



.....

*tutticalendari.it*

.....

2021

*nel prezzo pubblicato\*  
sono incluse  
stampa e grafica!*

ORDINE MINIMO  
100 PEZZI

\* TUTTI I PREZZI SONO IVA ESCLUSA

# *Calendari illustrati*

# PA012 Antiche mappe

formato  
31x52,5 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

€ 2,07 cad.



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

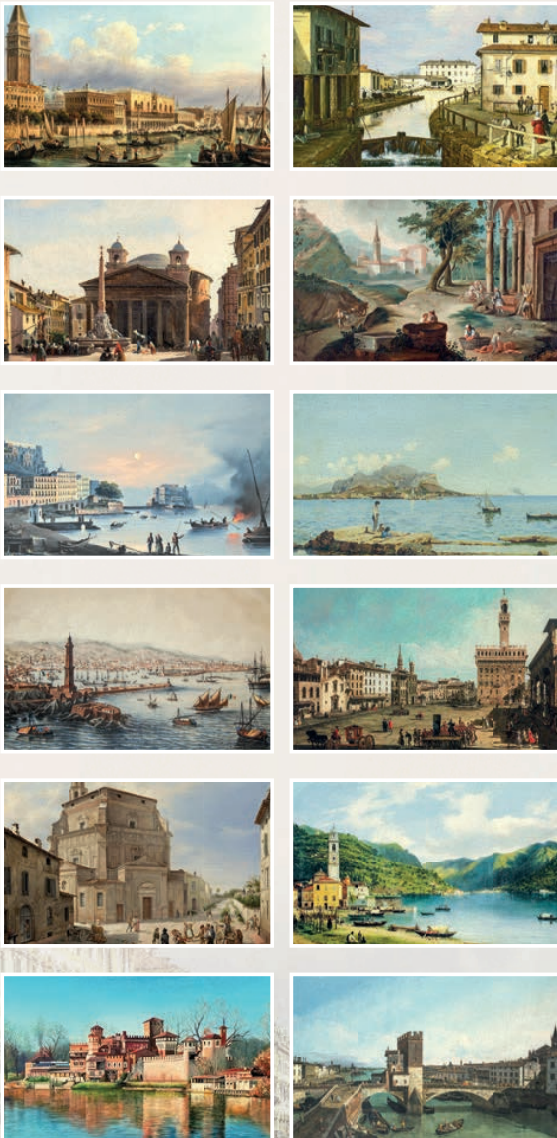


Testata  
Extrastrong

# PA014 Italia antica

formato  
31x52,5 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

€ 2,07 cad.



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

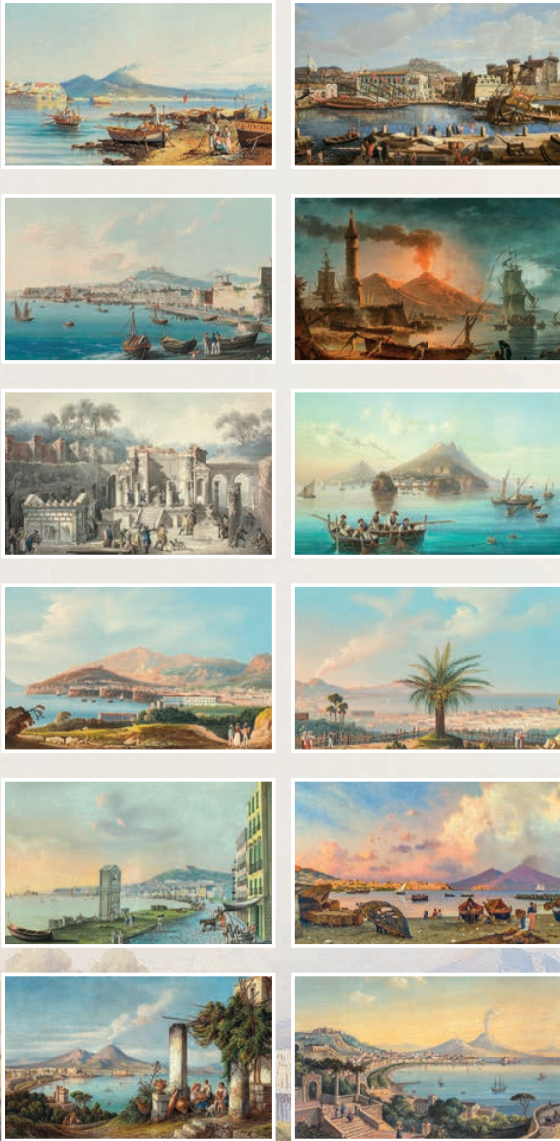


Testata  
Extrastrong

# PA018 Napoli antica

formato  
31x52,5 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

€ 2,07 cad.



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



Testata  
Extrastrong

# PA022 Come eravamo

formato  
31x52,5 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

€ 2,07 cad.



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

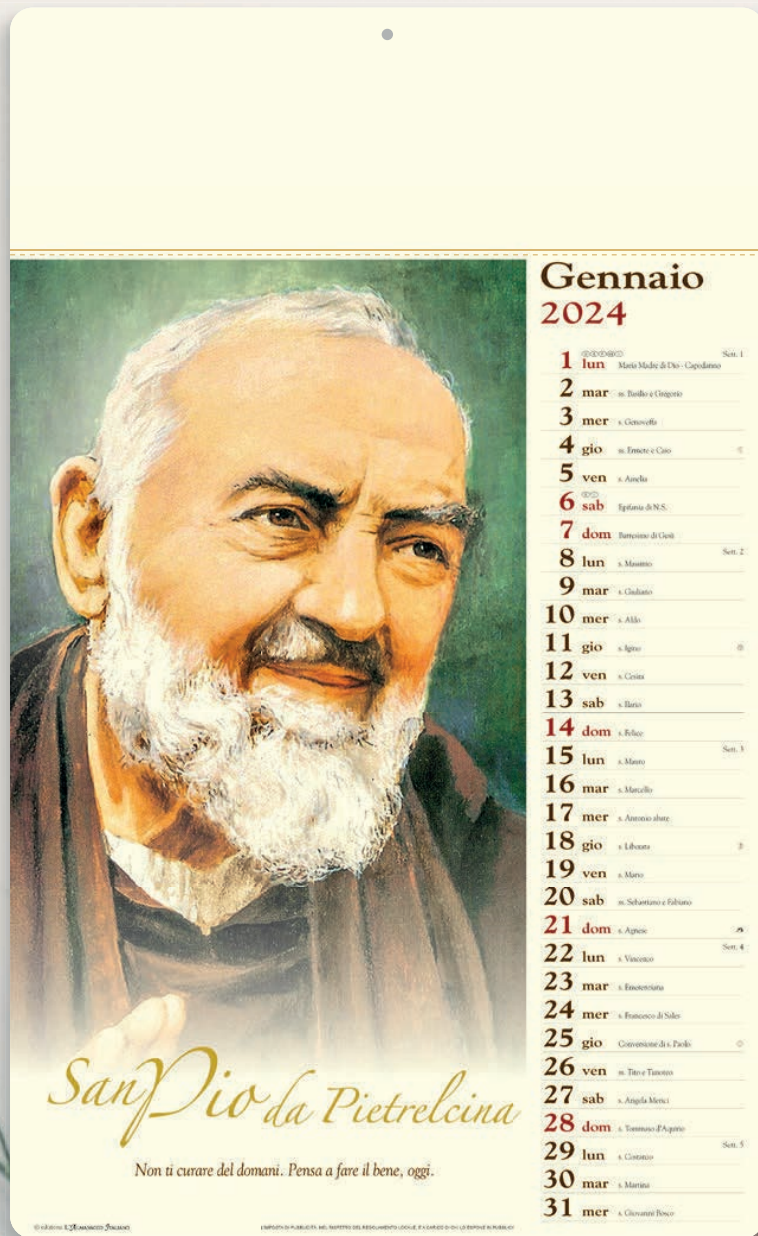


Testata  
Extrastrong

# PA024 San Pio

formato  
31x52,5 cm ca

Festività  
Internazionali



## Gennaio 2024

1	lun	Maria Madre di Dio - Capodanno	Set. 1
2	mar	ss. Basilio e Gregorio	
3	mer	ss. Genesio	
4	gio	ss. Emidio e Ciro	
5	ven	ss. Anacleto	
6	sab	Egiziano di N.S.	
7	dom	Annunciazione di Maria	Set. 2
8	lun	ss. Massimo	
9	mar	ss. Giuliano	
10	mer	ss. Abile	
11	gio	ss. Agno	
12	ven	ss. Corina	
13	sab	ss. Bara	
14	dom	ss. Felice	Set. 3
15	lun	ss. Marco	
16	mar	ss. Marcello	
17	mer	ss. Anonimo abate	
18	gio	ss. Libano	
19	ven	ss. Marco	
20	sab	ss. Sebastiano e Fabiano	
21	dom	ss. Agnese	Set. 4
22	lun	ss. Vincenzio	
23	mar	ss. Eusebio	
24	mer	ss. Francesco di Sales	
25	gio	Convenzione di s. Paolo	
26	ven	ss. Teodoro Tattico	
27	sab	ss. Angela Merici	
28	dom	ss. Tommaso d'Agostino	Set. 5
29	lun	ss. Costantino	
30	mar	ss. Martina	
31	mer	ss. Cleonora Picci	

## 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



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



Testata  
Extrastrong

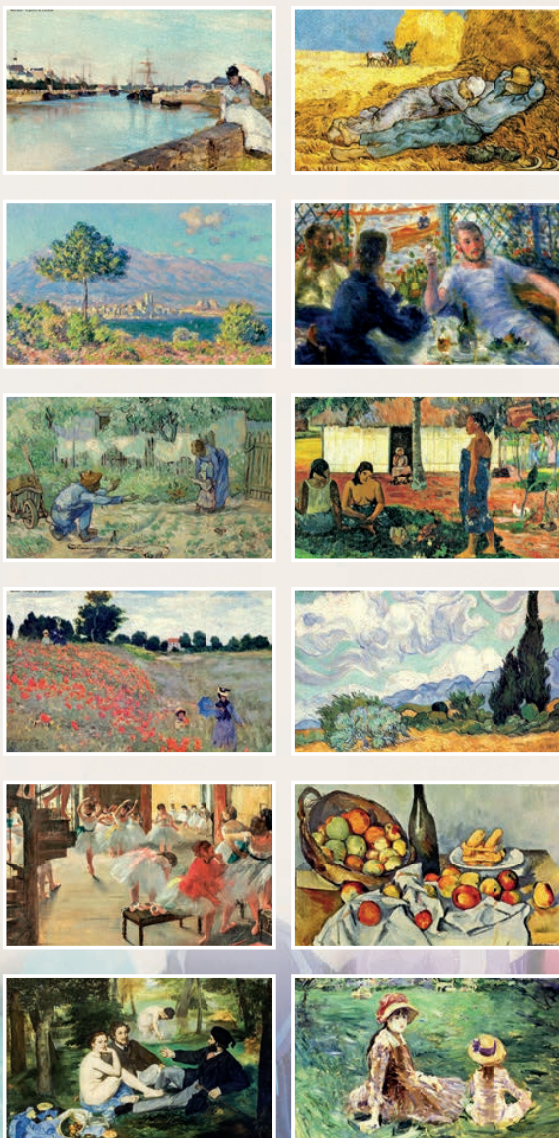
€ 2,07 cad.



# PA032 Artistico

formato  
31x52,5 cm ca

Festività  
Internazionali



Morisot - Il porto di Lorient

Dicembre 2023		GENNAIO 2024		Febbraio 2024	
1 V	2 S	3 D	4 L	5 M	6 M
7 G	8 V	9 S	10 D	11 L	12 M
13 M	14 G	15 V	16 S	17 D	18 L
19 M	20 M	21 G	22 V	23 S	24 D
25 L	26 M	27 M	28 G	29 V	30 S
31 D	1 L	2 M	3 M	4 G	5 L
	6 M	7 V	8 S	9 D	10 L
	11 M	12 M	13 M	14 M	15 G
	16 V	17 S	18 D	19 L	20 M
	21 M	22 G	23 V	24 S	25 D
	26 L	27 M	28 M	29 G	

## PA032 Artistico

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

€ 2,07 cad.



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



Testata  
Extrastrong

# PA062 Antiche mappe

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali



Tabella 2025 in ultima pagina



## PA062 Antiche mappe

Spiralato da tavolo 13 fogli  
carta avorio 90 gr  
supporto cartoncino avorio 450 gr

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

€ 0,89 cad.

# PA064 Italia antica

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali



Tabella 2025 in ultima pagina



## PA064 Italia antica

Spiralato da tavolo 13 fogli  
carta avorio 90 gr  
supporto cartoncino avorio 450 gr

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

**€ 0,89 cad.**

# PA065 Come eravamo

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali

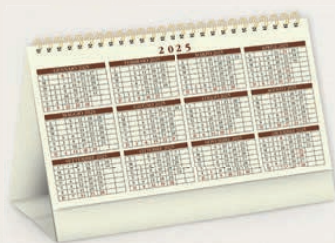


Tabella 2025 in ultima pagina



## PA065 Come eravamo

Spiralato da tavolo 13 fogli carta avorio 90 gr supporto cartoncino avorio 450 gr

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

€ 0,89 cad.

# PA066 Gouaches

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali

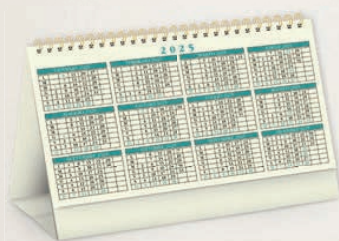


Tabella 2025 in ultima pagina



## PA066 Gouaches

Spiralato da tavolo 13 fogli  
carta avorio 90 gr  
supporto cartoncino avorio 450 gr

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

€ 0,89 cad.

# PA117 Mete da sogno



formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali



BORA BORA

## GENNAIO 2024

1 Lunedi Santo Spirito di S. Costantino	17 Mercoledì S. Antonio abate	33
2 Martedì S. Basilio e Gregorio	18 Giovedì S. Silvestro	34
3 Mercoledì S. Clemente	19 Venerdì S. Maria	35
4 Giovedì S. Erasmo e Celso	20 Sabato S. Sebastiano e Fabiano	36
5 Venerdì S. Andrea	21 Domenica S. Agnese	37
6 Sabato Epifania di N.S.	22 Lunedì S. Vincenzo	38
7 Domenica S. Remedio di Polverara	23 Martedì S. Eusebio	39
8 Lunedì S. Stefano di Oves	24 Mercoledì S. Francesco di Sales	40
9 Martedì S. Clelio	25 Giovedì Carnovale di S. Paolo	41
10 Mercoledì S. Felice	26 Venerdì S. Teodoro	42
11 Giovedì S. Felice	27 Sabato S. Angelo Martir	43
12 Venerdì S. Cirillo	28 Domenica S. Tommaso d'Aquino	44
13 Sabato S. Bartolomeo	29 Lunedì S. Costantino	45
14 Domenica S. Spirito	30 Martedì S. Marcellino	46
15 Lunedì S. Michele	31 Mercoledì S. Giustino Martir	47
16 Martedì		48

### DICEMBRE 2023

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

### FEBBRAIO 2024

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

Retrostampato

### LO SPETTACOLO DALL'ALTO

Arrivare a Bora Bora è di per sé uno spettacolo visto che il volo permette di vedere dall'orizzonte il monte Oteniana che sorge all'improvviso come un piccolo verde circonda da cui si cominciano a scorgere i resort di lusso con i bungalow dai tetti di paglia e le lunghe passerelle che scendono sul mare. A differenza di Tahiti e Moorea, la maggior parte dei resort turistici di Bora Bora non si trova sull'isola vera e propria, ma piuttosto sul bordo dei piccoli motu che la circondano. Per questo motivo, molto probabilmente si stapperà dall'aspetto di vostro resort via Bora a una barca sarà il mezzo di trasporto con cui il nuotatore più frequente. Per la società abituata all'isola principale, c'è la possibilità di prendere il

traghio per il villaggio portuale di Vaitape, dove il trasporto via terra è disponibile per le singole località. Bora Bora non ha una vera città, ma il suo più grande villaggio è posto proprio a Vaitape, che ospita alcune decine di negozi e diversi ristoranti e bar sul lungomare. Questo è il luogo giusto per fare spesso e scoprire l'artigianato che propone, ovviamente, souvenir esclusivi come le perle nere di Tahiti, gioielli di conchiglie, perle dai mille colori, sculture in legno e oli profumati. Per scoprire Vaitape è piacevole e sufficiente una lunga passeggiata anche perché il clima di Bora Bora è molto tranquillo soprattutto durante la lunga pausa dei negozi del mezzogiorno, forse quando le navi da crociera sono in porto.

### IL CLIMA

Il clima di Bora Bora e nelle isole circostanti è tropicale con una stagione umida e una secca. La stagione umida (l'estate) va da novembre fino ad aprile e coincide con i mesi di pioggia dall'ovra con un alto tasso di umidità e la temperatura di 32 °C. La stagione secca va da maggio ad ottobre e in questo periodo il turismo è al suo picco nell'isola. Durante questi mesi la temperatura è abbastanza di pochi gradi e la pioggia è rara, la temperatura dell'acqua è calda. Ma in compenso i prezzi scendono verso l'alto.

### LE TEMPERATURE MEDIE

Mese	Gen	Feb	Mar	Apr	Mai	Giun	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Max	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
Min	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22



PA117 Mete da sogno  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

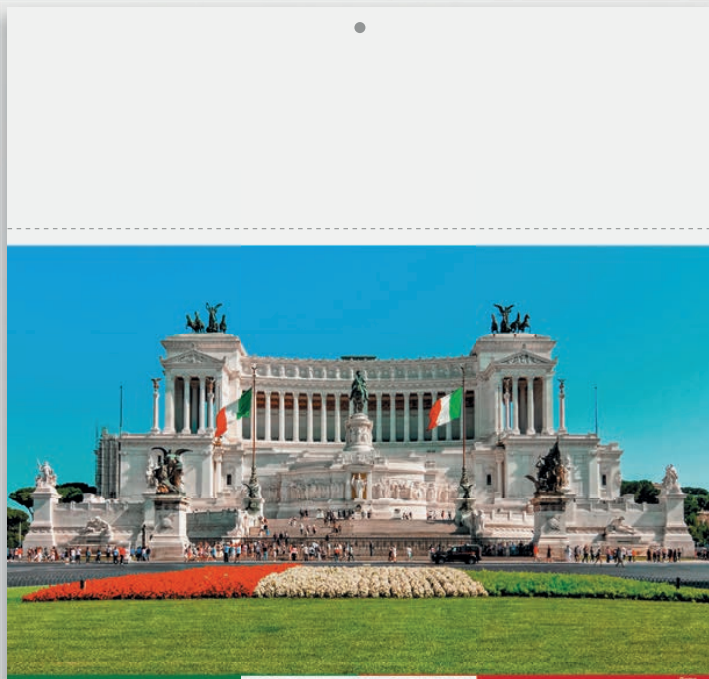
€ 1,48 cad.

# PA116 Città d'Italia

formato 29x47 cm ca



Festività Internazionali



**1 LUN** s. Michele di Dio - Capodanno

**2 MAR** s. Basilio e Gregorio

**3 MER** s. Genoveffa

**4 GIO** s. Ermete e Cali

**5 VEN** s. Servo

**6 SAB** Epifania di N.S.

**7 DOM** Battesimo di Gesù

**8 LUN** s. Alessio

**9 MAR** s. Giuliano

**10 MER** s. Abbo

**11 GIO** s. Agno

**12 VEN** s. Costantino

**13 SAB** s. Servo

**14 DOM** s. Felice

**15 LUN** s. Alessio

**16 MAR** s. Marcellino

## 2024

# genio

**2024**

**DICEMBRE 2023**

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

**FEBBRAIO 2024**

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

**MER 17** s. Ambrogio

**GIO 18** s. Liberto

**VEN 19** s. Marco

**SAB 20** s. Sebastiano e Felice

**DOM 21** s. Venceslao

**LUN 22** s. Vincenzo

**MAR 23** s. Eusebio

**MER 24** s. Felice e Adelfo

**VEN 25** Conoscenza di s. Paolo

**SAB 26** s. Tito e Timoteo

**SAB 27** s. Ambrogio

**DOM 28** s. Spiridione

**LUN 29** s. Costantino

**MAR 30** s. Martina

**MER 31** s. Giovanni Battista

Retrostampato

## ROMA

LA CITTÀ ETERNA

**Una passeggiata tra la storia.**

Roma è probabilmente uno delle città al mondo in cui ci sono più bellezze e siti di interesse storico-artistico. Centinaia di chiese, piazze stupende, scori mozzafiato, opere pittoriche e scultoree dei più grandi maestri di tutta l'arte di ogni movimento culturale: reperti archeologici unici al mondo sul LIRUSCO. Tanto da vedere, tanto da fare tanto da vivere. Per facilitare gli interessi, vi consigliamo di alloggiare nel centro storico dell'antica Roma, Partita dal Colosseo, l'Esquilino più Romano al mondo, con i suoi 2000 anni di storia. Se volete scoprire i segreti delle bellezze e i monumenti, andate a trovarlo per ammirare il labirinto di corridoi dove si trovano i monumenti che permettono di far vedere nell'ombra i monumenti e gli edifici, impagati nei giochi. A destra dell'area, si apre il parco di Costantino e poco più avanti il Palazzo Adriano. Intorno a via dei Fori Imperiali e fuori dalle mura della città, si trova il Foro Romano, affollato di Fori Imperiali. Alla fine della passeggiata nella storia, vi ritrovate nella maestosa Piazza Venezia dove il protagonista assoluto è il Vittoriano o Altare della Patria. Concludete il percorso con una visita al Campidoglio dove ammirare stupidi dall'aveglianza della piazza ai dolci punti progettati da Michelangelo al centro della quale si trova lo statua dedicata all'imperatore Marco Aurelio.

**La canzone popolare Romana.**

**Roma nun fa la stupida stasera**  
Strofa di Lando Fiorini

Stasera nun fa la stupida stasera  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è  
Cantare la stasera più bell'è



PA116 Città d'Italia  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

**€ 1,48 cad.**

# PA132 Gastronomia

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali

Retrostampato

## GENNAIO 2024

CAPRICORNO 22/12 - 20/1

1 LUN	ROCCARAPIDO	San 1
2 MAR	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
3 MER	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
4 GIO	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
5 VEN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
6 SAB	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
7 DOM	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
8 LUN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
9 MAR	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
10 MER	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
11 GIO	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
12 VEN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
13 SAB	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
14 DOM	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
15 LUN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
16 MAR	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
17 MER	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
18 GIO	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
19 VEN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
20 SAB	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
21 DOM	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
22 LUN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
23 MAR	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
24 MER	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
25 GIO	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
26 VEN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
27 SAB	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
28 DOM	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
29 LUN	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
30 MAR	San Felice di Cirò - Casertano	1-294
31 MER	San Felice di Cirò - Casertano	1-294

**La ricetta del mese** *Sicilia*

### Casarecce spada e melanzane

**Ingredienti**  
400 g di casarecce, 1 melanzana londa, 500 g di pesce spada a fette, 1 bicchiere di vino bianco secco, 2-3 pomodori pelati, menta fresca, olio EVO, sale, pepe.

**Preparazione**  
Cominciate dalle melanzane tagliandole a dadini. Trasferiteli in un piatto, salatele con sale grosso e lasciatele riposare per 30 minuti. Nel frattempo tagliate il pesce spada a dadini e rosolatelo in una padella antiaderente con olio d'oliva. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete i pelati tagliati a dadini, salate, pepate e cuocete per 15 minuti. Unite la menta spezzettata e lasciate insaporire. Lavate le melanzane per rimuovere il sale, tamponatele con carta da cucina e friggetele in padella con olio d'oliva. Unite le melanzane alla padella con il condimento di pesce spada, aggiungete anche le casarecce che avrete lessato e scolato ben al dente, e saltate per qualche istante. Trasferite nei piatti da portata con menta fresca e servite subito.

**DICEMBRE 2023**     **FEBBRAIO 2024**

**IL SOLE E LA LUNA**

SORGI TRAMONTO     ☾ 1/2 giorno 4 ore 4,30  
 1 LUN 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25  
 2 MAR 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25  
 3 MER 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25  
 4 GIO 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25  
 5 VEN 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25  
 6 SAB 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25  
 7 DOM 17 18 19 20 21 22 23 24 25

### Pasta con i tenerumi

**Ingredienti:**  
200 g di spaghetti  
4 pomodori pelati  
6-7 vasi di tenerumi  
mezza zucchina lunga  
1 spicchio d'aglio  
olio EVO qb  
sale qb  
pepe qb

Iniziate a preparare i "tenerumi" in una piccola casseruola fusa durante l'aglio soffritto, quindi eliminate e unite i pomodori pelati tagliati a dadini. Mescolate, coprirete di sale e lasciate marinare a bassa fiamma per 15-20 minuti. Rivolate e tenete da parte. Prendete la foglia più sana e snella del tenerumi e sbriciolatelo sotto l'acqua corrente. Spicciolate bene e tagliatelo e striscinatelo su un tagliere. Sbriciolate la zucchina lunga con un coltello a cuneo e sbriciolatelo sotto l'acqua corrente. Spicciolate bene e tagliatelo. Riunite gli ingredienti in una casseruola con un coperchio e striscinatelo su un tagliere. Sbriciolate la zucchina lunga con un coltello a cuneo e sbriciolatelo sotto l'acqua corrente. Spicciolate bene e tagliatelo. Riunite gli ingredienti in una casseruola con un coperchio e striscinatelo su un tagliere. Sbriciolate la zucchina lunga con un coltello a cuneo e sbriciolatelo sotto l'acqua corrente. Spicciolate bene e tagliatelo. Riunite gli ingredienti in una casseruola con un coperchio e striscinatelo su un tagliere.

### Involtoni di spada

**Ingredienti:**  
8 fette di pesce spada  
200 g pane raffermo  
1 cucchiaio di rosmarino  
1 cucchiaio di sale qb  
1 cucchiaio di pepe qb  
Cacciatore stagionato  
olio EVO qb  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaio di uvetta  
1 cucchiaio di pinoli  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaio di uvetta  
1 cucchiaio di pinoli

Metti in ammollo il pane raffermo. Striscina la pelle del pesce spada. Batti le fette e tagliale a metà. Metti le altre due fette in un tegame sciolto l'olio con la cipolla tritata. Unisci la polpa di pesce spada e cuocilo. Scola l'acqua e unisci di pane spezzato, rosmarino, uvetta, aglio e uvetta tritata. Aggiungila il pinoli, la scorza grattugiata del limone. 30 g di pomodoro e uvetta tritata. Cuocilo il composto con un coperchio a fuoco basso per 15 minuti. Prendi le fette di pesce e sbriciolate, salate e pepate. Adagia il coperchio di rosmarino 30 g di rosmarino. Chiudi i toni lunghi verso l'interno e pinoli l'involtoni. Prendi 4 involtoni e infila mezzo litro di succo, uno foglio di alloro, un involtoni, un olio fritto di limone e uno di olio e caci via fino a rifilare 2 involtoni su ogni pezzo. Lega una foglia di formo, cospargi gli involtoni nel sughero e rosolate per 15 minuti in un tegame con olio d'oliva. Servili con un filo di olio, un spruzzo di sale e caci in forno statico in modalità grill per circa 10/12 minuti.

### Insalata pantesca

**Ingredienti:**  
3 patate medie  
1 cipolla di Tropea  
13 pomodori pachino  
20 g di olive nere  
1 cucchiaio di rosmarino  
basilico qb  
origano qb  
olio EVO qb  
sale qb  
1 litro di aceto di vino

Per preparare l'insalata pantesca fate per prima cosa lessare le patate che dovranno risultare cotte ma ben sode. Lasciate raffreddare, squallate e tagliatele a pezzi. Affettate lo spicchio, mettetelo in una ciotolina con l'aceto e lasciatelo riposare per uno mezz'ora. Nel frattempo lavate i pomodori e tagliateli a metà. Sbriciolate la melanzana spezzata bene la cipolla e insalate e comporre il piatto disponendo le patate, i pomodori e le fette di spicchio. Completate unendo le olive, il rosmarino e l'origano a piacere. Condite con un giro d'olio, salate, mescolate e servite l'insalata pantesca.



## PA132 Gastronomia

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100



€ 1,48 cad.



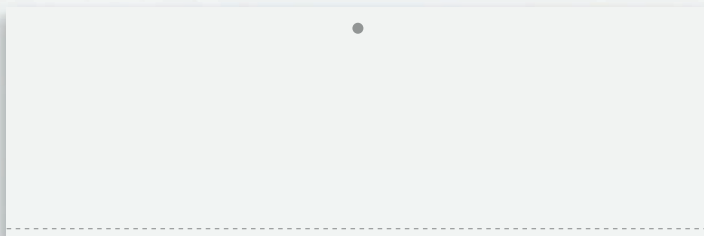
# PA144 Mare in tavola

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali



Retrostampato



GENNAIO 2024		CAPRICORNIO 22/13 20/1	DICEMBRE 2023	
1	Lunedì	184	1	1 2 3
2	Martedì	184	4	5 6 7 8 9 10
3	Mercoledì	184	11	12 13 14 15 16 17
4	Giovedì	184	18	19 20 21 22 23 24
5	Venerdì	184	25	26 27 28 29 30 31
6	Sabato	184	<b>FEBBRAIO 2024</b>	
7	Domenica	184	1	1 2 3 4
8	Lunedì	184	5	6 7 8 9 10 11
9	Martedì	184	12	13 14 15 16 17 18
10	Mercoledì	184	19	20 21 22 23 24 25
11	Giovedì	184	26	27 28 29
12	Venerdì	184		
13	Sabato	184		
14	Domenica	184		
15	Lunedì	184		
16	Martedì	184		

## MARE IN TAVOLA

i sapori del mare sulla tua tavola

### Chesecake al salmone e lime

**Ingredienti:**  
140 g di robiolo  
230 g di ricotta magra  
150 g di salmone  
2 lime  
40 g di anacardi  
120 g di uva  
30 g di burro  
1 uovo di gallina  
sale qb  
pepe nero qb

Incisa e privata la base delle chesecake al salmone, lime e ricotta magra. In un cassetto, aggiungere 20 g di anacardi, la buccia grattugiata di un lime e frullare grossolanamente. Il primo, il burro, aggiungere nel cassetto con il sale, un uovo cotto, il latte e distribuire sul fondo il composto. Compattare, in cassetto in frigorifero per 12 ore. Togliere in una cassetta la ricotta e la ricotta con uva. Aggiungere un pizzico di sale e pepe nero e riprendere, friggendo, il salmone e impiattare. Distribuire il composto di ricotta, lime e anacardi. Friggere la chesecake, togliere con un foglio di alluminio e scolare sopra in frigorifero per almeno 40 minuti. Servire la chesecake con uva e lime.

**Ingredienti:**  
250 g di spaghetti  
1 kg di vongole  
olio d'oliva  
2 pommarini  
2 carote di olio FVO  
sale qb  
pepe qb  
preziosilli qb

### Spaghetti al nero di seppia con vongole

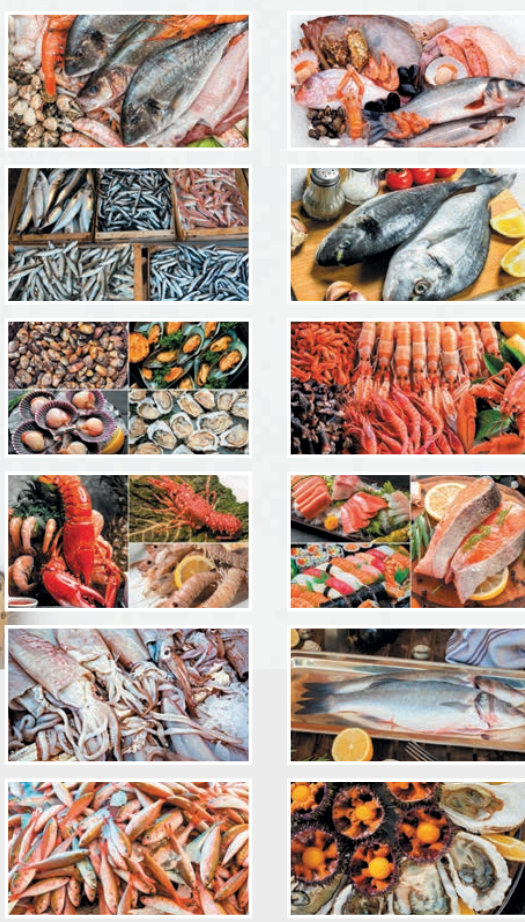
Togliere le vongole dalla valigia in acqua, metterle in un recipiente coprire con l'acqua fredda aggiungere le vongole di sale fino e lasciare in ammollo per 2 ore. Quando le vongole saranno perfettamente aperte scolare e prosciugare. Cuocere prima come sempre sul fuoco il buco della pasta. In padella mettere un filo d'olio con la cipolla di taglio e cuocere a fiamma moderata, non il coperto e cuocere fino a quando saranno aperte. Togliere le vongole in un cassetto, aggiungerle con la pasta e cuocere per 10 minuti. Aggiungere la seppia, tagliata in una pezzatura, aggiungere gli spaghetti al dente con il resto di acqua e un pizzico di sale di cottura della vongole. Togliere la cipolla dalla padella in padella fino a quando saranno come a nuovo. Servire con prezzemolo e pommarini.

**Ingredienti:**  
2 orate pulite da 200 g  
1 spicchio d'aglio  
200 g di pommarini  
100 ml di vino bianco  
preziosilli qb  
sale qb  
pepe qb

### Orata all'acqua pazza

L'orate all'acqua pazza è un secondo piatto semplice e gustoso. Una ricetta facile per cucinare il pesce fresco con pommarini, aglio e prezzemolo, senza accendere il forno. Perfetta per una cena in famiglia o per gli amici. Per preparare l'orate all'acqua pazza incisa e al dente e il pommarini, abbassare il gas della fiamma e cuocere a una potenza medio-bassa per 10 minuti. Aggiungere la seppia, tagliata in una pezzatura, aggiungere gli spaghetti al dente con il resto di acqua e un pizzico di sale di cottura della vongole. Togliere la cipolla dalla padella in padella fino a quando saranno come a nuovo. Servire con prezzemolo e pommarini.

**Ingredienti:**  
2 orate pulite da 200 g  
1 spicchio d'aglio  
200 g di pommarini  
100 ml di vino bianco  
preziosilli qb  
sale qb  
pepe qb



**PA144 Mare in tavola**  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

**€ 1,48 cad.**

# PA142 Carni

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali



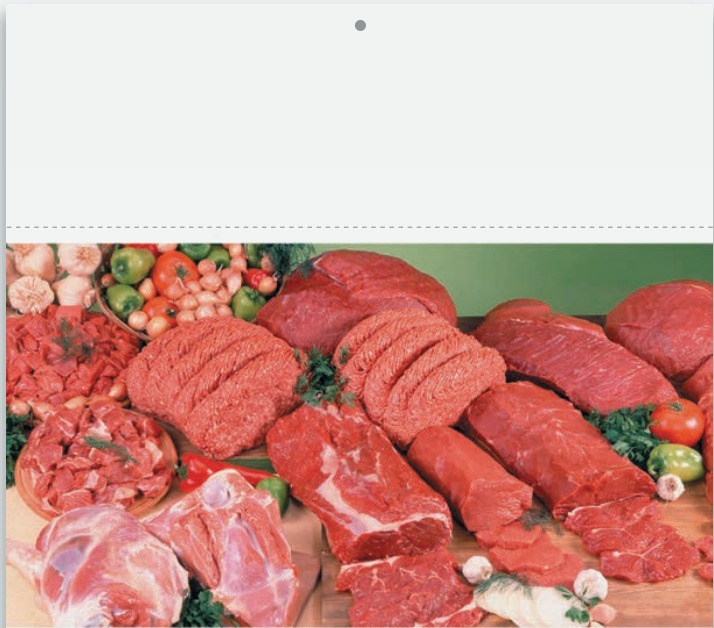
Retrostampato

### Bistecca di wagyu giapponese

**Ingredienti**  
1 bistecca di Wagyu, peso ab. 18 cm di lato, 100g 2 sacchetti d'aglio

**Preparazione**  
Pancia la bistecca a temperatura ambiente. Coprire di sale e pepe in lato della bistecca. Non gettare nel frigorifero e scaldarla a meglio evitare di rimonagare troppo la carne. Sciolta l'olio e foggia in una padella. Versa 70 ml di olio extra vergine di oliva e scopro in una padella grande, preferibilmente in ghisa, e lasciato riscaldare per circa 30 secondi a fiamma medio-alta. Troppo spesso di olio girare il e ridoglii meglio, facendo appassire per circa 30 secondi. Aggiungere la bistecca a fiamma medio-alta. Presso il secondo e terzo lato della carne, togliere il grasso di superficie, quindi appoggiare delicatamente il pezzo centrale della carne (coda di T-bone di tacchino) su del necessario o di allungarla, altrimenti si indurisce. Condotta sotto il primo lato. Coprire la carne e girare ricambiato gradualmente tutta carne nella padella, dal lato non condita in precedenza. Scorta la bistecca a fiamma medio-alta per un minuto circa in questo modo si dovrà leggermente. Se ha una spessore superiore ai 1,50 cm, non deve farla ruotare per un altro minuto. Una doppiamente la bistecca con una spruzzata di aglio e un olio di bacchette. Scorta per un altro minuto o 2. Dovrebbe dorare esclusivamente in superficie, mentre la parte inferiore deve presentare un livello di cottura medio. Raggiunto un livello di cottura medio, togli la bistecca dalla padella. Scolerla con attenzione con un coltello e spaziale di legno. Lasciate riposare per 5 minuti.

**Vini consigliati:**  
Lombardo  
Siciliano  
Basilicata  
Basilicata  
Basilicata



GENNAIO 2024		AGOSTO 2024	
<b>1</b> DOM s. Antonio Abate	1304	<b>17</b> MAR s. Antonio Abate	13348
<b>2</b> LUN s. Basilio e Gregorio	2303	<b>18</b> MER s. Libano	18347
<b>3</b> MAR s. Carmelo	3302	<b>19</b> GIO s. Marco	19346
<b>4</b> MER s. Erasmo e Celso	4301	<b>20</b> VEN s. Sebastiano e Fabiano	20345
<b>5</b> GIO s. Anania	5300	<b>21</b> SAB s. Agnese	21344
<b>6</b> VEN s. Felice	6300	<b>22</b> DOM s. Vespasiano	22343
<b>7</b> SAB s. Tommaso di Palermiti	7300	<b>23</b> LUN s. Eusebio	23342
<b>8</b> DOM s. Bartolomeo di Gales	8300	<b>24</b> MAR s. Felice e Adelfo	24341
<b>9</b> LUN s. Giuliano	9300	<b>25</b> MER s. Costantino e Elena	25340
<b>10</b> MAR s. Adelfo	10300	<b>26</b> GIO s. Teodoro	26339
<b>11</b> MER s. Costantino	11300	<b>27</b> VEN s. Agostino	27338
<b>12</b> GIO s. Costantino	12300	<b>28</b> SAB s. Tommaso d'Aquino	28337
<b>13</b> VEN s. Bartolomeo	13300	<b>29</b> DOM s. Costantino	29336
<b>14</b> SAB s. Agostino	14300	<b>30</b> LUN s. Teodoro	30335
<b>15</b> DOM s. Agostino	15300	<b>31</b> MAR s. Giovanni Battista	31334
<b>16</b> LUN s. Marcellino	16300		

**NOTE**

LA SPINA  
C145: giorno 7 ore 0,07  
C150: giorno 18 ore 3,10  
C155: giorno 28 ore 12,25

PA142 Carni  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.

# PA140 Prodotti tipici

formato  
29x47 cm ca



Festività  
Internazionali

1 LUN	Maria Madda di Dio - Capodanno	1.500
2 MAR	ss. Costantino e Gregorio	0.900
3 MER	ss. Sarnone	0.900
4 GIO	ss. Ermolao e Calisto	4.300
5 VEN	ss. Andrea	0.800
6 SAB	Epifania S.M.E.	0.900
7 DOM	Battesimo di Gesù	0.800
8 LUN	ss. Massimo	0.900
9 MAR	ss. Giuliano	0.900
10 MER	ss. Marco	0.900
11 GIO	ss. Spirito	0.900
12 VEN	ss. Celesia	0.900
13 SAB		0.900
14 DOM	ss. Felice	0.900
15 LUN	ss. Mauro	0.900
16 MAR	ss. Marcellino	0.900

## 2024

# genio

CAPRICORNO 22/12 2021

**DICEMBRE 2023**

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

**FEBBRAIO 2024**

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

MER 17	ss. Antonio abate	1.500
GIO 18	ss. Luce	0.900
VEN 19	ss. Marco	0.900
SAB 20	ss. Sebastiano e Feliciano	0.900
DOM 21	ss. Agostino	0.900
LUN 22	ss. Felice	0.900
MAR 23	ss. Emerenziana	0.900
MER 24	ss. Francesco di Sales	0.900
GIO 25	Conferenza di s. Paolo	0.900
VEN 26	ss. Tizio e Tiziano	0.900
SAB 27	ss. Angela Maria	0.900
DOM 28	ss. Tommaso d'Aquino	0.900
LUN 29	ss. Costantino	0.900
MAR 30	ss. Martina	0.900
MER 31	ss. Giovanni Battista	0.900

## PA140 Prodotti tipici

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldada

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.

## Retrostampato

### MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.

La Mozzarella di Bufala D.O.P. è un formaggio da tavola di pasta filata molle derivato da latte intero di bufala di discendenza caprina nel DPR 28/9/1979 prevede, per la produzione della Mozzarella di bufala, l'utilizzo esclusivo di latte di bufala. In tal modo rimane escluso un impiego anche parziale di latte bovino, altrimenti la Mozzarella non potrebbe essere più denominata "di bufala" ed il latte bovino dovrebbe essere necessariamente indicato negli ingredienti di produzione. In questo caso, il prodotto biologico deve essere etichettato con la denominazione alla denominazione: nella produzione di Mozzarella di bufala, il latte bovino non è ammesso.

di bufala "composta" è quello originale, mentre il prodotto venduto come "Mozzarella di bufala" è prodotto in qualsiasi altro parte d'Italia, con latte di bufala proveniente da allevamenti distribuiti in altre zone all'interno di quella nazionale. Il prodotto venduto come "Mozzarella con latte di bufala" è sempre miscelato con latte di mucca in proporzioni variabili. Esiste una legge che vieta la vendita dei latticini, così come dell'incarto recante la tipologia del prodotto, gli ingredienti e l'azienda produttrice con il relativo indirizzo. Ogni prodotto D.O.P. reca il marchio che ne attesta l'originalità.

**Esame gustativo**

Le caratteristiche di consistenza vengono principalmente determinate dal tipo di latte utilizzato, mentre il sapore è determinato dall'età del prodotto. La Mozzarella è un prodotto di lunga conservazione.

**Elasticità** è la capacità di resistere alla trazione. Il prodotto in buccia, quando è miscelato, si rompe più facilmente per via della presenza di latte di mucca.

**Fioritura** è la capacità di resistere alla trazione. Il prodotto in buccia, quando è miscelato, si rompe più facilmente per via della presenza di latte di mucca.

**Gusto** è il risultato di fermentazione che si verifica sulla lingua. Il gusto viene determinato dalla parte della lingua. Il gusto è solitamente, l'acido in fondo.



# PA138 Pane e pasta

formato  
29x47 cm ca



Festività  
Internazionali

Retrostampato



<b>1 Lunedì</b> s. Maria Maddalena di Dio - Cipriano	17 <b>Mercoledì</b> s. Antonio abate
<b>2 Martedì</b> s. Stefano e Gregorio	<b>18 Giovedì</b> s. Tommaso
<b>3 Mercoledì</b> s. Giovanni	<b>19 Venerdì</b> s. Maria
<b>4 Giovedì</b> s. Ernesto e Carlo	<b>20 Sabato</b> s. Sebastiano e Fabiano
<b>5 Venerdì</b> s. Andrea	<b>21 Domenica</b> s. Agnese
<b>6 Sabato</b> Epifania di N.S.	<b>22 Lunedì</b> s. Antonio
<b>7 Domenica</b> Battesimo di Gesù	<b>23 Martedì</b> s. Eusebio
<b>8 Lunedì</b> s. Moisè	<b>24 Mercoledì</b> s. Francesco di Sales
<b>9 Martedì</b> s. Giuliano	<b>25 Giovedì</b> Conversione di s. Paolo
<b>10 Mercoledì</b> s. Alessio	<b>26 Venerdì</b> s. Teodoro
<b>11 Giovedì</b> s. Ignazio	<b>27 Sabato</b> s. Angelo Merisi
<b>12 Venerdì</b> s. Costantino	<b>28 Domenica</b> s. Tommaso d'Aquino
<b>13 Sabato</b> s. Nicola	<b>29 Lunedì</b> s. Martina
<b>14 Domenica</b> s. Felice	<b>30 Martedì</b> s. Agostino
<b>15 Lunedì</b> s. Mauro	<b>31 Mercoledì</b> s. Giovanni Bosco
<b>16 Martedì</b> s. Marcello	

## GENNAIO 2024

DICEMBRE 2023

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

Capricorno 22/12 - 20/1

FEBBRAIO 2024

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



### Il pane in Italia: tutti i tipi e le diverse preparazioni

L'importanza del pane nella nostra alimentazione è spesso sottovalutata, ma un realtà: questo alimento prezioso è fonte di fibre e carboidrati importanti. Ma quali sono i tipi di pane più famosi che si preparano in Italia?

**Pane carasau:** è un pane tipico sardo, singolare perché è composto di sfoglie molto sottili e croccanti, preparato con farina di grano duro, di semola di grano duro e ricche. Inoltre, viene anche chiamato carta musica per la tradizionale somiglianza con le pergamine sulle quali un tempo venivano composte le musiche sacre.

**Pane di Matera:** Si ottiene da un antico sistema di conservazione iniziato prima che finisse il Regno di Napoli, e il carattere per l'utilizzo esclusivo di semola di grano duro. Ha una crosta croccante che nasconde un interno soffice, lo moltiplica di colore giallo e famoso per la sua morbidezza e per il sapore aromatico.

**Pane di Altamura:** Le fave di questo pane furono decantate dal poeta Orazio. Era un prodotto importantissimo per l'alimentazione - contava perché si conservava per molti giorni, grazie alla tipica crosta spessa e alla ridotta umidità della molitura. Vale che era sempre l'ultimo di forno domestico, le donne lo cuociono nei forni pubblici e per ricostituirlo invecchiato la notte sulla cresta.

#### Il pane delle regioni

Abruzzo: Pane Aquilano  
Basilicata: Pane di Lucania  
Calabria: Rite  
Campania: Pane cotone  
Emilia Romagna: Cinghio ferrarese  
Friuli Venezia Giulia: Biga  
Lazio: Cacio romano  
Liguria: Capone  
Lombardia: Michetta  
Marche: Cecio

Fiemme: Crisino  
Friuli: Pane di Altamura  
Molise: Pane aglio  
Puglia: Pane cotone  
Sicilia: Caciottoli e carozzo  
Toscana: Marone  
Trentino Alto Adige: Pane di poppero  
Umbria: Sbaraglino  
Valle d'Aosta: Pane barborio  
Veneto: Ambraglio



## PA138 Pane e pasta

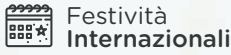
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.

# PA136 Pizza

formato  
29x47 cm ca



Retrostampato



### IL PIZZAIOLO

Il pizzaiolo è il professionista specializzato nella preparazione della pizza - dalle scelte degli ingredienti fino alla cottura e alla cottura in forno. Vediamo più in dettaglio come fa il pizzaiolo. La lavorazione della pasta della pizza costituisce il momento più delicato del processo, in quanto determina direttamente la qualità e la digeribilità della pizza. Per questo motivo il pizzaiolo deve scegliere il tipo di farina adeguata, gestire il dosaggio degli ingredienti (farina, acqua, sale e lieviti), la manipolazione e i tempi di lievitazione per ottenere un impasto della giusta e consistente densità. Una volta pronta l'impasto, bisogna stendere la pizza e farcirvi gli ingredienti di base (condimento a base pomodoro, formaggio mozzarella e alla sua base se ne possono aggiungere molti altri in base al tipo di pizza richiesta dal cliente, in base alle stagioni e ai vari progetti). Un altro compito molto importante del pizzaiolo è gestire la cottura della pizza in forno (forno a legna, come vuole la tradizione, oppure forno elettrico a gas), cercando tempi e la temperatura per ottenere pizza buone.

### COME SI DIVENTA PIZZAIOLO

Per fare il pizzaiolo oltre alla passione e alle conoscenze base relative a questo mestiere, può essere necessario di seguire dei corsi professionali completi ed efficienti, che ti consentano di acquisire le competenze tecniche necessarie alla pratica di questo mestiere professionale. La maggior parte dei corsi per diventare pizzaiolo sono realizzati in diversi moduli, per dare la possibilità ai tutti di acquisire un livello di competenza avanzato e conoscere ogni dettaglio legato a questo professione. Per fare il pizzaiolo oltre alla passione e alle conoscenze base relative a questo mestiere, può essere necessario di seguire dei corsi professionali completi ed efficienti, che ti consentano di acquisire le competenze tecniche necessarie alla pratica di questo mestiere professionale. La maggior parte dei corsi per diventare pizzaiolo sono realizzati in diversi moduli, per dare la possibilità ai tutti di acquisire un livello di competenza avanzato e conoscere ogni dettaglio legato a questo professione. Per fare il pizzaiolo oltre alla passione e alle conoscenze base relative a questo mestiere, può essere necessario di seguire dei corsi professionali completi ed efficienti, che ti consentano di acquisire le competenze tecniche necessarie alla pratica di questo mestiere professionale. La maggior parte dei corsi per diventare pizzaiolo sono realizzati in diversi moduli, per dare la possibilità ai tutti di acquisire un livello di competenza avanzato e conoscere ogni dettaglio legato a questo professione.



**PA136 Pizza**  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

**€ 1,48 cad.**

# PA148 Dolci momenti



Retrostampato

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali



Il caffè è una delle bevande più consumate al mondo, oltre che ricca di benefici. Il caffè nero è anche una bevanda che offre diversi benefici all'organismo. I benefici del caffè sono noti e anche scientificamente provati. Per questo motivo il suo consumo è meno che mai sotto prescrizione (specie che cronica) e consigliato. Tra i tre benefici principali ci sono:

1. **Effetto tonico e stimolante:** agisce sul sistema circolatorio e sulla secrezione salivare, sulla motilità gastrica. Ecco perché in molti suggeriscono il consumo di caffè alla fine di un pasto o fine di un'attività lavorativa o sportiva. Il caffè contiene la vitamina B2 che regola il processo di digestione, la vitamina B3 che regola il sistema nervoso e la vitamina B5 che regola il metabolismo.
2. **Effetto ipotensivo:** il caffè e la caffeina provocano un effetto che favorisce il dimagrimento. La caffeina, infatti, riesce a stimolare in modo adeguato l'uso dei grassi corporei e a favorire il processo di dimagrimento. Per aumentare l'energia del tuo organismo, quindi, grazie al caffè è possibile aumentare la quantità di calorie bruciate.
3. **Migliora lo stato di benessere:** un consumo adeguato di caffè permette di ossidare anche tutte le vitamine e i sali minerali in verso contrario, viene speso il caffè contiene la vitamina B2 che regola il processo metabolico, migliora il sistema nervoso e lo stato della pelle. La vitamina B3 è invece essenziale per il funzionamento del sistema nervoso.

**QUANTI CAFFÈ BERE AL GIORNO?**

Le linee guida che vengono di solito indicate da parte dei medici e delle organizzazioni che si occupano della salute umana, indicano quanto non bisogna eccedere nel consumo di caffè. Secondo queste linee guida, si ritiene un consumo massimo di 400 mg di caffeina al giorno e, più precisamente, si ritiene per buona parte delle persone. Ma quanti caffè sono troppi al giorno? Considerando che una tazzina di caffè contiene circa 80 mg di caffeina, in teoria si possono bere cinque caffè al giorno.

## GENNAIO 2024

Capricorno 22/12 - 20/1

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

**DICEMBRE 2023**

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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 2024**

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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			

**IL SOLE E LA LUNA**

SOLSTIZI: 21/12 (12h 00m) - 21/6 (13h 00m)  
 EQUINOZI: 21/3 (12h 00m) - 21/9 (13h 00m)



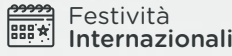
**PA148 Dolci momenti**  
 Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
 testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

**€ 1,48 cad.**

# PA146 Frutta e verdura

formato  
29x47 cm ca



## GENNAIO 2024

<b>1 LUN</b> Sant'Antonio di Padova	1.988 Sett. 1	<b>CARRICORNO</b> 22/12. 20/1	19.949	<b>MER 17</b> s. Antonio Abate	19.949
<b>2 MAR</b> s. Basilio e Gregorio	2.364	<b>DICEMBRE 2023</b>	19.949	<b>GIO 18</b> s. Liberato	19.949
<b>3 MER</b> s. Gervasio	2.985	L M M G V S D	19.949	<b>VEN 19</b> s. Felice	19.949
<b>4 GIO</b> s. Silvestro e Teodoro	4.562 €	4 3 6 7 8 9 10	20.346	<b>SAB 20</b> s. Silvestro e Teodoro	20.346
<b>5 VEN</b> s. Anselmo	5.368	11 12 13 14 15 16 17	21.949	<b>DOM 21</b> s. Agnese	21.949
<b>6 SAB</b> Cristoforo Colombo	6.890 000/00	18 19 20 21 22 23 24	22.949 Sett. 4	<b>LUN 22</b> s. Vincenzina	22.949
<b>7 DOM</b> Santissimo di Gesù	7.898	25 26 27 28 29 30 31	23.949	<b>MAR 23</b> s. Emerenziana	23.949
<b>8 LUN</b> s. Massimo	8.029 Sett. 2	<b>FEBBRAIO 2024</b>	24.949	<b>MER 24</b> s. Felice e Adelfo	24.949
<b>9 MAR</b> s. Costantino	9.987	L M M G V S D	24.949	<b>GIO 25</b> Conversione di s. Paolo	24.949
<b>10 MER</b> s. Alessio	10.956	5 6 7 8 9 10 11	25.949	<b>VEN 26</b> ss. Trinità	25.949
<b>11 GIO</b> s. Ignazio	11.960	12 13 14 15 16 17 18	26.949	<b>SAB 27</b> s. Agostino	26.949
<b>12 VEN</b> s. Caterina	12.964	19 20 21 22 23 24 25	27.949	<b>DOM 28</b> s. Tommaso d'Aquino	27.949
<b>13 SAB</b> s. Antonio	13.983	26 27 28 29	28.949	<b>LUN 29</b> s. Costantino	28.949
<b>14 DOM</b> s. Spirito Santo	14.987	<b>INFORMAZIONI</b>	29.949	<b>MAR 30</b> s. Costantino	29.949
<b>15 LUN</b> s. Spirito Santo	15.987	Il Sole, Luna, Mercurio, Venere, Marte, Giove, Saturno, Urano, Nettuno, Plutone, Sole, Luna, Mercurio, Venere, Marte, Giove, Saturno, Urano, Nettuno, Plutone	30.949	<b>MAR 31</b> s. Costantino	30.949
<b>16 MAR</b> s. Costantino	16.985	La Luna	31.949		

Retrostampato



**PA146** Frutta e verdura  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.

# PA152 Lunario

formato  
29x47 cm ca



Festività  
Internazionali

## Gennaio

**1 Lunedì**  
s. Maria Maddalena di Dio - Capodanno

**2 Martedì**  
s. Basilio e Gregorio

**3 Mercoledì**  
s. Giuseppina

**4 Giovedì**  
s. Ermolao e Carlo

**5 Venerdì**  
s. Anna

**6 Sabato**  
s. Epifanio & S.S.

**7 Domenica**  
s. Battista di Gasi

**8 Lunedì**  
s. Massimo

**9 Martedì**  
s. Giuliano

**10 Mercoledì**  
s. Abbo

**11 Giovedì**  
s. Igino

**12 Venerdì**  
s. Ciriaco

**13 Sabato**  
s. Basilio

**14 Domenica**  
s. Felice

**15 Lunedì**  
s. Marco

**16 Martedì**  
s. Marcellino

**LUNARE**

**LUNA IN CAPRICORNO**  
(dal 22 Dicembre al 20 Gennaio)

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

**SEMINE E RACCOLTI**

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

**Mercoledì 17**  
s. Antonio abate

**Giovedì 18**  
s. Liberata

**Venerdì 19**  
s. Marco

**Sabato 20**  
s. Sebastiano e Felice

**Domenica 21**  
s. Agostino

**Lunedì 22**  
s. Vincenzino

**Martedì 23**  
s. Emmeroncino

**Mercoledì 24**  
s. Francesco di Sales

**Giovedì 25**  
Consolazione di s. Paolo

**Venerdì 26**  
s. Tito e Terezo

**Sabato 27**  
s. Angela Merici

**Domenica 28**  
s. Tommaso d'Agostino

**Lunedì 29**  
s. Costantino

**Martedì 30**  
s. Martina

**Mercoledì 31**  
s. Giovanni Bosco

Dicembre 2023							Gennaio 2024							Febbraio 2024						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	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

## Retrostampato

### INFLUSSO DELLA LUNA SULLE SEMINE

Secondo le tradizioni popolari, per favorire la germinazione e lo sviluppo delle piante, è importante scegliere il momento giusto per seminare. La Luna ha un'influenza diretta sulla crescita delle piante, e la scelta del momento giusto per seminare può fare la differenza tra un raccolto abbondante e uno scarso.

### LUNA CALANTE

Con la Luna Calante la semina dovrebbe riguardare quelle piante che crescono in altezza, come il grano, il grano duro, il grano tenero, il grano saraceno, il grano di frumento, il grano di orzo, il grano di segale, il grano di avena, il grano di miglio, il grano di sorgo, il grano di riso, il grano di mais, il grano di soia, il grano di lupini, il grano di piselli, il grano di fave, il grano di ceci, il grano di lenticchie, il grano di piselli, il grano di fave, il grano di ceci, il grano di lenticchie.

### LUNA CRESCENTE

Con la Luna crescente si possono seminare le piante che crescono in larghezza, come le piante da frutto, le piante da orto, le piante da giardino, le piante da balcone, le piante da serra, le piante da casa, le piante da ufficio, le piante da scuola, le piante da lavoro, le piante da tempo libero, le piante da hobby, le piante da collezione, le piante da investimento, le piante da speculazione, le piante da riciclaggio, le piante da riciclo, le piante da riuso, le piante da recupero, le piante da salvataggio, le piante da salvataggio, le piante da salvataggio.

**LUNARE**

**LUNA IN CAPRICORNO**  
(dal 22 Dicembre al 20 Gennaio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN AQUARIO**  
(dal 21 Gennaio al 19 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN PESCI**  
(dal 20 Gennaio al 18 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN ARIE**  
(dal 19 Gennaio al 17 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN TORO**  
(dal 18 Gennaio al 16 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN GEMELLI**  
(dal 17 Gennaio al 15 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN CANCRO**  
(dal 16 Gennaio al 14 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN LEONE**  
(dal 15 Gennaio al 13 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN VERGINE**  
(dal 14 Gennaio al 12 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN BILANCIA**  
(dal 13 Gennaio al 11 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN SCORPIONE**  
(dal 12 Gennaio al 10 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

**LUNARE**

**LUNA IN SAGITTARIO**  
(dal 11 Gennaio al 9 Febbraio)

**SEMINE E RACCOLTI**

## PA152 Lunario

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldada

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.



# PA100 San Pio

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali

Retrostampato

**GENNAIO**

*Noni come piccole api operanti, in ogni suo giorno nel tuo vivere altro che miseri e poveri. Da questa terra una terra piena di defezioni, di poveri, di emarginati.*

1 LUN	San Pio	San 1
2 MAR	San Pio	1.962
3 MER	San Pio	1.962
4 GIO	San Pio	1.962
5 VEN	San Pio	1.962
6 SAB	San Pio	1.962
7 DOM	San Pio	1.962
8 LUN	San Pio	San 2
9 MAR	San Pio	1.962
10 MER	San Pio	1.962
11 GIO	San Pio	1.962
12 VEN	San Pio	1.962
13 SAB	San Pio	1.962
14 DOM	San Pio	1.962
15 LUN	San Pio	1.962
16 MAR	San Pio	1.962
17 MER	San Pio	1.962
18 GIO	San Pio	1.962
19 VEN	San Pio	1.962
20 SAB	San Pio	1.962
21 DOM	San Pio	1.962
22 LUN	San Pio	1.962
23 MAR	San Pio	1.962
24 MER	San Pio	1.962
25 GIO	San Pio	1.962
26 VEN	San Pio	1.962
27 SAB	San Pio	1.962
28 DOM	San Pio	1.962
29 LUN	San Pio	1.962
30 MAR	San Pio	1.962
31 MER	San Pio	1.962

**2024**

DICEMBRE 2023						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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 2024						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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			

## San Pio da Pietrelcina

### L'infanzia e la vocazione

Il 23 maggio 1887 nasce a Pietrelcina, provincia e diocesi di Benevento, il quarto figlio di Clelia Fortunata e Maria Giuseppa De Simone. Il giorno seguente viene battezzato col nome di Francesco.

Senza la vocazione religiosa a cinque anni, quando promise di dedicarsi per sempre al Signore.

A quella stessa età già si sottopone a dure penitenze, rifiutando dagli attacchi dei divertimenti e consolato da vari e colossali apparecchi.

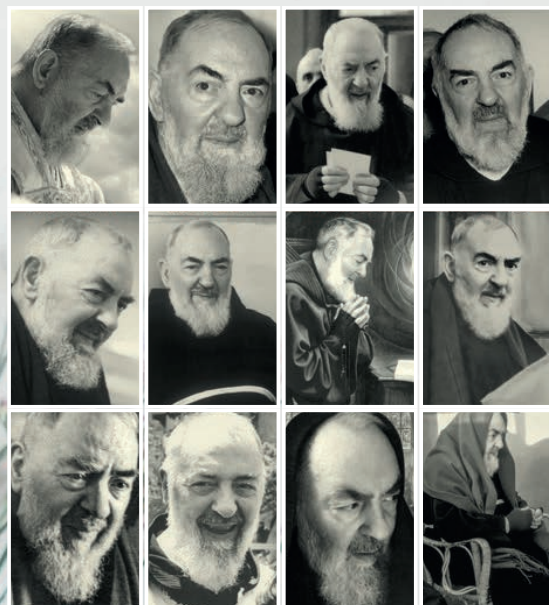
Per farlo studiare e per mantenerlo la famiglia lo fa venire a Pietrelcina non basta e paghi. Nel frattempo, la scuola di Francesco si dilata con chiarezza. Vuole diventare «frate» ma la madre, ma nel momento del Compianto non si sente più disposta. I parenti e amici tentano invano di convincerlo e presenta con qualche altra famiglia religiosa. Finalmente un giorno, il 21 gennaio 1903 l'abate Gregorio Maria nel nome del superiore della Provincia trapianta da Sant'Angelo di Puglia, monastero di San'Antonio e Padre Pio a Montecorvone, sempre in provincia di Benevento, a pochi chilometri da Pietrelcina.

Yves' abito, da novizio, il 21 gennaio vacante e prende il nome di Fra Pio. Fortunatamente dopo una settimana la professione terminata dal testo che conferisce definitivamente a Sant'Elia a Fasola, vicino a Campitello, il 27 gennaio del 1903.

Più volte, per motivi di salute, il giovane frate è costretto a lasciare il convento e gli studi. Invece gli ammalato di tornare a Pietrelcina per rimanere fra il paese nativo. In effetti qui i sintomi si attenuano, ma non può le ragioni spietate degli uomini di chiesa.

### Atto di affidamento a San Pio

O glorioso San Pio da Pietrelcina,  
tu che sei il Santo di questo nuovo millennio,  
tu che sei nostro amico,  
consolatore delle nostre anime, aiuto ai noi peccatori,  
che per la tua sofferenza  
comprendi benissimo i tate le nostre sofferenze,  
a te affidiamo le richieste di bene per noi e per i nostri cari;  
a te affidiamo il nostro spirito  
per renderlo capace di sopportare  
tutte le pene che abbiamo nel cuore;  
a te affidiamo la supplica di presentare  
le nostre anime alla Vergine delle Grazie  
per ottenere dal Signore l'eterna salvezza;  
a te affidiamo la nostra richiesta di intercessione  
per ottenere dalla Bontà divina la grazia  
che ardentemente desideriamo.  
Accogli sotto la tua protezione,  
difendici dalle insidie del maligno  
e soprattutto intercedi presso l'Altissimo  
perché col perdono dei nostri peccati diventiamo  
perseveranti nelle vie del bene.



## PA100 San Pio

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

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.



# PA091 Ecologia

formato 29x47 cm ca



Festività Internazionali

Retrostampato

## Il Calendario dell'ecologia GENNAIO



**Emergenza idrica: scarsità d'acqua**  
L'acqua è abbondante nel nostro pianeta, copre il 70% della superficie, ma solo il 2,5% di questa è dolce, e se escludiamo il ghiaccio ai poli ne resta meno dell'1%. Di questo 1% solo lo 0,1 è destinato al consumo umano. Questa disponibilità d'acqua viene oggi influenzata dai cambiamenti climatici in corso, che stanno modificando la struttura ecologica del nostro pianeta, incidendo sui suoi fattori climatici primari come temperatura e umidità, sia su quelli stagionali, che su quelli annuali.

**1 Lunedì** 1-365  
Maria Madre di Dio - Capodanno

**2 Martedì** 2-364  
ss. Basilio e Gregorio

**3 Mercoledì** 3-363  
s. Genoveffa

**4 Giovedì** 4-362  
ss. Ermete e Caio

**5 Venerdì** 5-361  
s. Arnella

**6 Sabato** 6-360  
Epifania di N.S.

**7 Domenica** 7-359  
Battesimo di Gesù

**8 Lunedì** 8-358  
s. Massimo

**9 Martedì** 9-357  
s. Giuliano

**10 Mercoledì** 10-356  
s. Aldo

**11 Giovedì** 11-355  
s. Igino

**12 Venerdì** 12-354  
s. Coste

**13 Sabato** 13-353  
s. Ilario

**14 Domenica** 14-352  
s. Felice

**15 Lunedì** 15-351  
s. Mauro

**16 Martedì** 16-350  
s. Marcellino

**17 Mercoledì** 17-349  
s. Antonio abate

**18 Giovedì** 18-348  
s. Liberata

**19 Venerdì** 19-347  
s. Mario

**20 Sabato** 20-346  
ss. Sebastiano e Fabiano

**21 Domenica** 21-345  
s. Agnese

**22 Lunedì** 22-344  
s. Vicerio

**23 Martedì** 23-343  
s. Emerenziana

**24 Mercoledì** 24-342  
s. Francesco di Sales

**25 Giovedì** 25-341  
Conversione di s. Paolo

**26 Venerdì** 26-340  
ss. Tito e Timoteo

**27 Sabato** 27-339  
s. Angela Merici

**28 Domenica** 28-338  
s. Tommaso d'Aquino

**29 Lunedì** 29-337  
s. Costanzo

**30 Martedì** 30-336  
s. Martina

**31 Mercoledì** 31-335  
s. Giovanni Bosco

DICEMBRE 2023							GENNAIO 2024						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28

**2024**

### L'ACQUA POTABILE UNA RISORSA INDISPENSABILE E UN DIRITTO

Cos'è l'acqua potabile? È l'acqua che possiamo bere senza rischi per la nostra salute. È l'acqua che è stata trattata e depurata per renderla sicura e sana. È l'acqua che è distribuita in modo equo e accessibile a tutti.

**COSA FARE PER USARE E TRATTARE MEGLIO L'ACQUA**

Se si riuscisse a riconoscere, anche per legge e in tutto il mondo, che l'acqua è un bene comune preziosissimo ed irrinunciabile, da tutelare, un patrimonio dell'umanità e non una merce da cui trarre profitto a qualsiasi costo, allora sarebbe un bene per tutti. Sarebbe un bene che ci aiuterebbe a prendere coscienza della nostra responsabilità nei confronti dell'acqua e a farci carico di essa.

Scegli l'acqua del rubinetto invece che quella in bottiglia. Preferisci l'utilizzo della doccia al bagno in vasca e chiudi il rubinetto dell'acqua mentre ti lavi i denti o fai la barba. Realizza l'acqua del lavaggio delle verdure o della cottura della pasta per innaffiare le piante. Riduci l'uso della plastica, in particolare quella monouso e per il confezionamento di alimenti (le microplastiche contaminano l'acqua e di conseguenza la catena alimentare). Impegnati a far crescere con responsabilità la filiera e il risparmio di questo prezioso e unico risorsa.

**Emergenza idrica: scarsità d'acqua**

**Perché la temperatura è ghiaccia? Perché gli sci?**

**Risparmio nell'uso della plastica**

**Le fonti di energia rinnovabile**

**Che cosa sono i cambiamenti climatici?**

**La nuova forma di mobilità**

**Biodiversità, biodiversità, insieme**

**La principale forma di inquinamento**

**Come diventare un cittadino sostenibile?**

**ECO**

**La qualità dell'aria in città e nei luoghi di lavoro**

**L'importanza del riciclo**

PA091 Ecologia  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.

# PA115 4 stagioni

formato  
29x47 cm ca



Retrostampato

Festività  
Internazionali

**GENNAIO**

<b>1 LUNEDÌ</b> 1-265 Maria Madre di Dio - Capodanno <b>Seri. 1</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> 17-349 s. Antonio abate
<b>2 MARTEDÌ</b> 2-284 ss. Basilio e Gregorio	<b>GIOVEDÌ</b> 18-348 s. Liberato
<b>3 MERCOLEDÌ</b> 3-383 s. Gervasio	<b>VENERDÌ</b> 19-347 s. Maria
<b>4 GIOVEDÌ</b> 4-357 ss. Ermelinda e Colo	<b>SABATO</b> 20-346 ss. Sebastiano e Fabiano
<b>5 VENERDÌ</b> 5-381 s. Amalia	<b>DOMENICA</b> 21-345 s. Agnese
<b>6 SABATO</b> 6-360 Epifania di N.S.	<b>LUNEDÌ</b> 22-344 s. Vincenzo
<b>7 DOMENICA</b> 7-358 Battesimo di Gesù	<b>MARTEDÌ</b> 23-343 s. Emerenziano
<b>8 LUNEDÌ</b> 8-356 s. Massimo <b>Seri. 2</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> 24-342 s. Francesco di Sales
<b>9 MARTEDÌ</b> 9-357 s. Giuliano	<b>GIOVEDÌ</b> 25-341 Conversione di s. Paolo
<b>10 MERCOLEDÌ</b> 10-354 s. Albino	<b>VENERDÌ</b> 26-340 ss. Tito e Timoteo
<b>11 GIOVEDÌ</b> 11-355 s. Sgino	<b>SABATO</b> 27-339 s. Angiola Marici
<b>12 VENERDÌ</b> 12-354 s. Cesario	<b>DOMENICA</b> 28-338 s. Tommaso d'Aquino
<b>13 SABATO</b> 13-353 s. Ilario	<b>LUNEDÌ</b> 29-337 s. Costanzo
<b>14 DOMENICA</b> 14-353 s. Felice	<b>MARTEDÌ</b> 30-336 s. Martina
<b>15 LUNEDÌ</b> 15-351 s. Minerva <b>Seri. 3</b>	<b>MERCOLEDÌ</b> 31-335 s. Ciriaco e Dioniso
<b>16 MARTEDÌ</b> 16-350 s. Marcello	

**2024**

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

**2024**

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

**INVERNO GENNAIO**

IL PERIODO PIÙ FREDDO

I GIORNI DELLA MERLA

COSA SEMINARE A GENNAIO

SEGNO ZODIACALE DI GENNAIO



**PA115** Quattro stagioni  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldada

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

**€ 1,48 cad.**

# PA108 Cani e gatti

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali

Retrostampato



**GENNAIO 2024**

1 LUN 1 gennaio (Sant'Antonio) 1.1.24

2 MAR 2 marzo (Sant'Antonio) 2.3.24

3 MER 3 marzo (Sant'Antonio) 3.3.24

4 GIO 4 aprile (Sant'Antonio) 4.4.24

5 VEN 5 aprile (Sant'Antonio) 5.4.24

6 SAB 6 aprile (Sant'Antonio) 6.4.24

7 DOM 7 aprile (Sant'Antonio) 7.4.24

8 LUN 8 aprile (Sant'Antonio) 8.4.24

9 MAR 9 aprile (Sant'Antonio) 9.4.24

10 MER 10 aprile (Sant'Antonio) 10.4.24

11 GIO 11 aprile (Sant'Antonio) 11.4.24

12 VEN 12 aprile (Sant'Antonio) 12.4.24

13 SAB 13 aprile (Sant'Antonio) 13.4.24

14 DOM 14 aprile (Sant'Antonio) 14.4.24

15 LUN 15 aprile (Sant'Antonio) 15.4.24

16 MAR 16 aprile (Sant'Antonio) 16.4.24

17 MER 17 aprile (Sant'Antonio) 17.4.24

18 GIO 18 aprile (Sant'Antonio) 18.4.24

19 VEN 19 aprile (Sant'Antonio) 19.4.24

20 SAB 20 aprile (Sant'Antonio) 20.4.24

21 DOM 21 aprile (Sant'Antonio) 21.4.24

22 LUN 22 aprile (Sant'Antonio) 22.4.24

23 MAR 23 aprile (Sant'Antonio) 23.4.24

24 MER 24 aprile (Sant'Antonio) 24.4.24

25 GIO 25 aprile (Sant'Antonio) 25.4.24

26 VEN 26 aprile (Sant'Antonio) 26.4.24

27 SAB 27 aprile (Sant'Antonio) 27.4.24

28 DOM 28 aprile (Sant'Antonio) 28.4.24

29 LUN 29 aprile (Sant'Antonio) 29.4.24

30 MAR 30 aprile (Sant'Antonio) 30.4.24

31 MER 31 aprile (Sant'Antonio) 31.4.24

**IL SOLE E LA LUNA**

SOLE TRAMONTA: 11.12.23 ore 16.52, 12.12.23 ore 16.50, 13.12.23 ore 16.48, 14.12.23 ore 16.46, 15.12.23 ore 16.44, 16.12.23 ore 16.42, 17.12.23 ore 16.40, 18.12.23 ore 16.38, 19.12.23 ore 16.36, 20.12.23 ore 16.34, 21.12.23 ore 16.32, 22.12.23 ore 16.30, 23.12.23 ore 16.28, 24.12.23 ore 16.26, 25.12.23 ore 16.24, 26.12.23 ore 16.22, 27.12.23 ore 16.20, 28.12.23 ore 16.18, 29.12.23 ore 16.16, 30.12.23 ore 16.14, 31.12.23 ore 16.12.

LUNA TRAMONTA: 1.1.24 ore 16.10, 2.1.24 ore 16.08, 3.1.24 ore 16.06, 4.1.24 ore 16.04, 5.1.24 ore 16.02, 6.1.24 ore 16.00, 7.1.24 ore 15.58, 8.1.24 ore 15.56, 9.1.24 ore 15.54, 10.1.24 ore 15.52, 11.1.24 ore 15.50, 12.1.24 ore 15.48, 13.1.24 ore 15.46, 14.1.24 ore 15.44, 15.1.24 ore 15.42, 16.1.24 ore 15.40, 17.1.24 ore 15.38, 18.1.24 ore 15.36, 19.1.24 ore 15.34, 20.1.24 ore 15.32, 21.1.24 ore 15.30, 22.1.24 ore 15.28, 23.1.24 ore 15.26, 24.1.24 ore 15.24, 25.1.24 ore 15.22, 26.1.24 ore 15.20, 27.1.24 ore 15.18, 28.1.24 ore 15.16, 29.1.24 ore 15.14, 30.1.24 ore 15.12, 31.1.24 ore 15.10.

**QUANTO C'È DA SAPERE SULLE VACCINAZIONI DEL CANE**



**PERCHÉ È IMPORTANTE VACCINARE IL CANE?**

I vaccini aiutano a prevenire il sistema immunitario del cane e a difenderlo dai possibili rischi di organismi patogeni e vaccini contenenti virus. Che vivono gli organismi patogeni nel sistema immunitario ma in modo non dannoso. Lo scopo dei vaccini per cani sia curare che adattare il cane a situazioni favorevoli e sistema immunitario ricambiando l'organismo gli organismi presenti in questo modo, se un cane viene esposto alle varie malattie, il suo sistema immunitario le ricompone e quindi sarà pronto a combattere o almeno a ridurre gli effetti. I benefici della vaccinazione superano di gran lunga qualsiasi rischio. La reazione avversa ai vaccini per cani sono rare.

**I VACCINI OBBLIGATORI**

Rabbia canina, Canicola canina, Leishmania, Parvovirus, Rotavirus.

**I VACCINI FACOLTATIVI**

Difterite, Influenza canina, Morbillo canino, Leishmania.

**QUANDO INIZIARE LE VACCINAZIONI**

In genere, un cucciolo riceve i primi vaccini di solito tra le 6 - 10 settimane per poi continuare ogni tre settimane fino a circa quattro mesi quando ricomincia il primo vaccino per le malattie infettive. In genere, molto probabilmente ricomincerà ad essere attenti al latte materno durante l'allattamento. Dopo che il cucciolo è stato svezzato il latte materno, si dovrebbero iniziare le vaccinazioni.

**PROGRAMMA DI VACCINAZIONE**

6-10 settimane: Difterite, Canicola canina.  
 11-14 settimane: Difterite, Leishmania, Influenza canina, Morbillo canino, Leishmania.  
 15-16 settimane: Difterite, Leishmania, Influenza canina, Morbillo canino, Leishmania.



## PA108 Cani e gatti

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.



# PA103 Fiori

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali

Retrostampato

## GENNAIO 2024

CAPRICORNO 22/12 - 20/1

1 LUN	San Valentino	14.000
2 MAR	San Giuseppe	1.500
3 MER	San Gennaro	3.500
4 GIO	San Gennaro	4.500
5 VEN	San Gennaro	8.000
6 SAB	San Gennaro	4.500
7 DOM	San Gennaro	5.000
8 LUN	San Gennaro	8.000
9 MAR	San Gennaro	8.000
10 MER	San Gennaro	10.000
11 GIO	San Gennaro	10.000
12 VEN	San Gennaro	10.000
13 SAB	San Gennaro	10.000
14 DOM	San Gennaro	14.000
15 LUN	San Gennaro	10.000
16 MAR	San Gennaro	10.000
17 MER	San Gennaro	10.000
18 GIO	San Gennaro	10.000
19 VEN	San Gennaro	10.000
20 SAB	San Gennaro	10.000
21 DOM	San Gennaro	14.000
22 LUN	San Gennaro	10.000
23 MAR	San Gennaro	10.000
24 MER	San Gennaro	10.000
25 GIO	San Gennaro	10.000
26 VEN	San Gennaro	10.000
27 SAB	San Gennaro	10.000
28 DOM	San Gennaro	10.000
29 LUN	San Gennaro	10.000
30 MAR	San Gennaro	10.000
31 MER	San Gennaro	10.000

**DICEMBRE 2023**

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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 2024**

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

**IL SOLE E LA LUNA**

SOLE: 4.39, 4.39, 4.39, 4.39, 4.39, 4.39, 4.39  
LUNA: 4.39, 4.39, 4.39, 4.39, 4.39, 4.39, 4.39

### Bouquet da sposa: fiori e idee per la tua composizione.

Non chiamato semplice mazzo di fiori, il bouquet da sposa è molto, molto di più! Questo importante nel matrimonio, il bouquet può ispirare diversi significati a seconda di fiori che vengono scelti per comporre.

#### Bouquet di rose

Per questo bouquet è caratteristico alla scoperta dei migliori fiori per bouquet da sposa sono le rose. Le parole della sposa, un bouquet di rose per celebrare l'indimenticabile momento più importante, la vita, ha scelto il primo di colore. E così ha scelto un bouquet di rose che sono sempre, quando si parla di amore, di amore, di amore. Il bouquet di rose, il più romantico di tutti, è il bouquet che tutti gli altri bouquet hanno preso come modello.

#### Bouquet colorato

Questo bouquet grande e pieno è un bouquet per chi ama il colore e il romanticismo. È un bouquet che è un bouquet di fiori di tutti i colori. È un bouquet che è un bouquet di fiori di tutti i colori. È un bouquet che è un bouquet di fiori di tutti i colori.

#### Bouquet di margherite

Questo bouquet è un bouquet di fiori di tutti i colori. È un bouquet che è un bouquet di fiori di tutti i colori. È un bouquet che è un bouquet di fiori di tutti i colori.

#### Bouquet di peonie

Questo bouquet è un bouquet di fiori di tutti i colori. È un bouquet che è un bouquet di fiori di tutti i colori. È un bouquet che è un bouquet di fiori di tutti i colori.



## PA103 Fiori

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100



€ 1,48 cad.

# PA105 Favole

formato 29x47 cm ca

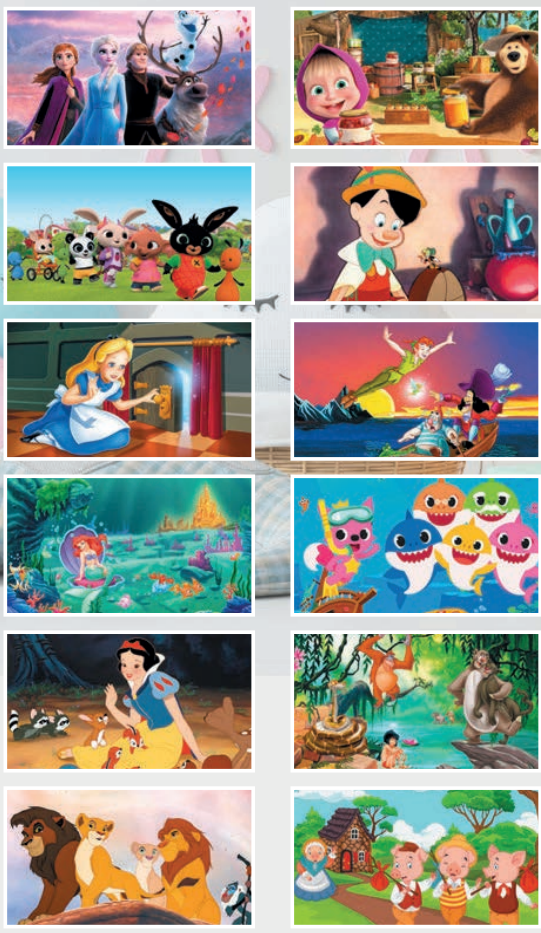


Festività Internazionali

<b>1 LUN</b> Santi: Stefano di Bisogna e Cirillo	1.948	<b>17 MER</b> Santi: Felice e Adelfo	19.349
<b>2 MAR</b> Santi: Silvestro e Gregorio	2.944	<b>18 GIO</b> Santi: Felice e Adelfo	19.349
<b>3 MER</b> Santi: Gerardo	3.940	<b>19 VEN</b> Santi: Felice e Adelfo	19.349
<b>4 GIO</b> Santi: Cirillo e Gerardo	4.936	<b>20 SAB</b> Santi: Felice e Adelfo	20.345
<b>5 VEN</b> Santi: Cirillo e Gerardo	5.932	<b>21 DOM</b> Santi: Felice e Adelfo	21.341
<b>6 SAB</b> Santi: Cirillo e Gerardo	6.928	<b>22 LUN</b> Santi: Felice e Adelfo	22.337
<b>7 DOM</b> Santi: Cirillo e Gerardo	7.924	<b>23 MAR</b> Santi: Felice e Adelfo	23.333
<b>8 LUN</b> Santi: Cirillo e Gerardo	8.920	<b>24 MER</b> Santi: Felice e Adelfo	24.329
<b>9 MAR</b> Santi: Cirillo e Gerardo	9.916	<b>25 GIO</b> Santi: Felice e Adelfo	25.325
<b>10 MER</b> Santi: Cirillo e Gerardo	10.912	<b>26 VEN</b> Santi: Felice e Adelfo	26.321
<b>11 GIO</b> Santi: Cirillo e Gerardo	11.908	<b>27 SAB</b> Santi: Felice e Adelfo	27.317
<b>12 VEN</b> Santi: Cirillo e Gerardo	12.904	<b>28 DOM</b> Santi: Felice e Adelfo	28.313
<b>13 SAB</b> Santi: Cirillo e Gerardo	13.900	<b>29 LUN</b> Santi: Felice e Adelfo	29.309
<b>14 DOM</b> Santi: Cirillo e Gerardo	14.896	<b>30 MAR</b> Santi: Felice e Adelfo	30.305
<b>15 LUN</b> Santi: Cirillo e Gerardo	15.892	<b>31 MER</b> Santi: Felice e Adelfo	31.301
<b>16 MAR</b> Santi: Cirillo e Gerardo	16.888		

## Retrostampato

È una delle più belle e più belle storie di fratelli. In un regno magico, Elsa e Anna sono le sorelle di un re. Elsa ha il dono di controllare il ghiaccio, ma per un errore di destino, si isola e si trasforma in una creatura di ghiaccio. Anna, invece, è una ragazza normale, ma è innamorata di un principe. Il loro amore è il segreto per salvare il regno e riportare Elsa a casa.



## PA105 Favole

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.

# PA114 Cabala

formato  
29x47 cm ca



Festività  
Internazionali

## GENNAIO 2024

<b>1 LUNEDI</b> 1-355 Maria Madre di Dio - Capotiano	 1. Italia	 2. La bambina a piccerella	<b>17 MERCOLEDI</b> 17-349 s. Antonio abate
<b>2 MARTEDI</b> 2-354 ss. Basilio e Gregorio	 3. La galla e l'arza	 4. Il maiale o puerco	<b>18 GIOVEDI</b> 18-348 s. Liberato
<b>3 MERCOLEDI</b> 3-387 s. Gerovetta	 5. La mano a muso	 6. La cosa che guarda in bene (che) ca guarda l'etera	<b>19 VENERDI</b> 19-347 s. Maria
<b>4 GIOVEDI</b> 4-352 ss. Ernesto e Cao	 7. Il vasis	 8. La Madonna e Madonna	<b>20 SABATO</b> 20-346 ss. Sebastiano e Fabiano
<b>5 VENERDI</b> 5-351 s. Annalia	<b>6 SABATO</b> 6-350 Epifania di N.S.		<b>21 DOMENICA</b> 21-341 s. Agnese
<b>7 DOMENICA</b> 7-383 Battesimo di Gesù			<b>22 LUNEDI</b> 22-341 s. Vincenzu
<b>8 LUNEDI</b> 8-358 s. Massimo			<b>23 MARTEDI</b> 23-341 s. Ennenziatore
<b>9 MARTEDI</b> 9-357 s. Giuliano			<b>24 MERCOLEDI</b> 24-342 s. Francesco di Sales
<b>10 MERCOLEDI</b> 10-356 s. Abbe			<b>25 GIOVEDI</b> 25-341 Conversione di s. Paolo
<b>11 GIOVEDI</b> 11-355 s. Ignio			<b>26 VENERDI</b> 26-340 ss. Tito e Terentio
<b>12 VENERDI</b> 12-354 s. Circa			<b>27 SABATO</b> 27-339 s. Angiola Maria
<b>13 SABATO</b> 13-353 s. Bano			<b>28 DOMENICA</b> 28-338 s. Tommaso d'Aquino
<b>14 DOMENICA</b> 14-352 s. Filice			<b>29 LUNEDI</b> 29-337 s. Costanzo
<b>15 LUNEDI</b> 15-351 s. Mauro			<b>30 MARTEDI</b> 30-336 s. Martino
<b>16 MARTEDI</b> 16-350 s. Marcello			<b>31 MERCOLEDI</b> 31-335 s. Giovanni Bosco

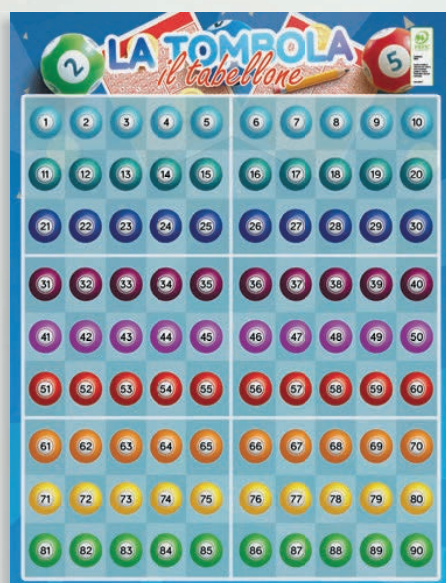
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

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

L'IMPOSTA DI PUBBLICITA' NEL RISPECTO DEL REGOLAMENTO LOCALE, E' A CARICO DI CHI LEADERE IN PUBBLICAZIONE



Ritaglia cartelle e tabellone stampati sul retro



## PA114 Cabala

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldada

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.

# PA162 Auto sportive

formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali



<b>1 LUN</b> Maria Maddalena di Dio - Capodanno	4.065 09:30-10:00	<b>17 MER</b> s. Antonio abate	17.040
<b>2 MAR</b> s. Basilio e Gregorio	2.364	<b>18 GIO</b> s. Liberata	16.020
<b>3 MER</b> s. Concetta	3.993	<b>19 VEN</b> s. Marco	16.307
<b>4 GIO</b> s. Ermete e Cato	4.852	<b>20 SAB</b> s. Sebastiano e Fabiano	20.098
<b>5 VEN</b> s. Annetta	6.281	<b>21 DOM</b> s. Agnese	21.200
<b>6 SAB</b> Epifania di N.S.	8.260	<b>22 LUN</b> s. Vincenz.	22.044
<b>7 DOM</b> Ratoneo di Gelo	1.059	<b>23 MAR</b> s. Ciriacotta	23.493
<b>8 LUN</b> s. Maurizio	3.938	<b>24 MER</b> s. Francesco di Sales	24.902
<b>9 MAR</b> s. Giuliano	5.027	<b>25 GIO</b> Conversione di s. Paolo	25.261
<b>10 MER</b> s. Anic.	10.200	<b>26 VEN</b> s. Teodoro	26.081
<b>11 GIO</b> s. Ign.	11.200	<b>27 SAB</b> s. Angela Merz	27.038
<b>12 VEN</b> s. Costantino	12.024	<b>28 DOM</b> s. Tommaso d'Aquino	28.038
<b>13 SAB</b> s. Siro	13.033	<b>29 LUN</b> s. Costantino	29.027
<b>14 DOM</b> Evan.	14.022	<b>30 MAR</b> s. Costantino	30.020
<b>15 LUN</b> s. Mauro	15.021	<b>31 MER</b> s. Giovanni Battista	31.020
<b>16 MAR</b> s. Marcello	16.020		

gen  
io  
na  
2024

**DICEMBRE 2023**

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

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

**FEBBRAIO 2024**

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



**PA162 Auto sportive**  
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100



**€ 1,48 cad.**



# Ferrari

## INDOLE SELVAGGIA E DESIGN ECCELSO

La Casa di Maranello, con il Nuovo SUV Ferrari Purosangue, introduce una sua interpretazione particolare e si distacca da tutte le concorrenti, proponendo una vettura di questo tipo con i migliori pregi angoli ed altissime prestazioni, dal design dinamico ed eccezionale e dotata di un potente propulsore V12 aspiro, in posizione anteriore, come da migliore tradizione della Casa del Cavallino Rampante. La Ferrari Purosangue di cavaliere ha ben 725 dollari dell'un propulsore a dodici cilindri con architettura a V e angolo tra le bancate di 65°. Ferrari Purosangue V12 raggiunge la velocità massima di 310 Km/h. Questo potentissimo crossover è dotato di un motore che permette un'accelerazione da 0 a 100 Km/h in soli 2,3 secondi, ce ne vogliono 10,4 per arrivare a 200 Km/h. Il tutto si ottiene grazie ad una trazione integrale a 4 ruote, permanente, con cambio automatico a 8 rapporti in posizione Trasversale (orizzontale) ed un cambio automatico classico con convertitore di coppia dedicato solo alla trazione delle ruote anteriori che prende potenza dalla parte anteriore del propulsore.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 473 l  
Capacità serbatoio: 100 l  
Lunghezza: 497 cm  
Larghezza: 202 cm  
Altezza: 158 cm  
Passo: 301 cm

### MOTORE

Motore: V12  
Cilindrata: 6496 cc  
Potenza max/regime: 725 CV  
Numero giri/min: 7350  
Coppia massima: 714 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 310 km/h  
Accelerazione 0-100: 2,3 sec  
Consumo medio: n.d.

## Ferrari

### INDOLE SELVAGGIA E DESIGN ECCELSO

La Casa di Maranello, con il Nuovo SUV Ferrari Purosangue, introduce una sua interpretazione particolare e si distacca da tutte le concorrenti, proponendo una vettura di questo tipo con i migliori pregi angoli ed altissime prestazioni, dal design dinamico ed eccezionale e dotata di un potente propulsore V12 aspiro, in posizione anteriore, come da migliore tradizione della Casa del Cavallino Rampante. La Ferrari Purosangue di cavaliere ha ben 725 dollari dell'un propulsore a dodici cilindri con architettura a V e angolo tra le bancate di 65°. Ferrari Purosangue V12 raggiunge la velocità massima di 310 Km/h. Questo potentissimo crossover è dotato di un motore che permette un'accelerazione da 0 a 100 Km/h in soli 2,3 secondi, ce ne vogliono 10,4 per arrivare a 200 Km/h. Il tutto si ottiene grazie ad una trazione integrale a 4 ruote, permanente, con cambio automatico a 8 rapporti in posizione Trasversale (orizzontale) ed un cambio automatico classico con convertitore di coppia dedicato solo alla trazione delle ruote anteriori che prende potenza dalla parte anteriore del propulsore.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 473 l  
Capacità serbatoio: 100 l  
Lunghezza: 497 cm  
Larghezza: 202 cm  
Altezza: 158 cm  
Passo: 301 cm

### MOTORE

Motore: V12  
Cilindrata: 6496 cc  
Potenza max/regime: 725 CV  
Numero giri/min: 7350  
Coppia massima: 714 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 310 km/h  
Accelerazione 0-100: 2,3 sec  
Consumo medio: n.d.

## Audi

### EDIZIONE FINALE PER LA RS

La Audi RS3, la più veloce e potente berlina di 5 porte del mondo, è tornata ad essere la più sportiva ed alta tecnologia berlina di 5 porte del mondo. La RS3 è equipaggiata con un motore V6 TFSI da 295 CV e 440 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 3,8 secondi e la velocità massima di 265 km/h. La RS3 è equipaggiata con la nuova Audi Sport S trazione integrale permanente quattro ruote, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La RS3 è equipaggiata con la nuova Audi Sport S trazione integrale permanente quattro ruote, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### MOTORE

Motore: V6  
Cilindrata: 295 CV  
Potenza max/regime: 295 CV  
Numero giri/min: 7200  
Coppia massima: 440 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 7

### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: 55 l  
Lunghezza: 466 cm  
Larghezza: 190 cm  
Altezza: 144 cm  
Passo: 279 cm

### PRESTAZIONI

Velocità max: 265 km/h  
Accelerazione 0-100: 3,8 sec  
Consumo medio: 9,2 l/100 km

## Lamborghini

### UN MOTORE V10 DA URLIO

La Lamborghini Huracán è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V10 da 610 CV e 660 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 2,2 secondi e la velocità massima di 320 km/h. La Huracán è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La Huracán è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 200 l  
Capacità serbatoio: 65 l  
Lunghezza: 464 cm  
Larghezza: 190 cm  
Altezza: 125 cm  
Passo: 271 cm

### MOTORE

Motore: V10  
Cilindrata: 610 CV  
Potenza max/regime: 610 CV  
Numero giri/min: 8200  
Coppia massima: 660 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 320 km/h  
Accelerazione 0-100: 2,2 sec  
Consumo medio: 16,1 l/100 km

## BMW

### LA PIÙ VELOCE DELLA STORIA

La BMW Serie 3 è la berlina di 5 porte più veloce del mondo. È equipaggiata con un motore V6 da 355 CV e 530 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 3,7 secondi e la velocità massima di 250 km/h. La Serie 3 è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La Serie 3 è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### MOTORE

Motore: V6  
Cilindrata: 355 CV  
Potenza max/regime: 355 CV  
Numero giri/min: 6500  
Coppia massima: 530 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: 60 l  
Lunghezza: 470 cm  
Larghezza: 188 cm  
Altezza: 145 cm  
Passo: 294 cm

### PRESTAZIONI

Velocità max: 250 km/h  
Accelerazione 0-100: 3,7 sec  
Consumo medio: 6,5 l/100 km

## Audi

### UNA BELVA PER LA PISTA

La Audi RS5 è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V8 da 450 CV e 600 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 3,7 secondi e la velocità massima di 280 km/h. La RS5 è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La RS5 è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: 65 l  
Lunghezza: 464 cm  
Larghezza: 190 cm  
Altezza: 144 cm  
Passo: 279 cm

### MOTORE

Motore: V8  
Cilindrata: 450 CV  
Potenza max/regime: 450 CV  
Numero giri/min: 6000  
Coppia massima: 600 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 280 km/h  
Accelerazione 0-100: 3,7 sec  
Consumo medio: 10,9 l/100 km

## Porsche

### PORSCHE SCRIVE LA PROPRIA STORIA

La Porsche Taycan è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore elettrico da 670 CV e 750 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 2,9 secondi e la velocità massima di 260 km/h. La Taycan è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La Taycan è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: n.d.  
Lunghezza: 480 cm  
Larghezza: 195 cm  
Altezza: 140 cm  
Passo: 295 cm

### MOTORE

Motore: Elettrico  
Cilindrata: 670 CV  
Potenza max/regime: 670 CV  
Numero giri/min: n.d.  
Coppia massima: 750 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: n.d.  
Marce: n.d.

### PRESTAZIONI

Velocità max: 260 km/h  
Accelerazione 0-100: 2,9 sec  
Consumo medio: n.d.

## Aston Martin

### 700 CV A CIELO APERTO

La Aston Martin DBX è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V12 da 700 CV e 660 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 3,2 secondi e la velocità massima di 305 km/h. La DBX è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La DBX è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: 95 l  
Lunghezza: 505 cm  
Larghezza: 205 cm  
Altezza: 155 cm  
Passo: 305 cm

### MOTORE

Motore: V12  
Cilindrata: 700 CV  
Potenza max/regime: 700 CV  
Numero giri/min: 6000  
Coppia massima: 660 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 305 km/h  
Accelerazione 0-100: 3,2 sec  
Consumo medio: 18,8 l/100 km

## Ferrari

### INDOLE SELVAGGIA E DESIGN ECCELSO

La Ferrari Purosangue è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V12 da 725 CV e 714 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 2,3 secondi e la velocità massima di 310 km/h. La Purosangue è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La Purosangue è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 473 l  
Capacità serbatoio: 100 l  
Lunghezza: 497 cm  
Larghezza: 202 cm  
Altezza: 158 cm  
Passo: 301 cm

### MOTORE

Motore: V12  
Cilindrata: 6496 cc  
Potenza max/regime: 725 CV  
Numero giri/min: 7350  
Coppia massima: 714 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 310 km/h  
Accelerazione 0-100: 2,3 sec  
Consumo medio: n.d.

## Lamborghini

### UN MOTORE V10 DA URLIO

La Lamborghini Huracán è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V10 da 610 CV e 660 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 2,2 secondi e la velocità massima di 320 km/h. La Huracán è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La Huracán è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 200 l  
Capacità serbatoio: 65 l  
Lunghezza: 464 cm  
Larghezza: 190 cm  
Altezza: 125 cm  
Passo: 271 cm

### MOTORE

Motore: V10  
Cilindrata: 610 CV  
Potenza max/regime: 610 CV  
Numero giri/min: 8200  
Coppia massima: 660 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 320 km/h  
Accelerazione 0-100: 2,2 sec  
Consumo medio: 16,1 l/100 km

## Porsche

### LA SUV IN CHIAVE SPORTIVA

La Porsche Cayenne è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V8 da 620 CV e 650 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 3,5 secondi e la velocità massima di 280 km/h. La Cayenne è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La Cayenne è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: 95 l  
Lunghezza: 500 cm  
Larghezza: 205 cm  
Altezza: 165 cm  
Passo: 295 cm

### MOTORE

Motore: V8  
Cilindrata: 620 CV  
Potenza max/regime: 620 CV  
Numero giri/min: 6000  
Coppia massima: 650 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 280 km/h  
Accelerazione 0-100: 3,5 sec  
Consumo medio: 16,7 l/100 km

## Maserati

### LA NUOVA GENERAZIONE DI GRANTURISMO

La Maserati MC20 è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V6 da 625 CV e 620 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 2,9 secondi e la velocità massima di 329 km/h. La MC20 è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La MC20 è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: 70 l  
Lunghezza: 465 cm  
Larghezza: 195 cm  
Altezza: 130 cm  
Passo: 275 cm

### MOTORE

Motore: V6  
Cilindrata: 625 CV  
Potenza max/regime: 625 CV  
Numero giri/min: 8000  
Coppia massima: 620 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 329 km/h  
Accelerazione 0-100: 2,9 sec  
Consumo medio: 11,8 l/100 km

## Mercedes-Benz

### 680 CV IBRIDI PER LA CASA

La Mercedes-AMG GT è la berlina di 5 porte più potente del mondo. È equipaggiata con un motore V8 ibrido da 680 CV e 700 Nm, che permette di raggiungere i 0-100 km/h in soli 3,2 secondi e la velocità massima di 305 km/h. La AMG GT è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo. La AMG GT è equipaggiata con la trazione integrale permanente, che ottimizza il ripartimento della trazione e la risposta del veicolo.






### DIMENSIONI

Bagagliaio: 470 l  
Capacità serbatoio: 80 l  
Lunghezza: 470 cm  
Larghezza: 195 cm  
Altezza: 135 cm  
Passo: 295 cm

### MOTORE

Motore: V8  
Cilindrata: 680 CV  
Potenza max/regime: 680 CV  
Numero giri/min: 6500  
Coppia massima: 700 Nm  
Trasmissione: Integrale  
Cambio: DCT  
Marce: 8

### PRESTAZIONI

Velocità max: 305 km/h  
Accelerazione 0-100: 3,2 sec  
Consumo medio: 16,1 l/100 km

# PA160 Nudo lato B



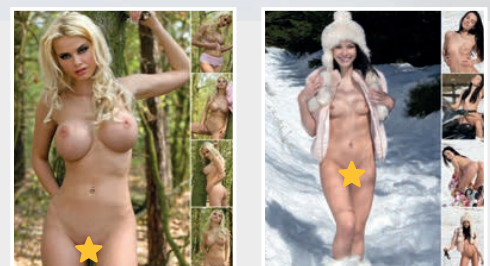
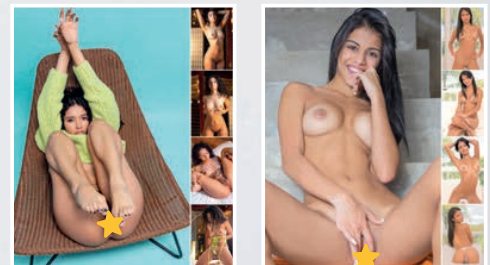
formato  
29x47 cm ca

Festività  
Internazionali

GENNAIO & 2024

Capricorno 2012 2011

01 LUNEDÌ	02 MARTEDÌ	03 MERCOLEDÌ	04 GIOVEDÌ	05 VENERDÌ	06 SABATO
07 DOMENICA	08 LUNEDÌ	09 MARTEDÌ	10 MERCOLEDÌ	11 GIOVEDÌ	12 VENERDÌ
13 SABATO	14 DOMENICA	15 LUNEDÌ	16 MARTEDÌ	17 MERCOLEDÌ	18 GIOVEDÌ
19 VENERDÌ	20 SABATO	21 DOMENICA	22 LUNEDÌ	23 MARTEDÌ	24 MERCOLEDÌ
25 GIOVEDÌ	26 VENERDÌ	27 SABATO	28 DOMENICA	29 LUNEDÌ	30 MARTEDÌ
31 MERCOLEDÌ					

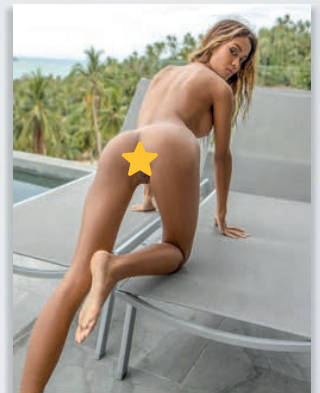


## PA160 Nudo lato B

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

**€ 1,48 cad.**



# PA154 Farmacia



formato 29x47 cm ca

Festività Internazionali

## GENNAIO

### Il Calendario del Farmacista

**1 Lunedì** 1-365  
Maria Madre di Dio - Capotanno

**2 Martedì** 2-364  
ss. Basilio e Gregorio

**3 Mercoledì** 3-363  
s. Genoveffa

**4 Giovedì** 4-362  
ss. Ermete e Calc

**5 Venerdì** 5-361  
s. Amalia

**6 Sabato** 6-360  
Epifania di N.S.

**7 Domenica** 7-359  
Battesimo di Gesù

**8 Lunedì** 8-358  
s. Massimo

**9 Martedì** 9-357  
s. Giuliano

**10 Mercoledì** 10-356  
s. Aido

**11 Giovedì** 11-355  
s. Ignazio

**12 Venerdì** 12-354  
s. Cesia

**13 Sabato** 13-353  
s. Ilario

**14 Domenica** 14-352  
s. Felice

**15 Lunedì** 15-351  
s. Mauro

**16 Martedì** 16-350  
s. Marcellino

**SERVIZI OFFERTI DALLA FARMACIA**

Il farmacista il giorno d'oggi non distribuisce più solo il farmaco, ma fornisce e offre servizi innovativi e considerati al cliente finale. L'offerta di servizi del rapporto, acceso e della qualità riconosciuta, in termini di prevenzione e di monitoraggio della patologia si traduce in un'importante leva competitiva per la farmacia. Per dare evidenza di quello che la farmacia del futuro è in grado di offrire oggi, ve ne presentiamo alcuni.

**FARMACOVIGILANZA** è un sistema che raccoglie tutte le informazioni che emergono su reazioni sospette del farmaco per cercare di stabilire quali sono i giusti rapporti di causa-effetto e di rischio-beneficio.

**PRESTAZIONI PROFESSIONALI:** la farmacia può effettuare il servizio di assistenza integrata a favore dei clienti, mettendo a disposizione operatori specializzati come infermieri e fisioterapisti per eseguire specifiche attività professionali.

**CONTROLLO DEL PESO:** tenere il peso sotto controllo diventa importante per tutte quelle persone che sono affette, anche se altri disturbi quali diabete o tendenza ad avere il colesterolo alto, quindi è importante tenere sotto controllo. A tempo perso con un controllo periodico, con l'aiuto e con il consiglio che il farmacista può offrire, per evitare problemi.

**17 Mercoledì** 17-349  
s. Antonio abate

**18 Giovedì** 18-348  
s. Liberata

**19 Venerdì** 19-347  
s. Mario

**20 Sabato** 20-346  
ss. Sebastiano e Fabiano

**21 Domenica** 21-345  
s. Agostino

**22 Lunedì** 22-344  
s. Vincenzo

**23 Martedì** 23-343  
s. Emerenziana

**24 Mercoledì** 24-342  
s. Francesco di Sales

**25 Giovedì** 25-341  
Conversione di s. Paolo

**26 Venerdì** 26-340  
ss. Tito e Timoteo

**27 Sabato** 27-339  
s. Angela Merici

**28 Domenica** 28-338  
s. Tommaso d'Aquino

**29 Lunedì** 29-337  
s. Costanzo

**30 Martedì** 30-336  
s. Martina

**31 Mercoledì** 31-335  
s. Giovanni Bosco

**DICEMBRE 2023**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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

**2024**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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			

**SERVIZI OFFERTI DALLA FARMACIA**

Il farmacista il giorno d'oggi non distribuisce più solo il farmaco, ma fornisce e offre servizi innovativi e considerati al cliente finale. L'offerta di servizi del rapporto, acceso e della qualità riconosciuta, in termini di prevenzione e di monitoraggio della patologia si traduce in un'importante leva competitiva per la farmacia. Per dare evidenza di quello che la farmacia del futuro è in grado di offrire oggi, ve ne presentiamo alcuni.

**FARMACOVIGILANZA** è un sistema che raccoglie tutte le informazioni che emergono su reazioni sospette del farmaco per cercare di stabilire quali sono i giusti rapporti di causa-effetto e di rischio-beneficio.

**PRESTAZIONI PROFESSIONALI:** la farmacia può effettuare il servizio di assistenza integrata a favore dei clienti, mettendo a disposizione operatori specializzati come infermieri e fisioterapisti per eseguire specifiche attività professionali.

**CONTROLLO DEL PESO:** tenere il peso sotto controllo diventa importante per tutte quelle persone che sono affette, anche se altri disturbi quali diabete o tendenza ad avere il colesterolo alto, quindi è importante tenere sotto controllo. A tempo perso con un controllo periodico, con l'aiuto e con il consiglio che il farmacista può offrire, per evitare problemi.

**SINTOMI DEL SONNO DISTURBATO**

Il sonno è un processo fisiologico che regola il nostro organismo. Un sonno disturbato può essere sintomo di una malattia o di un'alterazione del ritmo circadiano. Le cause possono essere diverse: stress, ansia, depressione, uso di farmaci, disturbi del sonno primari. È importante consultare il medico se il disturbo persiste.

**CHE CONSEGUENZE COMPORTA?**

Un sonno disturbato può portare a conseguenze negative per la salute, come affaticamento, irritabilità, ridotta capacità di concentrazione e aumento del rischio di incidenti. Inoltre, può influenzare il sistema immunitario e la risposta allo stress.

**QUALI SONO LE CAUSE DELL'ACNE?**

L'acne è una malattia infiammatoria della pelle che colpisce principalmente il viso, il petto e le spalle. Le cause sono multifattoriali e includono l'attività delle ghiandole sebacee, l'infiammazione e l'infiammazione batterica.

**LE DIVERSE TIPOLOGIE DI ACNE**

Esistono diverse tipologie di acne: acne comedonica (punti neri e punti bianchi), acne papulopustolosa (pustole e papule), acne cistica (noduli e cisti) e acne conglobata (noduli profondi e dolorosi).

**LE DIVERSE TIPOLOGIE DI ACNE**

Le diverse tipologie di acne richiedono trattamenti specifici. È importante consultare il dermatologo per una diagnosi accurata e un piano di trattamento personalizzato.

**TEST E GESTIONE DELLE ALLERGIE**

Le allergie sono reazioni del sistema immunitario a sostanze estranee (allergeni). I test allergologici aiutano a identificare l'allergene responsabile e a gestire i sintomi.

**QUALI SONO I TIPI DI CISTITE?**

La cistite è un'infezione delle vie urinarie. I tipi più comuni sono la cistite acuta e la cistite ricorrente. Le cause possono essere batteriche o non batteriche.

**COME PREVENIRE LA CISTITE?**

Per prevenire la cistite, è importante bere molta acqua, urinare regolarmente e praticare l'igiene personale.

**CURA DELLA PELLE: ERITEMA SOLARE**

L'eritema solare è un'infiammazione della pelle causata dall'eccessiva esposizione ai raggi UV. I sintomi includono rossore, gonfiore e dolore.

**GLI INTEGRATORI ALIMENTARI**

Gli integratori alimentari possono aiutare a colmare le carenze nutrizionali e migliorare la salute. È importante scegliere prodotti di qualità e consultare il medico.

**LA PEDILOGIA DEL CAPO**

La pedilologia del capo si occupa della cura e della prevenzione delle malattie del cuoio capelluto. Le patologie più comuni sono la forfora e la alopecia.

**TRIMEDI PIÙ EFFICACI**

I trimedi sono farmaci a base di tre principi attivi. Sono utilizzati per il trattamento di diverse patologie, come l'ipertensione e il diabete.

**INTEGRATORI: COMPOSIZIONE**

La composizione degli integratori alimentari varia in base al tipo di integratore. È importante leggere attentamente l'etichetta.

**COME DIAGNOSTICARLA**

La diagnosi di una malattia richiede un'attenta anamnesi e un esame obiettivo. In alcuni casi, possono essere necessari esami di laboratorio.

**DIFFERENTI FORME DI CEFALE**

Le cefalee possono essere classificate in diverse forme: cefalea primaria, cefalea secondaria e cefalea da tensione.

**I SINTOMI DEL MAL DI SCHIENA**

Il mal di schiena è un sintomo comune che può essere causato da diverse cause, come traumi, posture scorrette o degenerazione vertebrale.

**IL RICORSO AGLI ANTIPIRETICI**

Gli antipiretici sono farmaci utilizzati per ridurre la febbre e alleviare il dolore. È importante seguirne attentamente le indicazioni.

**QUALI SONO LE TERAPIE PREVISTE?**

Le terapie per il mal di schiena possono includere farmaci, fisioterapia e cambiamenti di stile di vita.

**TIPOLOGIE DI MAL DI SCHIENA**

Esistono diverse tipologie di mal di schiena: cervicale, toracica e lombare. Ogni tipo richiede un approccio terapeutico specifico.

**ELUSO DEGLI ANTINFAMMATORI**

Gli antinfiammatori sono farmaci utilizzati per ridurre l'infiammazione e alleviare il dolore. È importante utilizzarli con cautela.

## PA154 Farmacia

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata

- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100

€ 1,48 cad.



# I SERVIZI OFFERTI DALLA FARMACIA

La farmacia oggi non è più solamente il luogo della dispensazione dei farmaci, ma rappresenta un punto di riferimento fondamentale per il benessere del cittadino, attraverso l'offerta di servizi, consigli, informazioni e prestazioni diagnostiche che trasformano la farmacia stessa in un centro capace di dispensare "soluzioni" nel tempo più ampio della parola.

## IN FARMACIA SI POSSONO FARE ANCHE LE ANALISI

Tra le analisi di primo livello rientrano: la misurazione della glicemia; la misurazione dei livelli di trigliceridi e di colesterolo; la misurazione in tempo reale di creatinina, transaminasi, emoglobina, emoglobina glicata ed ematocrito; i test di gravidanza, i test di ovulazione e i test di menopausa per la misura dei livelli dell'ormone FSH presenti nelle urine; i test del coloreto, che sono effettuati attraverso l'analisi del sangue occulto nelle feci; le analisi per la misurazione dei componenti nelle urine, come proteine ed esterasi leucocitarie, nitrati, pH, sangue, acido ossalico, leucociti, chetoni, urobilogeno e bilirubina. Tra i test diagnostici e le analisi di secondo livello rientrano: la misurazione della pressione arteriosa con i tipi di strumenti non invasivi; l'auto-spirometro per la misurazione della capacità polmonare; l'analisi della saturazione percentuale dell'ossigeno attraverso l'uso di tecniche non invasive; il monitoraggio, attraverso pratiche non invasive, dell'attività cardiaca e della pressione arteriosa, in collegamento con centri di cardiologia accreditati dalle Regioni sulla base di specifici requisiti tecnici, professionali e strutturali; l'effettuazione di elettrocardiogrammi attraverso modalità di tele cardiologia, effettuati mediante un collegamento con centri di cardiologia accreditati dalle Regioni, sulla base di specifici requisiti tecnici, professionali e strutturali.

## PRENOTAZIONE DELLE PRESTAZIONI SPECIALISTICHE

Con il Decreto dell'8 luglio 2011 le farmacie, attraverso una postazione dedicata, possono operare anche come canali di accesso al Sistema CLP per prenotare prestazioni di assistenza specialistica ambulatoriale presso le strutture sanitarie pubbliche o private, accreditate, provvedendo al pagamento del ticket.

## L'INFERMIERE IN FARMACIA

L'infermiere in farmacia può, provvedere alla corretta applicazione della prescrizione, diagnosticare le allergie, assistere alle determinazioni analitiche di prima istanza, rispettare l'effettività dell'autoconsenso, effettuare medicazioni e di soli iniezioni intramuscolari; svolgere attività concernenti l'educazione sanitaria e la prevenzione o programmi di counseling; anche personalizzati, partecipazione del paziente finalizzate a favorire l'aderenza dei malati alle terapie. L'infermiere può inoltre, su prescrizione del medico di medicina generale e del pediatra di base, erogare la cura all'interno della farmacia, sia in domicilio del paziente, «obiettivi» prestazioni, relative tra quelle effettuabili in autonomia secondo il proprio profilo professionale.

## I SERVIZI OFFERTI DALLA FARMACIA

**IN FARMACIA SI POSSONO FARE ANCHE LE ANALISI**

**PRENOTAZIONE DELLE PRESTAZIONI SPECIALISTICHE**

**L'INFERMIERE IN FARMACIA**

## ACNE, GOSIE, RIMEDI E COME CURARLA

**IL TRATTAMENTO**

**SRINCINARE PER IL VISO**

**SRINCINARE I BRUFOLE**

**ACNE E ALIMENTAZIONE**

## COS'È L'ALLERGIA?

**COSA ACCADE NEI SOGGETTI ALLERGICI?**

**FARMACI IMPIEGATI**

**LE ALLERGIE PIÙ DIFFUSE**

## LE CAUSE DEL SONNO DISTURBATO

**INTERVENTI PER SOGNARE**

**RIMEDI PER CONTRASTARE IL SONNO DISTURBATO**

**SONNO E ALIMENTAZIONE**

## ANSIA E DISTURBI D'ANSIA

**SINTOMI DELL'ANSIA**

**I DISTURBI D'ANSIA**

**TERAPIA FARMACOLOGICA**

**PSICOTERAPIA PER L'ANSIA**

## COSA CONTIENGONO GLI INTEGRATORI ALIMENTARI?

**GLI EFFETTI BENEFICI DEI MULTIVITAMINICI**

**VITAMINE LIPOSOLUBILI**

**VITAMINE IDROSOLUBILI**

## QUANTO È COMUNE LA CISTITE?

**LA CISTITE CRONICA**

**QUALI SONO I SINTOMI DELLA CISTITE?**

**LE CISTITE ACUTA**

## COSA ACCADE ALLA PELLE IN ESTATE?

**DUE MOSSE PER UNA PELLE SANA ANCHE IN ESTATE**

**PAROLA D'ORDINE: IDRATAZIONE**

**QUANDO APPLICARE I SOLARI**

## COME AGGROSSIRSI DEI PODOCHI

**IL TRATTAMENTO**

**COS'È TRACHETONDO?**

**I SINTOMI TIPICI**

## PANORAMICA SULLE CEFALEE

**LE PRINCIPALI CEFALEE**

**EMICRANIA CON E SENZA AURA**

**CEFALIA DI TIPO INTENSIVO**

**CEFALIA A GRAPPOLLO**

## DIAGNOSTICARE IL MAL DI SCHIENA

**MAL DI SCHIENA INFIAMMATOIO**

**COME TRATTARE IL MAL DI SCHIENA**

**MAL DI SCHIENA MECCANICO**

## LA FARMACOLOGIA

**CLASSIFICAZIONE DEI FARMACI**

**MEDICINALI SENZA OBBLIGO DI RICETTA**

**MEDICINALI SOGGETTI A PRESCRIZIONE MEDICA**

# PA187 Gastronomia

formato  
14x47 cm ca

Festività  
Internazionali

Retrostampato



### Ziti alla genovese

**Ingredienti:**

- Ziti 100 g
- Speck 500 g
- Salsaparilla 500 g
- Ciuffoli 1,5 kg
- Settano 50 g
- Carote 50 g
- Chio EVO 100 g
- Vino bianco 300 g
- Affrora 2 foglie
- Sale qb
- Peper qb

Affettare le cipolle (obiettando parti), tritare il settano e la carota, tagliare le carote a pezzetti di 3 cm di lato, a mo' di appetizzato, scaldare una casseruola, versarvi la metà dell'olio e scaldare bene la carne per ca. 10 minuti, quindi rimuoverla e metterla da parte. Unire il resto dell'olio, le cipolle, il settano e la carota, salare e cuocere per 15 minuti a fuoco medio, scaldare, mescolando ogni 20 minuti. Rompere la carne nella casseruola, sfumare col vino, farlo evaporare a fuoco alto, aggiungere mezzo litro di brodo e le foglie di salvia, portare ad ebollizione a fuoco alto, coprire e cuocere a fuoco basso per 2 ore, mescolando di tanto in tanto facendo attenzione affinché il sugo non si restringa troppo, e mescolando questo nell'ultima fase della cottura, quando il sugo fonda facilmente ad disincrosci. Regolare di sale e pepe, rimuovere le foglie di salvia. Buttare la pasta in acqua bollente, salata. Mettere il sugo alla genovese in una padella antiodore insieme a un bicchiere di acqua di cottura della pasta, scaldare la faranno quando mangiarla 3 minuti sotto cottura della pasta. Scaldare la pasta al dente e farla risapori nel sugo.

### Parmigiana di melanzane

**Ingredienti:**

- Melanzane 1 kg
- Pomodoro 500 g
- Mozzarella 300 g
- Cipollia 1/2
- Parmigiano 100 g
- Aglio 1 spicchio
- Basilico 1 mazzetto
- Chio per feggeve 1 litro
- Chio EVO qb
- Sale qb
- Peper qb
- Torroni qb

Per primo cotoi lavate le melanzane, mondatele e tagliatele a fette dello spessore di circa mezzo centimetro nel senso della lunghezza. Una volta tagliate disponete le fette a strati in un cassetto e copritele di olio. Lasciatele per 1 ora o per il tempo necessario a far perdere l'acqua vegetale. Soffriggete la cipolla tritata e tagliata insieme con 2-3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, tagliate l'aglio, aggiungete la passata di pomodoro, il basilico, il sale, il pepe e coccolate il sugo per 15-20 minuti, passate sopra le melanzane nella frittura. Questo passaggio nel procedimento non viene tenuto da tutti, alcune scelte non prevedono la frittura. Fritte le melanzane poche alla volta, in abbondante olio per friggere, ben collate, siccome durante la cottura si sfilano, tagliate la mozzarella a fette. Conoscete una e montate la parmigiana di melanzane in una pirofila versate sul fondo un paio di soldi e alternate uno strato di melanzane, ricoprite con qualche cucchiaio di pomodoro gratificato, il basilico e le fette di mozzarella. Continuate con gli strati, seguita la mozzarella, fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti.



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

€ 0,84 cad.



# PA189 Carni

formato  
14x47 cm ca

Festività  
Internazionali

Retrostampato

**GENNAIO 2024**

<b>1 Lun</b> Sant'Elmo (Basilicata)	<b>17 Mer</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>2 Mar</b> S. Basilio (Campania)	<b>18 Gio</b> S. Costantino (Liguria)
<b>3 Mer</b> S. Spirito (Abruzzo)	<b>19 Ven</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>4 Gio</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>20 Sab</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>5 Ven</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>21 Dom</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>6 Sab</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>22 Lun</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>7 Dom</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>23 Mar</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>8 Lun</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>24 Mer</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>9 Mar</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>25 Gio</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>10 Mer</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>26 Ven</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>11 Gio</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>27 Sab</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>12 Ven</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>28 Dom</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>13 Sab</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>29 Lun</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>14 Dom</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>30 Mar</b> S. Felice (Abruzzo)
<b>15 Lun</b> S. Felice (Abruzzo)	<b>31 Mer</b> S. Felice (Abruzzo)



### Costine di maiale

**Ingredienti**

12 Costine di maiale  
succo di limone  
2 spicchi d'aglio

1 pizzico di origano  
1 pizzico di timo  
1/2 bicchiere d'olio  
EVO  
sale qb  
pepe ab

**Preparazione**

Systemare le costine in una pirofila e bagnarle con il succo di limone e l'olio. Unire gli spicchi d'aglio sminuzzati, l'origano, il timo, il sale ed il pepe in grani. Mescolare con cura, poi coprire la pirofila con la pellicola trasparente. Lasciare riposare le costine in frigorifero per tutta la notte. Accendere il gas e girare dopo 30 minuti in modo che si imporporino da tutti i lati. Trascorso il tempo della marinatura, sgocciolare le costine di maiale; poi posarle sulla griglia ben calda del barbecue. Lasciarle cuocere per 15-18 minuti, girandole a metà cottura. Il tempo è puramente indicativo, in quanto dipende dalle dimensioni delle costine di maiale. Se si preferiscono più morbide, durante la cottura bagnarle con il liquido della marinata. Servire le costine di maiale appena pronte, in modo che si possano assaporare ben calde.

**Vini**

Ambrone  
della  
Vulturno  
Cottone  
Syrph  
Primativo di  
Manduria  
Sangiovese



## PA189 Carni

Silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

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

€ 0,84 cad.

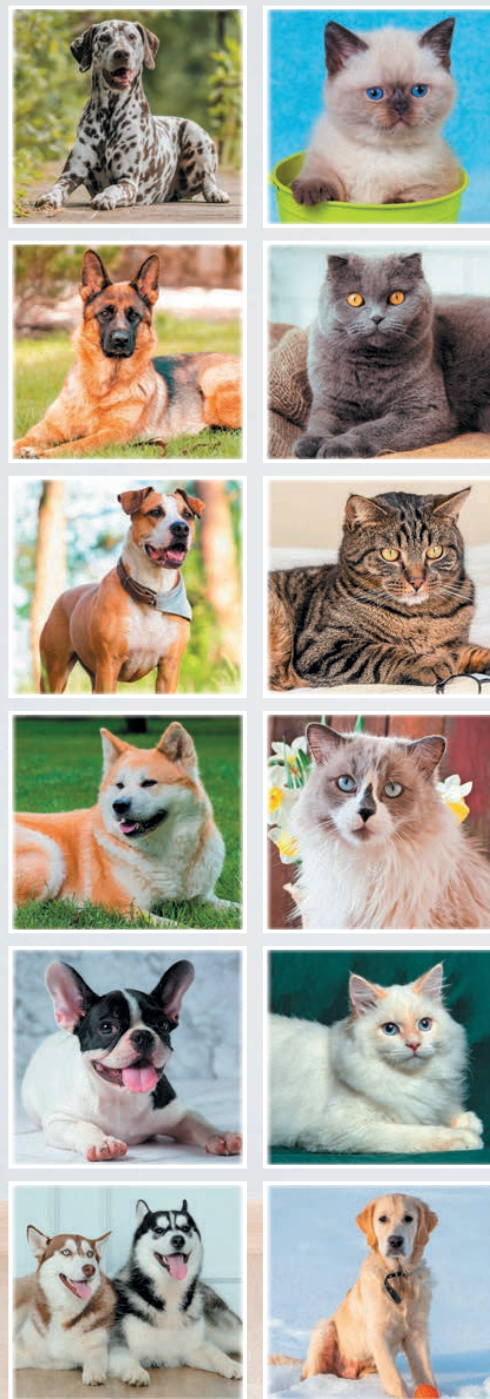


# PA191 Cani e gatti

formato  
14x47 cm ca

Festività  
Internazionali

Retrostampato



**PA191 Cani e gatti**  
Silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

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

**€ 0,84 cad.**





# PA401 Città d'Italia

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali



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



Tabella 2025 in ultima pagina

## PA401 Città d'Italia

Spiralato da tavolo illustrato 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

€ 0,84 cad.



# PA402 Mete da sogno

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali



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



Tabella 2025 in ultima pagina



## PA402 Mete da sogno

Spiralato da tavolo illustrato 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

€ 0,84 cad.

# PA403 Cani e gatti

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali



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



Tabella 2025 in ultima pagina

## PA403 Cani e gatti

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

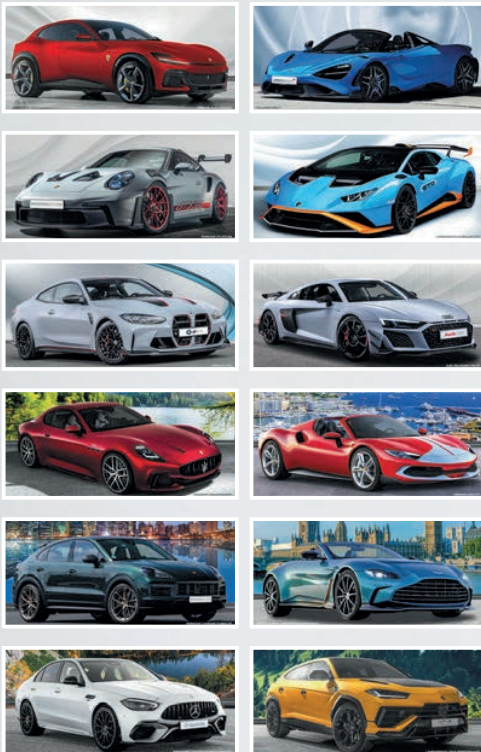
- f.to calendario: 19x14,5 cm ca
- f.to piedino: 19x3,5 cm ca
- 100

€ 0,84 cad.



# PA406 Auto sportive

formato 19x14,5 cm ca  Festività Internazionali



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

Tabella 2025 in ultima pagina



## PA406 Auto sportive

Spiralato da tavolo illustrato 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

€ 0,84 cad.



*tutticalendari.it*

è di TRIOGRAF SRL UNIPERSONALE



TIPOLITOGRAFIA ■ STUDIO GRAFICO ■ ALLESTIMENTI

Via Casamari, 37 - 00142 Roma

Tel. 06 5126444 - [info@tutticalendari.it](mailto:info@tutticalendari.it)

[www.tutticalendari.it](http://www.tutticalendari.it)