

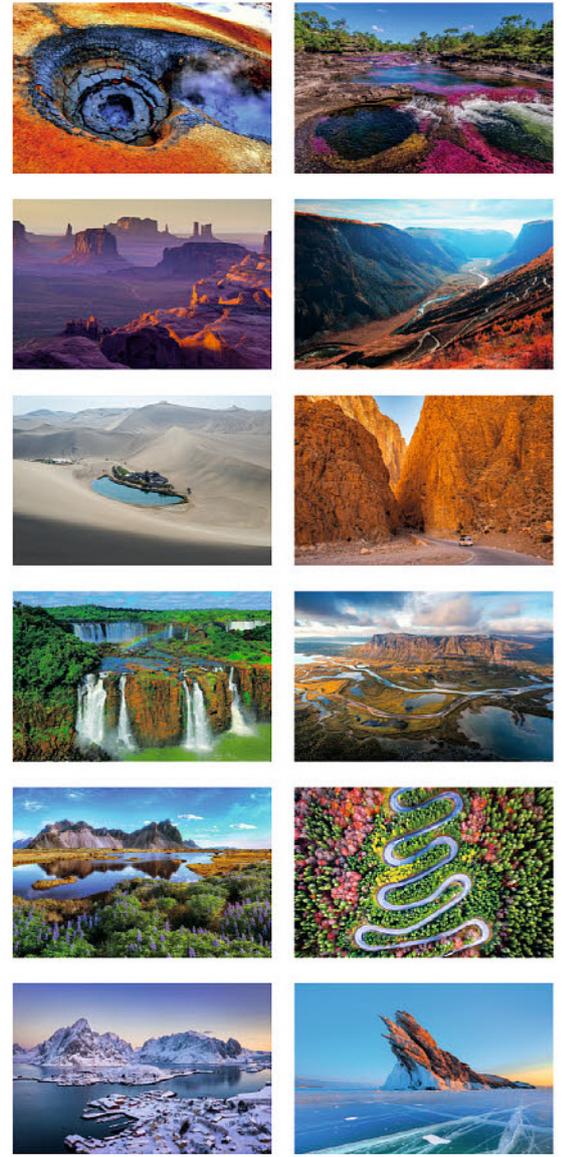


13
fogli

GENNAIO 2026

1 G	Maria Madre di Dio	01	12 L	s. Costo	03	23 V	s. Ciriaciana	04	10 S	s. Agostino
2 V	ss. Basilio e Gregorio		13 M	s. Bartolomeo		24 S	s. Francesco di S.		11 M	s. Agostino
3 S	s. Genesio		14 M	s. Felice		25 D	Conv. di s. Paolo		12 M	s. Agostino
4 D	ss. Emidio e Cato		15 G	s. Mauro		26 L	ss. Tito e Tiziano		13 M	s. Agostino
5 L	s. Amalio	02	16 V	s. Marcellino		27 M	s. Agostino		14 M	s. Agostino
6 M	Epifania di N.S.		17 S	s. Antonio ab.		28 M	s. Tommaso d'A.		15 M	s. Agostino
7 M	s. Felice di P.		18 D	s. Liberale	04	29 G	s. Costanzo		16 M	s. Agostino
8 G	s. Vito		19 L	s. Marco	01	30 V	s. Martina		17 M	s. Agostino
9 V	s. Giuliano		20 M	ss. Petrus e Paulus		31 S	s. Giovanni Battista		18 M	s. Agostino
10 S	s. Nilo		21 M	s. Agostino		<i>Paesaggi Fantastici</i> Hvair - ISLANDA			19 M	s. Agostino
11 D	Epifania di Gesù		22 G	s. Vincenzo					20 M	s. Agostino

MONTAGNA DI PUBBLICITÀ A CARICO DI CHI LO RISPONDE AL PUBBLICO. RIPRODUZIONE INVIATA 01.23.18

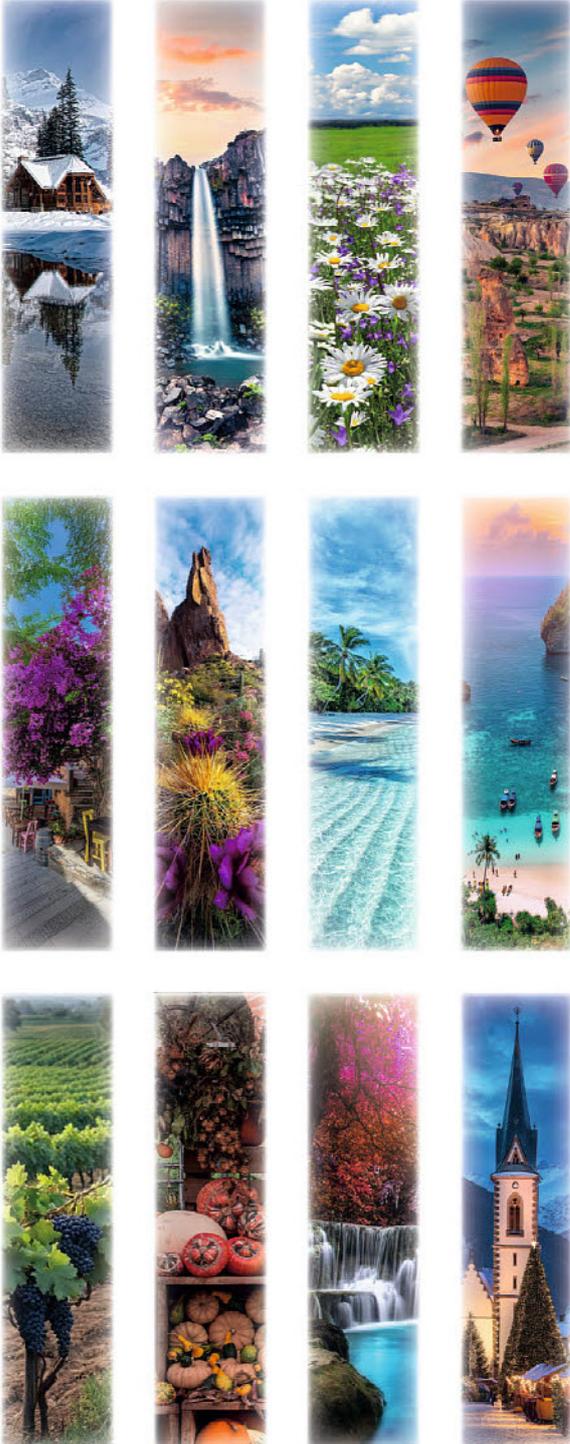


215 PAESAGGI FANTASTICI

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



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



12
fogli

2026 GENNAIO

CAPRICORNO

23 Dicembre - 20 Gennaio

DIC 2025	1 GIO Maria Madre di Dio 1-364	17 SAB s. Antonio ab. 17-048	FEB 2026
1 L	2 VEN ss. Basilio e Gregorio 2-363	18 DOM s. Libentia 18-347	1 D
2 M	3 SAB s. Genesio 3-362	19 LUN s. Mario 19-346	2 L
3 M	4 DOM ss. Ermete e Cato 4-361	20 MAR ss. Sebas. e Fabiano 20-345	3 M
4 G	5 LUN s. Amalia 5-360	21 MER s. Agnese 21-344	4 M
5 V	6 MAR Epifania di N.S. 6-359	22 GIO s. Vincenzo 22-343	5 G
6 S	7 MER s. Raimondo di P. 7-358	23 VEN s. Eusebio 23-342	6 V
7 D	8 GIO s. Massimo 8-357	24 SAB s. Francesco di S. 24-341	7 S
8 L	9 VEN s. Giuliano 9-356	25 DOM Censura di s. Paolo 25-340	8 D
9 M	10 SAB s. Aldo 10-355	26 LUN ss. Tito e Timoteo 26-339	9 L
10 M	11 DOM Battesimo di Gesù 11-354	27 MAR s. Angela Merici 27-338	10 M
11 G	12 LUN s. Celesia 12-353	28 MER s. Tommaso d'A. 28-337	11 M
12 V	13 MAR s. Ilario 13-352	29 GIO s. Costanzo 29-336	12 G
13 S	14 MER s. Felice 14-351	30 VEN s. Martina 30-335	13 V
14 D	15 GIO s. Mauro 15-350	31 SAB s. Giovanni Bosco 31-334	14 S
15 L	16 VEN s. Marcello 16-349		15 D
16 M			16 L
17 M			17 M
18 G			18 M
19 V			19 G
20 S			20 V
21 D			21 S
22 L			22 D
23 M			23 L
24 M			24 M
25 G			25 M
26 V			26 G
27 S			27 V
28 D			28 S
29 L			
30 M			
31 M			



IL SOLE
LEVA TRAMONTA
giorno 1 ore 7,28 ore 16,58
giorno 18 ore 7,22 ore 16,54
giorno 29 ore 7,23 ore 17,18



157

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



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

MADE IN ITALY

TESTATA RINFORZATA

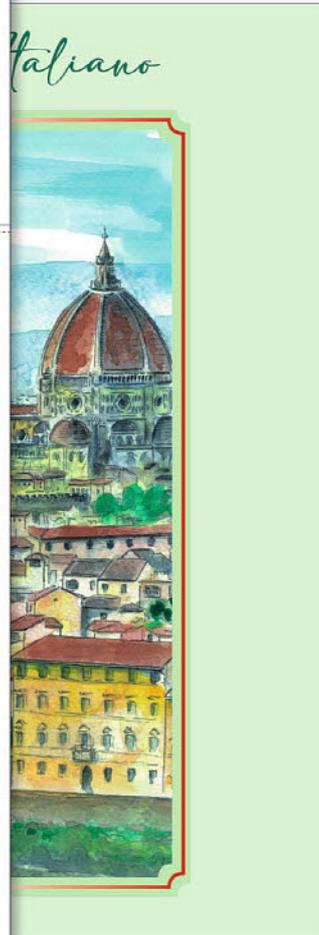
13
fogli



Gennaio 2026
Venezia

Dicembre 2025		Capricorno 22/12 - 20/1		Acquario 21/1 - 19/2		Febbraio 2026	
1 L	1 Gio	Mele Maghe di Dio / Capodanno	1 ^a SIRE	17 Sab	a. Antonio abate	1 D	
2 M	2 Ven	ss. Cassio e Ciriaco		18 Dom	a. Liberata	2 L	
3 M	3 Sab	a. Ciriavella		19 Lun	a. Mario	3 M	
4 G	4 Dom	ss. Cirino e Giulio		20 Mar	ss. Gaudioso e Feliciano	4 M	
5 V	5 Lun	a. Annetta	2 ^a SIRE	21 Mer	a. Agnese	5 G	
6 S	6 Mar	Epifania di N.S.		22 Gio	a. Vincenzo	6 V	
7 D	7 Mer	a. Raimondo di Peñafort		23 Ven	a. Erasmionora	7 S	
8 L	8 Gio	a. Massimo		24 Sab	a. Francesco di Sales	8 D	
9 M	9 Ven	a. Giuliano		25 Dom	Conversioni di s. Paolo	9 L	
10 M	10 Sab	a. Ade		26 Lun	ss. Thérèse d'Avila	10 M	
11 G	11 Dom	Battesimo di Gesù		27 Mar	a. Angela Merici	11 M	
12 V	12 Lun	a. Cece	3 ^a SIRE	28 Mer	a. Tommaso d'Aquino	12 G	
13 S	13 Mar	a. Sergio		29 Gio	a. Costantino	13 V	
14 D	14 Mer	a. Felice		30 Ven	a. Martina	14 S	
15 L	15 Gio	a. Mauro		31 Sab	a. Giovanni Battista	15 D	
16 M	16 Ven	a. Marcello				16 L	
17 M						17 M	
18 G						18 M	
19 V						19 G	
20 S						20 V	
21 D						21 S	
22 L						22 D	
23 M						23 L	
24 M						24 M	
25 G						25 M	
26 V						26 G	
27 S						27 V	
28 D						28 S	
29 L							
30 M							
31 M							

5. SOLI - Napoli - 1999 - 11.000
Stampa: 18 - 108 - 145 - 11.200
Distribuzione: 18 - 108 - 145 - 11.200



550 CITTÀ D'ITALIA
 dimensioni: cm. 31 x 53
 con copertina
 carta: patinata
 testata: rinforzata
 spazio pubblicitario: 30 x 8
 imballo: pz. 100



12
fogli

DIC. 2025

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

GENNAIO 2026

FEB. 2026

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

1 gio s. Maria Madre di Dio - Capodone	17 sab s. Antonio abate	
2 ven s. Basilio e Gregorio	18 dom	
3 sab s. Gerardo	19 lun	
4 dom s. Ermete e Calisto	20 mar s. Sebastiano e Felice	
5 lun s. Anselmo	21 mer s. Agostino	
6 mar s. Costantino e Elena	22 gio s. Vincenzo	
7 mer s. Remondino e Polifredo	23 ven s. Eusebio	
8 gio s. Massimo	24 sab s. Provasio di Salvo	
9 ven s. Giuliano	25 dom s. Costantino e Elena	
10 sab s. Basilio	26 lun s. Felice	
11 dom s. Costantino e Elena	27 mar s. Marcellino	
12 lun s. Costantino	28 mer s. Tommaso d'Aquino	
13 mar s. Basilio	29 gio s. Costantino	
14 mer s. Felice	30 ven s. Marcellino	
15 gio s. Massimo	31 sab s. Giovanni Battista - s. Cirillo	

☀️ L.P. giorno 03 ore 11:34 ☀️ Luna 1° ore 7:08 ore 16:51
 ☀️ L.P. giorno 02 ore 14:48 ☀️ Luna 2° ore 7:57 ore 17:41
 ☀️ L.P. giorno 01 ore 18:02 ☀️ Luna 3° ore 8:47 ore 18:29
 ☀️ L.P. giorno 00 ore 21:16 ☀️ Luna 4° ore 9:38 ore 19:15
 ☀️ L.P. giorno 23 ore 24:29 ☀️ Luna 5° ore 10:29 ore 19:59
 ☀️ L.P. giorno 22 ore 27:42 ☀️ Luna 6° ore 11:20 ore 20:50
 ☀️ L.P. giorno 21 ore 30:55 ☀️ Luna 7° ore 12:10 ore 21:38
 ☀️ L.P. giorno 20 ore 34:08 ☀️ Luna 8° ore 13:00 ore 22:24
 ☀️ L.P. giorno 19 ore 37:21 ☀️ Luna 9° ore 13:50 ore 23:08
 ☀️ L.P. giorno 18 ore 40:34 ☀️ Luna 10° ore 14:39 ore 23:51
 ☀️ L.P. giorno 17 ore 43:47 ☀️ Luna 11° ore 15:28 ore 24:32
 ☀️ L.P. giorno 16 ore 46:59 ☀️ Luna 12° ore 16:16 ore 25:11
 ☀️ L.P. giorno 15 ore 50:12 ☀️ Luna 13° ore 17:04 ore 25:49
 ☀️ L.P. giorno 14 ore 53:25 ☀️ Luna 14° ore 17:51 ore 26:25
 ☀️ L.P. giorno 13 ore 56:38 ☀️ Luna 15° ore 18:38 ore 27:00
 ☀️ L.P. giorno 12 ore 59:50 ☀️ Luna 16° ore 19:24 ore 27:43
 ☀️ L.P. giorno 11 ore 63:03 ☀️ Luna 17° ore 20:10 ore 28:24
 ☀️ L.P. giorno 10 ore 66:16 ☀️ Luna 18° ore 20:55 ore 29:03
 ☀️ L.P. giorno 09 ore 69:29 ☀️ Luna 19° ore 21:40 ore 29:40
 ☀️ L.P. giorno 08 ore 72:41 ☀️ Luna 20° ore 22:24 ore 30:15
 ☀️ L.P. giorno 07 ore 75:54 ☀️ Luna 21° ore 23:08 ore 30:48
 ☀️ L.P. giorno 06 ore 79:07 ☀️ Luna 22° ore 23:51 ore 31:19
 ☀️ L.P. giorno 05 ore 82:19 ☀️ Luna 23° ore 24:34 ore 31:48
 ☀️ L.P. giorno 04 ore 85:32 ☀️ Luna 24° ore 25:16 ore 32:15
 ☀️ L.P. giorno 03 ore 88:45 ☀️ Luna 25° ore 25:58 ore 32:40
 ☀️ L.P. giorno 02 ore 91:57 ☀️ Luna 26° ore 26:39 ore 33:03
 ☀️ L.P. giorno 01 ore 95:10 ☀️ Luna 27° ore 27:20 ore 33:24
 ☀️ L.P. giorno 00 ore 98:23 ☀️ Luna 28° ore 28:00 ore 33:43
 ☀️ L.P. giorno 23 ore 101:35 ☀️ Luna 29° ore 28:40 ore 34:00
 ☀️ L.P. giorno 22 ore 104:48 ☀️ Luna 30° ore 29:19 ore 34:15
 ☀️ L.P. giorno 21 ore 107:61 ☀️ Luna 31° ore 29:58 ore 34:28
 ☀️ L.P. giorno 20 ore 110:74 ☀️ Luna 1° ore 30:36 ore 34:39
 ☀️ L.P. giorno 19 ore 113:87 ☀️ Luna 2° ore 31:14 ore 34:48
 ☀️ L.P. giorno 18 ore 116:99 ☀️ Luna 3° ore 31:51 ore 34:55
 ☀️ L.P. giorno 17 ore 120:12 ☀️ Luna 4° ore 32:28 ore 35:00
 ☀️ L.P. giorno 16 ore 123:25 ☀️ Luna 5° ore 33:04 ore 35:03
 ☀️ L.P. giorno 15 ore 126:38 ☀️ Luna 6° ore 33:40 ore 35:04
 ☀️ L.P. giorno 14 ore 129:50 ☀️ Luna 7° ore 34:15 ore 35:03
 ☀️ L.P. giorno 13 ore 132:63 ☀️ Luna 8° ore 34:50 ore 35:00
 ☀️ L.P. giorno 12 ore 135:76 ☀️ Luna 9° ore 35:24 ore 34:55
 ☀️ L.P. giorno 11 ore 138:88 ☀️ Luna 10° ore 35:58 ore 34:48
 ☀️ L.P. giorno 10 ore 142:01 ☀️ Luna 11° ore 36:31 ore 34:39
 ☀️ L.P. giorno 09 ore 145:14 ☀️ Luna 12° ore 37:04 ore 34:28
 ☀️ L.P. giorno 08 ore 148:27 ☀️ Luna 13° ore 37:36 ore 34:15
 ☀️ L.P. giorno 07 ore 151:39 ☀️ Luna 14° ore 38:08 ore 34:00
 ☀️ L.P. giorno 06 ore 154:52 ☀️ Luna 15° ore 38:39 ore 33:83
 ☀️ L.P. giorno 05 ore 157:65 ☀️ Luna 16° ore 39:09 ore 33:64
 ☀️ L.P. giorno 04 ore 160:77 ☀️ Luna 17° ore 39:38 ore 33:43
 ☀️ L.P. giorno 03 ore 163:90 ☀️ Luna 18° ore 40:07 ore 33:20
 ☀️ L.P. giorno 02 ore 167:03 ☀️ Luna 19° ore 40:35 ore 32:55
 ☀️ L.P. giorno 01 ore 170:15 ☀️ Luna 20° ore 41:03 ore 32:28
 ☀️ L.P. giorno 00 ore 173:28 ☀️ Luna 21° ore 41:30 ore 32:00
 ☀️ L.P. giorno 23 ore 176:41 ☀️ Luna 22° ore 41:57 ore 31:70
 ☀️ L.P. giorno 22 ore 179:53 ☀️ Luna 23° ore 42:23 ore 31:39
 ☀️ L.P. giorno 21 ore 182:66 ☀️ Luna 24° ore 42:49 ore 31:06
 ☀️ L.P. giorno 20 ore 185:79 ☀️ Luna 25° ore 43:14 ore 30:51
 ☀️ L.P. giorno 19 ore 188:91 ☀️ Luna 26° ore 43:39 ore 30:34
 ☀️ L.P. giorno 18 ore 192:04 ☀️ Luna 27° ore 44:03 ore 30:15
 ☀️ L.P. giorno 17 ore 195:17 ☀️ Luna 28° ore 44:27 ore 29:54
 ☀️ L.P. giorno 16 ore 198:29 ☀️ Luna 29° ore 44:50 ore 29:31
 ☀️ L.P. giorno 15 ore 201:42 ☀️ Luna 30° ore 45:13 ore 29:06
 ☀️ L.P. giorno 14 ore 204:55 ☀️ Luna 31° ore 45:35 ore 28:40
 ☀️ L.P. giorno 13 ore 207:67 ☀️ Luna 1° ore 45:57 ore 28:12
 ☀️ L.P. giorno 12 ore 210:80 ☀️ Luna 2° ore 46:19 ore 27:42
 ☀️ L.P. giorno 11 ore 213:93 ☀️ Luna 3° ore 46:40 ore 27:10
 ☀️ L.P. giorno 10 ore 217:05 ☀️ Luna 4° ore 47:01 ore 26:37
 ☀️ L.P. giorno 09 ore 220:18 ☀️ Luna 5° ore 47:21 ore 26:02
 ☀️ L.P. giorno 08 ore 223:31 ☀️ Luna 6° ore 47:41 ore 25:26
 ☀️ L.P. giorno 07 ore 226:43 ☀️ Luna 7° ore 48:00 ore 24:49
 ☀️ L.P. giorno 06 ore 229:56 ☀️ Luna 8° ore 48:19 ore 24:11
 ☀️ L.P. giorno 05 ore 232:69 ☀️ Luna 9° ore 48:38 ore 23:32
 ☀️ L.P. giorno 04 ore 235:81 ☀️ Luna 10° ore 48:56 ore 22:51
 ☀️ L.P. giorno 03 ore 238:94 ☀️ Luna 11° ore 49:14 ore 22:09
 ☀️ L.P. giorno 02 ore 242:07 ☀️ Luna 12° ore 49:32 ore 21:26
 ☀️ L.P. giorno 01 ore 245:19 ☀️ Luna 13° ore 49:49 ore 20:42
 ☀️ L.P. giorno 00 ore 248:32 ☀️ Luna 14° ore 50:06 ore 19:57
 ☀️ L.P. giorno 23 ore 251:45 ☀️ Luna 15° ore 50:23 ore 19:11
 ☀️ L.P. giorno 22 ore 254:57 ☀️ Luna 16° ore 50:39 ore 18:24
 ☀️ L.P. giorno 21 ore 257:70 ☀️ Luna 17° ore 50:55 ore 17:36
 ☀️ L.P. giorno 20 ore 260:83 ☀️ Luna 18° ore 51:11 ore 16:47
 ☀️ L.P. giorno 19 ore 263:95 ☀️ Luna 19° ore 51:26 ore 15:57
 ☀️ L.P. giorno 18 ore 267:08 ☀️ Luna 20° ore 51:41 ore 15:06
 ☀️ L.P. giorno 17 ore 270:21 ☀️ Luna 21° ore 51:56 ore 14:14
 ☀️ L.P. giorno 16 ore 273:34 ☀️ Luna 22° ore 52:10 ore 13:21
 ☀️ L.P. giorno 15 ore 276:46 ☀️ Luna 23° ore 52:24 ore 12:27
 ☀️ L.P. giorno 14 ore 279:59 ☀️ Luna 24° ore 52:38 ore 11:32
 ☀️ L.P. giorno 13 ore 282:72 ☀️ Luna 25° ore 52:51 ore 10:36
 ☀️ L.P. giorno 12 ore 285:84 ☀️ Luna 26° ore 53:04 ore 9:39
 ☀️ L.P. giorno 11 ore 288:97 ☀️ Luna 27° ore 53:17 ore 8:41
 ☀️ L.P. giorno 10 ore 292:10 ☀️ Luna 28° ore 53:29 ore 7:42
 ☀️ L.P. giorno 09 ore 295:23 ☀️ Luna 29° ore 53:41 ore 6:42
 ☀️ L.P. giorno 08 ore 298:35 ☀️ Luna 30° ore 53:53 ore 5:41
 ☀️ L.P. giorno 07 ore 301:48 ☀️ Luna 31° ore 54:04 ore 4:39
 ☀️ L.P. giorno 06 ore 304:61 ☀️ Luna 1° ore 54:15 ore 3:36
 ☀️ L.P. giorno 05 ore 307:74 ☀️ Luna 2° ore 54:26 ore 2:32
 ☀️ L.P. giorno 04 ore 310:86 ☀️ Luna 3° ore 54:36 ore 1:27
 ☀️ L.P. giorno 03 ore 314:00 ☀️ Luna 4° ore 54:46 ore 0:21
 ☀️ L.P. giorno 02 ore 317:13 ☀️ Luna 5° ore 54:55 ore 0:14
 ☀️ L.P. giorno 01 ore 320:26 ☀️ Luna 6° ore 55:04 ore 0:06
 ☀️ L.P. giorno 00 ore 323:39 ☀️ Luna 7° ore 55:13 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 23 ore 326:51 ☀️ Luna 8° ore 55:21 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 22 ore 329:64 ☀️ Luna 9° ore 55:29 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 21 ore 332:77 ☀️ Luna 10° ore 55:37 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 20 ore 335:90 ☀️ Luna 11° ore 55:44 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 19 ore 339:03 ☀️ Luna 12° ore 55:51 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 18 ore 342:15 ☀️ Luna 13° ore 55:58 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 17 ore 345:28 ☀️ Luna 14° ore 56:05 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 16 ore 348:41 ☀️ Luna 15° ore 56:11 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 15 ore 351:54 ☀️ Luna 16° ore 56:17 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 14 ore 354:66 ☀️ Luna 17° ore 56:23 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 13 ore 357:79 ☀️ Luna 18° ore 56:28 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 12 ore 360:92 ☀️ Luna 19° ore 56:33 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 11 ore 364:05 ☀️ Luna 20° ore 56:38 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 10 ore 367:17 ☀️ Luna 21° ore 56:43 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 09 ore 370:30 ☀️ Luna 22° ore 56:47 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 08 ore 373:43 ☀️ Luna 23° ore 56:51 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 07 ore 376:56 ☀️ Luna 24° ore 56:55 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 06 ore 379:68 ☀️ Luna 25° ore 56:59 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 05 ore 382:81 ☀️ Luna 26° ore 57:03 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 04 ore 385:94 ☀️ Luna 27° ore 57:07 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 03 ore 389:07 ☀️ Luna 28° ore 57:10 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 02 ore 392:20 ☀️ Luna 29° ore 57:14 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 01 ore 395:32 ☀️ Luna 30° ore 57:17 ore 0:00
 ☀️ L.P. giorno 00 ore 398:45 ☀️ Luna 31° ore 57:20 ore 0:00



Bellagio

CITTA D'ITALIA

In una posizione spettacolare, proprio dove il Lago di Como si divide nei suoi due rami, Bellagio è una delle più affascinanti d'Italia. Conosciuto come la "Perla del Lago di Como", questo elegante borgo offre un mix irresistibile fra sogno, ville aristocratiche e una raffinata atmosfera lacustre. Una visita a Bellagio è un viaggio nel cuore della bellezza italiana.

La storia di Bellagio affonda le sue radici nell'epoca romana, quando era frequentata dalle famiglie patricie che ne apprezzavano il clima mite. Con il Medioevo, Bellagio divenne un centro fortificato e strategico, più volte conteso tra i secoli successivi, specialmente tra il Settecento e l'Ottocento, il borgo divenne una rinomata meta di villeggiatura europea, attirando personaggi illustri come Stendhal, Liszt e Manzoni. Oggi, Bellagio conserva tutto il fascino arricchito da uno spirito moderno e accogliente.

Visitare:

Le i suoi giardini: Una delle attrazioni principali di Bellagio, dimora in stile neoclassico e circondata da un magnifico parco. I giardini ospitano alberi esotici, sculture, pergolati e viali perfetti per una passeggiata tra arte e natura.

Il parco Rockefeller: Oggi proprietà della Fondazione Rockefeller, questa villa domina l'alto di una collina. Anche se l'edificio non è aperto al pubblico, visitare i suoi vasti giardini con visite guidate, da cui si gode una vista mozzafiato sul lago.

Salite: Le strette viuzze acciottolate e le caratteristiche scalette storiche, come la celebre Salita Serbelloni, sono punteggiate di giardini, boutique, caffè e ristoranti. Un piccolo mondo dove è facile scoprire angoli incantati.

Il lago: Risalente all'XI secolo, è uno degli esempi più significativi di architettura romanica lombarda sul lago. All'interno si trovano pregevoli affreschi e un'atmosfera di raccoglimento e silenzio.

Collegamenti:

Bellagio è facilmente raggiungibile sia via terra che via lago:

- In treno: da Como o Lecco si arriva a Bellagio attraverso strade panoramiche che costeggiano il lago (SP583 o SP72).
- In autobus: le stazioni ferroviarie più vicine sono a Varenna (Varenna-Esino) e Como. Da lì si può proseguire con il bus.
- In barca: il modo più suggestivo per raggiungere Bellagio è via lago. I traghetti della Navigazione Lago di Como partono da Bellagio a tutte le principali località del lago, come Menaggio, Varenna, Tremezzo e Como. Como, Lecco e altri centri del lago partono linee di autobus regolari per Bellagio.

Retro stampato



504 CITTÀ D'ITALIA
 dimensioni: cm. 28,8 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 26,8 x 7
 imballo: pz. 100



12
fogli

GENNAIO 2026

DIC	1 GIO	17 SAB	FEB
1 L	2-343 s. Stefano e Gregorio	17-348 s. Antonio ab.	1 D
2 M	3 SAB	18 DOM	2 L
3 M	4-362 s. Costantino	19 LUN	3 M
4 V	5 LUN	20 MAR	4 M
5 V	6 MAR	21 MER	5 G
6 S	7-350 s. Felice e Adelfo	22 GIO	6 V
7 D	8 GIO	23 VEN	7 S
8 L	9 VEN	24 SAB	8 D
9 M	10 SAB	25 DOM	9 L
10 M	11 DOM	26 LUN	10 M
11 G	12 LUN	27 MAR	11 M
12 V	13 MAR	28 MER	12 G
13 S	14 MER	29 GIO	13 V
14 D	15 GIO	30 VEN	14 S
15 L	16 VEN	31 SAB	15 D
16 M			16 L
17 M			17 M
18 G			18 M
19 V			19 G
20 S			20 V
21 D			21 S
22 L			22 D
23 M			23 L
24 M			24 M
25 G			25 M
26 V			26 G
27 S			27 V
28 D			28 S
29 L			
30 M			
31 M			

☀️ 11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31
 ☀️ 11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31
 ☀️ 11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31

Aspra - Sicilia





401 BELL'ITALIA
 dimensioni: cm. 22 x 47
 carta: patinata gr. 80
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 20 x 8
 imballo: pz. 100





12
fogli

2026 GENNAIO

Doi Inthanon • Chiang Mai, Thailandia

<p>1 Gio <small>San Vito e Dio</small> 01</p> <p>2 Ven <small>San Basilio e Gregorio</small></p> <p>3 Sab <small>San Costantino</small></p> <p>4 Dom <small>San Tommaso e Cleopatra</small></p> <p>5 Lun <small>San Felice</small></p> <p>6 Mar <small>San Felice e N. S.</small> 02</p> <p>7 Mer <small>San Felice e N. S.</small></p> <p>8 Gio <small>San Felice</small></p> <p>9 Ven <small>San Felice</small></p> <p>10 Sab <small>San Felice</small> €</p> <p>11 Dom <small>San Felice</small></p> <p>12 Lun <small>San Felice</small> 03</p> <p>13 Mar <small>San Felice</small></p> <p>14 Mer <small>San Felice</small></p> <p>15 Gio <small>San Felice</small></p> <p>16 Ven <small>San Felice</small></p>	<p>17 Sab <small>San Felice</small></p> <p>18 Dom <small>San Felice</small> 04</p> <p>19 Lun <small>San Felice</small></p> <p>20 Mar <small>San Felice</small></p> <p>21 Mer <small>San Felice</small></p> <p>22 Gio <small>San Felice</small></p> <p>23 Ven <small>San Felice</small></p> <p>24 Sab <small>San Felice</small></p> <p>25 Dom <small>San Felice</small></p> <p>26 Lun <small>San Felice</small> 05</p> <p>27 Mar <small>San Felice</small></p> <p>28 Mer <small>San Felice</small></p> <p>29 Gio <small>San Felice</small></p> <p>30 Ven <small>San Felice</small></p> <p>31 Sab <small>San Felice</small></p>
--	--

DICEMBRE 2025

Lun	Mar	Gio	Ven	Sab	Dom
29	30	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			

NOTE

FEBBRAIO

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

CAPRICORNO
22 Dic. - 20 Gen.

Al 23 ore e 7,20 - Inizio a 16,20
 Al 23 ore e 7,27 - Inizio a 16,50
 Al 23 ore e 7,33 - Inizio a 17,10



510 METE DA SOGNO

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



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



12
fogli

2026
GENNAIO

Monte Santo di Lussari, Friuli-Venezia Giulia

<p>1 Gio Santo Maria di Dio 01</p> <p>2 Ven S. Simeone e Didace</p> <p>3 Sab S. Costantino</p> <p>4 Dom S. Silvestro e Celestino</p> <p>5 Lun S. Felice</p> <p>6 Mar S. Felice e S. S. 02</p> <p>7 Mer S. Sebastiano e S.</p> <p>8 Gio S. Massimo</p> <p>9 Ven S. Felice</p> <p>10 Sab S. Felice</p> <p>11 Dom S. Felice e S. S. 03</p> <p>12 Lun S. Felice</p> <p>13 Mar S. Felice</p> <p>14 Mer S. Felice</p> <p>15 Gio S. Felice</p> <p>16 Ven S. Felice</p>	<p>17 Sab S. Felice</p> <p>18 Dom S. Felice</p> <p>19 Lun S. Felice</p> <p>20 Mar S. Felice e S. S. 04</p> <p>21 Mer S. Felice</p> <p>22 Gio S. Felice</p> <p>23 Ven S. Felice</p> <p>24 Sab S. Felice</p> <p>25 Dom S. Felice e S. S. 05</p> <p>26 Lun S. Felice</p> <p>27 Mar S. Felice</p> <p>28 Mer S. Felice</p> <p>29 Gio S. Felice</p> <p>30 Ven S. Felice</p> <p>31 Sab S. Felice</p>
---	--

DICEMBRE 2025

Lun	Mar	Gio	Ven	Sab	Dom
09	1	2	3	4	5
10	6	7	8	9	10
11	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20
13	21	22	23	24	25
14	26	27	28	29	30
15	31				

NOTE

FEBBRAIO

Lun	Mar	Gio	Ven	Sab	Dom
06	1	2	3	4	5
07	6	7	8	9	10
08	11	12	13	14	15
09	16	17	18	19	20
10	21	22	23	24	25
11	26	27	28	29	30
12					

CAPRICORNO
22 Dic. - 20 Gen.

Al 05 ore e 2,20 - tram a 16,30
Al 05 ore e 2,20 - tram a 16,30
Al 05 ore e 2,35 - tram a 17,30

www.mariemonti.it



503 MARI E MONTI

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



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



601 CUCCIOLANDIA

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



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

LUNARIO 2026

lendario delle semine
e dei lavori



LUNARIO 2026

GENNAIO

1 G	1.04
2 V	2.10
3 S	3.16
4 D	4.21
5 L	5.26
6 M	6.31
7 M	7.36
8 G	8.41
9 V	9.46
10 S	10.51
11 D	11.56
12 L	12.61
13 M	13.66
14 M	14.71
15 G	15.76
16 V	16.81
17 S	17.86
18 D	18.91
19 L	19.96
20 M	20.01
21 M	21.06
22 G	22.11
23 V	23.16
24 S	24.21
25 D	25.26
26 L	26.31
27 M	27.36
28 M	28.41
29 G	29.46
30 V	30.51
31 S	31.56



Luna calante

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

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

Chiedi consiglio al venditore competente.

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

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



Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, basilico, rucola, zucchine e cetrioli. Nelle zone temperate si seminano in campo: fave, piselli, agretti e si impiantano le asparagi.

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

Stufato di verza e patate

Ingredienti: 1 verza, 4 patate medie, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 500 ml di brodo vegetale, 3 cucchiaini di olio d'oliva, sale, pepe, peperoncino, 50 g di parmigiano grattugiato.

Inizia tritando cipolla e aglio e fatti soffriggere in una casseruola con l'olio d'oliva per qualche minuto. Aggiungi le patate sbucciate, tagliate a cubetti e lascia insaporire per 5 minuti. Aggiungi la verza tagliata a strisciole o mescolata bene. Versa il brodo caldo, aggiusta di sale, pepe e se ti piace aggiungi peperoncino. Copri con un coperchio e cuoci a fuoco medio-basso per 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quando le patate sono morbide e la verza ben cotta, servi con una spolverata di parmigiano grattugiato.

11.01 sorge 7,38 - tramonta 16,50
12.01 sorge 7,37 - tramonta 16,58
20.01 sorge 7,33 - tramonta 17,10

FEBBRAIO

1 D	1.01
2 L	2.06
3 M	3.11
4 M	4.16
5 G	5.21
6 V	6.26
7 S	7.31
8 D	8.36
9 L	9.41
10 M	10.46
11 M	11.51
12 G	12.56
13 V	13.61
14 S	14.66
15 D	15.71
16 L	16.76
17 M	17.81
18 M	18.86
19 G	19.91
20 V	20.96
21 S	21.01
22 D	22.06
23 L	23.11
24 M	24.16
25 M	25.21
26 G	26.26
27 V	27.31
28 S	28.36



Luna calante

Nell'orto in coltura riscaldata si seminano: lattughe, cipolle, scalogno, sedano, bietole, valerianella, radicchi, carote, prezzemolo, ravanelli e agnoli.

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

Nel giardino si potano siepi, rosi e arbusti.

Ac cantina si con l'inizio di luna calante, quando è tempo bello, in condizioni di alta pressione, si effettua il secondo travaso per chiarificare il vino. Si iniziano ad imbottigliare i primi vini rossi.



Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, basilico, melanzane, peperoni, meloni, angurie, zucchine, cetrioli, rucola.

Nel giardino si seminano in semenzai riscaldata: pettinia, garofano, begonia, bocca di leone, viola e lavanda.

Risotto al radicchio rosso e lattughe

Ingredienti: 300 g di riso Carnaroli, 1 ceppo di radicchio rosso, 100 g di lattughe, 1 cipolla piccola, 1 litro di brodo vegetale, 50 g di burro, 50 ml di vino rosso, olio d'oliva, sale e pepe.

Inizia tritando finemente la cipolla e facendola soffriggere in una padella con un filo d'olio d'oliva fino a renderla trasparente. Aggiungi il radicchio tagliato a strisciole e cuoci per circa 5 minuti. Unisci il riso e fallo tostare per 2 minuti, poi sfuma con il vino rosso. Aggiungi il brodo caldo poco per volta, mescolando spesso. Continua la cottura fino a quando il riso è al dente, aggiungendo altro brodo se necessario. A fine cottura, manteca con il burro e il lattughino a cubetti, mescolando fino a ottenere un risotto cremoso. Aggiusta di sale e pepe e servi subito.

01.02 sorge 7,23 - tramonta 17,25
10.02 sorge 7,13 - tramonta 17,37
20.02 sorge 6,58 - tramonta 17,48

11.01 sorge 7,38 - tramonta 16,50
12.01 sorge 7,37 - tramonta 16,58
20.01 sorge 7,33 - tramonta 17,10



249 LUNARIO

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



12 fogli

Il mini LUNARIO 2026

GENNAIO

1 G	01	1.984
2 V	02	3.983
3 S	03	5.982
4 P	04	6.981
5 L	05	5.980
6 M	06	6.979
7 M	07	3.978
8 G	08	8.977
9 V	09	8.976
10 S	10	18.975
11 D	11	11.974
12 L	12	12.973
13 M	13	19.972
14 M	14	14.971
15 G	15	15.970
16 V	16	18.969
17 S	17	13.968
18 P	18	16.967
19 L	19	19.966
20 M	20	20.965
21 M	21	21.964
22 G	22	22.963
23 V	23	25.962
24 S	24	24.961
25 P	25	25.960
26 L	26	26.959
27 M	27	23.958
28 M	28	29.957
29 G	29	29.956
30 V	30	30.955
31 S	31	31.954



Luna calante

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

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

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

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



Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, basilico, rucola, zucche e cetrioli. Nelle zone temperate si seminano in campo: fave, piselli, agretti e si impiantano le asparaghiere.

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

Stufato di Verza e patate

Ingredienti: 1 verza, 4 patate medie, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 500 ml di brodo vegetale, 3 cucchiai di olio d'oliva, sale, pepe, peperoncino, 50 g di parmigiano grattugiato.

Inizia tritando cipolla e aglio e fali soffriggere in una casseruola con l'olio d'oliva per qualche minuto. Aggiungi le patate sbucciate, tagliate a cubetti e lascia insaporire per 5 minuti. Aggiungi la verza tagliata e smisciolane e mescolala bene. Versa il brodo caldo, aggiusta di sale, pepe e se ti piace aggiungi peperoncino. Copri con un coperchio e cuoci a fuoco medio-basso per 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quando le patate sono morbide e la verza ben cotta, servi con una spolverata di parmigiano grattugiato.

0101 sorge 7,38 - tramonta 16,60
1001 sorge 7,37 - tramonta 16,58
2001 sorge 7,35 - tramonta 17,16

INTERNO



ESTERNO



049 LUNARIO TASCABILE

calendario tascabile piegato in due dimensioni chiuso: cm. 7,5 x 12
carta: patinata lucida gr. 300
spazio pubblicitario: 6,5 x 3
imballo: pz. 300



649 MINI LUNARIO

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



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

12
fogli

DIC. 2025

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

GENNAIO 2026

1 gio s. Maria Maddalena di Dio - Capodano
2 ven s. Stefano - Cignone
3 sab s. Genesio
4 dom ss. Cinzio e Cato
5 lun s. Arnolfo
6 mar s. Saverio di Partinella
7 mer s. Felice
8 gio s. Felice
9 ven s. Gildardo
10 sab s. Abate
11 dom s. Felice
12 lun s. Felice
13 mar s. Felice
14 mer s. Felice
15 gio s. Felice
16 ven s. Felice

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

FEV. 2026

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

Cronaca di pubblica, nel rispetto del regolamento locale, è vietato il suo uso in pubblico.



La Floriterapia

Le migliori piante da appartamento con fiori

È talmente bella che merita le cure di cui merita. Porta grandi fiori colorati che adornano la casa fin quando non appassiscono. Ma di solito sono venduti come fiori singoli. Ma una pianta da appartamento e vuole tentare far fiorire la pianta in vaso, il risultato sarà emozionante. Proprio come il profumo, alla fine del suo ciclo di crescita, non essere rimossi dal vaso e conservati fresco e asciutto per sei-sette settimane, periodo, possono essere ripiantati e regala la fioritura. L'Amaryllis regalerà grandi fioriture più diffuse sono rosso, fucsia, bianco, ibrido. È un genere che comprende molte e tra queste vi sono piante annuali alcune di queste piante da appartamento possono essere molto, dunque richiedono abbondante, calcolate che possono crescere fino a 30 cm di diametro, altre varietà invece sono più piccole. Regalano fiori dai colori vivaci o addirittura multicolori. Essendo una pianta di origine tropicale, richiede ambienti caldi, luminosi e umidi. Si tratta di una pianta bellissima ma può richiedere più cure di quanto previsto soprattutto se infestato da parassiti. Mantenere la fioritura richiede molta cura. Ogni pianta da appartamento ha delle specifiche necessità, anche se come me non avete il pollice verde innato, potete provare a fare del vostro meglio per offrire alla pianta le cure di cui ha bisogno. Ricordate solo che la pianta va rispettata, se proprio non avete tempo decorate la casa in modo diverso: voi non potete essere schiavi delle vostre piante e neanche loro possono puntualmente appassire per la vostra incuranza. Le piante da appartamento più facili da curare sono quelle senza fiori, mentre in tale articolo sono trattate esclusivamente piante da fiore.

Retro stampato



515 FIORI

dimensioni: cm. 28,8 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 26,8 x 7
imballo: pz. 100



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

FARINA PER PANE...

...quale scegliere?
Un capitolo molto importante per un buon pane!

Esistono farine più o meno adatte alla panificazione vengono chiamate forti e deboli

Lo sapevate?

Una buona lievitazione è il risultato di tanti fattori, il più importante la capacità del nostro impasto di formare la maglia glutinica che gonfiare al pane. Questa capacità dipende per l'80% dalla farina.

Le farine forti sono quelle di tipo 0, 00 o 2, farine bianche raffinate capaci di generare glutine; le farine deboli invece sono quelle di tipo 4, 5, 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 M.

Le farine forti sono quelle di tipo 0, 00 o 2, farine bianche raffinate capaci di generare glutine; le farine deboli invece sono quelle di tipo 4, 5, 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 M.

La farina 00 è in assoluto la più raffinata ed è ottenuta per mezzo della macinazione mediante cilindri di acciaio. Con questo processo vengono eliminate tutte le parti migliori del grano a livello nutrizionale come la crusca, che è ricca di fibre, e il germe di grano che invece è ricco di vitamine, sali minerali e aminoacidi: tutto questo per rendere la farina più bianca e più facilmente lavorabile. Ciò che resta in questa farina è l'amido e poche proteine (come per esempio il glutine).

FARINE FORTI & FARINE DEBOLI

FARINA RAFFINATE

FARINA DI...

FARINA 00...

APPROFONDIMENTO...

La farina di tipo 00 è detta anche "for di farina" perché proviene solo dall'endosperma del chicco, cioè la parte più interna. Bianchissima e assolutamente priva di crusca, è costituita prevalentemente da amidi (68,7 g per 100 g), poche proteine (11 g per 100 g), sali minerali e vitamine. È ideale per dolci, pasta fresca o all'uovo o per addensare besciamelle e creme.

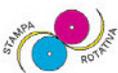
GENNAIO 2026

DIC. 2025	1 L 2 M 3 M 4 G 5 V 6 S 7 D 8 L 9 M 10 M 11 G 12 V 13 S 14 D 15 L 16 M 17 M 18 G 19 V 20 S 21 D 22 L 23 M 24 M 25 G 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31 M	1 gio 2 ven 3 sab 4 dom 5 lun 6 mar 7 mer 8 gio 9 ven 10 sab 11 dom 12 lun 13 mar 14 mer 15 gio 16 ven	Sab. 1 Sab. 2 Sab. 3	17 sab 18 dom 19 lun 20 mar 21 mer 22 gio 23 ven 24 sab 25 dom 26 lun 27 mar 28 mer 29 gio 30 ven 31 sab	FEB. 2026	1 D 2 L 3 M 4 M 5 G 6 V 7 S 8 D 9 L 10 M 11 M 12 G 13 V 14 S 15 D 16 L 17 M 18 M 19 G 20 V 21 S 22 D 23 L 24 M 25 M 26 G 27 V 28 S
-----------	---	---	----------------------------	--	-----------	---

Stampato in Italia



Retro stampato



533 PANE

dimensioni: cm. 28,8 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 26,8 x 7
imballo: pz. 100



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

12
fogli

DIC 2025

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

GENNAIO 2026

FEB. 2026

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

Giorno	Sanctus	Nome
1	Sab. 1	Sanctus: Maria Madre di Dio - Coppellone
2		Sanctus: s. Basilio e Gregorio
3		Sanctus: s. Gerasimo
4		Sanctus: s. Ermete e Carlo
5	Sab. 2	Sanctus: s. Antonio
6		Sanctus: s. Epifanio di N.S.
7		Sanctus: s. Tommaso di Palabrera
8		Sanctus: s. Vito
9		Sanctus: s. Giuliano
10	Sab. 3	Sanctus: s. Aba
11		Sanctus: s. Balbino di Gasi
12		Sanctus: s. Costantino
13		Sanctus: s. Ilario
14		Sanctus: s. Felice
15		Sanctus: s. Mercurio
16		Sanctus: s. Michele
17	Sab. 4	Sanctus: s. Antonio abate
18		Sanctus: s. Liberato
19		Sanctus: s. Michele
20	Sab. 5	Sanctus: s. Sebastiano e Felice
21		Sanctus: s. Agostino
22		Sanctus: s. Vittorino
23		Sanctus: s. Simeone
24		Sanctus: s. Felice di Salsomaggiore
25	Sab. 6	Sanctus: s. Costantino
26		Sanctus: s. Tiburtino
27	Sab. 7	Sanctus: s. Agostino
28		Sanctus: s. Tommaso d'Agostino
29		Sanctus: s. Costantino
30		Sanctus: s. Felice
31		Sanctus: s. Michele



Pesce che passione

STO MARE

PREPARAZIONE

Preparare il prezzemolo tritato, l'aglio tagliato a pezzetti, il sale, il pepe, il succo di limone e l'olio. Pulire i calamari e sfilettarli sotto l'acqua corrente. Staccate e spellate le sacche ed eliminate la parte con gli occhi.

Cuocere i calamari in acqua bollente per 15 minuti circa. Pulite il polpo, e cuocetelo in acqua bollente per 40 minuti circa, una volta cotti tagliateli a pezzetti.

Pulire bene le cozze. Fate spurgare le vongole lasciandole per un'ora in acqua salata. Cuocete le vongole e le cozze in 2 padelle separate. Coprite e fate cuocere a fiamma alta per qualche minuto, in modo da far aprire le valve. Appena le cozze e le vongole saranno pronte, filtrate l'acqua dai frutti di mare e tenetela da parte, e sgusciate i molluschi tenendo da parte qualche conchiglia per decorare l'insalata di mare.

Sgusciate i gamberi e fateli cuocere in una casseruola con il surimi per 5 minuti circa in acqua bollente. Iniziate ora ad assemblare la vostra insalata di mare. In un'ampia zuppiera disponete i calamari tagliati a rondelle, le vongole e le cozze sgusciate, i gamberi e il surimi tagliato a tocchetti. Infine aggiungete il polpo tagliato a tocchetti e la marinata. Mescolate l'insalata di mare aggiungendo se serve altro olio o sale, coprite con una pellicola trasparente e riponete in frigo per almeno 2 ore.

Trasferite il tutto su un piatto da portata e decorate l'insalata di mare con i frutti di mare col guscio che avete messo da parte in precedenza.

FILETTI DI PERSICO PANATI

PREPARAZIONE

Lavate i filetti di pesce persico e asciugateli.

Sbattete le uova con un pizzico di sale e uno di pepe.

In tegame antiaderente largo sciogliete una buona quantità di burro.

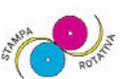
Infarinate i filetti e bagnateli nell'uovo sbattuto.

Passate i filetti nel pangrattato e fatelo aderire bene al pesce premendo leggermente da ogni lato.

Friggete i filetti nel burro (meglio se chiarificato) sino a quando saranno ben dorati.

Scolate i filetti, salateli e pepateli secondo gusto e servite subito in tavola.

Retro stampato



534 PESCE
 dimensioni: cm. 28,8 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 26,8 x 7
 imballo: pz. 100





100% PRODOTTO ITALIANO

Carne fresca

Uccelli scappati

-Ingredienti-

- 4 fettine di vitello (circa 300 g.).
- 8 fettine di fontina tagliata molto sottile.
- 8 fettine di prosciutto tagliato sottile.
- 1 cipolla.
- 150 g. passata di pomodoro.
- 1 bicchiere di vino bianco secco.
- 16 foglie di salvia.
- 50 g. burro.
- 5 cucchiaini d'olio.
- sale e pepe q.b.
- brodo caldo.

-Preparazione-

Bettete le fettine di vitello fino a renderle sottili. Tagliate la fetta di carne in due parti uguali. Disponete su ogni fetta di carne una fetta di prosciutto, una fetta di fontina, una foglia di salvia.

Arrotolate le fettine facite su se stesse e chiudetele con uno stuzzicadenti infilandolo in una foglia di salvia. Tritate finemente la cipolla.

Sciogliete il burro nell'olio e rosolatevi gli involtini con la cipolla.

Salate, pepate e bagnate con il vino. Una volta che il vino è evaporato aggiungete la salsa di pomodoro.

Coprite con un coperchio e continuate la cottura a fuoco basso, girando il sugo e gli involtini di tanto in tanto. Cuocete per mezz'ora aggiungendo del brodo caldo se ve ne fosse necessità.

Servite bene caldi accompagnando con il sugo di cottura.

-Verdetti-

INGREDIENTI:

- 1kg. finocchio selvatico
- 500 g. carne (agnello).
- 1 salsiccia secca.
- 200 g. mollica di pane
- 4 uova.
- 300 g. ricotta.
- un pizzico di pepe.
- sale q.b.

RICETTA:

Lessate i finocchi e la carne separatamente.

In una terrina amalgama sbettute con la mollica, la salsiccia a pezzi, pepe.

In una teglia da forno di a strati i finocchi e la carne ogni strato con il brodo.

Ultimati gli strati versate di uova e ricoprite.

Infornate a 180° per 30

12 fogli

GENNAIO 2026

100% PRODOTTO ITALIANO

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



Retro stampato



532 CARNE

dimensioni: cm. 28,8 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 26,8 x 7
 imballo: pz. 100



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

12
fogli

GENNAIO 2026

1 L	1 gio	Maria Maddalena di Dio - Copalimera	17 sab	Antonio abate
2 M	2 ven	ss. Simile e Gregorio	18 dom	ss. Cinzia
3 M	3 sab	ss. Genesio	19 lun	ss. Merco
4 G	4 dom	ss. Ermete e Can	20 mar	ss. Sabastiano e Felice
5 V	5 lun	ss. Anacleto	21 mer	ss. Agnese
6 S	6 mar	Colomba di N.S.	22 gio	ss. Vincenzo
7 D	7 mer	ss. Ramondo e Felice	23 ven	ss. Lorenziano
8 L	8 gio	ss. Nazario	24 sab	ss. Genesio e Calisto
9 M	9 ven	ss. Gaudioso	25 dom	ss. Costantino e Paolo
10 M	10 sab	ss. Marco	26 lun	ss. Flavio e Timoteo
11 G	11 dom	Galliciano di Dio	27 mar	ss. Agostino
12 V	12 lun	ss. Cosma	28 mer	ss. Simeone d'Epifania
13 S	13 mar	ss. Siro	29 gio	ss. Costantino
14 D	14 mer	ss. Felice	30 ven	ss. Martina
15 L	15 gio	ss. Mauro	31 sab	ss. Giovanni Battista - ss. Cirio
16 M	16 ven	ss. Marcellino		

INGREDIENTI
per 4 persone)

PREPARAZIONE

Spaghetti Pesto di Rucola

PREPARAZIONE

Preparare il pesto di rucola:
In un mixer, unisci la rucola lavata e asciugata, i pinoli leggermente tostanti, il Parmigiano e il Pecorino grattugiati, l'aglio sbucciato e l'olio extravergine d'oliva.
Frulla il tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Se necessario, aggiungi un filo d'olio per raggiungere la consistenza desiderata. Aggiusta di sale e pepe a piacere.

Cuocere la pasta:
Porta a ebollizione una pentola di acqua salata e cuoci gli spaghetti al dente secondo i tempi indicati sulla confezione.
Scola gli spaghetti, tenendo da parte un mestolo di acqua di cottura.

Condire gli spaghetti:
Trasferisci la pasta in una ciotola capiente e aggiungi il pesto di rucola.
Mescola bene, aggiungendo un po' di acqua di cottura per amalgamare meglio il condimento.

Servire:
Impiatta gli spaghetti al pesto e completa con una spolverata di Parmigiano Reggiano, qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola fresca.

Suggerimento Vino italiano:
Questo piatto fresco e aromatico si abbina perfettamente a un vino bianco vivace e minerale. Un Vermentino di Gallura DOCG della Sardegna o un Gavi DOCG del Piemonte sono scelte eccellenti: la loro freschezza e le note agrumate bilanciano la leggera amarezza della rucola e la sapidità dei formaggi.

Buon Appetito!



Lucinare con amore

Spaghetti Pesto di Rucola

PREPARAZIONE

Preparare il pesto di rucola:
In un mixer, unisci la rucola lavata e asciugata, i pinoli leggermente tostanti, il Parmigiano e il Pecorino grattugiati, l'aglio sbucciato e l'olio extravergine d'oliva.
Frulla il tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Se necessario, aggiungi un filo d'olio per raggiungere la consistenza desiderata. Aggiusta di sale e pepe a piacere.

Cuocere la pasta:
Porta a ebollizione una pentola di acqua salata e cuoci gli spaghetti al dente secondo i tempi indicati sulla confezione.
Scola gli spaghetti, tenendo da parte un mestolo di acqua di cottura.

Condire gli spaghetti:
Trasferisci la pasta in una ciotola capiente e aggiungi il pesto di rucola.
Mescola bene, aggiungendo un po' di acqua di cottura per amalgamare meglio il condimento.

Servire:
Impiatta gli spaghetti al pesto e completa con una spolverata di Parmigiano Reggiano, qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola fresca.

Suggerimento Vino italiano:
Questo piatto fresco e aromatico si abbina perfettamente a un vino bianco vivace e minerale. Un Vermentino di Gallura DOCG della Sardegna o un Gavi DOCG del Piemonte sono scelte eccellenti: la loro freschezza e le note agrumate bilanciano la leggera amarezza della rucola e la sapidità dei formaggi.

Buon Appetito!

Retro stampato

**531 GASTRONOMIA**

dimensioni: cm. 28,8 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 26,8 x 7
imballo: pz. 100



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

Retro stampato

Spaghetti al Petto di Pinoli e Rucola

INGREDIENTI
(per 4 persone)

- 330g di spaghetti
- 100g di pancetta fresca
- 40g di pinoli
- 50g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50g di Pecorino Romano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 80ml di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

rucola:
rucola lavata e scucinata, i pinoli leggermente e il Pecorino grattugiati, l'aglio sbucciato e fritto.

ottenere una crema liscia e omogenea. Se un filo d'olio per raggiungere la consistenza di sale e pepe a piacere.

una pentola di acqua salata e cuoci gli spaghetti i tempi indicati sulla confezione, sfilando da parte un mestolo di acqua di cottura.

una ciotola capiente e aggiungi il pesto di rucola e pinoli, aggiungendo un po' di acqua di cottura per ammorbidirli.

il pesto e completa con una spolverata di qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

italiano: aromatico si abbinare perfettamente a un minerale. Un Vermentino di Gallura DOCG del 2008 del Piemonte sono scelte eccellenti: la ste aggrumate-bilanciata la leggera amarezza di del formaggi.



12 fogli

GENNAIO 2026

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



12 fogli

GENNAIO 2026

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

Rotolo di vitello ripieno con cotto



INGREDIENTI

2 kg di filetto di vitello spuntato a libro del macinato 500 gr di spinaci freschi 5 uova 40 gr di burro prosciutto cotto 2 spinaci d'acqua - un mestolo di latte bollente 100 ml di vino bianco 800 ml di brodo vegetale extravergine d'oliva - sale e pepe

PREPARAZIONE

Insalata preparando una frittata sbruttata le uova, 50 gr di burro padano, un pizzico di sale in una padella due corchioni di d'acqua e quando è ben caldo, versare il distribuirlo in modo uniforme sulla cospicua la frittata su tutte e due parti. Trascorrendo da parte. Lessare gli spinaci in bollente leggermente salata, poi scolarli e tritarli grossolanamente. Fate rosolare il corchioni d'olio extravergine d'oliva, porri d'aglio schiacciato e dare un po' di rinfreddare, condurli con il parmigiano e l'impastare la base di carne sul piano lavoro da farcir e amalgamata il più possibile di sale e pepe in la superficie della carne prosciutto cotto, gli spinaci e infine la frittata. Avvolgete la carne su se stessa e legata con spago da cucina tassando un mestolo di manzanella. Sgocciolate l'olio extravergine d'oliva in una casseruola e friggete il rotolo uniformemente da tutti i lati. Bagnate tutta la sua superficie, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Trascorrendo qualche mestolo di brodo bollente, il spinaci d'aglio, aglio e prosciutto la carne e d'acqua bollente per circa 60 minuti, da evitare ultime trincerare l'arrosto su un vassoio, avvolgilo in un foglio d'aluminio e lasciatelo riposare circa 30 minuti. In questo modo la carne sarà ancora più tenera.



Retro stampato

12 fogli

GENNAIO 2026

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



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



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

Sul retro di ogni mese informazioni utili sul gioco del lotto

GENNAIO 2026

1 Giovedì
Natale Vespa di Dio

2 Venerdì
ss. Basilio e Gregorio

3 Sabato
s. Basovento

4 Domenica
ss. Clemente e papa

5 Lunedì
s. Antonio

6 Martedì
Cristoforo di N. S.

7 Mercoledì
s. Raimondo di P.

8 Giovedì
s. Nazario

9 Venerdì
s. Giuliano

10 Sabato
s. Aido

11 Domenica
Battesimo di Gesù

12 Lunedì
s. Stefano

13 Martedì
s. Felice

14 Mercoledì
s. Felice

15 Giovedì
s. Mirano

16 Venerdì
s. Marcello

17 Sabato
s. Arcangelo ev.

18 Domenica
s. Liberata

19 Lunedì
s. Maria

20 Martedì
ss. Sabina e Feliciano

21 Mercoledì
s. Agostino

22 Giovedì
s. Vincenzo

23 Venerdì
s. Eusebio

24 Sabato
s. Francesco di S.

25 Domenica
Santissimi di S. Paolo

26 Lunedì
ss. Tito e Titozoo

27 Martedì
s. Argela Maria

28 Mercoledì
s. Ippolito d'A.

29 Giovedì
s. Costantino

30 Venerdì
s. Marcellino

31 Sabato
s. Giovanni Bosco



L'italia
'A' Italia



La bambina
'A' piccerella



La gatta
'A' gatte



Il maiale
'O' porco



La mano
'A' mano



Quella che guarda a terra
Chella ca' guarda 'nterra



Il vaso
'O' vase



La Madonna
'A' Madonna

Dicembre '25

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
LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB	DOM	LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB	DOM	LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB	DOM	LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB	DOM	LLN	MAR	MAR

Febbraio '26

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
DOM	LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB	DOM	LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB	DOM	LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB	DOM	LLN	MAR	MAR	GIO	VEN	SAB

IMPRESA DI PUBBLICITÀ A CARICO DI ENI LO SPEDICE AL PUBBLICO. RIPRODUZIONE VIETATA. € 54 - 848 1

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

GENNAIO
1 Capricorno
15 Geminelli
17 Cancro
19 Leone
21 Vergine
23 Libra
25 Scorpione
27 Capricorno
29 Acquario
31 Pesci

SuperEnalotto
I numeri vincenti del mese
8 - 27 - 41 - 52 - 69 - 87
Jolly 28 - Superstar 30

IL GIOCO DEL LOTTO

Nell'incroscia della scelta della ruota sulla quale puntare il miglia quale che presenta uno o più numeri da giocare fra i ritardatori di quella ruota o quella che inizia con il vostro nome o cognome, oppure seguire questa tabella nota agli appassionati ed incalti giocatori: in caso di incrocio il cronista popolare riprende la giocata per 2 volte.

MORTE, DISOAZIE, CATASTROFI, TERREMOTI
BARI - MILANO
GIOIELLI, DONNE, TRADIMENTI, NAVATI, MATRIMONI, DIVORZI
PIRETI, SANTI, SUORE, PAPA, PIATI, ERETICI, MIRACOLI, ESORCISTI
GIOCO, CAVALLI, CARTE, DEISTI, DENARO
VENEZIA

MOTOGRAFI, AQUALI, OCEANI, ISOLE, NAUTICI, BARCHI
PALEONTOLOGIA
AUTO, AVVOCATI, TORREI, DOLO
TONINO
POETI, FUOCO, RIVERNO, PUNGATORIO
FRENZE

GLOSSARIO DEL GIOCO DEL LOTTO

ABBATTO O DETRATTO SEMPLICE - per avere bello che sono il numero grande.

ESTRATTO DETERMINATO - si gioca su una ruota o più ruote di scelta.

ABBIO - il più alto numero possibile di ruote.

COLLETTA - ruota della giocata, non deve essere almeno un estratto.

CADENZA - numero ruota che viene la stessa alla settimana (es. 7 - 17 - 27 - 37).

NUMERO CHE VIENE DA UNO - numero che viene da più di 100 settimane su 1 ruota.

SECCA - numero ruota che viene la stessa alla ruota.

NUMERO CHE VIENE DA UNO - numero ruota che viene la stessa alla ruota (es. 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31).

CONCORSO - numero di ruote che vengono alla stessa ruota (es. 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100).

PIZZA - gioco composto da 1 ruota (es. 1, 2, 3, 4).

LUOGHETTO - ruota da cui si parte.

PIRETI - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

TERNO - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

TORREI - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

QUALITÀ - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

QUADRA - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

INDICAZI - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

RUBICA - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

SIMBOLICI - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

IMPRESA - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

INDICAZI - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

VERTIBILI - numero di ruote che vengono alla stessa ruota.

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

Retro stampato

LA TOMBOLA

6	10			52	66	79
18	26	39		57		83
9	19	27	44			88

		36	45	55	60	71
4	14	25				72
18	28	37		58	62	

11			41	58	68	71
	25	37	45		78	88
5	14	38	49			89

4	24		41	51	63	
16	35		58	68	72	
18	38	46			75	83

3	19			58	68	72
4		34	42	69	81	
7		39	43	59		89

9	24	32	42		67	
14	25	34		68	87	
19	27	39	55	75		

10		37		58	61	79
9	18	24		48	63	
	25	39	49	69	87	

3	25	36	48		64	
18	27	37		59	74	
	38	49		65	75	83

Cartelle da ritagliare in ultima pagina



544 CABALA

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



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

12
fogli

GENNAIO 2026

1	G	Maria Maddalena	01	DIC	1944
2	V	San Basilio e Gregorio	2 M		1945
3	S	San Genesio	3 M		1946
4	D	San Felice e Calisto	4 G		1947
5	L	San Felice e Calisto	5 V		1948
6	M	San Felice e Calisto	6 S		1949
7	M	San Felice e Calisto	7 S		1950
8	G	San Felice e Calisto	8 L		1951
9	V	San Felice e Calisto	9 M		1952
10	S	San Felice e Calisto	10 M		1953
11	D	San Felice e Calisto	11 G		1954
12	L	San Felice e Calisto	12 S		1955
13	M	San Felice e Calisto	13 S		1956
14	M	San Felice e Calisto	14 D		1957
15	G	San Felice e Calisto	15 M		1958
16	V	San Felice e Calisto	16 M		1959
17	S	San Felice e Calisto	17 G		1960
18	D	San Felice e Calisto	18 G		1961
19	L	San Felice e Calisto	19 S		1962
20	M	San Felice e Calisto	20 S		1963
21	M	San Felice e Calisto	21 D		1964
22	G	San Felice e Calisto	22 M		1965
23	V	San Felice e Calisto	23 M		1966
24	S	San Felice e Calisto	24 G		1967
25	D	San Felice e Calisto	25 G		1968
26	L	San Felice e Calisto	26 S		1969
27	M	San Felice e Calisto	27 S		1970
28	M	San Felice e Calisto	28 D		1971
29	G	San Felice e Calisto	29 M		1972
30	V	San Felice e Calisto	30 M		1973
31	S	San Felice e Calisto	31 M		1974

La Salute Su Misura!



Alimentazione

L'uomo dovrebbe sempre assicurare all'organismo una dieta bilanciata all'insegna del benessere, sia psicologico che fisico. Infatti, un corretto regime alimentare può essere d'aiuto nella prevenzione di disturbi patologici, ma è assolutamente necessario, per contrastare gli effetti dell'invecchiamento e rafforzare il sistema immunitario; in un parola: alimentazione corretta è sinonimo di protezione e mantenimento della salute. Se alcuni alimenti possono provocare malattie, sono numerosissimi quelli in grado di prevenire o in molti casi guarire, una grande quantità di disturbi. Una dieta di questo tipo, fornisce all'organismo solamente delle "calorie vuote", chiamate così per la scarsità di micronutrienti (vitamine, sali minerali ecc.) presenti in queste fonti alimentari. Assumere una consistente quantità di cibo non è sinonimo di qualità dell'alimentazione, perché comunque si corre il rischio di non apportare le sostanze nutritive necessarie al corretto mantenimento dello stato di salute. Per contrastare questi effetti la natura dispone di una notevole quantità di cibi antiossidanti, ricchi di vitamine e minerali. Alimenti come carota, cipolla, agrumi, mandorle, arachidi, pesce e verdure verdi in genere devono essere alla base di una corretta alimentazione. In generale, gli zuccheri sono il carburante per sforzi di elevata intensità e breve durata, i lipidi per quelli di minore intensità e

Non esistono alimenti buoni e alimenti cattivi: tutti gli alimenti contribuiscono a una buona nutrizione nella misura in cui vengono consumati con moderazione. La qualità nutrizionale dell'alimentazione si valuta nell'arco di lunghi periodi, non in un singolo pasto!



CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

IL SOLE
Al 1.000 ore 7.00 - 18.00
Al 1.000 ore 7.00 - 18.00
Al 2.000 ore 7.00 - 18.00

Retro stampato

Gennaio 2026	ATTIVITÀ PERSONALI		COLAZIONE		VALORI GLICEMICI		VALORI PRESSORI		COSTI		FARMACI QUOTIDIANI	
	Numero	Percentuale	Primo	Secondo	Primo	Secondo	Primo	Secondo	Primo	Secondo	Primo	Secondo
1	Giovedì											
2	Venerdì											
3	Sabato											
4	Domenica											
5	Lunedì											
6	Martedì											
7	Mercoledì											
8	Giovedì											
9	Venerdì											
10	Sabato											
11	Domenica											
12	Lunedì											
13	Martedì											
14	Mercoledì											
15	Giovedì											
16	Venerdì											
17	Sabato											
18	Domenica											
19	Lunedì											
20	Martedì											
21	Mercoledì											
22	Giovedì											
23	Venerdì											
24	Sabato											
25	Domenica											
26	Lunedì											
27	Martedì											
28	Mercoledì											
29	Giovedì											
30	Venerdì											
31	Sabato											

PARAMETRI DA TENERE SOTTO CONTROLLO

DESCRIZIONE	UNITÀ	VALORI IDEALI	VALORI ACCETTABILI	VALORI CRITICI
INDICE DI MASSA CORPOREA (IMC)	kg/m²	18,5 - 24,9	25,0 - 29,9	≥ 30,0
GLICEMIA A DIGIUNO	mg/dL	70 - 100	100 - 125	≥ 126
GLICEMIA POST PRANDIALE	mg/dL	< 140	140 - 199	≥ 200
EMOGLOBINA GLICATA (HbA1c)	%	< 5,7	5,8 - 6,4	≥ 6,5
PROLIFERAZIONE INTRINSECA (PI)	mmHg	< 120	120 - 139	≥ 140
PROLIFERAZIONE INTRINSECA (PI)	mmHg	< 80	80 - 89	≥ 90

Sul retro di ogni mese una pratica tabella giornaliera per riportare i dati della Vostra salute



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

500S
Art. 500 personalizzabile su tutti i fogli rilegato con spirale, prezzo su richiesta

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

6
fogli



GENNAIO			
1	Dom. Karlovo Nevo	8	Dom. Epifania
2	V. Sant'Antonio	9	V. Sant'Antonio
3	3	10	S. Silvestro
4	4	11	4
5	5	12	5
6	6	13	6
7	7	14	7
		15	8
		16	9
		17	10
		18	11
		19	12
		20	13
		21	14
		22	15
		23	16
		24	17
		25	18
		26	19
		27	20
		28	21
		29	22
		30	23
		31	24

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

2026



CAVALLO DEL DON
Il Cavallo del Don è una razza equina originaria della Russia e deve il suo nome al fiume Don, il corso d'acqua che forma lo steppe, nelle quali questo cavallo è stato selezionato dai cosacchi di questa razza e allevato attualmente in branchi in completa libertà per tutto l'anno. Il Cavallo del Don ha un carattere docile, indipendente, nevuloso ma calmo, resistente ai colpi e non richiede particolari attenzioni. Grazie alla sua elevata statura, alla sua bella forma e al temperamento calmo diventa un cavallo da sella unico, adatto a coprire lunghe distanze e ad affrontare equamente il lavoro del Don percorrendo stalle, steppe, e adatto al tiro leggero e al turismo equitativo. In prevalenza è un cavallo dai pancia con buona abitudine al salto. Sono animali molto forti, venivano impiegati nei lavori agricoli, i buldoci sono usati come soggetti da sella.

NOTE



509 CAVALLI

dimensioni: cm. 32x49,5
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 30 x 8
imballo: pz. 100



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

Chevrolet Corvette C8

La Chevrolet Corvette C8 Stingray 45th Limited Edition del 2024 rappresenta un tributo esclusivo al 45° anniversario di GeigerCars.de, rinomato specialista tedesco nel tuning di vetture americane. Questa edizione limitata combina l'ingegneria avanzata della Corvette C8 con modifiche mirate che ne esaltano sia l'estetica che le prestazioni.

Design e Caratteristiche Esterne

Esternamente, la 45th Limited Edition si distingue per una livrea esclusiva che celebra l'anniversario di GeigerCars.de. Dettagli specifici sulla colorazione e sulle grafiche non sono stati divulgati, ma è lecito aspettarsi elementi distintivi che sottolineano l'unicità del modello. Le linee affilate e aggressive della Corvette C8 sono ulteriormente enfatizzate da componenti aerodinamiche su misura, progettate per migliorare la deportanza e l'efficienza aerodinamica complessiva.

Prestazioni Potenziate

Sotto il cofano, la 45th Limited Edition mantiene il motore V8 da 6.2 litri della Corvette C8 Stingray standard, ma beneficia di una serie di aggiornamenti che ne incrementano la potenza. Questi interventi portano la potenza massima a 522 cavalli e la coppia a 652 Nm, offrendo un'esperienza di guida ancora più entusiasmante. Modifiche al sistema di scarico e alla gestione elettronica del motore contribuiscono a queste prestazioni superiori. Modified Rides

Dinamica di Guida e Assetto

Per gestire l'aumento di potenza, GeigerCars.de ha implementato miglioramenti significativi alle sospensioni e al sistema frenante. Le sospensioni sono state ricalibrate per offrire una maggiore precisione di guida, mentre i freni ad alte prestazioni garantiscono una decelerazione efficace anche nelle condizioni più impegnative. Questi aggiornamenti assicurano che la vettura mantenga un equilibrio ottimale tra comfort e performance, rendendola adatta sia all'uso quotidiano che alle sessioni in pista.

Interni e Tecnologia

All'interno, la 45th Limited Edition offre un ambiente che combina lusso e sportività. Materiali di alta qualità, come pelle pregiata e inserti in fibra di carbonio, adornano l'abitacolo, mentre dettagli esclusivi celebrano il 45° anniversario di GeigerCars.de. Il sistema di infotainment avanzato, con display touchscreen e connettività completa, assicura che il conducente rimanga sempre connesso, mentre i sedili sportivi offrono supporto e comfort anche durante la guida più dinamica.

Conclusione

La Chevrolet Corvette C8 Stingray 45th Limited Edition del 2024 rappresenta una sintesi perfetta tra l'innovazione ingegneristica americana e l'expertise tedesca nel tuning. Con miglioramenti mirati alle prestazioni, un design distintivo e una produzione limitata, questa vettura si pone come una delle edizioni più ambite della Corvette C8, celebrando degnamente il 45° anniversario di GeigerCars.de.

SCHEDA TECNICA

- Motore:**
- Tipo: V8 aspirato, Small Block LS3
 - Cilindrata: 6.2 litri
 - Potenza Massima: 436 CV a 5.900 giri/min
 - Coppia Massima: 575 Nm a 4.600 giri/min
 - Trasmissione: Manuale a 6 marce o automatica modalità sequenziale
 - Trazione: Posteriore (RWD)
- Prestazioni:**
- Accelerazione da 0 a 100 km/h: 4,2 secondi
 - Velocità Massima: 306 km/h
- Telaio e Carrozzeria:**
- Telaio: Monoscocca in alluminio e fibra di vetro
 - Sospensioni:
 - Anteriori: Indipendenti a doppio braccio oscillante
 - Posteriori: Indipendenti a doppio braccio oscillante
 - Freni: Dischi autoventilati con pinze Brembo a 4 ruote
 - Pneumatici:
 - Anteriori: 245/40 ZR18
 - Posteriori: 285/35 ZR19
 - Cerchi: Lega leggera a 5 razze (18 pollici anteriori)
- Dimensioni:**
- Lunghezza: 4.435 mm
 - Larghezza: 1.844 mm
 - Altezza: 1.240 mm
 - Passo: 2.686 mm
- Peso:**
- Peso a Vuoto: 1.470 kg



12 fogli

DIC 2025		GENNAIO 2026		FEB 2026	
1 L	1 gio	17 sab	1 D		
2 M	2 ven	18 dom	2 L		
3 M	3 sab	19 lun	3 M		
4 G	4 dom	20 mar	4 M		
5 V	5 lun	21 mer	5 G		
6 S	6 mar	22 gio	6 V		
7 D	7 mer	23 ven	7 S		
8 L	8 gio	24 sab	8 D		
9 M	9 ven	25 dom	9 L		
10 M	10 sab	26 lun	10 M		
11 G	11 dom	27 mar	11 M		
12 V	12 lun	28 mer	12 G		
13 S	13 mar	29 gio	13 V		
14 D	14 mer	30 ven	14 S		
15 L	15 gio	31 sab	15 D		
16 M	16 ven		16 L		
17 M			17 M		
18 G			18 M		
19 V			19 G		
20 S			20 V		
21 D			21 S		
22 L			22 D		
23 M			23 L		
24 M			24 M		
25 G			25 M		
26 V			26 G		
27 S			27 V		
28 D			28 S		
29 L					
30 M					
31 M					

Retro stampato



529 AUTO SPORTIVE

dimensioni: cm. 28,8 x 47
 carta: patinata gr. 70
 testata: pressofusa
 spazio pubblicitario: 26,8 x 7
 imballo: pz. 100



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

GENNAIO/FEBBRAIO



MARZO/APRILE



MAGGIO/GIUGNO



LUGLIO/AGOSTO



SETTEMBRE/OTTOBRE



NOVEMBRE/DICEMBRE



6
fogli

Ducati Desmosedici GP25

Motor: 4 cilindri, 98 x 77, raffreddato a liquido, 440-4600ccm, 12000/min, 150CV.

Cilindrata: 1500ccm.

Velocità massima: oltre 300 km/h.

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

Trasmissione: 6 rapporti, 17000/min.

Subsidi: Transmission Trak e catena. Doppio freno in lega di alluminio. Ammortizzatori a Chassis e shockassorbitori a Chassis.

Pneumatici: Michelin, serbatoio a carbonio e protezione ABS.

Impianto frenante: 4 ruote. Doppio forcellone anteriore in alluminio. Disco posteriore singolo in acciaio.

Francesco Bagnaia

99 **63** **Francesco Bagnaia**

motocp 2026

Gennaio

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

Febbraio

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

IMPRESA DI PUBBLICITÀ A CARICO DI UNICO SPONSOR AL PUBBLICO



220 MOTO GP

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



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