MOTORE	
Motore:	V8
Cilindrata:	3990 cc
Potenza max/regime:	797 CV
Numero giri/min:	6250
Coppia massima:	804 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	74 lt
Capacità serbatoio:	68 lt
Lunghezza:	485 cm
Larghezza:	201 cm
Altezza:	122 cm
Peso:	2650 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	320 km/h
Accelerazione 0-100:	2,3 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	16,4 lt/100 km

### Alfa Romeo

**UNA NUOVA VISIONE DELLA POTENZA**

Alfa Romeo ha presentato la sua vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V6 di 2000 cc che produce 190 CV e 23,9 kgm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 440 cm di lunghezza, 180 cm di larghezza e 140 cm di altezza. Il peso è di 1400 kg.

MOTORE	
Motore:	V6
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	190 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	23,9 kgm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	40 lt
Capacità serbatoio:	50 lt
Lunghezza:	440 cm
Larghezza:	180 cm
Altezza:	140 cm
Peso:	1400 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	7,5 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	8,5 lt/100 km

### Alfa Romeo

**UNA NUOVA VISIONE DELLA POTENZA**

Alfa Romeo ha presentato la sua vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V6 di 2000 cc che produce 190 CV e 23,9 kgm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 440 cm di lunghezza, 180 cm di larghezza e 140 cm di altezza. Il peso è di 1400 kg.

MOTORE	
Motore:	V6
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	190 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	23,9 kgm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	40 lt
Capacità serbatoio:	50 lt
Lunghezza:	440 cm
Larghezza:	180 cm
Altezza:	140 cm
Peso:	1400 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	7,5 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	8,5 lt/100 km

### Alfa Romeo

**UNA NUOVA VISIONE DELLA POTENZA**

Alfa Romeo ha presentato la sua vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V6 di 2000 cc che produce 190 CV e 23,9 kgm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 440 cm di lunghezza, 180 cm di larghezza e 140 cm di altezza. Il peso è di 1400 kg.

MOTORE	
Motore:	V6
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	190 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	23,9 kgm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	40 lt
Capacità serbatoio:	50 lt
Lunghezza:	440 cm
Larghezza:	180 cm
Altezza:	140 cm
Peso:	1400 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	7,5 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	8,5 lt/100 km

### Audi SQ8

**LA POTENZA DI UNO**

Audi ha presentato la sua SQ8, una vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V8 di 4000 cc che produce 500 CV e 770 Nm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 506 cm di lunghezza, 203 cm di larghezza e 166 cm di altezza. Il peso è di 2350 kg.

MOTORE	
Motore:	V8
Cilindrata:	4000 cc
Potenza max/regime:	500 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	770 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	70 lt
Capacità serbatoio:	70 lt
Lunghezza:	506 cm
Larghezza:	203 cm
Altezza:	166 cm
Peso:	2350 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	250 km/h
Accelerazione 0-100:	5,0 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	14,5 lt/100 km

### Audi SQ8

**LA POTENZA DI UNO**

Audi ha presentato la sua SQ8, una vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V8 di 4000 cc che produce 500 CV e 770 Nm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 506 cm di lunghezza, 203 cm di larghezza e 166 cm di altezza. Il peso è di 2350 kg.

MOTORE	
Motore:	V8
Cilindrata:	4000 cc
Potenza max/regime:	500 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	770 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	70 lt
Capacità serbatoio:	70 lt
Lunghezza:	506 cm
Larghezza:	203 cm
Altezza:	166 cm
Peso:	2350 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	250 km/h
Accelerazione 0-100:	5,0 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	14,5 lt/100 km

### Alfa Romeo

**UNA NUOVA VISIONE DELLA POTENZA**

Alfa Romeo ha presentato la sua vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V6 di 2000 cc che produce 190 CV e 23,9 kgm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 440 cm di lunghezza, 180 cm di larghezza e 140 cm di altezza. Il peso è di 1400 kg.

MOTORE	
Motore:	V6
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	190 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	23,9 kgm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	40 lt
Capacità serbatoio:	50 lt
Lunghezza:	440 cm
Larghezza:	180 cm
Altezza:	140 cm
Peso:	1400 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	7,5 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	8,5 lt/100 km

### Alfa Romeo

**UNA NUOVA VISIONE DELLA POTENZA**

Alfa Romeo ha presentato la sua vettura sportiva che unisce la tradizione alla tecnologia moderna. Il motore è un V6 di 2000 cc che produce 190 CV e 23,9 kgm di coppia. La vettura è equipaggiata con un cambio automatico a 8 rapporti e una trazione integrale permanente. Le dimensioni sono 440 cm di lunghezza, 180 cm di larghezza e 140 cm di altezza. Il peso è di 1400 kg.

MOTORE	
Motore:	V6
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	190 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	23,9 kgm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Automatico
Marce:	8

DIMENSIONI	
Bagagliaio:	40 lt
Capacità serbatoio:	50 lt
Lunghezza:	440 cm
Larghezza:	180 cm
Altezza:	140 cm
Peso:	1400 kg

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	7,5 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	8,5 lt/100 km

Testata Termosaldata



Retro stampato



**MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE**

**INGREDIENTI:**  
 Orsottanti Sardi 400 g  
 Salsiccia 300 g  
 Piumazzo sardo fresco 200 g  
 Cipollia 50 g  
 Olio EVO 30 g  
 Traverso di parmigiano 200 g  
 Sale 1 pizzico

**PREPARAZIONE:**  
 Per preparare i malloreddus alla campidanesa iniziate dalla preparazione del soffritto. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, quindi lasciatelo appassire lentamente in un tegame insieme all'olio. Nel frattempo spellate la salsiccia. Sbriciolatela grossolanamente con le mani e unitele al soffritto di cipolla. Fate rosolare la salsiccia per 10 minuti a fuoco vivace mescolando spesso e poi unite la pasta di piumazzo. Mescolate nuovamente e coprite con un copricibo lasciando cuocere per circa un'ora; infine, se necessario, regolate di sale. Quando il sugo sarà pronto cuocete i malloreddus in abbondante acqua bollente salata a piacere. Intanto gratigiate il pecorino in una ciotola e aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Quindi frullate con un minipimer, aggiungendo altra acqua, se necessario, e sempre lentamente fino ad ottenere una crema liscia e non pastosa. Scolate i malloreddus e unitele al sugo di salsiccia direttamente in padella, mescolate e in ultimo unite la crema di pecorino. Mantecate bene per amalgamare tutti gli ingredienti e servite i malloreddus alla campidanesa ancora caldi.



**LA BURRIDA ALLA CAGLIARITANA**

**INGREDIENTI:**  
 700 g gamberi di mare  
 100 g gamberi essiccati  
 1/2 bottiglione aceto di vino bianco  
 200 ml olio extravergine di oliva sardo  
 2 spicchi di aglio rosso di Iddada  
 1 foglio di alloro  
 1/2 bottiglione salsa bianca secca  
 10 gheri peper nero  
 gambo prezzemolo  
 sale marino fino q.b.

**PREPARAZIONE:**  
 Consigliamo a tutti coloro che vogliono provare a creare questo piatto di fieni pulire il pesce direttamente in peschiera. Per prima cosa mettere dell'acqua in una pentola capiente che poi va aromatizzata con l'alloro, 1 spicchio d'aglio, il pepe nero, qualche gambo di prezzemolo, il vino bianco e un po' di sale. Una volta raggiunto lo stato di ebollizione vanno aggiunti i tranci di pesce e fatti bollire per 5-10 minuti. Una volta cotto il pesce va messo a scolare in un colapasta. Nel frattempo, è necessario preparare la salsa passando al mixer gli altri ingredienti, ovvero le noci, i fegatini crudi, 1 spicchio d'aglio, l'olio, l'aceto e un pizzico di sale. La salsa frullata va trasferita in un tegame andatamente e lasciata cuocere a fiamma vivace per 5-7 minuti. Quando si restringerà un po' il fuoco potrà essere spento. Arrivati a questo punto, i tranci di pesce scolati e freddi vanno trasferiti in una pirofila lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro. La salsa va versata sul pesce, dopodiché il tutto è fatto inaspidare e poco dopo coperto con una pellicola, per poi essere lasciato a riposo in frigorifero per circa 12-24 ore.



PA187 GASTRONOMIA

Silhouette mensile 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- ☑ f.to calendario: 14x47 cm ca
- ☑ f.to testata: 14x9 cm ca
- ☑ 100



formato: 14x47 cm ca



area di stampa: 14x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata **Termosaldata**

**GENNAIO 2025**

1 Mer	17 Ven
2 Gio	18 Sab
3 Ven	19 Dom
4 Sab	20 Lun
5 Dom	21 Mar
6 Lun	22 Mer
7 Mar	23 Gio
8 Mer	24 Ven
9 Gio	25 Sab
10 Ven	26 Dom
11 Sab	27 Lun
12 Dom	28 Mar
13 Lun	29 Mer
14 Mar	30 Gio
15 Mer	31 Ven
16 Gio	

Retro stampato

**BISTECCA ALLA FIORENTINA**

**PREPARAZIONE:**  
 PENSARE IN: DIFFICOLTÀ ALTA  
 COSTO: ALTO      COTTURA: 20 MINUTI

**INGREDIENTI.**  
 Bistecca Fiorentina 2 kg  
 Sale fino qb  
 Olio extravergine d'oliva qb

**PREPARAZIONE.**  
 Per preparare la bistecca alla fiorentina come prima cosa prendete la carne. Dovrà essere spessa 3 dita, comprendere filetto e controfiletto e avere una giusta quantità di grasso. Lasciatela a temperatura ambiente per qualche ora, è importante che al momento della cottura non sia fredda. Preparate la brace: utilizzate carbone di quercia e leccio e lasciatelo sfogare al punto più alto di temperatura in modo che si formi un leggero velo bianco, segno che ha raggiunto la sua massima temperatura. Posizionate sopra la griglia e fatela scaldare bene. Posizionate poi la bistecca in maniera verticale; di lato alla brace, in modo che l'osso poggi sulla griglia, in questo modo la carne inizierà a scaldarsi dolcemente. Posizionate poi al centro della brace e cuocetela 8 minuti per lato. Girandola le righe della griglia dovranno risultare ben visibili. Una volta terminata la cottura anche dall'altro lato posizionate nuovamente la carne in verticale, accanto alla brace sempre sulla parte dell'osso. In questo modo riposando i succhi si stabilizzano e la carne risulterà più tenera. Fate attenzione a non bruciare troppo l'osso. Trasferite la carne su un tagliere e lasciatela riposare ancora qualche minuto. Tagliate la bistecca dividendo il filetto dal controfiletto, lasciandolo in piedi. Regolate di sale, aggiungete un filo d'olio extravergine e massaggiatela con le mani. Ora potete servirla ben calda.



**PA189 CARNI**

Silhouette mensile 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- ☑ f.to calendario: 14x47 cm ca
- ☑ f.to testata: 14x9 cm ca
- ☑ 100



formato: 14x47 cm ca



area di stampa: 14x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata **Termosaldata**



Retro **stampato**



**GUIDA PER UNA DIETA SANA E UNA EQUILIBRATA**

**Alimentazione del cane: i principi base.**  
Per crescere sano e mantenersi in salute, il cane ha bisogno di un'alimentazione quotidiana bilanciata che contenga:

1. Proteine: circa il 20% sul totale della razione. In caso di gravidanza o allattamento dei cuccioli la percentuale può aumentare, mentre diminuisce nei cani anziani.
2. Carboidrati: sono una fonte energetica rapidamente disponibile e regolano anche l'attività della flora batterica.
4. Grassi: non devono superare il 10%.
5. Vitamine: in particolar modo per i cuccioli o in caso di gravidanza e allattamento.
6. Sali minerali.

**Alimento secco o umido.**  
Nella quasi totalità dei casi, l'umido è più appetitoso per il cane poiché il sapore e l'aroma del cibo sono più decisi ma, contenendo più acqua, ne occorre una maggiore quantità. Per questo un'alimentazione umida risulta più costosa. Il cibo secco invece è più pratico, anche in termini di conservazione, una volta aperta la confezione, nonché una volta versata la razione nella ciotola; in più, svolgendo un'azione meccanica durante la masticazione, aiuta a tenere i denti più puliti.

**PA191 CANI E GATTI**

Silhouette mensile 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 14x47 cm ca
- f.to testata: 14x9 cm ca
- 100



formato:  
**14x47 cm ca**

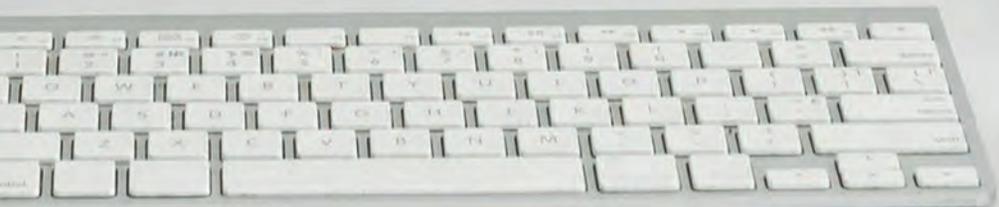


area di stampa:  
**14x9 cm ca**



Festività  
**Internazionali**

05 ILLUSTRATI  
DA TAVOLO





La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



Tabella 2026 in ultima pagina



### PA401 CITTÀ D'ITALIA

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



- f.to calendario: 19x14,5 cm ca
- f.to piedino: 19x3,5 cm ca
- 100



formato:  
19x14,5 cm ca



area di stampa:  
19x3,5 cm ca



Festività  
Internazionali



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



Tabella 2026 in ultima pagina



### PA402 METE DA SOGNO

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



- f.to calendario: 19x14,5 cm ca
- f.to piedino: 19x3,5 cm ca
- 100



formato: 19x14,5 cm ca



area di stampa: 19x3,5 cm ca



Festività Internazionali



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



Tabella 2026 in ultima pagina



### PA403 CANI E GATTI

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



- f.to calendario: 19x14,5 cm ca
- f.to piedino: 19x3,5 cm ca
- 100



formato: 19x14,5 cm ca



area di stampa: 19x3,5 cm ca



Festività Internazionali



La carta proviene da materiale certificato FSC®, materiale riciclato e/o legno controllato.



Tabella 2026 in ultima pagina



### PA406 AUTO SPORTIVE

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



- f.to calendario: 19x14,5 cm ca
- f.to piedino: 19x3,5 cm ca
- 100



formato: 19x14,5 cm ca



area di stampa: 19x3,5 cm ca



Festività Internazionali