

2019 **alendari**

MERAVIGLIE DEL MONDO

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3132

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno

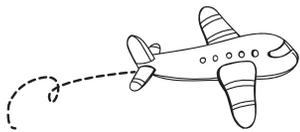


Dicembre

Valencia

Spagna

Con una popolazione di circa 790.000 abitanti, Valencia è la terza città della Spagna dopo Madrid e Barcellona. Capoluogo della Comunitat Valenciana, sulla costa sud-orientale dove il fiume Turia, che attraversa, sfocia nel Mediterraneo. Famosa è la Città delle Arti e delle Scienze, che comprende strutture avveniristiche quali un planetario, un oceanario e un museo interattivo. Nel 2007, dopo la Coppa America di vela che si è svolta qui, la città è diventata famosa in tutto il mondo, con influenze sull'architettura e un incremento del numero di turisti. Fra i luoghi da visitare la Cattedrale, il Bioparc, i Giardini del Turia e il Barrio del Carmen, celebre per la sua movida. Da assaggiare la paella valenciana, un piatto ormai diffuso in tutto il mondo ma che qui trova la sua ricetta più classica.



La **Cattedrale** è il simbolo religioso per eccellenza della città. Il suo nucleo originario risale al XIII secolo, e il suo profilo è caratterizzato dal campanile di 51 metri chiamato El Miguelete. Ospita il Santo Graal, il calice che la leggenda vuole sia stato usato da Gesù Cristo durante l'Ultima Cena.



Attrazioni Principali

La **Lonja de la Seda** (in italiano "Loggia della Seta") è Patrimonio dell'UNESCO e attualmente ospita l'Accademia Culturale cittadina. Costruita nel 1469 come espressione della prosperità commerciale raggiunta dalla città, nei secoli seguenti fu appunto la sede del mercato della seta.



GENNAIO



2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Sett. 1	1 s. Maria Madre di Dio	2 ss. Basilio e Gregorio	3 s. Genoveffa	4 s. Elisabetta Assunta	5 s. Amelia	6 Epifania di N. S.
7 Sett. 2	8 s. Raimondo di Peñafort	9 s. Massimo di Pavia	10 s. Giuliano	11 s. Aldo	12 s. Iginio	13 Battesimo di Gesù
14 Sett. 3	15 s. Felice	16 s. Mauro	17 s. Marcello	18 s. Antonio abate	19 s. Margherita d'Ungheria	20 ss. Sebastiano e Fabiano
21 Sett. 4	22 s. Agnese	23 s. Gaudentio	24 s. Emerenziana	25 s. Francesco di Sales	26 Conversione di s. Paolo	27 s. Angela Merici
28 Sett. 5	29 s. Tommaso d'Aquino	30 s. Costanzo	31 s. Martina	31 s. Giovanni Bosco		

Note

Scopri sul web le attrazioni principali

Made in Italy

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

Dicembre 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

☀ L.N. giorno 6 ore 2:28
☀ P.Q. giorno 14 ore 7:46
☀ L.P. giorno 21 ore 6:16
☀ U.Q. giorno 27 ore 22:10

☀ Giorno 1 ore 7:37 ore 16:50
☀ Giorno 7 ore 7:37 ore 16:55
☀ Giorno 13 ore 7:36 ore 17:02
☀ Giorno 19 ore 7:33 ore 17:09
☀ Giorno 25 ore 7:29 ore 17:16
☀ Giorno 31 ore 7:24 ore 17:24

☀ Acquario dal 20/01 al 18/02

Febbraio 2019

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

2019 **Calendari**

PAESAGGI TROPICALI

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3104

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



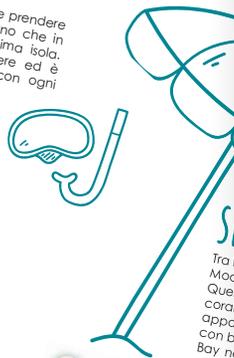
Dicembre

ANTIGUA

Antigua, una delle Piccole Antille, è un lembo di terra in mezzo al Mar dei Caraibi, abitato da circa ottantamila persone. Il primo europeo ad arrivarci fu Cristoforo Colombo. Il primo europeo ad arrivarci secondo viaggio nel Nuovo Mondo; in seguito vi attirò gli interessi della Corona britannica, che qui fece affari d'oro con le piantagioni di canna da zucchero. Moltissime flotte di pirati solcarono queste acque alla ricerca di merci preziose. Dal punto di vista climatico a dicembre ha inizio la stagione "calda": la temperatura media è attorno ai 27 gradi, le piogge sono meno frequenti e quindi il clima più secco, l'ideale per godersi le calette di sabbia bianca, le acque turchese popolate da stupendi pesci multicolore, senza dimenticare le verdi colline che incorniciano il paesaggio: vale la pena di esplorarle per andare alla scoperta del passato coloniale dell'isola.

SPORT

Un piacevole diversivo può essere prendere il Barbuda Express, un catamarano che in un'ora e mezza arriva sull'omonima isola. È l'ideale per escursioni giornaliere ed è un servizio attivo praticamente con ogni condizione meteo.



Tra i Moei, Quei corai appa con b...
Boy ne... parte nord-est, con le sue acque calme e poco profonde è la spiaggia più...
...reale è la Dickenson... con le sue acque... è la spiaggia più



DIC. 2018

GENNAIO 2019

FEB. 2019

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

● N.N. giorno 6 ore 2,28
 ☉ P.Q. giorno 14 ore 7,46
 ☽ L.P. giorno 21 ore 4,68
 ☾ U.O. giorno 27 ore 27,10

gennaio 1 ore 7,37 ore 16,50
 febbraio 7 ore 13,77 ore 16,85
 marzo 13 ore 9,36 ore 17,02
 aprile 19 ore 1,83 ore 17,09
 maggio 25 ore 9,29 ore 17,16
 giugno 31 ore 17,41 ore 17,24

Acquario
 dal 20/01 al 18/02

Made in Italy

2019 **Calendari**

CITTÀ D'ITALIA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3102

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



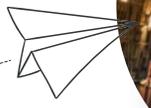
Dicembre

28,8 X 47

VENEZIA

Venezia è forse la città italiana che più trasmette emozioni in ogni momento dell'anno, che conserva intatto il suo fascino e che merita di essere conosciuta in ogni suo angolo, anche e soprattutto al di fuori degli itinerari turistici più famosi. È la sensazione di essere immersi in una dimensione magica, come in una grande macchina del tempo.

I locali lo chiamano "Canalazzo" ma senza intento dispregiativo: è soltanto il loro modo di identificare il Canal Grande, che attraversa la città per ben quattro chilometri, dividendo in due il centro storico; ha una forma di "S" rovesciata e in alcuni punti raggiunge anche i cinque metri di profondità. La sua ampiezza varia in base ai diversi punti: in alcuni raggiunge anche i settanta metri. Per ammirare la città da un punto di vista particolare basta prendere il vaporetto che percorre il Canale dalla stazione ferroviaria di Santa Lucia fino a Piazza San Marco: i palazzi che vi si affacciano sembrano fare a gara per catturare l'attenzione dei turisti. Osservandone la bellezza e gli stretti vicoli che si intravedono mentre il battello procede lentamente si capisce perché Venezia è, da sempre, una delle città più amate del mondo.



GENNAIO

1 mar s. Maria Madre di Dio	Sett. 1	17 gio s. Felice abate	Sett. 4
2 mer ss. Basilio e Gregorio		18 ven s. Margherita d'Ungheria	
3 gio s. Giocovella		19 sab ss. Mario e Marta	
4 ven s. Elisabetta Anna Seton		20 dom ss. Sebastiano e Fabiano	
5 sab s. Amelia		21 lun s. Agnese	Sett. 4
6 dom Epifania di N. S.		22 mar s. Gaudentio	
7 lun s. Raimondo di Peñafort	Sett. 2	23 mer s. Emerenziana	
8 mar s. Massimo di Pavia		24 gio s. Francesco di Sales	
9 mer s. Giuliano		25 ven Conversione di s. Paolo	
10 gio s. Nino		26 sab ss. Tito e Timoteo	
11 ven s. Iginio		27 dom s. Angela Merici	
12 sab s. Cesara		28 lun s. Tommaso d'Aquino	Sett. 5
13 dom Battesimo di Gesù		29 mar s. Costantino	
14 lun s. Felice	Sett. 3	30 mer s. Martina	
15 mar s. Mauro		31 gio s. Giovanni Bosco	
16 mer s. Marcello			

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

Made in Italy

2019

DICEMBRE 2018	
lun	3 10 17 24 31
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 30

● L.N. giorno 6 ore 2,28
 ☀ P.Q. giorno 14 ore 7,46
 ☀ L.P. giorno 21 ore 6,16
 ☀ U.Q. giorno 27 ore 22,10

☀ Giorno 1 ore 7,37 ore 16,50
 ☀ Giorno 7 ore 7,37 ore 16,55
 ☀ Giorno 13 ore 7,36 ore 17,02
 ☀ Giorno 19 ore 7,33 ore 17,09
 ☀ Giorno 25 ore 7,29 ore 17,16
 ☀ Giorno 31 ore 7,24 ore 17,24

Acquario dal 20/01 al 18/02

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

Lo sapevi che... →

Piazza San Marco è il salotto di Venezia, l'unica a chiamarsi "piazza" (tutte le altre sono dette "campi" e "campielli"): un trapezio articolato e arioso con porticati da ambo i lati, caffè storici e tavolini all'aperto. Culmina con la facciata in mosaico e le linee orientali delle cupole della chiesa di San Marco ed è dominata dall'omonimo campanile.

2019 **alendari**

MARI E MONTI ITALIA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3127

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47



GENNAIO 2019

DICEMBRE 2018		GENNAIO 2019		FEBBRAIO 2019	
1 sab	17 gio	17 sab	17 gio	17 dom	17 dom
2 dom	18 ven	18 sab	18 ven	18 lun	18 lun
3 lun	19 sab	19 dom	19 sab	19 mar	19 mar
4 mar	20 dom	20 lun	20 dom	20 ven	20 ven
5 mer	21 lun	21 mar	21 lun	21 sab	21 sab
6 gio	22 mar	22 gio	22 mar	22 dom	22 dom
7 ven	23 mer	23 ven	23 mer	23 lun	23 lun
8 sab	24 gio	24 sab	24 gio	24 mar	24 mar
9 dom	25 ven	25 dom	25 ven	25 ven	25 ven
10 lun	26 sab	26 lun	26 sab	26 sab	26 sab
11 mar	27 dom	27 mar	27 dom	27 dom	27 dom
12 mer	28 lun	28 gio	28 lun	28 lun	28 lun
13 gio	29 mar	29 ven	29 mar	29 mar	29 mar
14 ven	30 mer	30 sab	30 mer	30 sab	30 sab
15 sab	31 gio	31 dom	31 gio	31 dom	31 dom
16 dom					

Le vacanze invernali che non si dimenticano facilmente.

Cosa mangiare a Canazei

La vacanza in Val di Fassa non è fatta solo di montagna, sport, relax ed attività all'aria aperta. A qualche peccato di gola non si può rinunciare: un piatto fumante di polenta cucinata nel paiolo di rame, i taglieri di salumi e formaggi tipici, i gustosi canederli, la zuppa d'orzo, i tradizionali ravioli "cajonc", i crauti che accompagnano salicce, costine e carni di maiale. E dolci in fondo, per i più golosi, lo strudel, le frittelle di mela e le "fortaes". I dolci in cucina fassana è legata alle tradizioni ma i prodotti della terra sono pochi, a causa del clima rigido e del territorio impervio che poco spazio lascia a una qualche coltivazione. Si possono trovare formaggi tipici di: la Tosella fresca, il Puzzone di Moena. E poi, lo speck sudtirolese, e le luganeghe (salsiccia locale): prodotti di largo consumo in valle. Infine da segnalare una modesta produzione di miele. La cultura e l'ospitalità rivivono in ogni locale della Val di Fassa. Dai caratteristici locali a conduzione familiare, in tipico stile montanaro, dove assaggiare i classici della gastronomia fassana, ai ristoranti più eleganti e raffinati che propongono una cucina d'autore, ricercata, fine, ispirata al territorio. Per non parlare dei rifugi in quota, delle malghe, dei bar e delle pasticcerie in fondovalle dove fermarsi per una sosta veloce o un goloso spuntino.

Posizionati nei dintorni di Fassa, Canazei offre anche escursioni e vetture suggestive. Le mitiche del Podol, molto suggestivo e le chiese.

I moderni impianti di risalita circostante, laskianire di più di 30 chilometri di ghiaccio dove si può sciare. Le frazioni limitrofe da ping ci si può riversare tra le. Ci sono molti negozi montante, dove si può acquistare lo sportivo, tipico di corso principa-modà, e numerosi negozi di abbigliamento per sciare all'ultima moda e prodotti enogastronomici. Canazei non spicca per il divertimento notturno, nonostante questo ci sono dei pub e delle enoteche dove poter degustare un ottimo bicchiere di vino dopo cena e ascoltare della buona musica. Mangiare a Canazei è un'esperienza unica, il centro pullula di ristoranti caratteristici in legno, dove, si possono degustare prodotti tipici del territorio, e osterie a conduzione familiare dove la genuinità è la parola d'ordine. Caratteristici e suggestivi sono anche i numerosi rifugi che si trovano a ridosso delle piste da sci che offrono cibo locale e di ottima qualità. Il centro si può girare comodamente a piedi, tuttavia Canazei dispone di un servizio di trasporto pubblico rappresentato da una rete di autobus che collega tutti i punti e che svolge un servizio regolare.



2019 **alendari**

ROMA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3126

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



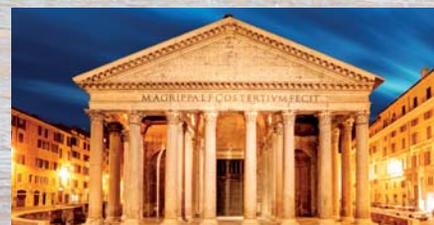
Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre



Gennaio 2019

DICEMBRE 2018		1 mar		17 gio		FEBBRAIO 2019	
1 sab	2-363	1 mar	1-364	17 gio	17-348	1 ven	1-364
2 dom	SS. Basilio e Gregorio v.	2 mer	Maria Madre di Dio	18 ven	18-347	2 sab	2-363
3 lun	3-362	3 gio	SS. Basilio e Gregorio v.	19 sab	19-346	3 dom	3-362
4 mar	S. Genoveffa v.	4 ven	S. Genoveffa v.	20 dom	SS. Mario e Marta m.	4 lun	4-361
5 mer	4-361	5 sab	6-359	21 lun	20-345	5 mar	5-360
6 gio	S. Elisabetta Arma B. Seton	6 dom	S. Amalia m.	22 mar	SS. Sebastiano e Fabiano m.	6 mer	S. Elisabetta Arma B. Seton
7 ven	5-360	7 lun	6-359	23 mer	22-343	7 gio	5-360
8 sab	S. Amalia m.	8 mar	Epifania di N. Signore	24 gio	23-342	8 ven	S. Amalia m.
9 dom	6-359	9 mer	7-358	25 ven	S. Gaudentio v.	9 sab	6-359
10 lun	7-358	10 gio	S. Raimondo di P.	26 sab	24-341	10 dom	7-358
11 mar	8-357	11 ven	S. Aldo eremita	27 dom	S. Emerenziana v.	11 lun	8-357
12 mer	8-357	12 sab	S. Giuliano m.	28 lun	S. Francesco di Sales v.	12 mar	9-356
13 gio	S. Massimo di Pavia v.	13 dom	S. Aldo eremita	29 mar	24-341	13 mer	10-355
14 ven	9-356	14 lun	S. Giuliano m.	30 mer	S. Francesco di Sales v.	14 ven	S. Massimo di Pavia v.
15 sab	10-355	15 mar	S. Aldo eremita	31 gio	25-340	15 sab	9-356
16 dom	11-354	16 mer	S. Aldo eremita		Conv. di S. Paolo ap.	16 dom	10-355
17 lun	11-354		S. Aldo eremita		26-339	17 lun	11-354
18 mar	12-353		S. Aldo eremita		SS. Tito e Timoteo v.	18 mar	12-353
19 mer	12-353		S. Aldo eremita		27-338	19 mer	13-352
20 gio	S. Cesira di Arles		S. Aldo eremita		S. Angela Merici v.	20 gio	S. Cesira di Arles
21 ven	13-352		S. Aldo eremita		28-337	21 ven	12-353
22 sab	Battesimo di Gesù		S. Aldo eremita		S. Tommaso d'Aquino	22 sab	13-352
23 dom	14-351		S. Aldo eremita		29-336	23 dom	Battesimo di Gesù
24 lun	S. Felice da Nola m.		S. Aldo eremita		S. Costanzo di Perugia v.	24 lun	14-351
25 mar	15-350		S. Aldo eremita		30-335	25 mar	S. Felice da Nola m.
26 mer	S. Mauro ab.		S. Aldo eremita		S. Martina m.	26 mer	15-350
27 gio	16-349		S. Aldo eremita		31-334	27 gio	S. Mauro ab.
28 ven	S. Marcello I papa		S. Aldo eremita		S. Giovanni Bosco	28 ven	16-349
29 sab			S. Aldo eremita			29 sab	S. Marcello I papa
30 dom			S. Aldo eremita			30 dom	
31 lun			S. Aldo eremita			31 lun	

Storia

degli Angeli

Il ponte Elio, dal Medioevo detto Ponte degli Angeli perché legato al vicino Castello, fu costruito, tra il 133 e il 134, dall'imperatore Adriano per collegare la sponda sinistra del Tevere con il suo mausoleo, il monumentale e maestoso sepolcro, a imitazione di quello di Augusto lungo la Via Flaminia (oggi via del Corso). Un ponte, quindi, per un funerale, anche se imperiale! Nel Medioevo il ponte assunse una particolare e fondamentale importanza perché era l'unico e controllato passaggio a disposizione dei pellegrini che si recavano alla Basilica Vaticana - prima quella costantiniana e poi, dal XVI secolo, quella attuale - per recarsi sulla tomba dell'apostolo Pietro.

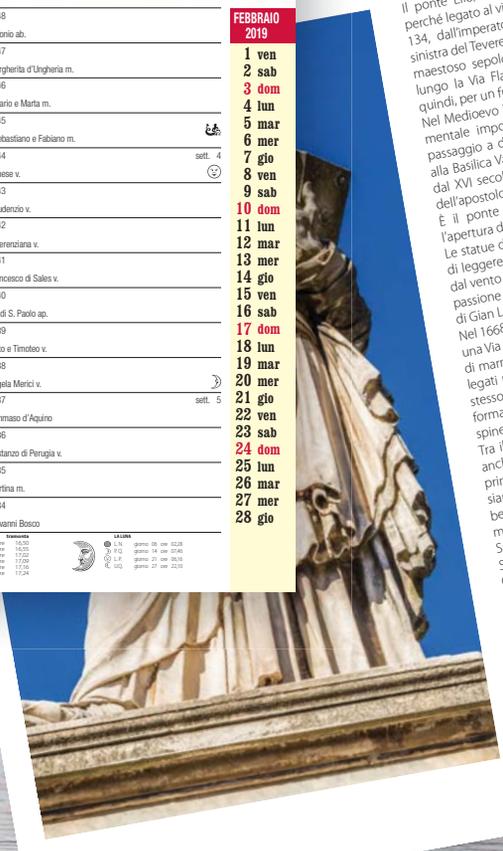
È il ponte più bello, per la regolarità, la simmetria, l'apertura della luce e la distanza degli archi. Le statue degli angeli sono dieci, piene di movimento e di leggerezza nelle forme del corpo e nelle vesti agitate dal vento in una simbolica partecipazione al dolore della passione di Cristo. Un'altra delle grandi e felici intuizioni di Gian Lorenzo Bernini.

Nel 1668 Bernini, deciso che gli angeli avrebbero formato una Via Crucis vivente, ordina che otto dei grandi blocchi di marmo siano portati negli studi di alcuni scultori a lui legati per stile formale e condivisione di significati. A sé stesso riservò due blocchi, quelli che prenderanno la forma degli angeli recanti il cartiglio dell'Inni e la corona di spine.

Tra il 1669 e il 1670 le sculture sono portate a termine, anche se nel dicembre del 1669 muore Clemente IX, non prima d'aver disposto che le statue scolpite da Bernini siano affidate a un cardinale, perché straordinariamente belle, e sostituite da copie eseguite da allievi del grande maestro. Oggi le due statue ornano la chiesa di Sant'Andrea delle Fratte, a pochi passi da piazza di Spagna.

Così dal 1670 ad oggi le statue degli angeli con gli strumenti della Passione di Cristo accompagnano chi vuole andare alla Basilica di San Pietro percorrendo l'antica via giuliana.

Alla testa del ponte, sulla sponda opposta al Castello, stanno le statue di San Pietro con le chiavi (opera del Lorenzetto, 1534) e di San Paolo con la spada (sculpta da Paolo Romano nel 1464). Le basi delle due statue recano iscrizioni che ricordano, parafrasando l'antico detto romano, che sul ponte si dà la giusta retribuzione ai superbi, cioè li si accoglie pentiti e penitenti.



2019 **alendari**

SICILIA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3121

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre

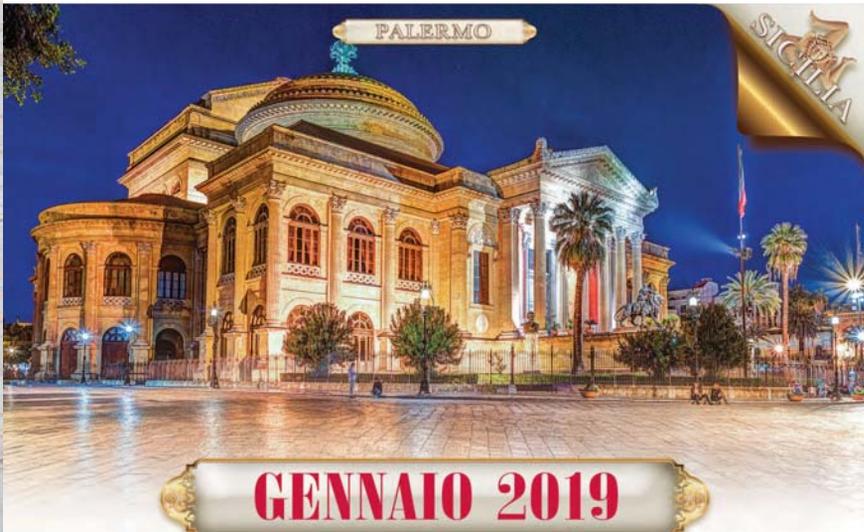


Giugno



Dicembre

28,8 X 47



DICEMBRE 2018		1 mar		17 gio		FEBBRAIO 2019	
1 sab	2-363	1-364	17-348	1 ven	17-348	1 ven	17-348
2 dom	SS. Basilio e Gregorio v.	Maria Madre di Dio	S. Antonio ab.	2 sab	18-347	2 sab	18-347
3 lun	3-362		S. Margherita d'Ungheria m.	3 dom	19-346	3 dom	19-346
4 mar	S. Genoveffa v.		SS. Mario e Marta m.	4 lun	20-345	4 lun	20-345
5 mer	4-361		SS. Sebastiano e Fabiano m.	5 mar	21-344	5 mar	21-344
6 gio	S. Elisabetta Anna B. Seton		S. Agnese v.	6 mer	22-343	6 mer	22-343
7 ven	5-360		S. Agnese v.	7 gio	23-342	7 gio	23-342
8 sab	S. Amalia m.		S. Emerenziana v.	8 ven	24-341	8 ven	24-341
9 dom	6-359		S. Francesco di Sales v.	9 sab	25-340	9 sab	25-340
10 lun	Epifania di N. Signore		Conv. di S. Paolo ap.	10 dom	26-339	10 dom	26-339
11 mar	7-358		SS. Tito e Timoteo v.	11 lun	27-338	11 lun	27-338
12 mer	S. Raimondo di P.		S. Angela Merici v.	12 mar	28-337	12 mar	28-337
13 gio	8-357		S. Tommaso d'Aquino	13 mer	29-336	13 mer	29-336
14 ven	S. Massimo di Pavia v.		S. Costanzo di Perugia v.	14 gio	30-335	14 gio	30-335
15 sab	9-356		S. Martina m.	15 ven	31-334	15 ven	31-334
16 dom	S. Giuliano m.		S. Giovanni Bosco	16 sab		16 sab	
17 lun	10-355			17 dom		17 dom	
18 mar	S. Aldo eremita			18 lun		18 lun	
19 mer	11-354			19 mar		19 mar	
20 gio	S. Igino papa			20 mer		20 mer	
21 ven	12-353			21 gio		21 gio	
22 sab	S. Cesira di Arles			22 ven		22 ven	
23 dom	13-352			23 sab		23 sab	
24 lun	Battesimo di Gesù			24 dom		24 dom	
25 mar	14-351			25 lun		25 lun	
26 mer	S. Felice da Nola m.			26 mar		26 mar	
27 gio	15-350			27 mer		27 mer	
28 ven	S. Mauro ab.			28 gio		28 gio	
29 sab	16-349						
30 dom	S. Marcellino papa						
31 lun							

Attorno al 1170, durante il regno di Guglielmo II, l'arcivescovo di Palermo, dalla tradizione ricordato col nome di Gualtiero Offamilio, iniziò la costruzione del nuovo Duomo. Si trattò in realtà della ricostruzione di una preesistente antica cattedrale gravemente danneggiata dal terremoto del 1169.

L'originaria costruzione gualtieriana si sviluppava su un impianto basilicale suddiviso in tre navate, innestato ad un santuario costruito dall'assemblaggio del transetto con un corpo a tre absidi, di cui quella centrale di dimensioni maggiori.

Il sacro edificio, consacrato nel 1185, in onore di Maria Santissima Assunta, era ancora incompiuto alla morte del suo committente (e probabile architetto), avvenuta nel 1190, appena un anno dopo di quella del grande re Guglielmo II.

La Cattedrale palermitana, la cui storia riflette e sintetizza quella della città, ha subito, attraverso i secoli, continui rimaneggiamenti, restauri, aggiunte e modifiche, di cui talune a volte discutibili. Alla prima metà del XV secolo, risale il prezioso portico della facciata meridionale, mirabile manufatto architettonico-scultoreo dell' maestro della fabbrica del Duomo, il "Magister Marammae" Antonio Gamba.

Il portico, ritenuto un grande capolavoro dell'arte siciliana, rimarca fortemente i caratteri stilistici dell'architettura catalana in gotico fiorito. Le tre arcate ogivali, di forma arabeggiante, fiancheggiate da due torri laterali, sono sovrastate da un grande timpano con elementi scultorei che raffigurano animali in movimento, figure vegetali e antropomorfe "albero della vita". Sotto il portico, si trovano no bassorilievi di grande interesse storico, che celebrano l'uno l'incoronazione di Vittorio Amedeo II di Savoia, l'altro quella di Carlo III di Borbone. Nel 1466 l'arcivescovo Nicola Puzosdes arricchì il duomo di un pregiatissimo coro ligneo intagliato fatto di 78 fastosi stalli corali, in stile gotico catalano.

Nel XVII secolo si volle ornare l'abside maggiore della chiesa con una grande tribuna marmorea, della cui esecuzione fu incaricato il più grande scultore siciliano del Cinquecento, Antonello Gagini. La famosa tribuna, che richiese più di mezzo secolo di lavoro (la terminarono i figli di Antonello), conteneva in due ordini di nicchie 47 statue di santi ed era sovrastata dalla figura del Padre Eterno tra una gloria di angeli.

Nel continuo tentativo di adeguare l'antico edificio allo stile architettonico dei Borboni, su commissione dell'arcivescovo Filangeri, alla corte del grandioso progetto di totale trasformazione e ammodernamento della chiesa. Accantonato per molti anni, il progetto fu ripreso e affidato a Giuseppe Venanzio Marvugia e Salvatore Attinelli, che vi lavorarono dal 1781 al 1801.

Tra le tante testimonianze oggi esistenti nel tempio, vi sono la cappella del Sacramento, l'altare del Crocifisso in cui si venera un antichissimo simulacro di Cristo, le acquasantiere di Gagini e Spatola, un fonte battesimale di forma ottagonale, opera degli scultori Filippo e Gaetano Pennino, e altre opere di grande pregio artistico.



2019 **alendari**

FIORI

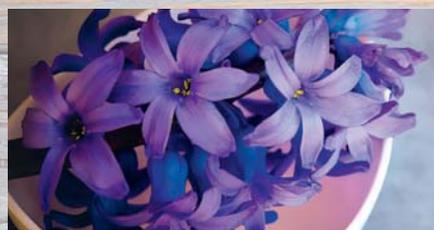
CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3103

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47

Giacinto

Il giacinto è una bulbosa originaria dell'Europa, dell'Asia e del Sud America, che predilige i climi temperati. I suoi fiori sono molto profumati, dalle colorazioni più varie, dal bianco al viola. Comprende svariate specie generalmente suddivise in gruppi: il "giacinto romano" con fiori bianchi e verdi, il "giacinto di Spagna" con fiori lilla, viola, bianchi e il "giacinto olandese", di svariate colorazioni; i più tardivi sono sicuramente i giacinti di tipo "arabesco", che preparano un buonissimo profumo molto apprezzato per la sua essenza. I giacinti possono essere preparati in sacchetti per profumare biancheria, cassetti, armadi.

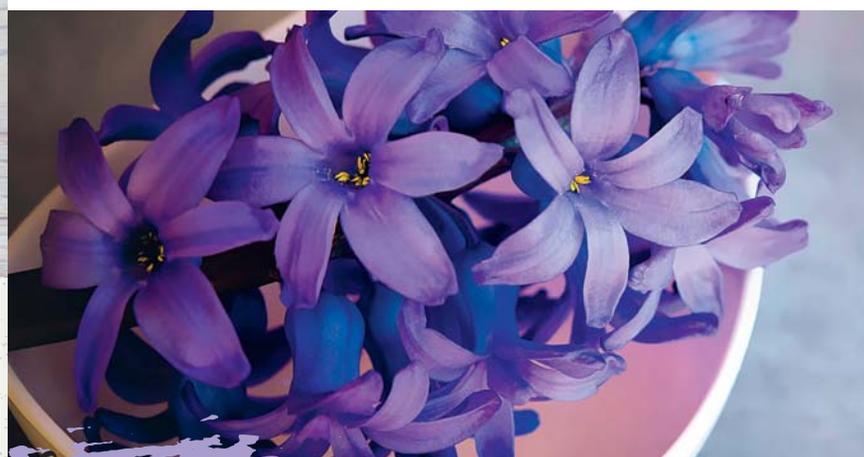


La coltivazione del giacinto vanta tradizioni molto antiche; questi bellissimi fiori, considerati tra l'altro anche un portafortuna, venivano intrecciati componendo corone che le fanciulle greche e spartane solevano porre sul capo quale ornamento durante la celebrazione dei matrimoni.

Il suo nome origina da Giacinto, personaggio della mitologia greca che lo ritrae ragazzo amato dal dio Apollo; questi, ucciso per errore e non potendolo salvare nemmeno con i suoi poteri, lo trasformò in un fiore dall'intenso colore rosso porpora, come il sangue che Giacinto aveva versato.



I giacinti possono essere coltivati sia in esterno che in interno. Se coltivati in esterno non hanno particolari esigenze di terreno, possono essere esposti a pieno sole senza timore per temperature eccessive; viceversa, se coltivati in interno andranno interrati utilizzando un composto con prevalenza di terra e posizionati in un luogo molto luminoso e temperato ma al riparo dalla luce diretta del sole.



Gennaio

lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Sett. 1	1	2	3	4	5	6
	Maria Madre di Dio	ss. Basilio e Gregorio	s. Genoveffa	s. Elisabetta Arca Seton	s. Amelia	Epifania di N. S.
7	8	9	10	11	12	13
s. Raimondo di Peñafort	s. Massimo di Pavia	s. Giuliano	s. Aldo	s. Iginio	s. Cesira	Battesimo di Gesù
Sett. 2						
14	15	16	17	18	19	20
s. Felice	s. Mauro	s. Marcello	s. Antonio abate	s. Margherita d'Ungheria	ss. Mario e Marta	ss. Sebastiano e Fabiano
Sett. 3						
21	22	23	24	25	26	27
s. Agnese	s. Gaudentio	s. Emerenziana	s. Francesco di Sales	Conversione di s. Paolo	ss. Tito e Timoteo	s. Angela Merici
Sett. 4						
28	29	30	31			
s. Tommaso d'Aquino	s. Costanzo	s. Martina	s. Giovanni Bosco			
Sett. 5						

Note

Made in Italy

2019

Dicembre 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

☀ L.N. giorno 6 ore 2,28
 ☀ P.O. giorno 14 ore 7,46
 ☀ L.P. giorno 21 ore 6,16
 ☀ U.Q. giorno 27 ore 22,10

☀ Giorno 1 ore 7,37 ore 16,50
 ☀ Giorno 7 ore 7,37 ore 16,55
 ☀ Giorno 13 ore 7,36 ore 17,02
 ☀ Giorno 19 ore 7,33 ore 17,09
 ☀ Giorno 25 ore 7,29 ore 17,16
 ☀ Giorno 31 ore 7,24 ore 17,24

☀ Acquario dal 20/01 al 18/02

Febbraio 2019

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

CODE

IL 3124

CARTA PATINATA

ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI

CM 28,8 X 47 CA.

AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING

CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47

I lavori nell'orto
 Ci dedicheremo alle semine.
Fave e Piselli in piena terra
 Raccoglieremo tutti gli ortaggi tipici della stagione invernale.

I lavori in giardino
 Teniamo puliti prati e aiuole da foglie e rami secchi.
 Dedichiamoci alla potatura di arbusti a fioritura primaverile o estiva.

Gennaio

I lavori nell'orto
 Trapianteremo ancora: pomodori, melanzane e peperoni.
Raccoglieremo fave, piselli, spinaci e carote.

I lavori in giardino
 Arricchiamo le nostre aiuole con nuove piante a fioritura estiva. Cominciamo con le regolari concimazioni ed irrigazioni in caso di siccità.

Aprile

I lavori nell'orto
 Trapianteremo in piena terra ortaggi tipicamente invernali.
Il raccolto di Luglio è il più ricco di tutto l'anno.

I lavori in giardino
 Il nostro giardino è un'esplosione di colori.
 Dedichiamo molta attenzione all'irrigazione frequente ed alla potatura dei fiori secchi sulle piante di rose e rampicanti.

Luglio

I lavori nell'orto
 È tempo di seminare l'aglio e lo scalogno.
L'orto è pronto per offrirci fagioli borlotti e fagioli verdi.

I lavori in giardino
 Raccogliamo le foglie cadute per preparare una buona pacciamatura.
 Prepariamo le talee per le nuove piante.

Ottobre

I lavori nell'orto
IN QUESTO MESE:
 semina di fagioli e ancora fave e piselli.
Trapianto in piena terra di:
 melanzane, zucchine e fagioli.

I lavori in giardino
 Rinnoviamo foglie secche ed erbacce.
 Occupiamoci della potatura di rose e siepi.

Febbraio

I lavori nell'orto
 È il momento di piantare Fagioli, cetrioli ed altre zucchine. Chi ha spazio a disposizione potrà piantare le zucche.
Rivolgerci ad un vivaista per nuove piante.

I lavori in giardino
 Prima di acquistare nuove piante per il nostro giardino lasciamoci consigliare da un vivaista esperto.

Maggio

I lavori nell'orto
 Dedichiamoci al trapianto di finocchi, lattughe e indivia.
Il raccolto ci offrirà angurie, meloni e mais.

I lavori in giardino
 Cuiamo costantemente le nostre piante in giardino.
 Il forte caldo di questo mese non ci permette di tracciare specularmente le ortensie che hanno un gran bisogno di acqua giornaliera.

Agosto

I lavori nell'orto
 Semina di fave, piselli, rampicanti, ed anche ceci e lentichie.
Raccoglieremo spinaci, rucola e zucca.

I lavori in giardino
 Prepariamo la terra delle nostre aiuole e mettiamo a dimora le bulbose a fioritura primaverile.

Novembre

I lavori nell'orto
 Vangatura e trapianto in piena terra di tanti ortaggi primaverili ed estivi.
Raccoglieremo i primi ortaggi del nostro orto.

I lavori in giardino
 In questo mese provvederemo a una buona vangatura del terreno per ospitare le nuove piantine che arricchiranno il nostro giardino.

Marzo

I lavori nell'orto
 Temperature in aumento: il nostro orto richiede irrigazioni frequenti.
Comincia la raccolta dei primi ortaggi estivi.

I lavori in giardino
 Le nostre piante necessitano di irrigazione ben dosata e l'ultima dose di concime prima del grande caldo.

Giugno

I lavori nell'orto
 Piantiamo cavolfiori, cavoli, verza e broccoli.
Raccogliamo gli ultimi frutti della stagione estiva che il nostro orto ci offre.

I lavori in giardino
 Il nostro giardino comincia a perdere i suoi vivaci colori. I settembrini, la veronica e le fucsie, di vario genere, ci possono offrire meravigliose fioriture ancora per molto tempo.

Settembre

I lavori nell'orto
 È questo il periodo migliore per la semina delle patate.
Il nostro orto ci regala i buoni ortaggi invernali.

I lavori in giardino
 Violette e Primule: i fiori che mantengono ricco e colorato il nostro giardino in inverno.

Dicembre

ORTO E GIARDINO

Gennaio

1 Martedì	1-364 Mara Madre di Dio
2 Mercoledì	2-363 SS. Basilio e Gregorio v.
3 Giovedì	3-362 S. Genoveffa v.
4 Venerdì	4-361 S. Elisabetta Anna B. Seton
5 Sabato	5-360 S. Amelia m.
6 Domenica	6-359 Epifania di N. Signore
7 Lunedì	7-358 S. Raimondo di P.
8 Martedì	8-357 S. Massimo di Pavia v.
9 Mercoledì	9-356 S. Giuliano m.
10 Giovedì	10-355 S. Aldo eremita
11 Venerdì	11-354 S. Igno papa
12 Sabato	12-353 S. Cesira di Aleria
13 Domenica	13-352 Battesimo di Gesù
14 Lunedì	14-351 S. Felice da Nola m.
15 Martedì	15-350 S. Mauro ab.
16 Mercoledì	16-349 S. Marcello i papa

I lavori nell'orto



Ci dedicheremo alla semina di Fave e Piselli in piena terra



I lavori in giardino

Teniamo puliti prati e aiuole da foglie e rami secchi.

Dedichiamoci alla potatura di arbusti a fioritura primaverile o estiva.



Giovedì	17-348 S. Antonio ab.
Venerdì	18-347 S. Margherita d'Ungheria m.
Sabato	19-346 SS. Mario e Marta m.
Domenica	20-345 SS. Sebastiano e Fabiano m.
Lunedì	21-344 S. Agnese v.
Martedì	22-343 S. Gaetano v.
Mercoledì	23-342 S. Emenesiana v.
Giovedì	24-341 S. Francesco di Sales v.
Venerdì	25-340 Conv. di S. Paolo ap.
Sabato	26-339 SS. Tito e Timoteo v.
Domenica	27-338 S. Angela Merici v.
Lunedì	28-337 S. Tommaso d'Aquino
Martedì	29-336 S. Costanzo di Perugia v.
Mercoledì	30-335 S. Martina m.
Giovedì	31-334 S. Giovanni Bosco

DICEMBRE 2018							FEBBRAIO 2019						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
3	4	5	6	7	8	9	4	5	6	7	8	9	10
10	11	12	13	14	15	16	11	12	13	14	15	16	17
17	18	19	20	21	22	23	18	19	20	21	22	23	24
24	25	26	27	28	29	30	25	26	27	28			

L'importo di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi lo espone su luogo pubblico.

Orto e in giardino

Nel mese di gennaio, a partire dalla seconda metà, quando il pericolo delle gelate comincerà ad allontanarsi, sarà possibile preparare l'orto alla semina delle varietà di cui si vorranno raccogliere i frutti nel corso dei mesi successivi. Sarà inoltre opportuno dedicarsi alla semina in serra, soprattutto nelle regioni dal clima rigido e per le piantine di prodotti invernali da portare sulle nostre tavole. Non bisogna dimenticare di raccogliere le erbe aromatiche da essiccare o da utilizzare fresche in cucina.

I LAVORI NELL'ORTO SECONDO IL CALENDARIO LUNARE

Con la luna crescente di Gennaio la tradizione suggerisce di effettuare la semina di pomodori, peperoni, melanzane e basilico. La rucola e i ravanelli potranno essere seminati in serra o in un luogo riparato, così come il radicchio e la lattuga da taglio. Tuttavia, per chi non vuole rischiare semine infruttuose, potrà acquistare le piantine da trapiantare di questi ortaggi già dal mese di marzo. I giorni di luna crescente sono la scelta preferibile per effettuare i trapianti di carciofi, bulbi di aglio e cipolla. Carote e prezzemolo possono essere seminati in luna crescente per favorire la crescita.

La tradizione popolare vuole che con la luna calante si dia inizio ad una nuova stagione per il vigneto a partire dalla potatura. Essa però dovrà essere rimandata al mese di febbraio nel caso in cui il clima risulti particolarmente rigido, in modo da non arrecare danni alle viti da uva. Nel frattempo si potranno preparare i supporti per le viti. Con la luna calante si consiglia di effettuare la semina di cavolo cappuccio, sedano, radicchio e lattuga. È inoltre possibile iniziare a preparare il terreno per la coltivazione delle fragole.

I giorni di luna piena rappresentano il momento migliore per dedicarsi alla raccolta delle erbe aromatiche da essiccare. La fase di luna piena è ritenuta la migliore per dedicarsi alla concimazione degli alberi da frutto.

possibilità di seminare le e procedere alla semina di Particolare attenzione, dal imodori, melanzane, rucola e in piena terra fave, piselli e gio e di cipolla.

ncora sentire, è bene riconeere oro trapianto nell'orto quando pure tunnel di protezione in cui bilità di costruire piccoli semenza- di cui bucherellare il fondo.

ne, nel corso del mese di gennaio le piante dal gelo utilizzando dei telli are il raccolto delle erbe aromatiche arino, salvia e origano. Se il balcone è one un semenzai, o se si vive in una osibile dedicarsi alla semina di erbe e ne in vaso, come ravanelli, rucola, carote, erba cipollina, prezzemolo e valeriana.

giardino. amo preoccupo di tenere il prato e le aiuole

ante le settimane di gennaio è possibile potare mpio rose, buddleja, caryopteris, etc. Lasciamo thus, forsizia, gelsomini, camelie, azalee; potere- germe fioriti. I lavori del mese gennaio, quindi, che, naturalmente, al tipo di piante presenti nel

un alto valore di potassio e fosforo, per rafforzare le sione alla primavera: in questo caso utilizziamo del s alcuni mesi, in modo che le piante trovino molti e temperature tendono a risalire e le giornate si allun-

are le piante sempreverdi anche in gennaio, visto che con clima fite può essere necessario anche ingiare il



2019 **Calendari**

CANI E GATTI

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3106

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre



IL CANE E IL GATTO, i nostri amici a quattro zampe, sono da sempre considerati "per eccellenza". In realtà non sono antagonisti semplicemente diversi, per origine e per carattere. Il cane è un animale per origine legato al branco (socialista) mentre il gatto è solitario (individualista). Per farli andare d'accordo basta seguire alcuni semplici accorgimenti e presto i vostri pets diventeranno amici a pelle (pardon, per il pelo!)



CONOSCENZA FIN
L'ideale, quindi, è farli conoscere fin da cuccioli, di giocare, di scoprire i loro limiti. Facile che i due piccoli non intervengano a lasciargli vivere il momento giusto, a dosare la forza e a capire i loro limiti.

LINGUAGGI DIVERSI

Le principali difficoltà di comunicazione si tratta di comunicare: il gatto e il cane. Ad esempio:

CODA DRITTA (non tesa) in verticale vuol dire che è ben disposto. La stessa posizione quando vuole dominare e si sente spavaldo.

AGITARE LA CODA: il gatto la muove nervosamente quando è spaventato e sta cercando di scoraggiare qualsiasi approccio, mentre il cane la agita per dimostrare affezione e felicità.

ORECCHIE ABBASSATE ALL'INDIETRO: il gatto le abbassa quando è davvero arrabbiato, il cane facendo lo stesso movimento dimostra sottomissione e disagio.

FARE LE FUSA E RINGHIARE: il primo è il modo del gatto di manifestare affetto, l'altro è un avvertimento del cane... attenzione a non confondere i due suoni.

GENNAIO 2019

DIC. 2018

FEB. 2019

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

1 mar Maria Madre di Dio
2 mer ss. Basilio e Gregorio
3 gio s. Genoveffa
4 ven s. Elisabetta Anna Seton
5 sab s. Amelia
6 dom Epifania di N. S.
7 lun s. Raimondo di Peñafort
8 mar s. Massimo di Pavia
9 mer s. Giuliano
10 gio s. Nilo
11 ven s. Ippolito
12 sab s. Cesira
13 dom Battesimo di Gesù
14 lun s. Felice
15 mar s. Mauro
16 mer s. Marcello

17 gio s. Antonio abate
18 ven s. Margherita d'Ungheria
19 sab ss. Marco e Marcellina
20 dom ss. Sebastiano e Fabiano
21 lun s. Agnese
22 mar s. Gaudentio
23 mer s. Emerenziana
24 gio s. Francesco di Sales
25 ven Conversione di s. Paolo
26 sab ss. Tito e Timoteo
27 dom s. Angela Merici
28 lun s. Tommaso d'Aquino
29 mar s. Costanzo
30 mer s. Martina
31 gio s. Giovanni Bosco

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

☀️ 12h giorno 6 ore 2,28
☀️ 13h giorno 14 ore 7,46
☀️ 14h giorno 21 ore 14,16
☀️ 15h giorno 27 ore 22,10
☀️ 16h giorno 3 ore 16,50
☀️ 17h giorno 7 ore 13,7
☀️ 18h giorno 13 ore 9,36
☀️ 19h giorno 19 ore 5,03
☀️ 20h giorno 25 ore 2,29
☀️ 21h giorno 31 ore 1,16
☀️ 22h giorno 3 ore 1,24
☀️ 23h giorno 9 ore 16,50
☀️ 24h giorno 15 ore 13,7
☀️ 25h giorno 21 ore 9,36
☀️ 26h giorno 27 ore 5,03
☀️ 27h giorno 31 ore 1,16
☀️ 28h giorno 3 ore 1,24
☀️ 29h giorno 9 ore 16,50
☀️ 30h giorno 15 ore 13,7
☀️ 31h giorno 21 ore 9,36

L'ipotesi di pubblica, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi lo espone in pubblico.

Made in Italy

2019 alendari

FIABE

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3107

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47

2019 **alendari**

SALUTE E BENESSERE

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3133

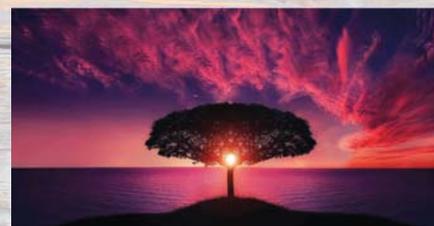
CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47



FOTORINGIOVANIMENTO

Tecnica innovativa e non invasiva, il fotoringiovanimento a luce pulsata è efficace su macchie, rughe sottili, capillari del volto, acne e couperose. L'energia luminosa emessa ad alta intensità agisce in profondità nel derma stimolando con il calore la produzione di collagene ed elastina; questo garantisce un miglioramento della consistenza cutanea che si traduce in una pelle più chiara, elastica e liscia, scomparsa delle rughe più sottili regalando un aspetto giovanile. È meno invasiva della luce laser.

Secondo quanto in Fitzpatrick la dermatologia è predisposta e perciò per ottenere i migliori risultati è necessario un ciclo completo generalmen- 4-5 sedute della durata e praticate a intervalli di circa 15 giorni. Per il trattamento, non si può essere praticato a scollatura e ma-

TRATTAME

Prima del trattamento viene applicato un gel refrigerante sulla zona da trattare che l'operatore indossa occhiali protettivi. Si procede poi attraverso un pannello a pochi millimetri dalla pelle pulsata emette brevissimi impulsi di un laser. Un apposito sistema refrigerante la pelle

Bellezza



STEP BY STEP

Per creare una tabella di allenamenti affidatevi al parere esperto di un personal trainer. Gli esercizi fondamentali si suddividono in tre fasi. Si inizia con l'attività aerobica e si termina con il defaticamento. Quindi si organizzano i vari step di lavoro che si suddividono in intensità degli esercizi, volume, frequenza, time under tension (TUT) cioè il tempo sotto tensione muscolare, tempi di recupero, ordine di esecuzione e sovraccarico progressivo. Nella scheda allenamento dovranno essere coinvolti tutti i gruppi muscolari: gambe, femorali, glutei, polpacci, quadricipiti, pettorali, addominali, bicipiti, tricipiti, spalle e dorsali. Tenete controllata la frequenza cardiaca e caloriche bruciate, annotate tutto sulla vostra scheda e tracciate un profilo dei vostri progressi.

ALLENAMENTO IN

Per sconfiggere la pigrizia e ritornare a muoversi, è necessario partire da un'attività adeguata al vostro stato fisico e al parere di professionisti, può indirizzarvi la palestra giusta. Ascoltate gli istruttori preparati che vi metteranno in condizione di scegliere l'attività di fitness più congeniale e commisurata al vostro corpo, ai vostri limiti e abitudini, con step di allenamento e obiettivi coinvolgenti in un ambiente motivante e divertente.

PER LE GAMBE

Iniziate il vostro percorso in palestra, ma non fatevi influenzare dai falsi miti! Non basta iscriversi per mettersi in forma, ci vogliono caparbietà e determinazione. La pancetta non si elimina facendo molti addominali, purché fondamentali: si determinano integrare una adeguata alimentazione. Gli integratori da soli non aumentano la massa muscolare, sono un utile supplemento energetico e proteico, ma in primis esercizio, un'attenta alimentazione e uno stile di vita sano.

Gennaio

2019

lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Sett. 1	1	2	3	4	5	6
	Maria Madre di Dio	ss. Basilio e Gregorio	s. Genoveffa	s. Elisabetta Arca Seton	s. Amelia	Epifania di N. S.
7	8	9	10	11	12	13
Sett. 2	s. Raimondo di Peñafort	s. Massimo di Pavia	s. Giuliano	s. Aldo	s. Igho	s. Cesira
14	15	16	17	18	19	20
Sett. 3	s. Felice	s. Mauro	s. Marcello	s. Antonio abate	s. Margherita d'Ungheria	ss. Mario e Marta
21	22	23	24	25	26	27
Sett. 4	s. Agnese	s. Gaudentio	s. Emerenziana	s. Francesco di Sales	Conversione di s. Paolo	ss. Tito e Timoteo
28	29	30	31			
Sett. 5	s. Tommaso d'Aquino	s. Costanzo	s. Martina	s. Giovanni Bosco		

Dicembre 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

● L.N. giorno 6 ore 2,26
 ○ P.O. giorno 14 ore 7,46
 ○ L.P. giorno 21 ore 6,16
 ○ U.Q. giorno 27 ore 22,10

☀️ Giorno 1 ore 7,37 ore 16,50
 ☀️ Giorno 7 ore 7,37 ore 16,55
 ☀️ Giorno 13 ore 7,36 ore 17,02
 ☀️ Giorno 19 ore 7,33 ore 17,09
 ☀️ Giorno 25 ore 7,29 ore 17,16
 ☀️ Giorno 31 ore 7,24 ore 17,24

☁️ Acquario dal 20/01 al 18/02

Febbraio 2019

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

Note

Made in Italy

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

2019 alendari

FARMACIA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3123

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI

CM 28,8 X 47 CA.

AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING

CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47

Influenza invernale:

Le regole per stare bene:
Le infezioni delle vie respiratorie.
Rappresentano la prima causa di influenza e raffreddore.

I farmaci da banco:
Come curarsi senza passare dal medico.

Il tuo farmacista di fiducia saprà consigliarti il giusto farmaco.

Gennaio

Questo mese parliamo di:

Alimentazione dei bambini:
Educarli ai cibi sani dipende dalle abitudini familiari.

Seguire una alimentazione equilibrata serve ad evitare il rischio di obesità infantile.

Aprile

Arriva l'Estate

Difendiamo il nostro organismo con l'apporto dei giusti integratori.

5 Consigli dell'esperto...

Gli integratori contengono il tuo farmaco.

Chiedi consiglio al tuo farmacista di fiducia.

Luglio

Tumore al seno: prevenzione

Ogni anno vengono diagnosticati 18000 casi di tumore al seno.

L'autopalpazione:
bisogna cominciare già dai vent'anni.

La Mammografia:
è indispensabile dopo i 40 anni.

... è sottoposti a regolari esami diagnostici può prevenire e salvare la vita.

Ottobre

Questo mese parliamo di:

Mal di schiena:

Interessa praticamente tutti.

Il dolore può derivare da molteplici cause

Il più delle volte viene causato da sforzi azardati, ma può derivare anche da movimenti momentanei sbagliati o da posture scorrette.

Bisogna seguire i consigli del medico e sottoporsi al trattamento adeguato.

Febbraio

Prevenzione Cardiovascolare:

Prenditi cura del tuo cuore...

... è un dovere, per te e per chi ti sta vicino.

Iperensione Arteriosa:
È più frequente anche da predisposizione genetica.

In molti casi è responsabile di rischio cardiovascolare.

Maggio

Tutti al mare

Esposizione al sole: gli esperti raccomandano di utilizzare la giusta protezione.

spf30

SPF, o meglio... Fattore di Protezione Solare

Prevenire è meglio che curare!

Agosto

Questo mese parliamo di:

GASTRITE:
una patologia dovuta a disordine alimentare... e stress della vita moderna.

La Patologia

I principali sintomi riguardano lo stomaco

Bruciore, nausea, alito cattivo, e crampi allo stomaco.

Al minimo accenno di disturbo chiedi consiglio al tuo farmacista.

Novembre

Allergie primaverili

Quali piante portano le allergie primaverili?

Cosa fare per evitare il contatto con i pollini?

Starnuti, ostruzione nasale, secrezione acquosa, prurito, lacrimazione, congiuntivite.

Test allergici e farmaci adeguati possono risolvere i problemi.

Marzo

Prevenzione Cardiovascolare:

Prenditi cura del tuo cuore...

... è un dovere, per te e per chi ti sta vicino.

Iperensione Arteriosa:
È più frequente anche da predisposizione genetica.

In molti casi è responsabile di rischio cardiovascolare.

Giugno

ONICOFAGIA:

Quel brutto vizio di mangiarsi le unghie.

Spesso è correlata ad altri disturbi comportamentali.

L'Onicofagia può causare dolore, sanguinamento e infezioni batteriche.

Settembre

Igiene Orale

Per avere un sorriso invidiabile basta poco:

sprezzolino, dentifrici, buona volontà...
e se serve, l'aiuto dell'igienista dentale.

Non trascurare il tuo sorriso! Ti renderà sicurezza.

Dicembre



GENNAIO

Il calendario della salute

1	Martedì 1-364 Maria Madre di Dio	sett. 1
2	Mercoledì 2-363 SS. Basilio e Gregorio v.	
3	Giovedì 3-362 S. Genoveffa v.	
4	Venerdì 4-361 S. Elisabetta Anna B. Seton	
5	Sabato 5-360 S. Arcelia m.	
6	Domenica 6-359 Epifania di N. Signore	
7	Lunedì 7-358 S. Raimondo di P.	sett. 2
8	Martedì 8-357 S. Massimo di Paria v.	
9	Mercoledì 9-356 S. Chiodo m.	
10	Giovedì 10-355 S. Aldo eremita	
11	Venerdì 11-354 S. Igino papa	
12	Sabato 12-353 S. Cesare di Arles	
13	Domenica 13-352 Rafforzamento di Gesù	
14	Lunedì 14-351 S. Felice da Nola m.	sett. 3
15	Martedì 15-350 S. Mauro ab.	
16	Mercoledì 16-349 S. Marcello l. papa	

Influenza invernale:



Le regole per stare bene.

Le infezioni delle vie respiratorie:



Rappresentano la prima causa di influenza e raffreddore.

i farmaci da banco

Come curarsi senza passare dal medico



Il tuo farmacista di fiducia saprà consigliarti il giusto farmaco.

17	Giovedì 17-348 S. Antonio ab.	
18	Venerdì 18-347 S. Margherita d'Ungheria m.	
19	Sabato 19-346 SS. Mario e Marta m.	
20	Domenica 20-345 SS. Sebastiano e Pabato m.	
21	Lunedì 21-344 S. Agostino v.	sett. 4
22	Martedì 22-343 S. Gaudentio v.	
23	Mercoledì 23-342 S. Emerenziana v.	
24	Giovedì 24-341 S. Francesco di Sales v.	
25	Venerdì 25-340 Cen. di S. Paolo ap.	
26	Sabato 26-339 SS. Tito e Timoteo v.	
27	Domenica 27-338 S. Angelo Merici v.	
28	Lunedì 28-337 S. Tommaso d'Aquino	sett. 5
29	Martedì 29-336 S. Costanzo di Perugia v.	
30	Mercoledì 30-335 S. Martina m.	
31	Giovedì 31-334 S. Giovanni Bosco	

DESCRIZIONE DEGLI ARGOMENTI NELLA PAGINA RETRO							
DICEMBRE 2018	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	
	3	4	5	6	7	8	
	10	11	12	13	14	15	
	17	18	19	20	21	22	
	24/31	25	26	27	28	29	30
							2019
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM
							LUN
							MAR
							MER
							GIO
							VEN
							SAB
							DOM

2019 **alendari**

RICETTARIO

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3120

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

Gennaio 2019

Dicembre 2018					Febbraio 2019
1 sab	1 martedì Maria Madre di Dio	sett. 1	17 giovedì S. Antonio ab.		1 ven
2 dom	2 mercoledì SS. Basilio e Gregorio v.		18 venerdì S. Margherita d'Ungheria m.		2 sab
3 lun	3 giovedì S. Genoveffa v.		19 sabato SS. Mario e Marta m.		3 dom
4 mar	4 venerdì S. Elisabetta Anna B. Seton		20 domenica SS. Sebastiano e Fabiano m.	☸	4 lun
5 mer	5 sabato S. Amelia m.		21 lunedì S. Agnese v.	☺	5 mar
6 gio	6 domenica Epifania di N. Signore	☸	22 martedì S. Gaudenzio v.		6 mer
7 ven	7 lunedì S. Raimondo di P.	sett. 2	23 mercoledì S. Emerenziana v.		7 gio
8 sab	8 martedì S. Massimo di Pavia v.		24 giovedì S. Francesco di Sales v.		8 ven
9 dom	9 mercoledì S. Giuliano m.		25 venerdì Conv. di S. Paolo ap.		9 sab
10 lun	10 giovedì S. Aldo eremita		26 sabato SS. Tito e Timoteo v.		10 dom
11 mar	11 venerdì S. Igino papa		27 domenica S. Angela Merici v.	☸	11 lun
12 mer	12 sabato S. Cesira di Arles		28 lunedì S. Tommaso d'Aquino	sett. 5	12 mar
13 gio	13 domenica Battesimo di Gesù		29 martedì S. Costanzo di Perugia v.		13 mer
14 ven	14 lunedì S. Felice da Nola m.	sett. 3	30 mercoledì S. Martina m.		14 gio
15 sab	15 martedì S. Mauro ab.		31 giovedì S. Giovanni Bosco		15 ven
16 dom	16 mercoledì S. Marcello I papa				16 sab
17 lun					17 dom
18 mar					18 lun
19 mer					19 mar
20 gio					20 mer
21 ven					21 gio
22 sab					22 ven
23 dom					23 sab
24 lun					24 dom
25 mar					25 lun
26 mer					26 mar
27 gio					27 mer
28 ven					28 gio
29 sab					
30 dom					
31 lun					

Ricettario Regionale

Carré di Agnello crosta di Pistacchi

Rimuovete il grasso in eccesso dal carré, partendo dalla parte sottile delle ossa. Fate quest'ultima con della stagnola d'alluminio, per evitare che si brucino durante la cottura (più che altro per un fatto di estetica nella presentazione).
Prendete i pistacchi e passateli al mixer, fino a quando otterrete una granella non troppo fine, altrimenti si perde la croccantezza. Passateli in una padella con un nocciolo di burro e fateli tostare leggermente.
Sciogliete l'amido in poca acqua per ottenere un impasto semiliquido ma coloso. Con questo impasto spennellate la carne e passatela nella granella di pistacchio che avrete già preparata, coprendola totalmente poi, con le mani, pressatela in modo da farla aderire bene. Attendete 10 minuti e, se rimangono parti scoperte, ripetete l'operazione per un secondo strato. Mettete la carne in frigo a riposare per 30 minuti circa e, nel frattempo, preparate una placca da forno imburrata.
Adesso, disponete la carne al centro della placca, salate e pepate a vostro piacimento e passate la carne in forno ventilato già caldo a 180°C per 25-30 minuti circa (questo dipende dalla potenza del vostro forno). Se avete un termometro, verificate la cottura. Sarà perfettamente cotta quando raggiungerà la temperatura di 65°C al cuore. Fate attenzione: la carne dovrà risultare all'interno rosea e non stracotta.
Nel tempo che la carne cuoce, preparate la salsa: Mescolare in un recipiente lo yogurt, due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, mezzo spicchio d'aglio pestato al mortaio e ridotto in pomata, un abbondante trito di menta e il succo di un limone. Mescolate energicamente e lasciate riposare dopo aver aggiustato di sale e pepe.
Un consiglio: Lasciate la carne per qualche minuto a riposare, per poi affettarla componendo in ogni taglio almeno due ossa.
Impiattate con la salsa allo yogurt a specchio nel piatto appoggiando sopra la vostra porzione di carne. Servire immediatamente.

... e per il contorno... Fagiolini al burro

Ingredienti: 800 g di fagiolini freschi - 70 g di burro - sale e pepe q.b. - semi di papavero.

Preparazione: Spuntate i fagiolini alle estremità, lavateli bene e poi lessateli in acqua bollente salata. Quando sono cotti al dente, scolateli e immergeteli nell'acqua fredda per fermare la cottura. Prendete poi una padella capiente e, a fuoco vivo, fate sciogliere il burro. Versateci i fagiolini e fateli insaporire bene mescolando per 2 minuti circa. Salate, pepate e, se vi piace, cospargeteli con dei semi di papavero.

La ricetta del mese



Carré di Agnello al Pistacchio



2019 **alendari**

GASTRONOMIA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3111

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47



GENNAIO

1 mar s. Maria Madre di Dio	Sett. 1	17 gio s. Petronio abate	Sett. 4
2 mer ss. Basilio e Gregorio		18 ven s. Margherita d'Ungheria	
3 gio s. Giuseppina		19 sab ss. Mario e Marta	
4 ven s. Elisabetta Anna Seton		20 dom ss. Sebastiano e Fabiano	
5 sab s. Amelia		21 lun s. Agnese	Sett. 4
6 dom Epifania di N. S.		22 mar s. Gaudentio	
7 lun s. Raimondo di Peñafort	Sett. 2	23 mer s. Emerenziana	
8 mar s. Massimo di Pavia		24 gio s. Francesco di Sales	
9 mer s. Giuliano		25 ven Conversione di s. Paolo	
10 gio s. Nino		26 sab ss. Sila e Timoteo	
11 ven s. Ippolito		27 dom s. Angiela Merici	
12 sab s. Cesira		28 lun s. Tommaso d'Aquino	Sett. 5
13 dom Battesimo di Gesù		29 mar s. Costantino	
14 lun s. Felice	Sett. 3	30 mer s. Martina	
15 mar s. Mauro		31 gio s. Giovanni Bosco	
16 mer s. Marcello		Note	

2019

DECEMBRE	2018
lun	3 10 17 24 31
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 30

☀	L.N.	giorno	6 ore	2:28
☀	P.O.	giorno	14 ore	7:46
☀	L.P.	giorno	21 ore	6:16
☀	U.Q.	giorno	27 ore	22:10
☀	Giorno	1 ore	7:37	ore 16:50
☀	Giorno	7 ore	7:37	ore 16:55
☀	Giorno	13 ore	7:36	ore 17:02
☀	Giorno	19 ore	7:33	ore 17:09
☀	Giorno	25 ore	7:29	ore 17:16
☀	Giorno	31 ore	7:24	ore 17:24
☀	Acquario	dal 20/01 al 18/02		

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

PASTA ALL'ORTOLANA

È un primo piatto colorato e ricco grazie alla varietà di verdure che lo compongono. Perfetto da gustare anche freddo, anche per una pausa pranzo, al posto di un semplice panino: tutto il buono delle verdure di stagione riunito ed esaltato in un unico piatto!

Mettete in un tegame a fuoco medio-alto un po' di olio d'oliva e preparerete la salsa di verdure. Tagliate le verdure a cubetti e aggiungete qualche foglia di basilico. Lasciate cuocere per 10 minuti, poi aggiungete il pomodoro a pezzi e la passata di pomodoro. Lasciate cuocere per altri 10 minuti, poi aggiungete il sale e il pepe. La salsa è pronta. Scolare la pasta in acqua leggermente salata e completamente asciutta. Mettete la pasta in una padella con la salsa e mescolate bene. Servite con il formaggio e il basilico.

INGREDIENTI

- Pasta: 320 g
- Carote: 2
- Ortaggi misti: 800 g
- Pomodorini: 16
- Olive greche: 16
- Passata di pomodoro: 300 g
- Brodo vegetale: 2 litri
- Olio extravergine d'oliva
- Sale: quanto basta
- Pepe: quanto basta
- Rucola e Basilico per guarnire



UN'IDEA IN PIÙ

La soluzione migliore è di consumarli appena pronti. Se non li mangiate tutti subito potete conservarli in frigorifero in un contenitore ermetico per due giorni al massimo. Date sfogo alla vostra fantasia ed utilizzate in questa pasta tutte le verdure di stagione che più vi piacciono; e per dare un ulteriore tocco di sapore aggiungete qualche capperone. Noi vi abbiamo consigliato di utilizzare i fusilli perché è il tipo di pasta ideale per trattenere il sugo delle verdure, ma naturalmente decidete in base alle vostre preferenze!

DI MONTEFALCO

Le colline di Montefalco, nel cuore dell'Umbria, sono la zona vitivinicola più ricca della regione. La tradizione risale ai monaci benedettini, che nel Medioevo bonificarono queste terre impiantandovi alcuni dei più antichi vitigni, tra cui il Sagrantino. Questo vino ha un colore rosso rubino intenso, l'odore delicato, che ricorda quello delle more di rovo, il sapore corposo e vellutato. La gradazione alcolica è di 12,5% vol. Come abbinamenti lega molto bene con gli arrostiti di carni rosse, con la caccagione e i formaggi stagionati e con piatti come lo stufato di cinghiale e l'arrosto di agnello.

2019 **alendari**

CARNE

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3110

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47



Regionale

Prendete il carré e con un coltello praticate delle incisioni fra una costina e l'altra.
 In un tegame sciogliete il burro insieme ad un filo d'olio e aggiungete gli aromi, che farete rosolare. Adagiate il carré nel tegame e fatelo scottare su tutti i lati, poi sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Passate il carré su della carta forno piuttosto grande e, con della carta stagnola, ricoprite le ossa sporgenti delle costine. Tra una costina e l'altra, inserite una fettina di lardo di colonnata, pepate e inserite una fettina di aglio.
 Irrorate il carré con qualche cucchiaino del fondo ricavato della precedente cottura e aggiustate di sale. Chiudete ora la carta forno a cartoccio intorno al carré, lasciando fuori le ossa delle costine e mettetelo in forno per 10/12 minuti a 200°C. Una volta tolto dal forno, tagliate il carré a fette e servitelo su un piatto di portata irrorando le costole ottenute con il fondo di cottura.
 Se gradite un condimento, accompagnate il vostro carré con delle patate novelle rosolate, sempre al forno.

GENNAIO 2019	
1 mar 1-364 Maria Madre di Dio	17 gio 17-348 S. Antonio ab.
2 dom 2-363 SS. Basilio e Gregorio v.	18 ven 18-347 S. Margherita d'Ungheria m.
3 lun 3-362 S. Genoveffa v.	19 sab 19-346 SS. Mario e Marta m.
4 mar 4-361 S. Elisabetta Anna B. Setini	20 dom 20-345 SS. Sebastiano e Fabiano m.
5 mer 5-360 S. Anella m.	21 lun 21-344 S. Agnese v.
6 gio 6-359 Epifania di N. Signore	22 mar 22-343 S. Gaudenzio v.
7 ven 7-358 S. Raimondo di P.	23 mer 23-342 S. Eusebio v.
8 sab 8-357 S. Massimo di Pavia v.	24 gio 24-341 S. Francesco di Sales v.
9 dom 9-356 S. Giuliano m.	25 ven 25-340 Conv. di S. Paolo ap.
10 lun 10-355 S. Aldo eremita	26 sab 26-339 SS. Tito e Timoteo v.
11 mar 11-354 S. Ippolito	27 dom 27-338 S. Angela Merici v.
12 mer 12-353 S. Cesario di Aleria	28 lun 28-337 S. Tommaso d'Aquino
13 gio 13-352 Battesimo di Gesù	29 mar 29-336 S. Costanzo di Perugia v.
14 ven 14-351 S. Felice da Nola m.	30 mer 30-335 S. Martina m.
15 sab 15-350 S. Mauro ab.	31 gio 31-334 S. Giovanni Battista
16 dom 16-349 S. Marcellino papa	

Vini d'Italia

CANNONAU DI SARDEGNA

La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola ma concentrata nelle zone più centrali del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine e la maggior parte degli esperti erroneamente lo riteneva importato dalla penisola italiana. Tuttavia recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3700 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone dell'isola (ad esempio a Sa Osa - nella valle del Tirso, sulle colline di Sardara - a nord di Cagliari, a Villanovafranca e nel villaggio nuragico Duos Nuraghes di Borore in provincia di Nuoro), facendo del Cannonau il vino più antico del Bacino del Mediterraneo.
 Dalle uve cannonau si produce prevalentemente il vino DOC Cannonau di Sardegna, rosso o rosato, ottenuto per il 99% di uve Cannonau e il restante 1% massimo da uve di produzione locale. L'invecchiamento obbligatorio minimo di questo vino è di un anno, del quale almeno 6 mesi in botti di rovere o castagno.
 Il Cannonau di Sardegna rosso ha due sottodenominazioni:
 Cannonau di Sardegna Capo Ferro se le uve provengono dai comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius (Cagliari).
 Cannonau di Sardegna Jerzu se le uve provengono dai comuni di Jerzu, Ulassai, Gairo, Ossi, Terrenia e Cardedu (provincia d'Ogliastra).
 Occorre precisare che il Cannonau di "Jerzu" ha la sua storia produttiva in Ogliastra. Jerzu però, a causa della morfologia del terreno, nel proprio territorio comunale ha poche vigne, le quali non sarebbero in grado di soddisfare la produzione presente sul mercato.
 Ne discende che le uve appena vendemmiate sono trasportate presso le cantine che hanno sede nel territorio comunale di Jerzu. In realtà le uve sono coltivate nei territori di Jerzu, Terrenia e ridosso del paese e a mare dello stesso, fino alle campagne di "Quira" e poi nel territorio di Cardedu, quelle invece considerate di montagna sono presenti a Ulassai, Gairo e Ossi. Mentre, tramite la fermentazione in bianco si produce il Cannonau di colore rosa brillante.
 Vi è poi un altro tipo di Cannonau Nobile: il tipo liquoroso. Si ottiene con l'aggiunta di alcol di origine viticola al mosto o al vino naturale: il Cannonau liquoroso secco, con una gradazione alcolica del 18%, e il Cannonau di Sardegna liquoroso dolce naturale con gradazione alcolica del 16% e un invecchiamento di due anni in botti di rovere o castagno.



2019 **Calendari**

PESCE

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3113

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47



Tavola

Se preferisce cucinare il pesce intero come prima cosa occorre levare le interiora e, con attenzione, tutte le squame e le lisce esterne. Una volta eviscerato e diliscato, il pesce va sciacquato ed asciugato con cura. Nel frattempo, si possono avere pelato e tagliato a fette sottili le patate, posatele in una teglia con un fondo di olio d'oliva e i 2 spicchi d'aglio interi. Mettete in forno per una decina di minuti, fino a che le patate inizino a rosolare. Levatele dal forno, togliete l'aglio ed aggiungete la cernia e le olive nere denocciolate, regolate di sale e pepe, bagnate con il vino e rimettete in forno, controllando spesso la cottura e bagnando con altro vino, se necessario, facendo attenzione che le patate non si attacchino al fondo della teglia. Dopo circa quindici minuti unite il brodo miscelato con la passata di pomodoro e muovete con delicatezza la teglia per far amalgamare fra di loro i vari ingredienti. A seconda della grandezza del pesce la cottura non dovrebbe superare i trenta-quaranta minuti. Un vino bianco rappresenta un ottimo abbinamento con questo tipo di pesce. Un buon Sauvignon blanc oppure un un Cannellino di Frascati. Tutti vini con una gradazione che si aggira intorno agli undici gradi. Ma può essere preso in considerazione anche un bianco del Trentino.

GENNAIO 2019

DICEMBRE 2018		GENNAIO 2019		FEBBRAIO 2019	
1 sab	1 mar	17 gio	17-348	1 ven	
2 dom	2 mer	18 ven	18-347	2 sab	
3 lun	3 gio	19 sab	19-346	3 dom	
4 mar	4 ven	20 dom	20-345	4 lun	
5 mer	5 sab	21 lun	21-344	5 mar	
6 gio	6 dom	22 mar	22-343	6 mer	
7 ven	7 lun	23 mer	23-342	7 gio	
8 sab	8 mar	24 gio	24-341	8 ven	
9 dom	9 mer	25 ven	25-340	9 sab	
10 lun	10 gio	26 sab	26-339	10 dom	
11 mar	11 ven	27 dom	27-338	11 lun	
12 mer	12 sab	28 lun	28-337	12 mar	
13 gio	13 dom	29 mar	29-336	13 mer	
14 ven	14 lun	30 mer	30-335	14 gio	
15 sab	15 mar	31 gio	31-334	15 ven	
16 dom	16 mer			16 sab	
17 lun				17 dom	
18 mar				18 lun	
19 mer				19 mar	
20 gio				20 mer	
21 ven				21 gio	
22 sab				22 ven	
23 dom				23 sab	
24 lun				24 dom	
25 mar				25 lun	
26 mer				26 mar	
27 gio				27 mer	
28 ven				28 gio	
29 sab					
30 dom					
31 lun					

le concentrazioni di proteine, ovvero preziosi nutrienti per la salute. Una normale porzione di pesce è pari a circa un terzo della quota proteica giornaliera. I pesci presenti nel pesce diventino nostri validi alleati nel mantenimento di salute e nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, è necessario consumare pesce (specialmente merluzzo, nasello, e pesce azzurro), almeno 3-4 volte a settimana.



Vini d'Italia

CANNELLINO DI FRASCATI

Il Cannellino di Frascati è un vino bianco a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) prodotto nel Lazio, nell'ambito dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, Roma e Monte Compatri in Provincia di Roma. I vitigni con cui è consentito produrlo sono: Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%, Greco bianco, Trebbiano ed altri vitigni come: Bellone, Bombino bianco, congiuntamente fino ad un max del 30%. Il disciplinare di questo vino consente anche altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, fino ad un massimo del 15% di questo 30%. Ma solitamente non vengono utilizzati. Le sue caratteristiche organolettiche prevalenti sono: il colore giallo paglierino intenso; l'odore: caratteristico, fine, delicato; il sapore: fruttato, caratteristico. Per quanto riguarda gli zuccheri riduttori residui devono avere un valore minimo di 35 g/l.



Gli abbinamenti gastronomici sono vari, viste le peculiarità di questo vino. Si consiglia, comunque, di servirlo prevalentemente con piatti a base di pesce e con antipasti come: aragoste disalate in salsa verde, alici marinate e insalata di mare. Primi piatti di pasta, zuppe di pesce: risotto al Cannellino di Frascati, Trofie alla pesto, Bouillabaisse. Secondi piatti come: Fritto misto di pesce, gamberi e merluzzo bolliti conditi con olio/limone, sogliola alla mugnaia, pesce al forno o a guazzetto. Si gusta bene anche con alcuni tipi di formaggi: caprini, erborinati, gorgonzola. Nei dolci è abbinabile con: frappe, frittelle di mele, crespelle fritte.

2019 **alendari**

PIZZA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3114

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre



La pizza è uno dei piatti

Fiore all'occhiello della gastronomia italiana e della cucina. Alta o sottile, condita solo con pomodoro fresco o a piacere, esiste in moltissime varianti, a seconda della

Ricetta (Per 4 persone)

Ingredienti per l'impasto:

250 g di farina tipo 0
250 g di farina tipo 00
1 cucchiaino di zucchero
10 g di lievito di birra fresco
10 g di sale
300 ml d'acqua
20 ml d'olio extravergine d'oliva

Ingredienti per il condimento:

500 g di passata di pomodoro
400 g di mozzarella (fiordilatte o di bufala)
3 acciughe o alici sotto sale
10 olive nere
30 g di pinoli
Sale qb
Olio extravergine d'oliva qb
Basilico qb

Il primo segreto

per preparare una pizza fatta in casa perfetta e' l'impasto

Versate in una ciotola capiente la farina, in un'altra sbriciolate il lievito in acqua tiepida insieme allo zucchero, lasciandolo attivare per cinque minuti. A questo punto versate parte del lievito sciolto nell'acqua al centro della farina e aggiungete olio e sale. Ora potete iniziare a impastare a mano il composto. Tenete vicino la farina e la ciotola con l'acqua restante, in modo da integrare man mano l'impasto fino a che non raggiunge la compattezza giusta. Continuate a lavorare il composto energicamente, in modo da renderlo omogeneo e senza grumi.

Appena l'impasto diventa liscio, morbido ed elastico dividetelo in panetti, che andrete ad adagiare in un contenitore capiente che avrete preventivamente spolverato con la farina. Nella scelta del contenitore considerate che con la lievitazione l'impasto crescerà di volume. È molto importante coprire i panetti e lasciarli riposare lontano da correnti d'aria in un posto tiepido (il forno spento andrà benissimo). Nel tempo di preparazione considerate una lievitazione di tre ore: in generale, più è lunga (e senza sbalzi di temperatura) più la pizza diventa digeribile. Una volta che l'impasto ha raggiunto almeno il doppio del volume iniziale cospargete di olio due teglie e riprendete l'impasto lievitato. Staccatene una parte e lasciate coperto quello che non usate. Stendete la parte che avete staccato, lavorandola con le mani, fino a creare un tondo che abbia all'incirca lo stesso diametro della teglia. Fate lo stesso con il resto dell'impasto, per stendere la seconda pizza.

A questo punto versate in una ciotola la passata di pomodoro, l'olio e il sale. Dopo averli mescolati, distribuiteli sulle pizze con un cucchiaino. Accendete il forno e portatelo a 220° se è ventilato o a 250° se il forno è statico. Informate le pizze e fatele cuocere per 5 minuti (6-7 minuti se il forno è statico).

Mentre la pizza è nel forno, scolate il fiordilatte o la bufala e tagliatela a cubetti. È importante strizzare la mozzarella prima di metterla sulla pizza, in modo da evitare che una volta in forno rilasci troppa acqua. Estrae la pizza dal forno e conditela con la mozzarella, dopo di che informate di nuovo per altri 6-7 minuti. Al termine della cottura spostate la pizza su un piatto da portata e guarnitela con foglie di basilico.



PIZZA & CURIOSITÀ

PIZZA PATRIMONIO UNESCO
La pizza verace napoletana ce l'ha fatta, e' diventata patrimonio immateriale dell'Unesco. Una tradizione lunga più di un secolo e' stata premiata a livello mondiale.



DIC.
2018

Gennaio 2019

FEB.
2019

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

1 mar Maria Madre di Dio
2 mer ss. Basilio e Gregorio
3 gio s. Giuseppina
4 ven s. Elisabetta Anna Seton
5 sab s. Amelia
6 dom Epifania di N. S.
7 lun s. Raimondo di Peñafort
8 mar s. Massimo di Pavia
9 mer s. Giuliano
10 gio s. Aldo
11 ven s. Ippolito
12 sab s. Cesira
13 dom Battesimo di Gesù
14 lun s. Felice
15 mar s. Mauro
16 mer s. Marcello

17 gio s. Antonio abate
18 ven s. Margherita d'Ungheria
19 sab ss. Marco e Marta
20 dom ss. Sebastiano e Fabiano
21 lun s. Agnese
22 mar s. Gaudentio
23 mer s. Eusebio
24 gio s. Francesco di Sales
25 ven Conversione di s. Paolo
26 sab ss. Tito e Timoteo
27 dom s. Angelo Merici
28 lun s. Sotomasso d'Aquino
29 mar s. Costanzo
30 mer s. Martina
31 gio s. Giovanni Bosco

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

☀️ 17% giorno 6 ore 22m
☁️ 75% giorno 14 ore 74m
☔️ 10% giorno 21 ore 61m
☔️ 10% giorno 27 ore 221m

☀️ 17% giorno 1 ore 16:50
☁️ 75% giorno 7 ore 13:37 ore 16:55
☔️ 10% giorno 13 ore 7:36 ore 17:02
☔️ 10% giorno 19 ore 7:33 ore 17:09
☔️ 10% giorno 25 ore 7:29 ore 17:16
☔️ 10% giorno 31 ore 7:24 ore 17:24

Accanto alla 20°C e' 18°C

Made in Italy

2019 **alendari**

PANE

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3112

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47

Pane ai semi di papavero

...ha un sapore inconfondibile e del tutto unico

Vi consigliamo di seguire questa ricetta se desiderate dare al vostro pane un carattere ed un profumo davvero unici!

ingredienti:

- 1 di bustina di lievito di birra
- 1 cucchiaino di semi di papavero
- 1,5 dl di latte intero
- 50 g di pistacchio secco
- 50 g di noci
- 50 g di nocciole
- 250 g di farina tipo 0
- 100 g di farina di frumento integrale
- 100 g di burro
- zucchero q.b.
- sale q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.

procedimento

- Iniziate setacciando anche il lievito, aggiungete di sale e di zucchero staccate dalle mani.
- Dopo aver tritato tutto e continuate ad impastare. Con l'impasto create una croce la superficie della quale lieviterà in un luogo tiepido.
- Passato il tempo d'incubazione ancora per qualche minuto che avrete imburattato in prelievo rimanente, distribuitelo con canovaccio e fate lievitare ancora.

- Dopo aver preriscaldato il forno a 220° e trascorsi i 30 minuti della seconda lievitazione, infornate l'impasto per circa un'ora. A fine cottura potete condire il pane con un filo d'olio, quindi lasciatelo intiepidire nel forno spento, dopo di che potrete sfornarlo, tagliarlo a fette e servirlo.

Lo sapevate...?

In cucina i semi di papavero non sono solo un elemento decorativo, fanno anche molto bene al nostro organismo in quanto contengono sostanze quali l'acido oleico (che abbassa i livelli di colesterolo "cattivo"), vitamina B e sali minerali.



GENNAIO

2019

1 mar s. Maria Madre di Dio	Sett. 1	17 gio s. Felice e Gregorio
2 mer s. Basilio e Gregorio		18 ven s. Margherita d'Ungheria
3 gio s. Giovanni		19 sab ss. Maria e Marta
4 ven s. Elisabetta Anna Seton		20 dom ss. Sebastiano e Fabiano
5 sab s. Amelia	Sett. 4	21 lun s. Agnese
6 dom Epifania di N. S.		22 mar s. Gaudentio
7 lun s. Raimondo di Peñafort	Sett. 2	23 mer s. Emerenziana
8 mar s. Massimo di Pavia		24 gio s. Francesco di Sales
9 mer s. Giuliano		25 ven Conversione di s. Paolo
10 gio s. Vito e Timoteo		26 sab s. Vito e Timoteo
11 ven s. Ippolito		27 dom s. Angioletta Merici
12 sab s. Cesira	Sett. 5	28 lun s. Tommaso d'Aquino
13 dom Battesimo di Gesù		29 mar s. Costantino
14 lun s. Felice	Sett. 3	30 mer s. Martina
15 mar s. Mauro		31 gio s. Giovanni Bosco
16 mer s. Marcello		Note

DICEMBRE 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

☀ L.N. giorno 6 ore 2,28
☀ P.Q. giorno 14 ore 7,46
☀ L.P. giorno 21 ore 6,16
☀ U.Q. giorno 27 ore 22,10

☀ Giorno 1 ore 7,37 ore 16,50
☀ Giorno 7 ore 7,37 ore 16,55
☀ Giorno 13 ore 7,36 ore 17,02
☀ Giorno 19 ore 7,33 ore 17,09
☀ Giorno 25 ore 7,29 ore 17,16
☀ Giorno 31 ore 7,24 ore 17,24

☀ Acquario dal 20/01 al 18/02

FEBBRAIO 2019

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

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

Made in Italy



2019 **Calendari**

DOLCI

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE

IL 3115

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI

CM 28,8 X 47 CA.

AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING

CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



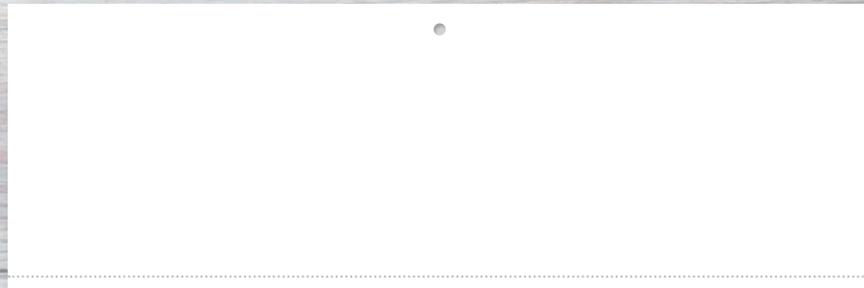
Novembre



Giugno



Dicembre



2 regole

...Consigli per un buon pancake...
Delicatezza: trattate l'impasto con cura, amalgamandolo, senza così facendo eviteremo che l'impasto si smonti.
Freschezza: preparate i pancakes al momento e se risulteranno molto più buoni.

Pancake ai lamponi
ingredienti per 4 persone:

- 2 uova
- 1 bicchiere e 1/2 di latte
- 125 g di farina (di frumento, farro o kamut)
- 1 vaschetta di lamponi
- Sciroppo d'acero
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Zucchero a velo q.b.
- 1/2 bustina di lievito
- 2 noci di burro
- 1 pizzico di sale

procedimento:

Dividete i tuorli dagli albumi e scioglieteli in un pentolino antiaderente seguito. Versate in un recipiente il composto. Setacciate la farina e il lievito, prima con un colino e poi a neve il composto. Unite il burro e montate a neve il composto. Riprendete il pentolino e spegnete il fuoco a fiamma media. Versatevi un mestolo di composto. Giratelo quando il primo lato sarà dorato, giratelo di 3 cospargendoli di sciroppo d'acero e cospargeteli di zucchero a velo.



IDEE & CONSIGLI



Il **LAMPONE** è un frutto ricco di fibre e possiede sali minerali, quali il calcio, il magnesio e il potassio che aiutano l'organismo nello smaltimento delle tossine e dei liquidi. Un elemento contenuto nel lampone, il chetone, agisce nella produzione di un ormone che fa calare l'appetito, rendendolo un alimento funzionale per chi deve seguire una dieta.

GENNAIO

2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	1	2	3	4	5	6
	Maria Madre di Dio	ss. Basilio e Gregorio	s. Genoveffa	s. Elisabetta Ama Seton	s. Amelia	Epifania di N. S.
7	8	9	10	11	12	13
s. Raimondo di Peñafort	s. Massimo di Pavia	s. Giuliano	s. Aldo	s. Igho	s. Cesira	Battesimo di Gesù
14	15	16	17	18	19	20
s. Felice	s. Mauro	s. Marcello	s. Antonio abate	s. Margherita d'Ungheria	ss. Mario e Marta	ss. Sebastiano e Fabiano
21	22	23	24	25	26	27
s. Agnese	s. Gaudentio	s. Emerenziana	s. Francesco di Sales	Conversione di s. Paolo	ss. Tito e Timoteo	s. Angela Merici
28	29	30	31			
s. Tommaso d'Aquino	s. Costanzo	s. Martina	s. Giovanni Bosco			

DICEMBRE 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

☀ L.N. giorno 6 ore 2:28
 ☁ P.O. giorno 14 ore 7:46
 ☀ L.P. giorno 21 ore 6:16
 ☁ U.Q. giorno 27 ore 22:10

☀ Giorno 1 ore 7:37 ore 16:50
 ☀ Giorno 7 ore 7:37 ore 16:55
 ☀ Giorno 13 ore 7:36 ore 17:02
 ☀ Giorno 19 ore 7:33 ore 17:09
 ☀ Giorno 25 ore 7:29 ore 17:16
 ☀ Giorno 31 ore 7:24 ore 17:24

🌊 Acquario dal 20/01 al 18/02

FEBBRAIO 2019

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

Note _____

...i segreti di un buon pancake?...

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

2019 **Calendari**

FRUTTA E ORTAGGI

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE

IL 3122

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI

CM 28,8 X 47 CA.

AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING

CARTONE 100 COPIE



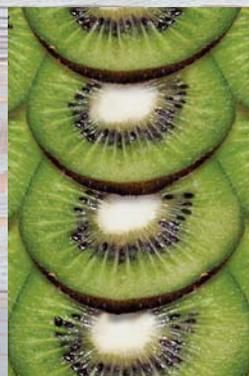
Gennaio



Maggio



Settembre



Febbraio



Giugno



Ottobre



Marzo



Luglio



Novembre



Aprile



Agosto

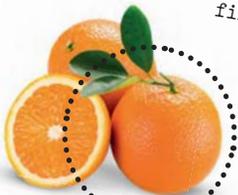


Dicembre

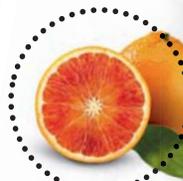
28,8 X 47

Le Arance

è un frutto che caratterizza
anche se di fatto la loro maturazione
fino a maggio, rendono



MORO



TARCO

Si distinguono in dolci, più indicate
dirette e amare, utilizzate soprattutto per piatti
alimentari, di pasticceria e liquori. Secondo
ed il gusto della polpa, possono essere bionde
da mangiare, o rosse, ideali per spremute.

Un pieno di energia...

nel periodo invernale,
un frutto amico della salute; gustose da mangiare,
sia fresche che sotto forma di frullati, spremute o in
insalate, e al tempo stesso affini al benessere del nostro
organismo. Contengono acqua e ricchezza di sali minerali
e di vitamine, in particolare la C, valido sostegno al
corpo contro i rigori dell'inverno. Aumentano le difese
immunitarie, aiutano a prevenire raffreddori e malanni di
stagione, contrastano disturbi cardiovascolari e svolgono
un'azione antiossidante nei confronti dei radicali
liberi. Secondo alcuni studi berne con costanza il succo
migliorerebbe le funzioni cognitive e le funzionalità
cerebrali.

Curiosità...

decorare e profumare!
Con le arance essiccate è possibile creare composizioni per
abbellire, decorare e profumare la casa. Potete decorare
l'albero di Natale o preparare ghirlande e centrotavola,
secondo il vostro gusto. Fate seccare le arance, sia incidendole con delle strisce verticali creando
una sorta di palline oppure tagliandole a fette. Una volta essiccate potete aggiungervi delle stecche
di cannella e dell'anice stellato componendole con del filo trasparente. Per mantenerne l'integrità
potete spruzzarle con della lacca. Il risultato sarà assicurato per un ambiente ricco di fascino e calore.



Le Arance

Consigli utili...

Un pieno di energia nel periodo invernale:

un frutto amico della salute; Gustose da mangiare,
sia fresche che sotto forma di frullati, spremute o
in insalate, e al tempo stesso affini al benessere
del nostro organismo. Contengono acqua e ricchezza
di sali minerali e di vitamine, in particolare la C,
valido sostegno al corpo contro i rigori dell'inverno.

Gennaio 2019

1	mar	Sett. 1
	Maria Madre di Dio	
2	mer	
	ss. Basilio e Gregorio	
3	gio	
	s. Gerardo	
4	ven	
	s. Elisabetta Anna Sette	
5	sab	
	s. Arnaldo	
6	dom	
	Capelli di N. S.	
7	lun	Sett. 2
	s. Felice di Polistena	
8	mar	
	s. Mercurio di Pavia	
9	mer	
	s. Costantino	
10	gio	
	s. Adalberto	
11	ven	
	s. Gervasio	
12	sab	
	s. Costantino	
13	dom	
	Battesimo di Gesù	
14	lun	Sett. 3
	s. Felice	3
15	mar	
	s. Mauro	
16	mer	
	s. Marcellino	
17	gio	
	s. Antonio abate	
18	ven	
	s. Margherita d'Angiera	
19	sab	
	ss. Maria e Maria	
20	dom	
	ss. Sebastiano e Fabiano	
21	lun	Sett. 4
	s. Agnese	0
22	mar	
	s. Gaudentio	
23	mer	
	s. Eusebio	
24	gio	
	s. Francesco di Sales	
25	ven	
	Conversione di s. Paolo	
26	sab	
	ss. Tito e Trifone	
27	dom	
	s. Agostino	
28	lun	Sett. 5
	s. Tommaso d'Alano	
29	mar	
	s. Costantino	
30	mer	
	s. Stefano	
31	gio	
	s. Genesio Bisceglie	

Made in Italy

2019 **alendari**

STREET FOOD

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3130

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47

STREET FOOD

cibo di strada

Il cibo di strada o cibo da strada, spesso chiamato anche con il suo nome inglese "street food", è una categoria di alimenti con la quale ci si riferisce a tutti quei cibi e a quelle bevande pronti per un consumo veloce e immediato, in piedi o seduti o anche mentre si sta passeggiando, sia dolci che salati.

I cibi di strada si differenziano da tutti i piatti serviti da un ristorante o da una trattoria perché sono preparati e venduti dai commercianti ambulanti che possono essere fissi in un luogo pubblico, oppure mobili e reperibili solo in particolari occasioni quali sagre, festival, concerti e così via.

Sono generalmente porzioni indicate per un pasto veloce, da consumare in un banquette improvvisato, in modo meno formale e anche meno costoso di quello di un classico ristorante che, generalmente, prevede un sovrapprezzo per il coperto solo per il fatto di sedersi al tavolo.

Arancini di riso o arancine (sicilia): polle di riso impanate e fritte, ripiene di roghi di carne, di piselli, di formaggio e uova d'altro.

Si presenta come una palla di riso impanata e fritta, una sfera di colore dorato che la rende simile ad un'arancia, da cui deriva il suo nome ufficiale palermitano: "arancina": piccola arancia.

Ingredienti per 12 arancini:

- 400 g di riso
- 100 g di provola affumicata
- 100 g di piselli freschi o surgelati
- 300 g di carne macinata
- rista bovina e salsa
- 150 g di passata di pomodoro
- 3 uova
- pangrattato per impanare
- 1 bustina di zafferano
- sale e pepe q.b.

CURIOSITÀ...

Per esempio, mentre a Palermo si chiama arancina ed è ripiena di riso giallo perché aromatizzato allo zafferano, a Catania si chiama di rosicchio, ed il riso è bianco, perché non viene utilizzato lo zafferano. Vi sono differenze anche nella forma in cui si presentano, gli arancini possono essere sferici, appiattiti o piramidali, nel ripieno che può prevedere roghi di carne, roghi di piselli di polle, oppure in bianco, e nei differenti tipi di formaggio usati per il ripieno: mozzarella, provola o pecorino.



GENNAIO

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Sett. 1	1	2	3	4	5	6
	Maria Madre di Dio	ss. Basilio e Gregorio	s. Genoveffa	s. Elisabetta Arca Seton	s. Amelia	Epifania di N. S.
7	8	9	10	11	12	13
s. Raimondo di Peñafort	s. Massimo di Pavia	s. Giuliano	s. Aldo	s. Iginio	s. Cesira	Battesimo di Gesù
14	15	16	17	18	19	20
s. Felice	s. Mauro	s. Marcello	s. Antonio abate	s. Margherita d'Ungheria	ss. Mario e Marta	ss. Sebastiano e Fabiano
21	22	23	24	25	26	27
s. Agnese	s. Gaudentio	s. Emerenziana	s. Francesco di Sales	Conversione di s. Paolo	ss. Tito e Timoteo	s. Angela Merici
28	29	30	31			
s. Tommaso d'Aquino	s. Costanzo	s. Martina	s. Giovanni Bosco			

Note

Made in Italy

L'immagine di pubblicità, nel rispetto del regolamento locale, è a carico di chi la espone in pubblico.

2019

DICEMBRE 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

☀️ ☁️ ☔

- L.N. giorno 6 ore 2,28
- P.Q. giorno 14 ore 7,46
- L.P. giorno 21 ore 6,16
- U.Q. giorno 27 ore 22,10
- xx xxx xxx

☀️ ☁️ ☔

- L.N. giorno 6 ore 2,28
- P.Q. giorno 14 ore 7,46
- L.P. giorno 21 ore 6,16
- U.Q. giorno 27 ore 22,10

FEBBRAIO 2019

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

2019 alendari

CIOCOLATO

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3131

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47



GENNAIO

2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Sett. 1	1	2	3	4	5	6 •
	Maria Madre di Dio	ss. Basilio e Gregorio	s. Genoveffa	s. Elisabetta Ama Seton	s. Amelia	Epifania di N. S.
7 Sett. 2	8	9	10	11	12	13
s. Raimondo di Peñafort	s. Massimo di Pavia	s. Giuliano	s. Aldo	s. Igho	s. Cesira	Battesimo di Gesù
14 Sett. 3	15	16	17	18	19	20
s. Felice	s. Mauro	s. Marcello	s. Antonio abate	s. Margherita d'Ungheria	ss. Mario e Marta	ss. Sebastiano e Fabiano
21 Sett. 4	22	23	24	25	26	27
s. Agnese	s. Gaudentio	s. Emerenziana	s. Francesco di Sales	Conversione di s. Paolo	ss. Tito e Timoteo	s. Angela Merici
28 Sett. 5	29	30	31			
s. Tommaso d'Aquino	s. Costanzo	s. Martina	s. Giovanni Bosco			

DICEMBRE 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

☀️ L.N. giorno 6 ore 2,28
 ☁️ P.O. giorno 14 ore 7,46
 ☁️ L.P. giorno 21 ore 6,16
 ☁️ U.Q. giorno 27 ore 22,10

☀️ Giorno 1 ore 7,37 ore 16,50
 Giorno 7 ore 7,37 ore 16,55
 Giorno 13 ore 7,36 ore 17,02
 Giorno 19 ore 7,33 ore 17,09
 Giorno 25 ore 7,29 ore 17,16
 Giorno 31 ore 7,24 ore 17,24

🌊 Acquario dal 20/01 al 18/02

FEBBRAIO 2019

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

Note

Made in Italy

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

Anche la torta più semplice può trasformarsi in qualcosa di veramente speciale; basterà guarnirla con una copertura golosa, come la glassa al cioccolato. Immaginate di preparare una classica ciambella del mattino o un genuino plumcake allo yogurt, sicuramente sono dolci perfetti per la colazione ma con la glassa avranno certamente una marcia in più e si trasformeranno in una merenda fantastica.

DOSI PER COPRIRE UNA TORTA DA 22 cm

- Cioccolato fondente 150 g
- Latte intero 100 g
- Glucosio 30 g

Per preparare la glassa al cioccolato come prima cosa tritate finemente il cioccolato fondente. Versate poi il latte in un pentolino e aggiungete anche il glucosio.

Miscolate con una spatola per farlo sciogliere. Poi scaldate il tutto e non appena avrà sfiorato il bollore, tenendo ancora il pentolino sul fuoco ma a fiamma bassissima unite il cioccolato e mescolate fino a farlo sciogliere completamente.

Dovete ottenere una consistenza liscia e fluida, quindi trasferitelo all'interno di una ciotolina, coprite con della pellicola per alimenti e lasciate raffreddare per circa 15 minuti prima di utilizzarla. La temperatura ideale è quella di 33°.

CONSERVAZIONE:

La glassa al cioccolato si può conservare in frigorifero per una settimana al massimo. Al momento di utilizzarla basterà scaldarla qualche secondo in microonde.

PICCOLI SEGRETI:

Se non riuscite a reperire il glucosio potete sostituirlo con del miele nelle stesse dosi.

2019 **Calendari**

COCKTAIL

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3134

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

Cuba Libre

Il Cuba Libre appartiene alla categoria dei long drinks ed è a base di rum bianco, cola e lime, con una gradazione alcolica che oscilla fra i 20 e i 30°. Per ottenere un cocktail perfetto regolate alla perfezione le dosi per non sbilanciare troppo il sapore. Se cercate un sapore più dolciastro aggiungete un mezzo lime tagliato in quattro parti, sostituite il succo di lime con quello di limone e aggiungete due cucchiaini di zucchero di canna.



CUBA LIBRE FA

- 10 cl di cola
- 5 cl di rum bianco
- 1 cl di succo di lime

PREPARAZIONE
Versate in un tumbler o in un highball (entrambi sono bicchieri di forma cilindrica, abbastanza alti) il ghiaccio. Aggiungete il rum, la cola e il succo di lime nel bicchiere e mescolate.
Servite con una fetta di lime.



Gennaio

1 mar s. Maria Madre di Dio	Sett. 1	17 gio s. Felice abate
2 mer s. Basilio e Gregorio		18 ven s. Margherita d'Ungheria
3 gio s. Giovanni		19 sab s. Maria e Marta
4 ven s. Elisabetta Anna Seton		20 dom s. Sebastiano e Fabiano
5 sab s. Amelia	Sett. 4	21 lun s. Agnese
6 dom Epifania di N. S.		22 mar s. Gaudentio
7 lun s. Raimondo di Peñafort	Sett. 2	23 mer s. Eusebio
8 mar s. Massimo di Pavia		24 gio s. Francesco di Sales
9 mer s. Giuliano		25 ven Conversione di s. Paolo
10 gio s. Vito		26 sab s. Vito e Timoteo
11 ven s. Iginio		27 dom s. Angela Merici
12 sab s. Cesira	Sett. 5	28 lun s. Tommaso d'Aquino
13 dom Battesimo di Gesù		29 mar s. Costantino
14 lun s. Felice	Sett. 3	30 mer s. Martina
15 mar s. Mauro		31 gio s. Giovanni Bosco
16 mer s. Marcellino		Note

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

2019

DICEMBRE 2018

lun	3	10	17	24	31
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	30

● L.N. giorno 6 ore 2:28
 ☽ P.Q. giorno 14 ore 7:46
 ☾ L.P. giorno 22 ore 6:16
 ☀ U.Q. giorno 27 ore 22:10

☀ Giorno 1 ore 7:37 ore 16:50
 ☀ Giorno 7 ore 7:37 ore 16:55
 ☀ Giorno 13 ore 7:36 ore 17:02
 ☀ Giorno 19 ore 7:33 ore 17:09
 ☀ Giorno 25 ore 7:29 ore 17:16
 ☀ Giorno 31 ore 7:24 ore 17:24

☁ Acquario dal 20/01 al 18/02

FEBBRAIO 2019

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

Made in Italy

2019 alendari

NUDO

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE

IL 3109

CARTA PATINATA

ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

DIMENSIONI

CM 28,8 X 47 CA.

AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING

CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Maggio



Settembre



Febbraio



Giugno



Ottobre



Marzo



Luglio



Novembre



Aprile

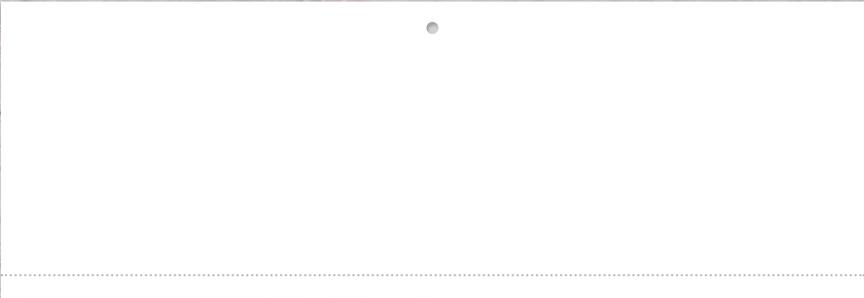


Agosto



Dicembre

28,8 X 47



Gennaio 2019

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

L'opera è pubblica, nel rispetto del regolamento locale, a carico di chi lo espone in pubblico.

Made in Italy

2019 **Calendari**

AUTO SPORTIVE

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3108

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio



Luglio



Febbraio



Agosto



Marzo



Settembre



Aprile



Ottobre



Maggio



Novembre



Giugno



Dicembre

28,8 X 47



gennaio 2019

2018	2019	2018	2019
1 sab	1 mar	17 gio	17-348
2 dom	2 mer	18 ven	18-347
3 lun	3 gio	19 sab	19-346
4 mar	4 ven	20 dom	20-345
5 mer	5 sab	21 lun	21-344
6 gio	6 dom	22 mar	22-343
7 ven	7 lun	23 mer	23-342
8 sab	8 mar	24 gio	24-341
9 dom	9 mer	25 ven	25-340
10 lun	10 gio	26 sab	26-339
11 mar	11 ven	27 dom	27-338
12 mer	12 sab	28 lun	28-337
13 gio	13 dom	29 mar	29-336
14 ven	14 lun	30 mer	30-335
15 sab	15 mar	31 gio	31-334
16 dom	16 mer		

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

SCHEDA TECNICA

Motore: V8 centrale
Cilindrata: 4.593 cc
Potenza massima: 887 CV a 8.600 giri
Coppia massima: 1.275 Nm a 6.500 giri
Trasmissione: automatica doppia frizione PDK a 7 rapporti
Trazione: integrale
Serbatoio: 70 litri
Velocità massima: 345 km/h (150 km/h in modalità elettrica)
Accelerazione 0-100 km/h: 2,6 secondi (6,8 in modalità elettrica)
Consumo: 3,3 l/100 km
Emissioni di CO2: 79 g/km
Sospensioni anteriori: a doppio braccio oscillante PASM
Sospensioni posteriori: asse multi-link con sospensioni indipendenti PASM
Pneumatici anteriori: 265/35 ZR 20
Pneumatici posteriori: 325/30 ZR 21
Dimensioni: 4645/1940/1167 mm
Passo: 2730 mm
Bagagliaio: 107 litri
Peso a vuoto CE: 1.634 kg
Peso complessivo ammesso: 1.900 kg
Intervalli manutenzione: 40.000 km
Garanzia: fino a 7 anni o 100.000 km per la High-Performance traction battery



La 918 è usata di produzione in serie. È un'auto che si può portare a casa da nuova o come seconda mano. Per portarsela a casa da nuova alcuni esemplari usati che cercano un nuovo proprietario. La 918 Spyder usata i 791.426 euro necessari per portarsela a casa da nuova non bastano. E nemmeno i 904.642 euro per un esemplare full optional. La 918 Spyder, infatti, appartiene alla categoria delle "instant classic", ovvero quelle auto che appena arrivano sul mercato sono già uniche per la loro rarità. Detto questo, il loro valore da usate è fin da subito più alto rispetto a quanto non lo fosse da nuove, anche perché si tratta di una produzione limitata e unica. Sta di fatto che per una Porsche 918 Spyder usata bisogna mettere in conto una spesa che supera il milione di euro. Su uno dei siti più importanti del settore abbiamo rilevato un prezzo minimo di 1.250.000 euro fino ad un massimo di 1.392.000. Bisogna dire che si tratta molto spesso di esemplari mai utilizzati, o con pochissimi chilometri, acquistati quindi come investimento.

Il motore ibrido La 918 rappresenta la massima espressione della tecnologia Porsche: il suo

powertrain è formato da un motore a benzina V8 da 4,6 litri con bielle in titanio e testate in alluminio, che da solo eroga 608 CV, e due motori elettrici, uno da 156 CV posizionato centralmente e l'altro sull'asse anteriore, che fornisce 129 CV di potenza alle ruote anteriori: abbiamo quindi la trazione integrale, mentre il cambio è una doppia frizione PDK a 7 marce. Nel complesso la potenza endotermica è ben 1.275 Nm di coppia massima. CV a 8.600 giri del motore endotermico e ben 15.000 giri al minuto. La batteria agli ioni di litio composta da 312 celle che alimenta i due motori elettrici è raffreddata a liquido, ha una capacità energetica di 6,8 kWh e una potenza massima di 230 kW. Il dato sul consumo, ottenuto nel ciclo di omologazione con le batterie completamente cariche, è sbalorditivo quanto quello delle sue prestazioni: è in grado di percorrere 3,3 l/100 km, ovvero più di 30 km/l, con emissioni di CO2 pari a 79 g/km: meglio di qualunque citycar. Ovviamente il consumo sale una volta che le batterie si sono scaricate, oppure nell'uso sportivo, dove il V8 da 4,6 litri viene messo alla frusta.

2019 alendari

CABALA

CALENDARIO ILLUSTRATO 12 FF

CODE
IL 3116

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO
RETRO ILLUSTRATO

DIMENSIONI
CM 28,8 X 47 CA.
AREA DI STAMPA CM 28,8 X 9 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE

28,8 X 47



Gennaio



Aprile



Luglio



Ottobre



Febbraio



Maggio



Agosto



Novembre



Marzo



Giugno



Settembre



Dicembre

La Cabala Gennajo

CAPRICORNO dal 21-12 al 19-01



1	Martedì 1-364 Maria Madre di Dio
2	Mercoledì 2-363 SS. Basilio e Gregorio v.
3	Giovedì 3-362 S. Genoveffa v.
4	Venerdì 4-361 S. Elisabetta Anna B. Seton
5	Sabato 5-360 S. Amalia m.
6	Domenica 6-359 Epifania di N. Signore
7	Lunedì 7-358 S. Raimondo di P.
8	Martedì 8-357 S. Massimo di Pavia v.
9	Mercoledì 9-356 S. Giuliano m.
10	Giovedì 10-355 S. Aldo eremita
11	Venerdì 11-354 S. Iginio papa
12	Sabato 12-353 S. Costina di Arles
13	Domenica 13-352 Battesimo di Gesù
14	Lunedì 14-351 S. Felice da Nola m.
15	Martedì 15-350 S. Mauro ab.
16	Mercoledì 16-349 S. Marcellino papa

Giovedì	17 17-348 S. Antonio ab.
Venerdì	18 18-347 S. Margherita d'Ungheria m.
Sabato	19 19-346 SS. Mario e Marta m.
Domenica	20 20-345 SS. Sebastiano e Fabiano m.
Lunedì	21 21-344 S. Agnese v.
Martedì	22 22-343 S. Gaudentio v.
Mercoledì	23 23-342 S. Emerenziana v.
Giovedì	24 24-341 S. Francesco di Sales v.
Venerdì	25 25-340 Conv. di S. Paolo ap.
Sabato	26 26-339 SS. Tito e Timoteo v.
Domenica	27 27-338 S. Angela Merici v.
Lunedì	28 28-337 S. Tommaso d'Aquino
Martedì	29 29-336 S. Costanzo di Perugia v.
Mercoledì	30 30-335 S. Martina m.
Giovedì	31 31-334 S. Giovanni Bosco

LA SILE	LA SILE
giorno 1 ore 7:57 ore 16:59	L.N. giorno 06 ore 02:28
giorno 11 ore 7:52 ore 16:55	P.O. giorno 14 ore 07:44
giorno 19 ore 7:48 ore 16:51	L.P. giorno 21 ore 06:16
giorno 27 ore 7:44 ore 16:47	10. giorno 27 ore 23:12
giorno 31 ore 7:34 ore 17:24	

DICEMBRE 2018

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

FEBBRAIO 2019

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

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

Made in Italy

5 **A' MANA**

la mano etimologicamente voce derivata da un accusativo latino manu(m) reso femminile mana(m); anche nel toscano anticamente la mano fu mana.

6 **CHELLA CA GUARDA 'NTERRA**

la cosa che guarda a terra, eufemistico giro di parole usato furbescamente per indicare la vulva femminile etimologicamente voce derivata da un accusativo basso latino vulva(m) variante di volva(m) = matrice.

7 **O' VASETTO**

O' VASETTO che letteralmente è il piccolo vaso, quantunque qualcuno - seppure erroneamente - lo ritenga diminutivo non di vaso (nome generico di recipienti di varia forma e materiale che per lo più servono a contenere e a conservare prodotti alimentari, e come tale etimologicamente da un lat. volg. vasu(m), per il class. vas vasus, ma di vaso (= bacio che come tale etimologicamente è dal latino basiu(m)); in effetti nel preto napoletano il diminutivo usato di bacio non è vasetto, ma vassillo!

4 **O' PUORCO**

il maiale, il porco etimologicamente voce derivata da un accusativo del basso latino porcu(m).

8 **A' MARONNA**

A' MARONNA, segnatamente A' IMMACULATA = la Madonna ed in particolare la Madonna Immacolata, atteso che nella religione cattolica, la festa liturgica della Vergine Immacolata vengono maronna o anche madonna sono voci che etimologicamente vengono dal latino mea + domina = mia signora; è titolo d'onore che un tempo si dava alle donne e che oggi è riservato esclusivamente alla Madre di Cristo; in Abruzzo e in taluni paesini del Piemonte è titolo di rispetto usato dal popolino ed in particolare dalle nuore rivolto alle suocere; "immacolata sta per Immacolata, voce derivata dal sostantivo macula nonchè il suffisso aggettivale ato/a (come a dire senza macchia).

2019 **alendari**

BIMBI RETRÒ

CALENDARIO ILLUSTRATO 6 FF

CODE

IL 6110

CARTA PATINATA

ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

DIMENSIONI

CM 32 X 49,5 CA.

AREA DI STAMPA CM 32 X 9,8 CA.

PACKAGING

CARTONE 100 COPIE



Gennaio / Febbraio



Luglio / Agosto



Marzo / Aprile



Settembre / Ottobre



Maggio / Giugno



Novembre / Dicembre

32 X 49,5



Bimbi Retro

2019

GENNAIO

- 1 **Martedì** Maria Madre di Dio 1
- 2 **Mercoledì** SS. Basilio e Gregorio v.
- 3 **Giovedì** S. Genesio v.
- 4 **Venerdì** S. Elisabetta Anna Saxon
- 5 **Sabato** S. Anania m.
- 6 **Domenica** Epifania di N. Signore
- 7 **Lunedì** S. Raimondo di P. 2
- 8 **Martedì** S. Massimo di Pavia v.
- 9 **Mercoledì** S. Giuliano m.
- 10 **Giovedì** S. Albi eremita
- 11 **Venerdì** S. Simeone papa
- 12 **Sabato** S. Coste di Arca
- 13 **Domenica** Battesimo di Gesù
- 14 **Lunedì** S. Felice da Nola m. 3
- 15 **Martedì** S. Maria ab.
- 16 **Mercoledì** S. Marcello il papa
- 17 **Giovedì** S. Antonio ab.
- 18 **Venerdì** S. Margherita d'Angelo m.
- 19 **Sabato** SS. Maria e Maria m.
- 20 **Domenica** SS. Scholastica e Fel. m. 4
- 21 **Lunedì** S. Agostino v.
- 22 **Martedì** S. Eusebio v.
- 23 **Mercoledì** S. Eusebio v.
- 24 **Giovedì** S. Francesco di Sales v.
- 25 **Venerdì** Com. di S. Paolo ap.
- 26 **Sabato** SS. Ilde e Teodoro v.
- 27 **Domenica** S. Angela Merici v. 5
- 28 **Lunedì** S. Tommaso d'Aquino
- 29 **Martedì** S. Costantino di Perugia v.
- 30 **Mercoledì** S. Marcellino m.
- 31 **Giovedì** S. Giovanni Bosco

FEBBRAIO

- 1 **Venerdì** S. Valentino v.
- 2 **Sabato** Presentazione del Signore
- 3 **Domenica** S. Bragato v. 6
- 4 **Lunedì** S. Gabriele di Lemona v.
- 5 **Martedì** S. Agata v.
- 6 **Mercoledì** S. Paolo Miki
- 7 **Giovedì** S. Teodoro m.
- 8 **Venerdì** S. Girolamo Emiliani
- 9 **Sabato** S. Apollonia v.
- 10 **Domenica** S. Scolastica v. 7
- 11 **Lunedì** RV. Maria di Lourdes
- 12 **Martedì** S. Sabina v. 8
- 13 **Mercoledì** S. Francesco e Marco m.
- 14 **Giovedì** S. Valentiniano v.
- 15 **Venerdì** SS. Faustina e Clotilde m.
- 16 **Sabato** S. Giustina m.
- 17 **Domenica** S. Pio nono papa
- 18 **Lunedì** S. Costanza di Loreto
- 19 **Martedì** S. Maurizio di Milano v. 9
- 20 **Mercoledì** S. Eleonora di Tolosa v.
- 21 **Giovedì** S. Pier Damiani
- 22 **Venerdì** Costanza di S. Pietro ap.
- 23 **Sabato** S. Polcaro m.
- 24 **Domenica** S. Eusebio m.
- 25 **Lunedì** S. Gerardo v.
- 26 **Martedì** S. Faustina v. 10
- 27 **Mercoledì** S. Gabriele dell'Addolorazione
- 28 **Giovedì** S. Romario di Cordoba ab.

Tutte le pubblicazioni a cura di chi lo ritiene opportuno.

2019 **Calendari**

RINASCIMENTO

CALENDARIO ILLUSTRATO 6 FF

CODE
IL 6116

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

DIMENSIONI
CM 32 X 49,5 CA.
AREA DI STAMPA CM 32 X 9,8 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio / Febbraio



Luglio / Agosto



Marzo / Aprile



Settembre / Ottobre



Maggio / Giugno



Novembre / Dicembre

32 X 49,5



Rinascimento

2019

GENNAIO		
1	Martedì	Maria Madre di Dio
2	Mercoledì	SS. Basilio e Gregorio v.
3	Giovedì	S. Genesio v.
4	Venerdì	S. Elisabetta, Anna, Settim.
5	Sabato	S. Anania m.
6	Domenica	Epifania di N. Signore
7	Lunedì	S. Raimondo di P.
8	Martedì	S. Massimo di Paola v.
9	Mercoledì	S. Stefano m.
10	Giovedì	S. Albi eremita
11	Venerdì	S. Simeone p.
12	Sabato	S. Cristoforo di Asia
13	Domenica	Battesimo di Gesù
14	Lunedì	S. Felice da Nola m.
15	Martedì	S. Mauro ab.
16	Mercoledì	S. Marcello il papa
17	Giovedì	S. Antonio ab.
18	Venerdì	S. Margherita d'Angelo m.
19	Sabato	SS. Maria e Maria m.
20	Domenica	SS. Scholastica e Fel. m.
21	Lunedì	S. Agostino v.
22	Martedì	S. Eusebio v.
23	Mercoledì	S. Eusebio v.
24	Giovedì	S. Francesco di Sales v.
25	Venerdì	Coro. di S. Pietro ap.
26	Sabato	SS. Teodoro e Timoteo v.
27	Domenica	S. Angela Merici v.
28	Lunedì	S. Tommaso d'Aquino
29	Martedì	S. Costantino di Perugia v.
30	Mercoledì	S. Martina m.
31	Giovedì	S. Giovanni Bosco

FEBBRAIO		
1	Venerdì	S. Valentino v.
2	Sabato	Presepe, del Signore
3	Domenica	S. Bragato v.
4	Lunedì	S. Gherardo di Limerick v.
5	Martedì	S. Agata v.
6	Mercoledì	S. Paolo Miki
7	Giovedì	S. Teodoro m.
8	Venerdì	S. Geminiano Emiliano
9	Sabato	S. Apollonia v.
10	Domenica	S. Scolastica v.
11	Lunedì	BV. Maria di Lourdes
12	Martedì	S. Sabina v.
13	Mercoledì	S. Francesco e Marco m.
14	Giovedì	S. Valentino v.
15	Venerdì	SS. Faustina e Clotilde m.
16	Sabato	S. Giustina m.
17	Domenica	S. Francesco pastore
18	Lunedì	S. Costanza di Loreto
19	Martedì	S. Maurizio di Milano v.
20	Mercoledì	S. Eleonora di Tolosa v.
21	Giovedì	S. Pier Damiano
22	Venerdì	Corona di S. Pietro ap.
23	Sabato	S. Polcaro m.
24	Domenica	S. Eusebio v.
25	Lunedì	S. Gerardo v.
26	Martedì	S. Faustina v.
27	Mercoledì	S. Gabriele dell'Abbadia
28	Giovedì	S. Romario di Cordoba ab.

Tutte le pubblicazioni a cura di CNL in regime di pubblica.

2019 **Calendari**

ANTICHI MESTIERI

CALENDARIO ILLUSTRATO 6 FF

CODE
IL 6115

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

DIMENSIONI
CM 32 X 49,5 CA.
AREA DI STAMPA CM 32 X 9,8 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio / Febbraio



Luglio / Agosto



Marzo / Aprile



Settembre / Ottobre



Maggio / Giugno



Novembre / Dicembre

32 X 49,5



Antichi Mestieri - Lo Scrittore

2019

GENNAIO		
1	Martedì	Maria Madre di Dio
2	Mercoledì	Ss. Basilio e Gregorio v.
3	Giovedì	S. Genesio v.
4	Venerdì	S. Elisabetta Anna Sotgiu
5	Sabato	S. Anselmo m.
6	Domenica	Epifania di N. Signore
7	Lunedì	S. Raimondo di P.
8	Martedì	S. Massimo di Pavia v.
9	Mercoledì	S. Stefano m.
10	Giovedì	S. Albi eremita
11	Venerdì	S. Simeone p.
12	Sabato	S. Costo di Aves
13	Domenica	Battesimo di Gesù
14	Lunedì	S. Felice da Nola m.
15	Martedì	S. Maria ab.
16	Mercoledì	S. Marcello l. papa
17	Giovedì	S. Antonio ab.
18	Venerdì	S. Margherita d'Angelo m.
19	Sabato	Ss. Maria e Maria m.
20	Domenica	Ss. Schiastano e Fel. m.
21	Lunedì	S. Agostino v.
22	Martedì	S. Eusebio v.
23	Mercoledì	S. Innocenzo v.
24	Giovedì	S. Francesco di Sales v.
25	Venerdì	Com. di S. Pietro ap.
26	Sabato	Ss. Ilde e Tommaso v.
27	Domenica	S. Angela Merici v.
28	Lunedì	S. Tommaso d'Aquino
29	Martedì	S. Costantino di Perugia v.
30	Mercoledì	S. Martina m.
31	Giovedì	S. Giovanni Bosco

FEBBRAIO		
1	Venerdì	S. Valentino v.
2	Sabato	Presenza del Signore
3	Domenica	S. Brizio v.
4	Lunedì	S. Gilberto di Limerick v.
5	Martedì	S. Agata v.
6	Mercoledì	S. Paolo Miki
7	Giovedì	S. Teodoro m.
8	Venerdì	S. Giuliano Emiliano
9	Sabato	S. Apollonia v.
10	Domenica	S. Sebastiano v.
11	Lunedì	Bv. Maria di Lourdes
12	Martedì	S. Sabina v.
13	Mercoledì	S. Felice e Marco m.
14	Giovedì	S. Valentin v.
15	Venerdì	Ss. Faustina e Clotilde m.
16	Sabato	S. Giustina m.
17	Domenica	S. Francesco pastore
18	Lunedì	S. Costanza di Morelli
19	Martedì	S. Costantino di Milano v.
20	Mercoledì	S. Eleonora di Sarnes v.
21	Giovedì	S. Pier Damiano
22	Venerdì	Corinto di S. Pietro ap.
23	Sabato	S. Polcaro v.
24	Domenica	S. Eusebio m.
25	Lunedì	S. Gerardo v.
26	Martedì	S. Faustina v.
27	Mercoledì	S. Gabriele dell'Abbate
28	Giovedì	S. Romano di Candia ab.

Tutte le pubblicazioni a cura di CNV in regime di pubblica.

2019 **Calendari**

CAVALLI

CALENDARIO ILLUSTRATO 6 FF

CODE
IL 6112

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

DIMENSIONI
CM 32 X 49,5 CA.
AREA DI STAMPA CM 32 X 9,8 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio / Febbraio



Marzo / Aprile



Maggio / Giugno



Luglio / Agosto



Settembre / Ottobre



Novembre / Dicembre

32 X 49,5



Gennaio

Cavalli

Febbraio

1 Martedì <small>set. 1</small> S. Maria Maddalena di Dio	12 Sabato S. Costantino di Sesto	23 Mercoledì S. Emmerenziana v.	1 Venerdì S. Verbanca v.	10 Domenica S. Scolastica v.	21 Giovedì S. Porciani
2 Mercoledì S. S. Andrea e Cergara v.	13 Domenica S. Giovanni di Gode	24 Giovedì S. Felice e Fortunato di S. Pietro v.	2 Sabato S. Felice e Fortunato v.	11 Lunedì <small>set. 7</small> S. Maria di Luzzara	22 Venerdì S. Felice di S. Pietro v.
3 Giovedì S. Genesio v.	14 Lunedì <small>set. 5</small> S. Felice da Nola m.	25 Venerdì S. Costantino di S. Pietro v.	3 Domenica S. Biagio v.	12 Martedì S. Felice v.	23 Sabato S. Felice v.
4 Venerdì S. Elisabetta Anna B. Seta	15 Martedì S. Maria ab.	26 Sabato S. Tito e Timoteo v.	4 Lunedì <small>set. 6</small> S. Gilberto di Lamerck v.	13 Mercoledì S. Pasca e Maria m.	24 Domenica S. Felice m.
5 Sabato S. Andrea m.	16 Mercoledì S. Marcello papa	27 Domenica S. Angelo Merco v.	5 Martedì S. Agata v.	14 Giovedì S. Valentino v.	25 Lunedì <small>set. 9</small> S. Gerardo di Agrigento v.
6 Domenica S. Felice di S. Agata	17 Giovedì S. Antonio ab.	28 Lunedì S. Sordano e Agapito	6 Mercoledì S. Paolo Mica e martiri Giapp.	15 Venerdì S. Eusebio e Cavetta m.	26 Martedì S. Eusebio v.
7 Lunedì <small>set. 2</small> S. Sordano di P.	18 Venerdì S. Sordano di P.	29 Martedì S. Costanzo di Praga v.	7 Giovedì S. Sordano v.	16 Sabato S. Costanzo di Praga m.	27 Mercoledì S. Costanzo di Praga m.
8 Martedì S. Massimo di Paria v.	19 Sabato S. Maria e Maria m.	30 Mercoledì S. Maria m.	8 Venerdì S. Gerardo di Lamerck v.	17 Domenica S. Flaminio pastore	28 Giovedì S. Romano di Costar ab.
9 Mercoledì S. Giuliano m.	20 Domenica S. Sebastiano e Pabbato m.	31 Giovedì S. Giovanni Bosco	9 Sabato S. Apollonia v.	18 Lunedì <small>set. 8</small> S. Costanzo di Praga m.	
10 Giovedì S. Aldo eremita	21 Lunedì <small>set. 4</small> S. Agnese v.			19 Martedì S. Massimo di Milano v.	
11 Venerdì S. Agostino	22 Martedì S. Giustino			20 Mercoledì S. Eusebio di Vercelli v.	

2019

Tutte le pubblicazioni e i corsi di chi ha risposto in tempo pubblico.

2019 **Calendari**

VINO D'ITALIA

CALENDARIO ILLUSTRATO 6 FF

CODE
IL 6109

CARTA PATINATA
ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

DIMENSIONI
CM 32 X 49,5 CA.
AREA DI STAMPA CM 32 X 9,8 CA.

PACKAGING
CARTONE 100 COPIE



Gennaio / Febbraio



Marzo / Aprile



Maggio / Giugno



Luglio / Agosto



Settembre / Ottobre



Novembre / Dicembre

32 X 49,5



Gennaio

2019

Febbraio

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



Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino D.O.C. la cui produzione è consentita nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo e proviene dal vitigno omonimo. Non è da confondere con il Vino Nobile di Montepulciano prodotto in Toscana e proveniente da un altro vitigno autoctono. Nel 2007 il Montepulciano d'Abruzzo è risultato essere il primo vino italiano della categoria D.O.C. per produzione.

Caratteristiche organolettiche - colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento; odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, eterico; sapore: pieno, armonico, giustamente tannico.

Abbinamenti consigliati - il Montepulciano giovane si abbina bene a grigliate di carne suina e ovina. I vini più vecchi sono comunque preferibili con carni rosse, pezzature nobili di bovino o ovino. Ottimo il confronto con formaggi pecorini, di stagionatura crescente di pari passo con l'invecchiamento del vino.

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

2019 alendari

FORMULA 1

CALENDARIO ILLUSTRATO 6 FF

CODE

IL 6117

CARTA PATINATA

ALLESTIMENTO TERMOSALDATO

DIMENSIONI

CM 32 X 49,5 CA.

AREA DI STAMPA CM 32 X 9,8 CA.

PACKAGING

CARTONE 100 COPIE

32 X 49,5



[FAC-SIMILE]

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



