

PA100 San Pio

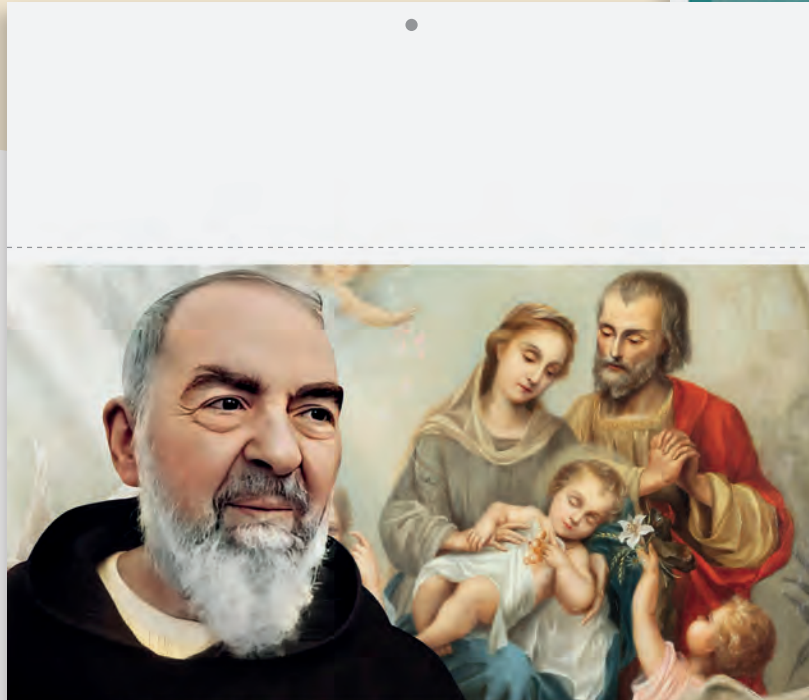
Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



DIC 2025

GENNAIO 2026

La carità è la regina delle virtù. Come le perle sono tenute insieme dal filo, così le virtù dalla carità.

1 lun	1 Gio	Maria Madre di Dio - Capodanno	17 Sab	17 Sab	s. Antonio abate
2 mar	2 Ven	s. Basilio e Gregorio	18 Dom	18 Dom	s. Liberto
3 mer	3 Sab	s. Gervasio	19 Lun	19 Lun	s. Matteo
4 gio	4 Dom	s. Emidio e Cato	20 Mar	20 Mar	s. Silvestro e Felice
5 ven	5 Lun	s. Andrea	21 Mer	21 Mer	s. Agostino
6 sab	6 Mar	Epifania di N.S.	22 Gio	22 Gio	s. Vincenz.
7 dom	7 Mer	s. Raimondo di Peafort	23 Ven	23 Ven	s. Enocimista
8 lun	8 Gio	s. Massimo	24 Sab	24 Sab	s. Francesco di Sales
9 mar	9 Ven	s. Giuliano	25 Dom	25 Dom	Conversione di s. Paolo
10 mer	10 Sab	s. Albi	26 Lun	26 Lun	s. Tito e Tarcisio
11 gio	11 Dom	Epifania di Gesù	27 Mar	27 Mar	s. Angelo Merici
12 ven	12 Lun	s. Geras	28 Mer	28 Mer	s. Simeone d'Assiria
13 sab	13 Mar	s. Tarcisio	29 Gio	29 Gio	s. Callisto
14 dom	14 Mer	s. Felice	30 Ven	30 Ven	s. Maria
15 lun	15 Gio	s. Mauro	31 Sab	31 Sab	s. Giovanni Battista
16 mar	16 Ven	s. Marcello			

COMPTON DI PUBBLICITÀ, NEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO SUICASA, È A CARICO DEI SUOI EMITTENTI IN PUBBLICITÀ

GRAFIA

... conosciuto come Padre Pio, è nato, nel 1887, fu battezzato il giorno dopo la sua nascita. ... ha accettato il sogno di consacrare la sua vita. È stato ammesso come novizio nell'Ordine ... a Montecassino, il 10 agosto 1910 è stato ... nel Duomo di Benevento. Inizia così la sua vita, ma a causa di una salute piuttosto fragile ... in vari conventi prima di arrivare a San Giovanni ... nel luglio 1918, dove ha vissuto fino al giorno ... il 23 settembre 1948. A cinque anni ha ricevuto ... di Gesù e Maria, vedeva anche gli angeli ... che tutti avessero queste facoltà non ... non nessuno. Nel 1911 riferisce di una confessione ... segni rossi e un forte dolore alle mani e al ... 1918 ricevette le stimmate alle mani, ai ... poco prima della sua morte, le ferite, rimaste ... guarirono e miracolosamente scomparirono ... favorevole soprassedette il 13 giugno 1977 ... ne per le Cause dei Santi, Padre Pio è stato ... maggio 1999 da Giovanni Paolo II e il 16 giugno ... canonizzato dallo stesso papa Giovanni Paolo II.



LA SANTIFICAZIONE

"Ad onore della Santissima Trinità, per esaltazione della fede e incremento della vita cristiana, con l'autorità di Nostro Signore Gesù Cristo, dei Santi Apostoli Pietro e Paolo e Nostro, dopo aver lungamente riflettuto, invocato più volte l'aiuto divino e ascoltato il parere di molti Nostri Fratelli nell'Episcopato, dichiariamo e definiamo Santo il Beato Padre Pio da Pietrelcina e lo scriviamo nell'albo dei Santi e stabiliamo che in tutta la Chiesa egli sia devotamente onorato tra i Santi."

Con queste parole pronunciate dal Santo Padre durante la solenne celebrazione, Padre Pio è stato proclamato Santo. Erano le 10.25 di domenica 16 giugno del 2002. La celebrazione è avvenuta dinanzi ad una folla immensa di pellegrini, oltre 300mila, accorsi in nome dell'amore e della fede in Padre Pio da tutte le parti del mondo. Un vero e proprio fiume umano ha invaso piazza S. Pietro sin dalle prime luci dell'alba nonostante un caldo torrido che ha caratterizzato la giornata.

SAN PIO DA PIETRELcina




formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA091 **(NEW)**
Ecologia

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

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

Testata Termosaldato



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca

GREEN ECONOMY E SVILUPPO SOSTENIBILE VERSO UN FUTURO MIGLIORE

La green economy è un modello economico che punta a ridurre l'impatto negativo delle attività umane sull'ambiente, promuovendo nel contempo la crescita economica e l'occupazione. Questo approccio a base sull'adozione di processi produttivi più efficienti e sostenibili, sull'impiego di tecnologie pulite e sulla valorizzazione delle risorse rinnovabili. L'obiettivo principale della green economy è quello di minimizzare l'emissione di gas serra, la produzione di rifiuti tossici e l'uso sconsiderato delle risorse naturali.

ESEMPI DI GREEN ECONOMY

Un settore chiave della green economy è rappresentato dalle energie rinnovabili, come l'energia solare, eolica, idroelettrica e geotermica. Queste fonti di energia riducono significativamente l'emissione di CO₂ e la dipendenza dai combustibili fossili, aiutando a mitigare l'effetto serra e l'inquinamento atmosferico. Inoltre, la green economy promuove l'efficienza energetica nei trasporti, nell'edilizia e nell'industria, riducendo così il consumo di energia e le relative emissioni. Un altro esempio di green economy arriva dalla agricoltura biologica che promuove pratiche agricole sostenibili che riducono l'uso di pesticidi chimici, preservano la biodiversità e proteggono il suolo e l'acqua. Queste pratiche si allineano con una visione di sviluppo che rispetta l'ambiente, promuove la salute e il benessere delle persone e sostiene le economie locali.

SVILUPPO SOSTENIBILE: EQUILIBRIO TRA ECONOMIA, AMBIENTE E SOCIETÀ

Lo sviluppo sostenibile si concentra sulla promozione di un sistema economico, sociale e ambientale integrato e interconnesso. Questo modello considera l'ambiente come un bene prezioso da proteggere e preservare per il bene delle generazioni future. Inoltre, riconosce che l'equità sociale e la qualità economica sono elementi chiave per raggiungere un equilibrio sostenibile. Uno degli strumenti principali per perseguire lo sviluppo sostenibile è rappresentato dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite, adottati nel 2015. Questi 17 obiettivi mirano a porre fine alla povertà, proteggere il pianeta e assicurare prosperità per tutti entro il 2030. Essi spaziano dalla lotta contro la fame e la povertà alla promozione di istituzioni di qualità, dalla tutela degli oceani e delle foreste alla riduzione delle disuguaglianze sociali.

QUAL È LA DIFFERENZA TRA ECONOMIA VERDE E CIRCOLARE?

Se la green economy è definita come attività economiche interconnesse che promuovono lo sviluppo sostenibile su scala globale, l'eliminazione della povertà, la protezione dell'ambiente, l'eco-efficienza e lo sviluppo a basse emissioni di carbonio, l'economia circolare è una strategia di sviluppo rigenerativo per la crescita economica che si concentra sul ripristino, sull'uso di energie rinnovabili e sull'eliminazione di sostanze chimiche e rifiuti tossici attraverso una progettazione superiore di materiali, prodotti, sistemi e modelli di business. Sono legate dall'obiettivo comune di conciliare gli obiettivi ambientali, economici e sociali.

GREEN ECONOMY E SVILUPPO SOSTENIBILE VERSO UN FUTURO MIGLIORE

ESEMPI DI GREEN ECONOMY

Un settore chiave della green economy è rappresentato dalle energie rinnovabili, come l'energia solare, eolica, idroelettrica e geotermica. Queste fonti di energia riducono significativamente l'emissione di CO₂ e la dipendenza dai combustibili fossili, aiutando a mitigare l'effetto serra e l'inquinamento atmosferico. Inoltre, la green economy promuove l'efficienza energetica nei trasporti, nell'edilizia e nell'industria, riducendo così il consumo di energia e le relative emissioni. Un altro esempio di green economy arriva dalla agricoltura biologica che promuove pratiche agricole sostenibili che riducono l'uso di pesticidi chimici, preservano la biodiversità e proteggono il suolo e l'acqua. Queste pratiche si allineano con una visione di sviluppo che rispetta l'ambiente, promuove la salute e il benessere delle persone e sostiene le economie locali.

SVILUPPO SOSTENIBILE: EQUILIBRIO TRA ECONOMIA, AMBIENTE E SOCIETÀ

Lo sviluppo sostenibile si concentra sulla promozione di un sistema economico, sociale e ambientale integrato e interconnesso. Questo modello considera l'ambiente come un bene prezioso da proteggere e preservare per il bene delle generazioni future. Inoltre, riconosce che l'equità sociale e la qualità economica sono elementi chiave per raggiungere un equilibrio sostenibile. Uno degli strumenti principali per perseguire lo sviluppo sostenibile è rappresentato dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite, adottati nel 2015. Questi 17 obiettivi mirano a porre fine alla povertà, proteggere il pianeta e assicurare prosperità per tutti entro il 2030. Essi spaziano dalla lotta contro la fame e la povertà alla promozione di istituzioni di qualità, dalla tutela degli oceani e delle foreste alla riduzione delle disuguaglianze sociali.

QUAL È LA DIFFERENZA TRA ECONOMIA VERDE E CIRCOLARE?

Se la green economy è definita come attività economiche interconnesse che promuovono lo sviluppo sostenibile su scala globale, l'eliminazione della povertà, la protezione dell'ambiente, l'eco-efficienza e lo sviluppo a basse emissioni di carbonio, l'economia circolare è una strategia di sviluppo rigenerativo per la crescita economica che si concentra sul ripristino, sull'uso di energie rinnovabili e sull'eliminazione di sostanze chimiche e rifiuti tossici attraverso una progettazione superiore di materiali, prodotti, sistemi e modelli di business. Sono legate dall'obiettivo comune di conciliare gli obiettivi ambientali, economici e sociali.

COME MIGLIORARE LA GESTIONE SOSTENIBILE DELL'ACQUA

GLI INTERVENTI URBANI

GLI INTERVENTI DOMESTICI

IL CONSUMO DELL'ACQUA IN ITALIA (IN NUMERI)

Il consumo di acqua in Italia è in costante crescita, con un aumento del 10% rispetto al 2015. Questo trend è dovuto a una serie di fattori, tra cui l'aumento della popolazione, l'urbanizzazione e l'industrializzazione. Per ridurre il consumo di acqua e migliorare la gestione sostenibile dell'acqua, è necessario adottare misure sia a livello urbano che domestico. Gli interventi urbani includono la creazione di parchi e giardini a secco, l'installazione di fontane a goccia e la realizzazione di sistemi di raccolta delle acque piovane. Gli interventi domestici includono l'installazione di rubinetti a goccia, l'uso di docce a risparmio idrico e la raccolta delle acque piovane per l'irrigazione dei giardini. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla gestione sostenibile dell'acqua e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

QUALCHE CONSIGLIO PER TUTELARE L'AMBIENTE

INDAGINE SUI RIFIUTI ALIMENTARI

PARLARE IL BEN

RICICLARE E RIDURRE I RIFIUTI

ELIMINARE GLI INNECHI INAMBITI

RICICLARE

Per tutelare l'ambiente e ridurre l'impatto delle attività umane, è importante adottare alcune misure. Una di queste è la riduzione dei rifiuti alimentari, che può essere achieved attraverso la pianificazione degli acquisti, la conservazione dei cibi e la donazione dei surplus. Un'altra misura è parlare il bene, ovvero adottare un linguaggio rispettoso e inclusivo verso tutti. Inoltre, è importante riciclare e ridurre i rifiuti, separando correttamente i rifiuti e utilizzando prodotti eco-compatibili. Eliminare gli innechi inambiti, come i rifiuti abbandonati in natura, è fondamentale per proteggere l'ambiente. Infine, è importante riciclare, utilizzando prodotti riciclati e supportando le iniziative di riciclo.

SCIoglimento DEI GHIACCIAI LE TERRIBILI CONSEGUENZE

LE CONSEGUENZE

COSA POSSIAMO FARE PER FERMARLO

LA SITUAZIONE ATTUALE (IN NUMERI)

Lo scioglimento dei ghiacciai è un fenomeno in costante crescita, con un aumento del 10% rispetto al 2015. Questo trend è dovuto a una serie di fattori, tra cui l'aumento della temperatura globale e l'aumento dell'attività umana. Per fermare lo scioglimento dei ghiacciai e ridurre le conseguenze, è necessario adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante ridurre le emissioni di gas serra e promuovere l'uso di energie rinnovabili. A livello locale, è importante proteggere i ghiacciai e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulle conseguenze dello scioglimento dei ghiacciai e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

BIODIVERSITÀ: INVESTIMENTO PER IL FUTURO

BIODIVERSITÀ 2030

UNA COSA SOSTITUISCE CON BIODIVERSITÀ

COME PROTEGGERE LA BIODIVERSITÀ

La biodiversità è un bene prezioso che ci offre molti vantaggi, tra cui la produzione di cibo, la purificazione dell'aria e l'assorbimento del CO₂. Per proteggere la biodiversità e investire per il futuro, è importante adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante proteggere le aree naturali e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. A livello locale, è importante creare habitat per la biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

COSA FARE PER RISPETTARE IL MARE E VIVERLO IN MODO ECOSOSTENIBILE

LE AREE MARINE PROTETTE

L'IMPORTANZA DEGLI ECOSISTEMI MARINI

INQUINAMENTO DA PLASTICA IN NUMERI

Il mare è un bene prezioso che ci offre molti vantaggi, tra cui la produzione di cibo, la purificazione dell'aria e l'assorbimento del CO₂. Per rispettare il mare e viverlo in modo ecosostenibile, è importante adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante proteggere le aree marine protette e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. A livello locale, è importante ridurre l'inquinamento da plastica e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

ENERGIA VERDE DEFINIZIONE E SIGNIFICATO

GENERATA DA FONTI NATURALI

ENERGIA VERDE IN ITALIA

ENERGIA VERDE: QUALCUNO SITO

L'energia verde è un tipo di energia che viene generata da fonti naturali, come il sole, il vento e l'acqua. È una risorsa pulita e rinnovabile che non produce emissioni di gas serra. Per definire e significare l'energia verde, è importante adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante promuovere l'uso di energie rinnovabili e ridurre le emissioni di gas serra. A livello locale, è importante creare habitat per la biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

BLUE CONOMY COS'È E PERCHÉ POTREBBE RIVOLUZIONARE IL NOSTRO FUTURO

QUALI SONO I VANTAGGI

I VANTAGGI DELLA BLUE ECONOMY

LA BLUE ECONOMY IN ITALIA

La blue economy è un modello economico che si concentra sulla gestione sostenibile delle risorse marine. È un settore in crescita che offre molti vantaggi, tra cui la produzione di cibo, la purificazione dell'aria e l'assorbimento del CO₂. Per rivoltare il nostro futuro, è importante adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante proteggere le aree marine protette e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. A livello locale, è importante ridurre l'inquinamento da plastica e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

L'IMPORTANZA DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA

RACCOLTA DEL VETRO

RACCOLTA DELLA PLASTICA

RACCOLTA DI ALLUMINIO E METALLI

RACCOLTA DELLA CARTA

RACCOLTA DEI RIFIUTI

RACCOLTA DEI RIFIUTI

La raccolta differenziata è un'attività importante che ci aiuta a ridurre l'inquinamento e a proteggere l'ambiente. Per fare la raccolta differenziata correttamente, è importante adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante promuovere l'uso di energie rinnovabili e ridurre le emissioni di gas serra. A livello locale, è importante creare habitat per la biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

DEFORESTAZIONE: CONSEGUENZE PER LA SALUTE, CAUSE E SOLUZIONI

QUALI SONO LE CAUSE

COME RIDURRE LA DEFORESTAZIONE

IL PROBLEMA DELLA DEFORESTAZIONE IN NUMERI

La deforestazione è un fenomeno in costante crescita, con un aumento del 10% rispetto al 2015. Questo trend è dovuto a una serie di fattori, tra cui l'aumento della popolazione, l'urbanizzazione e l'industrializzazione. Per ridurre la deforestazione e proteggere l'ambiente, è necessario adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante proteggere le aree naturali e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. A livello locale, è importante creare habitat per la biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

MOBILITÀ SOSTENIBILE PERCHÉ È IMPORTANTE PER IL FUTURO

QUALI SONO GLI OBIETTIVI

LA MOBILITÀ SOSTENIBILE NELL'ANIMA 2030

ALCUNE FORME DI MOBILITÀ SOSTENIBILE

La mobilità sostenibile è un modo di muoversi che ci aiuta a ridurre l'inquinamento e a proteggere l'ambiente. Per fare la mobilità sostenibile, è importante adottare misure sia a livello globale che locale. A livello globale, è importante promuovere l'uso di energie rinnovabili e ridurre le emissioni di gas serra. A livello locale, è importante creare habitat per la biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

10 PICCOLE COSE CHE POSSIAMO FARE OGNI GIORNO PER SALVARE IL PIANETA

RICICLARE E RIDURRE I RIFIUTI

USARE LA CARTA RICICLATA

USARE LA CARTA RICICLATA

USARE LA CARTA RICICLATA

Per salvare il pianeta, è importante adottare 10 piccole cose che possiamo fare ogni giorno. Queste cose includono: riciclare e ridurre i rifiuti, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata, usare la carta riciclata. Inoltre, è importante educare la popolazione sulla biodiversità e promuovere l'uso responsabile di questa risorsa preziosa.

PA103
Fiori

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Retro stampato

Testata Termosaldada

**Come prendersene cura?**

Per ottenere rose sane e rigogliose, è importante prendersi cura della pianta in modo corretto. Innanzitutto, le rose hanno bisogno di molta luce solare ma è importante proteggerle dai raggi diretti del sole nelle ore più calde della giornata. Devono essere annaffiate regolarmente, evitando di bagnare le foglie e i fiori, che potrebbero marcire. Le rose hanno bisogno di una concimazione regolare, per favorire la crescita e la fioritura della pianta e devono essere potate regolarmente, per eliminare i rami secchi e favorire la crescita di nuovi germogli. Come per molte piante e fiori, anche le rose possono essere colpite da malattie e parassiti, come afidi e ragnetti rossi. È importante controllare la pianta regolarmente e intervenire tempestivamente in caso di problemi.

In vaso per il balcone**La rosa stabilizzata**

Per chi ama le rose ma non ha tempo per prendersene cura, le rose stabilizzate sono la soluzione ideale. La stabilizzazione è un procedimento chimico che consiste nel sostituire i liquidi naturali del fiore con liquidi artificiali, che hanno un notevole potere conservante. Quindi la rosa viene disidratata e reidratata con una miscela di glicerina, acqua e coloranti alimentari. Ciò avviene quando la rosa è separata dalla pianta ma non è avvizzita, ha ancora il suo florido aspetto originale.

formato:
30x47 cm caarea di stampa:
30x9 cm caFestività
Internazionali

PA108

Cani e gatti

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

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

Retro stampato

Testata Termosaldata



PA105 Favole

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

☐ f.to calendario: 30x47 cm ca

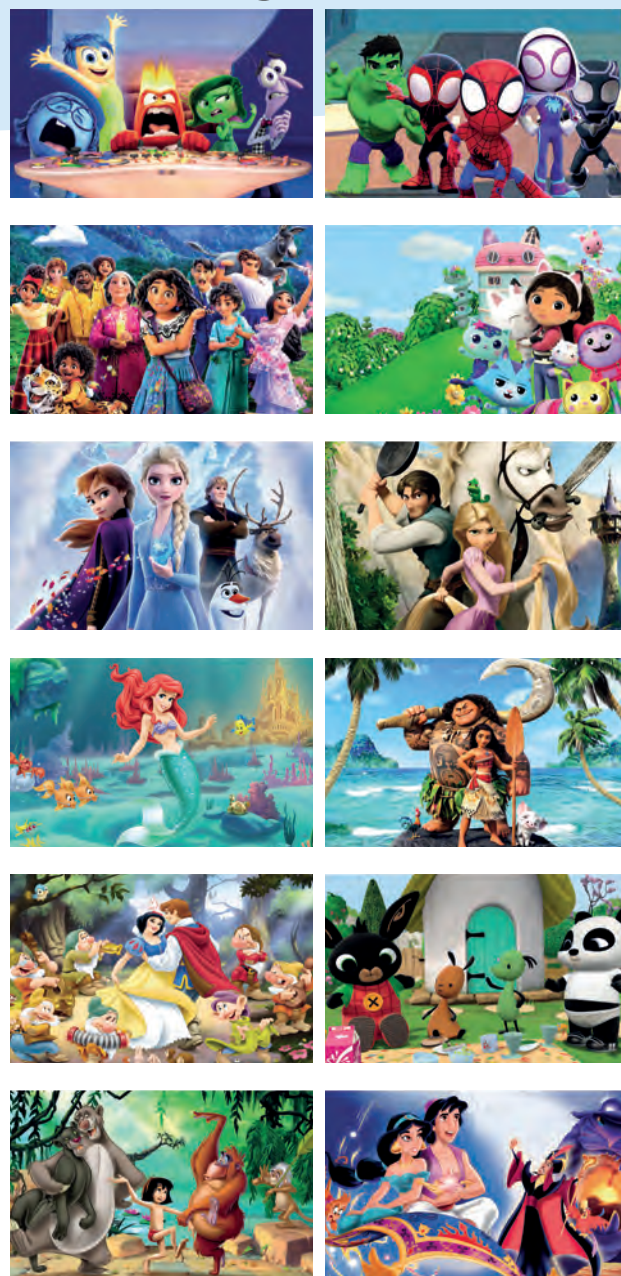
☐ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Testata **Termosaldata**

Retro stampato con
disegni da colorare



1 Giovedì Maria Madre di Dio - Capodanno	01 01/01	01/01	01/01	Sabato 17 s. Antonio abate
2 Venerdì ss. Basilio e Gregorio	02 02/01	02/01	02/01	Domenica 18 s. Libanio
3 Sabato s. Genesio	03 03/01	03/01	03/01	Lunedì 19 s. Matteo
4 Domenica ss. Ermete e Cato	04 04/01	04/01	04/01	Martedì 20 ss. Sabastiano e Follano
5 Lunedì s. Arnolfo	05 05/01	05/01	05/01	Mercoledì 21 s. Agnese
6 Martedì Epifania di N.S.	06 06/01	06/01	06/01	Giovedì 22 s. Vincenz.
7 Mercoledì s. Raimondo di Pennafort	07 07/01	07/01	07/01	Venerdì 23 s. Eusebio
8 Giovedì s. Maurizio	08 08/01	08/01	08/01	Sabato 24 s. Francesco di Sales
9 Venerdì s. Giuliano	09 09/01	09/01	09/01	Domenica 25 Conversione di s. Paolo
10 Sabato s. Aless.	10 10/01	10/01	10/01	Lunedì 26 ss. Silvestro e Teodoro
11 Domenica Gaudete di S. Gio.	11 11/01	11/01	11/01	Martedì 27 s. Agostino
12 Lunedì s. Ciriaco	12 12/01	12/01	12/01	Mercoledì 28 s. Tommaso d'Aquino
13 Martedì s. Bartol.	13 13/01	13/01	13/01	Giovedì 29 s. Costantino
14 Mercoledì s. Felice	14 14/01	14/01	14/01	Venerdì 30 s. Martina
15 Giovedì s. Mauro	15 15/01	15/01	15/01	Sabato 31 s. Giovanni Battista
16 Venerdì s. Marcello	16 16/01	16/01	16/01	



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



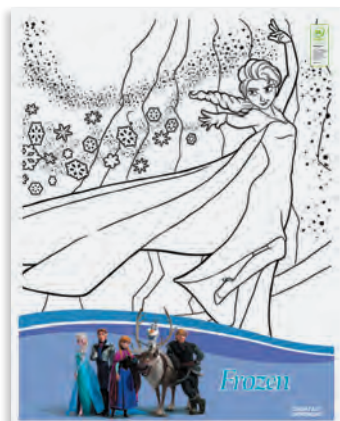
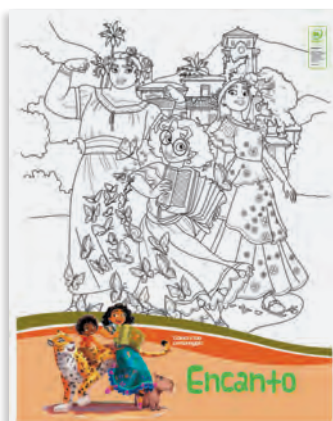
formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA114 Cabala

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

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

Ritaglia cartelle e tabellone
stampati sui retro

Testata Termosaldada



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA117

Mete da sogno

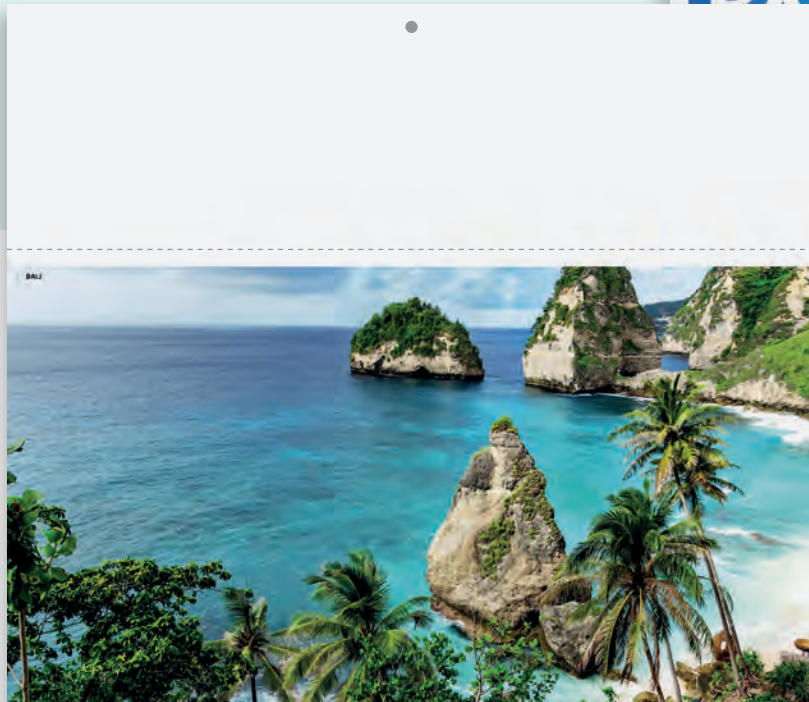
Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

☑ f.to calendario: 30x47 cm ca

☑ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

1	Giovedì	Maria Madre di Dio / Cipriano	17	Sabato	San Antonio
2	Venerdì	San Basilio / Gregorio	18	Domenica	San Antonio
3	Sabato	San Giovanni	19	Lunedì	San Antonio
4	Domenica	San Ernesto / Carlo	20	Martedì	San Sebastiano / Felice
5	Lunedì	San Andrea	21	Mercoledì	San Agostino
6	Martedì	Epifania di N.S.	22	Giovedì	San Vincenzo
7	Mercoledì	San Remondo / Felice	23	Venerdì	San Emmerico
8	Giovedì	San Massimo	24	Sabato	San Francesco di Sales
9	Venerdì	San Giuliano	25	Domenica	Conversione di S. Paolo
10	Sabato	San Aldo	26	Lunedì	San Tito / Timoteo
11	Domenica	Epifania di Gesù	27	Martedì	San Angelo Martir
12	Lunedì	San Gennaro	28	Mercoledì	San Tommaso d'Aquino
13	Martedì	San Gennaro	29	Giovedì	San Gennaro
14	Mercoledì	San Gennaro	30	Venerdì	San Gennaro
15	Giovedì	San Gennaro	31	Sabato	San Gennaro
16	Venerdì	San Gennaro			



LA DEGLI DEI

area montagnosa, mentre nella parte meridionale è caratterizzata da una piana alluvionale ricca di corsi d'acqua. Diversi i vulcani attivi, tra i più importanti ricordiamo il vulcano più alto dell'isola, il Monte Agung (3142m s.l.m.) situato sulla costa orientale. Il Monte Batur (1777 m s.l.m.) situato nell'area centrale dell'isola, la cui caldera è occupata parzialmente dall'omonimo lago (Lago Batur). Verso entrambi i vulcani si organizzano "escursioni, passeggiate, trekking spettacolari tra la lussureggiante natura baliinese" che renderanno il vostro soggiorno indimenticabile. A Bali le temperature sono generalmente alte, variano tra i 20° e i 33/35°C. Fanno eccezione le zone che si trovano ad altezze più elevate, dove l'escursione termica tra notte e di più essere importante.

DENPASAR

Denpasar è la capitale dell'isola di Bali, in Indonesia, situata sulla costa meridionale dell'isola. Rappresenta il centro amministrativo, economico e culturale di Bali. Anche se spesso è considerata solo un punto di transito per località turistiche più conosciute come Kuta e Ubud, Denpasar offre un interessante mix di tradizione baliinese, modernità e storia coloniale. Con una popolazione di circa 900.000 abitanti, la città è animata e vibrante. Le lingue principali parlate sono l'indonesiano e il baliinese, mentre la religione predominante è l'induismo, che permea la vita quotidiana con i suoi rituali e le sue cerimonie. La valuta utilizzata è la Rupia indonesiana (IDR). Denpasar ha una storia antica e significativa. In passato, la città era il cuore del regno di Badung fino alla conquista olandese nel 1906, che portò alla famosa battaglia di Puputan. Questo evento è ricordato per il sacrificio di massa della famiglia reale baliinese e della popolazione locale, che scelsero la morte piuttosto che sottomettersi al dominio coloniale. Dal punto di vista economico, Denpasar è il fulcro dell'attività commerciale di Bali.

LA E L'ARTE

Le arti sono molto sviluppate, la pittura baliinese vanta in particolare nell'area di Ubud la lavorazione del sapo della pietra e del legno sono arti mantenute dai antichi regni baliinesi. Nella tradizione culturale baliinese la musica, caratterizzata dai Gamelan, le percussioni essenzialmente metallofane. E le arti (ad esempio il Legong) tutt'ora organizzati in truppe o allestite per i turisti.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PEFC

PEFC/18-31-1309

Certificato PEFC

Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate

www.pefc.it

PA116 Città d'Italia

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

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

Retro stampato

Testata Termosaldada

GENNAIO 2026

1	Giovedì	Maria Madre di Dio - Capodanno	01	15-24
2	Venerdì	San Basilio e Gregorio	2	15-24
3	Sabato	San Giovanni	3	15-24
4	Domenica	San Eusebio e Carlo	4	15-24
5	Lunedì	San Ambrogio	5	15-24
6	Martedì	Epifania di Gesù	6	15-24
7	Mercoledì	San Rocco di Parafut	7	15-24
8	Giovedì	San Massimo	8	15-24
9	Venerdì	San Giuliano	9	15-24
10	Sabato	San Aldo	10	15-24
11	Domenica	Battesimo di Gesù	11	15-24
12	Lunedì	San Ciriaco	12	15-24
13	Martedì	San Basilio	13	15-24
14	Mercoledì	San Felice	14	15-24
15	Giovedì	San Mauro	15	15-24
16	Venerdì	San Marcellino	16	15-24

DICEMBRE 2025

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

FEBBRAIO 2026

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

CITTÀ ETERNA

che non abbia visitato, è sogno di visitare, la Capitale più affascinante d'Italia, cultura e testimonio del mondo, per questo è meta di visite da parte di milioni di persone. La città eterna offre un panorama di monumenti più famosi, che è tempo di disposizione non essere mai abbastanza. Scopriamoli quindi come se la migliori attrazione e cose da fare nella capitale.

TRA LE VIE DELLA CAPITALE

La capitale vi offre una volta dedicata a tutti gli dei, oggi chiesa dedicata a tutti i Martiri della città. Proseguendo verso Piazza Navona, pur partendo dalla chiesa di San Luigi dei Francesi, dove si ammirano le tele del ciclo di San Matteo di Caravaggio. Infine, in Piazza Navona, l'itinerario della più grande attrazione è la scalinata dei Quattro Fiumi del Bernini e Borromini. Infine immancabile è una visita a Piazza del Popolo, una sorta di luogo più di museo a cielo aperto, grazie alla concentrazione di opere d'arte quali il barocco, il fascismo e l'architettura moderna, con progettata e l'omonima chiesa che ospita due tele del Caravaggio, e opere di Annibale Carracci e Pinturicchio.

FONTANA DI TREVI

Si tratta di uno dei monumenti più fotografati di tutta Roma, grazie alla sua incredibile bellezza. È la più grande fontana di Roma, e l'attuale versione risale al 1762, seppure le sue origini siano ancora più antiche. Sempre molto affollata, vi consigliamo di visitare la mattina presto per scattare foto spettacolari, e senza persone in mezzo; oppure la sera quando è totalmente illuminata. La fontana si trova in Piazza Trevi, nel Rione Trevi.

SAN PIETRO

Per quanto riguarda le basiliche non può mancare una visita a San Pietro che per le dimensioni della facciata di Carlo Maderno, della cupola di Michelangelo e della piazza ad opera del Bernini, regna incontrastata tra le prime attrazioni da visitare a Roma. Insieme ai Musei Vaticani e ai Piazzi Vaticani, che ospitano ambienti di un pregio artistico unico quali la Cappella Sistina, la Galleria delle Carte Geografiche e le Stanze di Raffaello.

VILLA BORGHESE

Tra i parchi della città vale la pena trascorrere una giornata a Villa Borghese, sia per le visite che si può godere dalla terrazza del Pincio che per gli innumerevoli musei presenti all'interno, primo tra tutti la Galleria Borghese, che ospita un elevato numero di opere di celebri pittori e scultori. A pochissima distanza, anche La Galleria Nazionale, 20.000 opere di arte moderna e contemporanea con un patrimonio inestimabile di capolavori italiani e stranieri.



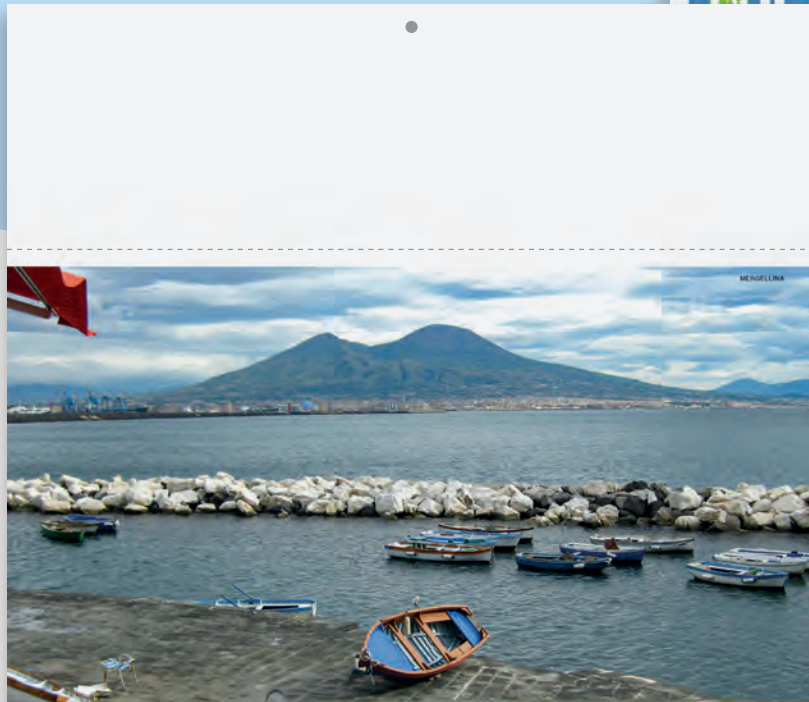
PA118 Napoli è

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

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

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

1 Giovedì S. Maria Maddalena di Colipalermo	17 Sabato S. Antonio Abate	17-348
2 Venerdì S. Bartolomeo e Gregorio	18 Domenica S. Lorenzo	18-347
3 Sabato S. Giovanni	19 Lunedì S. Maria	19-346
4 Domenica S. Ermete e Ciriaco	20 Martedì S. Sebastiano e Fabiano	20-345
5 Lunedì S. Anna	21 Mercoledì S. Agnese	21-344
6 Martedì Epifania di N.S.	22 Giovedì S. Vincenzo	22-343
7 Mercoledì S. Remondino e Marcellino	23 Venerdì S. Eusebio	23-342
8 Giovedì S. Massimo	24 Sabato S. Francesco di Sales	24-341
9 Venerdì S. Giuliano	25 Domenica Conversione di S. Paolo	25-340
10 Sabato S. Alessio	26 Lunedì S. Tito e Timoteo	26-339
11 Domenica Battesimo di Gesù	27 Martedì S. Angello Merito	27-338
12 Lunedì S. Cesario	28 Mercoledì S. Tommaso d'Aquino	28-337
13 Martedì S. Vito	29 Giovedì S. Costantino	29-336
14 Mercoledì S. Felice	30 Venerdì S. Martino	30-335
15 Giovedì S. Michele	31 Sabato S. Giovanni Battista	31-334
16 Venerdì S. Michele		10-349

CALENDARIO 2026
L 1 8 15 22 29
M 2 9 16 23 30
M 3 10 17 24 31
G 4 11 18 25
V 5 12 19 26
S 6 13 20 27
D 7 14 21 28

AGOSTO 2025
L 1 8 15 22
M 2 9 16 23
M 3 10 17 24
G 4 11 18 25
V 5 12 19 26
S 6 13 20 27
D 7 14 21 28

FEBBRAIO 2026
L 2 9 16 23
M 3 10 17 24
M 4 11 18 25
G 5 12 19 26
V 6 13 20 27
S 7 14 21 28
D 1 8 15 22

IL SOLE Sorge Tramonta
giorno 8 ore 7.32 ore 16.48
giorno 10 ore 7.32 ore 16.58
giorno 20 ore 7.32 ore 17.50
Riposo 12 ore 12.00 ore 12.00
Riposo 12 ore 12.00 ore 12.00
Riposo 12 ore 12.00 ore 12.00

LA LUNA
C.O.P. giorno 11 ore 11.02
C.O.C. giorno 13 ore 16.48
M.L. giorno 16 ore 16.58
P.P. giorno 20 ore 5.47

Stampato in Italia da [nome stampatore]

IL RESPIRO DEL MARE

NAPOLI È

Con legati da un amore eterno, un legame che pulsa cultura e nell'anima della città. Il Golfo di Napoli, con le sue colline, abbraccia la città come un compagno fedele, un amico che incanta e ispira. Le onde raccontano storie di viaggiatori e di marinai, mentre la brezza marina unisce il cibo e alla musica delle strade. Da Mergellina, il porto regala una poesia di luce e colore. Il mare non è solo un rifugio, speranza e simbolo di libertà. A Napoli, il mare è tanto: si vive, si respira, si sogna, portando con sé la voglia di ritorno.

MERCELLINA: IL MARINO DI

go in cui Napoli si specchia nel suo mare, rivelando tutta la sua bellezza e poetica. Situata ai piedi della collina di Posillipo, la città con il suo lungomare punteggiato da pescherecci, è un luogo unico. Qui, il profumo del mare si mescola a quello delle pizze appena sfornate, mentre le onde si infrangono sulle calette nascoste, come la Baia di Trentaremi, invitando a scoprire angoli più intimi del mare napoletano.

POSILLIPO: LA TERRAZZA SUL MARE

Posillipo è uno dei quartieri più affascinanti di Napoli, un angolo privilegiato che offre una vista mozzafiato sul Golfo e sull'isola di Capri, con le sue ville storiche e i parchi panoramici, come il Parco Virgiliano, è il luogo ideale per chi cerca tranquillità e bellezza. Le calette nascoste, come la Baia di Trentaremi, invitano a scoprire angoli più intimi del mare napoletano. Posillipo rappresenta la fusione perfetta tra natura, arte e storia, regalando scorci indimenticabili e una pace che solo il mare sa donare. La sua posizione privilegiata rende ogni visita un'esperienza unica, dove il mare sembra incontrare il cielo. Un vero angolo di paradiso.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA119

Città del mondo

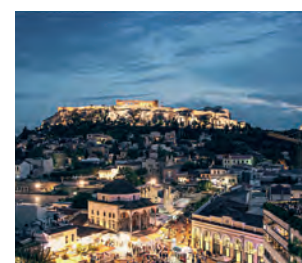
NEW

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Testata Termosaldata



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
PEFC/18-31-1309
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



NEW YORK

La città che non dorme mai

New York è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. New York non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.

La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. New York non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



Attività notturne nella Grande Mela

01. Una crociera sul fiume

Questa esperienza è per chi vuole vivere un momento indimenticabile. Partecipa a una crociera notturna sul fiume Hudson, ammirando la skyline della città illuminata.

02. Time Square di notte

Time Square è forse la piazza più famosa di New York. La notte, è un luogo magico, con i suoi neon e i suoi cartelli pubblicitari.

03. Le terrazze panoramiche

Una delle cose più belle di New York è la vista. Le terrazze panoramiche offrono una vista mozzafiato sulla città.

04. Concerti estivi a Central Park

Se decidi di visitare New York nel periodo estivo, non perdi l'occasione di assistere a uno dei concerti estivi di Central Park.

05. I Musical e Off Broadway

A New York, il musical è un'arte. Off Broadway è un luogo dove nascono le nuove tendenze teatrali.

06. Un giro tra i Jazz Club

New York è la culla del jazz. Un giro tra i jazz club ti farà scoprire la storia di questo genere musicale.



NEW YORK

La città che non dorme mai

New York è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. New York non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



PARIGI

La città della luce

Parigi è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Parigi non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



DUBAI

La città del futuro

Dubai è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Dubai non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



TOKYO

La città delle anime

Tokyo è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Tokyo non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



SINGAPORE

La città giardino

Singapore è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Singapore non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



LAS VEGAS

La città del divertimento

Las Vegas è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Las Vegas non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



RIO DE JANEIRO

La città di Dio

Rio de Janeiro è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Rio de Janeiro non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



ATENE

La città della democrazia

Atene è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Atene non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



BANGKOK

La città delle angurie

Bangkok è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Bangkok non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



SIDNEY

La città del mare

Sidney è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Sidney non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



LONDRA

La città dei re

London è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. London non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



MADRID

La città del sole

Madrid è una città unica: dalle infinite possibilità di svago, alla vita notturna, ogni attività è possibile. La città è divisa in cinque distretti, ciascuno con caratteristiche uniche. Madrid non è solo una città, è un'esperienza. È un mix di culture, di stili di vita, di opportunità. È una città che non dorme mai.



PA132 Gastronomia

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

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

Retro stampato

Testata Termosaldata

GENOVESE DI MARE

1 Gio
Mare Mare di Dio - Capodimonte

2 Ven
Mare Mare di Dio - Capodimonte

3 Sab
Mare Mare di Dio - Capodimonte

4 Dom
Mare Mare di Dio - Capodimonte

5 Lun
Mare Mare di Dio - Capodimonte

6 Mar
Mare Mare di Dio - Capodimonte

7 Mer
Mare Mare di Dio - Capodimonte

8 Gio
Mare Mare di Dio - Capodimonte

9 Ven
Mare Mare di Dio - Capodimonte

10 Sab
Mare Mare di Dio - Capodimonte

11 Dom
Mare Mare di Dio - Capodimonte

12 Lun
Mare Mare di Dio - Capodimonte

13 Mar
Mare Mare di Dio - Capodimonte

14 Mer
Mare Mare di Dio - Capodimonte

15 Gio
Mare Mare di Dio - Capodimonte

16 Ven
Mare Mare di Dio - Capodimonte

17 Sab
Mare Mare di Dio - Capodimonte

18 Dom
Mare Mare di Dio - Capodimonte

19 Lun
Mare Mare di Dio - Capodimonte

20 Mar
Mare Mare di Dio - Capodimonte

21 Mer
Mare Mare di Dio - Capodimonte

22 Gio
Mare Mare di Dio - Capodimonte

23 Ven
Mare Mare di Dio - Capodimonte

24 Sab
Mare Mare di Dio - Capodimonte

25 Dom
Mare Mare di Dio - Capodimonte

26 Lun
Mare Mare di Dio - Capodimonte

27 Mar
Mare Mare di Dio - Capodimonte

28 Mer
Mare Mare di Dio - Capodimonte

29 Gio
Mare Mare di Dio - Capodimonte

30 Ven
Mare Mare di Dio - Capodimonte

31 Sab
Mare Mare di Dio - Capodimonte

La ricetta del mese

Campania

Zuppa di cozze

Ingredienti
Cozze 1,5 kg; Polpo 1 kg; Scampi 150 g; Lumachine 500 g; Passata di pomodoro 200 g; Concentrato di pomodoro qb; Aglio 2 spicchi; Sale qb; Olio EVO 90 g; Peperoncino qb; Prezzemolo 10 g; Freselle 12.

Preparazione
Pulite il polpo, calatelo per 3 volte in acqua bollente, poi fatelo cuocere a fiamma viva per circa 50 minuti. Sollevate il polpo, separate i tentacoli dalla testa con una lama e incidetevi delle tacche dal lato liscio, lasciandoli però lunghi. Fate insaporire folto con 1 spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, quindi eliminate gli odori e aggiungete passata, concentrato e fritto rosso piccante. Fate cuocere per circa 20 minuti a fiamma viva, aggiungendo un paio di mestoli di brodo di polpo e aggiustate di sale. Fate scaldare una casseruola con olio e aglio, aggiungete le cozze, chiudete con coperchio e fate cuocere finché non si saranno aperte. Aggiungete al sugo le lumache, gli scampi, i tentacoli di polpo e 2-3 mestoli di brodo di polpo caldo, lasciate cuocere per qualche minuto e poi aggiungete le cozze. Assemblate il piatto: disponete le freselle sul piatto, coprite con la zuppa di cozze aggiungendo il sugo in ultimo e un altro giro di olio piccante. La zuppa di cozze napoletana è pronta, servitela subito.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA136 Pizza

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldata



GENNAIO 2026

1 Giovedì	01	17 Sabato	17.343
Maria Madre di Dio / Capodanno	1.984	18 Domenica	18.357
2 Venerdì	2.003	19 Lunedì	19.343
St. Basilio e Gregorio	2.042	20 Martedì	20.343
3 Sabato	3.042	21 Mercoledì	21.343
St. Giovanni	3.042	22 Giovedì	22.343
4 Domenica	4.351	23 Venerdì	23.343
St. Ermete e Cato	4.351	24 Sabato	24.343
5 Lunedì	5.343	25 Domenica	25.343
St. Annetta	5.343	26 Lunedì	26.343
6 Martedì	6.343	27 Martedì	27.343
Epifania di N.S.	6.343	28 Mercoledì	28.343
7 Mercoledì	7.343	29 Giovedì	29.343
St. Remondo di Tarantura	7.343	30 Venerdì	30.343
8 Giovedì	8.343	31 Sabato	31.343
St. Marcellino	8.343		
9 Venerdì	9.343		
St. Giuliano	9.343		
10 Sabato	10.343		
St. Aldo	10.343		
11 Domenica	11.343		
Beato Giovanni di Dio	11.343		
12 Lunedì	12.343		
St. Cesare	12.343		
13 Martedì	13.343		
St. Basilio	13.343		
14 Mercoledì	14.343		
St. Felice	14.343		
15 Giovedì	15.343		
St. Michele	15.343		
16 Venerdì	16.343		
St. Margherita	16.343		

Pizza Patrimonio dell'Unesco



Unifica?

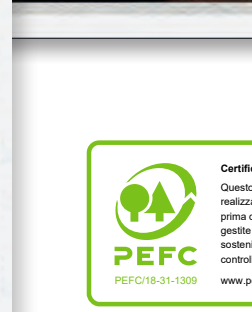
Da questa parte, l'antica arte della pizza è diventata un riconoscimento unico per la tradizione italiana, ma cosa significa, a conti fatti? Cosa significa? Con quale motivazione l'Unione Eu-



ropea ha varato il disciplinare che tutela la pizza napoletana? Vediamolo insieme. Il primo riconoscimento, che di fatto ha anticipato la dichiarazione dell'arte del pizzaiolo napoletano Patrimonio Unesco (arrivata nel 2017), è datato 5 febbraio 2010: ormai 9 anni fa, la Commissione dell'Unione Europea, ha varato un regolamento che disciplina la produzione della pizza napoletana nel mondo, riconoscendola ufficialmente STG, marchio di origine che sta per Specialità Tradizionale Garantita, usato per tutelare determinati prodotti tipici la cui preparazione richiede precisi metodi di produzione. Questo disciplinare rappresenta un primo vero approccio scientifico alla tradizione napoletana che ha reso famosa la pizza in tutto il mondo, stabilendo regole e vincoli da considerare e seguire durante la preparazione della pizza, con l'obiettivo di garantire il rispetto assoluto della tradizione culinaria napoletana.

Perché proprio quella napoletana?

Stando alle fonti storiche, senza dubbio si può dire che le prime pizzerie sono nate a Napoli e che la pizza fosse un prodotto esclusivo di Napoli: qui, nel cuore dell'Italia, la pizza aveva una funzione sociale e un merito ben preciso, come disse anche lo scrittore Alessandro Dumas durante la sua visita nella capitale campana nel 1835. La pizza era - già allora - molto più di un semplice piatto, anzi una vera e propria arte da un punto di vista sia gastronomico che sociale: "l'arte dello stare insieme", così come la definivano, era tra le altre cose una soluzione economica al problema della fame. La pizza, come pochi altri piatti, "sfamava" velocemente, in modo sano, completo e senza troppi fronzoli, perché bastavano pochi ingredienti per farla: farina, acqua, lievito (conosci i giusti tempi di lievitazione della pizza?) e sale erano una risposta fortissima alla povertà di tantissime famiglie. Chi aveva fame la mangiava, chi non aveva lavoro si reinventava pizzaiolo. La pizza, per antonomasia, non può che essere quella fatta a Napoli.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA138

Pane e pasta

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosalddata

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosalddata



GENNAIO 2026

1 Giovedì Maria Madre di Dio / Cipriano	17 Sabato s. Antonio abate
2 Venerdì s. Basilio e Gregorio	18 Domenica s. Sebastiano
3 Sabato s. Genesio	19 Lunedì s. Lazzaro
4 Domenica s. Ermete e Carlo	20 Martedì s. Silvestro e Fabiano
5 Lunedì s. Andrea	21 Mercoledì s. Agnese
6 Martedì Epifania di N.S.	22 Giovedì s. Vincenz
7 Mercoledì s. Remondino e Parolun	23 Venerdì s. Emmerenziana
8 Giovedì s. Massimo	24 Sabato s. Francesco di Sales
9 Venerdì s. Giuliano	25 Domenica Conversione di s. Paolo
10 Sabato s. Aldo	26 Lunedì ss. Tito e Tiziano
11 Domenica Battesimo di Gesù	27 Martedì s. Angela Merici
12 Lunedì s. Cesario	28 Mercoledì s. Tommaso d'Aquino
13 Martedì s. Felice	29 Giovedì s. Costantino
14 Mercoledì s. Martino	30 Venerdì s. Massimo
15 Giovedì s. Mirano	31 Sabato s. Giovanni Battista
16 Venerdì s. Marcello	

CALENDARIO
2025-2026

DICEMBRE 2025

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

ACQUEDOTTO
2025-2026

FEBBRAIO 2026

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

IL SOLE Sorgo / Tramonta
 6:00 - 18:00 / 7:00 - 16:00
 6:00 - 18:00 / 7:00 - 16:00
 6:00 - 18:00 / 7:00 - 16:00

LA LUNA
 12.4.21 / gennaio 31 / 11.02
 12.02 / gennaio 31 / 11.02
 12.02 / gennaio 31 / 11.02
 12.02 / gennaio 31 / 11.02

Le proprietà e i benefici del pane

Il pane è un alimento sano, ma è importante imparare a riconoscerlo il buon pane, quello artigianale, di qualità, particolarmente ricco di proprietà nutrizionali e di gusto. Il pane è una fonte di carboidrati complessi, viene assorbito lentamente, senza produrre scorie metaboliche, offrendo un senso di sazietà prolungato e assicurando alle cellule un rifornimento di energia duratura nel tempo. Le proteine del pane sono di origine vegetale, pertanto non sono complete: sono infatti carenti di alcuni aminoacidi essenziali, come la lisina. Basta però avvicinare al pane il "compagnatico", come salumi e formaggi o legumi, per completare, in modo gustosissimo, la gamma degli aminoacidi che apporta.

I vantaggi dei carboidrati

I carboidrati complessi, presenti nell'amido dei cereali, dovrebbero essere la fonte principale di energia in quanto sono più digeribili dei grassi e più puliti delle proteine; per essere scomposti in aminoacidi, queste ultime impegnano molto fegato e reni.

Fibre per prevenire colesterolo e calcoli

La fibra del pane cosiddetto "nero" aumenta la sensibilità all'insulina, riduce la secrezione biliare, prevenendo la formazione di calcoli, e i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue. La presenza di abbondante cellulosa è un valido aiuto contro la costipazione e modula il senso di fame in quanto aumenta il volume del cibo ingerito e rallenta lo svuotamento dello stomaco. La fibra depura perché stimola il transito intestinale, lega le sostanze tossiche e ne favorisce l'eliminazione.

Tabella delle proprietà nutrizionali

Carboidrati	66,9 g	Energia	63 kcal
Proteine	8,5 g	Calcio	11 mg
Lipidi	0,4 g	Vitamina B1	0,04 mg
Fibre	3,2 g	Vitamina B2	0,02 mg
Ferro	0,6 mg	Vitamina B3	1,01 mg

I valori fanno riferimento a 100 g di pane con farina 00

Controindicazioni

I soggetti diabetici, per tenere sotto controllo la glicemia, è bene che utilizzino il pane prodotto con farina integrale e a lievitazione naturale. Infatti, questo tipo di composizione ha un minore indice glicemico, quindi incide meno sui picchi di glicemia. Inoltre, è tra gli alimenti più ricchi di sale e quindi dovrebbe essere consumato senza o con pochissimo sale da tutti coloro che soffrono di pressione alta, o da chi ha problemi circolatori o renali. Per chi segue una dieta ipocalorica, il consiglio è di preferire pani ricchi di fibre e senza grassi, adeguando le porzioni al proprio stile di vita, al proprio fabbisogno calorico e al dispendio energetico dovuto all'attività fisica.



PA140 Prodotti tipici

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

1	Giovedì	01	Maria Madre di Dio - Capodanno
2	Venerdì	02	S. Basilio e Gregorio
3	Sabato	03	S. Giovanni
4	Domenica	04	S. Emidio e Cato
5	Lunedì	05	S. Andrea
6	Martedì	06	Epifania di N.S.
7	Mercoledì	07	S. Raimondo di Pavia
8	Giovedì	08	S. Massimo
9	Venerdì	09	S. Giuliano
10	Sabato	10	S. Aldo
11	Domenica	11	Battesimo di Gesù
12	Lunedì	12	S. Cecilia
13	Martedì	13	S. Rocco
14	Mercoledì	14	S. Felice
15	Giovedì	15	S. Mauro
16	Venerdì	16	S. Marcellino

DICEMBRE 2025

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

FEBBRAIO 2026

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

LA MOZZARELLA DI BUFALA

...iva dal verbo mozzare, un'operazione oggi in tutti i caseifici, che consiste nel pezzo di cagliata filata, staccando le singole mozzarelle. È così che si congegnano di questo latticino dal



Campana DOP è un'eccellenza del settore, prodotta esclusivamente con latte di razza mediterranea italiana, prodotti dell'area di origine. Perché la Campania ha la Denominazione di Origine Protetta (DOP) è l'Unione Europea ha riconosciuto la Campania peculiari caratteristiche ecologiche, derivanti da precise tradizioni di lavorazione di produzione della DOP. Solo i produttori in possesso della DOP, i produttori già in possesso della DOP, invece monitorati attraverso sistemi, per garantire il rispetto dei requisiti qualitativi e la tracciabilità totale.



PROPRIETÀ, CALORIE E VALORI NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali della mozzarella di bufala derivano proprio dalle caratteristiche organolettiche del latte di bufala utilizzato per la loro produzione. Prima di tutto bisogna segnalare una maggiore concentrazione di proteine e grassi, a cui si aggiungono calcio e fosforo, che insieme coprono in percentuale quasi la metà della dose giornaliera raccomandata per ogni individuo. Nonostante l'elevato contenuto proteico e l'alta percentuale di grassi, la mozzarella di latte di bufala resta un alimento leggero e facilmente digeribile. Infatti il latte di bufala contiene pochissimo lattosio e le percentuali di colesterolo sono basse, sia per le caratteristiche del latte, sia perché si tratta di un formaggio fresco. Infatti il colesterolo si concentra in quantità maggiori nei prodotti stagionati, in cui c'è minore presenza di acqua. La mozzarella di bufala contengono anche valori equilibrati di vitamine. Tra queste la Vitamina A, E, D e quelle del gruppo B (vitamina B1, B2 e B6). Le calorie contenute non sono tantissime, 100g di prodotto contengono circa 240Kcal.

CARATTERISTICHE TIPICHE

La mozzarella di bufala Campana DOP può essere riconosciuta dalle sue caratteristiche: sfilata, compatta, appena munto, di siero dal sentore di fermenti e garantisce la freschezza e la morbidezza e al morso, poi diventa morbida. La mozzarella di bufala DOP è sempre saporita e delicata.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA142 Carni

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldada



GENNAIO 2026

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

DECEMBRE 2025

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

FEBBRAIO 2026

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



Grigliata mista di carne

Preparazione

Scalda il grill a ca. 220 °C. Condisci l'olio con sale e pepe. Spennellalo sulla carne e sulle steak plant-based e lasciale riposare a temperatura ambiente. Taglia il peperoncino ad anelli, le lattughe romane a spicchi. Dimezza per il lungo i gambi di sedano e tagliali a pezzetti. Griglia le ali di pollo per ca. 20 minuti a fuoco alto, grandole spesso. Griglia la T-bone steak da entrambi i lati per 10-15 minuti a fuoco uniforme, finché la temperatura interna raggiunge 45 °C per una cottura blu, 50 °C al sangue e 55 °C media. Allo stesso tempo griglia i carré d'agnello per 10-12 minuti fino a raggiungere una temperatura interna di 55 °C. Lascia riposare la carne coperta e in caldo per ca. 5 minuti. Griglia le costole di vitello a fuoco medio-alto da entrambi i lati per 8-10 minuti, fino a raggiungere una temperatura interna delle costole di 60 °C. Accomoda la grigliata in un vassoio con la lattuga, il sedano e i peperoni e servila con la salsa BBQ e il peperoncino.

Ingredienti:

- 500 g di bistecca T-Bone
- 8 ali di pollo
- 3 carré d'agnello
- 4 costole di vitello
- 1 peperoncino
- 1 di olio d'arachidi
- 1 lattuga
- 200 g di sedano
- 200 g di peperoni
- salsa BBQ qb
- sale e pepe qb

Vini da abbinare:

Da accompagnare a una grigliata mista di carne è consigliabile optare per dei vini rossi del corpo medio o pieno, con tannini morbidi e una buona struttura.

- Merlot
- Primitivo
- Syrah
- Cabernet Sauvignon



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA144

Mare in tavola

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Retro stampato

Testata Termosaldata



GENNAIO 2026

1 Giovedì	Mare Mare di Dio / Cipollino	17 Sabato	a. Antonio d'Alto
2 Venerdì	a. Bello e D'Agostino	18 Domenica	a. Antonio d'Alto
3 Sabato	a. D'Agostino	19 Lunedì	a. Mario
4 Domenica	a. D'Agostino	20 Martedì	a. Sebastiano e Fabbro
5 Lunedì	a. Anita	21 Mercoledì	a. Agnese
6 Martedì	Edina B.N.S.	22 Giovedì	a. Vincenzo
7 Mercoledì	a. Romano e Fabbro	23 Venerdì	a. Emmanuela
8 Giovedì	a. Massimo	24 Sabato	a. Francesco di Salvo
9 Venerdì	a. Giulio	25 Domenica	Conversione di a. Paolo
10 Sabato	a. Aldo	26 Lunedì	a. Tito e Trovati
11 Domenica	Bellissimo di Giallo	27 Martedì	a. Angela Merlo
12 Lunedì	a. Giallo	28 Mercoledì	a. Tommaso d'Agostino
13 Martedì	a. Giallo	29 Giovedì	a. Giallo
14 Mercoledì	a. Giallo	30 Venerdì	a. Giallo
15 Giovedì	a. Giallo	31 Sabato	a. Giallo
16 Venerdì	a. Giallo		

Baccalà mantecato alla veneziana

Preparazione:

Per preparare il baccalà mantecato alla veneziana vi servirà lo stoccafisso (nei lo abbiamo preso già ammollato), sconsigliato comunque più volte sotto acqua corrente fredda ed eliminare le lisce viscerose con una pinzetta. Questo passaggio risulta più semplice con lo stoccafisso crudo. Tagliate lo stoccafisso a pezzi grandi, ponetelo in un tegame alto, preferibilmente in acciaio. Aggiungete l'olio e versate acqua fredda fino a coprirlo. Dal momento in cui bolle, calcolate altri 30 minuti di cottura. Durante la cottura, togliete la schiuma. Quando il baccalà incasserà a sfidarsi sarà ora di scolarlo. Trasferitelo nella ciotola della planetaria, montata la frutta e azionate a velocità medio-bassa. Versate a filo l'olio di semi mentre la planetaria è in azione, poi aggiungete sale e pepe macinato a piacere. Dopo aver aumentato la velocità e continuando a lavorare il composto fino ad ottenere una crema. Ci vorranno circa 10 minuti in tutto in planetaria. Formate le quenelle aiutandovi con 2 cucchiaini. Adagiate le quenelle su crostini di pane tostato oppure su crostini di polenta. Inaspettate con prezioso trancio di pane e ancora pane macinato a piacere. Il baccalà mantecato alla veneziana è pronto per essere gustato.



scie misto

Preparazione:

Pulite le gallinelle: dopo averle sviscerate e slegate, dividete in due filetti, eliminate la pelle. Conservate gli scarti per il brodo. Occupatevi ora delle triglie: dopo averle sviscerate e slegate, staccate le brida e le code, e ricavate due filetti. Ora pulite le vongole: eliminate la parte superiore, eliminate la carne e il filetto, tagliatelo in tranci. Tenete da parte gli scarti. Pulite i gamberi: sbuccate testa e coda, eliminate il carapace ed estrate il filetto del dorso. Lavate le verdure e tagliatele a tocchetti. Versate in un tegame con l'ancruccio, gli scarti dei pesci e le uova. Coprite con l'acqua e cuocate per 2 ore ad bollire. Pulite le cozze: sbuccate la barba, grattare via le impurità e slegate. In un tegame scaldate un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, versate le cozze e coprite e cuocate per 3-4 minuti finché non si apriranno. Scolate e raccogliete il brodo di cottura. Tagliate e sbuccate le patate e fatele rosolare a fuoco vivo per 3-4 minuti in una pentola con un giro d'olio e 2 spicchi d'aglio. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Versate la passata di pomodoro e l'acqua di cottura delle cozze. Coprite e cuocate per 25 minuti. Intanto il brodo di pesce sarà pronto, filtratelo e fiammato da parte. Eliminate gli spicchi d'aglio dalla zucca, aggiungete i tranci di zucca pesatrice e 800 g del brodo di pesce che avete preparato. Cuocete a fuoco basso per 10 minuti. Unite i filetti di gallinella e triglie, proseguite la cottura per altri 5 minuti. Per finire versate i gamberi e le cozze slegate. Salate e pepate, lasciate insaporire ancora un minuto, poi spargete il brodo, unite le patate con il guiso, il prezzemolo tritato e servite.



ve misto

Preparazione:

Prendete le triglie: slegate ed eliminate la parte della pinna con la pinna. Scongelate rapidamente e lavate da sopra. Ripetete la stessa operazione per i marluccetti e la siola, la coppia vivente andranno slegate. Pesate ora ai calamari: sbuccate il mantello dalla testa ed eliminate la cartilagine interna. Lavate il mantello sotto l'acqua corrente rapidamente dalle interiori. Tirate via la pelle utilizzando. Lavate nuovamente i calamari e tagliate il resto ad anelli. Riprendete la parte dei tentacoli e distaccate un tentacolo eliminando dagli occhi il becco. Scongelate anche i gamberi. Scongelate abbondante olio in un tegame, dove aggiungere una temperatura di 180-190°. Nel frattempo versate la salsina in un contenitore basso e largo. Quando l'olio sarà arrivato a temperatura infornate completamente i marluccetti. Eliminate la salsina in eccesso ed immergete uno per volta nell'olio bollente. Infornate anche le triglie e friggetele insieme ai marluccetti. Aspettate 3-4 minuti e quando saranno ben dorati scolateli e trasferiteli su un vassoio che avrete foderato con la carta carta. Infornate poi anche i calamari e utilizzando un colino eliminate l'eccesso di farina. Friggete anche questi per pochi minuti fino a che non siano dorati. Infornate poi le ali e le pinne e friggetele. Aspettate un paio di minuti e scolateli quando saranno dorati. Pesate i gamberi nella salsina e immergeteli nell'olio. Aspettate 1 minuto e quando saranno dorati scolateli e trasferiteli su un vassoio foderato con carta carta. Decorate con spicchi di limone e servite il fritto di mare misto.



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA146

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

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

Retro stampato

Testata Termosaldato



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca

Festività
Internazionali

PA148 Dolci momenti

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

☑ f.to calendario: 30x47 cm ca

☑ f.to testata: 30x9 cm ca ☐ 100

Retro stampato

Testata Termosaldata



GENNAIO 2026

1 Gio	Maria Madre di Dio - Capodanno	1.1.2026
2 Ven	ss. Basilio e Gregorio	2.1.2026
3 Sab	s. Gerolamo	3.1.2026
4 Dom	s. Donato e Gato	4.1.2026
5 Lun	s. Amalia	5.1.2026
6 Mar	Epifania di N.S.	6.1.2026
7 Mer	s. Remigio di Auxerre	7.1.2026
8 Gio	s. Massimo	8.1.2026
9 Ven	s. Giuliano	9.1.2026
10 Sab	s. Rocco	10.1.2026
11 Dom	Sant'Antonio di Padova	11.1.2026
12 Lun	s. Costantino	12.1.2026
13 Mar	s. Felice	13.1.2026
14 Mer	s. Vito	14.1.2026
15 Gio	s. Michele	15.1.2026
16 Ven	s. Marco	16.1.2026
17 Sab	s. Antonio Abate	17.1.2026
18 Dom	s. Lorenzo	18.1.2026
19 Lun	s. Mauro	19.1.2026
20 Mar	ss. Sotomaior e Fabiano	20.1.2026
21 Mer	s. Agostino	21.1.2026
22 Gio	s. Vincenzino	22.1.2026
23 Ven	s. Emmerenziana	23.1.2026
24 Sab	s. Sebastiano di Saragat	24.1.2026
25 Dom	Conversione di s. Paolo	25.1.2026
26 Lun	ss. Tito e Timoteo	26.1.2026
27 Mar	s. Angelo Martiri	27.1.2026
28 Mer	s. Francesco d'Assisi	28.1.2026
29 Gio	s. Costantino	29.1.2026
30 Ven	s. Martina	30.1.2026
31 Sab	s. Giovanni Battista	31.1.2026

CAFFÈ A REGOLA

L'ABC DEL ESPRESSO

Guarda l'80% della popolazione e una persona per persona, gli italiani sono caffè espresso. Ed è tanto importante per il Paese, da assumere un significato culturale, diventando vero e proprio "rituale". Prendersi un caffè è sinonimo di un momento insieme, ritagliare un pezzo di vita per gli altri nel tran-tran quotidiano. Caffè per eccellenza e batte tutti gli altri, aroma e corposità. Da sfatare è il mito di caffeina sia l'espresso. Infatti la preparazione del caffè minore è la polvere. Se volete un caffè lungo, meglio con l'acqua. Per preparare dobbiamo tenere in considerazione bene, infatti, le moderne macchine professionali svolgono molte azioni, sono molte accortezze che sono meno esperti, di chi prepara il caffè.



A FINE
Bisogna macinare il caffè della preparazione. Gli infatti, evaporano poco (meno del 60%). Un altro punto è la granulometria: fine, in quanto, un caffè breve come quello che ha una superficie di vista.



LA PRESSATURA CORRETTA
Per un espresso dobbiamo mettere nel filtro circa 7 grammi di caffè in polvere. È importante pressare il caffè con una pressatura omogenea. Per raggiungere un livello di estrazione ottimale, inoltre, il caffè deve essere distribuito in maniera omogenea nel filtro. Solo in questo modo si riesce ad evitare il verificarsi del channeling, ovvero il passaggio dell'acqua attraverso alcuni canali dove la densità del caffè è minore, che porta alla mancata estrazione di tutta la polvere.



L'ESTRAZIONE PERFETTA
Nel caso dell'espresso, viene fatta attraverso il passaggio di acqua quasi bollente (tra i 90 e i 92°C, con una pressione di 9 atmosfere) e per un tempo compreso tra i 25 e i 30 secondi. L'estrazione si svolge in tre fasi: la pre-infusione, ovvero il momento in cui l'acqua entra nel filtro, la vera e propria infusione, ovvero il momento in cui l'acqua passa attraverso il filtro, e infine l'emulsione degli oli che contengono le altre componenti.

GIUSTARE UN CAFFÈ ESPRESSO

Un espresso dovrebbe sempre avvenire in un ambiente neutro, con poco rumore, luci che possa influenzare il giudizio. Inizia bevendo un bicchiere d'acqua per pulire il tuo espresso. Il primo senso da coinvolgere è la vista, fondamentale per una buona estrazione: il tuo espresso deve avere un colore nocciola, più scuro, preferibilmente con striature marroni o quasi rosicce. Ora passiamo alla tattilità: con un cucchiaino, avvicina la tazzina al naso e valuta la quantità di aromi: rumi gradevoli o sgradevoli, facendo lunghi respiri. Passiamo ora all'assaggio: un risucchio, concentrando sulla sensazione del gusto e del tatto. Fai ruotare la tua lingua, valutando la sua corposità, che si pone a metà strada tra quella dell'acqua e quella del latte: è valutata, rotonda o consistente. Dopo una decina di minuti, la tua attenzione sulle sensazioni rimaste sul palato e sui profumi che salgono dal tuo espresso, dovresti percepire solo note positive, senza l'amarità persistente o il difetto.

DICEMBRE 2025

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

FEBBRAIO 2026

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



Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
www.pefc.it

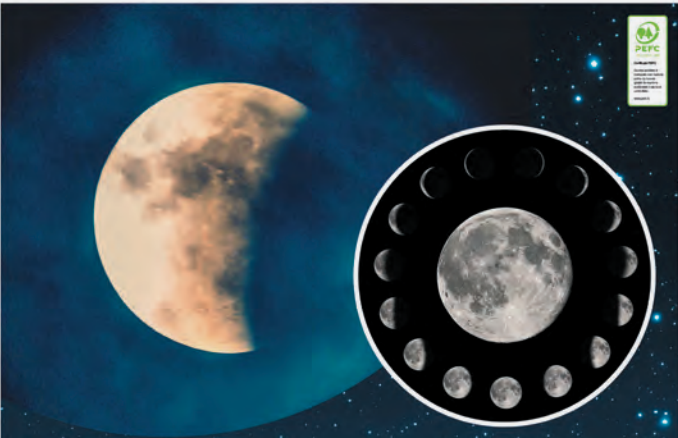
formato:
30x47 cm ca

area di stampa:
30x9 cm ca



Festività Internazionali

77



LE FASI LUNARI

La Luna: una sera la vediamo piena, un'altra sembra un sorriso, a volte assomiglia addirittura a una fetta di melone. Ma come è possibile? Tutto dipende dalle fasi lunari: scopriamo insieme cosa sono e come funzionano. La Luna è sempre uguale, eppure quando la guardiamo dalla Terra può avere un aspetto diverso a seconda delle giornate: piena, a metà, a volte sembra quasi un sorriso luminoso nel cielo. Questo dipende dalle "fasi lunari", cioè i cambiamenti dell'aspetto della Luna percepiti dalla Terra.

Le quattro fasi della luna

1. **Prima fase:** la Luna Nuova. Quando la Luna si trova allineata tra il Sole e la Terra si chiama Luna Nuova e segna l'inizio del ciclo lunare: è il momento del novilunio. Dalla Terra vediamo la faccia non illuminata dal Sole, per cui in cielo non vediamo la Luna, poiché la brillantezza del Sole la nasconde. Quando la Luna è esattamente allineata con Sole e Terra durante il novilunio, vediamo un'ecclissi di Sole.

2. **Seconda fase:** la Luna crescente. La Luna si sposta quindi verso Est, e diventa man mano sempre più visibile dalla Terra: il primo giorno noteremo soltanto un piccolissimo spicchio che si

ingrandirà con il passare dei giorni, fino ad arrivare al primo quarto di Luna. In questa fase, la Luna è detta "crescente", per noi che abitiamo nell'emisfero Boreale; quando la luna è crescente la parte illuminata del disco lunare è a destra. Nell'emisfero australe invece sarà la parte sinistra.

3. **Terza fase:** la Luna Piena. La Luna continua a percorrere l'orbita e quando arriva a metà la Terra si trova tra il Sole e la Luna: è il momento del plenilunio (Luna Piena), cioè quando vediamo l'intera faccia della Luna illuminata.

4. **Quarta fase:** la Luna calante. A questo punto, nella seconda metà del mese, inizia la fase "calante" della Luna: la parte illuminata diventa sempre più piccola e ripercorre le forme già viste prima della Luna Piena, ma con la gobba della Luna rivolta in direzione opposta. In questo caso, dall'emisfero Boreale vedremo la parte illuminata a sinistra.



LE FASI LUNARI

Le quattro fasi della luna

1. **Prima fase:** la Luna Nuova. Quando la Luna si trova allineata tra il Sole e la Terra si chiama Luna Nuova e segna l'inizio del ciclo lunare: è il momento del novilunio. Dalla Terra vediamo la faccia non illuminata dal Sole, per cui in cielo non vediamo la Luna, poiché la brillantezza del Sole la nasconde. Quando la Luna è esattamente allineata con Sole e Terra durante il novilunio, vediamo un'ecclissi di Sole.

2. **Seconda fase:** la Luna crescente. La Luna si sposta quindi verso Est, e diventa man mano sempre più visibile dalla Terra: il primo giorno noteremo soltanto un piccolissimo spicchio che si

ingrandirà con il passare dei giorni, fino ad arrivare al primo quarto di Luna. In questa fase, la Luna è detta "crescente", per noi che abitiamo nell'emisfero Boreale; quando la luna è crescente la parte illuminata del disco lunare è a destra. Nell'emisfero australe invece sarà la parte sinistra.

3. **Terza fase:** la Luna Piena. La Luna continua a percorrere l'orbita e quando arriva a metà la Terra si trova tra il Sole e la Luna: è il momento del plenilunio (Luna Piena), cioè quando vediamo l'intera faccia della Luna illuminata.

4. **Quarta fase:** la Luna calante. A questo punto, nella seconda metà del mese, inizia la fase "calante" della Luna: la parte illuminata diventa sempre più piccola e ripercorre le forme già viste prima della Luna Piena, ma con la gobba della Luna rivolta in direzione opposta. In questo caso, dall'emisfero Boreale vedremo la parte illuminata a sinistra.



L'INFLUENZA DELLA LUNA SULL'AGRICOLTURA

Le semine e la luna

La Luna ha un'influenza diretta sull'agricoltura, in particolare sulle semine. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sulle piante, che crescono più velocemente e in modo più sano. Per questo motivo, molti agricoltori scelgono di seminare durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



LE FASI LUNARI NEL GIARDINAGGIO

L'influenza della luna sulle piante

La Luna ha un'influenza diretta sul giardinaggio, in particolare sulle semine. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sulle piante, che crescono più velocemente e in modo più sano. Per questo motivo, molti giardinieri scelgono di seminare durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



LA LUNA INFLUENZA IL NOSTRO BENESSERE?

Le credenze legate alla luna

La Luna ha un'influenza diretta sul nostro benessere, in particolare sulle emozioni. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sulle persone, che si sentono più tranquilli e in pace. Per questo motivo, molti scelgono di dormire o riposare durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



INFLUENZE LUNARI SUGLI ANIMALI

Effetti di luna nuova e luna piena

La Luna ha un'influenza diretta sugli animali, in particolare sul loro comportamento. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sugli animali, che si sentono più tranquilli e in pace. Per questo motivo, molti scelgono di dormire o riposare durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



INFLUENZA DELLA LUNA SULLE MAREE

Effetti sulla pesca

La Luna ha un'influenza diretta sulle maree, in particolare sulla pesca. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sulla pesca, che è più abbondante durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



ECLISSI LUNARI: COSA SONO?

Le tipologie di eclissi lunare

Le eclissi lunari sono fenomeni astronomici che si verificano quando la Terra si interpone tra il Sole e la Luna, bloccando la luce solare che raggiunge la Luna. Esistono tre tipi di eclissi lunari: totale, parziale e penombrale.



LA SUPERLUNA: COS' E'?

Le tipologie di eclissi lunare

Le eclissi lunari sono fenomeni astronomici che si verificano quando la Terra si interpone tra il Sole e la Luna, bloccando la luce solare che raggiunge la Luna. Esistono tre tipi di eclissi lunari: totale, parziale e penombrale.



LA LUNA BLU

Effetti di luna nuova e luna piena

La Luna ha un'influenza diretta sugli animali, in particolare sul loro comportamento. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sugli animali, che si sentono più tranquilli e in pace. Per questo motivo, molti scelgono di dormire o riposare durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



LA LUNA E LA VENDEMMIA

Fasi lunari e Vendemmia

La Luna ha un'influenza diretta sulla vendemmia, in particolare sulla raccolta del vino. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sulla vendemmia, che è più abbondante durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



LA LUNA INFLUENZA IL PARTO?

Luna nuova e parto

La Luna ha un'influenza diretta sul parto, in particolare sulla data della nascita. Secondo le credenze popolari, la luna ha un effetto benefico sul parto, che è più sicuro durante le fasi lunari più favorevoli, come la Luna Nuova o la Luna Piena.



LE ORIGINI DELLA LUNA

Le tipologie di eclissi lunare

Le eclissi lunari sono fenomeni astronomici che si verificano quando la Terra si interpone tra il Sole e la Luna, bloccando la luce solare che raggiunge la Luna. Esistono tre tipi di eclissi lunari: totale, parziale e penombrale.

PA154 Farmacia

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

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

Testata Termosaldata

GENNAIO

I Consigli del Farmacista

1 **Giovedì** GRANDEGGIO 1° sett.

10364
Natale Madre di Dio - Cipolentino

2 **Venerdì**
20765
ss. Basilio e Gregorio

3 **Sabato**
5-752
s. Genoveffa

4 **Domenica**
4-541
ss. Ernesto e Carlo

5 **Lunedì** 2° sett.
3-984
s. Arnolfo

6 **Martedì** GRUPPO
Epifania di N.S.

7 **Mercoledì**
1-563
s. Raimondo di Pinafort

8 **Giovedì**
11-351
s. Massimo

9 **Venerdì**
1-324
s. Giuliano

10 **Sabato**
10-101
s. Alfo

11 **Domenica**
11-102
Battesimo di Gesù

12 **Lunedì** 3° sett.
1-716
s. Ciriaco

13 **Martedì**
1-111
s. Rino

14 **Mercoledì**
14-753
s. Felice

15 **Giovedì**
10-102
s. Mauro

16 **Venerdì**
10-548
s. Marcellino

LE PRESTAZIONI SANITARIE EROGABILI IN FARMACIA

All'attività di dispensazione, che prevede il consiglio ed educazione sanitaria, oggi la farmacia può offrire anche servizi di primo soccorso per la salute e la prevenzione. Questa funzione è prevista dalla legge n. 69/2009 che riconosce così il ruolo della farmacia quale struttura di assistenza sanitaria.

I servizi e le prestazioni della farmacia sono erogabili come segue: dispensazione dei medicinali; servizio di base (che tutte le farmacie sono tenute ad erogare); servizi socio-sanitari; prestazioni (che possono essere erogate solo dalle farmacie); servizi di informazione ed educazione sanitaria.

Le farmacie sono tenute a garantire la continuità di servizio e la qualità delle prestazioni.

Sabato 17
17-541
s. Antonio abate

Domenica 18
18-547
s. Liberato

Lunedì 19
19-547
s. Mano

Martedì 20
20-547
ss. Sebastiano e Fabiano

Mercoledì 21
21-547
s. Agnese

Giovedì 22
22-547
s. Venenoso

Venerdì 23
23-547
s. Erembrogio

Sabato 24
24-547
s. Francesco di Sales

Domenica 25
25-547
Conversione di s. Paolo

Lunedì 26
26-547
ss. Tito e Tiziano

Martedì 27
27-547
s. Angela Merici

Mercoledì 28
28-547
s. Tommaso d'Aquino

Giovedì 29
29-547
s. Costantino

Venerdì 30
30-547
s. Martina

Sabato 31
31-547
s. Giovanni Bosco

DICEMBRE 2025

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

2026

FEBBRAIO 2026

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



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali







LE ALLERGIE: CAUSE, SINTOMI E TRATTAMENTI

Le allergie sono disturbi che colpiscono circa il 25 per cento della popolazione italiana. Si tratta di reazioni del sistema immunitario a sostanze estranee, dette allergeni, che possono essere di natura alimentare, ambientale o stagionale. I sintomi variano a seconda del tipo di allergia, ma possono includere starnuti, tosse, gonfiore e prurito. I trattamenti sono basati sulla riduzione dell'esposizione all'allergene e sull'uso di farmaci antistaminici o corticosteroidi. In alcuni casi, la desensibilizzazione può essere una soluzione a lungo termine.





1. CAUSE E SINTOMI DELLE ALLERGIE

Le allergie sono causate da una reazione del sistema immunitario a sostanze estranee, dette allergeni. I sintomi variano a seconda del tipo di allergia, ma possono includere starnuti, tosse, gonfiore e prurito. I trattamenti sono basati sulla riduzione dell'esposizione all'allergene e sull'uso di farmaci antistaminici o corticosteroidi. In alcuni casi, la desensibilizzazione può essere una soluzione a lungo termine.





2. DIAGNOSTICA E TRATTAMENTI

La diagnosi delle allergie si basa su test specifici, come i test cutanei o i test del sangue. I trattamenti sono basati sulla riduzione dell'esposizione all'allergene e sull'uso di farmaci antistaminici o corticosteroidi. In alcuni casi, la desensibilizzazione può essere una soluzione a lungo termine.





3. PREVENZIONE E RICERCA SULLA ALLERGIA

La prevenzione delle allergie si basa sulla riduzione dell'esposizione all'allergene. La ricerca sulla allergia si concentra sulla comprensione dei meccanismi di reazione del sistema immunitario e sullo sviluppo di nuovi trattamenti.

[illegible]

MEMO SPESE											
Descrizione	1° Quadrante	2° Quadrante	3° Quadrante	4° Quadrante	5° Quadrante	6° Quadrante	7° Quadrante	8° Quadrante	9° Quadrante	10° Quadrante	Totale
Alloggio											
Alimentazione											
Abbonamenti											
Altre											
Trasporti											
Altre spese											
Alloggio											
Alimentazione											
Altre											
Trasporti											
Altre spese											
Totale											

Descrizione	1° Quadrante	2° Quadrante	3° Quadrante	4° Quadrante	5° Quadrante	6° Quadrante	7° Quadrante	8° Quadrante	9° Quadrante	10° Quadrante	Totale
Alloggio											
Alimentazione											
Altre											
Trasporti											
Altre spese											
Totale											

Il totale delle spese deve essere uguale al totale delle entrate.

PA162

Auto sportive

Illustrato 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldata

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca 100

Testata Termosaldata



Ferrari F80



Porsche Mission X



Bugatti Tourbillon



McLaren W1



Mercedes AMG One



Pagani Utopia Roadster



Aston Martin Vantage



Bentley Batur



Ferrari 12 Cilindri



BMW Z4 M40i



Lamborghini Temerario



Maserati Trofeo



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it

FERRARI F80

Non poteva essere altrimenti: la Ferrari F80 è la vettura stradale più potente di sempre. Almeno per il brand di Maranello, chiaramente. Siamo parlando di 1.200 CV (secondo i conti, quasi il doppio del top della gamma di due generazioni fa. La Enzo, infatti, si fermava a 662 CV e la LaFerrari, grazie anche al modulo ibrido, arrivava a 963. Ma andando oltre i numeri, che dopo snoccioleremo nel dettaglio, questa F80 stupisce per tanti altri aspetti. Quello estetico, con il ritorno all'ala posteriore (che era sparita con l'F50) e forma più squadrate, che un po' ricordano le nuovissime McLaren un po' alcuni modelli iconici del passato come - con le dovute differenze - la P40. Poi c'è la rivoluzione meccanica, che merita un discorso a sé. Ferrari ha sempre giocato sul legame tra le sue supercar e le monoposto che corrono il Mondiale di F1 e, oggi, anche il WEC. Così, per esempio, 288 GTO (la prima della specie) e F40 puntarono su un V8 turbo. Così, ora, la F80 punta su un V6, sempre turbo e pure ibrido. Il motore termico è, come detto, un V6 da 2.992 cc di cilindrata con benecce a 120 gradi con lubrificazione a carter secco. Il motore ha un certo grado di parentela con quello della 499P che ha vinto le ultime due edizioni della 24 Ore di Le Mans. Da quell'unità derivano il basamento, le catene di comando e l'architettura della distribuzione oltre che altri elementi legati a lubrificazione e iniezione. Da solo riesce a erogare 900 CV e a 7.350 giri, con il limitatore che si raggiunge solo a quasi 9.000. Dotato di una potenza specifica impressionante di 300 CV/litro, sviluppa anche una coppia di 850 Nm a 5.500 giri. Pensando della parte elettrica, la Ferrari F80 monta un motore elettrico a 48 volt piazzato tra le turbine e il compressore. Questa soluzione ha permesso di utilizzare turbo più grandi senza che ci siano ritardi a bassi regimi.

CARROZZERIA	DIMENSIONI	COSTO
Carrozzeria Coupé	Lunghezza 484,0 cm	a partire da circa 3.600.000
Porte 2	Larghezza 206,0 cm	
Posti 2	Altezza 113,8 cm	
	Passo 266,5 cm	
	Massa 1525 kg	

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

FERRARI F80

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	484,0 cm
Larghezza	206,0 cm
Altezza	113,8 cm
Passo	266,5 cm
Massa	1525 kg

COSTO

a partire da circa 3.600.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

PORSCHE MISSION X

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 2.000.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

BUGATTI TOURBILLON

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 5.800.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

MCLAREN W1

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 2.000.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

MERCEDES-AMG ONE

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 3.700.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

CONSUMI

Ciclo urbano	12,0 km/l
Ciclo extraurbano	18,0 km/l
Ciclo misto	15,0 km/l

PAGANI UTOPIA ROADSTER

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 3.100.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

ASTON MARTIN VANTAGE

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 175.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

CONSUMI

Ciclo urbano	12,0 km/l
Ciclo extraurbano	18,0 km/l
Ciclo misto	15,0 km/l

BENTLEY BATUR CONVERTIBLE

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 2.000.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

CONSUMI

Ciclo urbano	12,0 km/l
Ciclo extraurbano	18,0 km/l
Ciclo misto	15,0 km/l

FERRARI 12 CILINDRI

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 385.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

CONSUMI

Ciclo urbano	12,0 km/l
Ciclo extraurbano	18,0 km/l
Ciclo misto	15,0 km/l

BMW Z4 M40i

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 75.800

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

CONSUMI

Ciclo urbano	12,0 km/l
Ciclo extraurbano	18,0 km/l
Ciclo misto	15,0 km/l

LAMBORGHINI TEMERARIO

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 258.000

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

CONSUMI

Ciclo urbano	12,0 km/l
Ciclo extraurbano	18,0 km/l
Ciclo misto	15,0 km/l

MASERATI GRANCABRIO TROFEO

CARROZZERIA

Carrozzeria	Coupé
Porte	2
Posti	2

DIMENSIONI

Lunghezza	479,0 cm
Larghezza	205,0 cm
Altezza	127,0 cm
Passo	270,0 cm
Massa	1.900 kg

COSTO

a partire da circa 235.800

MOTORE DATI TECNICI

Motore	v6 biturbo
Carburante	benzina
Alimentazione	ibrido
Cilindrata	2992 cm³
Potenza max	900 CV
Coppia massima	850 Nm
Trazione	integrata AWD
Cambio	8 marce doppia frizione
Velocità max	350 km/h
Accelerazione	2,18 s (0-100)

CONSUMI

Ciclo urbano	12,0 km/l
Ciclo extraurbano	18,0 km/l
Ciclo misto	15,0 km/l