

Paesaggi Fantastici 2025

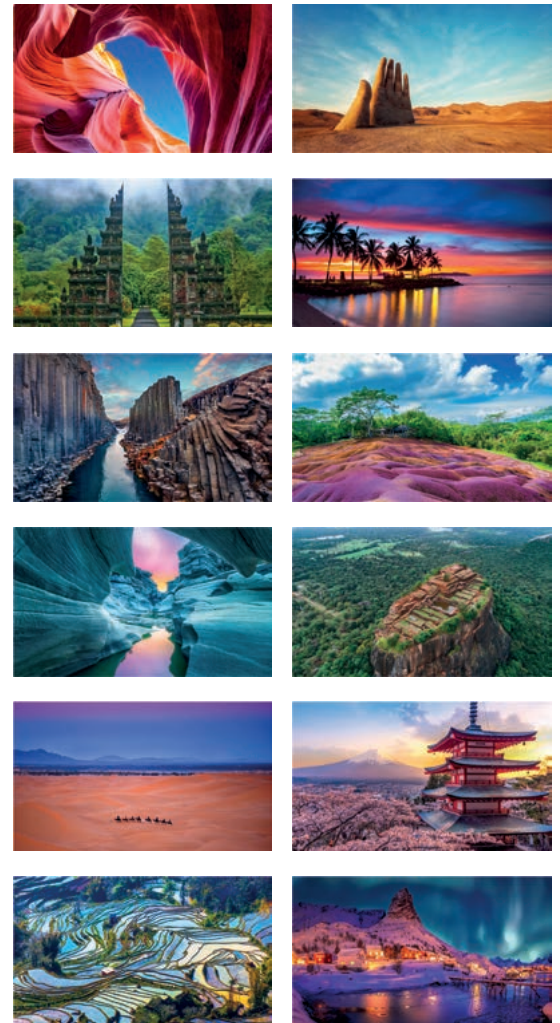
13
fogli

DIC 2024	1 M Maria Madre di Dio	01	12 D Battesimo di Gesù	02	23 G s. Eremobiano	03	FEV 2025
2 G	s. Basilio e Gregorio		13 L s. Rillo	03	24 V s. Francesco di S.		3 L
3 V	s. Genoveffa		14 M s. Felice		25 S Comens. di s. Paolo		4 L
4 S	s. Ermete e Cole		15 M s. Mauro		26 D ss. Fabo e Timoteo		5 M
5 D	s. Arzuffe		16 G s. Marcellino		27 L s. Angeli Merito	05	6 M
6 L	Esultio di N.S.	02	17 V s. Felice ed. s.		28 M s. Tommaso d'A.		7 V
7 M	s. Raimondo di P.		18 S s. Liberata		29 M s. Costanzo		8 S
8 M	s. Massimo		19 D s. Merio		30 G s. Martina		9 D
9 G	s. Giuliano		20 L ss. Sabino, s. Feliciano	04	31 V s. Giovanni Bosco		10 L
10 V	s. Nilo		21 M s. Agnese	€			11 M
11 S	s. Aprio		22 M s. Vincenzo				12 M

GENNAIO 2025

Paesaggi Fantastici
Arizona - STATI UNITI D'AMERICA

IPRODUZIONE METRO - 215 - 1



215 PAESAGGI FANTASTICI
 dimensioni: cm. 32 x 47
 con copertina
 carta: patinata gr. 120
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 30 x 8
 imballo: pz. 50



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

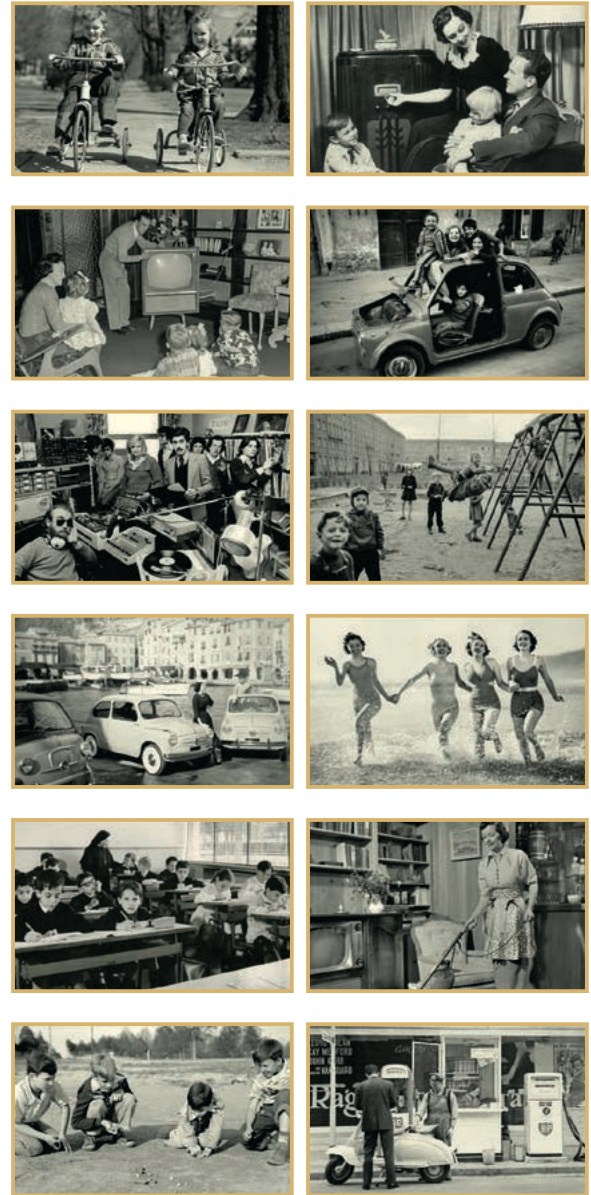
Testata **Extrastrong**

12
fogli



GENNAIO 2025

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



851 COME ERAVAMO

dimensioni: cm. 31 x 52,5
carta: avorio gr. 70
testata rinforzata
spazio pubblicitario: 31 x 8,5
imballo: pz. 100



Festività
Internazionali



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

Testata **Extrastrong**

12
fogli



Gennaio 2025

1	dom	San Giuseppe	Set. 1
2	gio	San Basilio e Gregorio	
3	ven	S. Genesio	
4	sab	S. Felice e Giulio	
5	dom	S. Antonio	
6	lan	Epifania di S.S.	Set. 2
7	mar	S. Simeone di Betleem	
8	mer	S. Massimo	
9	gio	S. Giuliano	
10	ven	S. Adelmo	
11	sab	S. Agostino	
12	dom	Epifania di Gesù	
13	lan	S. Felice	Set. 3
14	mar	S. Felice	
15	mer	S. Massimo	
16	gio	S. Marcello	
17	ven	S. Anastasio alban	
18	sab	S. Liberata	
19	dom	S. Maria	
20	lan	S. Sebastiano e Felice	Set. 4
21	mar	S. Agostino	
22	mer	S. Vincenzo	
23	gio	S. Emmerenziana	
24	ven	S. Felice di Valce	
25	sab	Conversione di S. Paolo	
26	dom	S. Teodoro	
27	lan	S. Angelo Martire	Set. 5
28	mar	S. Basilio di Aquis	
29	mer	S. Costantino	
30	gio	S. Mercurio	
31	ven	S. Giovanni Battista	

Passiflora

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



850 ERBORISTERIA



dimensioni: cm. 31 x 52,5
 carta: avorio gr. 70
 testata rinforzata
 spazio pubblicitario: 31 x 8,5
 imballo: pz. 100



Festività Internazionali



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

12
fogli



GENNAIO

1 Mercoledì <small>Mercoledì 2.01. San Valentino</small>	17 Venerdì <small>17.01. Venerdì</small>
2 Giovedì <small>2.01. Giovedì</small>	18 Sabato <small>18.01. Sabato</small>
3 Venerdì <small>3.01. Venerdì</small>	19 Domenica <small>19.01. Domenica</small>
4 Sabato <small>4.01. Sabato</small>	20 Lunedì <small>20.01. Lunedì</small>
5 Domenica <small>5.01. Domenica</small>	21 Martedì <small>21.01. Martedì</small>
6 Lunedì <small>6.01. Lunedì</small>	22 Mercoledì <small>22.01. Mercoledì</small>
7 Martedì <small>7.01. Martedì</small>	23 Giovedì <small>23.01. Giovedì</small>
8 Mercoledì <small>8.01. Mercoledì</small>	24 Venerdì <small>24.01. Venerdì</small>
9 Giovedì <small>9.01. Giovedì</small>	25 Sabato <small>25.01. Sabato</small>
10 Venerdì <small>10.01. Venerdì</small>	26 Domenica <small>26.01. Domenica</small>
11 Sabato <small>11.01. Sabato</small>	27 Lunedì <small>27.01. Lunedì</small>
12 Domenica <small>12.01. Domenica</small>	28 Martedì <small>28.01. Martedì</small>
13 Lunedì <small>13.01. Lunedì</small>	29 Mercoledì <small>29.01. Mercoledì</small>
14 Martedì <small>14.01. Martedì</small>	30 Giovedì <small>30.01. Giovedì</small>
15 Mercoledì <small>15.01. Mercoledì</small>	31 Venerdì <small>31.01. Venerdì</small>
16 Giovedì <small>16.01. Giovedì</small>	

2025						
SISTEMA DI TEMPERATURE						
L	M	M	G	V	S	D
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



IVE

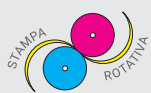
Illo è bagnato dall'Oceano Indiano, a sud-ovest dello Sri Lanka, è uno dei paradisi tropicali una vacanza di mare, sole e relax. Impossibile dire quale sia l'isola più bella: il paesaggio è spartito. A fare la differenza invece sono la infrastruttura di soggiorno accuratamente in base agli di privacy o socializzazione, allo spirito più o meno internazionale e alla qualità dei centri

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

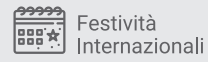
Il cibo è molto vario tra i suoi ingredienti principali pesce, ma, cocco e spezie. Molto diffuso è il pesce alla griglia, al forno, fritto in zuppa o in padella. Tra i piatti più popolari spicca la griglia, pesce essiccato e fritto a bagno nel latte di cocco, poi insaporito con succo di limone e peperoni verdure saltate nel wok con poco condimento e molte spezie. Come e pollo sono mangiati solo in occasioni particolari mentre il maiale è bandito essendo le Maldive un paese islamico. (nei resort viene fatta eccezione anche se si fuma e vietato importare carne suina). Quanto alla frutta, la più comune è la noce di cocco. In cui pochi privilegiati accompagnano numerose pasticcerie, insieme a banane (piccole e rapate), frutta 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 rai, un vino di palma dolce, e il sol, un tè consumato freddo e molto dolce. Il consumo di bevande alcoliche è invece assolutamente vietato per motivi religiosi.

Luoghi da visitare
Malé, isola di soli 2 kmq, è tra le capitali più piccole al mondo. La differenza con il resto delle Maldive, però, si nota: a Malé ci sono strade asfaltate, alti palazzi e uffici governativi.
Maleeshige, l'antico Palazzo del Sultano è oggi, attuale sede ufficiale del presidente.
Museo Nazionale, È il luogo giusto per immergersi nella storia delle Maldive. Custodisce, infatti, tesori precolombiani e arsi, in particolare del periodo islamico precedente alla prima colonizzazione europea, ad opera dei portoghesi, francesi e olandesi, turbanelli e abiti tradizionali in broccato azzurro e argento, pesanti, monili e strumenti musicali.
Grande Moschea del Venerdì, Realizzata nel 1954 con i finanziamenti di Reister, Sultano e Malezia per simboleggiare l'importanza della religione islamica che, da secoli, regola ogni aspetto della vita del Paese, domina l'isola con la sua splendida cupola d'ebano.
Huluru Malé, È l'antica Moschea, costruita all'epoca del sultano Ibrahim Ismail nel 1523 ed è rimasta per quasi quattro secoli il tempio principale della città.

Retro stampato



510 METE DA SOGNO
 dimensioni: cm. 30 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 28 x 7
 imballo: pz. 100



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

12
fogli



Tropicci d'Italia

Scalo dei Turchi - SICILIA

DIC 2024		GENNAIO 2025		FEB 2025	
1 D	1 Mer	17 Ven	1 S		
2 L	2 Gio	18 Sab	2 D		
3 M	3 Ven	19 Dom	3 L		
4 M	4 Sab	20 Lun	4 M		
5 G	5 Dom	21 Mar	5 M		
6 V	6 Lun	22 Mer	6 G		
7 S	7 Mar	23 Gio	7 V		
8 D	8 Mer	24 Ven	8 S		
9 L	9 Gio	25 Sab	9 D		
10 M	10 Ven	26 Dom	10 L		
11 M	11 Sab	27 Lun	11 M		
12 G	12 Dom	28 Mar	12 M		
13 V	13 Lun	29 Mer	13 G		
14 S	14 Mar	30 Gio	14 V		
15 D	15 Mer	31 Ven	15 S		
16 L	16 Gio		16 D		
17 M			17 L		
18 M			18 M		
19 G			19 M		
20 V			20 G		
21 S			21 V		
22 D			22 S		
23 L			23 D		
24 M			24 L		
25 M			25 M		
26 G			26 M		
27 V			27 G		
28 S			28 V		
29 D					
30 L					
31 M					

☀️ 10h - 18h
☁️ CAPRICORNO 22 Dic. - 20 Gen.



503 TROPICI D'ITALIA

dimensioni: cm. 29 x 47
 carta: patinata gr. 80
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 27 x 8
 imballo: pz. 100



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

6
fogli



GENNAIO 2025

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



FEBBRAIO 2025

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

Foto: L. di Veiolet - TRENTINO ALTO ADIGE



262 MONTI D'ITALIA

dimensioni: cm. 32 x 47
 carta: patinata gr. 130
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 30 x 8
 imballo: pz. 100



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

12
fogli

2025 GENNAIO CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

DIC 2024	1 MER Maria Madre di Dio	01	1384	17 VEN s. Antonio ab.	17388	FEB 2025
1 D	2 GIO ss. Basilio e Gregorio		2383	18 SAB s. Liberata	18387	1 S
2 L	3 VEN s. Genoveffa		3382	19 DOM s. Marco	19386	2 D
3 M	4 SAB ss. Ermete e Caio		4381	20 LUN ss. Sebas. e Fabiano	20385	3 L
4 M	5 DOM s. Amelia		5380	21 MAR s. Agnese	21384	4 M
5 G	6 LUN Epifania di N.S.		6389	22 MER s. Vincenzo	22383	5 M
6 V	7 MAR s. Raimondo di P.		7388	23 GIO s. Emericiana	23382	6 G
7 S	8 MER s. Massimo		8387	24 VEN s. Francesco di S.	24381	7 V
8 D	9 GIO s. Giuliano		9386	25 SAB Conv. di s. Paolo	25380	8 S
9 L	10 VEN s. Aldo		10385	26 DOM ss. Tito e Timoteo	26389	9 D
10 M	11 SAB s. Igino		11384	27 LUN s. Angela Merici	27388	10 L
11 M	12 DOM Battesimo di Gesu		12383	28 MAR s. Tommaso d'A.	28387	11 M
12 G	13 LUN s. Ilario		13382	29 MER s. Costanzo	29386	12 M
13 V	14 MAR s. Felice		14381	30 GIO s. Martina	30385	13 G
14 S	15 MER s. Mauro		15380	31 VEN s. Giovanni Bosco	31384	14 V
15 D	16 GIO s. Marcello		16389			15 S
16 L						16 D
17 M						17 L
18 M						18 M
19 G						19 M
20 V						20 G
21 S						21 V
22 D						22 S
23 L						23 D
24 M						24 L
25 M						25 M
26 G						26 M
27 V						27 G
28 S						28 V
29 D						
30 L						
31 M						



IL SOLE
gennaio 1
gennaio 15
gennaio 29

LENA
ore 7:38
ore 7:37
ore 7:32

TRANQUILITA
ore 16:58
ore 16:58
ore 17:18

ARS 157 - RIPRODUZIONE METEORA ©



157
TRIMENSILE FOTOCOLOR
dimensioni: cm. 31 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 29 x 8
imballo: pz. 100



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



- GENNAIO 2025
- FEBBRAIO 2025
- MARZO 2025
- APRILE 2025
- MAGGIO 2025
- GIUGNO 2025
- LUGLIO 2025
- AGOSTO 2025
- SETTEMBRE 2025
- OTTOBRE 2025
- NOVEMBRE 2025
- DICEMBRE 2025

12
fogli

GENNAIO 2025

DIC 2024		FEB 2025
1 D	1 Mer Epifania di Dio 01	1 S
2 L		2 D
3 M	2 Gio Ss. Basilio e Gregorio	3 L
4 M		4 M
5 G	3 Ven Ss. Ambrogio	5 M
6 V		6 G
7 S	4 Sab Ss. Cirillo e Iozabè	7 V
8 D		8 S
9 L	5 Dom Epifania di N.S.	9 D
10 M		10 L
11 M	6 Lun Epifania di N.S. 02	11 M
12 G		12 M
13 V	7 Mar Ss. Costantino e P.	13 G
14 S		14 V
15 D	8 Mer Ss. Felice e Adelfo	15 S
16 L		16 D
17 M	9 Gio Ss. Vito e Modesto	17 L
18 M		18 M
19 G	10 Ven Ss. Felice e Adelfo	19 M
20 V		20 G
21 S	11 Sab Ss. Felice e Adelfo	21 V
22 D		22 S
23 L	12 Dom Ss. Felice e Adelfo	23 D
24 M		24 L
25 M	13 Lun Ss. Felice e Adelfo 03	25 M
26 G		26 M
27 L	14 Mar Ss. Felice e Adelfo	27 G
28 S		28 V
29 D	15 Mer Ss. Felice e Adelfo	29 D
30 L		30 L
31 M	16 Gio Ss. Felice e Adelfo	31 M

01:00 - 15:00
 02:00 - 15:00
 03:00 - 15:00
 04:00 - 15:00
 05:00 - 15:00
 06:00 - 15:00
 07:00 - 15:00
 08:00 - 15:00
 09:00 - 15:00
 10:00 - 15:00
 11:00 - 15:00
 12:00 - 15:00
 13:00 - 15:00
 14:00 - 15:00
 15:00 - 15:00



502 CANI E GATTI

dimensioni: cm. 29 x 47
 carta: patinata gr. 80
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 27 x 8
 imballo: pz. 100



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

12
fogli

Cucciolandia



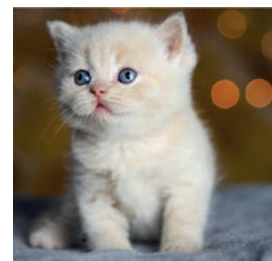
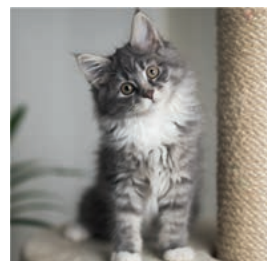
GENNAIO

1 Mer s. Maria Madre di Dio	01	17 Ven s. Antonio ab.
2 Giov ss. Basilio e Gregorio		18 Sab s. Liberata
3 Ven s. Genoveffa		19 Dom s. Meno
4 Sab ss. Ermoto e Caio		20 Lun ss. Sebas. e Fabiano
5 Dom s. Arnaldo		21 Mar s. Agnese
6 Lun s. Epifania di N.S.	02	22 Mer s. Vincenzo
7 Mar s. Raimondo di P.		23 Giov s. Emenenziana
8 Mer s. Massimo		24 Ven s. Francesco di S.
9 Giov s. Giuliano		25 Sab s. Convers. di s. Paolo
10 Ven s. Aldo		26 Dom ss. Tito e Timoteo
11 Sab s. Iginio		27 Lun s. Angela Merici
12 Dom s. Battesimo di Gesù		28 Mar s. Tommaso d'A.
13 Lun s. Ilario	03	29 Mer s. Costanzo
14 Mar s. Felice		30 Giov s. Martina
15 Mer s. Mauro		31 Ven s. Giovanni Boeco
16 Giov s. Marcello		

IL SOLE
 Al 10 h ore 2.28 • tram. ore 16.50
 Al 10 h ore 7.37 • tram. ore 18.55
 Al 10 h ore 15.30 • tram. ore 17.00

duemila25

MARCHIO DI PUBBLICITÀ A CARICO DI CHI LO ESPONE AL PUBBLICO RIPRODUZIONE VIETATA © 2017 F&A



601 CUCCIOLANDIA

dimensioni: cm. 15,5 x 47
 carta: patinata gr. 80
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 13 x 8
 imballo: pz. 100



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

LUNARIO 2025

Calendario le semine e dei lavori

LUNARIO 2025

GENNAIO

1 M	Maria Madre di Dio	01	13:44
2 G	S. Spirito e Gregorio	2	13:43
3 V	S. Costantino	3	13:42
4 S	S. Emidio e Cato	4	13:41
5 D	S. Felice	5	13:40
6 L	Epifania di S.S.	02	13:39
7 M	S. Gerardo di P.	7	13:38
8 M	S. Massimo	8	13:37
9 G	S. Silvano	9	13:36
10 V	S. Vito	10	13:35
11 S	S. Ildefonso	11	13:34
12 D	S. Costantino e Galla	12	13:33
13 L	S. Felice	03	13:32
14 M	S. Felice	14	13:31
15 M	S. Magno	15	13:30
16 G	S. Marcello	16	13:29
17 V	S. Sebastiano ab.	17	13:28
18 S	S. Liberto	18	13:27
19 D	S. Felice	19	13:26
20 L	S. Sabino e Fabiano	20	13:25
21 M	S. Agnese	21	13:24
22 M	S. Valentino	22	13:23
23 G	S. Eusebio	23	13:22
24 V	S. Francesco di S.	24	13:21
25 S	S. Cirillo e Giuliano	25	13:20
26 D	S. Teodoro e Teodoro	26	13:19
27 L	S. Agostino	05	13:18
28 M	S. Tommaso d'A.	28	13:17
29 M	S. Agostino	29	13:16
30 G	S. Martino	30	13:15
31 V	S. Costantino	31	13:14



Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, meloni, angurie, zucche, cetrioli, prezzemolo, ravanelli, rucola, carote e bietole. All'aperto si seminano fave e piselli. Si trapiantano i cavoli e le lattughe.



Luna calante

Nell'orto in coltura protetta si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughine e bietole. All'aperto si piantano i bulbi di aglio.

Nei frutteti si esegue la potatura del melo, pero, susino, pesco, vite e castagno. Si eseguono i trattamenti fungini con prodotti biologici, in particolare contro la bella del pesco.

Chiedi consiglio al venditore competente.
Nei giardini nelle zone temperate si potano le rose e tutte le piante.
In cantina si ricorda che travasi e imbottigliamento devono sempre essere effettuati con luna calante, eccetto che per i vini frizzanti per i quali è indicato il primo quarto di luna crescente.

Torta salata Pomi e Scamorza
Ingredienti: 3 porri di media grandezza, 1 scalogno, 3 uova piccole, 1 rotolo di pasta sfoglia rotolata, 100 g di scamorza affumicata, olio evo, sale e pepe q.b.

Srotolate la pasta sfoglia dopo averla prelevata dal frigorifero. Lavate i porri e tagliateli e scondite, comprese le foglie verdi. Ponete a soffriggere in padella dopo aver rosolato uno scalogno in tre cucchiai d'olio evo. Cuocete per una quindicina di minuti facendoli croccanti. Sbatte, peccato, mescolate e lasciate insaporire a fuoco spento. Ora prendete la pasta sfoglia, ponetela nella tortiera e con i rebbi della forchetta, bucherellate il fondo. Stendete la scamorza affumicata tagliata a dadini, trattenendo qualche centimetro per decorare la superficie. Aggiungete i porri soffritti e versate sopra tre uova picciolate. Spennellate la torta con un pennello insalato con un pizzico di sale e pepe. Infornate a 180°C per una ventina di minuti.

11.01 sorge 7,28 • tramonta 16,50
10.01 sorge 7,37 • tramonta 16,58
20.01 sorge 7,33 • tramonta 17,10

FEBBRAIO

1 S	S. Valentino	1	13:13
2 D	Presentazione del Signore	02	13:12
3 L	S. Felice	06	13:11
4 M	S. Ciriaco	4	13:10
5 M	S. Felice	5	13:09
6 G	S. Paolo	6	13:08
7 V	S. Valentino	7	13:07
8 S	S. Costantino E.	8	13:06
9 D	S. Felice	9	13:05
10 L	S. Felice	10	13:04
11 M	S. S. di Lando	11	13:03
12 M	S. Felice	12	13:02
13 G	S. Felice e Maria	13	13:01
14 V	S. Felice	14	13:00
15 S	S. Felice e Cirillo	15	12:59
16 D	S. Felice	16	12:58
17 L	S. Felice	17	12:57
18 M	S. Felice	18	12:56
19 M	S. Felice	19	12:55
20 G	S. Felice	20	12:54
21 V	S. Felice	21	12:53
22 S	S. Felice	22	12:52
23 D	S. Felice	23	12:51
24 L	S. Felice	24	12:50
25 M	S. Felice	25	12:49
26 M	S. Felice	26	12:48
27 G	S. Felice	27	12:47
28 V	S. Felice	28	12:46

Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, meloni, angurie, zucche, cetrioli, prezzemolo, ravanelli, rucola, carote e bietole. All'aperto si seminano fave e piselli. Si trapiantano i cavoli e le lattughe.

Nei giardini si seminano in semenzaio riscaldata: petunzia, garofano, begonia, salvia ornamentale e piante annuali di fiori.



Luna calante

Nell'orto in coltura protetta si seminano: lattughine, cipolle, scalogno, sedano, bietole, valerianella, radicchio e spinaci.

Nei frutteti si potano ribes, lampone, mirtillo, mora, vite, melo, olivo, pero, pesco, susino, albicocco e mandorlo. Si trapiantano gli alberi da frutto. Prelevare le marze per gli innesti e conservarle in luogo fresco. Trattamenti antiparassitari e fungini se non ancora effettuati.

Nei giardini si potano siepi, rose e arbusti.
In cantina con l'inizio di luna calante, quando è tempo bello, in condizioni di alta pressione, si effettua il secondo travaso per chiarificare il vino. Si iniziano ad imbottigliare i primi vini rosati.

Velutata di Cavolfiore
Ingredienti: 700 g di cavolfiore bianco pulito, 700 g di patate, 1/2 cipolla bianca, olio evo, sale e pepe q.b.

Lavate le patate, patatate e dividetele a tocchetti non troppo grossi. Lavate il cavolfiore, eliminate le foglie e gambi, suddividete in cimette. Ora rosolate in tre cucchiai d'olio evo la mezza cipolla tagliata a fettine sottili, quando sarà imbroccata versate i cubetti di patate e le cimette di cavolfiore. Girate per insaporire e aggiungete un pizzico di sale e una spruzzata di pepe, coprite poi con acqua e con brodo vegetale e continuate a cuocere finché le verdure non saranno morbide. Frullate il composto e servite ben caldo con olio a filo e una macinata di pepe fresco.

01.02 sorge 7,21 • tramonta 17,25
10.02 sorge 7,13 • tramonta 17,37
20.02 sorge 6,59 • tramonta 17,49



249 LUNARIO
dimensioni: cm. 32 x 47
carta: patinata gr. 120
con copertina
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 30 x 8
imballo: pz. 100



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

12
fogli

7^e mini **LUNARIO 2025**

GENNAIO

1 M	Maria Madre di Dio	01	1:364
2 G	ss. Basilio e Gregorio	02	2:363
3 V	s. Ciriacella	03	3:362
4 S	ss. Emidio e Cacio	04	4:361
5 D	s. Amleto	05	5:360
6 L	Epifania di N.S.	06	6:359
7 M	s. Raimondo di P.	07	7:358
8 M	s. Nazario	08	8:357
9 G	s. Callisto	09	9:356
10 V	s. Felice	10	10:355
11 S	s. Ignazio	11	11:354
12 D	Epifania di Gesù	12	12:353
13 L	s. Basilio	13	13:352
14 M	s. Felice	14	14:351
15 M	s. Mauro	15	15:350
16 G	s. Marcello	16	16:349
17 V	s. Antonio ab.	17	17:348
18 S	s. Liberata	18	18:347
19 D	s. Maria	19	19:346
20 L	ss. Sebastiano e Fabiano	20	20:345
21 M	s. Agnese	21	21:344
22 M	s. Vincenzo	22	22:343
23 G	s. Eufrosina	23	23:342
24 V	s. Francesco di S.	24	24:341
25 S	Concesio di Paolo	25	25:340
26 D	ss. Tibo e Timoteo	26	26:339
27 L	s. Angelo Merici	27	27:338
28 M	s. Tommaso d'A.	28	28:337
29 M	s. Costanzo	29	29:336
30 G	s. Martina	30	30:335
31 V	s. Giovanni Bosco	31	31:334



Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodoro, prezzemolo, ravanelli, melanzane, peperoni, basilico, zucche e cetrioli. Nelle zone temperate si seminano in campo: fave, piselli, agretti e si impiantano le asparagiale.

Nel giardino si seminano in semenzaio riscaldata: petunia, garofano, begonia, salvia ornamentale e piante annuali da fiore.



Luna calante

Nell'orto in coltura riscaldata si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughe e bietole. All'aperto si piantano i bulbi d'aglio.

Nel frutteto si esegue la potatura del melo, pero, susino, pesco, vite e castagno. Si eseguono i trattamenti fungini con prodotti biologici, in particolare contro la bolla del pesco.

Chiedi consiglio al venditore competente.

Nel giardino nelle zone temperate si potano le rose e tutte le piante.

In cantina si ricorda che travasi e imbottigliamento devono sempre essere effettuati con Luna calante, eccetto che per i vini frizzanti per i quali è indicato il primo quarto di luna crescente.

Torta salata Porri e Scamorza

Ingredienti: 3 porri di media grandezza, 1 scalogno, 3 uova piccole, 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda, 100 g di scamorza affumicata, olio evo, sale e pepe q.b.

Strociate la pasta sfoglia dopo averla prelevata dal frigorifero. Lavate i porri e tagliateli a rondelle, comprese le foglie verdi. Ponete a soffriggere in padella dopo aver rosolato uno scalogno in tre cucchiai d'olio evo. Cuocete per una quindicina di minuti lasciandoli croccanti. Salate, pepate, mescolate e lasciate insaporire a fuoco spento. Ora prendete la pasta sfoglia, ponetela nella tortiera e con i rotoli della forchetta bucherellate il fondo. Stendete la scamorza affumicata tagliata a dadini, trattando qualche cubito per scolorare la superficie. Aggiungete i porri soffritti e versate sopra tre uova precedentemente sbattute in una terrina insieme con un pizzico di sale e pepe. Informate a 180°C per una ventina di minuti.

☀️ 01/01 sorge 7,38 - tramonta 16,50
10/01 sorge 7,37 - tramonta 16,58
20/01 sorge 7,33 - tramonta 17,10



649 MINI LUNARIO
dimensioni: cm. 15,5 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 13 x 8
imballo: pz. 100



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

12 fogli

GENNAIO 2025



La ricetta del mese

Campania

Spaghetti con le cozze

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

Preparazione
Fate scaldare l'olio in una padella e lasciatevi appassire gli spicchi d'aglio schiacciati. Quando saranno dorati alzate la fiamma, unitesi 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 uniteli alla padella. Fatevi insaporire per 2 minuti, in modo che assorbano parte del liquido, e uniteli i molluschi sgusciati. Spolverate con il prezzemolo tritato e fate saltare per qualche secondo. Sottovestire gli spaghetti con le cozze restanti, completate con quelle con i gusci e servite subito.

CAPRICORNO 22/12 - 20/1

1 MER	22/12	144,1
2 GIO	23/12	143,0
3 VEN	24/12	142,0
4 SAB	25/12	141,0
5 DOM	26/12	140,0
6 LUN	27/12	139,0
7 MAR	28/12	138,0
8 MER	29/12	137,0
9 GIO	30/12	136,0
10 VEN	31/12	135,0
11 SAB	1/1	134,0
12 DOM	2/1	133,0
13 LUN	3/1	132,0
14 MAR	4/1	131,0
15 MER	5/1	130,0
16 GIO	6/1	129,0
17 VEN	7/1	128,0
18 SAB	8/1	127,0
19 DOM	9/1	126,0
20 LUN	10/1	125,0
21 MAR	11/1	124,0
22 MER	12/1	123,0
23 GIO	13/1	122,0
24 VEN	14/1	121,0
25 SAB	15/1	120,0
26 DOM	16/1	119,0
27 LUN	17/1	118,0
28 MAR	18/1	117,0
29 MER	19/1	116,0
30 GIO	20/1	115,0
31 VEN	21/1	114,0

DICEMBRE 2024							FEBBRAIO 2025						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28

IL SOLE E LA LUNA

SOLE	TRAMONTO	3 P.M.	GIUGNO 21 ore 52m
Alzato 1 ora 22'	ora 16:40	17.30	giugno 19 ore 52m
Alzato 24 ore 15'	ora 16:30	18.30	giugno 18 ore 52m
Alzato 26 ore 15'	ora 16:15	19.30	giugno 17 ore 52m

PATATE ALLA NAPOLETANA

4 persone | 50 minuti

INGREDIENTI

- Pasta Mezza 320g
- Sedano 130 g
- Cipolle bianche 1
- Concentrato di pomodoro 20g
- Pan grattato Rigo, DOP in crosta
- Sale fino q.b.
- Pisate 750g
- Crocato 150g
- Lardo 130g
- Rosmarino 1 mazzetto
- Olive extravergine d'oliva q.b.
- Peperoncino q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare la pasta alla napoletana conviene cuocerla in acqua salata, cotta e cipolle e poi sminuzzate finemente. Poi pulite anche la patata e tagliatela a tocchetti irregolari di circa 2 cm. Infine affettate il porro a metà il sedano. Aggiunte tutte le verdure in un pentolone, coprite con acqua bollente. Mettete sul fuoco una cassetta con un litro d'olio, aggiungete il lardo e lasciatelo scaldare a fuoco dolce per qualche minuto. Poi filtrate il sugo di cipolle, carote e sedano. Dopo qualche minuto unite le patate e lasciatele insaporire per qualche minuto mescolando di tanto in tanto evitando così che brucino il fondo. Aggiungete anche il concentrato di pomodoro e macolato. Versate 800 g di acqua calda, aggiustate di pepe, olio di oliva, infine coprite con il coperchio lasciando cuocere a fuoco dolce per 30 minuti; all'incirca potete aggiungere ancora un po' di acqua. Trascorso il tempo la patata inizierà a macchiarsi, abbassate le fiamme e fate perfino il dolo del cucchiai di legno a questo punto versate la pasta. Aggiungete subito altri 250 g di acqua calda e portate il tutto a bollore. Lasciate cuocere la pasta mescolando di tanto in tanto se dovesse seccare potete aggiungere altra acqua al bisogno; assicurarsi che sia giusto di sale. A fine cottura pesate le patate che l'acqua deve risultare cremosa e quasi secca. Quindi eliminate i noccioli di peperoncino e impiattate la vostra pasta e patate alla napoletana guarnendo con un giro di olio.

CONIGLIO ISCHITANO

4 persone | 25 minuti

INGREDIENTI

- Vino bianco 60 g
- Sale fino 7 g
- Pepe nero q.b.
- Rosolio 7 Aglio

PREPARAZIONE

Prima iniziare sciogliendo i pomodori sotto acqua fresca, quindi lavate ed eliminate la parte superiore del pomodoro. Quindi tagliate in una ciotolina. Poi prendete un tegame versate il sedano, la parte verde interna (così che il sapore risulti più intenso) e qualche cipolla e quando l'aglio sarà dorato, ma non così dorato, aggiungete il rosolio e il pomodoro. Fate rosolare i pezzi da tutti i lati per una rosolatura uniforme. Dopodiché unite alla volta, rigirando i pezzi di carne mentre bagnate con il vino. Quando il vino sarà completamente evaporato, aggiungete sale di mare e pepe e lasciate cuocere per circa 30 minuti con il tegame a pezzi di carne di tanto in tanto. Se la carne vi sembrerà secca potete aggiungere poco acqua (potete usare la stessa ciotolina dei pomodori o cubetti). In ultimo unite la fogliolina di basilico e il fuoco. Il sugo dovrà risultare denso e lucido, il vostro coniglio servito ben caldo!

MARELLA IN CARROZZA

4 spiccioli | 15 minuti

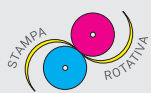
INGREDIENTI

- Pancetta 12 fette
- Mozzarella di Bufalino 250g
- Sale q.b.
- Olio di semi di girasole per friggere
- Uova 5
- Panna 100
- Pan grattato

PREPARAZIONE

Per preparare la mozzarella in carrozza infilate affettando le mozzarelle di bufala e tamponando le fette con delle carte da cucina per eliminare il liquido in eccesso. Rinfilate le fette di pancetta e infilandole la crosta, con un coltello a lama sega netta. Distribuite la mozzarella sulle fette di pane di base, lasciando qualche millimetro di bordo per mettere libero del ripieno e avendo leggermente. Coprite con le fette di pancetta infilate ed esercitate una pressione col palmo della mano per compattare e tagliate formando dei triangoli. Procedete all'impiattamento: passate i triangoli 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 scaldati, ripetete l'operazione della panatura una seconda volta, ma senza la farina, quindi prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Lasciate riposare per un'altra mezz'ora in frigo. Friggete la mozzarella 20°C in olio di semi di girasole bollente fricchi i triangoli non diventando dorati. Con l'aiuto di un mestolo bagnate le mozzarelle in carozza sulla carta da cucina o la carta frita, per eliminare l'olio residuo. Servite subito.

Retro stampato



531 GASTRONOMIA

dimensioni: cm. 30 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 28 x 7
imballo: pz. 100

Festività Internazionali



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

12
fogli

GENNAIO 2025

1 Mer <small>1. Incontro di Eilat - Capodistria</small>	17 Ven <small>1. Lendavao - Alajce</small>
2 Gio <small>1. San Marino - Andrija</small>	18 Sab <small>1. Lubiana</small>
3 Ven <small>1. Gorizia</small>	19 Dom <small>1. Macao</small>
4 Sab <small>1. Ferrara - Olbia</small>	20 Lun <small>1. Tallinn - Pärnu</small>
5 Dom <small>1. Berlino</small>	21 Mar <small>1. Astoria</small>
6 Lun <small>1. Pärnu - Olbia</small>	22 Mer <small>1. Venezia</small>
7 Mar <small>1. Pärnu - Olbia</small>	23 Gio <small>1. Pärnu - Olbia</small>
8 Mer <small>1. Helsinki</small>	24 Ven <small>1. Pärnu - Olbia</small>
9 Gio <small>1. Helsinki</small>	25 Sab <small>1. Helsinki - Olbia</small>
10 Ven <small>1. Helsinki</small>	26 Dom <small>1. Helsinki - Olbia</small>
11 Sab <small>1. Helsinki</small>	27 Lun <small>1. Helsinki - Olbia</small>
12 Dom <small>1. Helsinki - Olbia</small>	28 Mar <small>1. Helsinki - Olbia</small>
13 Lun <small>1. Helsinki - Olbia</small>	29 Mar <small>1. Helsinki - Olbia</small>
14 Mar <small>1. Helsinki - Olbia</small>	30 Gio <small>1. Helsinki - Olbia</small>
15 Mer <small>1. Helsinki - Olbia</small>	31 Ven <small>1. Helsinki - Olbia</small>
16 Gio <small>1. Helsinki - Olbia</small>	



Retro stampato



MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

INGREDIENTI:
 Sbriciolato: Saldi 400 g
 Polvere di Sale 200 g
 Pecorino sardo fresco 200 g
 Cipolla 200 g
 Olio EVO 30 g
 Presepe di parmigiano 200 g
 Sale - pepe qb

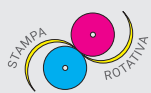
PREPARAZIONE:
 Per preparare i mallorredus alla campidanese tritate dalla preparazione del soffritto. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, quindi lasciatela appassire lentamente in un tegame insieme all'olio. Nel frattempo spegnete la salsoia. Sbriciolate grossolanamente con le mani le unitelle al soffritto di cipolla. Fate rosolare la salsoia per 15 minuti a fuoco vivo mescolando spesso e poi unite le passate di parmigiano. Mescolate nuovamente e coprite con un coperchio lasciando cuocere per circa un'ora; infine, se necessario, regolate di sale. Quando il sugo sarà pronto cuocete i mallorredus in abbondante acqua bollente salata e pinolare. Intanto grattugiate il pecorino in una ciotola e aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Quindi frullate con un mixer, aggiungendo altra acqua, se necessario, e sempre lentamente fino ad ottenere una crema liscia e non pastosa. Scolate i mallorredus e uniteli al sugo di salsoia direttamente in padella, mescolate e in ultimo unite la crema di pecorino. Mantecate bene per amalgamare tutti gli ingredienti e servite i mallorredus alla campidanese ancora caldi.



LA BURRIDDA ALLA CAGLIARITANA

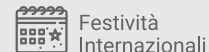
INGREDIENTI:
 100 g gamberi di mare
 100 g fave sgranate
 22 bicchiere scotto di vino bianco
 200 ml olio extravergine di oliva scottato
 2 spicchi di aglio medio di Sicilia
 1 foglio di alloro
 15 bacchette vino cotto siccato
 10 grani pepe nero
 10 grani peperoncino
 sale marino fino qb

PREPARAZIONE:
 Conosciamo a tutti coloro che vogliono provare a creare questo piatto di fave pulite e pesce direttamente in padella. Per prima cosa mettere dell'acqua in una pentola capiente che poi va aromatizzata con l'alloro, 1 spicchio d'aglio, 1 peper nero, qualche gambo di prezzemolo e un po' di sale. Una volta raggiunta la bollore si scilichino e vanno aggiunti i fave di pesce e fatti bollire per 8-10 minuti. Una volta cotto il pesce va messo a scolare in un colapasta. Nel frattempo, è necessario preparare la salsa passando al mixer gli altri ingredienti, ovvero le noci, i favegini crudi, 1 spicchio d'aglio, l'alloro, favegini e un pizzico di sale. La salsa tritata va trasferita in un tegame antiodore e lasciata cuocere a fiamma viva per 5-7 minuti. Quando si restringerà un po' il fuoco potrà essere spento. Arrivati a questo punto, i fave di pesce scolate e fredde vanno trasferiti in una padella lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro. La salsa va versata sul pesce, dopodiché il tutto va fatto insaldirsi e poco dopo coperto con una pellicola, per poi essere lasciato a riposo in frigorifero per circa 12-24 ore.



631 GASTRONOMIA

dimensioni: cm. 14 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 12 x 7
 imballo: pz. 100



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

12
fogli



AGGIORNATA DI MANZO CON COTTURA AL VINO ROSSO

DIFFICOLTÀ: BASSA COSTI: MEDIO COTTURA: LO SCHEMMA

**VINO IN
ABBINAMENTO.**
Chianti Classico
Brunello di Montalcino
Tuscan
Etna Rosso
Syrah

PREPARAZIONE.

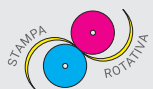
Per la riduzione al vino rosso tagliate finemente lo scalogno. Fate sciogliere in padella a fuoco basso circa metà del burro. Aggiungete lo scalogno e fate dorare per alcuni minuti. Aggiungete dunque il vino rosso e il sale. Alzate per un paio di minuti le fiamme: in questo modo farete evaporare l'alcol 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 tegliendo 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 granolo di sale grosso, e adagiatevi la carne, che farete cuocere 5 minuti per lato: nel giro del carne, fate attenzione a non pungerla, per evitare di fare fuoriuscire i suoi liquidi. Togliete la carne dal fuoco, fateci "riassare" qualche istante e poi, con taglio obliquo, riducetela a fettine di circa un paio di cm di spessore. Cotta con le fettine di carne su un tagliere accompagnandola con la riduzione al vino rosso e il pomodoro, che avrete tagliato in quarti, dopodiché pepate e salate a piacere.



Retro stampato

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



532 CARNE

dimensioni: cm. 30 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 28 x 7
imballo: pz. 100

Festività Internazionali



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

12
fogli

GENNAIO 2025

<p>1 Mer (1) <small>1. Epifania</small></p> <p>2 Gio (2) <small>1. Epifania (2 giorni)</small></p> <p>3 Ven (3) <small>1. Epifania</small></p> <p>4 Sab (4) <small>1. Epifania (4 giorni)</small></p> <p>5 Dom (5) <small>1. Epifania</small></p> <p>6 Lun (6) <small>1. Epifania (6 giorni)</small></p> <p>7 Mar (7) <small>1. Epifania (7 giorni)</small></p> <p>8 Mer (8) <small>1. Epifania</small></p> <p>9 Gio (9) <small>1. Epifania (9 giorni)</small></p> <p>10 Ven (10) <small>1. Epifania</small></p> <p>11 Sab (11) <small>1. Epifania (11 giorni)</small></p> <p>12 Dom (12) <small>1. Epifania (12 giorni)</small></p> <p>13 Lun (13) <small>1. Epifania</small></p> <p>14 Mar (14) <small>1. Epifania (14 giorni)</small></p> <p>15 Mer (15) <small>1. Epifania</small></p> <p>16 Gio (16) <small>1. Epifania (16 giorni)</small></p>	<p>17 Ven (17) <small>1. Epifania (17 giorni)</small></p> <p>18 Sab (18) <small>1. Epifania (18 giorni)</small></p> <p>19 Dom (19) <small>1. Epifania (19 giorni)</small></p> <p>20 Lun (20) <small>1. Epifania (20 giorni)</small></p> <p>21 Mar (21) <small>1. Epifania (21 giorni)</small></p> <p>22 Mer (22) <small>1. Epifania (22 giorni)</small></p> <p>23 Gio (23) <small>1. Epifania (23 giorni)</small></p> <p>24 Ven (24) <small>1. Epifania (24 giorni)</small></p> <p>25 Sab (25) <small>1. Epifania (25 giorni)</small></p> <p>26 Dom (26) <small>1. Epifania (26 giorni)</small></p> <p>27 Lun (27) <small>1. Epifania (27 giorni)</small></p> <p>28 Mar (28) <small>1. Epifania (28 giorni)</small></p> <p>29 Mer (29) <small>1. Epifania (29 giorni)</small></p> <p>30 Gio (30) <small>1. Epifania (30 giorni)</small></p> <p>31 Ven (31) <small>1. Epifania (31 giorni)</small></p>
--	--



Retro stampato



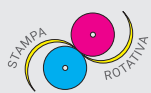
BISTECCA ALLA FIORENTINA

PESORE: 4
DIFFICOLTÀ: ALTA

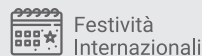
COTTURA: ALTA
COTTURA: 30 MINUTE

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

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



632 CARNE
 dimensioni: cm. 14 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 12 x 7
 imballo: pz. 100



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

12
fogli



ORTANZA DEL NELLA DIETA ERRANEA.

Se acquistato presso il forno di fiducia, fresco ogni giorno, rappresenta davvero, sia a livello dietico, questione di davvero importante per la nostra salute, ma il giusto quantitativo di pane all'interno del piatto può apportare numerosi benefici soprattutto a livello di salute e sulla capacità del nostro metabolismo. Il pane è ricco di carboidrati, complessi e apporta inoltre numerose proteine vegetali ed è una buona fonte di vitamine del gruppo B e di potassio e il magnesio. Grazie a queste proprietà, il pane, infatti, rappresenta anche la base della dieta. Il pane, nella nostra dieta, può portare sei squilibri dal 50-50% del totale delle calorie deve essere fornito



da alimenti ricchi di carboidrati, il 12-15% da alimenti ricchi di proteine, come la carne, il pesce, le uova e i latticini, mentre il 30-35% restante da alimenti ricchi di grassi. Nella dieta mediterranea, a 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 o girasole. Contiene meno calorie rispetto alle altre tipologie, appartenendo dalle 170 alle 200 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'alternativa perfetta per la dieta. Si produce a partire da cereali non raffinati che la arricchiscono di vitamine, minerali e fibre. Queste ultime donano all'organismo diverse proprietà benefiche: stimolano l'attività intestinale, danno maggior sazietà, limitano l'assorbimento degli zuccheri consentendo a combattere il peso corporeo e a prevenire eventuali malattie cardiovascolari. Pertanto, il pane integrale è fortemente consigliato per salvaguardare la linea.

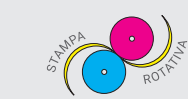


LE DIVERSE FASI DELLA PANIFICAZIONE.

Il processo di panificazione è un'attività che si svolge in diverse fasi. La prima fase di panificazione è quella di impastare la farina con acqua e lievito. Segue poi la fermentazione degli zuccheri che ha come prodotti finali l'anidride carbonica, responsabile del gonfiore del pane. Infine la cottura, dove il pane prodotto viene fatto seccare e il pane diventa commestibile.

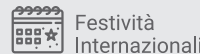


GENNAIO		2025		CAPRICCIO 22.12 - 76.1	
1	Mercoledì	17	Venerdì	DICEMBRE 2024	
2	Giovedì	18	Sabato	L	M
3	Venerdì	19	Domenica	2	3
4	Sabato	20	Lunedì	3	4
5	Domenica	21	Martedì	4	5
6	Lunedì	22	Mercoledì	5	6
7	Martedì	23	Giovedì	6	7
8	Mercoledì	24	Venerdì	7	8
9	Giovedì	25	Sabato	8	9
10	Venerdì	26	Domenica	9	10
11	Sabato	27	Lunedì	10	11
12	Domenica	28	Martedì	11	12
13	Lunedì	29	Mercoledì	12	13
14	Martedì	30	Giovedì	13	14
15	Mercoledì	31	Venerdì	14	15
16	Giovedì			15	16



533 PANE E PASTA

dimensioni: cm. 30 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 28 x 7
imballo: pz. 100



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

Retro stampato

12
fogli



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

FRUTTA CONSUMATA

La frutta nel mondo è di 111 milioni... sono prontamente disponibili... anche in aree asciutte dove le... non prosperano. La... richiede solo... poche le coltivate... di altri frutti, gli... su altre colture. La... rendono tra i frutti più...

I frutti sono una parte importante della dieta umana. Contengono vitamine e altri nutrienti che aiutano a mantenere il corpo sano. A causa del loro beneficio nutrizionale, 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 alcuni dei frutti più consumati al mondo.

BANANE

Le banane è quasi la preferita di tutti in tutto il mondo. Il consumo annuale di banane si attesta a 114,15 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

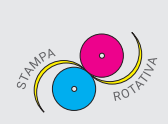
Le arance sono un vero e proprio concentrato di benessere! Poco calorico e ricco di minerali e nutrienti, questo frutto è apprezzato da grandi e piccoli. Tarocco, Sanguinello o Moro, gli italiani non riescono a rinunciare e nessuno delle tante varietà ed ogni anno risulta tra i frutti più consumati.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

PERE

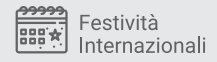
Il consumo annuo di pere in Italia si aggira mediamente attorno a 17 kg per famiglia. Nonostante il sapore e il mix di nutrienti le pere non compaiono in prima posti dei frutti più consumati nei paesi del mondo. In Italia, questo frutto è particolarmente gradito dalle persone adulte, mentre i più giovani lo consumano in quantità moderate. Chissà che la ricerca vede, assieme ad un importante attività di comunicazione, sui principali mezzi di comunicazione come radio, tv e social sui principali produttori di pere, italiani (in particolare come quelle intraprese dal Consorzio OPERA che sono risultate particolarmente apprezzate e premiate) non riescano ad invertire questa tendenza, influenzando il consumo anche tra i più giovani.



Retro stampato



511 FRUTTA E VERDURA
 dimensioni: cm. 30 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 28 x 7
 imballo: pz. 100



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

12 fogli

GENNAIO 2025

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

LA NETTA

Il sirenio incuriosito dal mondo umano amico, il pesce Flounder, raccoglie nei portafogli di Giobbe Scuttle, che è un inaspettato della cultura umana. I fratelli di suo padre, il Re Tritone, e il granchio Sebastian, sul fatto che il umano e mondo marino è proibito. Il mare Ursula tiene d'occhio la piano per poter prendere il controllo. Ariel, Flounder e Sebastian viaggiano il mare, per vedere una nave di umani ingannano del Principe Eric, del quale prima vista. Tuttavia, una tempesta Ariel salva Eric. Ariel canta per lui, ma l'ignaro conoscenza. Affascinato dai, Eric giura di trovare colui che lo ha sperato di trovare un modo per unirsi a Sebastian e viene a sapere del suo sordo raggiunge Ariel nella sua grotta tutti gli oggetti umani. Tritone se ne annoia, il suo mare di servizio di Ursula, rivela alla loro padrona, affermando arla. Nella tana di Ursula, Ariel firma la cui verità trasformata in un essere e primo che il Sole tramonta il terzo riviere il bacio del vero amore da Eric, in nana, altrimenti apparterrà ad Ursula. Regia esige la voce di Ariel, che viene gito. Dopo essere stato trasformato in un gorgo in superficie da Flounder, Eric trova Ariel sulla spiaggia e la Ariel e Eric trascorrono del tempo il secondo giorno riscono quasi a ostacolati da Flotsam e Jetsam. Una giovane e bella ragazza di nome Eric con la voce di Ariel, gettando un

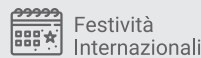
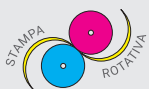
incantesimo incantico sul ragazzo per fargli dimenticare la sirena. Il giorno dopo Ariel scopre che Eric si sposerà con Ursula. Mentre la nave nuotale salpa, Scuttle scopre chi è in realtà Vanessa e va a riferire la notizia ad Ariel, che si dirige verso la nave con Flounder. Nel frattempo, Sebastian va a informare Re Tritone e Scuttle interrompe il matrimonio con l'aiuto di vari animali. Il re cerca il consiglio di Vanessa si rompe, rendendo la voce ad Ariel e facendo cessare i liposi su Eric. Il Sole però tramonta proprio in quel momento e Ariel si tramonta 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 prigioniero: Ariel viene liberata, mentre lui diventa un'olga. Ursula si dichiara nuova sovrana imponentissima del tridente e della corona, e ingaggia una lotta con Ariel ed Eric. Ursula, furibonda, usa il tridente per trasformarsi in un essere di dimensioni mostruose. Ottiene il pieno controllo di tutto l'oceano, creando una tempesta che fa riaffiorare i relitti. Eric si arrende al suo relitto della propria nave guidandola al timone e prima che Ursula uccida Ariel traggilo lo streghe con il bompesso scheggiato, uccidendolo. Il potere di Ursula svanisce; tutte le alghe nel giardino della streghe tornano alle loro forme originali e Tritone ricquista l'autorità sul suo regno. Rendendosi conto che Ariel ama veramente Eric e che non tutti gli umani sono cattivi, Tritone lo 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 salutati da tutto il regno Atlantico.

Retro stampato



501 FAVOLE

dimensioni: cm. 30 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 28 x 7
 imballo: pz. 100



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

12
fogli

GENNAIO 2025



CAPRICORNO 22/12 - 20/1	
1	MER 1/12/2024
2	GIO 2/12/2024
3	VEN 3/12/2024
4	SAB 4/12/2024
5	DOM 5/12/2024
6	LUN 6/12/2024
7	MAR 7/12/2024
8	MER 8/12/2024
9	GIO 9/12/2024
10	VEN 10/12/2024
11	SAB 11/12/2024
12	DOM 12/12/2024
13	LUN 13/12/2024
14	MAR 14/12/2024
15	MER 15/12/2024
16	GIO 16/12/2024
17	VEN 17/12/2024
18	SAB 18/12/2024
19	DOM 19/12/2024
20	LUN 20/12/2024
21	MAR 21/12/2024
22	MER 22/12/2024
23	GIO 23/12/2024
24	VEN 24/12/2024
25	SAB 25/12/2024
26	DOM 26/12/2024
27	LUN 27/12/2024
28	MAR 28/12/2024
29	MER 29/12/2024
30	GIO 30/12/2024
31	VEN 31/12/2024

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

FEBBRAIO 2025						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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

IL SOLE E LA LUNA	
SOLSTIZIO INVERNALE 21/12/2024 ore 13:00	
EQUINOZIO AUTUNNALE 23/09/2024 ore 19:00	
EQUINOZIO PRIMAVERILE 21/03/2025 ore 19:00	
SOLSTIZIO ESTIVO 21/06/2025 ore 13:00	

Linguaggio dei fiori

ogni fiore il suo significato

Geranio: Un affetto profondo

Il Geranio ha un significato legato all'amore. Si dona per esprimere sentimenti forti, affetto e un augurio di buona salute. Associazioni alle tonalità del Geranio a i suoi colori, simboleggiano cose diverse. Il Geranio di colore rosso accarezza il simbolo di passione.

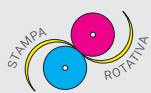


Fortenise: Eternamente

Il Fortenise è un geranio francese. Philibert Commerson, il suo creatore, è ispirato dal nome della sua amante, tale è la sua. Ecco perché il Fortenise è il fiore che simboleggia l'amore ardente e passionale, unico e sincero.

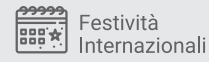


Retro stampato



515 FIORI

dimensioni: cm. 30 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 28 x 7
 imballo: pz. 100



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

Sul retro di ogni mese informativi utili sul gioco del lotto

12

fogli

GENNAIO 2025



1
L' Italia
L' Italia



2
La bambina
'A piccerella



3
La gatta
'A gatta



4
Il maiale
'O puorco



5
La mano
'A mano



6
Quella che guarda a terra
Chella ca' guarda 'nterra



7
Il vaso
'O vase



8
La Madonna
'A Madonna

Al 01 leva a 7,38 - tram. a 16,50
Al 10 leva a 7,37 - tram. a 16,58
Al 20 leva a 7,33 - tram. a 17,10

I NUMERI DEL MESE
CINQUINA: 15 - 44 - 73 - 84 - 85
TERNO FAVORITO: 46 - 60 - 87

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

DIC/2024	1 M	2 G	3 V	4 S	5 D	6 L	7 M	8 M	9 G	10 V	11 S	12 D	13 L	14 M	15 M	16 G	17 V	18 S	19 D	20 L	21 M	22 M	23 G	24 V	25 S	26 D	27 L	28 M	29 M	30 G	31 V	FEB/2025
	Maria Madre di Dio	s. Basilio e Gregorio	s. Genesio	s. Ermolao e Ciro	s. Amadio	Epifania di N.S.	s. Raimondo di Pa.	s. Massimo	s. Giuliano	s. Albo	s. Iginio	Battesimo di Gesù	s. Bartolomeo	s. Felice	s. Mirto	s. Marco	s. Antonio ab.	s. Liberata	s. Mario	s. Sabino e Fabiano	s. Agnese	s. Vincenzo	s. Emmerenziana	s. Francesco di S.	Conversioni di s. Pietro	ss. Tito e Timoteo	s. Agostino Minori	s. Teresina di C.A.	s. Costanzo	s. Ilario	s. Giovanni Bosco	

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

GENNAIO
1 Gennaio - 31 Gennaio

SuperEnalotto
I numeri vincitori del mese
9 - 12 - 50 - 77 - 81 - 89
Jolly 56 - Superstar 12

IL GIOCO DEL LOTTO

Nell'incertezza della scelta della ruota sulla quale puntare si sceglie quella che presenta uno o più numeri da giocare fra i ritardatari di quella ruota o quella che inizia con il vostro nome o cognome, oppure seguire questa tabella nota agli appassionati ed incalliti giocatori: in caso di insuccesso è credenza popolare ripetere la giocata per 3 volte.

MORTE, DISGRAZIE, CATASTROFI, TERREMOTI	MOTOSCAFI, ACCIAI, OCEANI, BOLE, NAUFRAGI, BARCHI
BIRRI - MILANO	PALESTRO - CALABRIZI
GIUGLI, DONNE, TRAGIMENTI, ANZIANI, MATRIMONI, DIVORZI	AUTO, AVVOCATI, TORREI, DOLCI
GENOVA	TORINO
PRETI, SANI, SUORE, PAPA, PASTI, ERETTI, MIRACOLI, ESORCISTI	POEVI, FUOCO, INVERNO, PURGATORIO
NAPOLI - ROMA	FIRENZE
GIOCO, CANALI, CARTE, DEISTI, DENARO	
VENEZIA	

GLOSSARIO DEL GIOCO DEL LOTTO

AMBITA O ESTRATTO SEMPLICE = per vincere basta che esca il numero giocato.
ESTRATTO DETERMINATO = bisogna indovinare l'ambito e il numero.
AMBO = si può ottenere giocando 2 o più numeri purché ne escano 2.
BOLETTA = si vince sulla giocata, non dove viene il numero ma se risponde.
CARTELLA = sono i numeri che hanno la stessa cifra (es. 12 - 21 - 32 - 43).
CAPOLISTA O RITARDATARIO = numero che scade da più velocemente su 1 ruota.
CENTINARIO = numero che scade da più di 100 estrazioni su 1 ruota.
CINQUE = sono i numeri che hanno la stessa cifra (es. 10 - 20 - 30 - 40 - 50).
COMPLEMENTI = coppia di numeri che sommati danno 50 (es. 30 - 20 - 20 - 30).
CONDIZIONATI = numeri scelti con condizioni (es. 12 - 13 - 20 - 21 - 41).
FIGURA = numeri di carte che entrano in mano (es. 10, 11, 12, 13, 14).
GENIUS = gioco composto da 24 numeri (es. 11, 22, 33, 44).
LINGUETTA = gioco di 10 numeri (es. 11, 22, 33, 44).
PRIMO ESTRATTO = si ripete il primo numero estratto per ogni ruota.
TERNO = premi pagati per gioco di 3 numeri indipendentemente dalla quantità di numeri giocati.
TERNO SECCO = si ottiene giocando solo 3 numeri.
QUATERNA = scade di 4 numeri, anche se si più numeri giocati.
QUINONIA = scade di 5 numeri, anche se si più numeri giocati.
RISULTATI = il numero uscito ogni giorno è tenuto da una cartolina numerata, un primato è il numero scadrà il 9.
RUOTAZIONE = il gioco si apre per ogni numero.
SEMPRE = numeri che si estraggono con maggior frequenza.
SEGNALANTE = numeri che segnalano il fenomeno scade sulla ruota numero scadrà.
SISTEMA = serie di numeri giocati insieme.
VERTIBILI = serie di due numeri giocati dalle ruote che può nel secondo caso trarne il primo (es. 12 - 21 - 32 - 43).

La vostra ricevitoria
nell'augurarvi in bocca al lupo vi rammenta:
"lavoriamo per farvi smettere di lavorare"

LA TOMBOLA

3	20	39	12	1
11	8	15	45	35
76	69	57	23	5

6	21	31	42	60
1	18	33	53	62
2	38	55	69	74

17	24	31	41	51
2	25	43	70	81
36	44	52	63	85

10	22	63	77	80
2	25	53	65	84
17	28	31	57	69

3	20	39	12	1
11	8	15	45	35
76	69	57	23	5

6	21	31	42	60
1	18	33	53	62
2	38	55	69	74

17	24	31	41	51
2	25	43	70	81
36	44	52	63	85

10	22	63	77	80
2	25	53	65	84
17	28	31	57	69

Cartelle da ritagliare in ultima pagina



544 CABALA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 90
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100



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

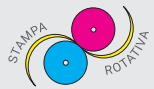
**CALENDARIO FRONTE/RETRO
24 FOTO**

12
fogli



Ferrari SF90 XX Stradale

	DIC 2024	GENNAIO 2025	FEB 2025
1	D	1 Mercoledì San Vito e Te. - Capodarte	1 S
2	L	2 Giovedì St. Basile e Gergino	2 D
3	M	3 Venerdì S. Gerardo	3 L
4	M	4 Sabato S. Giovanni e S. Pietro	4 M
5	G	5 Domenica S. Andrea	5 M
6	V	6 Lunedì S. Felice e S. Adelfo	6 G
7	S	7 Martedì S. Felice e S. Adelfo	7 V
8	D	8 Mercoledì S. Felice e S. Adelfo	8 S
9	L	9 Giovedì S. Felice e S. Adelfo	9 D
10	M	10 Venerdì S. Felice e S. Adelfo	10 L
11	M	11 Sabato S. Felice e S. Adelfo	11 M
12	L	12 Domenica S. Felice e S. Adelfo	12 M
13	M	13 Lunedì S. Felice e S. Adelfo	13 G
14	M	14 Martedì S. Felice e S. Adelfo	14 V
15	G	15 Mercoledì S. Felice e S. Adelfo	15 S
16	V	16 Giovedì S. Felice e S. Adelfo	16 D
17	S	17 Venerdì S. Felice e S. Adelfo	17 L
18	D	18 Sabato S. Felice e S. Adelfo	18 M
19	L	19 Domenica S. Felice e S. Adelfo	19 M
20	M	20 Lunedì S. Felice e S. Adelfo	20 G
21	M	21 Martedì S. Felice e S. Adelfo	21 V
22	L	22 Mercoledì S. Felice e S. Adelfo	22 S
23	M	23 Giovedì S. Felice e S. Adelfo	23 D
24	M	24 Venerdì S. Felice e S. Adelfo	24 L
25	G	25 Sabato S. Felice e S. Adelfo	25 M
26	V	26 Domenica S. Felice e S. Adelfo	26 G
27	S	27 Lunedì S. Felice e S. Adelfo	27 V
28	D	28 Martedì S. Felice e S. Adelfo	28 D
29	L	29 Mercoledì S. Felice e S. Adelfo	29 L
30	M	30 Giovedì S. Felice e S. Adelfo	29 M
31	M	31 Venerdì S. Felice e S. Adelfo	27 G
			28 V



529 AUTO SPORTIVE

dimensioni: cm. 30 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 28 x 7
imballo: pz. 100



Festività Internazionali



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

6
fogli

F1 2025
Campionato del mondo di automobilismo

Charles Leclerc
Ferrari SF-24

Charles Leclerc #16

Carlos Sainz #55

Power Unit: Ferrari 066/3
 • 10 cilindri boxer con iniezione di 90°
 Cilindrata: 1.600 cm³
 Distribuzione: Soletto e 24 valvole
 iniezione elettronica
 Alimentazione: Iniezione diretta
 • 1 iniezione per cilindro
 Potenza: 1.000 CV
 Riduzione: Doppio multistadio
 • 7 rapporti meccanici
 Cambio: sequenziale
 • 2 marce a 8000 giri/minuto

Energia: Batterie a Ni
 Capacità: 80 kWh
 Potenza: 1000 CV, 120 kW
 Cilindri: 90
 Cilindrata: 1.600 cm³
 Velocità: 300 km/h
 Lunghezza: 12,5 m

Gennaio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	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									

Febbraio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	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									

GENNAIO/FEBBRAIO



MARZO/APRILE



MAGGIO/GIUGNO



LUGLIO/AGOSTO



SETTEMBRE/OTTOBRE



NOVEMBRE/DICEMBRE



219 FORMULA 1

dimensioni: cm. 33 x 48,8
 carta: patinata gr. 135
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 31 x 8
 imballo: pz. 100



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

GENNAIO/FEBBRAIO



MARZO/APRILE



MAGGIO/GIUGNO



LUGLIO/AGOSTO



SETTEMBRE/OTTOBRE



NOVEMBRE/DICEMBRE



6
fogli

Ducati Desmosedici GP24

Motore: 4 cilindri, 95 x 107, raffreddato ad acqua, iniezione elettronica

Cilindrata: 1000 cc

Potenza massima: oltre 230 CV

Velocità massima: oltre 300 km/h

Accelerazione: 0-100 km/h in 2,9 s

Consumo: 18,5 km/l

Capacità serbatoio: 16,5 litri

Chassis: Doppio cruscotto, forcellone a carboni

Freni: Doppio freno a dischi a 320 mm

Sospensioni: Forcellone a 48 mm, ammortizzatore a 48 mm

Pneumatici: Pirelli, 120/70 ZP170 (anteriore), 160/70 ZP170 (posteriore)

Impianto frenante: ABS, controllo elettronico della trazione, motore di avviamento, 2 canali, 2 canali, 2 canali

motociclisti 2025

1 Francesco Bagnaia

Gennaio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	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									

Febbraio

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	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									

PIRELLI PNEUMATICI E CORSE DI CATEGORIA 125, 150, 250, 300, 400, 500, 600, 750, 1000



220 MOTO GP

dimensioni: cm. 33 x 48,8
 carta: patinata gr. 135
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 31 x 8
 imballo: pz. 100



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