

03 ALMANACCO ITALIANO




Alfa Romeo 6C 1750 SS

GENNAIO 2026

8 Dicembre 2025 1 L 2 M 3 M 4 G 5 V 6 S 7 D 8 L 9 M 10 M 11 G 12 V 13 S 14 D 15 L 16 M 17 M 18 G 19 V 20 S 21 D 22 L 23 M 24 M 25 G 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31 M	1 Giovedì <i>Maria Maddalena di Egitto - Capodanno</i> 2 Venerdì <i>ss. Basilio e Gregorio</i> 3 Sabato <i>s. Genesio</i> 4 Domenica <i>ss. Ermete e Cato</i> 5 Lunedì <i>s. Amalia</i> 6 Martedì <i>Epifania di N.S.</i> 7 Mercoledì <i>s. Remondo di Pella</i> 8 Giovedì <i>s. Massimo</i> 9 Venerdì <i>s. Giuliano</i> 10 Sabato <i>s. Aldo</i> 11 Domenica <i>Conversione di S. Paolo</i> 12 Lunedì <i>s. Gervasio</i> 13 Martedì <i>s. Bartolomeo</i> 14 Mercoledì <i>s. Felice</i> 15 Giovedì <i>s. Mauro</i> 16 Venerdì <i>s. Marcello</i>	17 Sabato <i>s. Antonio abate</i> 18 Domenica <i>s. Eusebio</i> 19 Lunedì <i>s. Alessio</i> 20 Martedì <i>ss. Sebastiano e Felice</i> 21 Mercoledì <i>s. Agostino</i> 22 Giovedì <i>s. Vincenzio</i> 23 Venerdì <i>s. Eusebio</i> 24 Sabato <i>s. Francesco di Sales</i> 25 Domenica <i>Conversione di S. Paolo</i> 26 Lunedì <i>ss. Tito e Timoteo</i> 27 Martedì <i>s. Angela Merici</i> 28 Mercoledì <i>Trinità</i> 29 Giovedì <i>s. Gaudenzio</i> 30 Venerdì <i>s. Martina</i> 31 Sabato <i>s. Giovanni Battista</i>	1 D 2 L 3 M 4 M 5 G 6 V 7 S 8 D 9 L 10 M 11 M 12 G 13 V 14 S 15 D 16 L 17 M 18 M 19 G 20 V 21 S 22 D 23 L 24 M 25 M 26 G 27 V 28 S
--	---	--	--

© 2025 L'ALMANACCO ITALIANO





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**

L'ALMANACCO ITALIANO



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



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

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO



GENNAIO 2026

1 Giovedì Santo Spirito di Dio - Capodanno	17 Sabato S. Antonio Abate
2 Venerdì S. Basilio e Gregorio	18 Domenica S. Lorenzo
3 Sabato S. Giovanni	19 Lunedì S. Matteo
4 Domenica S. Ernesto e Cato	20 Martedì S. Sebastiano e Valeriano
5 Lunedì S. Andrea	21 Mercoledì S. Agnese
6 Martedì S. Vito	22 Giovedì S. Vincenzina
7 Mercoledì S. Antonio di Padova	23 Venerdì S. Eusebio
8 Giovedì S. Ildefonso	24 Sabato S. Francesco di Sales
9 Venerdì S. Cleofe	25 Domenica Conversione di S. Paolo
10 Sabato S. Agostino	26 Lunedì S. Pila e Teodoro
11 Domenica S. Maria Maddalena	27 Martedì S. Antonio Maria
12 Lunedì S. Cirillo	28 Mercoledì S. Innocenzo
13 Martedì S. Bartolomeo	29 Giovedì S. Caterina
14 Mercoledì S. Felice	30 Venerdì S. Martina
15 Giovedì S. Agostino	31 Sabato S. Giovanni Battista
16 Venerdì S. Gerardo	



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



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 **Extrastong**

L'ALMANACCO ITALIANO



GENNAIO 2026

8 Dicembre 2025	1 Giovedì Santo Spirito di Dio - Capodanno	17 Sabato S. Antonio Abate	26 Lunedì S. Felice e Adelfo
1 L	2 Venerdì S. Basilio e Gregorio	18 Domenica S. Epifania	27 Martedì S. Agostino
2 M	3 Sabato S. Genesio	19 Lunedì S. Mauro	28 Mercoledì S. Eusebio
3 M	4 Domenica S. Ermete e Gato	20 Martedì S. Sebastiano e Valente	29 Giovedì S. Venceslao
4 G	5 Lunedì S. Ambrogio	21 Mercoledì S. Agostino	30 Venerdì S. Eusebio
5 V	6 Martedì S. Valentiniano e S. S. Valentiniano	22 Giovedì S. Venceslao	31 Sabato S. Giovanni Battista
6 S	7 Mercoledì S. Ambrogio di Parigi	23 Venerdì S. Eusebio	
7 D	8 Giovedì S. Basilio	24 Sabato S. Francesco di Sales	
8 L	9 Venerdì S. Giuliano	25 Domenica Conversione di S. Paolo	
9 M	10 Sabato S. Agostino	26 Lunedì S. Felice e Adelfo	
10 M	11 Domenica Conversione di S. Paolo	27 Martedì S. Agostino	
11 G	12 Lunedì S. Carlo	28 Mercoledì S. Eusebio	
12 V	13 Martedì S. Basilio	29 Giovedì S. Venceslao	
13 S	14 Mercoledì S. Basilio	30 Venerdì S. Eusebio	
14 D	15 Giovedì S. Basilio	31 Sabato S. Giovanni Battista	
15 L	16 Venerdì S. Basilio		
16 M			
17 M			
18 G			
19 V			
20 S			
21 D			
22 L			
23 M			
24 M			
25 G			
26 V			
27 S			
28 D			
29 L			
30 M			
31 M			



Testata **Extrastong**



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



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

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO

Veduta di Napoli con Capri in lontananza



GENNAIO 2026

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



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



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

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO



GENNAIO 2026

1 Giovedì Santo Spirito di Dio - Capodanno	17 Sabato S. Antonio Abate
2 Venerdì S. Basilio e Gregorio	18 Domenica S. Lorenzo
3 Sabato S. Giordano	19 Lunedì S. Matteo
4 Domenica S. Ermete e Gato	20 Martedì S. Sebastiano e Felice
5 Lunedì S. Ambrogio	21 Mercoledì S. Agnese
6 Martedì S. Vito	22 Giovedì S. Vincenzina
7 Mercoledì S. Antonio di Padova	23 Venerdì S. Eusebio
8 Giovedì S. Agostino	24 Sabato S. Francesco di Sales
9 Venerdì S. Callisto	25 Domenica Conversione di S. Paolo
10 Sabato S. Agostino	26 Lunedì S. Paoletta
11 Domenica S. Stefano	27 Martedì S. Eustachio
12 Lunedì S. Cirillo	28 Mercoledì S. Eustachio
13 Martedì S. Basilio	29 Giovedì S. Callisto
14 Mercoledì S. Felice	30 Venerdì S. Matteo
15 Giovedì S. Agostino	31 Sabato S. Giovanni Battista
16 Venerdì S. Agostino	



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



PA023 **NEW**
Mille Miglia

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**

L'ALMANACCO ITALIANO



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



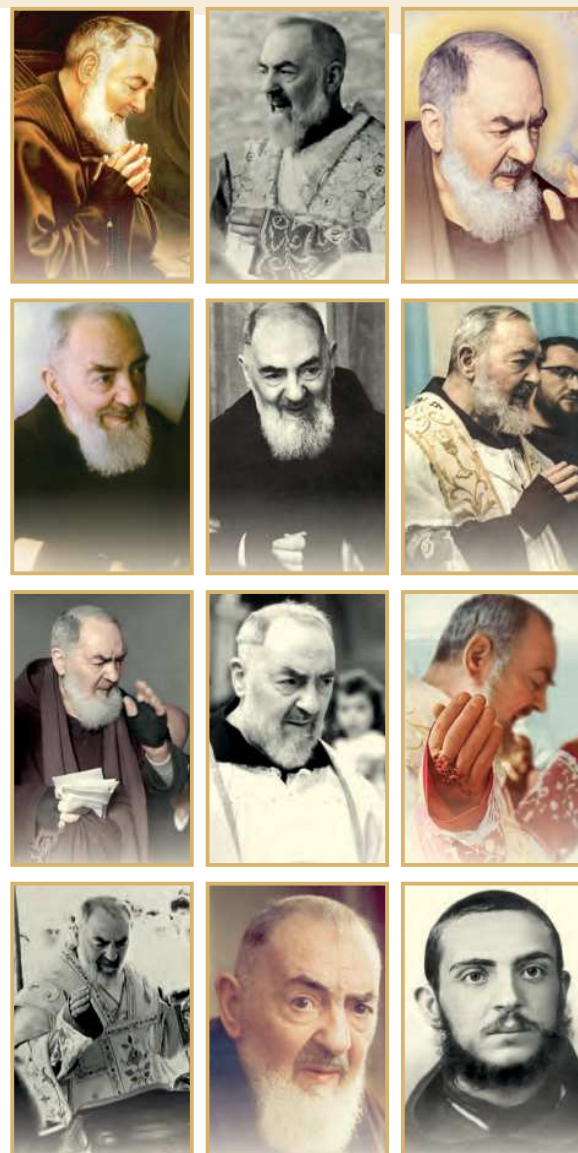
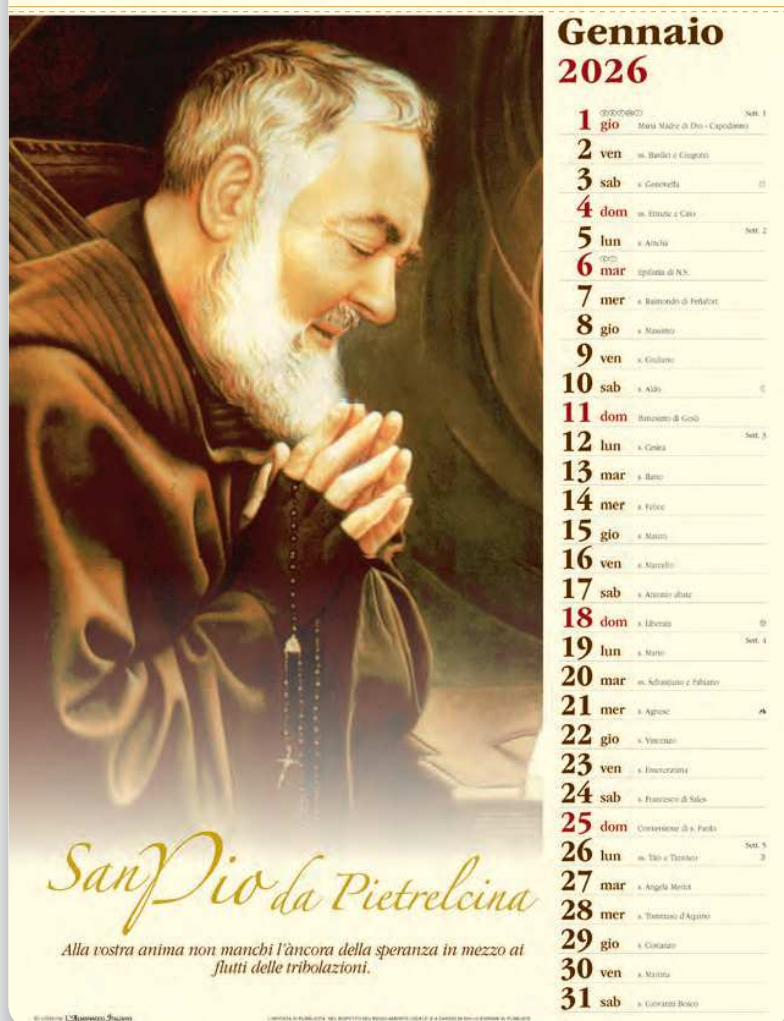
PA024
San Pio

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**

L'ALMANACCO ITALIANO



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



PA030
Emozioni

NEW

Illustrato mensile 12 fogli, carta usomano 70 gr, testata rinforzata

f.to calendario: 31x52,5 cm ca

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

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO



dl
diesse system
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

04 CALENDARI ILLUSTRATI





PA100
San Pio

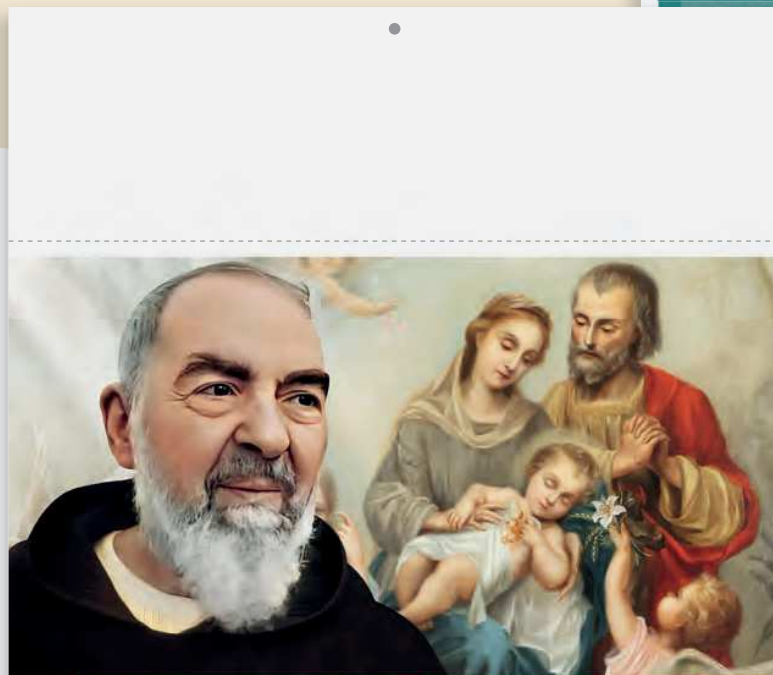
Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



DIC 2025	GENNAIO 2026	FEB 2026
1 lun	1 Gio Santi Stefano & Discepoli	1 dom
2 mar	2 Ven Santi Basilio & Gregorio	2 lun
3 mar	3 Sab Santi Gervasio & Prothasio	3 mar
4 gio	4 Dom Santi Epifanio & Teodoro	4 mer
5 ven	5 Lun Santi Epifanio & Teodoro	5 gio
6 sab	6 Mar Santi Epifanio & Teodoro	6 ven
7 dom	7 Mer Santi Epifanio & Teodoro	7 sab
8 lun	8 Gio Santi Epifanio & Teodoro	8 dom
9 mar	9 Ven Santi Epifanio & Teodoro	9 lun
10 mer	10 Sab Santi Epifanio & Teodoro	10 mar
11 gio	11 Dom Santi Epifanio & Teodoro	11 mer
12 ven	12 Lun Santi Epifanio & Teodoro	12 gio
13 sab	13 Mar Santi Epifanio & Teodoro	13 ven
14 dom	14 Mer Santi Epifanio & Teodoro	14 sab
15 lun	15 Gio Santi Epifanio & Teodoro	15 dom
16 mar	16 Ven Santi Epifanio & Teodoro	16 lun
17 mer	17 Sab Santi Epifanio & Teodoro	17 mar
18 gio	18 Dom Santi Epifanio & Teodoro	18 mer
19 ven	19 Lun Santi Epifanio & Teodoro	19 gio
20 sab	20 Mar Santi Epifanio & Teodoro	20 ven
21 dom	21 Mer Santi Epifanio & Teodoro	21 sab
22 lun	22 Gio Santi Epifanio & Teodoro	22 dom
23 mar	23 Ven Santi Epifanio & Teodoro	23 lun
24 mer	24 Sab Santi Epifanio & Teodoro	24 mar
25 gio	25 Dom Santi Epifanio & Teodoro	25 mer
26 ven	26 Lun Santi Epifanio & Teodoro	26 gio
27 sab	27 Mar Santi Epifanio & Teodoro	27 ven
28 dom	28 Mer Santi Epifanio & Teodoro	28 sab
29 lun	29 Gio Santi Epifanio & Teodoro	
30 mar	30 Ven Santi Epifanio & Teodoro	
31 mer	31 Sab Santi Epifanio & Teodoro	



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA091 **NEW**
Ecologia

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☑ f.to calendario: 30x47 cm ca

☑ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Testata **Termosaldada**



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca





PA103
Fiori

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro **stampato**

Testata **Termosaldada**



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





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

Retro stampato

Testata Termosaldata



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA105
Favole

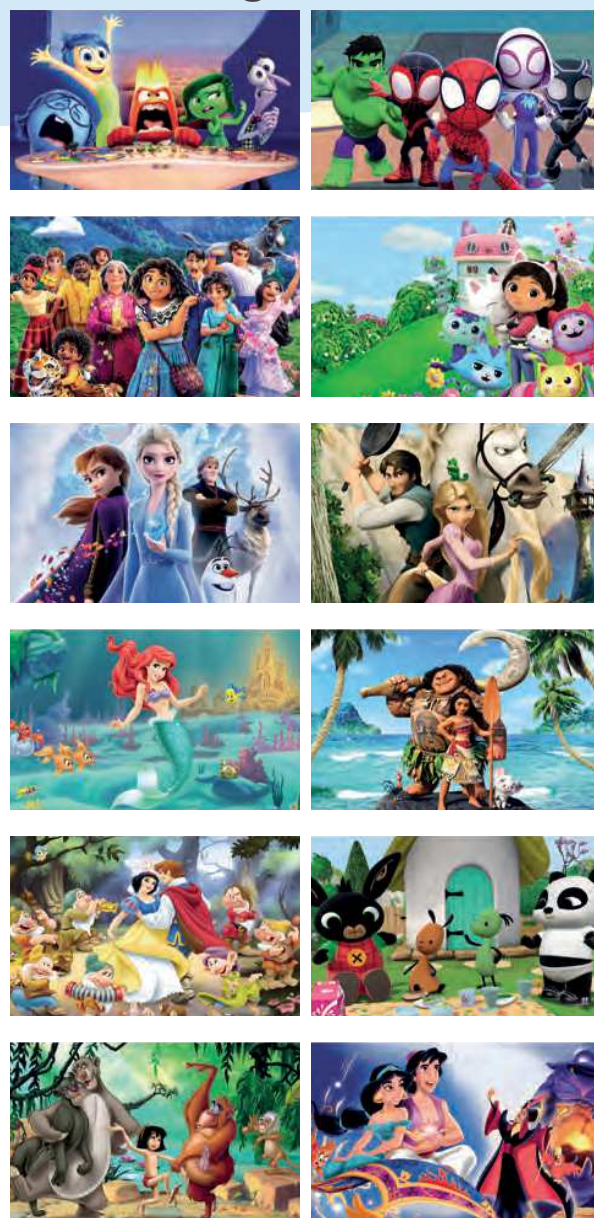
Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Testata **Termosaldata**

Retro stampato con
disegni da colorare



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



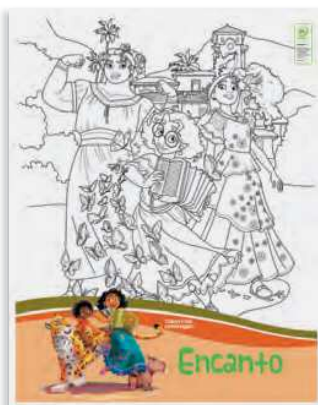
formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



**Festività
Internazionali**





PA114
Cabala

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Ritaglia cartelle e tabellone
stampati sui retro

Testata **Termosaldada**



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA116
Città d'Italia

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

 f.to calendario: 30x47 cm ca

 f.to testata: 30x9 cm ca  100

Retro stampato

Testata Termosaldatura



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca

Festività
Internazionali



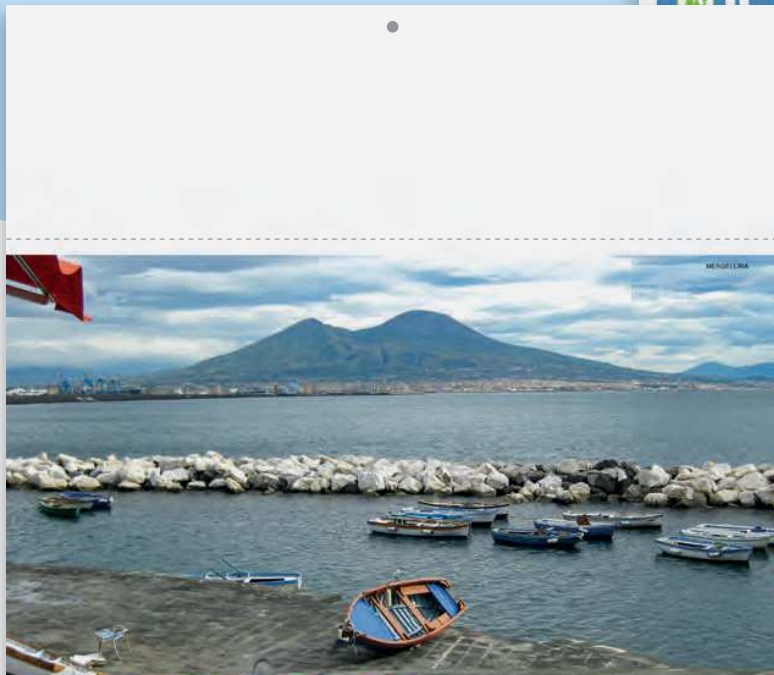
PA118 Napoli è

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

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

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

1 Giovedì Maria Maddalena di Cleopatra	17 Sabato s. Antonio Abate
2 Venerdì s. Basilio e Gregorio	18 Domenica s. Liberata
3 Sabato s. Gerardo	19 Lunedì s. Mauro
4 Domenica s. Elmire e Gato	20 Martedì s. Sebastiano e Fabiano
5 Lunedì s. Andrea	21 Mercoledì s. Agostino
6 Martedì Caterina di Alessandria	22 Giovedì s. Umiltà
7 Mercoledì s. Remondino di Ingilterra	23 Venerdì s. Umiltà
8 Giovedì s. Massimo	24 Sabato s. Francesco di Sales
9 Venerdì s. Giuliano	25 Domenica Conversione di s. Paolo
10 Sabato s. Ado	26 Lunedì s. Teodoro e Timoteo
11 Domenica Benedetto di Norcia	27 Martedì s. Tommaso d'Aquino
12 Lunedì s. Clelia	28 Mercoledì s. Tommaso d'Aquino
13 Martedì s. Felice	29 Giovedì s. Costantino
14 Mercoledì s. Felice	30 Venerdì s. Martina
15 Giovedì s. Mauro	31 Sabato s. Giovanni Bosco
16 Venerdì s. Marcello	

DICEMBRE 2025

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

FEBBRAIO 2026

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

LA LUNA

15.01.26 Luna piena 11.02
2.02.26 Luna nuova 11.02
9.02.26 Luna piena 11.02
16.02.26 Luna nuova 11.02

NAPOLI È

IL RESPIRO DEL MARE

Napoli è legata da un amore eterno, un legame che pulsa cultura e sentimento della città. Il Golfo di Napoli, con le sue colline, abbraccia la città come un compagno fedele. I suoi cieli, che incantano e ispirano, la rende raccontano i suoi leggendari e di marina, mentre la piazza marittima, l'una del cielo e alta ruota delle strade. Da Mergellina, con la sua regala una poesia di luce e colore. Il mare non è solo un rifugio, speranza e simbolo di libertà. A Napoli, il mare è lì, pronto a vivere, a respirare, a sognare, portando con sé la terra e il mare.

MERGELLINA: IL MARINO DI

Mergellina è uno dei quartieri più affascinanti di Napoli, un angolo privilegiato che offre una vista mozzafiato sul Golfo e sull'isola di Capri. Con le sue ville storiche e i parchi panoramici, come il Parco Virgiliano, è il luogo ideale per chi cerca tranquillità e bellezza. Le calette nascoste, come la Baia di Trentarelli, invitano a scoprire angoli più intimi del mare napoletano. Mergellina rappresenta la fusione perfetta tra natura, arte e storia, regalando scorci indimenticabili e una pace che solo il mare sa donare. La sua posizione privilegiata rende ogni visita un'esperienza unica, dove il mare sembra incontrare il cielo. Un vero angolo di paradiso.

POSILLIPO: LA TERRAZZA SUL MARE

Posillipo è uno dei quartieri più affascinanti di Napoli, un angolo privilegiato che offre una vista mozzafiato sul Golfo e sull'isola di Capri. Con le sue ville storiche e i parchi panoramici, come il Parco Virgiliano, è il luogo ideale per chi cerca tranquillità e bellezza. Le calette nascoste, come la Baia di Trentarelli, invitano a scoprire angoli più intimi del mare napoletano. Mergellina rappresenta la fusione perfetta tra natura, arte e storia, regalando scorci indimenticabili e una pace che solo il mare sa donare. La sua posizione privilegiata rende ogni visita un'esperienza unica, dove il mare sembra incontrare il cielo. Un vero angolo di paradiso.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA119

Città del mondo

NEW

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Testata Termosaldada



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



NEW YORK

La città che non dorme mai

New York è una città scintillante dalle infinite illuminazioni, dove ogni via è a sua agguato e ogni angolo un nuovo scenario per continuare la sua esistenza. Qui, la vita di città e le emozioni si fondono per creare un insieme dinamico, costantemente in movimento, dove il futuro, New York non è solo una città, è un'emozione, un'emozione in continua evoluzione. È come un'emozione che si rinnova ogni giorno, dove ogni angolo è a sua volta un'emozione e ogni via è un'emozione, dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione, dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.

Attività notturne nella Grande Mela

01. Una crociera sul fiume
Questa esperienza può essere fatta in qualsiasi momento della giornata. Partendo dal Terminal 1 della Manhattan, una nave passeggeri attraversa il fiume Hudson, ammirando la città e il ponte del Manhattan. La crociera dura circa 45 minuti e si conclude al Terminal 1 della Manhattan.

02. Time Square di notte
Time Square è forse la piazza più famosa di New York. È situata al centro della città, tra la 42esima e la 47esima Street. È una delle piazze più affollate e illuminate del mondo. È un luogo dove si può vivere la vita di New York in tutta la sua grandezza.

03. Le terrazze panoramiche
Una delle maniere più interessanti di guardare la città è da una terrazza panoramica. Ci sono molte terrazze panoramiche in tutta la città, ma alcune sono più famose di altre. Tra le più famose ci sono la Terrace di Central Park e la Terrace di Times Square.

04. Concorsi estivi a Central Park
Central Park è uno dei parchi più famosi di New York. È un luogo dove si può vivere la vita di New York in tutta la sua grandezza. È un luogo dove si può vivere la vita di New York in tutta la sua grandezza.

05. Musicali a Off Broadway
A New York, il musical è una tradizione. Ci sono molti musicals in tutta la città, ma alcuni sono più famosi di altri. Tra i più famosi ci sono "The Phantom of the Opera" e "Chicago".

06. Un giro tra i Jazz Club
New York è una città dove si può vivere la vita di New York in tutta la sua grandezza. È un luogo dove si può vivere la vita di New York in tutta la sua grandezza.



NEW YORK

La città che non dorme mai

New York è una città scintillante dalle infinite illuminazioni, dove ogni via è a sua agguato e ogni angolo un nuovo scenario per continuare la sua esistenza. Qui, la vita di città e le emozioni si fondono per creare un insieme dinamico, costantemente in movimento, dove il futuro, New York non è solo una città, è un'emozione, un'emozione in continua evoluzione. È come un'emozione che si rinnova ogni giorno, dove ogni angolo è a sua volta un'emozione e ogni via è un'emozione, dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



PARIGI

La città della luce

Parigi è una città di luce e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



DUBAI

La città del futuro

Dubai è una città di futuro e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



TOKYO

La città delle emozioni

Tokyo è una città di emozioni e di futuro. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



SINGAPORE

La città del futuro

Singapore è una città di futuro e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



LAS VEGAS

La città del divertimento

Las Vegas è una città di divertimento e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



RIO DE JANEIRO

La città del sole

Rio de Janeiro è una città di sole e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



ATENE

La città della storia

Atene è una città di storia e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



BANGKOK

La città delle emozioni

Bangkok è una città di emozioni e di futuro. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



SYDNEY

La città del mare

Sydney è una città di mare e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



LONDRA

La città della storia

London è una città di storia e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



MADRID

La città del sole

Madrid è una città di sole e di emozioni. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione. È una città dove la vita è un'emozione e ogni via è un'emozione.



PA132
Gastronomia

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

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

Retro stampato

Testata **Termosaldato**



GENNAIO 2026

1 Gio Epifania 19.00
Santo Stefano di Dio - Capodistri 19.30
2 Ven Inno a S. Spirito e Gregorio 20.00
3 Sab Inno a S. Spirito 20.00
4 Dom Inno a S. Spirito e Gregorio 20.00
5 Lun Inno a S. Spirito 20.00
6 Mar Inno a S. Spirito 20.00
7 Mer Inno a S. Spirito 20.00
8 Gio Inno a S. Spirito 20.00
9 Ven Inno a S. Spirito 20.00
10 Sab Inno a S. Spirito 20.00
11 Dom Inno a S. Spirito 20.00
12 Lun Inno a S. Spirito 20.00
13 Mar Inno a S. Spirito 20.00
14 Mer Inno a S. Spirito 20.00
15 Gio Inno a S. Spirito 20.00
16 Ven Inno a S. Spirito 20.00
17 Sab Inno a S. Spirito 20.00
18 Dom Inno a S. Spirito 20.00
19 Lun Inno a S. Spirito 20.00
20 Mar Inno a S. Spirito 20.00
21 Mer Inno a S. Spirito 20.00
22 Gio Inno a S. Spirito 20.00
23 Ven Inno a S. Spirito 20.00
24 Sab Inno a S. Spirito 20.00
25 Dom Inno a S. Spirito 20.00
26 Lun Inno a S. Spirito 20.00
27 Mar Inno a S. Spirito 20.00
28 Mer Inno a S. Spirito 20.00
29 Gio Inno a S. Spirito 20.00
30 Ven Inno a S. Spirito 20.00
31 Sab Inno a S. Spirito 20.00

La ricetta del mese
Campania

Zuppa di cozze

Ingredienti:
Cozze 1,5 kg; Polpo 1 kg; Scampi 150 g; Lumachine 500 g; Passata di pomodoro 200 g; Concentrato di pomodoro qb; Aglio 2 spicchi; Sale qb; Olio EVO 90 g; Peperoncino qb; Prezzemolo 10 g; Freselle 12.

Preparazione:
Pulite il polpo, calatelo per 3 volte in acqua bollente, poi fatelo cuocere a fiamma viva per circa 50 minuti. Scolate il polpo, separate i tentacoli dalla testa con una lama e inodetevi delle tasche dal lato liscio, lasciandoli però lunghi. Fate insaporire follo con 1 spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, quindi eliminate gli odori e aggiungete passata, concentrato e follo rosso piccante. Fate cuocere per circa 20 minuti a fiamma viva, aggiungendo un paio di mestoli di brodo di polpo e aggiustate di sale. Fate scaldare una casseruola con olio e aglio, aggiungete le cozze, chiudete con coperchio e fate cuocere finché non si saranno aperte. Aggiungete al sugo le lumache, gli scampi, i tentacoli di polpo e 2-3 mestoli di brodo di polpo caldo, lasciate cuocere per qualche minuto e poi aggiungete le cozze. Assembolate il piatto: disponete le freselle sul piatto, coprite con la zuppa di cozze, aggiungete il sugo in ultimo e un altro giro di olio piccante. La zuppa di cozze napoletana è pronta, servitela subito.

DICEMBRE 2025

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 2026

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Abbonamenti: 1 anno € 120,00 (IVA inclusa); 2 anni € 230,00 (IVA inclusa).
Spese di spedizione: € 10,00 (IVA inclusa).
Spese di gestione: € 5,00 (IVA inclusa).
Spese di stampa: € 2,00 (IVA inclusa).

[illegible]

formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca

Festività
Internazionali



PA136
Pizza

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Testata Termosaldada

Retro stampato



GENNAIO 2026

1 Giovedì	Maria Madre di Dio / Capodanno	17 Sabato	San Antonio abate
2 Venerdì	San Basilio e Gregorio	18 Domenica	La Liberata
3 Sabato	San Gervasio	19 Lunedì	San Marco
4 Domenica	San Gervasio	20 Martedì	San Gervasio e Probasio
5 Lunedì	San Gervasio	21 Mercoledì	San Agostino
6 Martedì	Epifania (B.N.S.)	22 Giovedì	San Valentino
7 Mercoledì	San Remondino e Pafutino	23 Venerdì	San Simeone
8 Giovedì	San Marcellino	24 Sabato	San Francesco di Sales
9 Venerdì	San Giuliano	25 Domenica	Conversione di S. Paolo
10 Sabato	San Adamo	26 Lunedì	San Teodoro
11 Domenica	San Basilio	27 Martedì	San Antonio
12 Lunedì	San Gervasio	28 Mercoledì	San Tommaso d'Acquino
13 Martedì	San Basilio	29 Giovedì	San Costantino
14 Mercoledì	San Felice	30 Venerdì	San Martino
15 Giovedì	San Marco	31 Sabato	San Giovanni Battista
16 Venerdì	San Marcellino		

Pizza
Immenio
l'Unesco



ifica?

sta parte, l'antica arte della pizza è diventata: un riconoscimento unico per la tradizione italiana, ma cosa significa, a conti fatti? Cosa significa? Con quale motivazione l'Unione Eu-



re di produzione della vera pizza napoletana che caratterizzano e rendono unico questo

ro
abile
pomodorini freschi
oliva



ropea ha varato il disciplinare che tutela la pizza napoletana? Vediamolo insieme. Il primo riconoscimento, che di fatto ha anticipato la dichiarazione dell'arte del pizzaiolo napoletano Patrimonio Unesco (arrivata nel 2017), è datato 5 febbraio 2010: ormai 9 anni fa, la Commissione dell'Unione Europea, ha varato un regolamento che disciplina la produzione della pizza napoletana nel mondo, riconoscendola ufficialmente STG, marchio di origine che sta per Specialità Tradizionale Garantita, usato per tutelare determinati prodotti tipici la cui preparazione richiede precisi metodi di produzione. Questo disciplinare rappresenta un primo vero approccio scientifico alla tradizione napoletana che ha reso famosa la pizza in tutto il mondo, stabilendo regole e vincoli da considerare e seguire durante la preparazione della pizza, con l'obiettivo di garantire il rispetto assoluto della tradizione culinaria napoletana.

Perché proprio quella napoletana?

Stando alle fonti storiche, senza dubbio si può dire che le prime pizzerie sono nate a Napoli e che la pizza fosse un prodotto esclusivo di Napoli: qui, nel cuore dell'Italia, la pizza aveva una funzione sociale e un merito ben preciso, come disse anche lo scrittore Alessandro Dumas durante la sua visita nella capitale campana nel 1835. La pizza era - già allora - molto più di un semplice piatto, anzi una vera e propria arte da un punto di vista sia gastronomico che sociale: "Tarte dello stare insieme", così come la definivano, era tra le altre cose una soluzione economica al problema della fame. La pizza, come pochi altri piatti, "sfamava" velocemente, in modo sano, completo e senza troppi fronzoli, perché bastavano pochi ingredienti per farla: farina, acqua, lievito (conosci i giusti tempi di lievitazione della pizza?) e sale erano una risposta fortissima alla povertà di tantissime famiglie. Chi aveva fame la mangiava, chi non aveva lavoro si reinventava pizzaiolo. La pizza, per antonomasia, non può che essere quella fatta a Napoli.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA138

Pane e pasta

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

1	Giovedì	Maria Madre di Dio / Capodanno	17	Sabato	S. Antonio abate
2	Venerdì	S. Basilio e Gregorio	18	Domenica	S. Lorenzo
3	Sabato	S. Gerolamo	19	Lunedì	S. Maria
4	Domenica	S. Ermete e Gal	20	Martedì	S. Sebastiano e Fabiano
5	Lunedì	S. Andrea	21	Mercoledì	S. Agnese
6	Martedì	Epifania (B.N.S.)	22	Giovedì	S. Vincenz
7	Mercoledì	S. Remondino e Petroni	23	Venerdì	S. Silvestro
8	Giovedì	S. Massimo	24	Sabato	S. Francesco di Sales
9	Venerdì	S. Giuliano	25	Domenica	Conversione di S. Paolo
10	Sabato	S. Jacopo	26	Lunedì	S. Teodoro
11	Domenica	S. Eusebio e Carlo	27	Martedì	S. Agostino
12	Lunedì	S. Clelio	28	Mercoledì	S. Tommaso d'Aquino
13	Martedì	S. Felice	29	Giovedì	S. Costantino
14	Mercoledì	S. Felice	30	Venerdì	S. Martina
15	Giovedì	S. Mauro	31	Sabato	S. Giovanni Battista
16	Venerdì	S. Marcellino			

Le proprietà e i benefici del pane

Il pane che può essere, entrare a far parte di una dieta sana ed equilibrata. Secondo le statistiche, i tre alimenti che dovrebbero essere consumati con maggiore frequenza sono quelli del gruppo dei cereali. Le proteine del pane sono di origine vegetale, pertanto non sono complete: sono infatti carenti di alcuni aminoacidi essenziali, come la lisina. Basta però avvicinare al pane il "compagnatico", come salumi e formaggi o legumi, per completare, in modo gustosissimo, la gamma degli aminoacidi che apporta.



I vantaggi dei carboidrati

I carboidrati complessi, presenti nell'amido dei cereali, dovrebbero essere la fonte principale di energia in quanto sono più digeribili dei grassi e più puliti delle proteine, per essere scomposte in aminoacidi, queste ultime impiegano molto tempo e sono.

Fibre per prevenire colesterolo e calcoli

La fibra del pane cosiddetto "duro" aumenta la sensibilità all'insulina, riduce la secrezione biliare, prevenendo la formazione di calcoli, e i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue. La presenza di abbondante cellulosa è un valido aiuto contro la costipazione e modula il senso di fame in quanto aumenta il volume del cibo ingerito e rallenta lo svuotamento dello stomaco. La fibra depura perché stimola il transito intestinale, lega le sostanze tossiche e ne favorisce l'eliminazione.

Tabella delle proprietà nutrizionali

	100 g		100 g
Carboidrati	66,9 g	Emolieri	63 mg
Proteine	8,6 g	Calcio	11 mg
Lipidi	0,1 g	Vitamina B1	0,04 mg
Fibre	3,2 g	Vitamina B2	0,02 mg
Ferro	0,8 mg	Vitamina B3	1,01 mg

I valori fanno riferimento a 100 g di pane con la crusca (100%).

Il glutine deve evitare il pane di frumento e scegliere, come quello, ad esempio, prodotto con la farina di "forte", idonea alla lievitazione grazie all'alta attività proteica presente in altri cereali che così producono la lievitazione. In pratica, le proteine della farina di frumento formano un reticolo a maglie fitte che ha la funzione della fermentazione e dà le proprietà elastiche. Per chi soffre di celiachia, questa sostanza può avere solo effetti gastrintestinali ma coinvolgono vari organi, riduzione della qualità della vita e maggiore rischio di sviluppare tumori. Il pane senza glutine viene realizzato con farina di mais, ma anche con grano saraceno, di quinoa e con miglio ed amaranto.



Controindicazioni

I soggetti diabetici, per tenere sotto controllo la glicemia, è bene che utilizzino il pane prodotto con farina integrale e a lievitazione naturale. Infatti, questo tipo di composizione ha un minore indice glicemico, quindi incide meno sui picchi di glicemia. Inoltre, è tra gli alimenti più ricchi di fibre e quindi dovrebbe essere consumato senza o con pochissimo sale da tutti coloro che soffrono di pressione alta, o da chi ha problemi circolatori o renali. Per chi segue una dieta ipocalorica, il consiglio è di preferire panini ricchi di fibre e senza grassi, adeguando le porzioni al proprio stile di vita, al proprio fabbisogno calorico e al dispendio energetico dovuto all'attività fisica.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA140 Prodotti tipici

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

1 Giovedì Maria Madre di Dio - Capodanno	17 Sabato a. Antonio Abate
2 Venerdì a. Basilio e Gregorio	18 Domenica a. Libera
3 Sabato a. Giovanni	19 Lunedì a. Mito
4 Domenica a. Eusebio e Carlo	20 Martedì a. Sebastiano e Felice
5 Lunedì a. Anna	21 Mercoledì a. Agostino
6 Martedì a. Eusebio e Carlo	22 Giovedì a. Antonio
7 Mercoledì a. Francesco di Paola	23 Venerdì a. Eusebio
8 Giovedì a. Massimo	24 Sabato a. Francesco di Paola
9 Venerdì a. Claudio	25 Domenica a. Antonio
10 Sabato a. Aldo	26 Lunedì a. Tizio e Tizio
11 Domenica a. Eusebio e Carlo	27 Martedì a. Antonio
12 Lunedì a. Eusebio	28 Mercoledì a. Antonio
13 Martedì a. Eusebio	29 Giovedì a. Antonio
14 Mercoledì a. Eusebio	30 Venerdì a. Antonio
15 Giovedì a. Eusebio	31 Sabato a. Antonio
16 Venerdì a. Eusebio	

LA MOZZARELLA DI BUFALA

La mozzarella di bufala è un prodotto tipico della Campania, derivato dal latte di bufala. È un prodotto a pasta filata, che significa che le sue fibre si fondono insieme quando viene cotta.



La Campania DOP è un'eccellenza del nostro territorio, prodotta esclusivamente con latte di razza mediterranea italiana, proveniente dall'area di origine. Perché la Campania ha la Denominazione di Origine Protetta (DOP) l'Unione Europea ha riconosciuto la Campania per le sue caratteristiche geografiche, derivanti da precise tradizioni e metodi tradizionali di lavorazione di produzione della DOP. Solo i produttori già in possesso della certificazione DOP possono utilizzare il marchio DOP, per garantire il rispetto dei requisiti qualitativi e la tracciabilità totale.



PROPRIETÀ, CALORIE E VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali della mozzarella di bufala derivano proprio dalle caratteristiche organolettiche del latte di bufala utilizzato per la loro produzione. Prima di tutto, bisogna segnalare una maggiore concentrazione di proteine e grassi, a cui si aggiungono calcio e fosforo, che insieme concorrono in percentuale quasi la metà della dose giornaliera raccomandata per ogni individuo. Nonostante l'elevato contenuto proteico e l'alta percentuale di grassi, la mozzarella di latte di bufala resta un alimento leggero e facilmente digeribile. Infatti il latte di bufala contiene pochissimo lattosio e le percentuali di colesterolo sono basse, sia per le caratteristiche del latte, sia perché si tratta di un formaggio fresco. Infatti il colesterolo si concentra in quantità maggiori nei prodotti stagionati, in cui c'è maggiore presenza di acqua. La mozzarella di bufala contiene anche valori equilibrati di vitamine. Tra queste la Vitamina A, E, D e quelle del gruppo B (ovvero B1, B2 e B6). Le calorie contenute non sono tantissime, 100g di prodotto contengono circa 240Kcal.



ISTRUZIONI TIPICHE

La mozzarella di bufala DOP può essere utilizzata in molte ricette. È un prodotto versatile che si presta a essere cotta o servita fresca. È un prodotto che si presta a essere cotta o servita fresca. È un prodotto che si presta a essere cotta o servita fresca.



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA142
Carni

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Retro **stampato**

Testata **Termosaldada**

GENNAIO 2026

1 Giovedì Maria Maddalena di Orio / Cignone	17 Sabato s. Antonio abate	31 Sabato s. Giovanni Battista
2 Venerdì s. Basilio e Gregorio	18 Domenica s. Liberata	
3 Sabato s. Genesio	19 Lunedì s. Maria	
4 Domenica s. Ermete e Gai	20 Martedì s. Sebastiano e Fabiano	
5 Lunedì s. Andrea	21 Mercoledì s. Agnese	
6 Martedì Epifania (B.N.S.)	22 Giovedì s. Valentino	
7 Mercoledì s. Felice e Adelfo	23 Venerdì s. Simpliciano	
8 Giovedì s. Massimo	24 Sabato s. Francesco di Sales	
9 Venerdì s. Giuliano	25 Domenica Conversione di s. Paolo	
10 Sabato s. Rocco	26 Lunedì s. Jacopo e Teodoro	
11 Domenica Battesimo di Gesù	27 Martedì s. Antonio Maria	
12 Lunedì s. Cassio	28 Mercoledì s. Tommaso d'Aquino	
13 Martedì s. Rocco	29 Giovedì s. Costantino	
14 Mercoledì s. Felice	30 Venerdì s. Maria	
15 Giovedì s. Maria		
16 Venerdì s. Matteo		

Grigliata mista di carne

Tempo totale: 15 minuti | Difficoltà: 1/5

Ingredienti:

- 500 g di bistecca T-Bone
- 8 ali di pollo
- 3 carni d'agnello
- 4 costolette di vitello
- 1 peperoncino
- 1 litro di olio d'arachidi
- 1 lattuga
- 200 g di sedano
- 200 g di peperoni
- salsa BBQ q.b.
- sale e pepe qb

Vini da abbinare:

- Da accompagnare a una grigliata mista di carne si consiglia un vino rosso del corpo medio o pieno, con tannini morbidi e una buona struttura.
- Barbera
- Pinot Nero
- Syrah
- Cabernet Sauvignon

Preparazione

Scalda il grill a ca 220 °C. Conditisci l'olio con sale e pepe. Spennella la carne e sulla steak plant-based e lasciala riposare a temperatura ambiente. Taglia il peperoncino ad anelli, le lattughe romane a spicchi. Dimezza per il lungo i gambi di sedano e tagliali a pezzetti. Griglia le ali di pollo per ca. 20 minuti a fuoco alto, grandole speste. Griglia la T-Bone steak da entrambi i lati per 10-15 minuti a fuoco uniforme, finché la temperatura interna raggiunge 45 °C per una cottura blue, 50 °C al sangue e 55 °C media. Allo stesso tempo griglia i carni d'agnello per 10-12 minuti fino a raggiungere una temperatura interna di 55 °C. Lascia riposare la carne coperta e in caldo per ca. 5 minuti. Griglia le costolette di vitello a fuoco medio-alto da entrambi i lati per 8-10 minuti, fino a raggiungere una temperatura interna delle costolette di 60 °C. Accomoda la grigliata in un vassoio con la lattuga, il sedano e i peperoni e servila con la salsa BBQ e il peperoncino.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività Internazionali





PA144

Mare in tavola

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldada

GENNAIO 2026

1	Giovedì	Maria Madre di Dio / Ciproso	17	Sabato	S. Antonio abate
2	Venerdì	S. Basilio e Gregorio	18	Domenica	S. Liberata
3	Sabato	S. Gervasio	19	Lunedì	S. Maria
4	Domenica	S. Ermete e Gal	20	Martedì	S. Sebastiano e Fabiano
5	Lunedì	S. Andrea	21	Mercoledì	S. Agnese
6	Martedì	S. Eufemia (S.N.S.)	22	Giovedì	S. Vincenzina
7	Mercoledì	S. Felice e Adelfo	23	Venerdì	S. Eusebio
8	Giovedì	S. Massimo	24	Sabato	S. Francesco di Sales
9	Venerdì	S. Giulio	25	Domenica	Conversione di S. Paolo
10	Sabato	S. Nicola	26	Lunedì	S. Jacopo
11	Domenica	S. Stefano	27	Martedì	S. Tommaso d'Aquino
12	Lunedì	S. Gennaro	28	Mercoledì	S. Martina
13	Martedì	S. Rocco	29	Giovedì	S. Costantino
14	Mercoledì	S. Felice	30	Venerdì	S. Martino
15	Giovedì	S. Maria	31	Sabato	S. Giovanni Battista
16	Venerdì	S. Maria			

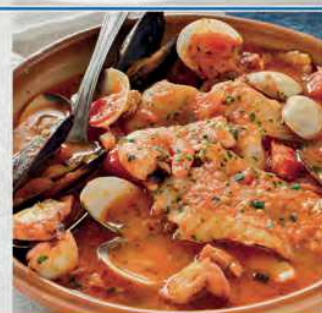
Baccalà mantecato alla veneziana

Preparazione:
Per preparare il baccalà mantecato alla veneziana vi servirà lo stoccafisso (cioè lo stoccafisso già ammollato), sbruciatolo comunque più volte sotto acqua corrente fredda ed eliminata la parte viscerale con una pinzetta. Questo passaggio risulta più semplice con lo stoccafisso crudo. Tagliate lo stoccafisso a pezzi grandi, ponetelo in un tegame alto, preferibilmente in acciaio. Aggiungete l'olio e versate acqua fredda fino a coprire. Dal momento in cui bolle, calcolate altri 20 minuti di cottura. Durante la cottura togliete la schiuma. Quando il baccalà inizierà a sfaldarsi sarà ora di scolarlo. Trasferitelo nella ciotola della planetaria, montata a frusta e azionate a velocità medio-bassa. Versate a filo l'olio di semi mentre la planetaria è in azione, poi aggiungete sale e pepe macinato a piacere. Dopo aver aumentato la velocità a continuare a lavorare il composto fino ad ottenere una crema. Ci vorranno circa 10 minuti in tutto la planetaria. Rimpastate la quarella sfaldandosi con 2 cucchiai. Adagiate le quarelle su carta di pane bagnata oppure su carta di polietilene. Inseritele con pinzetta nella friggitrice e ancora poco macinate a piacere. Il baccalà mantecato alla veneziana è pronto per essere gustato.



scie misto

Preparazione:
Pulite le gamberi: dopo averli sventati e sbruciatoli, divideteli in due parti. Conservate gli scarti per il brodo. Occupatevi ora della zuppa: dopo averla sbruciatola e sbruciatola, tagliate la testa in 10 pezzi. In un tegame alto, versate la "zuppa" sbruciatola, sbruciatola zuppa e girate a vapore a fuoco, tagliate in pezzi. Togliete da parte gli scarti. Pulite i gamberi sbruciatoli testa e coda, sbruciatoli il carapace ed sbruciatoli il filetto da cuocere. Lavate le verdure e tagliatele a tocchetti: versatele in un tegame con il brodo, sbruciatoli gli scarti dei pesci e il brodo. Cuocere con fuoco a vapore per 2 ore in un tegame. Pulite le cozze: sbruciatoli la borchetta, gettate via le impurezze e sbruciatoli. In un tegame, sbruciatoli e ricopritele di acqua di cottura. Tagliate a tocchetti le verdure e fatele cuocere a fuoco vivace per 2-4 minuti in una pentola con un dito di olio e 2 cucchiai d'aglio. Sbruciatoli con il vino bianco e lasciate evaporare. Versate la passata di pomodoro e fatele di cottura delle verdure. Cuocere a vapore per 20 minuti. Intanto il brodo di pesce sarà pronto. Togliete la testa dei gamberi, sbruciatoli gli scarti d'aglio e sale. Rosate le verdure. Togliete il carapace e sbruciatoli la coda per altri 3 minuti. Per finire versate i gamberi e la coda sbruciatoli. Salate e pepate, lasciate insaporire ancora un minuto poi sbruciatoli il fuoco, unite le cozze con il guiso. Il prezzemolo tritato e servite.



scie misto

Preparazione:
Pulite le gamberi sbruciatoli ed eliminata la parte della pinza con la zuppa. Sbruciatoli nuovamente e tagliate da parte il baccalà in pezzi sbruciatoli per l'insalata e la zuppa. In un tegame alto, versate la "zuppa" sbruciatola, sbruciatola zuppa e girate a vapore a fuoco, tagliate in pezzi. Togliete da parte gli scarti. Pulite i gamberi sbruciatoli testa e coda, sbruciatoli il carapace ed sbruciatoli il filetto da cuocere. Lavate le verdure e tagliatele a tocchetti: versatele in un tegame con il brodo, sbruciatoli gli scarti dei pesci e il brodo. Cuocere con fuoco a vapore per 2 ore in un tegame. Pulite le cozze: sbruciatoli la borchetta, gettate via le impurezze e sbruciatoli. In un tegame, sbruciatoli e ricopritele di acqua di cottura. Tagliate a tocchetti le verdure e fatele cuocere a fuoco vivace per 2-4 minuti in una pentola con un dito di olio e 2 cucchiai d'aglio. Sbruciatoli con il vino bianco e lasciate evaporare. Versate la passata di pomodoro e fatele di cottura delle verdure. Cuocere a vapore per 20 minuti. Intanto il brodo di pesce sarà pronto. Togliete la testa dei gamberi, sbruciatoli gli scarti d'aglio e sale. Rosate le verdure. Togliete il carapace e sbruciatoli la coda per altri 3 minuti. Per finire versate i gamberi e la coda sbruciatoli. Salate e pepate, lasciate insaporire ancora un minuto poi sbruciatoli il fuoco, unite le cozze con il guiso. Il prezzemolo tritato e servite.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA146 Frutta e verdura

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldata

GENNAIO 2026

1 Giovedì Maria Madre di Dio - Caposoma	17 Sabato s. Antonio abate
2 Venerdì ss. Basilio e Gregorio	18 Domenica s. Lorenzo
3 Sabato s. Gerardo	19 Lunedì s. Matteo
4 Domenica ss. Ermete e Callisto	20 Martedì ss. Sebastiano e Felice
5 Lunedì s. Andrea	21 Mercoledì s. Agostino
6 Martedì Epifania d. N. S.	22 Giovedì s. Antonio
7 Mercoledì s. Francesco di Paola	23 Venerdì s. Eleonora
8 Giovedì s. Massimo	24 Sabato s. Francesco di Sales
9 Venerdì s. Giuliano	25 Domenica Conversione di s. Paolo
10 Sabato s. Albano	26 Lunedì ss. Tiburtio e Valente
11 Domenica Battesimo di Gesù	27 Martedì s. Angela Merici
12 Lunedì s. Gaetano	28 Mercoledì s. Tommaso d'Aquino
13 Martedì s. Felice	29 Giovedì s. Costantino
14 Mercoledì s. Felice	30 Venerdì s. Martina
15 Giovedì s. Mauro	31 Sabato s. Giovanni Bosco
16 Venerdì s. Mamerto	

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

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

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

VITAMINE FRUTTA E VERDURA

Quali vitamine contengono frutta e verdura?

La maggior parte di frutta e verdura è naturalmente o bene contenuta in vitamine, perché non ha guasti e ha un ridotto contenuto di carboidrati, in più, sono ricche in fibre e in acqua.

VITAMINA A (beta-carotene) si trova in carote, zucca, spinaci, fegato di manzo, uova, latte, burro, olio di semi.

VITAMINA B1 (tiamina) si trova in cereali integrali, legumi, lievito di birra.

VITAMINA B2 (riboflavina) si trova in latte, uova, fegato di manzo, lievito di birra.

VITAMINA C si trova in agrumi, kiwi, peperoni, broccoli, cavolfiori, cavoli, spinaci, fagioli, piselli, lenticchie, soia, grano duro, grano tenero, orzo, avena, segale, frumento, mais, miglio, grano saraceno, grano duro, grano tenero, orzo, avena, segale, frumento, mais, miglio, grano saraceno.

VITAMINA D si trova in pesce grasso, uova, latte, burro, olio di semi.

VITAMINA E si trova in oli vegetali, cereali integrali, legumi, frutta secca.

VITAMINA K si trova in verdure a foglia verde, oli vegetali, cereali integrali, legumi.

VITAMINA PP (nicotina) si trova in cereali integrali, legumi, lievito di birra.

VITAMINA U si trova in cavoli, broccoli, cavolfiori, cavoli, spinaci, fagioli, piselli, lenticchie, soia, grano duro, grano tenero, orzo, avena, segale, frumento, mais, miglio, grano saraceno.

VITAMINE FRUTTA E VERDURA

Quali vitamine contengono frutta e verdura?

La maggior parte di frutta e verdura è naturalmente o bene contenuta in vitamine, perché non ha guasti e ha un ridotto contenuto di carboidrati, in più, sono ricche in fibre e in acqua.

VITAMINA A (beta-carotene) si trova in carote, zucca, spinaci, fegato di manzo, uova, latte, burro, olio di semi.

VITAMINA B1 (tiamina) si trova in cereali integrali, legumi, lievito di birra.

VITAMINA B2 (riboflavina) si trova in latte, uova, fegato di manzo, lievito di birra.

VITAMINA C si trova in agrumi, kiwi, peperoni, broccoli, cavolfiori, cavoli, spinaci, fagioli, piselli, lenticchie, soia, grano duro, grano tenero, orzo, avena, segale, frumento, mais, miglio, grano saraceno.

VITAMINA D si trova in pesce grasso, uova, latte, burro, olio di semi.

VITAMINA E si trova in oli vegetali, cereali integrali, legumi, frutta secca.

VITAMINA K si trova in verdure a foglia verde, oli vegetali, cereali integrali, legumi.

VITAMINA PP (nicotina) si trova in cereali integrali, legumi, lievito di birra.

VITAMINA U si trova in cavoli, broccoli, cavolfiori, cavoli, spinaci, fagioli, piselli, lenticchie, soia, grano duro, grano tenero, orzo, avena, segale, frumento, mais, miglio, grano saraceno.

Certificato PEFC

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

PEFC 18-31-1309

www.pefc.it

formato:
30x47 cm ca

area di stampa:
30x9 cm ca

Festività Internazionali





PA148 Dolci momenti

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

1	Gio	San Valentino	1.2.2026
2	Ven	San Valentino	1.2.2026
3	Sab	San Valentino	1.2.2026
4	Dom	San Valentino	1.2.2026
5	Lun	San Valentino	1.2.2026
6	Mar	San Valentino	1.2.2026
7	Mer	San Valentino	1.2.2026
8	Gio	San Valentino	1.2.2026
9	Ven	San Valentino	1.2.2026
10	Sab	San Valentino	1.2.2026
11	Dom	San Valentino	1.2.2026
12	Lun	San Valentino	1.2.2026
13	Mar	San Valentino	1.2.2026
14	Mer	San Valentino	1.2.2026
15	Ven	San Valentino	1.2.2026
16	Sab	San Valentino	1.2.2026
17	Dom	San Valentino	1.2.2026
18	Lun	San Valentino	1.2.2026
19	Mar	San Valentino	1.2.2026
20	Mer	San Valentino	1.2.2026
21	Gio	San Valentino	1.2.2026
22	Ven	San Valentino	1.2.2026
23	Sab	San Valentino	1.2.2026
24	Dom	San Valentino	1.2.2026
25	Lun	San Valentino	1.2.2026
26	Mar	San Valentino	1.2.2026
27	Mer	San Valentino	1.2.2026
28	Gio	San Valentino	1.2.2026
29	Ven	San Valentino	1.2.2026
30	Sab	San Valentino	1.2.2026
31	Dom	San Valentino	1.2.2026

DICEMBRE 2025

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 2026

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



Certificato PEFC

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

PEFC/18-1309 www.pefc.it







Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

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

Testata **Termosaldata**

GENNAIO

I Consigli del Farmacista

1	Giovedì 17.04 Mare Madre di Dio - Capolongo	1° sett.
2	Venerdì 17.05	
3	Sabato 17.06 s. Basilio e Gregorio	
4	Domenica 17.07 s. Giovanni	
5	Lunedì 17.08 s. Ernesto e Carlo	2° sett.
6	Martedì 17.09 Epifania di N.S.	
7	Mercoledì 17.10 s. Arnaldo	
8	Giovedì 17.11 s. Raimondo di Favalto	
9	Venerdì 17.12 s. Giuliano	
10	Sabato 17.13 s. Aldo	
11	Domenica 17.14 Battesimo di Gesù	
12	Lunedì 17.15 s. Cesario	3° sett.
13	Martedì 17.16 s. Rano	
14	Mercoledì 17.17 s. Felice	
15	Giovedì 17.18 s. Mauro	
16	Venerdì 17.19 s. Marcello	

LE PRESTAZIONI SANITARIE EROGABILI IN FARMACIA

Al farmacia, la dispensazione dei farmaci, la consulenza ed educazione sanitaria, oggi la farmacia può offrire anche una serie di servizi in più per la salute e la prevenzione. Qualche esempio: servizi di prevenzione, diagnosi, diagnosi precoce, cure e riabilitazione, terapia, educazione sanitaria, consulenza.

I servizi e le prestazioni della farmacia sono erogabili come segue: dispensazione dei medicinali, servizi di base (diagnostica, prevenzione, educazione sanitaria, consulenza, diagnosi precoce, cure e riabilitazione, terapia, educazione sanitaria, consulenza).

I servizi e le prestazioni della farmacia sono erogabili come segue: dispensazione dei medicinali, servizi di base (diagnostica, prevenzione, educazione sanitaria, consulenza, diagnosi precoce, cure e riabilitazione, terapia, educazione sanitaria, consulenza).

Sabato	17.20 s. Antonio abate
Domenica	17.21 s. Liberato
Lunedì	17.22 s. Marco
Martedì	17.23 s. Sebastiano e Felice
Mercoledì	17.24 s. Agnese
Giovedì	17.25 s. Vincenzo
Venerdì	17.26 s. Emmerico
Sabato	17.27 s. Francesco di Sales
Domenica	17.28 Conversione di s. Paolo
Lunedì	17.29 s. Tito e Tiziano
Martedì	17.30 s. Angela Merici
Mercoledì	17.31 s. Tommaso d'Aquino
Giovedì	17.32 s. Costantino
Venerdì	17.33 s. Monna
Sabato	17.34 s. Giovanni Bosco

DECEMBRE 2025

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	24	25	26	27	28
29	30	31				

2026

FEBBRAIO 2026

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	24	25	26	27	28

PRODOTTO DA FARMACIA.IT - PER INFORMAZIONI: 02.57.57.57.57 - 02.57.57.57.57 - 02.57.57.57.57



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca

Festività
Internazionali

LE PRESTAZIONI E I SERVIZI OFFERTI DALLE FARMACIE

Trasversalmente conosciute per la distribuzione di farmaci, le farmacie si sono trasformate offrendo una gamma più ampia di servizi sanitari, capaci di affiancare la comunità nelle cure mediche generali e potenziare il servizio sanitario ospedaliero. Con sempre maggiore importanza, grazie alla loro ubicazione, agli orari prolungati e alla rete dei medici specialisti, le farmacie, in collaborazione con i medici ospedalieri, offrono un'assistenza sanitaria di primo livello, rispondendo alle esigenze dei cittadini. Grazie alla loro ubicazione, gli orari prolungati e alla rete dei medici specialisti, le farmacie, in collaborazione con i medici ospedalieri, offrono un'assistenza sanitaria di primo livello, rispondendo alle esigenze dei cittadini. Grazie alla loro ubicazione, gli orari prolungati e alla rete dei medici specialisti, le farmacie, in collaborazione con i medici ospedalieri, offrono un'assistenza sanitaria di primo livello, rispondendo alle esigenze dei cittadini.

1 ANALISI DI PRIMA ISTANZA ANCHE IN FARMACIA

Il medico visita e visita il farmacista le seguenti prestazioni analitiche di prima istanza: test per gravidanza, controllo di glicemia, test per immunizzazione di primo livello, test per immunizzazione di secondo livello, test per immunizzazione di terzo livello, test per immunizzazione di quarto livello, test per immunizzazione di quinto livello, test per immunizzazione di sesto livello, test per immunizzazione di settimo livello, test per immunizzazione di ottavo livello, test per immunizzazione di nono livello, test per immunizzazione di decimo livello.

3 ATTIVITÀ DEGLI OPERATORI SANITARI IN FARMACIA

Le prestazioni professionali erogate presso la farmacia e a domicilio del paziente, secondo norme stabilite da professionisti sanitari. L'assistenza di un professionista sanitario, come un farmacista, è necessaria per la diagnosi, la prevenzione, la cura e il monitoraggio di una malattia.

2 SERVIZI DI SECONDO LIVELLO ANCHE IN TELEFARMACIA

Sono erogati alcuni servizi di II livello, disponibili solo presso le farmacie, come: test per immunizzazione di primo livello, test per immunizzazione di secondo livello, test per immunizzazione di terzo livello, test per immunizzazione di quarto livello, test per immunizzazione di quinto livello, test per immunizzazione di sesto livello, test per immunizzazione di settimo livello, test per immunizzazione di ottavo livello, test per immunizzazione di nono livello, test per immunizzazione di decimo livello.

CLASSIFICAZIONE DEI FARMACI E REGIME DI MUTABILITÀ

I farmaci possono essere classificati in due categorie: farmaci di prima istanza e farmaci di seconda istanza. I farmaci di prima istanza sono quelli che possono essere prescritti dal medico di famiglia o dal farmacista. I farmaci di seconda istanza sono quelli che possono essere prescritti solo dal medico specialista. La classificazione dei farmaci è basata sulla loro efficacia, sulla loro sicurezza e sulla loro tollerabilità. I farmaci di prima istanza sono quelli che possono essere prescritti dal medico di famiglia o dal farmacista. I farmaci di seconda istanza sono quelli che possono essere prescritti solo dal medico specialista.

LE PRESTAZIONI E I SERVIZI OFFERTI DALLE FARMACIE

Le farmacie sono punti di riferimento essenziali per la comunità, offrendo servizi che vanno ben oltre la semplice dispensa dei farmaci. In questo articolo, esploriamo le diverse prestazioni e servizi offerti dalle farmacie, suddivisi in sei punti chiave.

- 1. PRESTAZIONI DI VIGILANZA SANITARIA E PREVENZIONE**
 Le farmacie svolgono un ruolo cruciale nella prevenzione delle malattie e nella sorveglianza sanitaria. Offrono servizi come:
 - Vaccinazioni (influenza, tetano, ecc.)
 - Screening per malattie croniche (diabete, ipertensione)
 - Consulenze per la gravidanza e la salute infantile
 - Monitoraggio dell'aderenza alle terapie
- 2. PRESTAZIONI DI ASSISTENZA SANITARIA**
 Le farmacie forniscono assistenza sanitaria diretta ai pazienti, collaborando con medici e infermieri. I servizi includono:
 - Visite mediche (per malattie acute e croniche)
 - Assistenza infermieristica (curazioni, medicazioni)
 - Servizi di fisioterapia e riabilitazione
 - Consulenze specialistiche (oncologia, cardiologia)
- 3. PRESTAZIONI DI ASSISTENZA SANITARIA**
 Le farmacie forniscono assistenza sanitaria diretta ai pazienti, collaborando con medici e infermieri. I servizi includono:
 - Visite mediche (per malattie acute e croniche)
 - Assistenza infermieristica (curazioni, medicazioni)
 - Servizi di fisioterapia e riabilitazione
 - Consulenze specialistiche (oncologia, cardiologia)
- 4. PRESTAZIONI DI ASSISTENZA SANITARIA**
 Le farmacie forniscono assistenza sanitaria diretta ai pazienti, collaborando con medici e infermieri. I servizi includono:
 - Visite mediche (per malattie acute e croniche)
 - Assistenza infermieristica (curazioni, medicazioni)
 - Servizi di fisioterapia e riabilitazione
 - Consulenze specialistiche (oncologia, cardiologia)
- 5. PRESTAZIONI DI ASSISTENZA SANITARIA**
 Le farmacie forniscono assistenza sanitaria diretta ai pazienti, collaborando con medici e infermieri. I servizi includono:
 - Visite mediche (per malattie acute e croniche)
 - Assistenza infermieristica (curazioni, medicazioni)
 - Servizi di fisioterapia e riabilitazione
 - Consulenze specialistiche (oncologia, cardiologia)
- 6. PRESTAZIONI DI ASSISTENZA SANITARIA**
 Le farmacie forniscono assistenza sanitaria diretta ai pazienti, collaborando con medici e infermieri. I servizi includono:
 - Visite mediche (per malattie acute e croniche)
 - Assistenza infermieristica (curazioni, medicazioni)
 - Servizi di fisioterapia e riabilitazione
 - Consulenze specialistiche (oncologia, cardiologia)

CLASSIFICAZIONE DEI FARMACI E REGIME DI FURTOABILITÀ

La classificazione dei farmaci è fondamentale per garantire la sicurezza e l'efficacia delle terapie. I farmaci sono suddivisi in diverse categorie in base al loro uso e alla loro potenziale pericolosità. Il regime di furtoabilità (o "regime di dispensazione") determina le condizioni di vendita e di utilizzo di ciascun farmaco.

Classificazione dei farmaci:

- **Farmaci di prescrizione:** Richiedono una ricetta medica.
- **Farmaci da banco:** Possono essere acquistati senza ricetta.
- **Farmaci a rilascio controllato:** Sono distribuiti in forme speciali (come compresse a rilascio prolungato) per controllare l'assorbimento.
- **Farmaci biologici:** Sono prodotti da organismi viventi o da loro derivati.
- **Farmaci generici:** Sono versioni più economiche dei farmaci originali.

Regime di furtoabilità:

Il regime di furtoabilità è determinato dalla legge e varia in base al tipo di farmaco. I farmaci sono divisi in tre categorie principali:

- **Regime A:** Farmaci a rischio elevato di abuso o dipendenza. Sono distribuiti solo in farmacia e richiedono una ricetta speciale.
- **Regime B:** Farmaci a rischio moderato di abuso o dipendenza. Sono distribuiti in farmacia e richiedono una ricetta.
- **Regime C:** Farmaci a basso rischio di abuso o dipendenza. Sono distribuiti in farmacia e possono essere acquistati senza ricetta.

[illegible]

FARMACI ANTIPALMATORI: BENEFICI E RISCHI

La maggior parte dei farmaci antipalmatori (FAP) sono utilizzati per il trattamento dell'artrite reumatoide (AR) e dell'osteoartrite (OA). I FAP sono divisi in due categorie: non steroidei (NSAID) e steroidei. Gli NSAID sono i più comuni e sono disponibili in forma di compresse, capsule, iniezioni e creme. Gli steroidi sono utilizzati per il trattamento dell'artrite reumatoide e dell'osteoartrite, ma sono meno comuni. Gli NSAID sono efficaci nel ridurre il dolore e l'infiammazione, ma possono causare effetti collaterali, come ulcere gastriche, problemi renali e cardiovascolari. Gli steroidi sono efficaci nel ridurre l'infiammazione, ma possono causare effetti collaterali, come diabete, ipertensione e osteoporosi. È importante discutere con il medico i benefici e i rischi di ogni farmaco prima di iniziare il trattamento.



IL PRODOTTORE DI FARMACI

Il produttore di farmaci è l'azienda che sviluppa, produce e distribuisce i farmaci. Il produttore è responsabile della qualità, sicurezza e efficacia dei farmaci. Il produttore deve ottenere l'approvazione della FDA (Food and Drug Administration) prima di poter distribuire i farmaci negli Stati Uniti. Il produttore deve anche fornire informazioni sui rischi e i benefici dei farmaci ai medici e ai pazienti. Il produttore deve anche pagare tasse e contributi per la ricerca e lo sviluppo di nuovi farmaci.

PRODOTTORE DI FARMACI

Il produttore di farmaci è l'azienda che sviluppa, produce e distribuisce i farmaci. Il produttore è responsabile della qualità, sicurezza e efficacia dei farmaci. Il produttore deve ottenere l'approvazione della FDA (Food and Drug Administration) prima di poter distribuire i farmaci negli Stati Uniti. Il produttore deve anche fornire informazioni sui rischi e i benefici dei farmaci ai medici e ai pazienti. Il produttore deve anche pagare tasse e contributi per la ricerca e lo sviluppo di nuovi farmaci.



IL PRODOTTORE DI FARMACI

Il produttore di farmaci è l'azienda che sviluppa, produce e distribuisce i farmaci. Il produttore è responsabile della qualità, sicurezza e efficacia dei farmaci. Il produttore deve ottenere l'approvazione della FDA (Food and Drug Administration) prima di poter distribuire i farmaci negli Stati Uniti. Il produttore deve anche fornire informazioni sui rischi e i benefici dei farmaci ai medici e ai pazienti. Il produttore deve anche pagare tasse e contributi per la ricerca e lo sviluppo di nuovi farmaci.



IL PRODOTTORE DI FARMACI

Il produttore di farmaci è l'azienda che sviluppa, produce e distribuisce i farmaci. Il produttore è responsabile della qualità, sicurezza e efficacia dei farmaci. Il produttore deve ottenere l'approvazione della FDA (Food and Drug Administration) prima di poter distribuire i farmaci negli Stati Uniti. Il produttore deve anche fornire informazioni sui rischi e i benefici dei farmaci ai medici e ai pazienti. Il produttore deve anche pagare tasse e contributi per la ricerca e lo sviluppo di nuovi farmaci.



COLLABORAZIONE E GESTIONE CONSAPUOLE

La collaborazione e la gestione consapuate sono essenziali per il successo di qualsiasi progetto. La collaborazione significa lavorare insieme per raggiungere un obiettivo comune. La gestione consaputa significa prendere decisioni basate sui fatti e sulla logica. La collaborazione e la gestione consapute sono necessarie per risolvere i problemi, migliorare l'efficienza e aumentare la produttività. È importante comunicare chiaramente, ascoltare le opinioni degli altri e prendere decisioni basate sui fatti e sulla logica.





1 **IL PROBLEMA**

2 **LA DIAGNOSI**

3 **IL TRATTAMENTO**

4 **IL PROBLEMA**

5 **LA DIAGNOSI**

6 **IL TRATTAMENTO**

7 **IL PROBLEMA**

8 **LA DIAGNOSI**

9 **IL TRATTAMENTO**

10 **IL PROBLEMA**

11 **LA DIAGNOSI**

12 **IL TRATTAMENTO**

13 **IL PROBLEMA**

14 **LA DIAGNOSI**

15 **IL TRATTAMENTO**

16 **IL PROBLEMA**

17 **LA DIAGNOSI**

18 **IL TRATTAMENTO**

19 **IL PROBLEMA**

20 **LA DIAGNOSI**

21 **IL TRATTAMENTO**

22 **IL PROBLEMA**

23 **LA DIAGNOSI**

24 **IL TRATTAMENTO**

25 **IL PROBLEMA**

26 **LA DIAGNOSI**

27 **IL TRATTAMENTO**

28 **IL PROBLEMA**

29 **LA DIAGNOSI**

30 **IL TRATTAMENTO**

31 **IL PROBLEMA**

32 **LA DIAGNOSI**

33 **IL TRATTAMENTO**

34 **IL PROBLEMA**

35 **LA DIAGNOSI**

36 **IL TRATTAMENTO**

37 **IL PROBLEMA**

38 **LA DIAGNOSI**

39 **IL TRATTAMENTO**

40 **IL PROBLEMA**

41 **LA DIAGNOSI**

42 **IL TRATTAMENTO**

43 **IL PROBLEMA**

44 **LA DIAGNOSI**

45 **IL TRATTAMENTO**

46 **IL PROBLEMA**

47 **LA DIAGNOSI**

48 **IL TRATTAMENTO**

49 **IL PROBLEMA**

50 **LA DIAGNOSI**

51 **IL TRATTAMENTO**

52 **IL PROBLEMA**

53 **LA DIAGNOSI**

54 **IL TRATTAMENTO**

55 **IL PROBLEMA**

56 **LA DIAGNOSI**

57 **IL TRATTAMENTO**

58 **IL PROBLEMA**

59 **LA DIAGNOSI**

60 **IL TRATTAMENTO**

61 **IL PROBLEMA**

62 **LA DIAGNOSI**

63 **IL TRATTAMENTO**

64 **IL PROBLEMA**

65 **LA DIAGNOSI**

66 **IL TRATTAMENTO**

67 **IL PROBLEMA**

68 **LA DIAGNOSI**

69 **IL TRATTAMENTO**

70 **IL PROBLEMA**

71 **LA DIAGNOSI**

72 **IL TRATTAMENTO**

73 **IL PROBLEMA**

74 **LA DIAGNOSI**

75 **IL TRATTAMENTO**

76 **IL PROBLEMA**

77 **LA DIAGNOSI**

78 **IL TRATTAMENTO**

79 **IL PROBLEMA**

80 **LA DIAGNOSI**

81 **IL TRATTAMENTO**

82 **IL PROBLEMA**

83 **LA DIAGNOSI**

84 **IL TRATTAMENTO**

85 **IL PROBLEMA**

86 **LA DIAGNOSI**

87 **IL TRATTAMENTO**

88 **IL PROBLEMA**

89 **LA DIAGNOSI**

90 **IL TRATTAMENTO**

91 **IL PROBLEMA**

92 **LA DIAGNOSI**

93 **IL TRATTAMENTO**

94 **IL PROBLEMA**

95 **LA DIAGNOSI**

96 **IL TRATTAMENTO**

97 **IL PROBLEMA**

98 **LA DIAGNOSI**

99 **IL TRATTAMENTO**

100 **IL PROBLEMA**

101 **LA DIAGNOSI**

102 **IL TRATTAMENTO**

103 **IL PROBLEMA**

104 **LA DIAGNOSI**

105 **IL TRATTAMENTO**

106 **IL PROBLEMA**

107 **LA DIAGNOSI**

108 **IL TRATTAMENTO**

109 **IL PROBLEMA**

110 **LA DIAGNOSI**

111 **IL TRATTAMENTO**

112 **IL PROBLEMA**

113 **LA DIAGNOSI**

114 **IL TRATTAMENTO**

115 **IL PROBLEMA**

116 **LA DIAGNOSI**

117 **IL TRATTAMENTO**

118 **IL PROBLEMA**

119 **LA DIAGNOSI**

120 **IL TRATTAMENTO**

121 **IL PROBLEMA**

122 **LA DIAGNOSI**

123 **IL TRATTAMENTO**

124 **IL PROBLEMA**

125 **LA DIAGNOSI**

126 **IL TRATTAMENTO**

127 **IL PROBLEMA**

128 **LA DIAGNOSI**

129 **IL TRATTAMENTO**

130 **IL PROBLEMA**

131 **LA DIAGNOSI**

132 **IL TRATTAMENTO**

133 **IL PROBLEMA**

134 **LA DIAGNOSI**

135 **IL TRATTAMENTO**

136 **IL PROBLEMA**

137 **LA DIAGNOSI**

138 **IL TRATTAMENTO**

139 **IL PROBLEMA**

140 **LA DIAGNOSI**

141 **IL TRATTAMENTO**

142 **IL PROBLEMA**

143 **LA DIAGNOSI**

144 **IL TRATTAMENTO**

145 **IL PROBLEMA**

146 **LA DIAGNOSI**

147 **IL TRATTAMENTO**

148 **IL PROBLEMA**

149 **LA DIAGNOSI**

150 **IL TRATTAMENTO**

151 **IL PROBLEMA**

152 **LA DIAGNOSI**

153 **IL TRATTAMENTO**

154 **IL PROBLEMA**

155 **LA DIAGNOSI**

156 **IL TRATTAMENTO**

157 **IL PROBLEMA**

158 **LA DIAGNOSI**

159 **IL TRATTAMENTO**

160 **IL PROBLEMA**

161 **LA DIAGNOSI**

162 **IL TRATTAMENTO**

163 **IL PROBLEMA**

164 **LA DIAGNOSI**

165 **IL TRATTAMENTO**

166 **IL PROBLEMA**

167 **LA DIAGNOSI**

168 **IL TRATTAMENTO**

169 **IL PROBLEMA**

170 **LA DIAGNOSI**

171 **IL TRATTAMENTO**

172 **IL PROBLEMA**

173 **LA DIAGNOSI**

174 <

[illegible][illegible]

IMPORTANZA DELLE FONTI ALIMENTARI DI MAGNESIO

Il magnesio è un minerale essenziale per il nostro organismo. È coinvolto in oltre 300 reazioni enzimatiche, tra cui la produzione di energia e la sintesi del DNA. Le fonti alimentari più ricche di magnesio sono i cereali integrali, le verdure a foglia verde, i legumi e i frutta secca.

1. CEREALI INTEGRALI

I cereali integrali sono una delle migliori fonti di magnesio. In particolare, il grano duro e il grano tenero sono ricchi in questo minerale. Anche i cereali di grano saraceno e di miglio sono ottime fonti.

2. VERDURE A FOGLIA VERDE

Le verdure a foglia verde, come il cavolo verde, il cavolfiore e la bietola, sono ricche in magnesio. Anche le verdure a foglia scura, come il cavolo nero e la rucola, sono ottime fonti.

3. LEGUMI

I legumi sono una fonte importante di magnesio. In particolare, i fagioli, le lenticchie e i ceci sono ricchi in questo minerale.

4. FRUTTA SECCA

La frutta secca, come le mandorle, le noci e le nocciole, è una delle migliori fonti di magnesio. Anche i semi di zucca e di girasole sono ricchi in questo minerale.





IL ROLLO DEL MAGNESIO NELLA SALUTE

Il magnesio svolge un ruolo fondamentale nella salute del nostro organismo. È coinvolto in molte funzioni, tra cui la regolazione della pressione sanguigna, la riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e la promozione della salute ossea.

5. REGOLA LA PRESSIONE SANGUIGNA

Il magnesio aiuta a regolare la pressione sanguigna. Una carenza di magnesio può portare a un'ipertensione, che è un fattore di rischio per le malattie cardiovascolari.

6. RIDUCE IL RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il magnesio riduce il rischio di malattie cardiovascolari, come l'infarto e l'ictus. Questo minerale aiuta a mantenere i vasi sanguigni sani e a ridurre l'infiammazione.

7. PROMUOVE LA SALUTE OSSEA

Il magnesio promuove la salute ossea. È coinvolto nella sintesi del collagene, che è un componente importante delle ossa.



IL ROLLO DEL MAGNESIO NELLA SALUTE

Il magnesio svolge un ruolo fondamentale nella salute del nostro organismo. È coinvolto in molte funzioni, tra cui la regolazione della pressione sanguigna, la riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e la promozione della salute ossea.

8. REGOLA LA PRESSIONE SANGUIGNA

Il magnesio aiuta a regolare la pressione sanguigna. Una carenza di magnesio può portare a un'ipertensione, che è un fattore di rischio per le malattie cardiovascolari.

9. RIDUCE IL RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il magnesio riduce il rischio di malattie cardiovascolari, come l'infarto e l'ictus. Questo minerale aiuta a mantenere i vasi sanguigni sani e a ridurre l'infiammazione.

10. PROMUOVE LA SALUTE OSSEA

Il magnesio promuove la salute ossea. È coinvolto nella sintesi del collagene, che è un componente importante delle ossa.

IL ROLLO DEL MAGNESIO NELLA SALUTE

Il magnesio svolge un ruolo fondamentale nella salute del nostro organismo. È coinvolto in molte funzioni, tra cui la regolazione della pressione sanguigna, la riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e la promozione della salute ossea.

11. REGOLA LA PRESSIONE SANGUIGNA

Il magnesio aiuta a regolare la pressione sanguigna. Una carenza di magnesio può portare a un'ipertensione, che è un fattore di rischio per le malattie cardiovascolari.

12. RIDUCE IL RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il magnesio riduce il rischio di malattie cardiovascolari, come l'infarto e l'ictus. Questo minerale aiuta a mantenere i vasi sanguigni sani e a ridurre l'infiammazione.

13. PROMUOVE LA SALUTE OSSEA

Il magnesio promuove la salute ossea. È coinvolto nella sintesi del collagene, che è un componente importante delle ossa.

IL ROLLO DEL MAGNESIO NELLA SALUTE

Il magnesio svolge un ruolo fondamentale nella salute del nostro organismo. È coinvolto in molte funzioni, tra cui la regolazione della pressione sanguigna, la riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e la promozione della salute ossea.

14. REGOLA LA PRESSIONE SANGUIGNA

Il magnesio aiuta a regolare la pressione sanguigna. Una carenza di magnesio può portare a un'ipertensione, che è un fattore di rischio per le malattie cardiovascolari.

15. RIDUCE IL RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il magnesio riduce il rischio di malattie cardiovascolari, come l'infarto e l'ictus. Questo minerale aiuta a mantenere i vasi sanguigni sani e a ridurre l'infiammazione.

16. PROMUOVE LA SALUTE OSSEA

Il magnesio promuove la salute ossea. È coinvolto nella sintesi del collagene, che è un componente importante delle ossa.



MAGNESIO E POTASSIO: SALUTE CARDIOVASCOLARE

Il magnesio e il potassio sono minerali essenziali per la salute cardiovascolare. Lavorano insieme per regolare la pressione sanguigna, ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e promuovere la salute ossea.

17. REGOLA LA PRESSIONE SANGUIGNA

Il magnesio e il potassio aiutano a regolare la pressione sanguigna. Una carenza di questi minerali può portare a un'ipertensione, che è un fattore di rischio per le malattie cardiovascolari.

18. RIDUCE IL RISCHIO DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Il magnesio e il potassio riducono il rischio di malattie cardiovascolari, come l'infarto e l'ictus. Questi minerali aiutano a mantenere i vasi sanguigni sani e a ridurre l'infiammazione.

19. PROMUOVE LA SALUTE OSSEA

Il magnesio e il potassio promuovono la salute ossea. Sono coinvolti nella sintesi del collagene, che è un componente importante delle ossa.





IMPORTANZA DELLA PROTEZIONE SOLARE

Il sole è la causa principale dell'invecchiamento precoce della pelle. L'esposizione prolungata ai raggi UV provoca danni irreversibili, come l'abbronzatura non desiderata, le macchie solari, le rughe precoci e, in casi estremi, il melanoma. Per proteggersi, è fondamentale utilizzare prodotti a base di SPF (fattore di protezione solare) adeguato al tipo di pelle e all'intensità dell'esposizione.

FRUTTE E BENEFICI

Le frutta ricche in vitamina C e antiossidanti aiutano a combattere i radicali liberi e a mantenere la pelle sana e luminosa. Citrus, kiwi, fragole e altri frutti di stagione sono ideali per integrare la dieta con nutrienti essenziali per la salute della pelle.

PROTEZIONE DELLA PELLE DALL'INVECCHIAMENTO PRECOCE

Prevenire l'invecchiamento precoce della pelle richiede una routine di cura costante. Oltre alla protezione solare, è importante idratare la pelle e utilizzare prodotti con ingredienti attivi come retinolo e vitamina E. Evitare l'esposizione diretta al sole durante le ore più calde della giornata.

PROTEZIONE E PREVENZIONE

La prevenzione è la chiave per mantenere la pelle sana e protetta. Utilizzare prodotti a base di SPF 30 o superiore, anche quando si è in città o si è coperti. Ricambiare regolarmente i prodotti di protezione solare per garantirne l'efficacia.

PROTEZIONE DELLA PELLE DALL'INVECCHIAMENTO PRECOCE

Prevenire l'invecchiamento precoce della pelle richiede una routine di cura costante. Oltre alla protezione solare, è importante idratare la pelle e utilizzare prodotti con ingredienti attivi come retinolo e vitamina E. Evitare l'esposizione diretta al sole durante le ore più calde della giornata.

PROTEZIONE DELLA PELLE DALL'INVECCHIAMENTO PRECOCE

Prevenire l'invecchiamento precoce della pelle richiede una routine di cura costante. Oltre alla protezione solare, è importante idratare la pelle e utilizzare prodotti con ingredienti attivi come retinolo e vitamina E. Evitare l'esposizione diretta al sole durante le ore più calde della giornata.

PROTEZIONE DELLA PELLE DALL'INVECCHIAMENTO PRECOCE

Prevenire l'invecchiamento precoce della pelle richiede una routine di cura costante. Oltre alla protezione solare, è importante idratare la pelle e utilizzare prodotti con ingredienti attivi come retinolo e vitamina E. Evitare l'esposizione diretta al sole durante le ore più calde della giornata.

PROTEZIONE DELLA PELLE DALL'INVECCHIAMENTO PRECOCE

Prevenire l'invecchiamento precoce della pelle richiede una routine di cura costante. Oltre alla protezione solare, è importante idratare la pelle e utilizzare prodotti con ingredienti attivi come retinolo e vitamina E. Evitare l'esposizione diretta al sole durante le ore più calde della giornata.

PROTEZIONE DELLA PELLE DALL'INVECCHIAMENTO PRECOCE

Prevenire l'invecchiamento precoce della pelle richiede una routine di cura costante. Oltre alla protezione solare, è importante idratare la pelle e utilizzare prodotti con ingredienti attivi come retinolo e vitamina E. Evitare l'esposizione diretta al sole durante le ore più calde della giornata.

[illegible]



**PROTEZIONE
FISICA E OLI
ALTRI**

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.



PROTEZIONE FISICA E OLI

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.



PROTEZIONE FISICA E OLI

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.



PROTEZIONE FISICA E OLI

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.



PROTEZIONE FISICA E OLI

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.



PROTEZIONE FISICA E OLI

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.



PROTEZIONE FISICA E OLI

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.



PROTEZIONE FISICA E OLI

La protezione fisica è la prima linea di difesa contro i raggi UV. Gli oli e i filtri fisici creano una barriera sulla pelle che riflette o assorbe le radiazioni nocive. Sono ideali per chi ha la pelle sensibile o che preferisce prodotti naturali.

TENDENZE IN PHARMACOTERAPIA

La farmacoterapia rappresenta un'attività complessa che richiede una serie di competenze e conoscenze. In questo articolo, analizziamo le tendenze più recenti in farmacoterapia, con particolare riferimento all'uso di farmaci innovativi e alla personalizzazione delle terapie.

Le tendenze più recenti in farmacoterapia sono:

- 1. Farmaci innovativi:** L'uso di farmaci innovativi, come i farmaci biologici e i farmaci a target molecolare, rappresenta una delle tendenze più recenti in farmacoterapia. Questi farmaci sono in grado di agire su specifici meccanismi molecolari, consentendo di ottenere risultati terapeutici più rapidi e duraturi.
- 2. Personalizzazione delle terapie:** La personalizzazione delle terapie, basata sulle caratteristiche genetiche e cliniche del paziente, rappresenta un'altra tendenza importante in farmacoterapia. Questo approccio consente di ottimizzare la dose e il tipo di farmaco, minimizzando i rischi di effetti collaterali e massimizzando l'efficacia.
- 3. Farmacoterapia personalizzata:** La farmacoterapia personalizzata, basata sulle caratteristiche genetiche e cliniche del paziente, rappresenta un'altra tendenza importante in farmacoterapia. Questo approccio consente di ottimizzare la dose e il tipo di farmaco, minimizzando i rischi di effetti collaterali e massimizzando l'efficacia.



1. Farmaci innovativi

Le tendenze più recenti in farmacoterapia sono:

- 1. Farmaci innovativi:** L'uso di farmaci innovativi, come i farmaci biologici e i farmaci a target molecolare, rappresenta una delle tendenze più recenti in farmacoterapia. Questi farmaci sono in grado di agire su specifici meccanismi molecolari, consentendo di ottenere risultati terapeutici più rapidi e duraturi.
- 2. Personalizzazione delle terapie:** La personalizzazione delle terapie, basata sulle caratteristiche genetiche e cliniche del paziente, rappresenta un'altra tendenza importante in farmacoterapia. Questo approccio consente di ottimizzare la dose e il tipo di farmaco, minimizzando i rischi di effetti collaterali e massimizzando l'efficacia.
- 3. Farmacoterapia personalizzata:** La farmacoterapia personalizzata, basata sulle caratteristiche genetiche e cliniche del paziente, rappresenta un'altra tendenza importante in farmacoterapia. Questo approccio consente di ottimizzare la dose e il tipo di farmaco, minimizzando i rischi di effetti collaterali e massimizzando l'efficacia.



2. Personalizzazione delle terapie

La personalizzazione delle terapie, basata sulle caratteristiche genetiche e cliniche del paziente, rappresenta un'altra tendenza importante in farmacoterapia. Questo approccio consente di ottimizzare la dose e il tipo di farmaco, minimizzando i rischi di effetti collaterali e massimizzando l'efficacia.



3. Farmacoterapia personalizzata

La farmacoterapia personalizzata, basata sulle caratteristiche genetiche e cliniche del paziente, rappresenta un'altra tendenza importante in farmacoterapia. Questo approccio consente di ottimizzare la dose e il tipo di farmaco, minimizzando i rischi di effetti collaterali e massimizzando l'efficacia.

STRATEGIE PER POTENZIARE IL SISTEMA IMMUNITARIO

Il sistema immunitario è la nostra prima linea di difesa contro le infezioni e le malattie. Per potenziare il sistema immunitario, è importante adottare alcune strategie, come:

- 1. Alimentazione sana:** Una dieta equilibrata e ricca di frutta, verdura e fibre è essenziale per mantenere il sistema immunitario in buona salute.
- 2. Attività fisica regolare:** L'esercizio fisico regolare aiuta a migliorare la circolazione sanguigna e a ridurre lo stress, entrambi fattori che influenzano positivamente il sistema immunitario.
- 3. Sonno adeguato:** Un sonno regolare e di qualità è fondamentale per il corretto funzionamento del sistema immunitario.
- 4. Evitare lo stress:** Lo stress cronico può indebolire il sistema immunitario, rendendoci più suscettibili alle infezioni.
- 5. Evitare il fumo e l'alcol:** Il fumo e l'alcol possono danneggiare il sistema immunitario e aumentare il rischio di malattie.



[illegible]



PA160

Nudo lato B

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

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

Testata Termosaldada



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca





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

Testata **Termosaldata**



Ferrari F80



Porsche Mission X



Bugatti Tourbillon



McLaren W1



Mercedes AMG One



Pagani Utopia Roadster



Aston Martin Vantage



Bentley Batur



Ferrari 12 Cilindri



BMW Z4 M40i



Lamborghini Temerario



Maserati Trofeo



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it

PRESTITEMP
S.p.A. - Via S. Maria 10 - 20121 Milano
Tel. 02/58101 - Telex 320511 - Fax 02/581011

FERRARI F80

Non poteva essere altrimenti: la Ferrari F80 è la vettura stradale più potente di sempre. Almeno per il brand di Maranello, che vanta, da quando nel 1900 fu fondata, 1200 CV, 16 motori e 1000 km/h. Il doppio del top della gamma di due generazioni fa. La Enzo, infatti, si fermava a 600 CV e la LaFerrari, grazie anche al motore ibrido, arrivava a 963. Ma andando oltre i numeri, che dopo annoccioleremo nel dettaglio, questa F80 stupisce per tanti altri aspetti. Quello estetico, con il ribano all'ala posteriore (che era sparita con l'F50) e le forme più squadrate, che un po' ricordano la nuovissima 12C12ndi un po' alcuni modelli recenti del passato come - con le dovute differenze - la P40. Poi c'è la rivoluzione meccanica, che porta un cuscino a sei barre, che sempre spiccato sul leggero tra le sue superiorità e la monoposto che corresse il Mondiale di F1 e, dopo anche la WEC. Così, per esempio, 288 GTO (la prima della specie) e F40 puntarono su un V8 turbo. Così, ora, la F80 punta su un V6, sempre turbo e pure ibrido. Il motore ha un V6, come detto, un V6 da 3902 cc di cilindrata con bancata a 120 gradi con lubrificazione a carter secco. Il motore ha un certo grado di parvenza con quello della 499 che ha vinto le ultime due edizioni della 24 Ore di Le Mans. Da quanto porta il motore, le barre e le barre di comando e l'alimentazione della distribuzione oltre che altri elementi legati a lubrificazione e iniezione. Da solo riesce a erogare 900 CV a 8750 giri, con il limitatore che si aggrappa solo a quota 9000. Detto di una potenza specifica impressionante di 300 CV/litro, sviluppa anche una coppia di 610 Nm a 8500 giri. Parlando della parte elettrica, la Ferrari F80 monta un motore elettrico a 48 volt, piazzato tra le turbine e il compressore. Questa soluzione ha permesso di utilizzare turbo più grandi senza che ci siano ritardi a bassi regimi.

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porto	2
Rota	2

DIMENSIONI

Lunghezza	484,0 cm
Larghezza	206,0 cm
Altezza	119,9 cm
passo	264,2 cm
Peso	1825 kg

COSTO

in milioni di lire
3.600.000

MOTORE DATI TECNICI

Motori	V6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	610 Nm
Trazione	Integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,15 s (0-100)



FERRARI TSO

Il nuovo Ferrari TSO è un'auto che ha fatto il suo debutto al Salone di Ginevra. È una vettura che ha fatto molto parlare di sé, non solo per le sue prestazioni eccezionali, ma anche per il suo design audace e innovativo. La Ferrari TSO è una berlina sportiva che ha fatto il suo debutto al Salone di Ginevra. È una vettura che ha fatto molto parlare di sé, non solo per le sue prestazioni eccezionali, ma anche per il suo design audace e innovativo. La Ferrari TSO è una berlina sportiva che ha fatto il suo debutto al Salone di Ginevra. È una vettura che ha fatto molto parlare di sé, non solo per le sue prestazioni eccezionali, ma anche per il suo design audace e innovativo.



CARGOZZERIA	DIMENSIONI	COSTO
Lunghezza: 4.500 mm Larghezza: 1.900 mm Altezza: 1.200 mm Peso: 1.500 kg	Lunghezza: 4.500 mm Larghezza: 1.900 mm Altezza: 1.200 mm Peso: 1.500 kg	1.600.000.000



MOTORE DATI TECNICI

Cilindri: 12
Potenza: 500 CV
Velocità massima: 300 km/h
Accelerazione (0-100): 3,5 sec
Consumo (litri/100km): 15,0 (ciclo urbano/extraurbano/misto)
Capacità serbatoio: 60 litri
Chassis: Fibra di carbonio
Trasmissione: Cambio automatico a 7 rapporti














PORSCHE MISSION X

La Mission X è la prima vettura di serie a motore ibrido a benzina e a batteria. Il motore a benzina a 6 cilindri a iniezione diretta, 3.6 litri, produce 355 CV e 35,3 kgm di coppia. Il motore elettrico a 100 kW produce 100 CV e 12,5 kgm di coppia. Il motore a benzina è collegato al motore elettrico attraverso un cambio a 6 rapporti. La Mission X è in grado di accelerare da 0 a 100 km/h in 3,9 secondi e di raggiungere una velocità massima di 250 km/h. Il motore a benzina è collegato al motore elettrico attraverso un cambio a 6 rapporti. La Mission X è in grado di accelerare da 0 a 100 km/h in 3,9 secondi e di raggiungere una velocità massima di 250 km/h.

CARATTERISTICA	DIMENSIONI	PREZZO
Velocità massima	250 km/h	2.000.000
Accelerazione 0-100	3,9 s	
Consumo ciclo urbano	12,5 km/l	
Consumo ciclo extraurbano	10,5 km/l	
Consumo ciclo misto	11,5 km/l	

MOTORI E DATI TECNICI

Motore	Velocità massima	Accelerazione 0-100	Consumo ciclo urbano	Consumo ciclo extraurbano	Consumo ciclo misto
3.6 V6	250 km/h	3,9 s	12,5 km/l	10,5 km/l	11,5 km/l
100 kW	100 km/h	12,5 s	10,5 km/l	10,5 km/l	10,5 km/l






BUGATTI TOURBILLON

Il Bugatti Tourbillon è un'automobile di lusso, progettata e costruita dalla Bugatti Automobiles S.p.A. È un'automobile di tipo supercar, caratterizzata da una linea estremamente aerodinamica e da una meccanica di prim'ordine. Il Tourbillon è equipaggiato con un motore W16 8.0 litri, che produce 1500 CV e 1600 Nm di coppia. La velocità massima è di 420 km/h e l'accelerazione da 0 a 100 km/h è di soli 2,5 secondi. Il Tourbillon è anche dotato di una trasmissione a doppia frizione a 7 rapporti e di una sterza a geometria variabile. Il prezzo di listino del Bugatti Tourbillon è di 3.800.000 euro.

CARATTERISTICA	DIMENSIONI	CONSUMI
Velocità massima (km/h)	420	15,0 (litri/100km)
Accelerazione 0-100 (s)	2,5	15,0 (litri/100km)
Consumo medio (litri/100km)	15,0	15,0 (litri/100km)
Consumo urbano (litri/100km)	15,0	15,0 (litri/100km)
Consumo extraurbano (litri/100km)	15,0	15,0 (litri/100km)
Prezzo di listino (€)		3.800.000

NOTE

Il Bugatti Tourbillon è un'automobile di lusso, progettata e costruita dalla Bugatti Automobiles S.p.A. È un'automobile di tipo supercar, caratterizzata da una linea estremamente aerodinamica e da una meccanica di prim'ordine. Il Tourbillon è equipaggiato con un motore W16 8.0 litri, che produce 1500 CV e 1600 Nm di coppia. La velocità massima è di 420 km/h e l'accelerazione da 0 a 100 km/h è di soli 2,5 secondi. Il Tourbillon è anche dotato di una trasmissione a doppia frizione a 7 rapporti e di una sterza a geometria variabile. Il prezzo di listino del Bugatti Tourbillon è di 3.800.000 euro.

MOTORE DATI TECNICI

Il Bugatti Tourbillon è equipaggiato con un motore W16 8.0 litri, che produce 1500 CV e 1600 Nm di coppia. La velocità massima è di 420 km/h e l'accelerazione da 0 a 100 km/h è di soli 2,5 secondi. Il Tourbillon è anche dotato di una trasmissione a doppia frizione a 7 rapporti e di una sterza a geometria variabile. Il prezzo di listino del Bugatti Tourbillon è di 3.800.000 euro.














MCLAREN W1

La McLaren W1 è la nuova generazione di supercar. È la prima McLaren a essere costruita in carbonio, e la prima a essere equipaggiata con un motore a benzina a iniezione diretta. È la prima McLaren a essere equipaggiata con un motore a benzina a iniezione diretta. È la prima McLaren a essere equipaggiata con un motore a benzina a iniezione diretta.

Modello	Prezzo
McLaren W1	2.995.000

MOTORE DATI TECNICI

- Cilindri: 12
- Cilindrata: 3.992 cc
- Potenza: 717 CV
- Velocità massima: 325 km/h
- Accelerazione 0-100: 2,9 sec

[illegible]








PAGANI UTOPIA ROADSTER

Il Pagani Utopia Roadster è un'automobile di lusso, progettata e costruita in Italia. È una vettura di tipo supercar, caratterizzata da prestazioni eccezionali e design unico. Il modello è disponibile in diverse varianti, tra cui la versione "Roadster" e la versione "Coupe".

CARROZZERIA

- Materiali: Carbonio, Fibra di carbonio
- Colori: Rosso, Nero, Bianco, Grigio
- Versioni: Roadster, Coupe

DIMENSIONI

- Altezza: 1,10 m
- Lunghezza: 4,20 m
- Larghezza: 1,90 m
- Volume: 1,90 m

COSTO

1.990.000

MOTORE DATI TECNICI

- Cilindrata: 5,0 litri
- Potenza: 500 CV
- Velocità massima: 320 km/h
- Accelerazione (0-100): 3,5 s
- Consumo (litri/100km): 15,0
- Versioni: Roadster, Coupe

[illegible]







BENTLEY CONTINENTAL GT CONVERTIBLE

Il Continental GT Bentley è un'automobile di lusso che ha fatto parte della gamma di Bentley sin dal 1952. È un'automobile che ha sempre rappresentato l'apice della tecnologia e della bellezza. Il Continental GT Bentley è un'automobile che ha sempre rappresentato l'apice della tecnologia e della bellezza. Il Continental GT Bentley è un'automobile che ha sempre rappresentato l'apice della tecnologia e della bellezza.

CARATTERISTICHE	DIMENSIONI	COSTO
Prezzo	Prezzo	3.000.000
Prezzo	Prezzo	3.000.000
Prezzo	Prezzo	3.000.000

MOTORE DATI TECNICI

Cilindrata	6.000 cc
Potenza	500 CV
Velocità massima	250 km/h
Accelerazione 0-100	4,2 sec
Consumo urbano	18,0 km/l
Consumo extraurbano	10,0 km/l
Consumo misto	13,0 km/l

CONSUMI

Cilindrata	6.000 cc
Potenza	500 CV
Velocità massima	250 km/h
Accelerazione 0-100	4,2 sec
Consumo urbano	18,0 km/l
Consumo extraurbano	10,0 km/l
Consumo misto	13,0 km/l





FERRARI 12 CILINDRI

Il nuovo 12 cilindri di Ferrari è un'auto che ha fatto storia. È la prima Ferrari a essere prodotta in serie e a essere venduta in Italia. È un'auto che ha fatto storia perché è la prima Ferrari a essere prodotta in serie e a essere venduta in Italia.

CARATTERISTICA

- 12 cilindri
- 6.0 litri
- 350 CV
- 0-100 in 4.5 sec
- 250 km/h

DIMENSIONI

- 4.5 m
- 1.9 m
- 1.3 m
- 2.5 m
- 1.5 m

COSTO

795,000

MOTORE DATI TECNICI

- Cilindri: 12
- Cilindrata: 6.0 litri
- Potenza: 350 CV
- Velocità massima: 250 km/h
- Accelerazione 0-100: 4.5 sec
- Consumo urbano: 18 km/l
- Consumo extraurbano: 12 km/l
- Consumo medio: 15 km/l







BMW M40i

Il piacere di guidare è sempre stato un punto di riferimento per BMW. E ora, con la nuova BMW M40i, il piacere si unisce alla tecnologia e alla sportività. La BMW M40i è una berlina sportiva che combina la potenza del motore BMW M40i (250 CV) con la tecnologia BMW Active Steering e la sportività della BMW M Performance. La BMW M40i è disponibile in due versioni: M40i e M40i xDrive. La BMW M40i è una berlina sportiva che combina la potenza del motore BMW M40i (250 CV) con la tecnologia BMW Active Steering e la sportività della BMW M Performance.

BMW M40i

Caratteristiche:

- Motore BMW M40i (250 CV)
- BMW Active Steering
- BMW M Performance

Prezzo: 119.900 €






LAMBORGHINI TEMERARIO

LA PRIMA SUPERVettura di un'azienda che ha fatto della sportività il suo marchio. Il nuovo modello di casa Lamborghini è pronto per sfidare le vetture di lusso e di prestigio. Il Temerario è una supercar che ha fatto il suo debutto al Salone di Ginevra. Il nuovo modello di casa Lamborghini è pronto per sfidare le vetture di lusso e di prestigio. Il Temerario è una supercar che ha fatto il suo debutto al Salone di Ginevra.

CARATTERISTICA	DIRENZIUMI	COSTO
Velocità massima	310 km/h	258.000
Accelerazione 0-100	2,8 sec	
Consumo medio	12,5 km/l	
Consumo urbano	18,5 km/l	
Consumo extraurbano	16,5 km/l	

MOTORE DATI TECNICI

- Cilindrata: 5,2 litri
- Potenza: 552 CV
- Cilindrata: 5,2 litri
- Potenza: 552 CV
- Cilindrata: 5,2 litri
- Potenza: 552 CV
- Cilindrata: 5,2 litri
- Potenza: 552 CV

[illegible]



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

Testata **Termosaldata**

Retro **stampato**



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



formato:
14x47 cm ca



area di stampa:
14x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA189
Carni

silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 14x47 cm ca

f.to testata: 14x9 cm ca ☐ 100

Testata **Termosaldada**

Retro **stampato**



formato:
14x47 cm ca



area di stampa:
14x9 cm ca



Festività
Internazionali





PA191

Cani e gatti

silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 14x47 cm ca

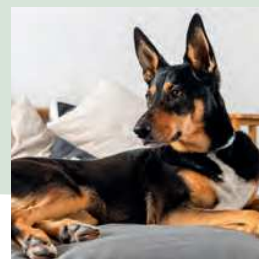
f.to testata: 14x9 cm ca 100

Testata **Termosaldada**

Retro **stampato**



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



formato:
14x47 cm ca



area di stampa:
14x9 cm ca



Festività
Internazionali

05 ILLUSTRATI DA TAVOLO





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



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



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali

Tabella 2027
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



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



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali

Tabella 2027
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



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



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali

Tabella 2027
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



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



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali

Tabella 2027
in ultima pagina



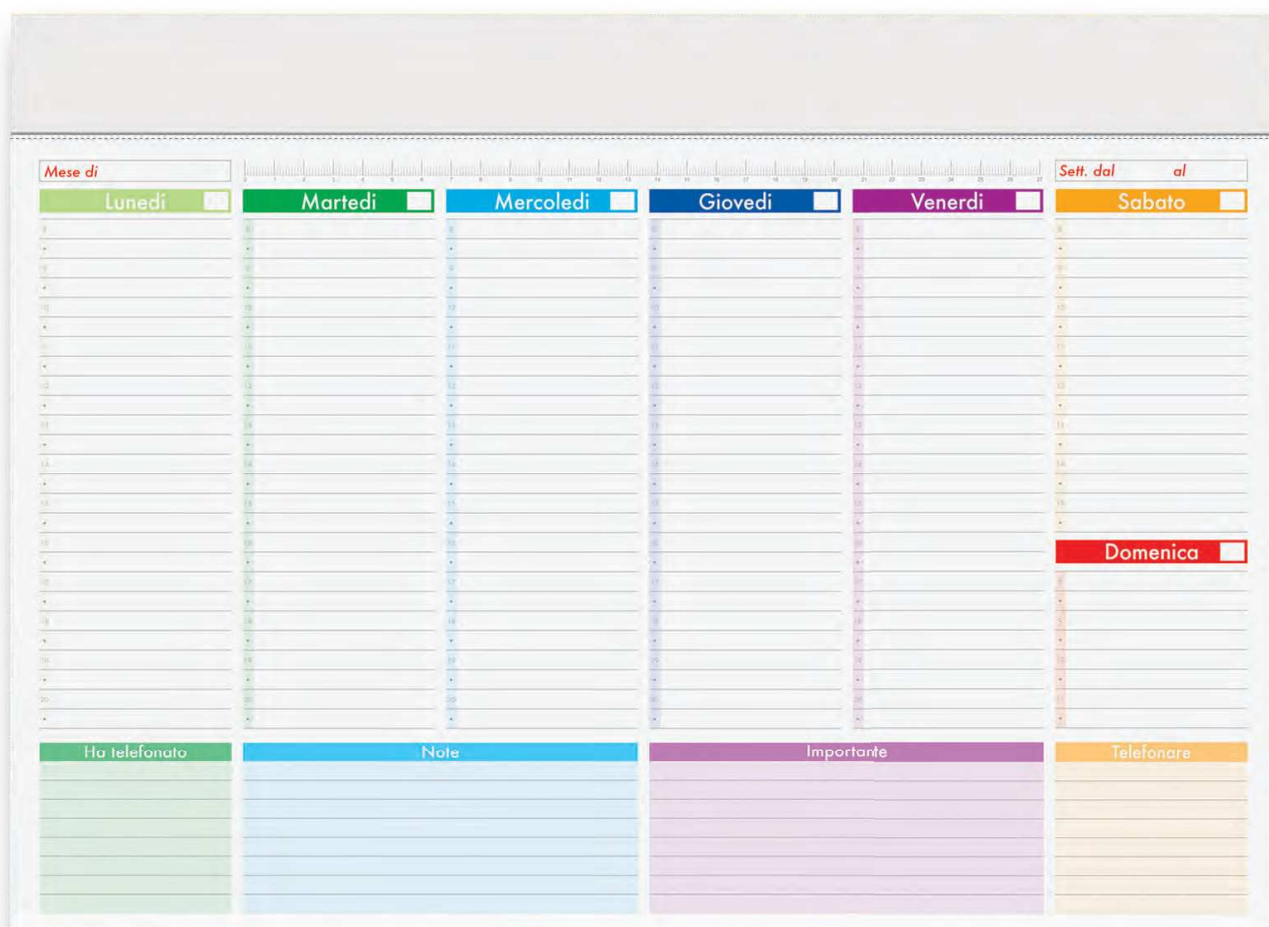
06 PLANNING BLOCCHI E INTERNI



PA802
Planning

Planning multicolor 52 Fogli, carta uso mano, testata in cartoncino bianco

☑ f.to planning: 43x31 cm ca ☑ f.to testata: 43x4 cm ca ☎ 25



formato:
43x31 cm ca



area di stampa:
43x4 cm ca

Planning multicolor 52 fogli



PA806 Mini planning

Planning multicolor 52 Fogli
testata in cartoncino bianco
carta uso mano

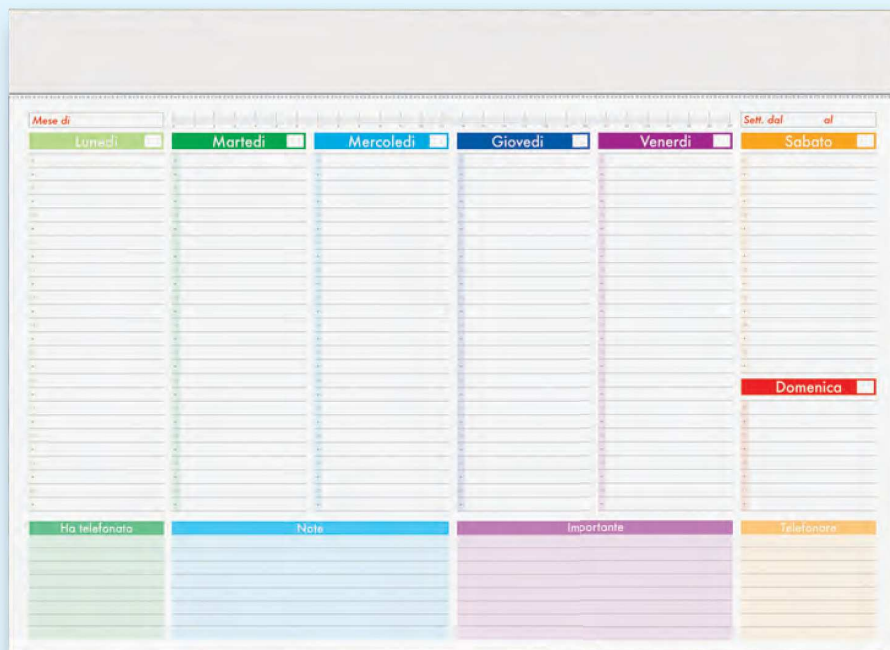
- ☑ f.to planning: 29,6x21,5 cm ca
- ☑ f.to testata: 29,6x3 cm ca
- 📦 25



formato:
29,6x21,5 cm ca



area di stampa:
29,6x3 cm ca



PA807 Slim planning

Planning multicolor 52 Fogli
testata in cartoncino bianco
carta uso mano

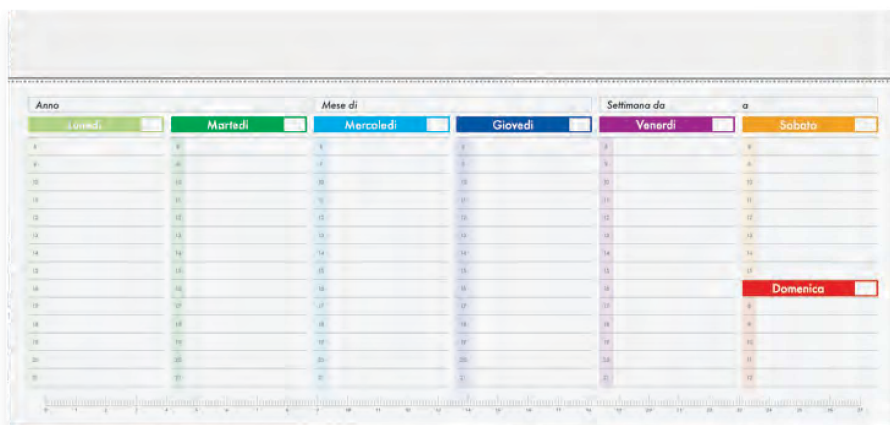
- ☑ f.to planning: 29,4x14,5 cm ca
- ☑ f.to testata: 29,4x3 cm ca
- 📦 30



formato:
29,4x14,5 cm ca



area di stampa:
29,4x3 cm ca



Blocchi per appunti 50 fogli formato A4

Righe, quadretti e quadrettini



formato:
21x29,8 cm ca



area di stampa:
21x3 cm ca



PA840 Block Line

blocco 50 fogli a righe formato A4

☐ blocco: 21x29,8 cm ca

☐ testata: 21x3 cm ca

📦 25



A4



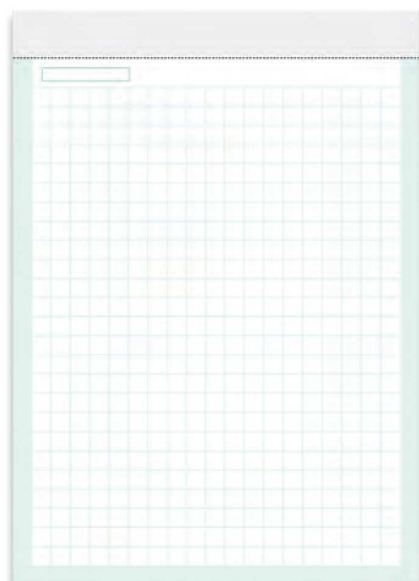
PA842 Block Square

blocco 50 fogli a quadretti formato A4

☐ blocco: 21x29,8 cm ca

☐ testata: 21x3 cm ca

📦 25



A4



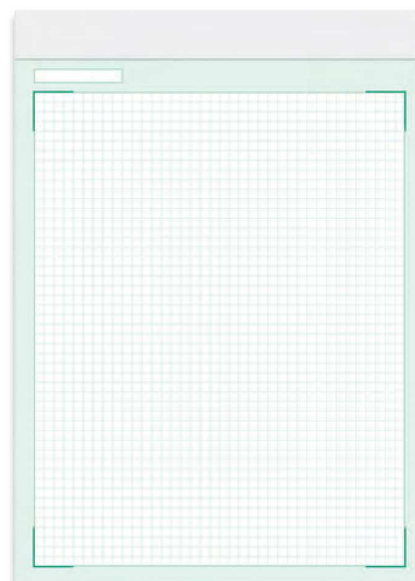
PA844 Block Milly

blocco 50 fogli a quadrettini formato A4

☐ blocco: 21x29,8 cm ca

☐ testata: 21x3 cm ca

📦 25



A4