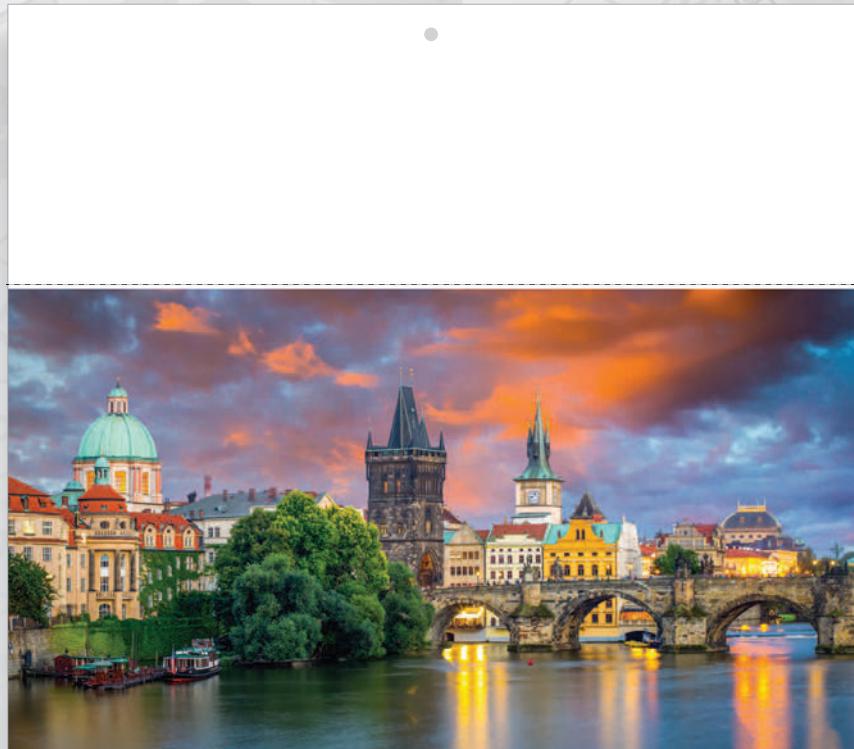


# MERAVIGLIE DEL MONDO

cod. IL 3132



format pagina retro



## Praga

**Il castello di Praga, visibile da qualsiasi punto della città.**

Si tratta del più grande castello a corpo unico del mondo che dal più famoso monumento nazionale ceco: risalente all'anno 880, sorge imponente su una delle 9 alture della capitale della Città di Praga ed è oggi la residenza del presidente ceco.

**La Cattedrale di San Vito.**

La massiccia cattedrale gotica è una delle più grandi d'Europa e forse la più importante dedicata al santo italiano.

**Mala Strana, come le sue piazze e i suoi vicoli romanzeschi.**

Sono nel cuore della Praga barocca e nella zona più romantica e elegante della città: nonché uno dei luoghi più affascinanti per la sua atmosfera stradina meno affollata e incredibilmente pittoresche se ne avete fretta.

Fare un giro nel quartiere ebraico e lasciare sorprendere dal fatto insolito di leggeri campanelli che tintinnano ogni volta che si apre o chiude una porta: è una delle zone più antiche della città e, nel suo cinturino pieno di leggi accanite tra loro, sono sepolti personaggi di spicco della comunità ebraica locale dal Medioevo.

Fare una finta alla famosa "Casa Dostoevskij", un'agenzia moderna e unica che non lascia indifferenti. Anche chiamata "Frid and Ginger", questa casa ricorda in effetti una coppia di ballerini che danza, se salite al settimo piano troverete un ristorante francese da dove si gode un fantastico panorama sulla città.

Sudato dopo, attraversate il **Ponte Carlo**. È il punto più vecchio e famoso di Praga, che sorgeva da un tempo a lungo su un solo pilastro, ma oggi è stato sostituito in gran parte da un'ampia struttura di ferro e vetro che collega l'isola di Charles e il Fabesco (perché ci sono molti menu turisti). Apprezzate di questo momento il suo splendido illuminato notturno, accostatevi ai muri e guardate i graffiti che circondano incaricate ce ne sono di tutti gli stili e per tutti i gusti, circondati da artisti locali e venditori di souvenirs.

**Visitate il Museo di Arte Contemporanea, situato nell'isola di Kampa.**

Interessante per l'opportunità di conoscere le opere di artisti cecchi locali, anche perché il museo è un po' un laboratorio: qui si possono fare esperimenti che permette, fare uno spettacolo nel parco Stromovka. Dentro questo grande, bellissimo parco a 2 km dal centro cittadino potrete passeggiare, ammirare una collezione scultorea e visitare il planetario.

**Nella Torre della Campana, la Cattedrale Karlskirche.** più bello e antico del mondo. Tutto per i suoi campane, la cui bellezza è leggenda. La torre ha un'altezza di 96 metri e permette di godersi una vista mozzafiato della città. Questa incredibile analogia fu costruita dal maestro Manua ed è circondata da un alone di mistero e da una serie di leggende lo spettacolo delle sue statue che si muovono per bussare un campanile, ogni giorno dall'una alle 10 ore, dalle 6:00 del mattino alle 21:00 di sera, è un incanto totale, e ancora oggi uno dei luoghi più amati da abitanti e turisti.

Se vi interessa a passeggiare tra le case colorate del Vecchio e Nuovo, fermatevi davanti al numero 22, questa fu la casa natale di Franz Kafka.

**La Cappella degli Sposi.**

Una vera meraviglia architettonica e la bellezza babilonica, nella Cappella degli Sposi ci possono accadere concerti di musica classica, ma i suoi plafoni sono una vera iniezione di energia, specialmente se visitate la città in inverno.

Finalmente, il Colosso di Praga, un colosso di ferro e cemento, colossale Rousluk che ha affascinato con i suoi contatti.

Tutto lo spirito della Repubblica Ceca è racchiuso in questo grande bar e ristorante con studi d'epoca e panca rossa. Aperto nel 1902 e luogo di ritrovo dell'alta società locale, è ancora oggi uno dei luoghi più amati da abitanti e turisti.

Se vi interessa a passeggiare tra le case colorate del Vecchio e Nuovo, fermatevi davanti al numero 22, questa fu la casa natale di Franz Kafka.

**La Cappella degli Sposi.**

Una vera meraviglia architettonica e la bellezza babilonica, nella Cappella degli Sposi ci possono accadere concerti di musica classica.

Immergetevi poi nella bellezza naturale del giardino Žižkovy, che si trova sul pendio della collina di Petřín e che viene considerato il giardino botanico più bello a nord delle Alpi. Piccolo ma curiosissimo giardino con una bellissima vista sulla città.

Inoltre, se andate a Praga con il vostro partner non fate finta sul ponte Velikopešťský, noto anche come "Ponte degli innamorati".

## GENNAIO

1 mer	Maria Madre di Dio	ret. 1
2 gio	SS. Gaudio e Gregorio x.	
3 ven	S. Giovanni x.	
4 sab	S. Elisabetta Anna B. Senz	
5 dom	S. Agnese m.	
6 lun	Eustachio e M. Simeone	ret. 2
7 mar	S. Martino d. P.	
8 mer	S. Massimo di Parigi v.	
9 gio	S. Giuliano d.	
10 ven	S. Agata mart.	
11 sab	S. Grgo pap.	
12 dom	S. Croce d'Ales	ret. 3
13 lun	Bernardo di Genez	
14 mar	S. Pirice da Nola m.	
15 mer	S. Mauro ab.	
16 gio	S. Marcella i/papa	

L'importo minimo di pubblicità, non rispetto al regolamento locale, è a carico di chi le repute in pubblico (G.P.F. n. 630 del 26 ottobre 1972).

17 ven

S. Ambrogio ab.

18 sab

S. Margherita d'Ungheria m.

19 dom

SS. Maria e Marta m.

20 lun

S. Sebastiano e Fabiano m.

21 mar

S. Agnese v.

22 mer

S. Gaetano v.

23 gio

S. Emanuele v.

24 ven

S. Francesco di Sales v.

25 dom

Cogn. d.S. Paolo ap.

26 dom

SS. Teilo e Triduo x.

27 lun

S. Angelo Merli v.

28 mar

S. Tommaso d'Aquino

29 mer

S. Costantino di Perugia v.

30 gio

S. Martino m.

31 ven

S. Giovanni Rossi

Note

2020

DICEMBRE 2019

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

lunedì	giovedì	venerdì	domenica
pomeriggio	7 ore	7:20	8 ore
giorno	8 ore	7:30	9 ore
sera	9 ore	7:40	10 ore
notte	10 ore	7:50	11 ore
tarde	11 ore	7:55	12 ore
matteo	12 ore	7:58	12:30
notte	13 ore	8:00	12:35
tarde	14 ore	8:10	12:45
matteo	15 ore	8:20	12:55

LA LUNA

●	P.G.	lunedì	giovedì	venerdì
○	L.G.	giovedì	10 apr	29:21
○	O.G.	venerdì	11 apr	29:31
○	L.M.	domenica	12 apr	29:41
○	L.N.	domenica	24 apr	29:51

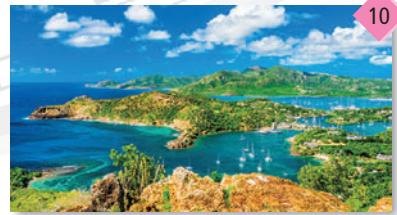
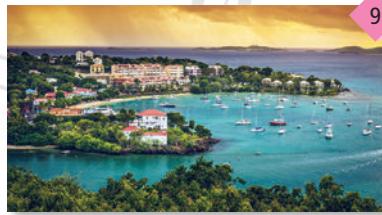
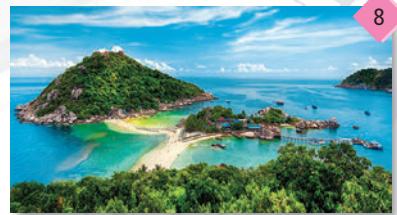
ACQUARO dal 27/1 al 18/2

FEBBRAIO 2020

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

# PAESAGGI TROPICALI

cod. IL 3104



format pagina retro



**Mauritius: la perla dell'Oceano Indiano**

**Mauritius** (in italiano anche Mauritza) è una nazione insulare situata nell'Oceano Indiano sud-occidentale, a circa 550 km a est del Madagascar; geograficamente è considerata parte del continente africano. Oltre alle principali isole di Mauritius e Rodrigues, comprese in Inseln der Saint Brandon e Reunion, e le isole Agaléga, il territorio della Repubblica di Mauritius fa parte delle Isole Mascarene, insieme all'isola francese di Réunion, situata 200 km a sud-ovest.

Si tratta di un'ampioglia di diverse vulcanica, probabilmente appartenuta a un unico vulcano che sprofonda nel fiume, anche le isolate Seychelles e Réunion. Mauritius si formò, insieme con la vicina Rodriguez, circa 8-10 milioni di anni fa. Misura 59 km da nord a sud e 47 km da est a ovest, e si trova a 900 km dal Madagascar, alla stessa latitudine di Malaga. La capitale è Port Louis, mentre la più grande città di Mauritius include l'isola principale, Rodrigues e numerosi atolli corallini.

La più grande area naturale protetta di Mauritius è il parco nazionale Black River Gorges, attorno all'area della Rivière Noire. Nei di oltre 6.574 ettari. Altri parchi nazionali sono: il Parco nazionale Bras d'Eau, rifugio

di habitat per le tartarughe marine, che sopravviveva solo a Mauritius.

Dato il carattere vulcanico dell'isola, le terre calde sono probabilmente dovute alla presenza di ercole vulcaniche raffreddate a diverse temperature: la cui trasformazione nei corpi degli anni ha prodotto le attuali sabbie

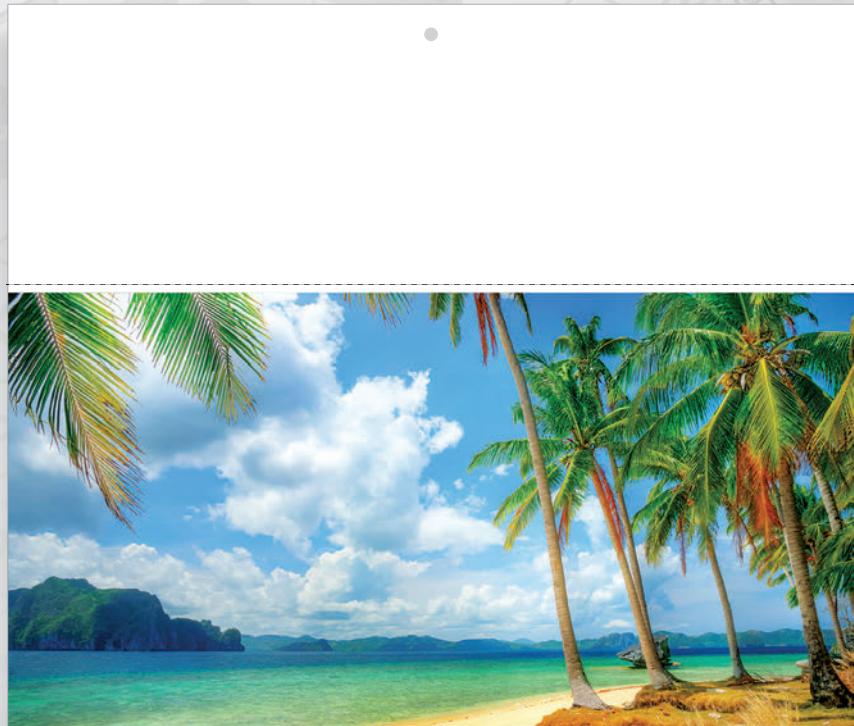
Cucina: le maggiori tradizioni culinarie si trovano nella tradizione gastronomica dell'isola: dai piatti della cucina creola, dai sepoli forti e speziati, alle prelibatezze della cucina francese, fino alle zuppe della tradizione europea. La cucina creola è stata influenzata dal porto di Mauritius, attraverso i piatti e i costumi. Analogamente alla religione, la cucina è un mix di cucina Desi, creola, cinese e francese (ma il piatto più comune è comunque il curri poule, il pollo al curry di evidente origine indiana).

Tempo: Mauritius ha un clima subtropicale, con un'estate calda e umida, e un inverno caldo e secco, va da maggio a novembre l'estate è calda e umida.

Il fenomeno dei cicloni è piuttosto frequente da novembre ad aprile.

Fuso orario: Da Mauritius è l'Italia a -3 ore +3 ore quando in Italia vige l'ora estiva.

Lingue: Le due lingue ufficiali sono l'inglese e il francese, con il francese che rappresenta la lingua più diffusa, benché la Francia abbia perso il controllo delle Isole quasi 200 anni fa. Gli abitanti usano spesso anche un idioma creolo basato principalmente sul francese, con influssi derivanti dall'inglese, dal portoghese, dal maltese e dall'hindi.



GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2019
1 mer	1-365 Maria Madre di Dio	17 ven 17-349 S. Antonio ab.
2 gio	2-364 Ss. Basilio e Gregorio v.	18 sab 18-348 S. Libera v.
3 ven	3-363 S. Giovannetta v.	19 dom 19-347 S. Mario m.
4 mer	4-362 Ss. Emmerita e Caius	20 lun 20-346 Ss. Sebastiano e Fabiano m.
5 gio	5-361 S. Agneta v.	21 mar 21-345 S. Agnese v.
6 ven	6-360 S. Agapito di N. Sogni	22 mer 22-344 S. Vincenzo m.
7 sab	7-359 S. Raimondo di P.	23 gio 23-343 S. Emanuele v.
8 dom	8-358 S. Giuliano m.	24 ven 24-342 S. Francesco di Sales v.
9 lun	9-357 S. Massimo di Parigi	25 sab 25-341 Coro di S. Paolo ap.
10 mar	10-356 S. Giacomo m.	26 dom 26-340 Ss. Tito e Timoteo v.
11 mer	11-355 S. Agata v.	27 lun 27-339 S. Angela Merici v.
12 gio	12-354 S. Agostino v.	28 mar 28-338 S. Tommaso d'Aquino
13 ven	13-353 Ritrovamento di Gesù	29 mer 29-337 S. Costantino v.
14 sab	14-352 S. Bartolomeo v.	30 gio 30-336 S. Martina m.
15 dom	15-351 S. Mauro ab.	31 ven 31-335 S. Giovanna Battista
16 lun	16-350 S. Marcello il papa	
17 mar		
18 mer		
19 gio		
20 ven		
21 sab		
22 dom		
23 lun		
24 mar		
25 mer		
26 gio		
27 ven		
28 sab		
29 dom		
30 lun		
31 mar		



CITTA'  
D'ITALIA  
cod. IL 3102



format pagina retro



**Millenni di storia, arte e bellezze inviatevi in tutto il mondo.**

#### Cosa mangiare a Roma

La cucina romana tradizionale si fonda su piatti semplici e sbilenco ma golosi e spesso un po' ricchi. I romani hanno sempre studiato le proporzioni dei piatti e le ricette sono fatte con la massima parsimonia. La cucina romana è piuttosto povera e il cosiddetto guiso quanto ovvero ciò che rimane della bontà vacchetta prima dopo che ne erano state vendute a riscatti le parti pregevoli. Questo ha dato origine a piatti come la cacciucca, la cacciucca romana, che modifica rispetto al passato i piatti tipici e tradizionali come i rigatoni con la polpetta, con le salsicce e la cacciucca. Comunque sia i piatti romani sono gustosi. Come nei piatti bucatini all'amatriciana, con la pasta di grano duro e ricotta di capra, con gorgonzola, qualche pomodoro, peperoncino, uno bianco e nero e ricoperto dal pesto romanesco. Un'altra ricetta deliziosa. Molto apprezzata anche gli **spaghetti alla carbonara** o ai peperoni, cacio e pepe.

La cucina romana tradizionale si fonda su piatti semplici e sbilenco ma golosi e spesso un po' ricchi. I romani hanno sempre studiato le proporzioni dei piatti e le ricette sono fatte con la massima parsimonia. La cucina romana è piuttosto povera e il cosiddetto guiso quanto ovvero ciò che rimane della bontà vacchetta prima dopo che ne erano state vendute a riscatti le parti pregevoli. Questo ha dato origine a piatti come la cacciucca, la cacciucca romana, che modifica rispetto al passato i piatti tipici e tradizionali come i rigatoni con la polpetta, con le salsicce e la cacciucca. Comunque sia i piatti romani sono gustosi. Come nei piatti bucatini all'amatriciana, con la pasta di grano duro e ricotta di capra, con gorgonzola, qualche pomodoro, peperoncino, uno bianco e nero e ricoperto dal pesto romanesco. Un'altra ricetta deliziosa. Molto apprezzata anche gli **spaghetti alla carbonara** o ai peperoni, cacio e pepe.

Che cosa mangiare a Roma

La cucina romana tradizionale si fonda su piatti semplici e sbilenco ma golosi e spesso un po' ricchi. I romani hanno sempre studiato le proporzioni dei piatti e le ricette sono fatte con la massima parsimonia. La cucina romana è piuttosto povera e il cosiddetto guiso quanto ovvero ciò che rimane della bontà vacchetta prima dopo che ne erano state vendute a riscatti le parti pregevoli. Questo ha dato origine a piatti come la cacciucca, la cacciucca romana, che modifica rispetto al passato i piatti tipici e tradizionali come i rigatoni con la polpetta, con le salsicce e la cacciucca. Comunque sia i piatti romani sono gustosi. Come nei piatti bucatini all'amatriciana, con la pasta di grano duro e ricotta di capra, con gorgonzola, qualche pomodoro, peperoncino, uno bianco e nero e ricoperto dal pesto romanesco. Un'altra ricetta deliziosa. Molto apprezzata anche gli **spaghetti alla carbonara** o ai peperoni, cacio e pepe.

Ogni dei modi migliori per scoprire una città splendida come è Roma. E' possibile visitare la città con un tour guidato, oppure comodamente, senza doverne fare la faticosissima, e via. Roma sarà sempre un luogo dove non avrai tempo di stancharti, se non in fatto di spese.

Vista che le cose da vedere ce n'è sono veramente tante, sarà più utile avere un itinerario ben organizzato, che ti consente di trascorrere dei pochi giorni da segno, ottimizzando le tue visite.

Un itinerario da fare a piedi per scoprire diverse bellezze di Roma, dalla Città del Vaticano alle Terme di Caracalla, dai quattro quartieri alla Villa Medici, fino a quelli per prospettive verso Via del Seminario, fra cui il principale della capitale.

Dopo una passeggiata alla chiesa di S. Maria del Popolo e alle Chiese di Santa Maria in Trastevere e San Giovanni in Laterano, per arrivare alla Basilica di San Pietro. Si consiglia assolutamente di salire sull'*'Espresso'* da dove si gode di una spettacolare visione su tutta Roma e su parte dei Giardini Vaticani. Seguire poi il lungotevere, attraverso il Gianicolo, fino a giungere alla magnifica fontana di Trevi, dove si trova il Teatro di Marcello, il Tempio di Minerva e il Teatro di Claudio. Poi, tornare verso il centro, per visitare la Città del Vaticano, la Pinacoteca e la Biblioteca Vaticana.

Da qui si potrà proseguire fino a Castel Sant'Angelo attraversando il bel Ponte Sant'Angelo. La visita all'interno sarà entusiasmante e nelle sevizie estinte si potrà godere di un'ottima vista sulla Città del Vaticano.

Se in giorno si rincorre a vedere tutte le attrazioni meritevoli oggi ne occorre almeno un altro per non perdere alcun monumento simbolo della città.

Il secondo giorno si preferisce cominciare il giro partendo dal Colosseo, dove si consiglia di visitare il Museo Nazionale Romano.

Per la giornata successiva si consiglia di visitare il Pantheon, la Rotonda e la Tomba di Cesare.

Il terzo giorno si consiglia di visitare il Museo Nazionale Romano ed architettonico il più importante: Museo della Patria, Basilica di Santa Maria in Aracoeli, Campidoglio, Musei Capitolini, fino a giungere alla famosissima Rocca della Vena che si trova nel portico della Chiesa di Santa Maria in Cosmedin. Se non si è ancora sazi si può visitare il Museo Nazionale Romano e il Museo Nazionale del Fondo Boario, altre interessantissime opere architettoniche dell'antica Roma.

**Roma**

# GENNAIO 2020

DICEMBRE 2019	FEBBRAIO 2020
1 mer	17 ven
2 dom	18 sab
3 lun	19 dom
4 mer	20 lun
5 gio	21 mar
6 ven	22 mer
7 sab	23 gio
8 dom	24 ven
9 lun	25 sab
10 mar	26 dom
11 mer	27 lun
12 gio	28 mar
13 ven	29 mer
14 sab	30 gio
15 dom	31 ven
16 lun	
17 mar	
18 mer	
19 gio	
20 ven	
21 sab	
22 dom	
23 lun	
24 mar	
25 mer	
26 gio	
27 ven	
28 sab	
29 dom	
30 lun	
31 mar	

L'INDUSTRIA DI PUBBLICITÀ, NEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO LOCALE, È CARICO DI CHI-LO-ESPOSE IN PUBBLICO

MARI E  
MONTI ITALIA  
cod. IL 3127



format pagina retro



Le vacanze Dolomitiche  
nell'alta Val Badia

Corvara in Val Badia, in provincia di Bolzano, è una rinomata località turistica, soprattutto per quanto riguarda lo sport, in particolare le sci. Tra le metà più prestigiose della catena montuosa delle Dolomiti, Corvara si trova in posizione strategica per la gastronomia e i centri di benessere ed estetici presenti in zona.

La città, considerata fulcro turistico dell'Alta Badia, posta in posizione privilegiata sul giro sciistico delle "Sellaronda", è situata a 1.568 m s.l.m. I suoi 1.500 abitanti sono quasi 10.000 nei mesi invernali quando il luogo dà vita al flusso turistico che giunge in zona. Inoltre, da segnalare, è la presenza dello studio del ghiaccio e del conosciuto campo da golf Corvara, oltre alla possibilità di effettuare giri in bici e a piedi, immergendosi a pieno nell'ambiente naturale.

Le appassionanti escursioni possibili sono numerose, da tutte le parti del mondo. Tanto sono le persone che viaggiano a Corvara per lo sport, ma non, anche per le rinomate strutture alberghiere destinate ad un turismo di lusso, ma non solo, partiamo infatti dall'Hotel a 5 stelle fino ad arrivare a sistemazioni in appartamenti o B&B.



**Corvara**

# GENNAIO 2020

DICEMBRE 2019	FEBBRAIO 2020
<b>1 dom</b>	<b>1 sab</b>
<b>2 lun</b>	<b>2 dom</b>
<b>3 mar</b>	<b>3 lun</b>
<b>4 mer</b>	<b>4 mar</b>
<b>5 gio</b>	<b>5 mer</b>
<b>6 ven</b>	<b>6 gio</b>
<b>7 sab</b>	<b>7 ven</b>
<b>8 dom</b>	<b>8 sab</b>
<b>9 lun</b>	<b>9 dom</b>
<b>10 mar</b>	<b>10 lun</b>
<b>11 mer</b>	<b>11 mar</b>
<b>12 gio</b>	<b>12 mer</b>
<b>13 ven</b>	<b>13 gio</b>
<b>14 sab</b>	<b>14 ven</b>
<b>15 dom</b>	<b>15 sab</b>
<b>16 lun</b>	<b>16 dom</b>
<b>17 mer</b>	<b>17 lun</b>
<b>18 ven</b>	<b>18 mar</b>
<b>19 sab</b>	<b>19 mer</b>
<b>20 dom</b>	<b>20 gio</b>
<b>21 lun</b>	<b>21 ven</b>
<b>22 mer</b>	<b>22 sab</b>
<b>23 gio</b>	<b>23 dom</b>
<b>24 ven</b>	<b>24 lun</b>
<b>25 sab</b>	<b>25 mar</b>
<b>26 dom</b>	<b>26 gio</b>
<b>27 lun</b>	<b>27 gio</b>
<b>28 mer</b>	<b>28 ven</b>
<b>29 ven</b>	<b>29 sab</b>
<b>30 gio</b>	<b>30 mar</b>
<b>31 ven</b>	<b>31 ven</b>

IMPOSTA DI PUBBLICITÀ, NEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO LOMBARDO. È CARICO DI CHI LO EDEDE IN PUBBLICO.

# SICILIA

cod. IL 3121



format pagina retro



Palermo, fulcro di storia e di arte in Sicilia



Arrivato al 1170, durante il regno di Ruggero II d'Altavilla, Palermo, dalla tradizione siciliana col nome di Pergusa, fu ribattezzata Palermo. La città fu poi ricostruita da una preesistente antica domeneggia da un temenzio del 1169. I francesi, che avevano conquistato la Sicilia nel 1205, trasformarono Palermo in capitale dell'isola e la resero uno dei più importanti centri politici e culturali d'Europa. Il centro storico, con le sue strade e i suoi vicoli, è un vero e proprio museo all'aperto. La Cattedrale pomeritana, la cui storia infatti ha subito attivamente i secoli, così come il suo campanile, sono elementi chiave che raffigurano l'arte e la cultura della Sicilia. La Cattedrale, con la sua grande cupola, è uno dei simboli più famosi della città. Il portico, intorno ad un grande capiaffusone di ferro, è caratterizzato dall'architettura gotica e rinascimentale.

Le Cappelle palatine, la cui storia infatti ha subito attivamente i secoli, così come il suo campanile, sono elementi chiave che raffigurano l'arte e la cultura della Sicilia. La Cattedrale, con la sua grande cupola, è uno dei simboli più famosi della città. Il portico, intorno ad un grande capiaffusone di ferro, è caratterizzato dall'architettura gotica e rinascimentale.

**PALERMO**

**GENNAIO 2020**

DICEMBRE  
2019

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

1-365  
1 mer  
**2 gio**  
**3 ven**  
**4 sab**  
**5 dom**  
**6 lun**  
**7 mar**  
**8 mer**  
**9 gio**  
**10 ven**  
**11 sab**  
**12 dom**  
**13 lun**  
**14 mar**  
**15 mer**  
**16 gio**

1-365  
Maria Madre di Dio  
SS. Basilio e Gregorio v  
SS. Giacinta v.  
SS. Ermete e Caio  
S. Anna v.  
Epinata di N. Signore  
S. Remondo di P.  
S. Massimo di Paria  
S. Girolamo m.  
S. Giuliano m.  
S. Aldo eremita  
Battesimo di Gesù  
S. Florio v.  
13-352  
14-352  
S. Felice da Nola m.  
15-351  
S. Mauri ab.  
16-350  
S. Marcellino I papa

sett. 1

**17 ven**  
**18 sab**  
**19 dom**  
**20 lun**  
**21 mar**  
**22 mer**  
**23 gio**  
**24 ven**  
**25 sab**  
**26 dom**  
**27 lun**  
**28 mar**  
**29 mer**  
**30 gio**  
**31 ven**

17-349  
S. Antonio ab.  
18-348  
S. Liberata v.  
19-347  
S. Mario m.  
20-346  
S. Sebastiano e Fabiano m.  
21-345  
S. Agnese x.  
22-344  
S. Vincenzo m.  
23-343  
S. Emanuele v.  
24-342  
S. Francesco di Sales x.  
25-341  
Conv. di S. Paola ap.  
26-340  
S. Tito e Timoteo v.  
27-339  
S. Angela Merici v.  
28-338  
S. Tommaso d'Aquino  
29-337  
30-336  
31-335  
S. Giovanna Bosca

sett. 2

sett. 3

FEBBRAIO  
2020

**1 sab**  
**2 dom**  
**3 lun**  
**4 mar**  
**5 mer**  
**6 gio**  
**7 ven**  
**8 sab**  
**9 dom**  
**10 lun**  
**11 mar**  
**12 mer**  
**13 gio**  
**14 ven**  
**15 sab**  
**16 dom**  
**17 lun**  
**18 mar**  
**19 mer**  
**20 gio**  
**21 ven**  
**22 sab**  
**23 dom**  
**24 lun**  
**25 mar**  
**26 mer**  
**27 gio**  
**28 ven**  
**29 sab**

sett. 4

sett. 5

MADE IN ITALY



## FIORI

cod. IL 3103



format pagina retro

## Tulipano

Il nome "tulipano" deriva del turco "tülüp" copricapi, turbante, probabilmente per via della caratteristica forma di questo fiore. Secondo un'altra leggenda però il nome sarebbe quello che vedono il tulipano come protopasta, questo nasce dalle forme così simili di un giovane ragazzo succasato in seguito a una temibile delusione amorosa.

Anche nella celebre raccolta di fable "Ilie mille e una notte" il tulipano viene associato all'amore e alla riconciliazione. Inoltre da sempre è stato un tulipano rosso ai piedi di sante donne devozionali per indicare la quale fosse la verginità.

Fu nel XV secolo che questo splendido fiore ottenne una grande popolarità in Turchia, durante il regno del sultano ottomano Solimano il Magnifico, dalla cui corte vennero portati prima a Venezia, dove poi non ricevettero un grande successo, e poi a Parigi, dove furono chiamati "fiori dei Sultani".

L'ormai ricca storia del tulipano ha avuto un'altra tappa importante quando l'ormai ricchissima negli anni a venire portò il prezzo del bello alle stelle, trasformando il tulipano in un vero e proprio status symbol, non solo per l'altissimo valore decorativo ma anche per quello gastronomico, tanto che, nella sua metà del 1600, il governo dovette impostare dei prezzi fissi per la vendita.

Per quanto oggi sia comune trovare "la rosa rossa", la regina indossa degli avambracci che più di tutti imballo l'amore e proprio il tulipano più correttamente dice che la rosa può celare un segreto da mescolare con il suo amato, ma non è mai stato così.

A prendere dall'origine fabbrica che stava questo splendido fiore come una conseguenza di una delusione d'amore attualmente si intende che essa sia un'allusione alle relazioni perfette, nonostante a quelle storie siamo abituati a credere che il sentimento interiore sia il tulipano rappresentato proprio i sentimenti più scostanti; questo andrebbe contro le credenze più arricche, o forse, è semplicemente di vedere l'amore belli, passionale, onesto, ma caratterizzato da continui capri e crescenti tensioni, come nei matrimoni.

Ma la particolarità del tulipano sta nelle sue bellezze, così come l'amore, che a seconda della persona potrebbero risultare in mille modi diversi ed evocare altrettante sensazioni diverse così anche lui con le sue sfumature descrive le tante facce di un sentimento complesso e meraviglioso allo stesso tempo, quasi fosse un dono per chi, meno spesso, ha la fortuna di trovarsi in questa situazione.

Nella storia del tulipano sono state fatte molte prove, dalla persona più giovane che prova nel cuore, voglia donna qualcosa che sentisca una vittoria per la difesa di se stessa.

Estone più di cento specie di tulipani, e almeno possono essere le sfumature. Queste sono le più classiche:

"Tulipano rosso" è il fiore perfetto per un amore solare, spensierato, ti calda, mai tute di una persona disinibita e con poca di silenzio,

e li amerai per sempre"; una promessa e un impegno da non retrotrarre.

"Tulipano viola" il tulipano della modestia, forte la dichiarazione di chi non ha la presunzione di promettere qualcosa di eccessivo? meno incisivo e passionale

del tulipano rosso ma comunque nobile e dolce.

"Tulipano giallo" è il fiore perfetto per un amore solare, spensierato, ti calda, mai tute di una persona disinibita e con poca di silenzio,

e li amerai per sempre"; una promessa e un impegno da non retrotrarre.

"Tulipano bianco" è caratterizzato da sfumature di brillanti colori che rispecchiano la luminosità degli occhi di chi ti ama questa donna dolce e aggraziata. Le diverse specie presentano notevoli differenze anche per quanto riguarda il fiore, che può essere grande, piccolo, semplice, doppio, aricciato o fuso.

Le mille sfumature del fiore e del suo significato fanno sì che, a seconda della cultura, il tulipano sia uno dei fiori più utilizzati per composizioni e regali dai più vari simboli significativi oltre al classico significato nell'impero Ottomano era simbolo di ricchezza e potere, ma anche di infinità e tenerezza (non è insolito che il tulipano non nasca nelle vicinanze di qualche residenza di revere ed è così a sbucare ogni anno); spesso vengono utilizzati anche per augurare alle persone amate un felice Natale, o un felice matrimonio, soprattutto se in primavera.

**Gennaio 2020**

set. 1		set. 2		set. 3		set. 4		set. 5	
1 mer	Maria Madre di Dio	17 ven	S. Antonio ab.	17 lun	S. Giacomo di Compostela	23 mar	S. Agnese	23 ven	S. Francesco di Sales
2 gio	S. Stefano e Gregorio v.	18 sab	S. Margherita d'Ungheria m.	18 dom	S. Maria e Marta m.	24 mar	S. Bartolomeo	24 ven	S. Giacomo di Gerosolaima
3 ven	S. Giovannino v.	19 dom	S. Giacomo di Compostela	19 lun	S. Sebastiano e Fabiano m.	25 mar	S. Giacomo di Gerosolaima	25 ven	S. Giacomo di Gerosolaima
4 sab	S. Elisabetta Anna B. Senz.	20 lun	S. Giacomo di Compostela	20 dom	S. Giacomo di Compostela	26 mar	S. Giacomo di Gerosolaima	26 ven	S. Giacomo di Gerosolaima
5 dom	S. Anna m.	21 mar	S. Agnese v.	21 lun	S. Giacomo di Compostela	27 mar	S. Giacomo di Gerosolaima	27 ven	S. Giacomo di Gerosolaima
6 lun	Egitto a N. Signora	22 mer	S. Giacomo v.	22 mer	S. Giacomo v.	28 mar	S. Giacomo di Gerosolaima	28 mar	S. Giacomo di Gerosolaima
7 mar	S. Romualdo d.P.	23 gio	S. Emanuele v.	23 gio	S. Emanuele v.	29 mar	S. Giacomo di Gerosolaima	29 mar	S. Giacomo di Gerosolaima
8 mer	S. Massimo di Parigi v.	24 ven	S. Francesco di Sales v.	24 ven	S. Francesco di Sales v.	30 mar	S. Giacomo di Gerosolaima	30 mar	S. Giacomo di Gerosolaima
9 gio	S. Silvestro m.	25 sab	Corte d.P. Padre ab.	25 sab	Corte d.P. Padre ab.	31 mar	S. Giacomo di Gerosolaima	31 mar	S. Giacomo di Gerosolaima
10 ven	S. Agata vitt.	26 dom	S. Tha e Tommaso a.	26 dom	S. Tha e Tommaso a.	31 ven	Note	31 ven	Note
11 sab	S. Girolamo papa	27 lun	S. Agata Mena v.	27 lun	S. Agata Mena v.	31 mar		31 mar	
12 dom	S. Cristina d'Asia	28 mar	S. Tommaso d'Aquino	28 mar	S. Tommaso d'Aquino	31 ven		31 ven	
13 lun	Benedetto di Gerusalemme	29 mer	S. Costanzo di Perugia v.	29 mer	S. Costanzo di Perugia v.	31 mar		31 mar	
14 mar	S. Felice da Nola m.	30 gio	S. Martina m.	30 gio	S. Martina m.	31 mar		31 mar	
15 mer	S. Maurizio ab.	31 ven	S. Giovanni Bosco	31 ven	S. Giovanni Bosco	31 mar		31 mar	
16 gio	S. Marcellino i papa								

L'imposta comunale di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi lo espone in pubblico (D.P.R. n. 630 del 26 ottobre 1970).

**DICEMBRE 2019**

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

**ALMANACCO**

giugno	1	9	17	25	33	41
giugno	2	10	18	26	34	42
giugno	3	11	19	27	35	43
giugno	19	27	35	43	51	59
giugno	20	28	36	44	52	60
giugno	21	29	37	45	53	61

**LA LUNA**

lun	1	9	17	25	33	41
lun	2	10	18	26	34	42
lun	3	11	19	27	35	43
lun	19	27	35	43	51	59
lun	20	28	36	44	52	60
lun	21	29	37	45	53	61

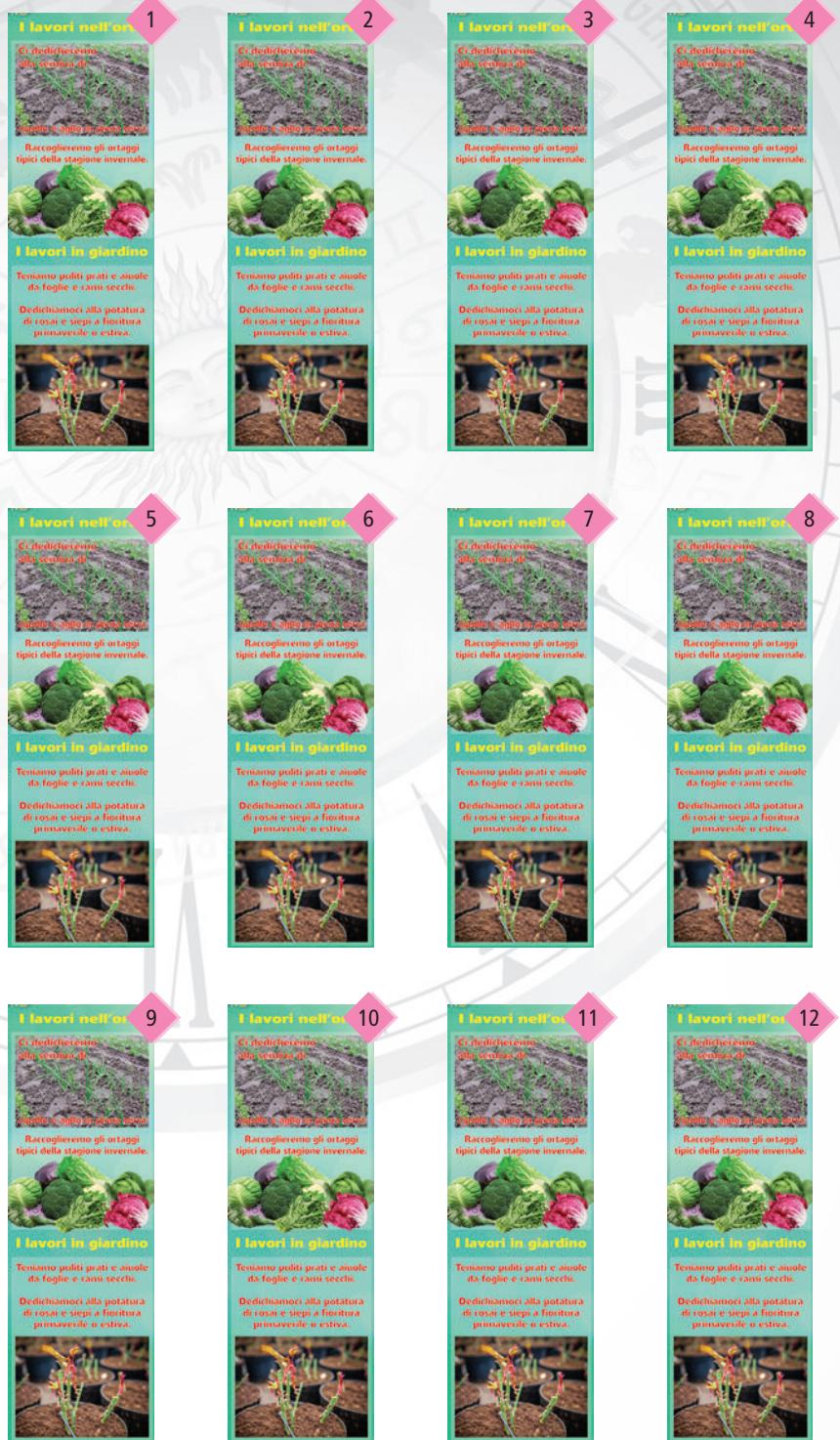
**ACQUARIO DI 21/11 AL 19/2**

**FEBBRAIO 2020**

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

# ORTO E GIARDINO

cod. IL 3124



**format pagina retro**

## Gennaio: i lavori nell'orto e in giardino

**COSA SEMINARE O TRAPIANTARE A GENNAIO**

Nel mese di gennaio, soprattutto se si vive in una regione dal clima mito e se si ha la possibilità di seminare le proprie piante in maniera protetta, ad esempio ricorrendo ad un semezzone, è possibile procedere alla semina di numerose piante e ortaggi, di cui si potranno cogliere i frutti nei mesi primaverili. Particolare attenzione, dal punto di vista della protezione dal gelo, dovrà essere posta alla semina di peperoni, pomodorini, melanzane, nucolate.

e basilico. Se il cima non è particolarmente rigida, è possibile seminare direttamente in piena terra faie, poelli e carciofi. Nel mese di gennaio è invece possibile dedicarsi al trapianto dei bulbi di aglio e di cipolla. A gennaio è possibile seminare: Prezzemolo, Carote, Erba cipollina, Fave, Poelli, Porri, Ravanelli, Rucola, Spinaci.

**Consigli per la semina in semiestivo:** Nelle zone in cui si avernano i piatti ancora sottili, è bene non correre alla semina in semiestivo per gli ortaggi più delicati, in modo da poter evitare il loro rottimento nell'orto. Il clima sarà più caldo. È possibile utilizzare semiestivo a carrioli riciclati, oppure turnioni di protezione in cui si sia creato un ricovero dell'aria. Per chi non possiede un carrello o tavolino, si consiglia di costruire riccioli vegetali con le foglie.

Inoltre, è possibile utilizzare i residui di frutta e verdura per ricavare composti fertilizzanti che possono essere utilizzati per la coltivazione di piante ornamentali o da frutto. Inoltre, è possibile ricavare composti fertilizzanti da piante come le piante di cipolla e le piante di aglio, che sono molto fertili e possono essere utilizzate per la coltivazione di piante ornamentali o da frutto.



#### I lavori di questo mese in giardino

**Flavor di questo mese in giardino:**  
Nel mese di gennaio non sono necessari grandi lavori in giardino. Dobbiamo preoccuparci di tenere il prato e le aiu-  
leini puliti dalle foglie.  
Molti viveri come l'oliva ed il miele, dove il rischio di infestare i serpenti, diventa la sopravvivenza è possibile conser-

Mentre con il clima più mito, dove il rischio di gelate è esiguo, durante le settimane di primavera è possibile potare gli arbusti da fiore a fioritura tardiva primaverile o estiva, come ad esempio rose, buddleia, caryopteris, etc. Lasciare intatti gli arbusti che horizzontano all'inizio della primavera, come calcestruzzo, forziale, gelsomino, camelia, azalee, quindi in queste parti dopo la fioritura, perché adesso già preparano le gemme florali. I tuoi del mese primaverili quindi devono essere calibrati in tempo al clima e all'esposizione oltre che, naturalmente, al tipo di piante presenti nel terreno.

Quando questo periodo coincide con maggio-estate conviene cominciare un addestramento ai piatti secchi e soffici, per favorire la perdita di peso; vedendo è anche possibile arricchire il tenore in preparazione alla primavera, in questo caso utilizzando del coniglio organico ben maturo, oppure del coniglio granulare a lenta cessione, ricco in aceto. Questa operazione, da effettuarsi in autunno o a fine inverno, arricchisce il terreno per almeno 3 mesi, in modo che le piante trovino molti elementi nutritivi non appena ricominciano a vegetare, quando le temperature tendono a risciacare e le giornate li allungano.

non hanno un vizio e pungono periodo di riposo, nelle loro relazioni con clima mito può essere necessario anche imporre pausa, per esempio in primavera, quando le temperature sono ancora elevate e ci sono piogge abbondanti. Durante il periodo invernale, la maggior parte delle piante è in riposo. Il periodo invernale quindi, per piante subisca da loro inizia a vario. Siamo ancora in tempo per piantare i bulbi e l'ottima primavera, ieri, cattura, alluminio, tifosi, ecc., soprattutto nella settimana degli 8-15 aprile, quando le temperature sono ancora elevate, ma si sono già a dimora d'affari dalle temperature più fredde. Se decidiamo invece di coltivare di pronto effetto, partiamo dalle sole che non temono il gelo e fanno per tutti l'inverno. Anche l'insalata potrebbe adattarsi per il giardino che per i terrazzi ed i balconi.

**ORTO E GIARDINO**

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>1</b>  | <b>Mercoledì</b><br>1-365<br>Maria Madre di Dio      |
| <b>2</b>  | <b>Giovedì</b><br>2-364<br>SS. Basilio e Gregorio v. |
| <b>3</b>  | <b>Venerdì</b><br>3-363<br>S. Genoveffa v.           |
| <b>4</b>  | <b>Sabato</b><br>4-362<br>SS. Ermelito e Cale        |
| <b>5</b>  | <b>Domenica</b><br>5-361<br>S. Amelia v.             |
| <b>6</b>  | <b>Lunedì</b><br>6-360<br>Epifania di N. Signore     |
| <b>7</b>  | <b>Martedì</b><br>7-359<br>S. Raimondo di P.         |
| <b>8</b>  | <b>Mercoledì</b><br>8-358<br>S. Massimo di Parigi    |
| <b>9</b>  | <b>Giovedì</b><br>9-357<br>S. Giuliano m.            |
| <b>10</b> | <b>Venerdì</b><br>10-356<br>S. Alio eremita          |
| <b>11</b> | <b>Sabato</b><br>11-355<br>S. Ignazio pape           |
| <b>12</b> | <b>Domenica</b><br>12-354<br>Bottesino di Gesù       |
| <b>13</b> | <b>Lunedì</b><br>13-353<br>S. Ilario v.              |
| <b>14</b> | <b>Martedì</b><br>14-352<br>S. Felice da Nola m.     |
| <b>15</b> | <b>Mercoledì</b><br>15-351<br>S. Marziale ab.        |
| <b>16</b> | <b>Giovedì</b><br>16-350<br>S. Margherita l'erede    |

I lavori nell'orto

A vibrant collage of various leafy vegetables, including red and green cabbages, broccoli, and bok choy, arranged against a light blue background.

**I lavori in giardino**

**Dedichiamoci alla potatura  
di rosai e siepi a fioritura  
primaverile o estiva.**



	Venerdì	17
	17-349 S. Antonio ab.	17
	Sabato	18
	18-348 S. Libera n.	18
	Domenica	19
	19-347 S. Maria m.	19
sett. 4	Lunedì	20
	20-346 SS. Sebastiano e Fabiano n.	20
	Martedì	21
	21-345 S. Agnese v.	21
	Mercoledì	22
	22-344 S. Vincenzo m.	22
	Giovedì	23
	23-343 S. Emanuele v.	23
	Venerdì	24
	24-342 S. Francesco di Sales v.	24
	Sabato	25
	25-341 Civ. o S. Paolo ap.	25
	Domenica	26
	26-340 SS. Tito e Timoteo v.	26
sett. 5	Lunedì	27
	27-339 S. Argentina Merito v.	27
	Martedì	28
	28-338 S. Tommaso d'Aquino	28
	Mercoledì	29
	29-337 S. Costanzo v.	29
	Giovedì	30
	30-336 S. Martina m.	30
	Venerdì	31
	31-335 S. Giovanni Basso	31

FERRARIO 2000

2020

FEBBRAIO 2020						
Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
4	5	6	7	8	9	
11	12	13	14	15	16	
18	19	20	21	22	23	
25	26	27	28	29		

## CANI E GATTI

cod. IL 3106



format pagina retro



## I nostri amici... di famiglia



Le razze più adatte da tenere in casa

I cani di piccole taglie sono diventati estremamente popolari e preferiti per diversi motivi. Innanzitutto possono essere trasportati ovunque e stanno sempre con noi, in qualsiasi luogo vogliamo portarli. Inoltre sono animali molto docili e tranquilli, non necessitano di cure particolari e sono adattissimi per chi ha un solo spazio accoppiato da paura e diffidenza. Per questo aiutare i nostri cuccioli a "sentirsi a casa", mettendo al nostro calore. Essendo piccole attenzioni e i piccoli gesti possibili di trasmettere sicurezza e affetto, prepararli il meglio possibile per la vita in casa è un'esperienza che permette a cani e gatti di sentire maggiormente il loro agio, coccolati e amati.

La cuccia va posta in un ambiente tranquillo, poco rumoroso, lontano dalle correnti d'aria e protetta dalla luce solare diretta; può essere molto utile osservare dove i cuccioli si posizionano spontaneamente e collocarli in quel punto, dove deve essere lasciata frische si sono ambientate completamente.

# GENNAIO 2020

DICEMBRE 2019	FEBBRAIO 2020
1 mer 2 gio 3 ven 4 sab 5 dom 6 lun 7 mar 8 mer 9 gio 10 ven 11 mer 12 gio 13 ven 14 sab 15 dom 16 lun 17 mar 18 mer 19 gio 20 ven 21 sab 22 dom 23 lun 24 mar 25 mer 26 gio 27 ven 28 sab 29 dom 30 lun 31 mar	17 ven 18 sab 19 dom 20 lun 21 mar 22 mer 23 gio 24 ven 25 sab 26 dom 27 lun 28 mar 29 mer 30 gio 31 ven
1-365 2-364 3-363 4-362 5-361 6-360 7-359 8-358 9-357 10-356 11-355 12-354 13-353 14-352 15-351 16-350	17-349 18-348 19-347 20-346 21-345 22-344 23-343 24-342 25-341 26-340 27-339 28-338 29-337 30-336 31-335
set. 1	set. 1
S. Antonio ab. S. Liberata v. S. Giuseppe v. S. Ermete e Calo S. Anselma v. Epifania di N. Signore S. Raimondo di P. S. Massimo di Paria S. Ignazio papà S. Giuliano m. S. Alido eremita S. Iacopo papà Battesimo di Gesù S. Ilario v. S. Tommaso d'Aquino S. Costanzo di Perugia v. S. Martina m. S. Giovanna Bosco	S. Antonino ab. S. Liberata v. S. Giuseppe v. S. Mario m. S. Sebastiano e Fabiano m. S. Agnese v. S. Vincenzo m. S. Emanuele v. S. Francesco di Sales v. Com. di S. Paolo ap. S. Tito e Timoteo v. S. Angella Melchi v. S. Tommaso d'Aquino S. Costanzo di Perugia v. S. Martina m. S. Giovanna Bosco
set. 2	set. 2
set. 3	set. 3
set. 4	set. 4
set. 5	set. 5

L'IMPRESA DI PUBBLICITÀ, NEL RISPECTO DEL REGOLAMENTO LOCALE, È A CARICO DI CHI CI HA EDONATO IN PUBBLICO.

## FIABE

cod. IL 3107



format pagina retro



GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2020
1 mer	1-365 Maria Madre di Dio	17 ven S. Antonio ab.
2 gio	2-364 Ss. Basilio e Gregorio v.	18 sab S. Liberata v.
3 lun	3-363 S. Genoveffa v.	19 dom S. Gennaro m.
4 mar	4-362 Ss. Ermete e Caiò	20 lun Ss. Erasmo e Fabiano m.
5 gio	5-361 S. Amelia v.	21-345 S. Agnese v.
6 ven	6-360 Epifania di N. Signore	22-344 S. Vincenzo m.
7 sab	7-359 S. Raimondo di P.	23-343 S. Emerenziana v.
8 dom	8-358 S. Massimo di Parigi	24-342 S. Francesco di Sales v.
9 lun	9-357 S. Giuliano m.	25-341 Com. di S. Paolo ap.
10 mar	10-356 S. Aldo eremita	26-340 Ss. Tito e Timoteo v.
11 mer	11-355 S. Ignazio	27-339 S. Angela Merici v.
12 gio	12-354 Battesimo di Gesù	28-338 S. Tommaso d'Aquino
13 ven	13-353 S. Rocco v.	29-337 S. Costanzo di Pruglia v.
14 sab	14-352 S. Felice da Nola m.	30-336 S. Martina m.
15 dom	15-351 S. Mauro ab.	31-335 S. Giovanni Bosco
16 lun	16-350 S. Marcello i papa	
17 mar		
18 mer		
19 gio		
20 ven		
21 sab		
22 dom		
23 lun		
24 mar		
25 mer		
26 gio		
27 ven		
28 sab		
29 dom		
30 lun		
31 mar		



## Cappuccetto Rosso

Al margini di una bella campagna c'era una casetta, nella quale abitavano una mamma e la sua figlioletta. La bimba era tanto vivace e giocava sempre all'aria aperta, anche se fuori faceva freddo. La mamma, insieme alle sue faccende di casa, preparava dei vestiti per la figlioletta, quindi, con l'arrivo dell'inverno, gli fece un cappottino tutto rosso col cappuccio, quando la bimba lo indossò, la mamma la volle chiamare con il nomignolo di "Cappuccetto Rosso". Un giorno la mamma fece Cappuccetto Rosso a portare delle cipolla a una nonna, che stava un po' male, perché era della campagna ed era tanto malata. "Mi raccomando", disse la mamma: "Stai attenta e non attraversare il bosco, perché c'è un lupo cattivo!" Ma Cappuccetto floscio durante il cammino, incuriosita da tante belle cose, cominciò a raccogliere dei fiori da portare alla povera nonnina e dimenticò quanto detto dalla mamma. Così, entrata nel bosco, incontrò il lupo cattivo. Il furbo lupo le disse: "Prendi questa scorialetta, arriverai prima!". L'ingenua bambina lo ascoltò, non conoscendo le vere intenzioni del lupo che intanto, correndo velocemente, giunse per primo alla casa della nonna e, con una vocina dolce e cantante, bussò alla porta: "Nonna, sono Cappuccetto Rosso, apri la porta!"

La nonna rispose: "Entra pure nipotina la porta è aperta". Il lupo non esitò un attimo, aprì direttamente verso la camera da letto. Mangiò la nonna in un sol boccone, si infilò sotto le coperte, indossando la cuffietta della nonna in testa, e aspettò che arrivasse Cappuccetto Rosso. La bambina entrando disse: "Nonna, che orecchie grandi hai!" - "Per ascoltarti meglio", rispose il lupo. "Le bocche grande hanno anche Cappuccetto Rosso". "Nonna, non senti meglio..." A quelle parole, il lupo fece un balzo avventandosi su Cappuccetto Rosso, ma inciampò nella coperta e così Cappuccetto corse subito fuori gridando "Aiuto, aiuto". Fortunatamente, di lì passava un cacciatore che, avendo visto tutta la scena, sparò al lupo, gli tagliò la pancia e salvò così la povera nonna. Cappuccetto Rosso la riabbracciò e non dimenticò mai più di seguire i consigli della mamma.

# FARMACIA

cod. IL 3123

<div style="text-align: center;">  <p><b>Le malattie invernali:</b> Influenza e farmaci le cose che bisogna sapere.</p> <p><b>Infezioni respiratorie:</b> Pratico di inverno con farmacia, chiavi consigli ai tuo farmacista.</p> <p><b>Praticare sport:</b> anche d'inverno! <b>Sì,</b> non perdendo le ghiacciate!</p> <p>Fare una attenzione a cappelli bene nato e bocca quando si va all'aria aperta.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Gli argomenti di questo mese:</b></p> <p><b>Mal di testa:</b> ogni e classificazione. Una delle cause scatenanti può essere lo stress fisico.</p> <p><b>Gastrite:</b> Processo infiammatorio della parete gastrica. ci sono dei sintomi riconoscibili.</p> <p>Avendo un operativo biologico raccomando al farmacista gastroprotettori.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Un fenomeno molto diffuso:</b> Le allergie primaverili</p> <p><b>I sintomi più frequenti:</b> Irritazione ed arrossamento della congestione.</p> <p><b>10 buone regole</b> per combattere le allergie</p> <p>Prima di fare uso di antistaminici raccomando il parere del specialista.</p> </div>		
<div style="text-align: center;">  <p><b>L'argomento di questo mese:</b></p> <p><b>Menopausa:</b> difficile da affrontare, ma non è una malattia.</p> <p><b>Osteoporosi:</b> una patologia che riguarda dalla menopausa?</p> <p>Si, ma solo nei casi di menopausa precocia o donna chiaramente.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Le Malattie Metaboliche:</b></p> <p><b>Diabete Mellito, Obesità e ipercolesterolemia:</b> le malattie metaboliche più diffuse.</p> <p><b>CHOLESTEROL:</b></p> <p>Per diro, colori avvertimenti, perché può essere una vera minaccia per la nostra salute.</p> <p><b>Sapere e Salute:</b></p> <p><b>I farmaci biologici:</b></p> <p>Sono una categoria di sostanze terapeutiche ottenute con biotecnologie. Hanno una potenza terapeutica maggiore di quelle tradizionali.</p> <p>Farmaci di nuova generazione che aumentano efficacia e riducono gli effetti indesiderati.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Questo mese parliamo di:</b></p> <p><b>ARTROSI CERVICALE:</b> Una patologia degenerativa del rachide cervicale.</p> <p><b>Il freddo e la forte umidità</b> possono peggiorarne i sintomi.</p> <p><b>Sapere e Salute:</b></p> <p><b>IL TENS per applicazioni locali terapeutiche:</b></p> <p>Gel, crema e spray a base di anestetici sono strumenti per alleviare dolori e affaticamenti.</p> <p>Sono facilmente reperibili in farmacia, parafarmacia ed erboristeria.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Gli argomenti di questo mese:</b></p> <p><b>Eritema solare:</b> soluzioni e cura preventiva.</p> <p><b>Abbronzatura:</b> Proteggendo i bambini per evitare le scottature.</p> <p>Eredità di oggi solari va seguita pragmaticamente e senza affanni.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>La dieta della stagione calda:</b></p> <p><b>Mangiate leggero...</b> è tonificante e naturalmente soddisfacente.</p> <p><b>Cerchiamo di evitare</b></p> <p>tutti gli alimenti che ci appesantiscono e lasciamo spazio a frutta, verdura ed alimenti facilmente assorbibili.</p> </div>
<div style="text-align: center;">  <p><b>Quando vuoi diventare Mamà:</b></p> <p><b>La gravidanza</b> va vissuta con serenità.</p> <p><b>L'esperienza più bella:</b> che una donna può vivere nella propria vita.</p> <p><b>10 consigli</b> per vivere una gravidanza in armonia con se stessi...</p> <p>anche praticando un po' di esercizi faticosi ma sempre seguiti da specialisti.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Inizia il periodo dell'influenza:</b></p> <p><b>Vaccino antinfluenzale:</b></p> <p>Per la propria salute e per quella degli altri.</p> <p><b>Sapere e Salute:</b></p> <p><b>Vaccinarsi conviene?</b></p> <p>Perché?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Per evitare in tempi brevi malattie.</li> <li>Per evitare la transmissività di virus più difficile.</li> <li>Per ridurre il rischio di gravissime conseguenze.</li> </ol> <p>E ricordiamoci sempre... Perché PREVENIRE È MEGLIO CHE CURARE.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>L'argomento di questo mese:</b></p> <p><b>La Celiachia:</b> ovvero, intolleranza al glutine.</p> <p>Se non trattata opportuniamente può provocare gravissime conseguenze.</p> <p>Ricordiamoci sempre... Perché PREVENIRE È MEGLIO CHE CURARE.</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p><b>OBESITÀ:</b></p> <p>Un fenomeno sempre più diffuso nei paesi industrializzati.</p> <p>Direttamente connessa col benessere causa sui danni...</p> <p><b>ai cuori,</b> alla circolazione, al sistema endocrino.</p> <p>Non farti delle idee faidate dai tuoi Affidati ad uno specialista.</p> </div>	

format pagina retro



## Le malattie inver

**COME DIFENDERSI  
DAI MALESSI DI STAGIONE.  
LE COSE CHE BISOGNA SAPERE.**

Non ci può sfuggire: la febbre insorge bruscamente, e s'impenna oltre i 38° C. poi c'è quel senso di spossatezza, la sensazione di essere tutti risti e la testa pesante. Ci stiamo presi l'influenza.

Di solito passa nel giro di una settimana, ma se ne fanno stremichi: possono perdere anche una ventina di giorni. Per superare al meglio l'influenza bisogna mettere in moto alcuni comportamenti e affidarsi ai farmaci giusti.

A cascata è sempre un virus, per questo gli antibiotici non servono a nulla.

Ecco invece come comportarsi e quali farmaci prendere per guarire presto.

**Risposte e liquidi a volontà**

Inutile pensare di poter continuare la propria vita di tutti i giorni non biammo che prolungare l'ininevitabile sequela di sintomi che si accompagnano all'infezione. Alle poche avvisaglie di influenza, quindi, la miglior strategia prevede il ricorso a qualche rimedio.

Stando a caso al calciatore per qualche giorno e affacciandosi al mondo possiamo risparmiare le energie necessarie al nostro organismo per combattere la sua battaglia contro i virus invasori.

Ricordiamo che la prima e la più importante regola è quella di bere acqua, centrifugati di verdura, frutta e di evitare di maneggiare la gola e di andare a mantenere la giusta idratazione, e, grazie a vitamine e antiossidanti, duna maggiore resistenza all'azione degli invasori.

E poi, non sopravanzhiamo la digestione: facciamo pasti leggeri, ma che contengano proteine, indispensabili per produrre gli anticibi.

Ricordiamo che la terza e la più importante regola è quella di non farsi sentire tutti eletti e ci fa scottare:

**INFIAMMATORIE DELLE VIE RESPIRATORIE**

Le infezioni delle prime vie respiratorie si manifestano alcune nase chiusa e colata è la prima evidenza di una malattia comune. Il secondo segnale di allarme è la febbre: in questo caso si tratta di una malattia di gola, detto anche raffreddore comune o grippe. L'infarto, il calore del lenzuolo patologico, è, infine, il calore del lenzuolo patologico, inquinamento delle urine.

In generale, le infezioni delle prime vie respiratorie sono piuttosto diffuse e gli individui per corrente. Gli agenti virali che transitano attraverso i capelli di studio, gli stanchi, il canarino, vengono con le gocce di saliva, le sputate, gli espiri, trasmettono rapidamente agli altri. Sono molto aggressivi degli elementi patologici e espanderne rapidamente il loro campo d'azione, causando tosse e mal di gola. I virus replicano all'interno delle cellule epiteliali, colpendo soprattutto la mucosa. In questo modo una persona può essere soggetta a diversi episodi di raffreddore, la parossistica debolezza e la febbre, la difficoltà a dormire, il mal di testa e il mal di gola.

La crisi dell'influenza è più violenta di quella comune, più grave e più complessa, con più di un attacco. Nella prima fase della malattia c'è generalmente, il raffreddore articolare specifico, pazienti respiro per esempio il diminuire il debole patologico, più neanche ogni giorno e ogni giorno si sente una paura crescente di prima di assumere qualcosa tipo di farmaco, e sempre meglio mettere al dente la formulazione.



# GENNAIO

Il calendario  
della salute

**1 Mercoledì**

1-365  
Maria Madre di Dio

**2 Giovedì**

2-364  
Ss. Basilio e Gregorio v.

**3 Venerdì**

3-363  
S. Consolata v.

**4 Sabato**

4-362  
S. Elisabetta Anna B. Sotom.

**5 Domenica**

5-361  
S. Amelia m.

**6 Lunedì**

6-360  
Epifania di N. Signore

**7 Martedì**

7-359  
S. Raimondo di P.

**8 Mercoledì**

8-358  
S. Massimo di Parma v.

**9 Giovedì**

9-357  
S. Odiliano m.

**10 Venerdì**

10-356  
S. Aldo eremita

**11 Sabato**

11-355  
S. Ignazio

**12 Domenica**

12-354  
S. Cesario di Arles

**13 Lunedì**

13-353  
Battesimo di Gesù

**14 Martedì**

14-352  
S. Felice da Nola m.

**15 Mercoledì**

15-351  
S. Mauro ab.

**16 Giovedì**

16-350  
S. Marcello I papa

sett. 1

**Le malattie invernali:**

**Influenza e farmaci:  
le cose che bisogna sapere.**

**Prima di assumere  
un farmaco,  
chiedi consiglio al tuo farmacista**

**Facendo attenzione a coprire bene naso  
e bocca quando si va all'aria aperta.**

DESCRIZIONE DEGLI ARGOMENTI NELLA PAGINA RETRO

**DICEMBRE  
2019**

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

# 2020

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  
2020**

MADE IN ITALY

**Venerdì**

17-349  
S. Antonio ab.

**Sabato**

18-348  
S. Margherita d'Ungheria m.

**Domenica**

19-347  
SS. Mario e Marta m.

**Lunedì**

20-346  
SS. Sebastiano e Fabiano m.

**Martedì**

21-345  
S. Agostino v.

**Mercoledì**

22-344  
S. Gaspareto v.

**Giovedì**

23-343  
S. Emerenziano v.

**Venerdì**

24-342  
S. Francesco di Sales v.

**Sabato**

25-341  
Corv. di S. Paolo sp.

**Domenica**

26-340  
SS. Tito e Timoteo v.

**Lunedì**

27-339  
S. Angela Merici v.

**Martedì**

28-338  
S. Tommaso d'Aquino

**Mercoledì**

29-337  
S. Costantino di Foggia v.

**Giovedì**

30-336  
S. Martino m.

**Venerdì**

31-335  
S. Giovanni Bosco

IL SOLE	stregno	Tramonto	LA LUNA
gennaio 1	pre 7.57	post 16.55	0
gennaio 2	pre 7.57	post 16.55	1 F
gennaio 3	pre 7.57	post 17.50	2 F
gennaio 4	pre 7.30	post 17.20	3 L
gennaio 5	pre 7.35	post 17.25	4 D
gennaio 6	pre 7.30	post 17.16	5 U
gennaio 7	pre 7.25	post 17.06	6 D

gennaio 8 me. 02.28

gennaio 9 ore 07.40

gennaio 10 14 ore 09.16

gennaio 11 21 ore 22.10



21

## PRODOTTI TIPICI

cod. IL 3125



## format pagina retro

# Prodotti Tipici Regionali

## Il Lazio e le sue tradizioni

### La cucina Laziale

Il Lazio è una regione ricca di prodotti gastronomici: i prodotti che la fanno sentire sono i salumi di maiale, ottime ad essere mangiate con la Lazio vanta anche una molenica per olive, come testimonia la presenza nel Sabina dell'ulivo più antico d'Europa, risalente all'V secolo. Il Lazio è riccone di verdure d'oltremare (prodotti che un tempo venivano te le prese) di cicorielli e di vongole d'Olbia (Carino) (prodotto delle Colline di Cervaro, Cefere e Farnante).

Tra i salumi, quelli di carni intere prevaleggono sugli altri (fatto centrale, o del Lazio in particolare), dei maiali stagionata con sale e pepe, molti della Toscana (tostare come gli spaghetti alla carbonara).

La porchetta, diffusa in tutto il Centro Italia, quella di Ariccia, che varia la ricetta più famosa nella regione si producono ottimi prosciutti, sia no (in provincia di Latina) e di Guanciale (in provincia di Roma). I piatti di carne in stile classico pecorino romano (e la relativa industria) in tutta la regione, troviamo forme caciocche di mucca e pecoreni freschi e caci. La produzione agricola vanta numerosi legumi e lenticchie, certificati, fragoli e ceci, mentre frutta prodotte in tutta la Tuscia (provincia di Viterbo) del logo di Vico e i caciotti.

Le tradizioni della gastronomia del Lazio spesso si identificano in quella romana, anche se bisogna ammettere che i piatti tipici della cucina romana sono ormai rari. Il tanto amato spaghetti all'americana (tagliano le loro origini dal nonno Alfonso), in quanto Americano appartenne a questa regione, e solo più tardi sotto la guida di Carlo VIII, venne portato in Francia. La cucina romana ha sempre avuto una cucina rurale, terrena che uno dei punti più amati a Roma sono i momenti carciù alla "puzza". Questo tanto per citarne alcuni. Ma un recente il Lazio ha avuto piani, di cui il più famoso è stato quello di "Roma Capitale", che ha fatto del Lazio un punto avuto in tutto il mondo, alla capaccia, di cui se alcune ricette, migliorabili e soprattutto la grande inventiva nel creare piatti che veniva considerato "nuovi". Ecco perché oggi si parla di "nuova cucina romana". Come oggi quei piatti possono farci dire: "E allora parlano un po' di questa cucina nostra".

Quando si parla di cucina romana, questo non è il fascio marziale che si trova nelle leggi di impostazione. Tanto per capirsi, sulle tavole dei ricchi spiccano uffici e spazi vere di importanza. La nobiltà romana aveva la sua cucina, la sua cucina romana. Soprattutto ortaggi e qualche parte di animali che si compravano a due soli ai macellai. Il famoso quattro quarti! E quanti stupendi piatti si possono arrivare a preparare con i pezzi di questi animali, i rigagni con la patata, la costella d'abbacchio con i caccioli. Ci sono ricette che da secoli mantengono tutte la loro vita, come la cacciola di cinghiale, la cacciola di cinghiale che scommessa alcune che stanno si compendio e che invece non hanno mai smesso di esistere.

La cucina popolare non è altro che lo specchio del suo passato, delle sue tradizioni, del suo retaggio culturale e insomma, insieme con cosa è costituita e comunitario i rospi figli.

Il Lazio è un territorio fortunato in termini di produttività, caratterizzato da un clima che favorisce la coltura di ortofrutta, olive e vino che vengono anche prodotti dopo le 7:30. La pasticciata con i suoi formaggi,侯sta e pecorino sono i protagonisti della cucina romana, ma non solo. Il mondo Alluvamenti bovi e ovini che ci donano un'ottima carne. La presenza di laghi, fiumi e mari ci offrono abbondanza di prodotti pescherecci, come i pesce spada, i tonni, i calamari, i prodotti tipici del nostro territorio, se curati, valorizzate, anche come merluzzo, potremmo fare del Lazio una perla della nostra Italia.



# RICETTARIO REGIONALE

cod. IL 3120



format pagina retro

## Ricettario Regionale

### Paccheri di Gragnano al Ragù napoletano

**Preparazione:** Iniziate ad preparare delle polpettine con metà della carne mista al maiale e la maiorca mettendo in una ciotola la carne, aggiungete l'huon intero, il pangrattato e il pecorino grattugiato, salate lo zucchino grattugiato, aggiungete un po'zzone di pepe nero macinato, impastate il tutto fino ad amalgamare bene l'impasto quindi, formate delle polpettine piuttosto piccole, sistematicamente in una piastra e mettertele nel forno.

Mondate la cipolla e le carote e fatele accendersi e tritarele nel mixer, in un'altra ciotola con un fondo di latte aggiungete prima le polpettine, che toglirete dalla padella quando saranno pronte, dopo

settaggiate adesso le verdure e, quando si saranno ammorbillate, aggiungete la carne tritata rimasta e continuate a cuocere, mescolando sempre, fino a quando il tutto sarà bene amalgamato, sfornate con il vino e coprite la casseruola.

Lasciate cuocere per circa 15 minuti e aggiungete la passata di pomodoro.

Abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto, per ancora 15 minuti.

A questo punto sistematene nella padella le polpettine, aggiungete, se necessario un po' d'acqua calda, e cuocete per altri 10 minuti e continuate la cottura per ultimi 5 minuti, a fuoco basso, con il sugo di carne e con le patate.

Durante la cottura, scuotete la padella, ma senza girare il mestolo per evitare di rompere le polpettine.

Lasciate i paccheri e conditevi con il sugo e guarnite con le polpettine, a piacere: spolverate sul piatto del pecorino grattugiato e servite.

### La Pasta di Gragnano

La produzione della pasta di Gragnano risale alla fine dell'VIII secolo quando comparirono i primi pastifici a condizione familiare. Fino al XVII secolo era un elemento poco diffuso ma, a seguito della riunione che colse il Regno di Napoli, divenne un elemento fondamentale grazie alle sue qualità nutritive e per l'invecchiamento che consentiva di produrre pasti, diversi da banchi a base di cotechino, attirando turisti internazionali. Oggi gli abitanti del Regno di Napoli fanno prima a dire che sono i pastifici a far parte della loro storia, mentre i pastifici a dire che sono i pastifici a far parte della storia del Regno di Napoli. In quel periodo furono immaginati produttori di pasta nel mondo in particolare nella vendita dei maccheroni. Giudea alla sua leggenda tradizionale, Gragnano diventa la patria della pasta celebrata da sartori, storici e poeti. Uno dei tanti artisti che celebravano le dolci e le qualità degustative della pasta di Gragnano fu il poeta Gerardo Guido il quale compose Maccheronata, una poesia inserita al pessimismo del poeta manierista Giacomo Leopardi. La poesia integrale diceva così:

«Tu fost infelice e infelicitosa, o sublime Contea di Recanati, che bestemmiano la Natura e l'Arti, fragavi dentro te con tua vita e tua morte».

Ora non ne sei quel tuo lobbo amico, né gli occhi tuoi buoni ed incavati, perch'... non adorano i maltagliati; le frustature all'uovo est il pastore!

Ma se tu presti amore a Maccheroni più de' bei, che fanno l'umore nero, non avresti punto uscir male... E avresti una lunga buona stampa, giusto sonetti, rallegrandi e allegri, feste di novanta ed ai capi presti...».

Gennaio 2020		febbraio 2020
<b>1</b> mercoledì	Maria Madre di Dio	<b>1</b> sab
<b>2</b> giovedì	Ss. Basilio e Gregorio v.	<b>2</b> dom
<b>3</b> venerdì	S. Genoveffa v.	<b>3</b> lun
<b>4</b> sabato	Ss. Ermete e Cajo	<b>4</b> mar
<b>5</b> domenica	S. Anelia v.	<b>5</b> mer
<b>6</b> lunedì	Epitafio di N. Signore	<b>6</b> gio
<b>7</b> martedì	S. Raimondo di P.	<b>7</b> ven
<b>8</b> mercoledì	S. Massimo di Pavia	<b>8</b> sab
<b>9</b> giovedì	S. Giuliano m.	<b>9</b> dom
<b>10</b> venerdì	S. Aldo eremita	<b>10</b> lun
<b>11</b> sabato	S. Igino papa	<b>11</b> mar
<b>12</b> domenica	Battesimo di Gesù	<b>12</b> mer
<b>13</b> lunedì	S. Ilario x.	<b>13</b> gio
<b>14</b> martedì	S. Felice da Nola m.	<b>14</b> ven
<b>15</b> mercoledì	S. Mauro ab.	<b>15</b> sab
<b>16</b> giovedì	S. Marcellino papa	<b>16</b> dom
<b>17</b> venerdì	S. Antonio ab.	<b>17</b> lun
<b>18</b> sabato	S. Liberata v.	<b>18</b> mar
<b>19</b> domenica	S. Mario m.	<b>19</b> mer
<b>20</b> lunedì	Ss. Sebastiano e Fabiano m.	<b>20</b> gio
<b>21</b> martedì	S. Agnese v.	<b>21</b> ven
<b>22</b> mercoledì	S. Vincenzo m.	<b>22</b> sab
<b>23</b> giovedì	S. Emerenziana v.	<b>23</b> dom
<b>24</b> venerdì	S. Francesco di Sales v.	<b>24</b> lun
<b>25</b> sabato	Conv. di S. Paolo ap.	<b>25</b> mar
<b>26</b> domenica	Ss. Tito e Timoteo v.	<b>26</b> mer
<b>27</b> lunedì	S. Angela Merici v.	<b>27</b> gio
<b>28</b> martedì	S. Tommaso d'Aquino	<b>28</b> ven
<b>29</b> mercoledì	S. Costanzo v.	<b>29</b> sab
<b>30</b> giovedì	S. Martina m.	<b>30</b> dom
<b>31</b> venerdì	S. Giovanni Bosco	<b>31</b> lun

## GASTRONOMIA

cod. IL 3111





format pagina retro

## Cucinare Italiano

**La Pasta al gorgonzola**
**RECIPES ITALIAN**

**Ingrédients:**

- \* Penne rigate 200 g
- \* Gorgonzola fresco 140 gr
- \* Nduja (saucisse de Nduja) 40 g
- \* Noix concassées 100 g
- \* Olio extravierge d'olive 100 g
- \* Sel à goûter

**Gli immancabili in cucina**



**Vini d'Italia**

**SAGRANTINO DI MONTI**

La storia di Sagrantino, della famiglia dei Monti e del suo vitigno nascono insieme. La pianta erbacea conosciuta come "Grignolino" è attribuita alla sua origine, per riportare un po' di bellezza, ressa e sconceza, anche se la sua effica rimane al mistero.

La storia è un ampio piano, con varie piazze di guasti, molti rotti, ma anche un bel filo rosso che si ricorda. Il vitigno ha un altro potere, fissa calci, fissava, soddisfaceva e magari, dissolava. In età antica, i romani lo chiamavano "Mentula".

La leggenda racconta, della famiglia dei Monti, una pianta erbacea conosciuta come "Grignolino". È attribuita alla sua origine, per riportare un po' di bellezza, ressa e sconceza, anche se la sua effica rimane al mistero.

La storia è un ampio piano, con varie piazze di guasti, molti rotti, ma anche un bel filo rosso che si ricorda. Il vitigno ha un altro potere, fissa calci, fissava, soddisfaceva e magari, dissolava. In età antica, i romani lo chiamavano "Mentula".

La leggenda racconta, della famiglia dei Monti, una pianta erbacea conosciuta come "Grignolino". È attribuita alla sua origine, per riportare un po' di bellezza, ressa e sconceza, anche se la sua effica rimane al mistero.

La storia è un ampio piano, con varie piazze di guasti, molti rotti, ma anche un bel filo rosso che si ricorda. Il vitigno ha un altro potere, fissa calci, fissava, soddisfaceva e magari, dissolava. In età antica, i romani lo chiamavano "Mentula".

La storia di Sagrantino, della famiglia dei Monti e del suo vitigno nascono insieme. La pianta erbacea conosciuta come "Grignolino" è attribuita alla sua origine, per riportare un po' di bellezza, ressa e sconceza, anche se la sua effica rimane al mistero.

La storia è un ampio piano, con varie piazze di guasti, molti rotti, ma anche un bel filo rosso che si ricorda. Il vitigno ha un altro potere, fissa calci, fissava, soddisfaceva e magari, dissolava. In età antica, i romani lo chiamavano "Mentula".

La leggenda racconta, della famiglia dei Monti, una pianta erbacea conosciuta come "Grignolino". È attribuita alla sua origine, per riportare un po' di bellezza, ressa e sconceza, anche se la sua effica rimane al mistero.

La storia è un ampio piano, con varie piazze di guasti, molti rotti, ma anche un bel filo rosso che si ricorda. Il vitigno ha un altro potere, fissa calci, fissava, soddisfaceva e magari, dissolava. In età antica, i romani lo chiamavano "Mentula".

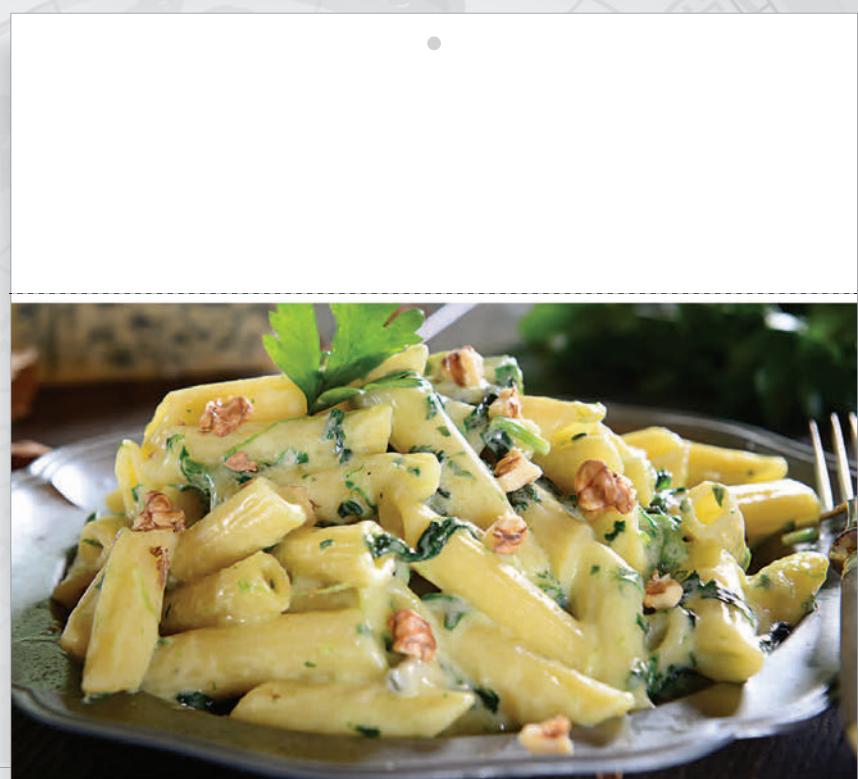
Le colline di Montefalco, nel cuore dell'Umbria, costituiscono un luogo di grande bellezza e incanto, dove il vino e la natura si sposano in un ambiente favoloso. Le vigne sono state piantate da tempo immemore, spesso riguarda la sua origine. Risale al XII secolo o prima di più, che era il nome del vino, custodito dai fratelli francigeni che ne avevano il possesso.

Ripetendo l'origine del vino però, questo potrebbe anche essere da dove loculi altri trovano. Lo considerano proveniente dalla "Grotta di Sagrantino" a Montefalco, dove il vitigno cresce spontaneamente.

Il Montefalco Sagrantino di Montefalco, il preventivo di colore viola rubio intenso tenendo al grana, sviluppa una colorazione aranciata nella maturatione pastoso. In bocca avvolto con la sua vellutata ampiezza, si oppone alle spese d'attacco di riserva, per dimostrare la sua classe con eleganza. In abbondanza lega spontaneamente con la caciocotta. Le carni rosse e i formaggi stagionati. Da meditazione la tipologia.

Le zone di produzione del vino Sagrantino di Montefalco (OGGI comprende i comuni di Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Gallo d'Umbria e Guida Cattaneo). E nonostante solo dalla metà degli anni novanta, dopo le riforme di Ue, il vino ha ottenuto l'appellazione. Le suole degli impianti e i campioni di densità non può essere inferiori a 4,000 kg/ha. Il titolo alcolometrico volumetrico naturale minimo deve essere di 11,50% vol. La durata minima del vino deve essere di 2 anni con un minimo di almeno 33 mesi, dai almeno 6 in bottiglia. Tutte le operazioni di vinificazione, invecchiamento e inscatolamento, debbono essere effettuate nello stesso luogo.

Anche nel 2019 il Sagrantino presenta la versione "secchia". Vino è stato come "polpo", isolamento, infatti, il Sagrantino veniva prodotto quasi esclusivamente in quest'ultima tipologia, ed ottenuto dall'approssimazione delle sue sue proprietà di legno.



		GENNAIO 2020						
		<b>17 ven</b>					<b>18 sab</b>	
1 dom		1-305	Maria Madre di Dio		17-349	S. Antonio ab.	1-306	<b>19 dom</b>
2 lun		2-354			18-348	S. Basilio e Gregorio v.	2-355	20 lun
3 mar		3-363			19-347	S. Liberata v.	3-364	21 mar
4 mer		4-362	S. Genoveffa v.		20-346	S. Mario m.	4-365	22 mer
5 gio		5-361	S. Enrico e Carlo		21-345	S. Sebastiano e Fabiano m.	5-366	23 dom
6 ven		6-360	S. Anna v.		22-344	S. Agnese v.	6-367	10 lun
7 sab		7-359	Epinante di N. Signore		23-343	S. Vincenzo m.	7-368	11 mar
8 dom		8-358	S. Placido di P.		24-342	S. Emerenziana v.	8-369	12 mer
<b>9 lun</b>		9-357	S. Massimo di Pavia		25-341	S. Francesco di Sales v.	9-370	13 gio
10 mar		10-356	S. Giuliano m.		26-340	Confr. di S. Paolo ap.	10-371	14 ven
11 mer		11-355	S. Ado eremita		27-339	S. Tito e Timoteo v.	11-372	15 sab
12 gio		12-354	S. Ignazio pap.		28-338	S. Tommaso d'Aquino	12-373	16 dom
13 ven		13-353	Battesimo di Gesù		29-337	S. Costanzo di Perugia v.	13-374	17 lun
14 sab		14-352	S. Iarita v.		30-336	S. Maria m.	14-375	18 mar
15 dom		15-351	S. Giacomo pap.		31-335	S. Giovanni Bosco	15-376	19 mer
<b>16 lun</b>		16-350	S. Felice da Nola m.				16-377	20 gio
17 mer		17-349	S. Mauro ab.				17-378	21 ven
18 gio		18-348	S. Manolio l'ap.				18-379	22 sab
19 sab		19-347					19-380	23 dom
<b>20 lun</b>		20-346					20-381	24 lun
21 mar		21-345					21-382	25 mar
22 mer		22-344					22-383	26 mer
23 gio		23-343					23-384	27 gio
24 ven		24-342					24-385	28 ven
25 sab		25-341						
<b>26 dom</b>		26-340						
<b>27 lun</b>		27-339						
<b>28 mar</b>		28-338						
<b>29 mer</b>		29-337						
<b>30 gio</b>		30-336						
<b>31 ven</b>		31-335						



3 NOV  
LATINA  
4 NOV  
PZ



5 NOV  
PZ  
6 NOV  
LT  
7 NOV  
LT  
8 NOV  
LT

FEBBRAIO  
2020

1 sab  
2 dom  
3 lun  
4 mar  
5 mer  
6 gio  
7 ven  
8 sab  
**9 dom**  
10 lun  
11 mar  
12 mer  
13 gio  
14 ven  
15 sab  
**16 dom**  
17 lun  
18 mar  
19 mer  
20 gio  
21 ven  
22 sab  
**23 dom**  
24 lun  
25 mar  
26 mer  
27 gio  
28 ven

## CARNE

cod. IL 3110



## format pagina retro



# PESCE

cod. IL 3113





format pagina retro

## Il Mare in Tavola

**Polpo alla Luciana**

**INGREDIENTI:**

- \* Polpo di 1,3 kg
- \* Pomodori maturi: 300 g
- \* Aglio: 1 spicchio
- \* Pomodori maturi: 250 g
- \* Peperoncino: 1
- \* Prezzemolo: 1 cucchiaio
- \* Olio extravergine d'oliva
- \* Sale: quanto basta

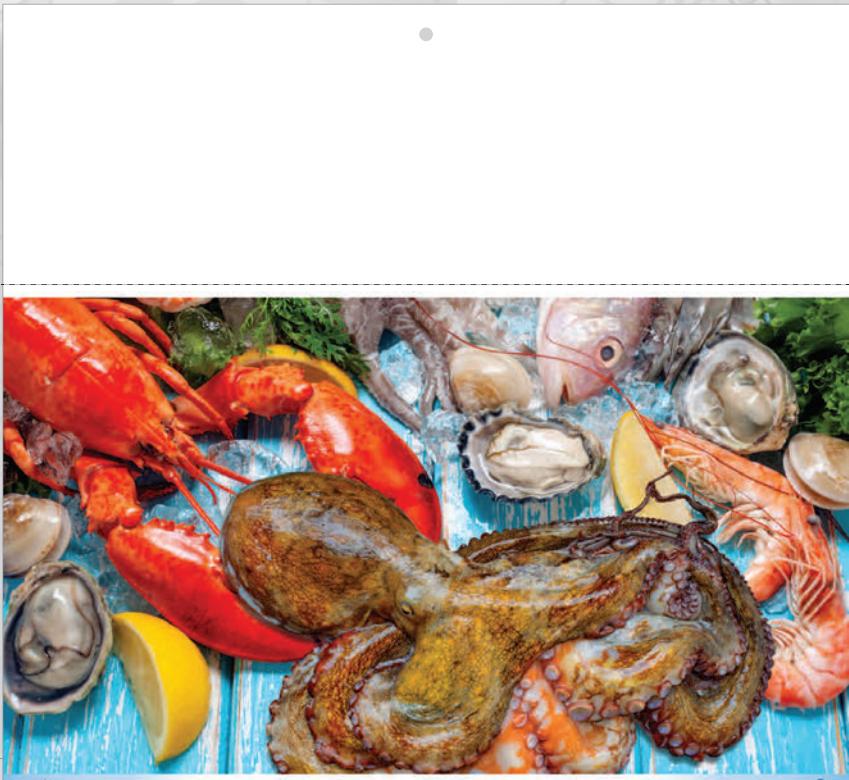
**RICETTA CAMPANIA**

Per preparare questa ricetta si può utilizzare un polpo già una più accurata attenzione nella cottura. Ideale, per non diluire il sapore del pesce, è ad esempio il polpo. Detto questo, per le persone che preferiscono cuocere il polpo alla luciana.

Lavate bene i polpi sotto l'acqua corrente, privandoli del bicchi interno delle sacche. Se i polpi sono freschi, bateteli per aiutarvi con un battacchio. Ponete i polpi a testa in giù, ci sono dei polpi alla luciana.

Lavate bene i polpi sotto l'acqua corrente, privandoli del bicchi interno delle sacche. Se i polpi sono freschi, bateteli per aiutarvi con un battacchio. Ponete i polpi a testa in giù, ci sono dei polpi alla luciana.

Aggiungete i pomodori maturi, l'aglio e il peperoncino. Cuocete a fuoco dolce per circa 40 minuti. Togliete da fuoco la carta e fate riposare per circa 10 minuti. Allora si taglia la carne e si aggiungono le erbe aromatiche. Si cuociano per altri 10 minuti. E' suggerito di servire con un po' di olio extravergine d'oliva. Adoro il loro sughetto in una terrina in terracotta che valgono tagliando il bordo del ciotolino di pasta e spolpandolo tutto con il



		GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2020	
	CAMPIONE 01/01/2020 - 01/02/2020				
DICEMBRE 2019					
<b>1 dom</b>	1 mer	1-365	17-349	<b>1 sab</b>	
<b>2 lun</b>	2 gio	2-364	18-348	<b>2 dom</b>	
<b>3 mar</b>	3 ven	3-363	19-347	<b>3 lun</b>	
<b>4 mer</b>	4 sab	4-362	20-346	<b>4 mar</b>	
<b>5 gio</b>	5 dom	5-361	21-345	<b>5 mer</b>	
<b>6 ven</b>	6 lun	6-360	22-344	<b>6 gio</b>	
<b>7 sab</b>	7 mar	7-359	23-343	<b>7 ven</b>	
<b>8 dom</b>	8 mer	8-358	24-342	<b>8 sab</b>	
<b>9 lun</b>	9 gio	9-357	25-341	<b>9 dom</b>	
<b>10 mer</b>	10 ven	10-356	26-340	<b>10 lun</b>	
<b>11 mer</b>	11 lun	11-355	27-339	<b>11 mar</b>	
<b>12 gio</b>	12 mar	12-354	28-338	<b>12 mer</b>	
<b>13 ven</b>	13 lun	13-353	29-337	<b>13 gio</b>	
<b>14 sab</b>	14 mar	14-352	30-336	<b>14 ven</b>	
<b>15 dom</b>	15 mer	15-351	31-335	<b>15 sab</b>	
<b>16 lun</b>	16 gio	16-350	32-334	<b>16 dom</b>	
<b>17 mer</b>				<b>17 lun</b>	
<b>18 gio</b>				<b>18 mar</b>	
<b>19 sab</b>				<b>19 mer</b>	
<b>20 dom</b>				<b>20 gio</b>	
<b>21 lun</b>				<b>21 ven</b>	
<b>22 mer</b>				<b>22 sab</b>	
<b>23 gio</b>				<b>23 dom</b>	
<b>24 ven</b>				<b>24 lun</b>	
<b>25 sab</b>				<b>25 mar</b>	
<b>26 dom</b>				<b>26 mer</b>	
<b>27 lun</b>				<b>27 gio</b>	
<b>28 mar</b>				<b>28 ven</b>	
<b>29 mer</b>				<b>29 sab</b>	
<b>30 gio</b>					
<b>31 ven</b>					

L'IMPOSTA DI PUBBLICITÀ NEL RISPISTO DEL RISGUARDINO VULCANICO È A CARICO DI CHI CHIUDE SPESA IN PUBBLICO



RISPARMIO  
VULCANICO

10%

RISPARMIO  
SISMICO

10%

## PIZZA

cod. IL 3114



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

format pagina retro



**Pizza all'Italiana**

**Pizza del duca**

**La Storia della Pizza**

**INGREDIENTI:**

Piatto di pomodoro	Oregano
Mozzarella	Olio extravergine
Pomodorini	Sale
Prosciutto crudo	Pepe
Basilico fresco	

**1 Impasto diretto**

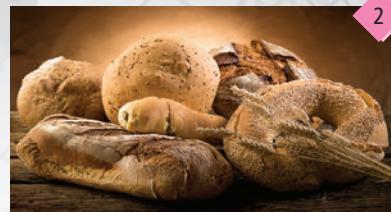
L'impasto diretto è quello più conosciuto e più usato sia dai professionisti, sia dalle masse. Questo tipo d'impasto si può realizzare anche con farine non fiori (al di sotto di 220 di W), di normale uso e di facile reperibilità quindi con tempo di lievitazione inferiore rispetto ad altri, e con maggiore semplicità. Ma come si fa un impasto con il metodo diretto? È diretta quando tutti gli ingredienti vengono impastati in un'unica fase, si versa la farina su tutti gli altri ingredienti e si lavora tutto insieme. Il punto chiave è aggiungere la lievitura soltanto per volta per garantire una buona ossigenazione, fino a quando si raggiunge la consistenza. A questo punto si può versare il sale ed infine, (facoltativamente) si può mettere il rolo d'olive, lo zucchero oppure la cipolla. Poi bisogna far lievitare il pane per 1-2 ore, quindi l'impasto risulta fatto, e leggermente, lenito ma non appiccicoso. Si lascia riposare la massa per 15-20 minuti sul bancone di lavoro ed infine va a formare la palla di pane, si fa una gola e si lavora la base con le mani per levigare la temperatura ambiente fin quando non addormenta la palla grandezza. Va specificato che il tempo di lievitazione è la seconda della fassa della farina secca e della quantità di lievito che si decide di adoperare.

Questo metodo è generalmente usato dai neofiti, che usano per lo più farine con un W di 240-260, alcuni come detto all'inizio e anche il metodo più usato dalle masse per fare un impasto fatto in casa, grazie però utilizzando farine con basse valori W (180-200 farine comuni che fanno lievitare per circa 2 ore).

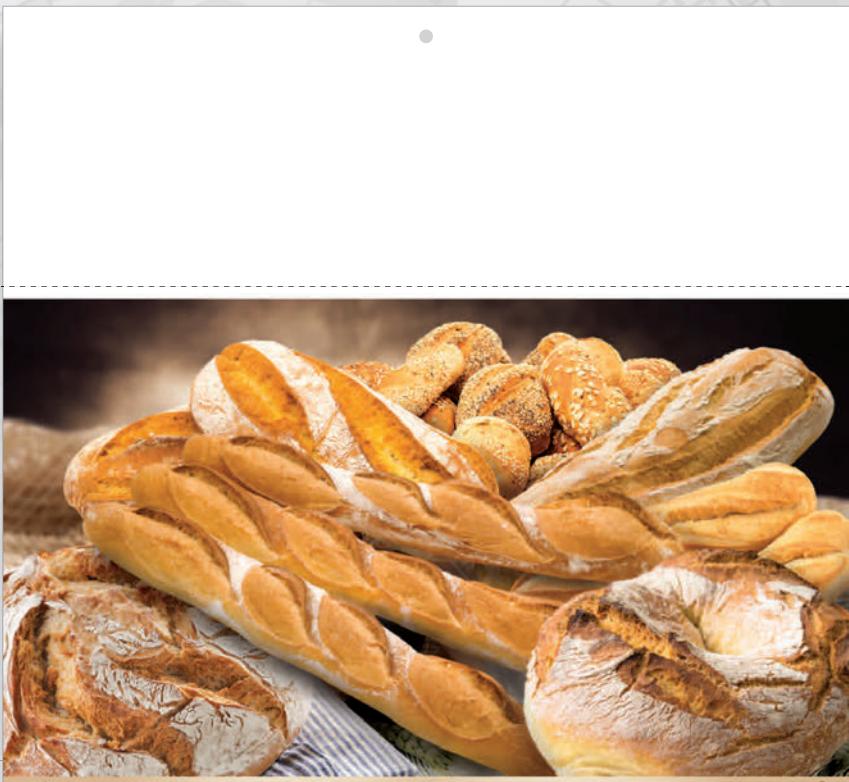
GENNAIO 2020			FEBBRAIO 2020
DICEMBRE 2019	1 mer	1-365	17-349
1 dom	2 gio	2-364	2-348
2 lun	3 ven	3-363	3 lun
3 mar	4 mer	4-362	4 mar
4 mer	5 gio	5-361	5 mer
5 gio	6 ven	6-360	6 gio
6 ven	7 sab	7-359	7 ven
7 sab	8 dom	8-358	8 sab
8 dom	9 lun	9-357	9 dom
9 lun	10 mar	10-356	10 lun
10 mar	11 mer	11-355	11 mar
11 mer	12 gio	12-354	12 mer
12 gio	13 ven	13-353	13 gio
13 ven	14 sab	14-352	14 ven
14 sab	15 dom	15-351	15 sab
15 dom	16 lun	16-350	16 dom
16 lun	17 mar	17-350	17 lun
17 mar	18 mer	18-349	18 mar
18 mer	19 gio	19-347	19 mer
19 gio	20 ven	20-346	20 gio
20 ven	21 mar	21-345	21 ven
21 mar	22 mer	22-344	22 sab
22 mer	23 gio	23-343	23 dom
23 gio	24 ven	24-342	24 lun
24 ven	25 sab	25-341	25 mar
25 sab	26 dom	26-340	26 mer
26 dom	27 lun	27-339	27 gio
27 lun	28 mar	28-338	28 ven
28 mar	29 mer	29-337	29 sab
29 mer	30 gio	30-336	30 dom
30 gio	31 ven	31-335	31 lun
31 ven		32-334	32 mer
		33-333	33 gio
		34-332	34 ven
		35-331	35 sab

## PANE

cod. IL 3112



format pagina retro



### La Storia del Pane

Furono gli Egizi i primi veri p

**1** Quella del pane è una storia antichissima, ma non meno antica è quella del pane egiziano. Il pane egiziano ha un'origine molto antica, risalente al quinto millennio a.C. In realtà, il pane egiziano non è solo il pane che secondo lo storico Erodoto (484 a.C.) ogni cosa in modo diverso dai comuni ieni agricoltori, in pratica sono stati loro i primi fornitori di pane all'estero. Infatti il pane egiziano era così famoso che veniva esportato in sostanza ai tempi in cui i Romani ancora si nutrivano pane di farina e di grano, gli Egizi già applicavano con sistematicità quella che sarebbe stata chiamata la "lentitanzione del pane". Una vera e propria tavola rovesciata della nostra cucina, perché prima di apprenderne la ricetta, anche se si sapeva che era un pane così sconosciuto inestimabile come quello dei balsomati.

Tutto ciò allora era considerato un fermento mistifico soprattutto per i Romani. Come dicevano gli Egizi, al pane egiziano avevano scoperto che per essere sano e sano bisognava aggiungere all'amalgama di chicchi e maccheri di farina avvezza il giorno prima, dal sacerdote, che per questo veniva chiamato "panettone".

Un pane che va comunque consumato nello stesso giorno in cui viene prodotto in quanto il giorno dopo, probabilmente per gli ingredienti utilizzati e la tecnica di produzione, risulta gommoso e non facilmente digeribile.

Nel nostro Paese il francesino è prodotto in quasi in tutte le regioni, ma quello che ne fanno un pane tutto italiano sono le regioni del centro: Toscana, Lazio, Marche e Umbria.

### Pane all'Italiana

#### Le varie tipologie di Pane Regionale



#### Il Francesino

Il francesino è un pane molto diffuso nelle panetterie e nei supermercati che dispongono di un reparto panetteria. Questo tipo di pane viene preparato con la farina di grano duro, anche se oggi viene prodotto con diverse varianti sulle farine, come l'impasto di farina di grano duro e farina di semola.

Ha la crosta croccante e frollata. Oltre che a parino in formato mezzo filoncino, il pane francese viene preparato anche a forma di filoncino, stretto e consistente. È un pane che va comunque consumato nello stesso giorno in cui viene prodotto in quanto il giorno dopo, probabilmente per gli ingredienti utilizzati e la tecnica di produzione, risulta gommoso e non facilmente digeribile.

Nel nostro Paese il francesino è prodotto in quasi in tutte le regioni, ma quello che ne fanno un pane tutto italiano sono le regioni del centro: Toscana, Lazio, Marche e Umbria.

La suddetta qualifica di "francesino di pane", del resto gli Egizi se la erano ben meritata; già allora lo preparavano in una cinquantina di modi e forme differenti.



GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2020		
1 mer	1-365 Maria Madre di Dio	17 ven	17-349 S. Antonio ab.	
2 gio	2-364 Ss. Basilio e Gregorio v.	18 sab	18-348 S. Liberata v.	
3 lun	3-363 S. Genesio v.	19 dom	19-347 S. Maria m.	
4 mer	4-362 Ss. Ermite e Cao	20 lun	20-346 Ss. Sebastiano e Fabiano m.	
5 gio	5-361 S. Annetta v.	21 mar	21-345 S. Agnese v.	
6 ven	6-360 Epifania di N. Signore	22 mer	22-344 S. Vincenzo m.	
7 sab	7-359	23 gio	23-343 S. Emanuele v.	
8 dom	8-358	24 ven	24-342 S. Francesco di Sales v.	
9 lun	9-357	25 sab	25-341 Cons. di S. Paolo ap.	
10 mar	10-356	26 dom	26-340 Ss. Tito e Timoteo v.	
11 mer	11-355	27 lun	27-339 S. Angela Merici v.	
12 gio	12-354	28 mar	28-338 S. Tommaso d'Aquino	
13 ven	13-353	29 mer	29-337 S. Costanzo di Perugia v.	
14 sab	14-352	30 gio	30-336 S. Martina m.	
15 dom	15-351	31 ven	31-335 S. Giovanni Bosco	
16 lun	sett. 1		sett. 4	
17 mar	sett. 2		sett. 5	
18 apr	sett. 3		sett. 6	
19 mag	sett. 4		sett. 7	
20 giu	sett. 5		sett. 8	
21 lug	sett. 6		sett. 9	
22 ago	sett. 7		sett. 10	
23 set	sett. 8		sett. 11	
24 ott	sett. 9		sett. 12	
25 nov	sett. 10		sett. 13	
26 dic	sett. 11		sett. 14	

L'IMPRESA DI PUBBLICITÀ, NEL RISPECTO DEL RISCUOTIMENTO LOCALE, È A CARICO DI CHIUSI STRONI IN PUBBLICO



Chiusi



Grosseto



Perugia



Terni



Viterbo



Roma



L'Aquila



Pescara



Foggia

## DOLCI

cod. IL 3115



format pagina retro



**INGREDIENTI:**

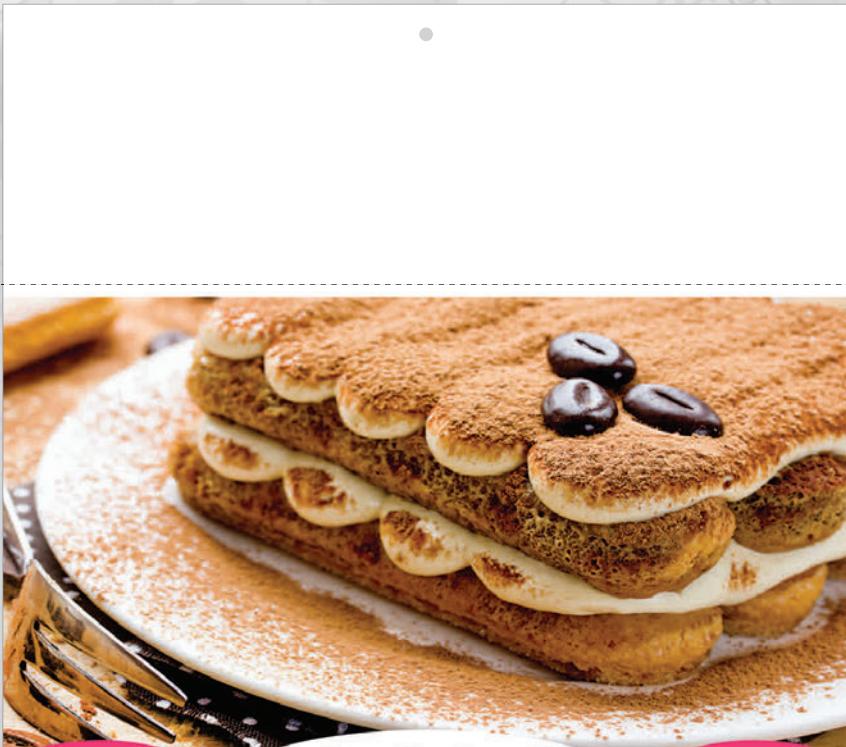
- 300 g di biscotti savoiardi
- 6 uova intere
- 120 g di zucchero semolato
- 500 g di mascarpone
- 1 bicchierino di rhum
- 2 tazzine di caffè nero
- cacao dolce per spezzettare

*Tiramisù Classico*



*Preparazione del Tiramisù*

- 1 Sbattete bene i 4 tuorli insieme a 80 g di zucchero semolato, unite il mascarpone e metà di montateইn peperelli albumi a neve, procedendo la consistenza fino a quando non scivola dalla frusta ferro su di essa, unite al composto, mescolando dal basso verso l'alto con movimenti guadagni riporre la vostra crema per 30 minuti in luogo fresco, se preferite in frigo.
- 2 Miscolate le due tazzine di caffè con l'altra metà del rum rimasto e 2 cucchiai di zucchero, allungate con 200 ml acqua e inquinare i biscotti savoiardi, ma senza esagerare.
- 3 Prendete una pialla, distribuire sul fondo uno strato di crema e sopra di essa uno strato di biscotti, che altrettanto inquinati nella miscela preparata, alternando questi strati fino ad esaurire gli ingredienti. Finite con uno strato di crema.
- 4 Mettete il tiramisù in frigorifero per almeno 1 ora, poi tiratelo fuori e spolverizzatelo abbondantemente con il cacao. Volendo, potete anche distribuirvi sopra una porzionatura quantità di scaglie di cioccolato fondente.



DICEMBRE 2019		GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2020	
1 dom	1 mer	1-365	17-349	1 sab	
2 lun	2 gio	2-364	18-348	2 dom	
3 mar	3 ven	3-363	19-347	3 lun	
4 mer	4 sab	4-362	20-346	4 mar	
5 gio	5 dom	5-361	21-345	5 mer	
6 ven	6 lun	6-360	22-344	6 gio	
7 sab	7 mar	Epiifania di N. Signore	23-343	7 ven	
8 dom	8 mer	7-359	24-342	8 sab	
9 lun	9 gio	8-358	25-341	9 dom	
10 mar	10 ven	9-357	26-340	10 lun	
11 mer	11 sab	10-356	27-339	11 mar	
12 gio	12 dom	11-355	28-338	12 mer	
13 ven	13 lun	Battesimo di Gesù	29-337	13 gio	
14 sab	14 mar	12-354	30-336	14 ven	
15 dom	15 mer	13-353	31-335	15 sab	
16 lun	16 gio	14-352	L'IMPOSTA DI PUBBLICITÀ, NEL RIFERTO DEL RISGUARDIO LOCALI, È A CARICO DI CHI USCE PUBBLICO	16 dom	
17 mar	17 ven	15-351	LA STAMPA	17 lun	
18 mer	18 sab	16-350	2 L'ESPRESSO	18 mar	
19 gio	19 dom	17-350	3 L'Espresso	19 mer	
20 ven	20 lun	18-349	4 L'Espresso	20 gio	
21 sab	21 mar	19-348	5 L'Espresso	21 ven	
22 dom	22 mer	20-347	6 L'Espresso	22 sab	
23 lun	23 gio	21-346	7 L'Espresso	23 dom	
24 mar	24 ven	22-345	8 L'Espresso	24 lun	
25 mer	25 sab	23-344	9 L'Espresso	25 mar	
26 gio	26 dom	24-343	10 L'Espresso	26 mer	
27 ven	27 lun	25-342	11 L'Espresso	27 gio	
28 sab	28 mar	26-341	12 L'Espresso	28 ven	
29 dom	29 mer	27-340	13 L'Espresso	29 sab	
30 lun	30 gio	28-339	14 L'Espresso		
31 mar	31 ven	29-338	15 L'Espresso		

# FRUTTA E ORTAGGI

cod. IL 3122



## format pagina retro

limone

Apporta vitamina C, baccaterrina e vitamine del gruppo B. Ha limonene, una sostanza che protegge dal cancro al seno. Elimina grassi, alcune tossine dal sangue ed è un aiuto per una corretta digestione, per migliorare la funzionalità epatica. Inoltre favorisce la cicatrizzazione ed è coagulante. Utile anche in caso di rumatismi ed artriti. Il limone è senza ombra di dubbio il miglior astringente naturale dall'effetto pressoché immediato. Quando si ha la diarrea basta il succo di una metà di un limone maturo e entro pochi minuti la diarrea e i dolori devono esser eliminati.

Il mondo

Apporta proteine, acido Vitamina B e Vitamina C, magnesio, fosforo e calcio. Ha più pro-vitamina E di qualunque altro agrume e altro tipo di frutta. Tra le benefici ritarda l'invecchiamento rinforzando il sistema immunitario e eliminando i radicali liberi. Utile nei problemi di tosse. 3 mandarini al giorno favoriscono la coagulazione del sangue evitando emorragie.

Mentre il pomelo apporta potassio, Vitamina E e flavonoidi; una dieta ricca in pomelino migliora i polmoni e lo stomaco; aiutano anche in casi di artrite, affezioni renali, gatta, gastrite ed eccessi di acido urico.

8

**Le proprietà e i benefici naturali del radicchio**

La pianta del radicchio, nome scientifico "Cichorium intybus", appartiene alla famiglia delle Compositae, gruppo delle erbe; le varietà di radicchio sono tre e precisamente: il radicchio rosso, caratterizzato appunto da foglie di color rosa scuro; il radicchio variegato, con foglie verde chiaro strate di venature di rosso, ed il radicchio bianco.

Il radicchio è una specie del genere *Cichorium*, a cui appartengono anche la succosina e la radicchioina; il secondo periodo in cui si raccolgono, si definisce "prezzo" o "radicchio"; il terzo periodo in cui si raccolgono è definito "primo" o "radicchio".

Le proprietà e i benefici nutrizionali del radicchio rosso:

metabolismo delle cose rendendole più forti, gli antiossidanti hanno proprio benefici nei confronti delle malattie croniche, soprattutto nei confronti di arterie nervose danneggiate. Da recenti studi vede all'università di Urbino venendo che il radicchio rosso è molto più contenuto antiossidante rispetto ad altri pomeranze come mirtilli, uva, leek, grano, quei a questo punto si è proposta la produzione di un nuovo tipo di radicchio, quello che si chiama "radicchio rosso di Urbino", che ha dimostrato di essere più antiossidante rispetto al radicchio rosso comune. Nonostante le sue

**La storia**

alcune regioni del Sud Italia fino a febbraio; mentre, la varietà tardiva viene raccolta da dicembre a febbraio, nelle regioni del Nord. Al gruppo dei radicchi della tavola appartengono i rinomati rosso di Verona, il Rosso di Treviso ed il rosso di Chioggia.

11,90% da

grassi, i minerali che troviamo nel radicchio rosso sono: il calcio, il sodio, l'potassio (in grande quantità), il magnesio, il ferro, il zinc, il farnesol ed il manganese. Queste invece le vitamine: B1, B2, B1, B5, B6, vitamina C, E, K, JeP. Sull'home degli aminoacidi sono presenti l'arginina, la fenilalanina, l'isoleucina, la leucina, la lisina, triptofano e valina.

• 100

Organica, ma anche la radice ha proprietà terapeutiche, le quali, assieme alla sua acqua, la presenza di fibre e principi amari, favorisce la digestione ed il buon funzionamento dell'intestino; grazie al suo basso rapporto calcio/ferro il radicchio è un alimento molto indicato anche per le persone che seguono regimi alimentari controllati. Il calcio ed il ferro presenti nel radicchio rosso sono in grado di favorire il

www.nature.com/scientificreports/



University of münster, and describes their communication benefits. It is written at one for students in business administration.

DICEMBRE 2019

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

# 2020

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

AUTO  
SPORTIVE  
cod. IL 3108



format pagina retro



## ferrari portofino



### SCHEDA TECNICA

Carrrozzeria Cabrio - Coupé  
Numeri porte 2  
Numero posti 4  
Bagagliaio 292 / 463  
Capacità serbatoio 80 litri  
Massa in ordine di marcia 1.664 kg  
Lunghezza 459 cm  
Lunghezza 494 cm  
Altezza 122 cm  
Passo 267 cm  
Motore 8 cilindri a V  
Cilindrata 3.955 cc  
Alimentazione Benzina  
Potenza max/regime 441 kW (600 CV) / 7.500 giri/m  
Coppia massima 670 Nm  
Trasmissione Posteriore  
Cambio Automatico  
Marcia 3 marce  
Velocità massima 320 km/h  
Accelerazione 0-100 km/h 3,5 secondi  
Omotologazione antropologica  
Uscita CO<sub>2</sub> 245 g/km

**CONSUMI**  
Urbano 16 l/100 km  
Extraurbano 8 l/100 km  
Misto 11 l/100 km

La Ferrari Portofino, gran turismo disegnato dal Centro Stile Ferrari con carrozzeria cabrio-coupe ad alte prestazioni è prodotto a partire dalla seconda metà del 2017, ed in vendita dal 2018. Il nome, ripreso la nota località ligure di Portofino, la Ferrari abbandona così per la sua cabrio-coupe la storica denominazione California T.

La scocca inedita è decisamente più leggera grazie all'uso di nuovi componenti e alla razionalizzazione completa del telaio, caratterizzato da una maggiore rigidità strutturale. I motori V8 Ferrari 154, V8 biturbo da 3,9 litri montato all'anteriore. Questo propulsore ha 40 cavalli in più di quello della California T: 600 CV e 760 Nm di coppia. Tale risultato deriva dall'introduzione di nuovi componenti meccanici specifici e da una tutela dedicata dei software di gestione del propulsore che hanno reso ancora più efficiente il funzionamento del motore e ridotto i consumi. Le prestazioni sono eccellenti raggiunge i 100 km/h in 3,5 secondi e supera la velocità massima di 320 Km/h. Dotata di trazione posteriore ha un tetto retrattile leggero in lamiera azionabile anche in movimento; la Ferrari Portofino, dal punto di vista aerodinamico, è stata progettata appositamente per viaggiare con il tetto aperto. La linea esterna è composta da profili aerodinamici, il frontale prevede gruppi ottici full-LED con univocabola presa d'aria all'esterno del proiettore che spinge l'aria all'interno del passaruota per scaricare meglio i fusi direttamente sulla fiancata, riducendo così la resistenza all'avanzamento.

All'interno della Ferrari Portofino spicca il nuovo passenger display, particolarmente apprezzato il sistema di infotainment comandabile dall'ampio schermo touch screen da 10,2 pollici.

I tecnici di Maranello hanno agito su diversi aspetti dell'efficienza del propulsore della nuova Ferrari Portofino. Sono infatti stati adottati nuovi programmi di controllo, ridisegnati gli accorgimenti di aerodinamica e rivoluzionando la geometria di tutta la linea di scarico. Il nuovo collettore di scarico monofusolo riduce le perdite di carico, elemento fondamentale nel dare al motore Ferrari la caratteristica prontezza di risposta con zero turbo lag. Tutto questo, abbinato al Variabile Boost Management, che regola la cosparsa di benzina in base alle esigenze reali. La linea, pertanto, della Ferrari Portofino fa aumentare le economie, pur in tutte le marce ottimizzando allo stesso tempo i consumi.

### Novità meccaniche

Nota significativa è il fatto che la Ferrari Portofino viene adottata per la prima volta su questa tipologia di vettura il differenziale posteriore elettronico di terza generazione (E-Diff3) integrato con il F1-Trac, che consente di migliorare sia il grip meccanico che il controllo della vettura al limite. Grazie alla funzione E-Diff3, la vettura si adatta per la prima volta a una Ferrari GT, della Casa del Cavallino rampante che è stato possibile ridurre il risparmio dello sterzo del 7% per una risposta più diretta senza perdere in stabilità grazie all'integrazione con l'E-Diff3. Le sospensioni magnetoreologiche (SCM-E) della Ferrari Portofino dotate della tecnologia Dual coil, controllano il rotolo e, al contenuto della strada, l'assorbimento delle asperità stradali. Il prezzo si aggiunge pochissimo sotto i 200.000 euro.

## gennaio 2020

DICEMBRE 2019

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

1-365  
Maria Madre di Dio

sett. 1

2-364  
Ss. Basilio e Gregorio v.

3-363  
S. Gervasio v.

4-362  
S. Elisabetta Anna B. Seton

5-361  
S. Annella m.

6-360  
Epifania di N. Signore

7-359  
S. Raimondo di P.

8-358  
S. Massimo di Pavia v.

9-357  
S. Giuliano m.

10-356  
S. Agostino eremita

11-355  
S. Ignazio papà

12-354  
S. Cesario di Arles

13-353  
Battesimo di Gesù

14-352  
S. Felice da Nola m.

15-351  
S. Mauro ab.

16-350  
S. Marco il papa

17-349  
S. Antonio ab.

18-348  
S. Margherita d'Ungheria m.

19-347  
Ss. Mario e Marta m.

20-346  
Ss. Sebastiano e Fabiano m.

21-345  
S. Agnese v.

22-344  
S. Gaudenzio v.

23-343  
S. Emerenziana v.

24-342  
S. Francesco di Sales x.

25-341  
Coro di S. Paolo ap.

26-340  
Ss. Tito e Timoteo v.

27-339  
S. Angela Merici v.

28-338  
S. Tommaso d'Aquino

29-337  
S. Costantino di Perugia v.

30-336  
S. Martina m.

31-335  
S. Giovanni Bosco

2020

FEBBRAIO 2020

- 1 sab**  
**2 dom**  
**3 lun**  
**4 mar**  
**5 mer**  
**6 gio**  
**7 ven**  
**8 sab**  
**9 dom**  
**10 lun**  
**11 mar**  
**12 mer**  
**13 gio**  
**14 ven**  
**15 sab**  
**16 dom**  
**17 lun**  
**18 mar**  
**19 mer**  
**20 gio**  
**21 ven**  
**22 sab**  
**23 dom**  
**24 lun**  
**25 mar**  
**26 mer**  
**27 gio**  
**28 ven**  
**29 sab**



L'IMPRESA DI PUBBLICO, NEL RISPECTO DELLA PROPRIETÀ INTEGRALE, È CARICO DI CHIEDERE L'ESPONE IN PUBBLICO



# CABALA

cod. IL 3116



format pagina retro

<b>1</b>	<b>L'ITALIA</b> C'era a dirlo un italiano che abitava nei monti appenninici il nome era per lui un nome comune, ma nel resto probabilmente, temendo dei fuori, nell'un caso e nell'altro la porzione di territorio detta Italia fu in origine quella meridionale (dal lat. <i>italia</i> , <i>italus</i> = italiano) e solo più tardi, quando storicamente i Savoia del risorgimento usurparono oltre che il territorio, persino il nome di Italia fu solo nel tardo ottocento che, in omaggio alla raggiunta unità col numero 1, nella pronuncia si iniziò l'Italia.
<b>2</b>	<b>A' PICCERELLA</b> La bambina etimologica voce derivata da un lemma fonoembologico piùl (dove anche l'italiano pecorino conosciuto come <i>pecorino romanesco</i> ribattezza (piccerella) o piccerele (piccerella) o piccerele).
<b>3</b>	<b>A' GATTA</b> La gatta, il gatto, etimologicamente voce derivata da un accusativo femminile di un basso latino <i>cattum</i> o <i>cattina</i> .
<b>4</b>	<b>O' PUORCO</b> Il maiale, il porco etimologicamente voce derivata da un accusativo del basso latino <i>pucu</i> /m.
<b>5</b>	<b>CHELLA CA GUARDA 'NTERI</b> la cosa che guarda a terra, eufemistica parola o figurazione etimologicamente voce derivata da un accusativo latino <i>vulnus</i> variante di <i>vulnus</i> + <i>ma</i>
<b>6</b>	<b>O' VASETTO</b> "O VASETTO" che letteralmente è il piccolo vaso, quantunque qualcuno - seppure ironicamente - lo ritrae diminutivo non di vaso (istinto genetico di recuperi di forme antiche), ma di vasellame, ovvero di recipienti per conservare prodotti alimentari, e come tale etimologramma da un Lat. volg. <i>vasum</i> , per il class. <i>vas</i> , ma di varie forme, da boccia che contiene liquido, a vaso da latte, e dal lat. <i>vasum</i> come in effetti poi preсто ne greco/lat. il diminutivo usato di boccia non è vasetto, ma vasello.
<b>7</b>	<b>A' MARONNA</b> La Madonna, etimologicamente voce derivata dalla Madre ed in particolare la Madonna Immacolata, attestò che nella religione cattolica, la festa liturgica della Vergine Immacolata cade il 8 di dicembre; mentre il termine <i>maronno</i> deriva dal lat. <i>matri</i> = madre + <i>onna</i> = donna, e il termine <i>maronno</i> è composto dal latino <i>mors</i> + <i>domina</i> = mia signore, è nato d'osore che un tempo si dava alle donne e che oggi è menato esclusivamente alla Madre di Dio, come una specie di parola dell'amore, del rispetto, del rispetto nato dal popolino ed in particolare delle donne molto alle donne; "Immacolata sta per immacolata, voce derivata dal sostantivo marzula monchita il suffisso aggettivale <i>plata</i> (come a dire senza macchia).

# Gennaio

CAPRICCINO dal 21-12 al 20-01

**Venerdì 17**  
S. Antonio ab.  
**Sabato 18**  
S. Liborio v.  
**Domenica 19**  
S. Maria v.  
**Lunedì 20**  
S. Sebastiano e Fabiano m.  
**Martedì 21**  
S. Agnese v.  
**Mercoledì 22**  
S. Vincenzo m.  
**Giovedì 23**  
S. Emanuele da Roma v.  
**Venerdì 24**  
S. Francesco di Sales v.  
**Sabato 25**  
Coro di S. Paolo ap.  
**Domenica 26**  
S. Filippo e Giacomo v.  
**Lunedì 27**  
S. Agnese Meno v.  
**Martedì 28**  
S. Tommaso d'Aquino  
**Mercoledì 29**  
S. Costantino v.  
**Giovedì 30**  
S. Martina m.  
**Venerdì 31**  
S. Giovanni Bosco

**DICEMBRE 2019**

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
30	31					

**FEBBRAIO 2020**

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	

Imposta di pubblicità, nel rispetto dei regolamenti locali, è a carico di chi lo espone in luogo pubblico.

MADE IN ITALY

## NUDO

cod. IL 3109



**Gennaio 2020**

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

MADE IN ITALY Tassa sull'pubblicità a cura di chi le espone in luogo pubblico

## SILHOUETTE GASTRONOMIA

cod. SH 4101



### mezze maniche con zucca e spezie

Ingredienti per 4 persone: - 400 g di picietti - 400 g di peperoni di padronino - 400 g di zucca di marzu - 200 g di patate - 200 g di cipolla bianca - 1 cipolla bianca - mezzo bicchiercino di vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.

Preparazione: Monitate la cipolla, il sedano e le carote; lavatele accuratamente e tolivatele al riso.

In una casseruola capiente, scaldate un fondo di olio e fate soffriggere le verdure già preparate. Aggiungete i peperoni, le patate e la zucca, mescolate e cuociate e continuate a cuocere, mescolando sempre. Fino a quando il tutto sarà bene amalgamato, sfornate con il vino e coprite la casseruola.

Lasciate cuocere per altri 10 minuti, quindi aggiungete la gorgonzola di padronino.

Abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto, per ancora 10 minuti, o meglio, fino a che il sugo riuscirà ben composto. Durante la cottura le ricette si rinfrescheranno con gli spruzzi di vino.

Lessate i picietti e conditeli con il sugo, a piacere: spolverate sui piatti del parmigiano grattugiato fresco.

*Da provare anche...*

### Paccheri alla Siciliana

Ingredienti per 4 persone: - 400 g di paccheri - 1 cipolla di Tropea - 2 melanzane - 800 g di pomodori pelati - 1 vino extravergine di oliva - 1 manciata di basilico - 200 g di ricotta salata - pepe - sale.

Preparazione: Soffriggete, in una capsula pentola, una cipolla tritata finemente in poco olio, aggiungete i pomodori pelati, le melanzane tagliate a cubetti e il basilico, cuocete a fuoco, finché che raggiunga una corretta densità.

Tavole le melanzane, affettatele (non troppo) allo stesso spessore, e fattele cuocere in padella con un po' di olio.

Aggiungete i paccheri, cuoceteli per circa 10 minuti, e poi aggiungete le melanzane, mescolando.

Dopo circa 1 ora scolacciate ed asciugatele con carta, quindi friggete le fettine in una padella con abbondante olio extravergine di oliva.

A cottura ultimata asciugatele su carta assorbente. Cuocete in padella, con acqua salsiccia, la pasta, mescolata con il sugo, le foglie di basilico e la ricotta salata.

Aggiungete i paccheri, mescolate e cuocete per altri 10 minuti ed amalgamate bene tutto.

Distribuite la pasta nei piatti e decorate con le melanzane rimaste, consigliate la superficie con la ricotta salata, un buon appetito.

GENNAIO 2020

1	<b>Mer</b> Maria Madre di Dio	sett. 1
2	<b>Gio</b> Ss. Rosalia e Giuseppe v.	
3	<b>Ven</b> S. Gennaro v.	
4	<b>Sab</b> S. Elisabetta Anna B. Settim	
5	<b>Dom</b> S. Anna m.	
6	<b>Lun</b> Eustachio d'A. Segnac	sett. 2
7	<b>Mar</b> S. Remigio d.P.	
8	<b>Mer</b> S. Massimo di Parigi v.	
9	<b>Gio</b> S. Gaudioso v.	
10	<b>Ven</b> S. Alfonso m.	
11	<b>Sab</b> S. Ignazio	
12	<b>Dom</b> Antonino di Gela	
13	<b>Lun</b> S. Cesario d'Alba	sett. 3
14	<b>Mar</b> S. Felice de Nola m.	
15	<b>Mer</b> S. Maurizio	
16	<b>Gio</b> S. Marcellino	
17	<b>Ven</b> S. Giovanni dei Battuti	
18	<b>Sab</b> S. Margherita d'Antiochia m.	
19	<b>Dom</b> Ss. Maria e Maria m.	sett. 4
20	<b>Lun</b> S. Sebastiano e l'elenco m.	
21	<b>Mar</b> S. Agostino v.	
22	<b>Mer</b> S. Gaudenzio v.	
23	<b>Gio</b> S. Eusebio da V.	
24	<b>Ven</b> S. Francesco di Sales v.	
25	<b>Sab</b> Circo S. Paolo ap.	
26	<b>Dom</b> Ss. Filo e Telesforo v.	sett. 5
27	<b>Lun</b> S. Angelo Merco v.	
28	<b>Mar</b> S. Tommaso d'Aquino	
29	<b>Mer</b> S. Costantino di Parigi v.	
30	<b>Gio</b> S. Barbara m.	
31	<b>Ven</b> S. Giacomo Apostolo	



# SILHOUETTE

# RICETTARIO

cod. SH 4106

Ricettario  
Regionale

SICILIA

## Involtini di Melanzane

**Preparazione:** Sbucciate le melanzane, lavatele e tagliatele a fette, in modo tale da avere delle fette lunghe. Una volta tagliate, pulitele e inseritele all'interno di una scodellina, salatele e lasciatele a colare per un paio d'ore.

Trascorso questo tempo, potrete friggere le melanzane.

Adesso preparate il ripieno degli involtini, in una pentola fate soffriggere 1 cipolla, 14 cucchiai di olio oliveira.

Aggiungete una cipolla tritata finemente e lasciatela tritata per un paio di minuti prima di esser rilasciata.

A questo punto, aggiungete la passata di pomodoro,

dunque altri mesi, bionchette d'acqua calda, fatate e lasciate cuocere per una decina di minuti. Nel frattempo l'acqua sarà completamente assorbita, togliete dal fuoco e lasciate intrecciare.

Prendete il pancarza, frustatolo e aggiungetelo al soffritto mescolando, per farlo assorbire bene. Aggiungete di sale e di pepe, aggiungete un bel ciuffo di basilico tritato e mescolate.

Portate a termine le frittelle e disponete sulla piana più larga un cucchiaio di condimento. Arrotolate la melanzana fritta fino alla fine e poi adagiate la parte in cui si chiude verso il basso.

Una volta preparati gli involtini, prendete una fagiola, lunga tuta con un po' di olio d'oliva e infarinare con del pangrattato e adagiate dentro gli involtini di melanzane.

Distribuite sugli involtini del sugo di pomodoro. Copri-

gete con del pecorino grattugiato e passate in forno

caldi a 200 °C per circa 10 minuti, una volta pronti lasciate raffreddare gli involtini e poi ricopriteli con delle foglioline di basilico fresco.

Gli involtini di melanzane alla siciliana sono perfetti da servire freddo o, se preferite leggermente tiepidi.

Prendete gli involtini di melanzane e passate in forno caldi a 200 °C per circa 10 minuti, una volta pronti lasciate raffreddare gli involtini e poi ricopriteli con delle foglioline di basilico fresco.

Gli involtini di melanzane alla siciliana sono perfetti da servire freddo o, se preferite leggermente tiepidi.

**Ingredienti:**

- melanzane: 2
- olio olive: 1 media
- cipolla: 1 media
- una passata: 1 cucchiaio calmo
- prende 1 cucchiaio calmo
- passata di pomodoro: 4 cucchiai
- basilico: 1 fetta
- pecorino: 20 tocchetti
- basilico
- sugo di pomodoro: q.b.
- pecorino grattugiato: q.b.
- pangrattato
- sale e pepe

coprite con del pangrattato e adagiate dentro gli involtini di melanzane.

Distribuite sugli involtini del sugo di pomodoro. Copri-

gete con del pecorino grattugiato e passate in forno

caldi a 200 °C per circa 10 minuti, una volta pronti lasciate raffreddare gli involtini e poi ricopriteli con delle foglioline di basilico fresco.

Gli involtini di melanzane alla siciliana sono perfetti da servire freddo o, se preferite leggermente tiepidi.

# Gennaio 2020

<b>1</b> mer	Maria Madre di Dio	sett. 1
<b>2</b> gio	Ss. Basilio e Gregorio v.	
<b>3</b> ven	S. Genesio v.	
<b>4</b> sab	Ss. Eusebio e Cito	
<b>5</b> dom	S. Apollonia v.	
<b>6</b> lun	Epidemia di N. Signore	sett. 2
<b>7</b> mar	S. Raimondo di P.	
<b>8</b> mer	S. Massimo di Parigi	
<b>9</b> gio	S. Giuliano m.	
<b>10</b> ven	S. Alido eremita	
<b>11</b> sab	S. Ignazio pop.	
<b>12</b> dom	Battesimo di Gesù	
<b>13</b> lun	S. Iurio v.	sett. 3
<b>14</b> mar	S. Felice da Nola m.	
<b>15</b> mer	S. Mauro ab.	
<b>16</b> gio	S. Marcelli e papa	
<b>17</b> ven	S. Antonio ab.	
<b>18</b> sab	S. Libera v.	
<b>19</b> dom	S. Mario m.	sett. 4
<b>20</b> lun	Ss. Sebastiano e Fabiano m.	
<b>21</b> mar	S. Agnese v.	
<b>22</b> mer	S. Vincenzo m.	
<b>23</b> gio	S. Efremone v.	
<b>24</b> ven	S. Francesco di Sales v.	
<b>25</b> sab	Corte di S. Paolo ap.	
<b>26</b> dom	Ss. Teo e Timoteo v.	sett. 5
<b>27</b> lun	S. Angelo Merli v.	
<b>28</b> mar	S. Tommaso d'Aquino	
<b>29</b> mer	S. Costantino v.	
<b>30</b> gio	S. Martina m.	
<b>31</b> ven	S. Giovanni Bosco	

Tassa sulla pubblicità a cura di chi ne esponga in luogo pubblico:



mensile 12 fogli  
f.to: cm 14 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 140 x 90  
imballo: 100 copie

## SILHOUETTE ITALIA

cod. SH 4102

### Roma

Fondata dai Veneti nel 500 per fuggire alle invasioni barbariche, intorno al anno 1000 era già diventata una delle città più potenti d'Europa. Durante il dominio di Tortola, Isendo e Malomarco, le città si è successivamente sviluppata su 110 isole della sua laguna, per diventare un'importante centro politico, culturale e commerciale. A testimonianza del potere della Repubblica Marinara di Venezia ancora oggi è possibile ammirare le splendide piazze, i ponti e i palazzi al cui interno sono custodite opere senza tempo di Giorgione, Tiziano, Tintoretto, Veronese e molti altri.

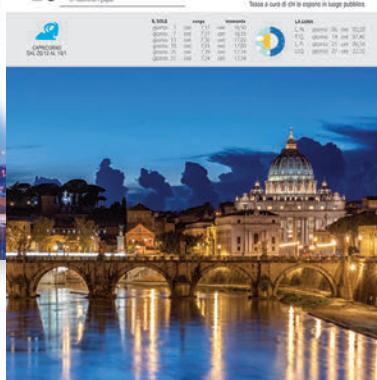
Il luogo più celebre di Venezia è senza dubbio Piazza San Marco, al centro del quale sorge la Basilica con le sue cinque cupole. I magnifici bronzi che ornano la porta principale furono trasportati a Venezia da Costantinopoli dopo la quarta Crociata (1204). L'interno è investito di mosaici a fondo oro che raffigurano passi della Bibbia. Fu la cappella dei Dogi della Repubblica di Venezia. Accanto alla Basilica di San Marco sorge il Palazzo Ducale. I due edifici sono uniti dalla Porta della Carta. Il Palazzo Ducale fu sede per lunghi secoli del più importante governo d'Europa che veniva amministrato nella splendida Sala del Maggior Consiglio. Il Campanile di San Marco, realizzato nel 1173, venne ricostruito di fronte al Palazzo Ducale dopo il crollo del 1902. Sulla loggia del campanile in maniera simbolica vi sono 120 sculture armate a bassorilievo che rappresentano le imprese della Repubblica del Leone. Di grande impatto sono i ponti della "Semirisposta", in particolare il Ponte di Rialto e il Ponte dei Sospiri, mentre fra i luoghi e le chiese da visitare si segnalano l'Arsenale del XII secolo (il più grande del mondo), la basilica di Santa Maria della Salute, la basilica di Santa Maria Gloriosa, le sinagoghe del Ghetto. Quarantamuseo sono Canareggio e la Giudecca, attualmente oggetto di valorizzazione con l'installazione di nuove attrazioni turistiche.

Nella laguna, importanti mete turistiche sono le isole di Murano e Burano dove è ancora possibile ammirare l'arte del vetro nelle botteghe artigiane. L'isola del Lido è una rinomata località balneare, sede del celebre Festival del Cinema, evento che per notorietà è pari solo al Carnevale.



**GENNAIO 2020**

<b>1</b>	<b>Mer</b> Maria Madre di Dio	sett. 1	17	Ven S. Annone ab.
<b>2</b>	Gio SS. Savino e Gregorio v.		18	Sab S. Margherita d'Antiochia m.
<b>3</b>	Ven S. Genesio v.		<b>19</b>	Dom SS. Maria e Marta m.
<b>4</b>	Sab S. Flaviano Anna El. Sabina		20	Lun SS. Sebastiano e Felicita m.
<b>5</b>	<b>Dom</b> S. Attilio m.		21	Mar S. Agnese v.
<b>6</b>	<b>Lun</b> Festività di N. D. Vigore	sett. 2	22	Mer S. Gaudenzio v.
<b>7</b>	Mar S. Remigio d'A.		23	Gio S. Emerico v.
<b>8</b>	Mer S. Massimo di Parma v.		24	Ven S. Francesco di Sales v.
<b>9</b>	Gio S. Gaudio m.		25	Sab Coro d.S. Pietro ap.
<b>10</b>	Ven S. Alio eremita		<b>26</b>	<b>Dom</b> SS. Zeno e Zenobio v.
<b>11</b>	Sab S. Ignazio pap.	sett. 3	27	Lun S. Angelo Mercurio v.
<b>12</b>	<b>Dom</b> Pietroburgo (Ges)		28	Mar S. Tommaso d'Aquino
<b>13</b>	Lun S. Cesario d'Alviano		29	Mer S. Costanzo di Filonega v.
<b>14</b>	Mar S. Felice da Tolosa m.	sett. 4	30	Gio S. Martina m.
<b>15</b>	Mer S. Mauro ab.		31	Ven S. Genesio Rossi
<b>16</b>	Gio S. Marcellino e papa			



## SILHOUETTE GASTRONOMIA

cod. SH 4101



### mezze maniche con zucca e specie

Ingredienti per 4 persone: - 400 g di piciotti - 400 g di zucchine di primavera - 400 g di zucca di marzapane - 200 g di patate - 200 g di cipolla - 1 cipolla bianca - mezzo bicchierino di vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe.

Preparazione: Mondate la cipolla, il sedano e le carote; lavatele accuratamente e tolstatele al risciacquo.

In una casseruola capiente, scaldate un fondo di olio e fate soffriggere le verdure già preparate. Aggiungete le zucchine e la zucca, fatte a fette, e cuocetele e confinatele a cuocere, mescolandole sempre. Fino a quando il tutto sarà bene amalgamato, sfumate con il vino e coprite la casseruola.

Lasciate cuocere per altri 10 minuti, quindi aggiungete la gherigliata di pomodori. Abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto, per ancora 10 minuti, o meglio, fino a che il sugo riuerterà ben composto. Durante la cottura non necessitate di aggiungere acqua o olio.

Lessate i piciotti e conditeli con il sugo, a piacere; spolverate sui piatti del piemontese grattugiato fresco.

*Da provare anche...*

### Paccheri alla Siciliana

Ingredienti per 4 persone: - 400 g di paccheri - 1 cipolla di Tropea - 2 melanzane - 800 g di pomodorini per la salsa - olio extravergine di oliva - 1 manciata di basilico - 200 g di ricotta salata - pepe - sale.

Preparazione: Sofriggete, in una capsula pentola, una cipolla tritata finemente in poco olio, aggiungendo i pomodorini pelati che avete già lessato per qualche minuto. Aggiungete la melanzana, cuocete, fina a che raggiunga una correttissima densità.

Tavola le melanzane, affettatele (non troppo) alle spese e cuocetele in padella con un po' di olio. Aggiungete la ricotta salata, mescolando bene, e infine aggiungete i paccheri che avete cospagno di vari strati con poco sale grosso. Ricoprite il tutto con un piatto ed un peso in modo tale da aumentare la pressione. A tavola, servite il tutto con un bel basilico tritato.

Dopo circa 1 ora scolagnate ed asciugatele con cura, quindi friggete le fettine in una padella con abbondante olio extravergine di oliva.

A cottura ultimata scolagnate su carta assorbente. Cuocete in padella, senza acqua, la polpa, amassata con il sugo, le foglie di basilico e il basilico tritato. Aggiungete l'insalata ed amalgamate bene tutto. Distribuite la pasta nei piatti e decorate con le melanzane rimaste, cospargendo la superficie con la ricotta salata, un bel basilico.

GENNAIO 2020

<b>1</b>	<b>Mer</b> Maria Madre di Dio	sett. 1
<b>2</b>	<b>Gio</b> Ss. Rosalia e Giuseppe v.	
<b>3</b>	<b>Ven</b> S. Gennaro v.	sett. 2
<b>4</b>	<b>Sab</b> S. Elisabetta Anna B. S. Stefano	
<b>5</b>	<b>Dom</b> S. Anna m.	
<b>6</b>	<b>Lun</b> Eustachio d'A. Segnani	sett. 2
<b>7</b>	<b>Mar</b> S. Remigio d'P.	
<b>8</b>	<b>Mer</b> S. Massimo di Parigi v.	
<b>9</b>	<b>Gio</b> S. Gaudioso v.	
<b>10</b>	<b>Ven</b> S. Alfonso m.	
<b>11</b>	<b>Sab</b> S. Ignazio	
<b>12</b>	<b>Dom</b> Assunzione di Gesù	sett. 3
<b>13</b>	<b>Lun</b> S. Cesario d'Alba	
<b>14</b>	<b>Mar</b> S. Felice de Nola m.	
<b>15</b>	<b>Mer</b> S. Maurizio	
<b>16</b>	<b>Gio</b> S. Marcellino	
<b>17</b>	<b>Ven</b> S. Giovanni dei Battisti	
<b>18</b>	<b>Sab</b> S. Margherita d'Antiochia m.	
<b>19</b>	<b>Dom</b> Ss. Maria e Maria m.	sett. 4
<b>20</b>	<b>Lun</b> S. Sebastiano e l'elenco m.	
<b>21</b>	<b>Mar</b> S. Agostino v.	
<b>22</b>	<b>Mer</b> S. Gaudenzio v.	
<b>23</b>	<b>Gio</b> S. Eusebio v.	
<b>24</b>	<b>Ven</b> S. Francesco di Sales v.	
<b>25</b>	<b>Sab</b> Coro S. Paolo ap.	
<b>26</b>	<b>Dom</b> Ss. Filo e Telesforo v.	sett. 5
<b>27</b>	<b>Lun</b> S. Angelo Merco v.	
<b>28</b>	<b>Mar</b> S. Tommaso d'Aquino	
<b>29</b>	<b>Mer</b> S. Costantino di Parigi v.	
<b>30</b>	<b>Gio</b> S. Barbara m.	
<b>31</b>	<b>Ven</b> S. Giorgio Bracco	

Tavola a cura di chi esporta in lungo pubblico

Calendario 2020  
136, 21/12/2019  
064, 01/01/2020  
L.P. giorno 10 settembre  
L.P. giorno 10 dicembre  
I.R. giorno 10 settembre  
I.R. giorno 10 dicembre



# SILHOUETTE

# RICETTARIO

cod. SH 4106

**Ricettario Regionale**  
**SICILIA**
*Involtini di Melanzane*

**Preparazione:** Sprezante le melanzane, lavatele e tagliatele, e fette in modo venticinque, in modo tale da avere delle fette lunghe. Una volta tagliate le melanzane, inseritele all'interno di una scodellata, salatele e lasciatele a colare per un paio d'ore.

Trascorso questo tempo, potrete friggere le melanzane.

Adesso preparate il ripieno degli involtini, in una pentola capitele, cuocete 24 cucchiai di olio d'oliva. Aggiungete una cipolla tritata finemente e lasciatela a cuocere per un paio d'ore.

Quando la cipolla sarà morta, aggiungete una passa e a fine di questa passa via l'acqua in cui è stata cuocita prima di essere utilizzata.

A questo punto, aggiungete la passata di pomodoro, diluite con metà bicchiere d'acqua calda, fatate e lasciate cuocere per una decina di minuti. In questo momento l'acqua sarà completamente assorbita, togliete dal fuoco e lasciate intrepidare.

Prendete il pancarza, frustatolo e aggiungetelo al soffritto mescolando, per farlo assorbire bene. Aggiungete di sale e di pepe, aggiungete un bel ciuffo di basilico tritato e mescolate.

Portate a termine le fette e disponete sulla piana più larga un cucchiaino di condimento, aggiungere un pezzettino di provola e ancora un po'chiaro di condimento. Arrotolate la melanzana fritta fino alla fine e poi adagiate la parte in cui si chiude verso il basso.

Una volta preparati gli involtini, prendete una teglia, unisci tutta con un po'chiaro d'olio, infarinare con del pangrattato e adagiate dentro gli involtini di melanzane.

Distribuite sugli involtini del sugo di pomodoro. Copri-

gete con del pecorino grattugiato e passate in forno caldo a 200 °C per circa dieci minuti, una volta pronti lasciate raffreddare gli involtini e poi ricopriteli con delle foglioline di basilico fresco.

Gli involtini di melanzane alla siciliana sono perfetti da servire freddo o, se preferite leggermente tiepidi.



<b>Gennaio 2020</b>	
<b>1</b> <b>mer</b> Maria Madre di Dio	<b>17</b> <b>ven</b> S. Antonio ab.
<b>2</b> <b>gio</b> Ss. Basilio e Gregorio v.	<b>18</b> <b>sab</b> S. Liberaia v.
<b>3</b> <b>ven</b> S. Genesio s.	<b>19</b> <b>dom</b> S. Mario m.
<b>4</b> <b>sab</b> Ss. Eusebio e Celso	<b>20</b> <b>lun</b> Ss. Sebastiano e Fabiano m.
<b>5</b> <b>dom</b> S. Apollonia v.	<b>21</b> <b>mar</b> S. Agnese v.
<b>6</b> <b>lun</b> Epidemia di N. Signore	<b>22</b> <b>mer</b> S. Vincenzo m.
<b>7</b> <b>mar</b> S. Raimondo di P.	<b>23</b> <b>gio</b> S. Efremonea v.
<b>8</b> <b>mer</b> S. Massimo di Parigi	<b>24</b> <b>ven</b> S. Francesco di Sales v.
<b>9</b> <b>gio</b> S. Giuliano m.	<b>25</b> <b>sab</b> Coro di S. Paolo ap.
<b>10</b> <b>ven</b> S. Alido eremita	<b>26</b> <b>dom</b> Ss. Teo e Timoteo v.
<b>11</b> <b>sab</b> S. Ignazio pop.	<b>27</b> <b>lun</b> S. Angelo Merito v.
<b>12</b> <b>dom</b> Battesimo di Gesù	<b>28</b> <b>mar</b> S. Tommaso d'Aquino
<b>13</b> <b>lun</b> S. Iurio v.	<b>29</b> <b>mer</b> S. Costantino v.
<b>14</b> <b>mar</b> S. Felice da Nola m.	<b>30</b> <b>gio</b> S. Martina m.
<b>15</b> <b>mer</b> S. Mauro ab.	<b>31</b> <b>ven</b> S. Giovanni Bosco
<b>16</b> <b>gio</b> S. Marcelli i papa	Torna sulla pubblicità a cura di chi lo esigono in luogo pubblico:


 mensile 12 fogli  
 f.to: cm 14 x 47 cm

 carta: patinata lucida  
 allestimento: Tecnoblok

 spazio personalizzazione  
 mm 140 x 90  
 imballo: 100 copie

## SILHOUETTE ITALIA

cod. SH 4102

Roma

Fondata dai Veneti nel 500 per fuggire alle invasioni barbariche, intorno al anno 1000 era già diventata una delle città più potenti d'Europa. Durante il dominio di Tortola, Isendo e Malomanno, le città si è successivamente sviluppata su 110 isole della sua laguna, per diventare un'importante centro politico, culturale e commerciale. A testimonianza del potere della Repubblica Marinara di Venezia ancora oggi è possibile ammirare le splendide piazze, i ponti e i palazzi al cui interno sono custodite opere senza tempo di Giorgione, Tiziano, Tintoretto, Veronese e molti altri.

Il luogo più celebre di Venezia è senza dubbio Piazza San Marco, al centro della quale sorge la Basilica con le sue cinque cupole. I magnifici bronzi che ornano la porta principale furono trasportati a Venezia da Costantinopoli dopo la quarta Crociata (1204). L'interno è investito di mosaici a fondo oro che raffigurano passi della Bibbia. Fu la cappella dei Dogi della Repubblica di Venezia. Accanto alla Basilica di San Marco sorge il Palazzo Ducale. I due edifici sono uniti dalla Porta della Carta. Il Palazzo Ducale fu sede per lunghi secoli del più importante governo d'Europa che veniva amministrato nella splendida Sala del Maggior Consiglio. Il Campanile di San Marco, realizzato nel 1173, venne ricostruito di fronte al Palazzo Ducale dopo il crollo del 1902. Sulla loggia del campanile in maniera simbolica vi sono scolpite arme e stemmi, i bassorilievi che rappresentano le imprese della Repubblica del Leone. Di grande impatto sono i ponti della "Semirisposta", in particolare il Ponte di Rialto e il Ponte dei Sospiri, mentre fra i luoghi e le chiese da visitare si segnalano l'Arsenale del XII secolo (il più grande del mondo), la basilica di Santa Maria della Salute, la basilica di Santa Maria Gloriosa, le sinagoghe del Ghetto. Quarantamuseo sono Canareggio e la Giudecca, attualmente oggetto di valorizzazione con l'inaugurazione di nuovi spazi espositivi e di servizi. Nella laguna, importanti mete turistiche sono le isole di Murano e Burano dove è ancora possibile ammirare l'arte del vetro nelle botteghe artigiane. L'isola del Lido è una rinomata località balneare, sede del celebre Festival del Cinema, evento che per notorietà è pari solo al Carnevale.



**GENNAIO 2020**

**1 Mer**

Maria Madre di Dio

**2 Gio**

Ss. Basilio e Gregorio v.

**3 Ven**

S. Genesio v.

**4 Sab**

S. Flaviano Arcivescovo di Sabona

**5 Dom**

S. Attilio m.

**6 Lun**

Festività di N. Signore

**7 Mar**

S. Giacomo d'A.

**8 Mer**

S. Massimo di Parma v.

**9 Gio**

S. Giuliano m.

**10 Ven**

S. Alio martire

**11 Sab**

S. Ignazio pap.

**12 Dom**

Patronaggio di Genova

**13 Lun**

S. Cesario d'Alvise

**14 Mar**

S. Felice da Tolosa m.

**15 Mer**

S. Mauro ab.

**16 Gio**

S. Marcello l'ap.

17 Ven  
S. Annone ab.

**18 Sab**  
S. Margherita d'Antiochia m.

**19 Dom**  
Ss. Maria e Marta m.

**20 Lun**  
Ss. Secondino e Feliciano m.

**21 Mar**  
S. Agostino v.

**22 Mer**  
S. Sacerdotio v.

**23 Gio**  
S. Emerenziano v.

**24 Ven**  
S. Francesco di Sales v.

**25 Sab**  
Corte d.S. Pietro ap.

**26 Dom**  
Ss. Domenico e Stefano v.

**27 Lun**  
S. Angelo Mercurio v.

**28 Mar**  
S. Tommaso d'Aquino

**29 Mer**  
S. Costanzo di Filippi v.

**30 Gio**  
S. Martina m.

**31 Ven**  
S. Genesio diacono

18 GENNAIO 2020

19 GENNAIO 2020

20 GENNAIO 2020

21 GENNAIO 2020

22 GENNAIO 2020

23 GENNAIO 2020

24 GENNAIO 2020

25 GENNAIO 2020

26 GENNAIO 2020

27 GENNAIO 2020

28 GENNAIO 2020

29 GENNAIO 2020

30 GENNAIO 2020

31 GENNAIO 2020



# SILHOUETTE TROPICALE

cod. SH 4104



## Barbados, per gli amanti del surf

Tra le isole caraibiche è quella più a est, con un buon clima e poche piogge già a fine novembre.

Di origine corallina, è una sola isola, non piccola, da nord a sud è circa 30 km con tantissime spiagge diverse le une dalle altre. Sabbia bianca nel sud ovest, abbastanza ripiena dal vento, rocciosa ad est ed esposta all'oceano per il resto, al sud per il windsurf e kitesurf.

Oltre ai grandi resort ci sono anche normalissimi alberghi, di buona qualità e con buoni prezzi (fino al 15 dicembre, bassa stagione).

Per andare a destinazione, British Airways collega diversi aeroporti italiani a Gwadigh e da qui si parte per Barbados. Si mangia abbastanza bene dappertutto. Ci sono ristoranti molto costosi per nulla interessanti, anche italiani, e tante altre soluzioni. Dai take away che preparano ogni pietanza all'istante, ai fast food. La cucina è multietnica, dalla cecina alla tsohna, dalla grecia all'islamica, ecc. Le banche sono ovunque con tanti sportelli bancomat.

La gente è molto disponibile e la cordialità tipica caraibica è quasi piacevolmente ventilata.

La capitale Bridgetown, anche se moderna e piuttosto esotica e rumoreggianti, coi suoi spettacoli pubblici a pomeriggio-sera.

Le spiagge da non perdere: da sud Silver Sands, Oceans, Dover, Sandy, Rockley Brown. Oltre Bridgetown, ci sono da vedere diverse località in cui le spiagge sono state fortemente erose. Ad est Bathsheba, paradiso dei surfisti e Crane Beach. Tutti luoghi che si raggiungono bene anche in bus.

A Barbados si può rimanere una settimana, meglio 10-15 giorni per girarla tutta e bene. Più una volta nell'isola, che sicuramente merita di essere visitata, ognuna può creare la propria vacanza anche lasciandosi guidare da ciò che capita giorno per giorno.

## GENNAIO 2020

<b>1</b>	<b>Mer</b> Maria Madre di Dio	<b>17</b>	<b>Ven</b> Il Signore dei cieli
<b>2</b>	<b>Gio</b> SS. Rosalia e Giuseppe v.	<b>18</b>	<b>Sab</b> S. Margherita d'Ungheria m.
<b>3</b>	<b>Ven</b> S. Gervasio & Protasio	<b>19</b>	<b>Dom</b> S. Magno e Martiri m.
<b>4</b>	<b>Sab</b> S. Cecilia Anna B. Settim.	<b>20</b>	<b>Lun</b> S. Sebastiano e Fabiano m.
<b>5</b>	<b>Dom</b> S. Ambrogio v.	<b>21</b>	<b>Mar</b> S. Agnese v.
<b>6</b>	<b>Lun</b> Eustachio di R. Sigismondo	<b>22</b>	<b>Mer</b> S. Gaudentio v.
<b>7</b>	<b>Mar</b> S. Agostino d'I.	<b>23</b>	<b>Gio</b> S. Eusebio v.
<b>8</b>	<b>Mer</b> S. Massimo di Parigi v.	<b>24</b>	<b>Ven</b> S. Francesco d'Assisi v.
<b>9</b>	<b>Gio</b> S. Giuliano m.	<b>25</b>	<b>Sab</b> Circo di S. Paolo ap.
<b>10</b>	<b>Ven</b> S. Alfonso m.	<b>26</b>	<b>Dom</b> S. Iñaki e Teodoro v.
<b>11</b>	<b>Sab</b> S. Ignazio	<b>27</b>	<b>Lun</b> S. Ansgaro Mart. v.
<b>12</b>	<b>Dom</b> Battesimo di Gesù	<b>28</b>	<b>Mar</b> S. Tommaso d'Aquino
<b>13</b>	<b>Lun</b> S. Cesario d'Alvise	<b>29</b>	<b>Mer</b> S. Cesario di Praga v.
<b>14</b>	<b>Mar</b> S. Felice da Nola m.	<b>30</b>	<b>Gio</b> S. Martina m.
<b>15</b>	<b>Mer</b> S. Marcellino	<b>31</b>	<b>Ven</b> S. Giovanna Battista
<b>16</b>	<b>Gio</b> S. Marcellino		

Festa a mare di circa 10 giorni giornata

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020

10.2019 - 10.2020  
10.2019 - 10.2020



mensile 12 fogli  
f.to: cm 14 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 140 x 90  
imballo: 100 copie

## BIMBI RETRO

cod. IL 6110

bimensile 6 fogli  
f.to: cm 32 x 49,3 cm

carta: patinata lucida 135 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 320 x 98  
imballo: 100 copie



1



2



3



4



5



6



Bimbi Retro

2020

### GENDNAIO

1	Mercoledì	Maria Madre di Dio	1
2	Giovedì	Ss. Biagio e Giorgio v.	2
3	Venerdì	S. Genesio v.	3
4	Sabato	Ss. Ermete e Cale	4
5	Domenica	S. Annetto v.	5
6	Lunedì	Egiziano di S. Signore	6
7	Martedì	S. Riomondo d.P.	7
8	Mercoledì	S. Massimo di Pavia	8
9	Giovedì	S. Giuliano m.	9
10	Venerdì	S. Adalberto v.	10
11	Sabato	S. Igino papa	11
12	Domenica	Battesimo di Gesù	12
13	Lunedì	S. Felice v.	13
14	Martedì	S. Felice da Nola m.	14
15	Mercoledì	S. Mauro ab.	15
16	Giovedì	S. Marcello I papa	16
17	Venerdì	S. Antonino ab.	17
18	Sabato	S. Liberata v.	18
19	Domenica	S. Maria m.	19
20	Lunedì	Ss. Sebastiano e Fabiano	20
21	Martedì	S. Agnese v.	21
22	Mercoledì	S. Vincenzo m.	22
23	Giovedì	S. Emerenziano v.	23
24	Venerdì	S. Francesco di Sales v.	24
25	Sabato	Corte di S. Paolo ap.	25
26	Domenica	Ss. Filippo e Timoteo v.	26
27	Lunedì	S. Angela Merici v.	27
28	Martedì	S. Tommaso d'Aquino	28
29	Mercoledì	S. Costanzo v.	29
30	Giovedì	S. Martina m.	30
31	Venerdì	S. Giovanni Bosco	31

### FEBBRAIO

1	Sabato	S. Verdiana v.	1
2	Domenica	Presentazione del Signore	2
3	Lunedì	S. Biagio v.	3
4	Martedì	S. Gherardo v.	4
5	Mercoledì	S. Agata v.	5
6	Giovedì	S. Paolo M&L	6
7	Venerdì	S. Teodora m.	7
8	Sabato	S. Eusebio Emiliano	8
9	Domenica	S. Apollonia v.	9
10	Lunedì	S. Artaldo v.	10
11	Martedì	B.V. Maria di Lourdes	11
12	Mercoledì	S. Eustafio v.	12
13	Giovedì	Ss. Faustina e Maria m.	13
14	Venerdì	S. Valentino v.	14
15	Sabato	S. Faventia e Giovita m.	15
16	Domenica	S. Giuliana m.	16
17	Lunedì	S. Mariana	17
18	Martedì	S. Costanza di Veracilli	18
19	Mercoledì	S. Concordio v.	19
20	Giovedì	S. Eleuterio v.	20
21	Venerdì	S. Eleuterio	21
22	Sabato	S. Magdalena	22
23	Domenica	S. Polycarpo v.	23
24	Lunedì	S. Eufemiano m.	24
25	Martedì	S. Adele	25
26	Mercoledì	Le Sacre Ore	26
27	Giovedì	S. Grando v.	27
28	Venerdì	S. Romano ab.	28
29	Sabato	S. Ildebrando m.	29

Torna sulla pubblicità e cerca di chi le regala al pubblico

## RINASCIMENTO

cod. IL 6116

bimensile 6 fogli  
f.to: cm 32 x 49,3 cm



1



2



3



4



5



6



Rinascimento

2019

### Gennaio

<b>1</b>	<b>Mercoledì</b>	Maria Madre di Dio	1
<b>2</b>	<b>Giovedì</b>	Ss. Bartolomeo e Giorgio v.	
<b>3</b>	<b>Venerdì</b>	S. Geremiaffo v.	2
<b>4</b>	<b>Sabato</b>	Ss. Ermete e Cale	
<b>5</b>	<b>Domenica</b>	S. Anreto v.	
<b>6</b>	<b>Lunedì</b>	Eufrosina di S. Signore	2
<b>7</b>	<b>Martedì</b>	S. Raimondo di P.	
<b>8</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Massimo di Pavia	
<b>9</b>	<b>Giovedì</b>	S. Giuliano m.	
<b>10</b>	<b>Venerdì</b>	S. Adelma remata	
<b>11</b>	<b>Sabato</b>	S. Igino papa	
<b>12</b>	<b>Domenica</b>	Battesimo di Gesù	
<b>13</b>	<b>Lunedì</b>	S. Bartolomeo v.	3
<b>14</b>	<b>Martedì</b>	S. Felice da Nola m.	
<b>15</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Maria ab.	
<b>16</b>	<b>Giovedì</b>	S. Marcello I papa	
<b>17</b>	<b>Venerdì</b>	S. Antonino ab.	
<b>18</b>	<b>Sabato</b>	S. Liberata v.	
<b>19</b>	<b>Domenica</b>	S. Maria m.	
<b>20</b>	<b>Lunedì</b>	Ss. Sebastian e Fabiano	4
<b>21</b>	<b>Martedì</b>	S. Agnese v.	
<b>22</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Vincenzo m.	
<b>23</b>	<b>Giovedì</b>	S. Emerenziana v.	
<b>24</b>	<b>Venerdì</b>	S. Francesco di Sales v.	5
<b>25</b>	<b>Sabato</b>	Corte di S. Paolo ap.	
<b>26</b>	<b>Domenica</b>	Ss. Tito e Timoteo v.	
<b>27</b>	<b>Lunedì</b>	S. Angela Merici v.	
<b>28</b>	<b>Martedì</b>	S. Tommaso d'Aquino	
<b>29</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Costanzo v.	
<b>30</b>	<b>Giovedì</b>	S. Martina m.	
<b>31</b>	<b>Venerdì</b>	S. Giovanni Bosco	

### FEBBRAIO

<b>1</b>	<b>Sabato</b>	S. Verdiana v.	
<b>2</b>	<b>Domenica</b>	Presentazione del Signore	2
<b>3</b>	<b>Lunedì</b>	S. Biagio v.	6
<b>4</b>	<b>Martedì</b>	S. Gilberto v.	
<b>5</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Agata v.	
<b>6</b>	<b>Giovedì</b>	S. Paolo M&Igrave;	
<b>7</b>	<b>Venerdì</b>	S. Teodora m.	
<b>8</b>	<b>Sabato</b>	S. Eusebio Emiliani	
<b>9</b>	<b>Domenica</b>	S. Apollonia v.	
<b>10</b>	<b>Lunedì</b>	S. Arnaldo v.	7
<b>11</b>	<b>Martedì</b>	BV. Maria di Lourdes	
<b>12</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Eustafio v.	
<b>13</b>	<b>Giovedì</b>	Ss. Faustina e Maria m.	
<b>14</b>	<b>Venerdì</b>	S. Valentino v.	
<b>15</b>	<b>Sabato</b>	Ss. Faustino e Giovita m.	
<b>16</b>	<b>Domenica</b>	S. Otiliana m.	
<b>17</b>	<b>Lunedì</b>	S. Mariana	8
<b>18</b>	<b>Martedì</b>	S. Costanza di Vercelli	
<b>19</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Concordia v.	
<b>20</b>	<b>Giovedì</b>	S. Eleuteria v.	
<b>21</b>	<b>Venerdì</b>	S. Eusebiano	
<b>22</b>	<b>Sabato</b>	S. Margherita	
<b>23</b>	<b>Domenica</b>	S. Polycarpo v.	9
<b>24</b>	<b>Lunedì</b>	S. Eufemiano v.	
<b>25</b>	<b>Martedì</b>	S. Adele	
<b>26</b>	<b>Mercoledì</b>	Le Sacre Ceneri	
<b>27</b>	<b>Giovedì</b>	S. Griselda v.	
<b>28</b>	<b>Venerdì</b>	S. Romano ab.	
<b>29</b>	<b>Sabato</b>	S. Eustro m.	

Torna sulla pubblicità e cerca di chi le espone al pubblico

# ANTICHI MESTIERI

cod. IL 6115

bimensile 6 fogli  
f.to: cm 32 x 49,3 cm

carta: patinata lucida 135 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 320 x 98  
imballo: 100 copie



1



2



3



4



5



6



*Antichi Mestieri - I Cambiamone*

2020

**GENDNAIO**

<b>1</b>	<b>Mercoledì</b>	Maria Madre di Dio	1
<b>2</b>	<b>Giovedì</b>	Ss. Barbara e Giorgio v.	
<b>3</b>	<b>Venerdì</b>	S. Germeffa v.	2
<b>4</b>	<b>Sabato</b>	Ss. Ermete e Cale	
<b>5</b>	<b>Domenica</b>	S. Anreto v.	
<b>6</b>	<b>Lunedì</b>	Epitafio di S. Signore	2
<b>7</b>	<b>Martedì</b>	S. Raimondo d.P.	
<b>8</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Massimo di Pavia	
<b>9</b>	<b>Giovedì</b>	S. Giuliano m.	
<b>10</b>	<b>Venerdì</b>	S. Ado remata	
<b>11</b>	<b>Sabato</b>	S. Igino papa	
<b>12</b>	<b>Domenica</b>	Battesimo di Gesù	
<b>13</b>	<b>Lunedì</b>	S. Rocco v.	3
<b>14</b>	<b>Martedì</b>	S. Felice da Nola m.	
<b>15</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Maria ab.	
<b>16</b>	<b>Giovedì</b>	S. Marcello I papa	
<b>17</b>	<b>Venerdì</b>	S. Antonino ab.	2
<b>18</b>	<b>Sabato</b>	S. Liberata v.	
<b>19</b>	<b>Domenica</b>	S. Maria m.	
<b>20</b>	<b>Lunedì</b>	Ss. Sebastiano e Fabiano	4
<b>21</b>	<b>Martedì</b>	S. Agnese v.	
<b>22</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Vincenzo m.	
<b>23</b>	<b>Giovedì</b>	S. Emerenziana v.	
<b>24</b>	<b>Venerdì</b>	S. Francesco di Sales v.	2
<b>25</b>	<b>Sabato</b>	Corte di S. Paolo ap.	
<b>26</b>	<b>Domenica</b>	Ss. Tito e Timoteo v.	
<b>27</b>	<b>Lunedì</b>	S. Angela Merici v.	5
<b>28</b>	<b>Martedì</b>	S. Tommaso d'Aquino	
<b>29</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Costanzo v.	
<b>30</b>	<b>Giovedì</b>	S. Martina m.	
<b>31</b>	<b>Venerdì</b>	S. Giovanni Bosco	

**FEBBRAIO**

<b>1</b>	<b>Sabato</b>	S. Verdiana v.	
<b>2</b>	<b>Domenica</b>	Presentazione del Signore	2
<b>3</b>	<b>Lunedì</b>	S. Biagio v.	6
<b>4</b>	<b>Martedì</b>	S. Gherardo v.	
<b>5</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Agata v.	
<b>6</b>	<b>Giovedì</b>	S. Paolo M&Igrave;	
<b>7</b>	<b>Venerdì</b>	S. Teodora m.	
<b>8</b>	<b>Sabato</b>	S. Eusebio Emiliano	
<b>9</b>	<b>Domenica</b>	S. Apollonia v.	2
<b>10</b>	<b>Lunedì</b>	S. Arnaldo v.	7
<b>11</b>	<b>Martedì</b>	B.V. Maria di Lourdes	
<b>12</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Eustafio v.	
<b>13</b>	<b>Giovedì</b>	Ss. Faustina e Maurizio m.	
<b>14</b>	<b>Venerdì</b>	S. Valentino v.	
<b>15</b>	<b>Sabato</b>	S. Faventia e Giovita m.	2
<b>16</b>	<b>Domenica</b>	S. Giuliana m.	
<b>17</b>	<b>Lunedì</b>	S. Mariana	8
<b>18</b>	<b>Martedì</b>	S. Costanza di Vercelli	
<b>19</b>	<b>Mercoledì</b>	S. Concordio v.	
<b>20</b>	<b>Giovedì</b>	S. Eleuterio v.	
<b>21</b>	<b>Venerdì</b>	S. Eusebiano	
<b>22</b>	<b>Sabato</b>	S. Margherita	
<b>23</b>	<b>Domenica</b>	S. Polycarpo v.	2
<b>24</b>	<b>Lunedì</b>	S. Eufemiano v.	9
<b>25</b>	<b>Martedì</b>	S. Adele	
<b>26</b>	<b>Mercoledì</b>	Le Sacre Ore	
<b>27</b>	<b>Giovedì</b>	S. Grisolia v.	
<b>28</b>	<b>Venerdì</b>	S. Romano ab.	
<b>29</b>	<b>Sabato</b>	S. Ildebrando m.	

Torna sulla pubblicità e cerca di chi le espone al pubblico

## CAVALLI

cod. IL 6112



**Cavalli**

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

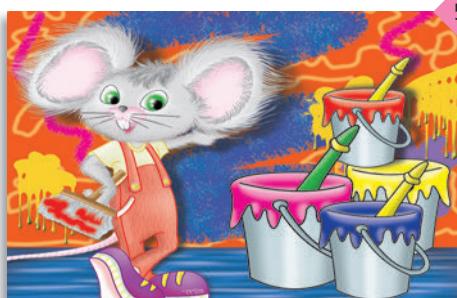
set. 1      set. 2      set. 3      set. 4      set. 5      set. 6      set. 7      set. 8      set. 9

Fonte della pubblicità a cura di chi lo espone in luogo pubblico

2020

## PELUCHES

cod. IL 6132



**Gennaio**

1	Martedì	sen. 1	12	Domenica	
2	Giovedì		13	Lunedì	sen. 3
3	Venerdì		14	Martedì	
4	Sabato		15	Mercoledì	
5	Domenica		16	Giovedì	
6	Lunedì	sen. 2	17	Venerdì	
7	Martedì		18	Sabato	
8	Mercoledì		19	Domenica	
9	Giovedì		20	Lunedì	sen. 4
10	Venerdì		21	Martedì	
11	Sabato		22	Mercoledì	

**Febbraio**

1	Sabato		10	Lunedì	sen. 7
2	Domenica		11	Martedì	
3	Lunedì		12	Mercoledì	
4	Venerdì		13	Giovedì	
5	Sabato		14	Martedì	
6	Domenica		15	Lunedì	sen. 9
7	Venerdì		16	Domenica	
8	Sabato		17	Venerdì	
9	Domenica		18	Martedì	
10	Lunedì		19	Mercoledì	
11	Martedì		20	Giovedì	

2020

Tassa sulla pubblicità a cura di chi lo espone in luogo pubblico

## CARNE ALL'ITALIANA

cod. IL 6130



1



2



3



4



5



6

CAPRICCIO

CANCER



### Cosciotto di Agnello al forno

**Gennaio**

<b>1</b>	Mercedì
2	Giovedì
3	Venerdì
4	Sabato
5	Domenica
6	Lunedì
7	Martedì
8	Merkedì
9	Giovedì
10	Venerdì
11	Sabato
12	Domenica
13	Lunedì

<b>14</b>	Martedì
15	Giovedì
16	Venerdì
17	Sabato
18	Sabato
19	Domenica
20	Lunedì
21	Martedì
22	Merkedì
23	Giovedì
24	Venerdì
25	Sabato
26	Domenica
27	Lunedì
28	Martedì
29	Merkedì
30	Giovedì
31	Venerdì

**2020**

**Febbraio**

<b>1</b>	Sabato
<b>2</b>	Domenica
<b>3</b>	Lunedì
<b>4</b>	Martedì
<b>5</b>	Merkedì
<b>6</b>	Giovedì
<b>7</b>	Venerdì
<b>8</b>	Sabato
<b>9</b>	Domenica
<b>10</b>	Lunedì
<b>11</b>	Martedì
<b>12</b>	Merkedì
<b>13</b>	Giovedì
<b>14</b>	Venerdì
<b>15</b>	Sabato
<b>16</b>	Domenica
<b>17</b>	Lunedì
<b>18</b>	Martedì

<b>19</b>	Merkedì
<b>20</b>	Giovedì
<b>21</b>	Venerdì
<b>22</b>	Sabato
<b>23</b>	Domenica
<b>24</b>	Lunedì
<b>25</b>	Martedì
<b>26</b>	Merkedì
<b>27</b>	Giovedì
<b>28</b>	Venerdì
<b>29</b>	Sabato

**Ingredienti:** Cosciotto di agnello 1,5 kg, 2 spicchi d'aglio, un mazzetto di salvia e rosmarino, 1 bicchiere di vino bianco secco, 50 g di olio extravergine d'oliva, sale e pepe, 1 litro di brodo.  
**Preparazione:** Tritate la salvia e il rosmarino, mescolateli all'olio ed unite una macinata di pepe. Spalmate il composto aromatico sul cosciotto da tutti i lati, poi mettetelo in una teglia unita di olio e cuocete in forno preriscaldato 220° per una ventina di minuti. Trascorso questo tempo spruzzate con il vino bianco e fatelo sfrumare. Lasciate ben dorare il cosciotto, quindi bagnatelo con un po' di brodo caldo, abbassate la temperatura del forno a 180° e continuate la cottura per circa un'ora versando, se necessario, altro brodo caldo. Servite il cosciotto irrorato con la sua salsa.  
Per rendere ulteriormente invitante il vostro cosciotto, accompagnatelo con delle patate rosolate al forno e bagnate col sugo dell'agnello.

Torna sulla pubblicità a cui chi lo espone in luogo pubblico

## PESCE ALL'ITALIANA

cod. IL 6131



1



2



3



4



5



6

CAPRICCIO



Sgombri alle spezie

Gennaio

1 Mercoledì

Maria Madre di Dio

2 Giovedì

Ss. Rosalia e Gregorio v.

3 Venerdì

S. Genesio v.

4 Sabato

S. Elisabetta Arezzo B. Senon

5 Domenica

S. Lucia n.

6 Lunedì

Ifigenia d'A. N. Signore

7 Martedì

S. Bartolomeo d.P.

8 Mercoledì

S. Massimo di Parla v.

9 Giovedì

S. Gaudenzio n.

10 Venerdì

S. Alò eremita

11 Sabato

S. Agostino papa

12 Domenica

S. Cesario d'Adr

13 Lunedì

Francesco di Gesù

14 Martedì

S. Felice da Nola n.

15 Mercoledì

S. Mauro gh.

16 Giovedì

S. Marcellino papa

17 Venerdì

S. Antoni ab.

18 Sabato

S. Margherita d'Ungheria m.

19 Domenica

Ss. Mario e Marta m.

20 Lunedì

S. Sebastiano e Fabiano m.

21 Martedì

S. Agnese v.

22 Mercoledì

S. Gaudenzio n.

23 Giovedì

S. Ercolano v.

24 Venerdì

S. Francesco di Sales v.

25 Sabato

Cor. d.s. Paolo ap.

26 Domenica

Ss. Tito Timoteo v.

27 Lunedì

S. Angela Merici v.

28 Martedì

S. Tommaso d'Aquino

29 Mercoledì

S. Cosimato di Perugia v.

30 Giovedì

S. Martina v.

31 Venerdì

S. Giovanni Bosco

2020

Febbraio

1 Sabato

S. Verdiana v.

2 Domenica

Presentazione del Signore

3 Lunedì

S. Biagio v.

4 Martedì

Cor. d.s. Paolo di Limerick v.

5 Mercoledì

S. Agata v.

6 Giovedì

S. Paolo Mela e marini Giapp.

7 Venerdì

S. Biagio m.

8 Sabato

S. Gerolamo Erasmi

9 Domenica

S. Apollonia v.

10 Lunedì

S. Scolastica v.

11 Martedì

B.V. Maria di Loreto

12 Mercoledì

S. Fabiano v.

13 Giovedì

S. Faustina e Maura m.

14 Venerdì

S. Valentino v.

15 Sabato

Ss. Pasquino e Giacomo m.

16 Domenica

S. Galatina di Novocirca m.

17 Lunedì

S. Stanislao di Polonia

18 Martedì

S. Costanza di Vercelli

19 Mercoledì

S. Mansueti di Milano v.

20 Giovedì

S. Eleuterio di Tarragona v.

21 Venerdì

S. Pier Damasi

22 Sabato

Gaudenzia di S. Pietro apr.

23 Domenica

S. Polycarpo v.

24 Lunedì

S. Fabiano re

25 Martedì

S. Gerolamo di Agrigento v.

26 Mercoledì

S. Faustino m.v.

27 Giovedì

S. Gabriele dell'Addolorata

28 Venerdì

S. Romano di Concordia ab.

29 Sabato

S. Giacomo

Tassa sulla pubblicità a caccia di chi lo legge in luogo pubblico

# FORMULA 1

cod. IL 6117



1



2



3



4



5

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

2020

bimensile 6 fogli  
f.to: cm 32 x 49,3 cm

carta: patinata lucida 135 g  
allestimento: Tecnoblok  
spazio personalizzazione  
mm 320 x 98  
imballo: 100 copie

# MOTO GP

cod. IL 6118



1



2



3



4

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

Festività pubbliche e vacanze scolastiche

**Moto GP 2020**



5



6

bimensile 6 fogli  
f.to: cm 32 x 49,3 cm

carta: patinata lucida 135 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 320 x 98  
imballo: 100 copie

## SEXY WOMAN

cod. IL 6122





## Gennaio

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

## Febbraio

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

Torna sulla pubblicità a cura di chi lo espone in luogo pubblico

SEXY WOMAN  
DUEMILAVENTI

## WOMAN

cod. IL 6150





**ITALIA  
OTTOCENTO**  
**cod. IL 6162**

bimensile 7 fogli  
f.to: cm 42 x 62 cm

carta: patinata lucida 170 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 420 x 98  
imballo: 50 copie





Gennaio

2020

1	Martedì	12	Domenica
2	Giovedì	13	Lunedì
3	Venerdì	14	Martedì
4	Sabato	15	Merkedì
5	Domenica	16	Giovedì
6	Lunedì	17	Venerdì
7	Martedì	18	Sabato
8	Merkedì	19	Domenica
9	Giovedì	20	Lunedì
10	Venerdì	21	Martedì
11	Sabato	22	Merkedì

1	Sabato	12	Merkedì
2	Domenica	13	Lunedì
3	Lunedì	14	Martedì
4	Martedì	15	Sabato
5	Sabato	16	Domenica
6	Domenica	17	Lunedì
7	Lunedì	18	Martedì
8	Martedì	19	Sabato
9	Sabato	20	Domenica
10	Domenica	21	Lunedì
11	Lunedì	22	Martedì

# RENOIR

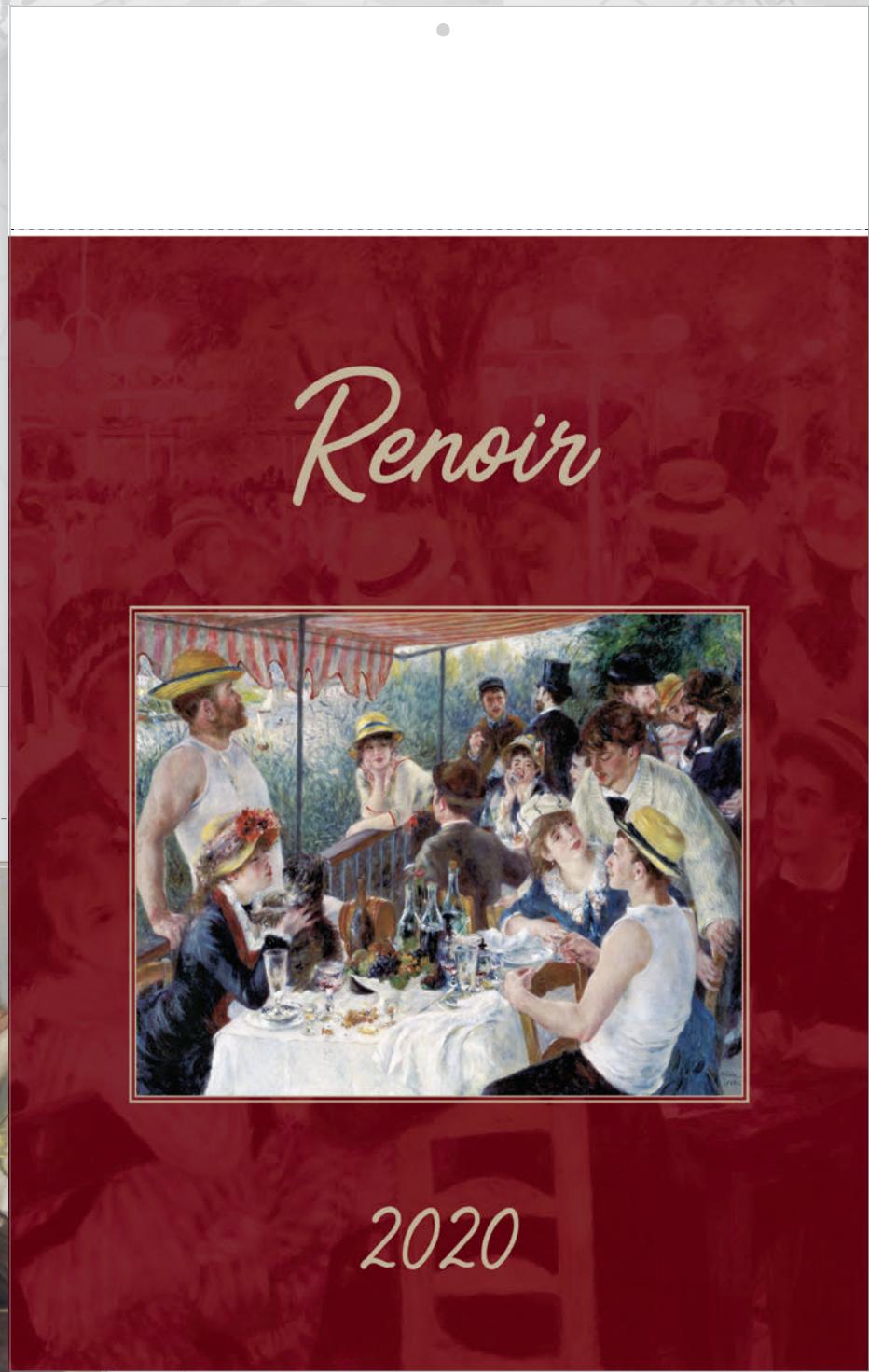
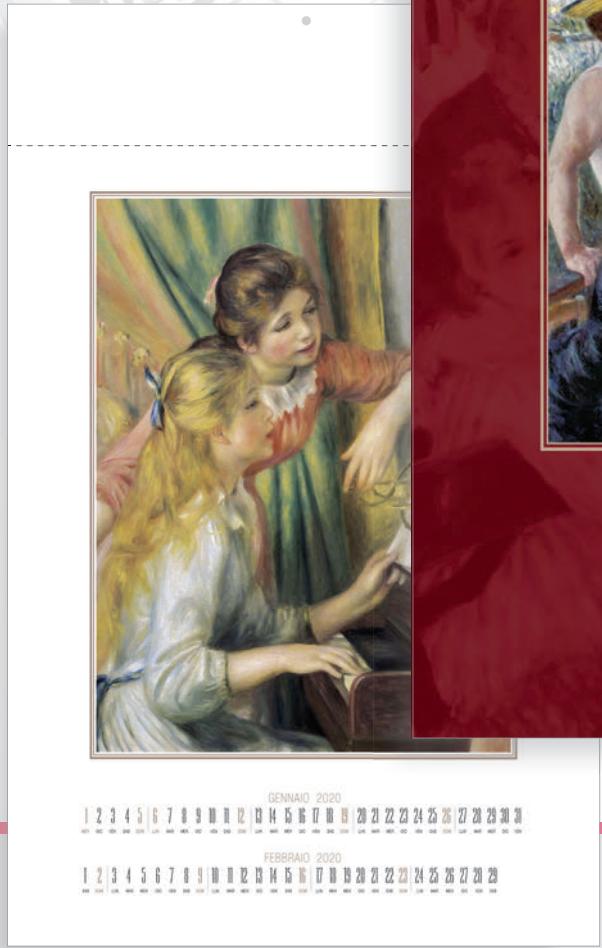
cod. IL 6160

bimensile 7 fogli  
f.to: cm 42 x 62 cm

carta: patinata lucida 170 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 420 x 98  
imballo: 50 copie





## ARTISTICO ITALIA

cod. IL 6161

bimensile 7 fogli  
f.to: cm 42 x 62 cm

carta: patinata lucida 170 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 420 x 98  
imballo: 50 copie





VENEZIA, Ponte di Rialto

Gennaio

2020	
1 Mercoledì	12 Domenica
2 Giovedì	13 Lunedì
3 Venerdì	14 Martedì
4 Sabato	15 Mercoledì
5 Domenica	16 Giovedì
6 Lunedì	17 Venerdì
7 Martedì	18 Sabato
8 Mercoledì	19 Domenica
9 Giovedì	20 Lunedì
10 Venerdì	21 Martedì
11 Sabato	22 Mercoledì

2020	
1 Sabato	12 Mercoledì
2 Domenica	13 Lunedì
3 Lunedì	14 Martedì
4 Martedì	15 Sabato
5 Mercoledì	16 Domenica
6 Giovedì	17 Lunedì
7 Venerdì	18 Martedì
8 Sabato	19 Mercoledì
9 Domenica	20 Giovedì
10 Lunedì	21 Venerdì
11 Martedì	22 Sabato

## ARTISTICO FLOWERS

cod. IL 6151

bimensile 6 fogli  
f.to: cm 32 x 68 cm

carta: patinata lucida 135 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 320 x 98  
imballo: 100 copie



**GENNAIO**

1	MER	Maria Madre di Dio
2	GIO	Ss. Biagio e Gregorio v.
3	VEN	S. Genoveffa v.
4	SAB	S. Elisabetta Anna B. Settim.
5	DOM	S. Anna m.
6	LUN	Eufemia d'A. Signore
7	MAR	S. Raimondo d'I.
8	MER	S. Massimo di Paria v.
9	GIO	S. Giuliano m.
10	VEN	S. Agata venerata
11	SAB	S. Ignazio pap.
12	DOM	S. Cesario d'Alvsi
13	LUN	Benedettino di Gessi
14	MAR	S. Felice da Nola m.
15	MER	S. Mauro ab.
16	GIO	S. Marcelli i pap.
17	VEN	S. Antonio ab.
18	SAB	S. Margherita d'Inghilterra m.
19	DOM	Ss. Mario e Marta m.
20	LUN	Ss. Sebastiano e Fabiano m.
21	MAR	S. Agnese v.
22	MER	S. Gaudenzio v.
23	GIO	S. Emerenziana v.
24	VEN	S. Francesco di Sales v.
25	SAB	Cir. o S. Paolo ap.
26	DOM	Ss. Teo e Timoteo v.
27	LUN	S. Angela Merici v.
28	MAR	S. Tommaso d'Aquino
29	MER	S. Costanzo di Pergola v.
30	GIO	S. Martina m.
31	VEN	S. Giovanni Bosco



CAPRICORNO  
dal 23/12 al 19/01

2020



AQUARIO  
dal 20/01 al 20/02

**FEBBRAIO**

1	SAB	Maria Madre di Dio
2	DOM	Ss. Biagio e Gregorio v.
3	LUN	S. Genoveffa v.
4	MAR	S. Elisabetta Anna B. Settim.
5	MER	S. Anna m.
6	GIO	Eufemia d'A. Signore
7	VEN	S. Raimondo d'I.
8	SAB	S. Massimo di Paria v.
9	DOM	S. Giuliano m.
10	LUN	S. Agata venerata
11	MAR	S. Ignazio pap.
12	MER	S. Cesario d'Alvsi
13	GIO	Benedettino di Gessi
14	VEN	S. Felice da Nola m.
15	SAB	S. Mauro ab.
16	DOM	S. Marcelli i pap.
17	LUN	S. Antonio ab.
18	MAR	S. Margherita d'Inghilterra m.
19	MER	Ss. Mario e Marta m.
20	GIO	Ss. Sebastiano e Fabiano m.
21	VEN	S. Agnese v.
22	SAB	S. Gaudenzio v.
23	DOM	S. Emerenziana v.
24	LUN	S. Francesco di Sales v.
25	MAR	Cir. o S. Paolo ap.
26	MER	Ss. Teo e Timoteo v.
27	GIO	S. Angela Merici v.
28	VEN	S. Tommaso d'Aquino
29	SAB	S. Costanzo di Pergola v.

# OLANDESE NOTA

cod. OL 2310



# OLANDESE STAGIONI

cod. OL 2390

DICEMBRE 2019							FEBBRAIO						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
2	3	4	5	6	7	8	3	4	5	6	7	8	9
9	10	11	12	13	14	15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	17	18	19	20	21	22	23
23/30	24/31	25	26	27	28	29	24	25	26	27	28	29	

**2020**

GENNAIO						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1	Mercoledì	sett. 1	1-365		Venerdì	17
	Capodanno - Maria Madre di Dio		2-365		s. Antonio abate	17
2	Giovedì		3-364		Sabato	18
	ss. Basilio e Gregorio		4-363		Domenica	19
3	Venerdì		5-363		Lunedì	20
	s. Genoveffa		6-361		Martedì	21
4	Sabato		7-362		Mercoledì	22
	ss. Ermelito e Caio		8-361		Venerdì	24
5	Domenica		9-361		Sabato	25
	s. Amelia		10-356		Domenica	26
6	Lunedì	sett. 2	11-360		Lunedì	27
	Epifania di N.S.		12-359		Martedì	28
7	Martedì		13-359		Mercoledì	29
	s. Raimondo di Peñafort		14-352		Giovedì	30
8	Mercoledì		15-351		Venerdì	31
	B-358		16-350			
9	Giovedì		17-357		IL SOLE	
	s. Giuliano		18-357		girone 1 ore 7,38	Sette Tramonto
10	Venerdì		19-356		girone 2 ore 7,38	ore 10,49
	s. Aldo		20-356		girone 3 ore 7,38	ore 17,01
11	Sabato		21-355		girone 4 ore 7,38	ore 17,01
	s. Igino		22-354		girone 5 ore 7,38	ore 17,01
12	Domenica		23-354		girone 6 ore 7,38	ore 17,01
	Battesimo di Gesù		24-354		girone 7 ore 7,38	ore 17,01
13	Lunedì	sett. 3	25-353		girone 8 ore 7,38	ore 17,01
	s. Ilario		26-353		girone 9 ore 7,38	ore 17,01
14	Martedì		27-352		girone 10 ore 20,21	
	s. Felice		28-352		girone 11 ore 20,21	
15	Mercoledì		29-351		girone 12 ore 20,21	
	s. Mauro		30-351		girone 13 ore 22,42	
16	Giovedì		31-350		girone 14 ore 22,42	
	s. Marcello					

**L'IMPOSTA DI PUBBLICITA, NEL RESPECTO DEL REGOLAMENTO LOCALE, È A CARICO DI CHI LO ESPONE IN PUBBLICO**

**LA LUNA**

IL SOLE

83

mensile 12 fogli  
f.to: cm 28,8 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 288 x 90  
imballo: 100 copie

# OLANDESE ANTIQUA

cod. OL 2385



# OLANDESE DESIGN

cod. OL 2280

**DICEMBRE 2019**

L	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
23/30 24/31	25	26	27	28	29	

**FEBBRAIO 2020**

L	M	M	G	V	S	D
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	

**LA LUNA**

- primo quarto, giorno 8, ore 5,45
- ultimo quarto, giorno 17, ore 22,11
- ultimo quarto, giorno 17, ore 13,58
- luna nuova, giorno 24, ore 22,42

● giorno 1 ore 7,28 ore 16,49

● giorno 7 ore 7,38 ore 16,55

● giorno 13 ore 7,36 ore 17,01

● giorno 19 ore 7,30 ore 17,59

● giorno 25 ore 7,30 ore 17,18

● giorno 31 ore 7,24 ore 17,23

Made in Italy

mensile 12 fogli  
f.to: cm 28,8 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 288 x 90  
imballo: 100 copie

# MULTICOLOR BASIC

cod. OL 2383



I soggetti di pubblicità, nel rispetto dei regolamenti locali, non a carico di chi appare in pubblico.

Made in Italy.

# OLANDESE BASIC

cod. OL 2290

OL 2290-13 VERDE/BLU



OL 2290-12 CYAN/BLU



mensile 12 fogli  
f.to: cm 28,8 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 288 x 90  
imballo: 100 copie

OL 2290-11 ROSSO/BLU



## GENNAIO 2020

Dic. 2019		Capodanno - Maria Madre di Dio	1 <sup>a</sup> settimana	Feb. 2020
1 mer	1 dom	1-265 mer	17	1 sab
2 ven	2 lun	2-364 lun	18	2 dom
3 mar	3 mar	3-365 mar	19 dom	3 lun
4 mer	4 mer	4-366 mer	20	4 mar
5 gio	5 gio	5-367 gio	21	5 mer
6 ven	6 ven	6-368 ven	22	6 gio
7 sab	7 sab	7-369 sab	23	7 ven
8 dom	8 dom	8-370 dom	24	8 sab
9 lun	9 lun	9-371 lun	25	9 dom
10 mar	10 mar	10-372 mar	26	10 lun
11 mer	11 mer	11-373 mer	27	11 mar
12 gio	12 gio	12-374 gio	28	12 mer
13 ven	13 ven	13-375 ven	29	13 gio
14 mar	14 mar	14-376 mar	30	14 ven
15 mer	15 mer	15-377 mer	31	15 sab
16 gio	16 gio	16-378 gio		16 dom
17 ven	17 ven	17-379 ven		17 lun
18 sab	18 sab	18-380 sab		18 mar
19 dom	19 dom	19-381 dom		19 mer
20 lun	20 lun	20-382 lun		20 gio
21 mar	21 mar	21-383 mar		21 ven
22 mer	22 mer	22-384 mer		22 sab
23 gio	23 gio	23-385 gio		23 dom
24 ven	24 ven	24-386 ven		24 lun
25 sab	25 sab	25-387 sab		25 mar
26 dom	26 dom	26-388 dom		26 mer
27 lun	27 lun	27-389 lun		27 gio
28 mar	28 mar	28-390 mar		28 ven
29 mer	29 mer	29-391 mer		29 sab
30 gio	30 gio	30-392 gio		
31 ven	31 ven	31-393 ven		

L'agenda è di pubblicità, non rispetta il regolamento ecclesiastico, e le cause di vita sono registrate in pubblico.



IL SOLE  
gennaio 1 ore 7,38 ore 16,49  
2 ore 8,52 ore 17,62  
3 ore 9,66 ore 17,01  
4 ore 10,80 ore 17,38  
5 ore 11,94 ore 17,68  
6 ore 13,08 ore 17,98  
7 ore 14,22 ore 18,28  
8 ore 15,36 ore 18,58  
9 ore 16,50 ore 18,88  
10 ore 17,64 ore 19,18  
11 ore 18,78 ore 19,48  
12 ore 19,92 ore 19,78  
13 ore 21,06 ore 20,08  
14 ore 22,20 ore 20,38  
15 ore 23,34 ore 20,68  
16 ore 24,48 ore 21,98  
17 ore 25,62 ore 22,28  
18 ore 26,76 ore 22,58  
19 ore 27,90 ore 22,88  
20 ore 29,04 ore 23,18  
21 ore 30,18 ore 23,48  
22 ore 31,32 ore 23,78  
23 ore 32,46 ore 24,08  
24 ore 33,60 ore 24,38  
25 ore 34,74 ore 24,68  
26 ore 35,88 ore 25,08  
27 ore 37,02 ore 25,38  
28 ore 38,16 ore 25,68  
29 ore 39,30 ore 26,08  
30 ore 40,44 ore 26,38  
31 ore 41,58 ore 26,68

LA LUNA  
gennaio 1 giorno 3 ore 5,45  
2 giorno 10 ore 20,21  
3 giorno 17 ore 26,97  
4 giorno 24 ore 33,68  
5 giorno 31 ore 22,42

Made in Italy

# OLANDESE CLASSIC

cod. OL 2320

OL 2320-02 CYAN/NERO



OL 2320-03 VERDE/NERO



OL 2320-01 ROSSO/NERO



22/12 - 20/1

# GENNAIO 2020



21/1 - 19/2

DIC 2019

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

# GENNAIO 2020

1<sup>a</sup> settimana

- 1** mercoledì
- 2 venerdì
- 3** giovedì
- 4 venerdì
- 5** sabato
- 6 domenica
- 7** lunedì
- 8** martedì
- 9** mercoledì
- 10** venerdì
- 11** lunedì
- 12** martedì
- 13** mercoledì
- 14** venerdì
- 15** lunedì
- 16** martedì
- 17** venerdì
- 18** lunedì
- 19** martedì
- 20** mercoledì
- 21** venerdì
- 22** lunedì
- 23** martedì
- 24** mercoledì
- 25** venerdì
- 26** lunedì
- 27** martedì
- 28** mercoledì
- 29** venerdì
- 30** lunedì
- 31** martedì

s. Antonio abate

17-18/01

venerdì

s. Liberata

18-19/01

sabato

s. Martino

19-20/01

domenica

ss. Sebastiano e Fabiano

20-21/01

lunedì

s. Agnese

21-22/01

martedì

s. Valentino

22-23/01

mercoledì

s. Giovannino

23-24/01

giovedì

s. Francesco di Sales

24-25/01

venerdì

Convers. di s. Paolo

25-26/01

sabato

ss. Filo e Timoteo

26-27/01

domenica

s. Angela Merici

27-28/01

lunedì

s. Tommaso d'Aquino

28-29/01

martedì

s. Costanzo

29-30/01

mercoledì

s. Martina

30-31/01

giovedì

s. Giovanni Bosco

31-01/02

venerdì

FEB 2020

1 sab

2 dom

3 lun

4 mar

5 mer

6 gio

7 ven

8 sab

9 dom

10 lun

11 mar

12 mer

13 gio

14 ven

15 sab

16 dom

17 lun

18 mar

19 mer

20 gio

21 ven

22 sab

23 dom

24 lun

25 mar

26 mer

27 gio

28 ven

29 sab

L'importo di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico del chi lo esige o lo pubblica.



IL SOLE

Gennaio 3

ore 7,18

tramonto

ore 16,49

P.Q.

giorno 3

ore 3,45

U.L.Q.

giorno 27

ore 22,42

LUNA

Gennaio 13

ore 7,18

tramonto

ore 15,08

P.Q.

giorno 27

ore 33,58

U.L.Q.

giorno 26

ore 22,42

L.N.

giorno 24

ore 22,42

Made in Italy

# OLANDESE STANDARD

## cod. OL 2325

OL 2325-02 CYAN/NERO



OL 2325-03 VERDE/NERO



mensile 12 fogli  
f.to: cm 28,8 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 288 x 90  
imballo: 100 copie

OL 2325-01 ROSSO/NERO



# GENNAIO 2020



DICEMBRE 2019		GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2020	
1	MERCOLEDÌ	17	VENERDÌ	1	SABATO
2	GIOVEDÌ	18	SABATO	2	SABATO
3	VEDERDI	19	DOMENICA	3	SABATO
4	SABATO	20	LUNEDÌ	4	SABATO
5	MARTEDÌ	21	MARTEDÌ	5	SABATO
6	MERCOLEDÌ	22	MERCEDÌ	6	SABATO
7	GIOVEDÌ	23	DOMENICA	7	SABATO
8	MARTEDÌ	24	VENERDÌ	8	SABATO
9	MERCOLEDÌ	25	SABATO	9	SABATO
10	GIOVEDÌ	26	DOMENICA	10	SABATO
11	MARTEDÌ	27	LUNEDÌ	11	SABATO
12	MERCOLEDÌ	28	MARTEDÌ	12	SABATO
13	GIOVEDÌ	29	MERCEDÌ	13	SABATO
14	MARTEDÌ	30	DOMENICA	14	SABATO
15	MERCOLEDÌ	31	VENERDÌ	15	SABATO
16	GIOVEDÌ			16	SABATO
17	MARTEDÌ			17	SABATO
18	MERCOLEDÌ			18	SABATO
19	GIOVEDÌ			19	SABATO
20	MARTEDÌ			20	SABATO
21	MERCOLEDÌ			21	SABATO
22	GIOVEDÌ			22	SABATO
23	MARTEDÌ			23	SABATO
24	MERCOLEDÌ			24	SABATO
25	GIOVEDÌ			25	SABATO
26	MARTEDÌ			26	SABATO
27	MERCOLEDÌ			27	SABATO
28	GIOVEDÌ			28	SABATO
29	MARTEDÌ			29	SABATO
30	MERCOLEDÌ			30	SABATO
31	GIOVEDÌ			31	SABATO

L'importo commerciale di pubblicità è a carico di chi le espone in pubblico (D.P.R. n. 439 del 26 ottobre 1970)



IL SOLE  
Sorga  
Tramonta



LA LUNA  
Genna 1 ore 07:38 pre 16:49  
Genna 2 ore 07:38 pre 16:49  
Genna 3 ore 07:38 pre 16:49  
Genna 4 ore 07:38 ore 17:51  
Genna 5 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 6 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 7 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 8 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 9 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 10 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 11 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 12 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 13 ore 07:38 ore 17:51  
Genna 14 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 15 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 16 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 17 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 18 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 19 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 20 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 21 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 22 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 23 ore 07:34 ore 17:51  
Genna 24 ore 07:34 ore 17:51

Made in Italy

# OLANDESE NOTES

## cod. OL 2381

OL 2381-02 CYAN/NERO



OL 2381-03 VERDE/NERO



OL 2381-01 ROSSO/NERO

## GENNAIO 2020

<b>1</b> Mer Capodanno - Maria Madre di Dio	<b>17</b> Ven s. Antonio abate
<b>2</b> Gio ss. Basilio e Gregorio	<b>18</b> Sab s. Liberata
<b>3</b> Ven s. Genoveffa	<b>19</b> Dom s. Mario
<b>4</b> Sab ss. Ermete e Cale	<b>20</b> Lun ss. Sebastiano e Fabiano
<b>5</b> Dom s. Amelia	<b>21</b> Mar s. Agnese
<b>6</b> Lun Epifania di N.S.	<b>22</b> Mer s. Vincenzo
<b>7</b> Mar s. Raimondo di Peñafort	<b>23</b> Gio s. Emerenziana
<b>8</b> Mer s. Massimo	<b>24</b> Ven s. Francesco di Sales
<b>9</b> Gio s. Giuliano	<b>25</b> Sab Conversi, s. di s. Paolo
<b>10</b> Ven s. Aldo	<b>26</b> Dom ss. Tito e Timoteo
<b>11</b> Sab s. Ignazio	<b>27</b> Lun s. Angela Merici
<b>12</b> Dom Battesimo di Gesù	<b>28</b> Mar s. Tommaso d'Aquino
<b>13</b> Lun s. Iorio	<b>29</b> Mer s. Costanzo
<b>14</b> Mar s. Felice	<b>30</b> Gio s. Martina
<b>15</b> Mer s. Mauro	<b>31</b> Ven s. Giovanni Bosco
<b>16</b> Gio	

DICEMBRE  
2019

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



CAPRICORNO  
dal 22-12 al 20-1



ACQUARIO  
dal 21-1 al 19-2

FEBBRAIO  
2020

L	M	M	G	V	S	D
						1
2						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	

# OLANDESE QUADRETTI

cod. OL 2330



mensile 12 fogli  
f.to: cm 28,8 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 288 x 90  
imballo: 100 copie

## SILHOUETTE MAXI

cod. SM 2370

mensile 12 fogli  
f.to: cm 18 x 68 cm

carta: patinata lucida 80 g  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 180 x 90  
imballo 100 copie

GENNAIO		
1	M Capodanno - Maria Madre di Dio	1-049
2	G ss. Rosalia e Gregorio	2-064
3	V s. Genoveffa	3-043
4	S ss. Umiltà e Cao	4-042
5	D s. Anna	5-041
6	L Epifania di N.S.	6-060
7	M s. Raimondo di Peñafort	7-060
8	M s. Massimo	8-060
9	G s. Giuliano	9-057
10	V s. Agnese	10-060
11	L s. Ignazio	11-060
12	D Battesimo di Gesù	12-054
13	L s. Lino	13-063
14	M s. Felice	14-052
15	M s. Mauro	15-051
16	G s. Marziale	16-050
17	V s. Antonio abate	17-049
18	S s. Liberata	18-048
19	D s. Marco	19-047
20	L ss. Sebastiano e Fabiano	20-046
21	M s. Agnese	21-045
22	M s. Vincenzo	22-044
23	G s. Emanuele	23-043
24	V s. Francesco di Sales	24-042
25	S Converso di s. Paolo	25-041
26	D ss. Triffo e Timoteo	26-040
27	L s. Angela Merici	27-039
28	M s. Tommaso d'Aquino	28-038
29	M s. Costanzo	29-037
30	G s. Martina	30-036
31	V s. Giovanni Bosco	31-035

# SILHOUETTE MULTICOLOR

cod. SM 2270

DICEMBRE 2019		GENNAIO 2020		FEBBRAIO 2020	
1	dom	1	M	1	dom
2	lun	2	G	2	lun
3	mar	3	V	3	lun
4	mer	4	S	4	mer
5	gio	5	D	5	mer
6	ven	6	L	6	gio
7	sab	7	M	7	ven
8	dom	8	M	8	sab
9	lun	9	G	9	dom
10	mar	10	V	10	lun
11	mer	11	S	11	mar
12	gio	12	D	12	mer
13	ven	13	L	13	gio
14	sab	14	M	14	ven
15	dom	15	M	15	sab
16	lun	16	G	16	dom
17	mar	17	V	17	lun
18	mer	18	S	18	mar
19	gio	19	D	19	mer
20	ven	20	L	20	gio
21	sab	21	M	21	ven
22	dom	22	M	22	sab
23	lun	23	G	23	dom
24	mar	24	V	24	lun
25	mer	25	S	25	mar
26	gio	26	D	26	mer
27	ven	27	L	27	gio
28	sab	28	M	28	ven
29	dom	29	M	29	sab
30	lun	30	G	30	dom
31	mar	31	V	31	lun

mensile 12 fogli  
f.to: cm 14 x 47 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Tecnoblok

spazio personalizzazione  
mm 140 x 90  
imballo: 100 copie

# OLANDESE GIRAFOGLIO

cod. OL 2321

OL 2321-01 ROSSO/NERO



OL 2321-02 CYAN/NERO



OL 2321-03 VERDE/NERO

GENNAIO 2020		FEB 2020	
CAPRICCINO 22/12 - 20/1	ACQUARIO 21/1 - 19/2		
<b>1</b> dom	<b>17</b> s. Antônio abate	<b>1</b> sab	
2 lun	18 venerdì	2 dom	
3 mar	19 s. Libérrita	3 lun	
4 mer	20 s. Genesio	4 mar	
5 gio	21 s. Giacomo	5 mer	
6 ven	22 s. Agostino	6 gio	
7 sab	23 s. Bartolomeo e Fabiano	7 ven	
8 dom	24 s. Agnese	8 sab	
9 lun	25 s. M. Francesco di Sales	9 dom	
10 mar	26 s. Giacomo e Filippo	10 lun	
11 mer	27 s. Agostino	11 mar	
12 gio	28 s. Giacomo e Filippo	12 mer	
13 ven	29 s. Agostino	13 gio	
14 sab	30 s. Giacomo e Filippo	14 ven	
15 dom	31 s. Agostino	15 sab	
16 lun		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		29 sab	
30 lun			
31 mar			

mensile 12 fogli

f.to: cm 31,8 x 49,6 cm

carta: patinata lucida  
allestimento: Rilegato con  
testata rinforzata

spazio personalizzazione  
cm 31,8 x 8,6  
imballo: 100 copie

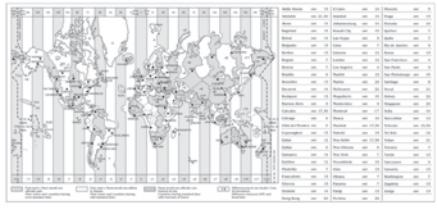
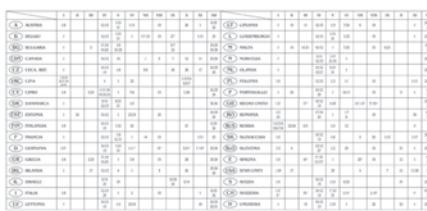
# TRITTICO 3 SPIRALI

cod. TR 2360

3 blocchi  
mensili 12 fogli  
f.to: cm 28,8 x 80 cm

carta: patinata lucida 80 g  
allestimento con 3 spirali e  
cartone sottoblocco, cursore  
segnadata in dotazione,  
testata in cartoncino pesante.

spazio personalizzazione  
mm 288 x 200  
imballo: 50 copie



DICEMBRE 2019 DECEMBER						
Settimana Week	Lunedì Monday	Martedì Tuesday	Merkedì Wednesday	Giovedì Thursday	Venerdì Friday	Sabato Saturday
48						<b>1</b> <small>1 dicembre</small>
49	<b>2</b> <small>a. Allarme</small>	<b>3</b> <small>a. Francesco Saverio</small>	<b>4</b> <small>a. Barbara</small>	<b>5</b> <small>a. Medea</small>	<b>6</b> <small>a. Rosalia di Genova</small>	<b>7</b> <small>a. Antonia</small>
50	<b>9</b> <small>a. Rocco</small>	<b>10</b> <small>a. S. di Loreto</small>	<b>11</b> <small>a. Rosalia</small>	<b>12</b> <small>a. Agostino</small>	<b>13</b> <small>a. Felice</small>	<b>14</b> <small>a. Maria Assunta</small>
51	<b>16</b> <small>a. Felicità</small>	<b>17</b> <small>a. S. di Giacomo</small>	<b>18</b> <small>a. Rosalia</small>	<b>19</b> <small>a. S. di Giacomo</small>	<b>20</b> <small>a. Domenico</small>	<b>21</b> <small>a. Pietro Canale</small>
52	<b>23</b> <small>a. Filippo e Giacomo</small>	<b>30</b> <small>a. S. della Consolazione e S. Giacomo</small>	<b>24</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>25</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>26</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>27</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
	<small>a. Vittorio e Guglielmo</small>	<small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>

GENNAIO 2020 JANUARY						
Settimana Week	Lunedì Monday	Martedì Tuesday	Merkedì Wednesday	Giovedì Thursday	Venerdì Friday	Domenica Sunday
1				<b>1</b> <small>1 gennaio</small>	<b>2</b> <small>a. Pasqua dei Re</small>	<b>3</b> <small>a. Pasqua dei Re</small>
2	<b>6</b> <small>a. Epifania di N.S.</small>	<b>7</b> <small>a. Battesimo di Gesù</small>	<b>8</b> <small>a. Rosalia</small>	<b>9</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>10</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>11</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
3	<b>13</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>14</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>15</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>16</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>17</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>18</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
4	<b>20</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>21</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>22</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>23</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>24</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>25</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
5	<b>27</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>28</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>29</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>30</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>31</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	
	<small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>					

FEBBRAIO 2020 FEBRUARY						
Settimana Week	Lunedì Monday	Martedì Tuesday	Merkedì Wednesday	Giovedì Thursday	Venerdì Friday	Domenica Sunday
5					<b>1</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>2</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
6	<b>3</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>4</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>5</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>6</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>7</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>8</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
7	<b>10</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>11</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>12</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>13</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>14</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>15</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
8	<b>17</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>18</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>19</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>20</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>21</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>22</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
9	<b>24</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>25</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>26</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>27</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>28</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>	<b>29</b> <small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>
	<small>a. S. Giacomo e S. Filippo</small>					

# OLANDESE MAXI

cod. OL4001



# MULTICOLOR

cod. TV 2250



L'impresa di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi lo espone in pubblico

Made in Italy

mensile 12 fogli  
f.to: cm 19 x 14,5 cm

carta: patinata lucida  
allestimento con spirale  
supporto in cartoncino

spazio personalizzazione  
mm 190 x 40  
imballo: 100 copie

# calendari da tavolo

## BASIC

cod. TV 2230



cod. TV 2230 11 - rosso-blu



cod. TV 2230 12 - cyan-blu



cod. TV 2230 13 - verde-blu

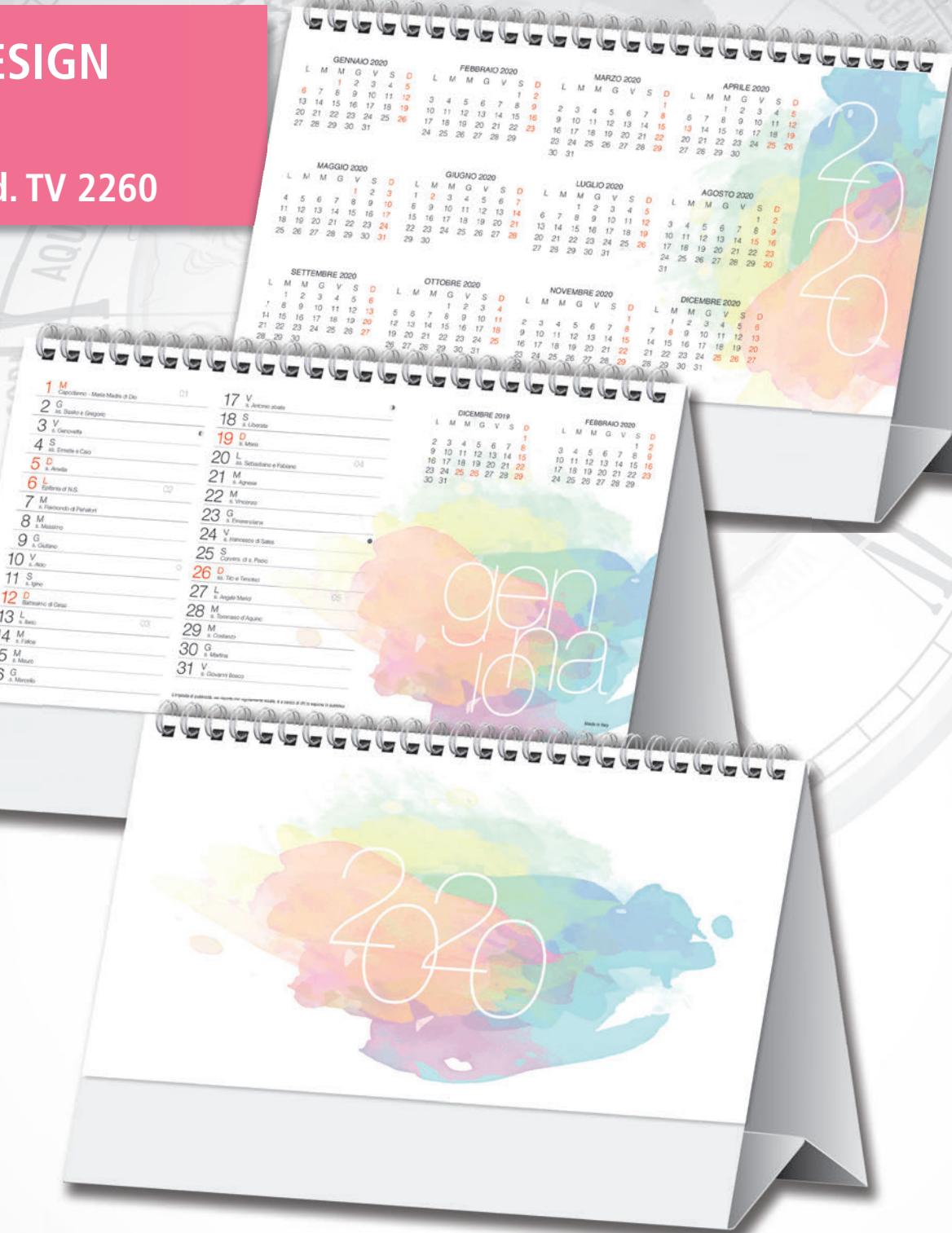
mensile 12 fogli  
f.to: cm 19 x 14,5 cm

carta: usomano  
allestimento con spirale  
supporto in cartoncino

spazio personalizzazione  
mm 190 x 40  
imballo: 100 copie

# DESIGN

cod. TV 2260



mensile 12 fogli  
+ copertina  
f.to: cm 19 x 14,5 cm

carta: patinata lucida  
allestimento con spirale  
supporto in cartoncino

spazio personalizzazione  
mm 190 x 40  
imballo: 100 copie

99

calendari da tavolo

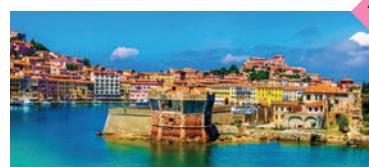
# CITTA' D'ITALIA

cod. TV 2240

mensile 12 fogli  
+ copertina  
f.to: cm 19 x 14,5 cm

carta: patinata lucida  
allestimento con spirale  
supporto in cartoncino

spazio personalizzazione  
mm 190 x 40  
imballo: 100 copie



100

# TROPICAL

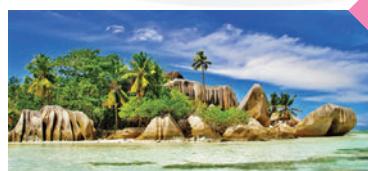
cod. TV 2200



mensile 12 fogli  
+ copertina  
f.to: cm 19 x 14,5 cm



carta: patinata lucida  
allestimento con spirale  
supporto in cartoncino



spazio personalizzazione  
mm 190 x 40



11

12

## CANI E GATTI

cod. TV 2210

mensile 12 fogli  
+ copertina  
f.to: cm 19 x 14,5 cm

carta: patinata lucida  
allestimento con spirale  
supporto in cartoncino

spazio personalizzazione  
mm 190 x 40  
imballo: 100 copie

