

Testata Termosaldata






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

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

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

## San Pio da Pietrelcina

...a Pietrelcina, provincia di Benevento, il suo fratello Maria Giuseppe De Nunzio. Il padre battezzato col nome di Francesco, è un religioso a cinque anni, quando promette sempre al Signore. A quella stessa età già si affeziona, si difende dagli attacchi dei diavoli istigati e celestiali apparizioni. Nel frattempo si dedica con chiarezza. Vuole diventare sacerdote. Finalmente un posto si libera e il 6 gennaio viene ammesso nel noviziato dei cappuccini dell'isola di Sant'Angelo. Vestito abito, da novizio, il padre prende il nome di fra Pio. Esattamente sette le professioni temporanee dei voti, che viene a Sant'Elia a Prati, vicino a Campobasso nel '907. Più volte, per motivi di salute, il padre è costretto a lasciare il convento e gli studi. I medici gli chiedono di trasferirsi a Pietrelcina per respirare l'aria del paese. Nel '10, nel sacello dei canonici del Duomo ordinato sacerdote. Tra il 5 e il 7 agosto 1918 visita la casa della traversberazione. Il 20 settembre prete «un misterioso personaggio, con le mani rosse che grondavano sangue». Al termine del

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

Retro stampato



**PA100 SAN PIO**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



 formato: 30x47 cm ca

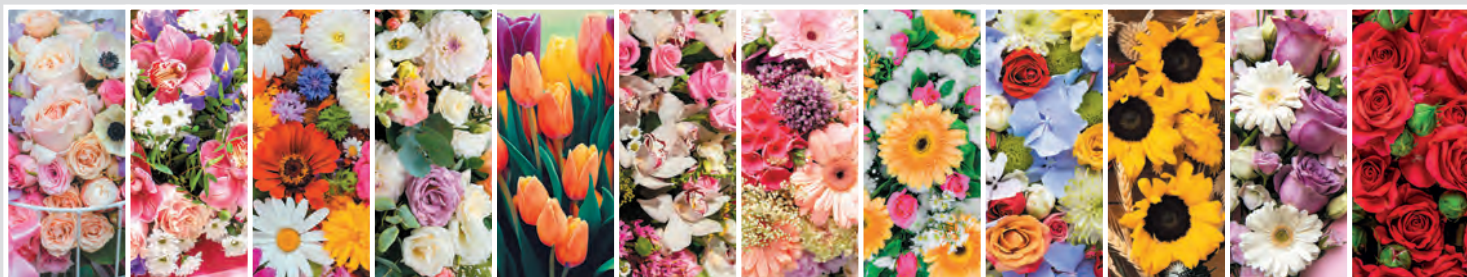
 area di stampa: 30x9 cm ca

 Festività Internazionali

Testata **Termosaldata**



Retro stampato



**PA103 FIORI**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

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



Con l'approvvigionamento di materiale PEFC, stiamo supportando le foreste gestite in modo sostenibile a livello globale.



formato:  
**30x47 cm ca**



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



Festività  
**Internazionali**

Testata Termosaldata

# GENNAIO 2025

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

## LA NETTA

...sirena incuriosita dal mondo umano, amico, il pesce Flounder, raccoglie i percaridi al gabbiano Scuttle, che scienza inasatta della cultura umana, smentiti di suo padre, il Re Tritone, e il granchio Sebastian, sul fatto che il amoso e mondo marino è proibito. ...gna del mare Ursula tiene d'occhio la piano per poter prendere il controllo ... Ariel Flounder e Sebastian viaggiano il mari, per vedere una nave di umani ...pleeno del Principe Eric, del quale ...princ visto. Tuttavia, una tempesta ...nel salva Eric. Ariel canta per lui, mo ...riprende conoscenza. Affascinato dal ...Eric giura di trovare colei che lo ha ...persi di trovare un modo per unirsi ...Sebastian e viene a sapere del suo ...ando aggiunge Ariel nella sua grotta ...tutti gli oggetti umani. Tritone se ne ...n, due murine di servizio di Ursula, ...follia alla loro padrona, affermando ...arla. Nella tana di Ursula, Ariel firma ...cul verrà trasformata in un essere ...E prima che il Sole tramonti il terzo ...nere il bacio del vero amore da Eric, in ...ano, altrimenti appartiene ad Ursula. ...lega esige la voce di Ariel, che viene ...gia. Dopo essere stata trasformata ...e partito in superficie da Flounder ...Eric trova Ariel sulla spiaggia e la ...Ariel e Eric trascorrono del tempo ...secondo giorno riescono quasi a ...ostacoli da Flotsam e Jetsam, ...una giovane e bella ragazza di nome ...Eric con la voce di Ariel, gettando un

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

Retro stampato



**PA105 FAVOLE**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

Testata Termosaldata

## DA APPARTAMENTO: RAZZE PIU' ADATTE.

... di prendere dei cani da appartamento, tenere in considerazione le esigenze dei nostri amici. Sicuramente avere un bel cane spensierato è l'ideale per il proprietario che considera di convivere con un cane in un piccolo appartamento, stando però attento a una razza capace di adeguarsi alla mancanza di libertà.

### I cani da appartamento di piccola taglia a pelo lungo.

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



### I cani da appartamento di piccola taglia a pelo corto.

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

### Altre razze di cani adatti a un appartamento.

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

GENNAIO 2025

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

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

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

IL SOLE E LA LUNA

SOLGI TRASPARENZA  
 1° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 2° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 3° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 4° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 5° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 6° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 7° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 8° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 9° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 10° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 11° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 12° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 13° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 14° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 15° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 16° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 17° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 18° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 19° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 20° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 21° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 22° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 23° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 24° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 25° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 26° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 27° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 28° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 29° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 30° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56  
 31° giorno: 3 ore 23' - 1° tramonto: 16:56

Retro stampato



## PA108 CANI E GATTI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Ritaglia cartelle e tabellone stampati sui retro



**PA114 CABALA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldada

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



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

Testata Termosaldata



# VE NE ZIA

ALLA SCOPERTA DELLA SERENISSIMA

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



Venezia è parte di un vero e proprio arcipelago di isole, ciascuna dalle bellezze uniche, anche le meno conosciute come Torcello, Sant'Ermo, Mazzorbo, Lazzaretto Nuovo, Giudecca e Torbasse. Altre. Potete andare alla scoperta di questo piccolo isola con tranquillo passeggiare nei borghi, visitare musei, teatri o percorrere itinerari archeologici che raccontano le origini della Serenissima e della sua antica storia, oppure fare brevi escursioni in bicicletta. Per esempio al Lido di Venezia o a Pellestrina. Altri alle spiagge di sabbia e roccia, splendidi aree naturali protette che si estendono per decine di ettari, tra mare e laguna, un vero paradiso per gli amanti della natura. Perdersi lungo un percorso diffuso tra le torrioni e le scale della laguna di straordinaria interesse archeologico, architettonico e naturalistico.



1 MER	Maria Maddalena
2 GIO	San Basilio e Gregorio
3 VEN	San Gerolamo
4 SAB	San Andrea e Carlo
5 DOM	San Andrea
6 LUN	Epifania del Signore
7 MAR	San Felice e Adelfo
8 MER	San Felice
9 GIO	San Felice
10 VEN	San Felice
11 SAB	San Felice
12 DOM	San Felice
13 LUN	San Felice
14 MAR	San Felice
15 MER	San Felice
16 GIO	San Felice

**2025**  
**gen**  
**iona**

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

**DICEMBRE 2024**

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

**FEBBRAIO 2025**

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

VEN	17	San Antonio abate
SAB	18	San Antonio abate
DOM	19	San Marco
LUN	20	San Sebastiano e Protasio
MAR	21	San Valentino
MER	22	San Valentino
GIO	23	San Valentino
VEN	24	San Valentino
SAB	25	San Valentino
DOM	26	San Valentino
LUN	27	San Valentino
MAR	28	San Valentino
MER	29	San Valentino
GIO	30	San Valentino
VEN	31	San Valentino

Retro stampato



## PA116 CITTÀ D'ITALIA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali



Testata Termosaldata

**GENNAIO 2025**

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

# poli è IL RIONE SANITÀ

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

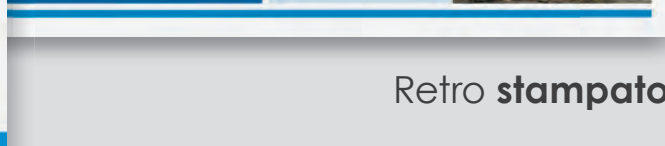
**Dove si trova?**  
 Il rione parte del quartiere Stella, si trova a nord del centro storico di Napoli, adiacente la collina di Capodimonte. Per arrivarci si può prendere la linea 1 della metropolitana e scendere alla fermata Museo, oppure la linea 2 e scendere alla fermata Cavour. O ancora, prendere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

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

**Si trova la casa di Antonio Di Curtis, celebre nel 1950. Anche se la struttura non è visitabile e mantiene un grande rapporto con il quartiere "negli viaggiatori" per i fans e curiosi del celebre principe di Sanza Maria Anteseccula e nelle zone limitrofe "nordisti" attaccati ai vicoli del quartiere fino agli "medicati". Una delle cose più visitate e fotografate dal mondo, ad opera dell'artista Salvatore Scudato, è nella piazza di fronte al celebre ascensore. Figura una sagoma del celebre attore che diventa, come a fine 2022 la nota rivista britannica Time Out, tra i 51 quartieri più cool al mondo. L'anima mista alla rinascita culturale e artistica degli ultimi anni.**

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

**Rione Sanità.**  
 Il Rione Sanità è una delle opere dell'architetto Fra Felice, celebre per i suoi esecuzioni di architettura barocca a Napoli, che realizzò tra il 1602 e il 1610 con la collaborazione di vari architetti, tra i quali il pontino della Madalena, sette anche di San Vincenzo alla Sanità o do "di San Vincenzo Ferreri al suo interno, e a cura del Consorzio, rialzato per inglobare la precedente chiesa del periodo del paleocristiano.



Retro stampato



**PA118 NAPULE NAPULE**  
 Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
 testata termosaldata

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



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

Testata Termosaldata



**IVE**

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

**IVE**

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

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

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

**I luoghi da visitare:**

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

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

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

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

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

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



Retro stampato

PA117 METE DA SOGNO

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali



Testata Termosaldata

## GENNAIO 2025



**La ricetta del mese**

### Spaghetti con le cozze

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

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

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

1	MER	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	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												

### PASTATE ALLA NAPOLETANA

4 persone 50 minuti



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

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

### CONIGLIO ISCHITANO

facile 4 persone 25 minuti



**INGREDIENTI**  
- Vino bianco 60 g  
- Sale fino q.b.  
- Pepe nero q.b.  
- Rosolio 3 foglie

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

### MOZZARELLA IN CARROZZA

4-6 pazzoni 15 min



**INGREDIENTI**  
- Pancarrè 12 fette  
- 1 Mozzarella di bufala da 250g  
- Sale q.b.  
- Olio di semi di girasole per friggere

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

Retro stampato



**PA132 GASTRONOMIA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

Testata Termosaldata



**La pizza**

**le origini della parola pizza**

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

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

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

**PEFC**  
Programma di certificazione per la gestione sostenibile delle foreste  
www.pefc.it

<b>1 MER</b> Maria Vittoria di Savoia - Giordani	<b>2025</b> <b>gen</b> <b>iona</b> <b>CAPRICORNO</b> 22/12 - 20/1 <b>DICEMBRE 2024</b> 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 <b>FEBBRAIO 2025</b> 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	<b>VEN 17</b> S. Antonio abate
<b>2 GIO</b> S. Basilio e Gregorio		<b>SAB 18</b> S. Luitprando
<b>3 VEN</b> S. Gerardo		<b>DOM 19</b> S. Marco
<b>4 SAB</b> S. Onofrio e Carlo		<b>LUN 20</b> S. Sabastiano e Protasio
<b>5 DOM</b> S. Alessio		<b>MAR 21</b> S. Giuseppe
<b>6 LUN</b> S. Felice e N.S.		<b>MER 22</b> S. Vincenz.
<b>7 MAR</b> S. Felice e Felicità		<b>GIO 23</b> S. Silvestro
<b>8 MER</b> S. Massimo		<b>VEN 24</b> S. Francesco di Sales
<b>9 GIO</b> S. Costantino		<b>SAB 25</b> S. Tommaso d'Aquino
<b>10 VEN</b> S. Alessio		<b>DOM 26</b> S. Andrea
<b>11 SAB</b> S. Simeone		<b>LUN 27</b> S. Agostino
<b>12 DOM</b> S. Eusebio e Verena		<b>MAR 28</b> S. Tommaso d'Aquino
<b>13 LUN</b> S. Alessio		<b>MER 29</b> S. Costantino
<b>14 MAR</b> S. Felice		<b>GIO 30</b> S. Silvestro
<b>15 MER</b> S. Felice		<b>VEN 31</b> S. Giovanni Evangelista

Retro stampato



**PA136 PIZZA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr  
testata termosaldata

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



formato:  
**30x47 cm ca**

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

**Festività Internazionali**



# GENNAIO 2025

Giorno	Nome	Capricorno
1	Mercoledì	22°12' - 20°1'
2	Giovedì	20°12' - 18°11'
3	Venerdì	18°11' - 16°10'
4	Sabato	16°10' - 14°9'
5	Domenica	14°9' - 12°8'
6	Lunedì	12°8' - 10°7'
7	Martedì	10°7' - 8°6'
8	Mercoledì	8°6' - 6°5'
9	Giovedì	6°5' - 4°4'
10	Venerdì	4°4' - 2°3'
11	Sabato	2°3' - 0°2'
12	Domenica	0°2' - 1°1'
13	Lunedì	1°1' - 3°0'
14	Martedì	3°0' - 4°55'
15	Mercoledì	4°55' - 6°44'
16	Giovedì	6°44' - 8°33'
17	Venerdì	8°33' - 10°22'
18	Sabato	10°22' - 12°11'
19	Domenica	12°11' - 14°0'
20	Lunedì	14°0' - 15°49'
21	Martedì	15°49' - 17°38'
22	Mercoledì	17°38' - 19°27'
23	Giovedì	19°27' - 21°16'
24	Venerdì	21°16' - 23°05'
25	Sabato	23°05' - 24°54'
26	Domenica	24°54' - 26°43'
27	Lunedì	26°43' - 28°32'
28	Martedì	28°32' - 30°21'
29	Mercoledì	30°21' - 1°10'
30	Giovedì	1°10' - 3°0'
31	Venerdì	3°0' - 4°49'

**NOTE:**

**LEGGENDA:**

**SOLE:** ☀️ **MEZZAGGIO:** 🌙

## Testata Termosaldata

### IMPORTANZA DEL PANE NELLA DIETA MEDITERRANEA.

Il pane acquistato presso il forno di fiducia, fresco ogni giorno, rappresenta davvero, sia a livello nutrizionale, qualcosa di davvero importante per la nostra salute. Le farine integrali, oggi sono predilette e, ma il gusto quantitativo di pane all'interno del nostro apporto alimentare è ancora maggiore. Il pane apporta numerosi benefici soprattutto a livello nutrizionale e sulla capacità del nostro metabolismo di digerire. Il pane è ricco di carboidrati complessi (amido); apporta inoltre numerose proteine vegetali ad alto valore nutritivo, fibre, vitamine del gruppo B e di calcio, il potassio e il magnesio. Grazie a queste proprietà, il pane, nella nostra dieta, può portare seri squilibri nutrizionali. Un consumo eccessivo di pane (50-60% del totale delle calorie deve essere fornita da alimenti ricchi di carboidrati, il 20-25% da alimenti ricchi di proteine, come la carne, il pesce, le uova e i latticini, mentre il 30-35% restante da alimenti ricchi di grassi. Nella dieta mediterranea è ottimo e salutare mangiarlo con olio EVO e pomodori, questa interazione permette di avere un pasto ricco di biomolecole antiossidanti come i polifenoli che sono molto importanti per prevenire alcune patologie metaboliche. Ottimo per il Pane è l'uso del lievito naturale, che rende il prodotto più morbido ed un prodotto più digeribile. Per un'alimentazione corretta e variegata, l'ideale sarebbe alternare diverse tipologie di pane prodotti con cereali diversi. Tra le tante tipologie di pane, quello più salutare è quello di segale o comunemente chiamato "pane nero" per il suo colore bruno. È fatto con farina di segale, alla quale si aggiungono semi di lino e girasole. Contiene meno calorie rispetto alle altre tipologie, apportando dalle 170 alle 220 calorie per 100 grammi di prodotto ed è in grado di donare un alto livello di senso di sazietà.

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

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

### LE DIVERSE FASI DELLA PANIFICAZIONE.

Il pane è costituito principalmente da farina di grano duro e molle, raramente realizzati con altri affinati, come il grano di segale. La prima fase di panificazione è la lievitazione, in cui avviene la formazione del glutine. Segue la cottura, la fermentazione degli zuccheri che ha come risultato la produzione di anidride carbonica, responsabile della lievitazione del pane. Infine la cottura, dove l'acqua evaporata e il pane diventa commestibile.

### RETO stampato



## PA138 PANE E PASTA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata Termosaldata



**MOZZARELLA  
BUFALA  
CAMPANA DOP**

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un'eccellenza del territorio, prodotta esclusivamente con bufale di razza mediterranea italiana, autoctone dell'area di origine. Ma perché la Campania ha la Denominazione di Origine Protetta? L'Unione Europea ha riconosciuto alla Campania peculiarità caratteristicheologiche, derivanti da precise condizioni climatiche e tradizionali di lavorazione esistenti solo nella DOP. Solo i caseifici che superano i rigorosi controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi. La firma più classica di Mozzarella di Bufala Campana DOP, con pezzature che variano dai 20 ai 30 grammi, vengono sempre sottoposti a severi controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi. La firma più classica di Mozzarella di Bufala Campana DOP, con pezzature che variano dai 20 ai 30 grammi, vengono sempre sottoposti a severi controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi.



**LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI.**

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

**CARATTERISTICHE UNICHE.**

La Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere riconosciuta sia alla vista da tre sue caratteristiche uniche:  
1. La forma: è una palla di mozzarella appena munto.  
2. Il sapore: è dolce e cremoso.  
3. La consistenza: è morbida e avvolgente.



**1 MER**  
s. Maria Maddalena di Dio - Giacobbe

**2 GIO**  
s. Basilio e Gregorio

**3 VEN**  
s. Gerardo

**4 SAB**  
s. Onofrio e Carlo

**5 DOM**  
s. Andrea

**6 LUN**  
s. Eufemia di Novara

**7 MAR**  
s. Felice e Adelforo

**8 MER**  
s. Massimo

**9 GIO**  
s. Costantino

**10 VEN**  
s. Alessio

**11 SAB**  
s. Simeone

**12 DOM**  
s. Eusebio e Carpocore

**13 LUN**  
s. Ippolito

**14 MAR**  
s. Felice

**15 MER**  
s. Felice

**16 GIO**  
s. Massimo

**2025**  
gen  
ion  
a

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

**DICEMBRE 2024**

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

**FEBBRAIO 2025**

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

**17 VEN**  
s. Antonio abate

**18 SAB**  
s. Luce

**19 DOM**  
s. Marco

**20 LUN**  
s. Sebastiano

**21 MAR**  
s. Giuseppe

**22 MER**  
s. Vincenzina

**23 GIO**  
s. Silvestro

**24 VEN**  
s. Francesco di Sales

**25 SAB**  
s. Costantino

**26 DOM**  
s. Felice e Terenzio

**27 LUN**  
s. Angela Merici

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

**29 MER**  
s. Costantino

**30 GIO**  
s. Felice

**31 VEN**  
s. Giovanni Evangelista

Retro stampato



**PA140 PRODOTTI TIPICI**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato:  
**30x47 cm ca**



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



Festività  
**Internazionali**

Testata Termosaldata



**TESTATA DI MANZO CON  
CONDIZIONE AL VINO ROSSO**

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

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

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

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



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

Retro stampato



**PA142 CARNI**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



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

Testata Termosaldata



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

### di polpo

**Ingredienti**

- Risotto Velluto 1 Kg Cx
- Costa Di Sogano 1 Cx
- Carote 1 Cx
- Albino 1 Cx
- Solotto Di Aglio 1 Cx
- Limoni 1 Cx
- Preziosello 1 Cx
- Olio EVO Qb
- Sale Qb

**Moltis 20 min**

### Calamarata

**Ingredienti**

- Pasta Calamarata 500 Gr
- Calamari 700 Gr
- Pomodori Cilegri 2 Cx
- Aglio 2 Spicchi
- Preziosello 1 Cx
- Olio EVO Qb
- Sale Qb
- Pepe Qb

**Facile 30 min**

### di merluzzo e zucchine

**Ingredienti**

- Farfalli Di Merluzzo 500 Gr
- Uovo 1 Cx
- Zucchine 1 Cx
- Basilico 1 Cx
- Aglio 1 Spicchio
- Pangrattato Qb
- Cipollotto 1 Cx
- Uovo 1 Cx
- Olio Di Semi Qb
- Sale Qb
- Olio EVO Qb

**Facile 30 min**



Retro stampato

**PA144 MARE IN TAVOLA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca



area di stampa: 30x9 cm ca



Festività Internazionali

Testata Termosaldata

**FRUTTA  
CONSUMATA**

Il consumo di frutta nel mondo è di 111 milioni di tonnellate l'anno, anche in aree asciutte dove la frutta non prospererebbe. Le angurie, i meloni e i fichi richiedono sole e calore, poiché la coltivazione è laboriosa di altri frutti, gli agricoltori si affidano ad altre colture. La dolcezza della frutta li rende tra i frutti più

difficili da coltivare, il medico di toro, dicono, il consumo più consumato al mondo con circa 84,63 milioni di tonnellate prodotte nella maggior parte dei maggiori produttori mondiali come la Turchia e la Polonia esportano la frutta nei paesi in cui la produzione è insufficiente per soddisfare la domanda di consumo. Le mele hanno il più alto valore nutrizionale. Possono essere consumate come succo di frutta o come succo di frutta.

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

**BANANE**

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

**ARANCE**

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

**PERE**

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



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



Retro stampato



**PA146 FRUTTA E VERDURA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

Testata Termosaldata



**Le origini**

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

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

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

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

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

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

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

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



## GENNAIO 2025



CAPRICORNO 22/13 - 10/1

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

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

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

**IL SOLE E LA LUNA**

SOLGI TRASPONTA

1° GIU - 1° GEN 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31

Retro stampato



**PA148 DOLCI MOMENTI**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



 formato: 30x47 cm ca

 area di stampa: 30x9 cm ca

 Festività Internazionali



Testata Termosaldata

# Gennaio

**1 Mercoledì** (12.01) - Maria Madre di Dio - Capodanno

**2 Giovedì** (13.01) - S. Basilio e Gregorio

**3 Venerdì** (14.01) - S. Giovanni

**4 Sabato** (15.01) - S. Elisabetta e Carlo

**5 Domenica** (16.01) - S. Ambrogio

**6 Lunedì** (17.01) - Epifania di N.S.

**7 Martedì** (18.01) - S. Rocco e S. Felice

**8 Mercoledì** (19.01) - S. Michele

**9 Giovedì** (20.01) - S. Gaudioso

**10 Venerdì** (21.01) - S. Agostino

**11 Sabato** (22.01) - S. Agostino

**12 Domenica** (23.01) - Battesimo di Gesù

**13 Lunedì** (24.01) - S. Basilio

**14 Martedì** (25.01) - S. Felice

**15 Mercoledì** (26.01) - S. Maria

**16 Giovedì** (27.01) - 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 promuroso verso i propri cari. Nascondono una fermezza e vulnerabilità di fondo che si manifesta quando sono in causa i sentimenti più profondi.

### SEMINE E RACCOLTI

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

**17 Venerdì** (28.01) - S. Antonio abate

**18 Sabato** (29.01) - S. Liberto

**19 Domenica** (30.01) - S. Maria

**20 Lunedì** (31.01) - S. Sebastiano e Costanzo

**21 Martedì** (01.02) - S. Agostino

**22 Mercoledì** (02.02) - S. Valentino

**23 Giovedì** (03.02) - S. Eusebio

**24 Venerdì** (04.02) - S. Francesco di Sales

**25 Sabato** (05.02) - S. Costantino di A. Paolo

**26 Domenica** (06.02) - S. Tito e Testalofa

**27 Lunedì** (07.02) - S. Angela Merici

**28 Martedì** (08.02) - S. Tommaso d'Aquino

**29 Mercoledì** (09.02) - S. Costantino

**30 Giovedì** (10.02) - S. Matteo

**31 Venerdì** (11.02) - S. Valentino

Dicembre 2024							Gennaio 2025						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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
23/30	24/31	25	26	27	28	29	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		

## E MODO LA LUNA INFLUENZA LA PIANTE?

### LA LUNA E LE PIANTE

La luna ha un effetto comprovato sulle piante, come è noto fin dall'antichità. Sebbene gli scienziati non siano d'accordo sul perché la luna influenzi le piante, è innegabile che possiamo imparare dalle loro comportamenti. In particolare, la luna influenza il ciclo di vita delle piante, per effetto di processi come il trasporto e la produzione di zuccheri ed enzimi. La vostra pianta si accenderà e si svilupperà in modo diverso a seconda della fase della luna in cui viene piantata.

### LUNA CRESCENTE

La luna muove verso l'alto le radici alla sommità, per cui di assiste alla crescita del fogliame. In questa fase è possibile stimolare a fioritura e la moltiplicazione. C'è una buona quantità di luce lunare e l'acqua del terreno arriva più facilmente alle radici. Per questo motivo, questa fase lunare è perfetta per la semina di piante perenni e semi. Per le piante perenni, questa è la fase per piantare le piante, seminare, raccogliere e innaffiare. Evitate di concimare, potare e diserbare.

Retro stampato



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

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



formato:  
30x47 cm ca

area di stampa:  
30x9 cm ca

Festività  
Internazionali

Testata Termosaldata



# GENNAIO

## I Consigli del Farmacista

**1** Mercoledì 1° sett.  
Mara Mada di Dio - Capodanno

**2** Giovedì  
A. Beolco e Grigore

**3** Venerdì  
A. Geronzi

**4** Sabato  
A. Serrani e Cas.

**5** Domenica  
A. Amadio

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

**7** Martedì  
A. Raimondi e Polinari

**8** Mercoledì  
A. Maffei

**9** Giovedì  
A. Gallo

**10** Venerdì  
A. Aldo

**11** Sabato  
A. Igo

**12** Domenica  
A. Serrani e Cas.

**13** Lunedì 3° sett.  
A. Bar.

**14** Martedì  
A. Falco

**15** Mercoledì  
A. Maffei

**16** Giovedì  
A. Bar.

**LA FARMACIA DEI SERVIZI**

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

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

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

**TEST DEL SANGUE E DELLA GLUCEMIA:** Le nuove normative tendono a allargare il raggio degli esami che si possono eseguire in farmacia. Oltre alla comune misurazione della glicemia, oggi si possono effettuare all'interno della Farmacia dei Servizi anche test del sangue per la misurazione in tempo reale dei più comuni parametri (come emoglobina, transaminasi e ematocrito). Per una buona riuscita delle prove, per verificare la correttezza, l'assunzione della glicemia, del colesterolo e dei trigliceridi.

**17** Venerdì  
A. Antonio Sgarbi

**18** Sabato  
A. Liberatori

**19** Domenica  
A. Maffei

**20** Lunedì 4° sett.  
A. Serrani e Cas.

**21** Martedì  
A. Sgarbi

**22** Mercoledì  
A. Sgarbi

**23** Giovedì  
A. Sgarbi

**24** Venerdì  
A. Sgarbi

**25** Sabato  
A. Sgarbi

**26** Domenica 5° sett.  
A. Sgarbi

**27** Lunedì  
A. Sgarbi

**28** Martedì  
A. Sgarbi

**29** Mercoledì  
A. Sgarbi

**30** Giovedì  
A. Sgarbi

**31** Venerdì  
A. Sgarbi

DICEMBRE 2024

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

# 2025

FEBBRAIO 2025

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

## PA154 FARMACIA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

# LA FARMACIA DEI SERVIZI

## CONTROLLO DEL PESO E ALLA CONSULENZA DIETETICA

Molte farmacie offrono servizi di controllo del peso in cui è possibile pesarsi e ottenere informazioni sulla gestione del peso. Questi servizi possono essere utili per le persone che desiderano perdere peso o monitorare il loro peso corporeo. Gli operatori della farmacia possono calcolare l'IMC dei pazienti, che è un indicatore utilizzato per valutare il peso corporeo in rapporto all'altezza. Questo può aiutarci a determinare se una persona è sottopeso, normale o sovrappeso.

Alcune farmacie impiegano dietisti o nutrizionisti che possono fornire consulenza dietetica personalizzata. Questi professionisti possono aiutare i pazienti a pianificare diete salutari, fornire informazioni su scelte alimentari salutari e suggerire modifiche nella loro alimentazione. Nelle farmacie sono vendono integratori alimentari e prodotti dietetici a sostegno della gestione del peso, come barrette proteiche, sostituti di pasto, integratori ai fito e buste proteiche. I farmacisti possono offrire consigli su questi prodotti e aiutare i pazienti a scegliere la soluzione più adatta alle loro esigenze. È importante sottolineare che la consulenza dietetica e il controllo del peso forniti dalle farmacie sono servizi complementari e informativi. Per affrontare in modo completo e personalizzato i problemi di peso o di salute legati alla dieta, potrebbe essere necessario consultare un dietista registrato o un nutrizionista certificato. La consulenza dietetica e il monitoraggio del peso in farmacia possono essere particolarmente utili come parti di un'assistenza più ampia alla gestione della salute e del benessere.

## SALUTE E BENESSERE

La farmacia è da sempre considerata il luogo dove acquistare i farmaci prescritti dal medico. Tuttavia, negli ultimi anni, le percezioni del ruolo del farmaciaista stanno cambiando e le farmacie stanno diventando sempre più centri di benessere e cura della salute.

## PRIMO SOCCORSO SOFFOCAMENTO DA CORPO ESTRANEO

**SE LA VITTIMA È IN CRISI DI TOSSICHE: NON INTERVENIRE!**

**SE LA VITTIMA NON BIESSA A RESPIRARE E A TOSSIRE:** Per adulti e bambini di età superiore ai 5 anni:  
 1. Da 1 fino a 5 colpi daddio sulla schiena della vittima, tra le scapole, per delocare il corpo estraneo.  
 2. Se non hanno effetto, esegui in sequenza, fino a 5 compressioni addominali.  
 3. Ripeti il ciclo, se necessario.  
**Chiama subito il 118**

# LA FARMACIA DEI SERVIZI

## CONTROLLO DEL PESO E ALLA CONSULENZA DIETETICA

## ACQUA E INTEGRATORI

## ACCIDENTI DI CARO

## PRIMO SOCCORSO SOFFOCAMENTO DA CORPO ESTRANEO

**SE LA VITTIMA È IN CRISI DI TOSSICHE: NON INTERVENIRE!**

**SE LA VITTIMA NON BIESSA A RESPIRARE E A TOSSIRE:** Per adulti e bambini di età superiore ai 5 anni:  
 1. Da 1 fino a 5 colpi daddio sulla schiena della vittima, tra le scapole, per delocare il corpo estraneo.  
 2. Se non hanno effetto, esegui in sequenza, fino a 5 compressioni addominali.  
 3. Ripeti il ciclo, se necessario.  
**Chiama subito il 118**

# L'INFLUENZA

## COME CONTRARLA

## BONNE PREE EFFICACE PER CONTRARLA

## PRIMO SOCCORSO SINFETTA DI COLESTEROLO SINFETTA

**PRIMO SOCCORSO SINFETTA DI COLESTEROLO SINFETTA**

1. Identificare i sintomi  
 2. Valutare il rischio  
 3. Contattare il medico

# LA TENDINITE

## Come riconoscere la tendinite

## PRIMO SOCCORSO PRIMO SOCCORSO

**PRIMO SOCCORSO PRIMO SOCCORSO**

1. Sospendere l'attività  
 2. Applicare ghiaccio  
 3. Elevare la parte colpita

# RINITE ALLERGICA

## Come riconoscere la rinite allergica

## PRIMO SOCCORSO ATTENZIONE

**PRIMO SOCCORSO ATTENZIONE**

1. Evitare i trigger  
 2. Usare farmaci per il sintomo  
 3. Consultare il medico

# GLI ANTIBIOTICI

## Come riconoscerli

## PRIMO SOCCORSO ENDOCRINE

**PRIMO SOCCORSO ENDOCRINE**

1. Evitare l'uso improprio  
 2. Consultare il medico

# L'ACNE

## Come riconoscere l'acne

## PRIMO SOCCORSO ATTENZIONE

**PRIMO SOCCORSO ATTENZIONE**

1. Evitare i trigger  
 2. Usare prodotti skincare  
 3. Consultare il medico

# INSONNIA

## Come riconoscere l'insonnia

## PRIMO SOCCORSO EMERGENZA RABBITICA

**PRIMO SOCCORSO EMERGENZA RABBITICA**

1. Evitare i trigger  
 2. Usare tecniche di rilassamento  
 3. Consultare il medico

# ERITEMA SOLARE

## Come riconoscere l'eritema solare

## PRIMO SOCCORSO LUSTIONI

**PRIMO SOCCORSO LUSTIONI**

1. Evitare il sole  
 2. Usare creme solari  
 3. Consultare il medico

# I METODI ANTICONCEZIONALI

## Come riconoscerli

## PRIMO SOCCORSO CRISI EPILETTICA

**PRIMO SOCCORSO CRISI EPILETTICA**

1. Evitare i trigger  
 2. Usare farmaci  
 3. Consultare il medico

# EMICRANIA

## Come riconoscere l'emicrania

## PRIMO SOCCORSO IPOPIERTERIA

**PRIMO SOCCORSO IPOPIERTERIA**

1. Evitare i trigger  
 2. Usare farmaci  
 3. Consultare il medico

# LOMBALGIA

## Come riconoscere la lombalgia

## PRIMO SOCCORSO ICTUS CEREBRALE

**PRIMO SOCCORSO ICTUS CEREBRALE**

1. Evitare i trigger  
 2. Usare tecniche di rilassamento  
 3. Consultare il medico

### MEMO SPESE

Spese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

# Testata Termosaldata

Ferrari SF90 XX Stradale

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



## PA162 AUTO SPORTIVE

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr testata termosaldata

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



formato: 30x47 cm ca

area di stampa: 30x9 cm ca

Festività Internazionali

### Ferrari SF90 Stradale

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

Finali le presentate la serie SF90 XX: Creata in tema di una nuova generazione di soluzioni motorie basate sulla SF90 Stradale. La nuova sposterà le prestazioni per la velocità ma pensata all'interno per offrire ai clienti emozioni ancora più forti alla guida. Cronologia per il suo stradale livello: l'asfalto della SF90 Stradale completa da un motore V8 ibrido di 4 litri di cilindrata abbinato al motore elettrico, che ad essere in grado di un affare: la potenza tra il motore ibrido e il motore elettrico, in questo nuovo modello speciale la potenza complessiva del powertrain arriva a 1.030 CV, cioè 30 CV in più rispetto alla SF90 Stradale. In particolare, la serie V8 da 797 CV è potenziata da un motore a più efficienza grazie la tecnica delle valvole di aspirazione a sovraccarico, nonché l'adozione di nuovi pistoni e bracciale a specifiche uniche sulla camera di combustione per aumentare il rapporto di compressione. La rimozione dell'impianto di iniezione ha poi permesso di ridurre il peso del motore di ben 3,5 kg rispetto al precedente parallelamente.

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

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

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

### SEBRAT

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

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

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

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

### SEBRAT V10 AUSTRAL

**PER AUSTRALIA E ALLA PRESSIONE**

MOTORE	
Motore:	V10
Cilindrata:	5000 cc
Potenza max/regime:	1000 CV
Numero giri/min:	6500
Coppia massima:	804 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	F1
Marce:	8

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

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

### GT3

**PER 270,00 € IN UN SOLO GIORNO**

MOTORE	
Motore:	V8
Cilindrata:	3990 cc
Potenza max/regime:	800 CV
Numero giri/min:	7000
Coppia massima:	700 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Integrale
Marce:	8

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

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

### REVERO

**LA CANTIERA DI UNO**

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

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

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

### 718 SPYDER R

**IL 718 SPYDER R IL 718 SPYDER R IL 718 SPYDER R**

MOTORE	
Motore:	V4
Cilindrata:	2000 cc
Potenza max/regime:	325 CV
Numero giri/min:	6000
Coppia massima:	240 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	Integrale
Marce:	8

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

PRESTAZIONI	
Velocità Max:	220 km/h
Accelerazione 0-100:	5,1 sec
Carburante:	Benzina
Consumo medio:	16,4 lt/100 km

### EMEREA

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

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

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

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

### BATON

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

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

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

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

### SP1

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

MOTORE	
Motore:	V10
Cilindrata:	5000 cc
Potenza max/regime:	1000 CV
Numero giri/min:	6500
Coppia massima:	804 Nm
Trazione:	Integrale
Cambio:	F1
Marce:	8

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

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

### Q8 T-TRON

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

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

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

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

### AMG GT

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

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

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

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

### SPECTR

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

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

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

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

### 911 S/T

**LA CUP PER IL PRODOTTO ITALIANO ESTREMO**

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

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

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