

CALENDARI
2019
ILLUSTRATI
1 4 x 4 7

I CUCCIOLI

Il cane: il miglior "amico" dell'uomo...
 la spiegazione è il suo DNA



Per arrivare a tale conclusione, i ricercatori - guidati da Bridgett vonStolff dell'università di Princeton - hanno analizzato le differenze comportamentali tra cani (di più razze) e lupi, che del primo sarebbero stati gli antenati, e hanno appreso come il DNA dei cani abbia subito ben 4 mutazioni genetiche rispetto a quella dei lupi, tutte importanti per il loro comportamento sociale. In particolare, gli studiosi hanno individuato delle mutazioni nel gene "WSCR17", "tale variazione è molto frequente in molte popolazioni di specie animali e probabilmente sono alla base del cambio di personalità e ruolo sociale" spiega la vonStolff. Negli uomini, quando tale gene viene cancellato da uno dei due cromosomi, può portare alla cosiddetta sindrome di Williams-Beuren e quindi a un ritardo mentale abbinato a un carattere estremamente altruistico. Tornando allo studio, il team di scienziati ha anche sottoposto cani e lupi a un esperimento: al due gruppi di animali è stato "chiesto" di aprire una scatola con dentro una sorpresa, prima in presenza di umani e poi senza. L'esito è stato diverso: mentre i lupi si sono dimostrati poco influenzabili anche al cospetto dell'uomo, il cane perdeva più facilmente l'attenzione con un amico bipede in stanza. "Chi non ha avuto un cane non sa cosa significa essere amato", diceva Anthe Schopenhauer: per anche la scienza, allora, dà ragione al filosofo.

1. È LUI IL RE DEI FESTEGGIAMENTI So che sei tu già dal rumore dell'aria pancheggiata sotto casa, inizia a scodiniolare ed abulbare prima ancora che tu infili la chiave nella toppa. Inutile dire che nel finisish di rincorsa verso la porta batte tutti, figli, mogli e mamme, il primo saluto tocca proprio a lui!

2. TI AMA INCONDIZIONATEMENTE Anche nei giorni peggiori. Ti sei alzata gonfia, dolorante e facci formate? Hai le borse sotto gli occhi, le zampe di gallina ti tormentano e i capelli sono sulle Befana? Per lui sei sempre la regina, o il re! Anche quando ti vergogneresti a farti vedere così perfino dalla tua mamma in persona, il tuo squattrito zampone arriva a darti una bella leccata di inizio giornata: è il suo speciale buongiorno segno di un amore incondizionato.

3. È UN GUARDIANO, UN PALADINO, UN MAGGIOREDOMO PERFETTO

Sei sempre come anticipare le tue emozioni e i tuoi stati d'animo. Sei stanco e svogliato? Piccolo arnese scodiniolante e silenzioso con le tue puntate in bocca, pronto a invitarti sul divano? Hai paura? Lui lo capirà e ti starà vicino vicino.

I LOVE ANIMALS



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI

C325

Silhouette

SAN PIO

Mensile Illustrato 12 fogli

Carta Patinata

Stampa 4 colori fronte/retro

Festività Internazionali

Testata Termosaldata

 Dimensione Calendario
cm 14x47

 Dimensione Testata
cm 14x9

 Imballo
Pz. 100

f.to 14x47 ►



SAN PIO



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



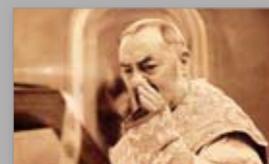
GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI

C335

Silhouette

MOTORI

Mensile Illustrato 12 fogli

Carta Patinata

Stampa 4 colori fronte/retro

Festività Internazionali

Testata Termosaldata

 Dimensione Calendario
cm 14x47

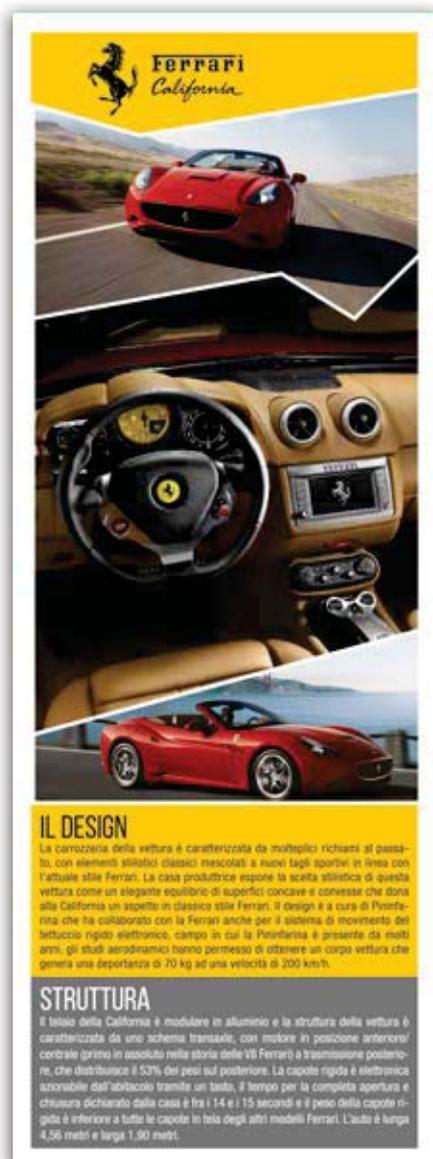
 Dimensione Testata
cm 14x9

 Imballo
Pz. 100

f.to 14x47 ▶



MOTORI



ILLUSTRATO 12 FOGLI



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE

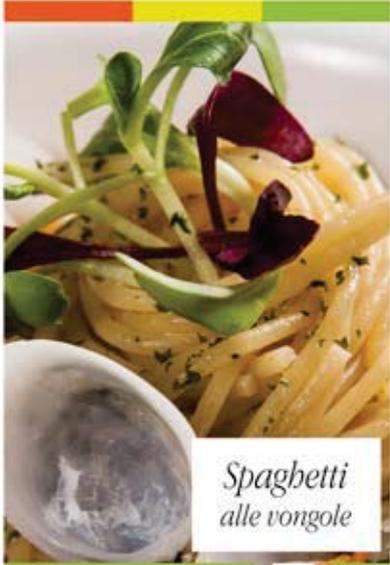


NOVEMBRE



DICEMBRE

CUCINA



*Spaghetti
alle vongole*

<i>Ingredienti</i>	<i>Preparazione</i>
<ul style="list-style-type: none"> - 400 gr di tagliatelle all'uovo - 500 gr di funghi porcini - mentuccia (nepetella) - fresca - olio - aglio - sale e pepe 	<p>Primo i funghi porcini, tagliando la parte finale del gambo generalmente ricoperta da molta terra. Sarebbe preferibile non scuocarli con l'acqua, dato che il fungo li assorbe e utilizza solo un pozzetto per togliere il terriccio residuo. In alternativa potete utilizzare un panno umido. Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in abbondante olio, quindi una volta dorato taglietelo e aggiungete i funghi tagliati a pezzetti non troppo piccoli. Fate cuocere per circa una ventina di minuti. Alla fine salate e pepate. Se di punto potete aggiungere durante la cottura anche della mentuccia (nepetella) fresca, che non confonde con la menta romana. Utilizzate per cucinare i funghi il tipo di Toscana. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e ripassatele nel tegame dove avete saltato i funghi. Fate attenzione a conservare un bicchiere di acqua di cottura della pasta. La pasta all'uovo assorbe moltissimo liquido e le vostre tagliatelle rischierebbero di diventare troppo asciutte. Per evitare ciò, mentre le amalgamate ai funghi, aggiungete poco alla volta dell'acqua fino ad ottenere la giusta cremosità.</p> <p>Inserite e completate il piatto di frittatine ai funghi porcini con delle foglie di mentuccia fresca.</p>



VINO CONSIGLIATO
MURAI DOCE



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI

C360

Silhouette

CARNE IN TAVOLA

Mensile Illustrato 12 fogli

Carta Patinata

Stampa 4 colori fronte/retro

Festività Internazionali

Testata Termosaldata

 Dimensione Calendario
cm 14x47

 Dimensione Testata
cm 14x9

 Imballo
Pz. 100



f.to 14x47 ▶

CARNE IN TAVOLA

Bistecca alla fiorentina



INGREDIENTI

- 2 pié Fiorentine da 1,2 kg cad.
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe



PREPARAZIONE

Stipate con un filo di ottimo olio entrambi i lati della carne. Adagiate le fiorentine su una griglia arroventata e arrostite a fuoco molto vivace per 3-5" a seconda del grado di cottura preferito (la vera fiorentina deve comunque risultare di sangue). Quindi voltatele e salatele, proseguite la cottura per altri 3-5", rivoltatele nuovamente per salare anche l'altro lato. A fine cottura fate riposare la carne per alcuni minuti prima di tagliarla, in modo che i suoi succhi si ridistribiscano all'interno. Accomodate nei piatti da portata, condite con un filo di olio, una macinata di pepe e volendo, funghi porcini arrostiti, patate o fagoli cannellini.



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI