

12
fogli

GENNAIO 2026

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

☀ 11-12:00 13-14:00 15-16:00 17-18:00 19-20:00 21-22:00
☀ 11-12:00 13-14:00 15-16:00 17-18:00 19-20:00 21-22:00

Agrigento - Sicilia




401 BELL'ITALIA

dimensioni: cm. 22 x 47

carta: patinata gr. 80

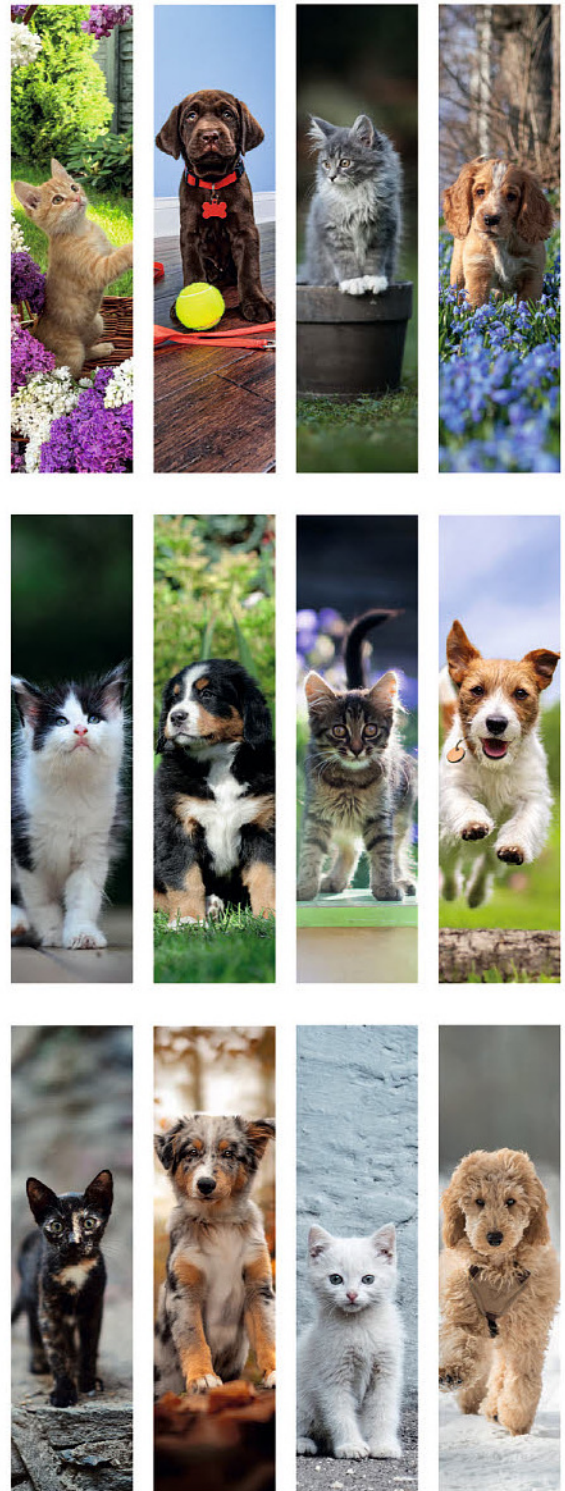
testata: pressofusa

spazio pubblicitario: 20 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.

12
fogli

Il mini LUNARIO 2026

GENNAIO

1 G	01
2 V	02
3 S	03
4 P	04
5 L	05
6 M	06
7 M	07
8 G	08
9 V	09
10 S	10
11 P	11
12 L	12
13 M	13
14 M	14
15 G	15
16 V	16
17 S	17
18 P	18
19 L	19
20 M	20
21 M	21
22 G	22
23 V	23
24 S	24
25 P	25
26 L	26
27 M	27
28 M	28
29 G	29
30 V	30
31 S	31



Luna calante

Attenzione in coltura riscaldata si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughino, biettola, ravanelli e prezzemolo. All'aperto si piantano i bulbi d'aglio.

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

Attenzione giardini nelle zone temperate si portano le rose e tutte le piante.

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



Luna crescente

Attenzione si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, basilico, rucola, zucche e ostrioni. Nelle zone temperate si seminano in campo: fave, piselli, agretti e si impiantano le asparaghi.

Attenzione si seminano in semenzaio riscaldata: petunia, 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 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 mescolala o 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.

01/01 sorge 7,38 - tramonta 16,56
10/01 sorge 7,37 - tramonta 16,58
20/01 sorge 7,33 - tramonta 17,10

REPORT DI PUBBLICITÀ. A CARICO DI CHI LO RISPONDE PUBBLICITÀ

RIPRODUZIONE VIETATA

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.

Retro stampato

Spaghetti al Pesto di Pinoli e Rucola

INGREDIENTI
(per 4 persone)

- 330g di spaghetti
- 100g di rucola 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

La rucola lavata e asciugata, i pinoli leggermente tosti e il Pecorino grattugiati, l'aglio sbucciato e tritato, 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 cuori gli spaghetti i tempi indicati sulla confezione, drenando da parte un mestolo di acqua di cottura.

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

Il pesto è aromatico si abbina perfettamente a un minerale. Un Vermicino di collina Doc del DOCC del Piemonte sono scelte eccellenti la ste agumate bilanciano la leggera amarezza della dei formaggi.

12
fogli12
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	

GENNAIO 2026	FEBBRAIO 2026
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16	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

Il calendario è pubblico, nel rispetto dei regolamenti locali, la data di inizio è indicata in grassetto.



Rotolo di vitello ripieno con cotto



INGREDIENTI

2 kg di filetto di vitello spuntato a 10 cm del manico
500 g di spinaci freschi - 5 uova - 40 g di burro
prezioso - 2 spicchi d'aglio - un mestolo di
olio extravergine d'oliva - sale e pepe

PREPARAZIONE

Iniziate preparando una frittata sbruttando le uova, 50 g di burro padano, un pizzico di sale in una padella dai bordi alti d'olio e quando è ben caldo, versare il distribuito in modo uniforme nella padella, cuocere la frittata su tutti e due lati. Trascorso il tempo, togliete la frittata e mettetela da parte. Lavate gli spinaci in acqua e tagliateli a striscioline sottili. Bollite leggermente in acqua, poi scolateli e tritateli grossolanamente. Fate scaldare la padella con olio extravergine d'oliva, rosolate l'aglio e il burro, aggiungete la carne e cuocetela a fuoco medio per 10 minuti, aggiungete gli spinaci e cuocetela per altri 10 minuti. Aggiungete il sale e il pepe a piacere. Sbruttate la carne e mettetela in una padella con olio extravergine d'oliva, rosolate la carne su entrambi i lati per 10 minuti, aggiungete il sale e il pepe a piacere. Sbruttate la carne e mettetela in una padella con olio extravergine d'oliva, rosolate la carne su entrambi i lati per 10 minuti, aggiungete il sale e il pepe a piacere. Sbruttate la carne e mettetela in una padella con olio extravergine d'oliva, rosolate la carne su entrambi i lati per 10 minuti, aggiungete il sale e il pepe a piacere.

Retro stampato



631 GASTRONOMIA

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



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



632 CARNE

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