

C300

Silhouette I CUCCIOLI

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 ►



20
22

12

MESI
PER
ESSERE
FELICE

I CUCCIOLI

Perché i gatti si strusciano?

Quando un gatto struscia il corpo contro un oggetto o contro le gambe di una persona, li sta esplorando e marcando come oggetto conosciuto e sicuro. È normale che dopo essersi struscioato il gatto odori l'oggetto o persona con il suo organo vomeronasale per assicurarsi che l'analisi è stata corretta, inoltre si produce uno stimolo positivo e piacevole nel suo cervello.

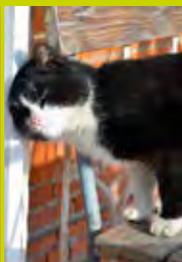
Uno studio pubblicato sulla rivista specializzata tedesca 'Diario della psicologia animale' ha concluso che i gatti, sia maschi che femmine combinano i feromoni sessuali con quelli facciali per attrarre l'attenzione del sesso opposto. Inoltre si è scoperto che lo struscioarsi del gatto contro gli oggetti non svolge solo una funzione di demarcazione ma anche di conoscenza visiva dell'animale.

Quindi se un gatto si struscia contro qualcosa o da piccoli colpetti con la testa a un oggetto in presenza di un altro gatto o di un essere animato che conosce e di cui ha fiducia, sta mostrando un comportamento amichevole. Nel suo linguaggio sta dicendo 'sto bene, mi sento a mio agio e sicuro'.



FEROMONI: UN MODO DI COMUNICARE

I feromoni sono sostanze chimiche che trasmettono un messaggio da un organismo all'altro, in maniera da generare una risposta nel recettore dello stimolo. Sia chi emette che chi riceve i feromoni devono essere della stessa specie perché il messaggio possa arrivare. Queste sostanze chimiche si trovano nei fluidi naturali del corpo, come l'urina, il sudore, nelle ghiandole endocrine specializzate nella secrezione e nelle mucose degli organi genitali. Nei mammiferi i feromoni vengono riconosciuti dall'organo vomeronasale, localizzato nella bocca, alla fine del palato duro.



PERCHÉ IL GATTO SI STRUSCIA SULLE GAMBE?

Le ragioni per cui il gatto struscia la faccia sulle gambe si possono sintetizzare in: **Funzione di localizzazione spaziale:** i gatti marcano gli oggetti delimitando il territorio. Inoltre marcano oggetti che nel loro campo visivo sono vistosi, creando così una mappa di odori che li aiutano ad orientarsi nel suo territorio. **Funzione di stabilizzazione emozionale:** quando un gatto arriva in un ambiente sconosciuto, dopo una rapida esplorazione, comincerà a marcare il territorio col muso, in modo che gli sia familiare, trasmettendogli sicurezza e tranquillità. **Funzione comunicativa:** nelle colonie di gatti o nelle case che ospitano più di un felino, il fatto che diversi individui si struscino contro lo stesso oggetto crea una specie di 'effetto gregge'. Vale a dire che ha un effetto di unione, collante, per la comunità di gatti che li convive.



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI

C320

Silhouette

PAPA FRANCESCO

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 ►

20
22

12

MESI
PER
ESSERE
FELICE

-60-



PAPA FRANCESCO



LA PREGHIERA DEL PONTEFICE

PAPA FRANCESCO PREGA NELLA PIAZZA SAN PIETRO VUOTA: "FITTE TENEBRE SI SONO ADDENSATE, SCENDA LA BENEDIZIONE DI DIO"

Cupe nuvole coprono il cielo di Roma e scaricano pioggia. Prima della benedizione Urbi et Orbi, con la possibilità data a tutti di ricevere l'indulgenza plenaria, il Papa tiene una sua omelia dedicata alle difficoltà del momento presente. È la prima volta che piazza San Pietro è del tutto deserta in presenza del Papa: soltanto pochi fedeli sono presenti in piedi appena prima di via della Conciliazione, in piazza Pio XII. "Ci siamo ritrovati impauriti e smarriti", dice il Papa. E ancora, "tutti fragili e disorientati, ma nello stesso tempo importanti e necessari, tutti chiamati a remare insieme, tutti bisognosi di confortarci a vicenda". Tutti come i discepoli ripetiamo che "siamo perduti". Anche noi "ci siamo accorti che non possiamo andare avanti ciascuno per conto suo, ma solo insieme". Francesco ricorda la mancanza di fede dei discepoli

nel pieno della tempesta, ma anche la fiducia in Gesù. La tempesta smaschera la vulnerabilità e "lascia scoperte quelle false e superflue sicurezze con cui abbiamo costruito le nostre agende, i nostri progetti, le nostre abitudini e priorità". La tempesta "pone allo scoperto tutti i propositi di "imballare" e dimenticare ciò che ha nutrito l'anima dei nostri popoli: tutti quei tentativi di anestetizzare con abitudini apparentemente "salvatrici", incapaci di fare appello alle nostre radici e di evocare la memoria dei nostri anziani, privandoci così dell'immunità necessaria per far fronte all'avversità". Con la tempesta, ancora, "è caduto il trucco di quegli stereotipi con cui mascheravamo i nostri ego sempre preoccupati della propria immagine; ed è rimasta scoperta, ancora una volta, quella (benedetta) appartenenza comune alla quale non possiamo sottrarci: l'appartenenza come fratelli".



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI

SAN PIO

LE RIUNIONI DELLE TERZIARIE FRANCESCANE

Padre Carmelo da Sessano, il superiore del convento, decise di avere delle riunioni delle prime terziarie francescane, all casa delle sorelle Ventrella, per avere informazioni di prima mano riguardo ai primi passi dell'apostolato di Padre Pio in San Giovanni Rotondo. La prima riunione si tenne il 14 dicembre 1954, le due seguenti il 10 e il 25 gennaio 1955. Ne seguirono tante altre. Erano presenti dieci figlie spirituali: le sorelle Ventrella e le sorelle Pompilio, Filomena Fini, Rosinella Gisolfi in Piacentino, Rachele Russo, e Nina Campanile. Padre Carmelo testimoniò: "Durante la prima riunione Rachelina Gisolfi disse a tutti che Padre Pio era presente nella stanza. Ritornato al convento non ebbi il coraggio di chiedere a Padre Pio al riguardo. Durante la seconda riunione Rachelina disse di nuovo che Padre Pio era presente. Ritornato al convento, questa volta ebbi il coraggio di chiedergli se era stato alla riunione. Padre Pio: "Perché? Non mi vuoi là? Non vuoi che venga alle riunioni?" Dopo la terza riunione Padre Pio disse a Padre Carmelo che lui era stato lì. Dopo la quarta riunione Padre Carmelo non osò chiedere più, e Padre Pio: "Come mai non mi chiedi più se sono stato presente alla riunione?"



O San Pio, che agli afflitti hai concesso conforto e pace, grazie e favori, degnati di consolare anche l'animo nostro adolorato. Tu, che hai sempre avuto tanta compassione per le umane sofferenze e fosti di consolazione per tanti afflitti, consola anche noi e concedici la grazia che domandiamo.



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 ►

GENNAIO 2022

| | |
|---|--|
| 1 Sab Maria Madre di Dio - Capodanno 52° sett. | 17 Lun s. Antonio abate 31° sett. |
| 2 Dom ss. Basilio e Gregorio | 18 Mar s. Liborita - s. Margherita |
| 3 Lun s. Carloverla 1° sett. | 19 Mer s. Mauro e Marta |
| 4 Mar ss. Ermata e Cato | 20 Gio ss. Sebastiano e Fabiano |
| 5 Mer s. Amelia | 21 Ven s. Agnese |
| 6 Gio Epifania di N.S. | 22 Sab s. Vincenzo e Cauderolo |
| 7 Ven s. Raimondo di Peñafort | 23 Dom s. Emerenziana |
| 8 Sab s. Massimo | 24 Lun s. Francesco di Sales 4° sett. |
| 9 Dom Battesimo di Gesù | 25 Mar Comemorazione di s. Paolo |
| 10 Lun s. Ado 2° sett. | 26 Mer ss. Tito e Timoteo |
| 11 Mar s. Iginio | 27 Gio s. Angela Merici |
| 12 Mer s. Costia | 28 Ven s. Sotomazo d'Aquino |
| 13 Gio s. Iario | 29 Sab s. Costanzo |
| 14 Ven s. Felice | 30 Dom s. Martina |
| 15 Sab s. Mauro | 31 Lun s. Giovanni Bosco 5° sett. |

Giorno 1 ore 12,7 ore 16,49 ☀️ L.N. giorno 2 ore 16,33
Giorno 10 ore 12,7 ore 16,36 ☀️ P.F. giorno 0 ore 16,11
Giorno 20 ore 12,2 ore 15,98 ☀️ C.I.F. giorno 16 ore 16,48
Non sono indicati gli orari per il giorno 25.
Mesi di osservazione di Roma (ora legale) ☀️ G.D. giorno 25 ore 14,40



| DICEMBRE 2021 | | | | | | | FEBBRAIO 2022 | | | | | | |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM | LUN | MAR | MER | GIO | VEN | SAB | DOM |
| | | | | | | 5 | | | | | | | 6 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | 28 | | | | | | |

L'IMPRESO DI PUBBLICITÀ, NEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO LOCALE, È A CARICO DI CHI LO ESPONE IN PUBBLICITÀ. PIRELLA GOMME

20
22

12

MESI
PER
ESSERE
FELICE

MOTORI

LAMBORGHINI
AVENTADOR




//caratteristiche tecniche

Il modello di punta della casa di Sant'Agata Bolognese è la prima Lamborghini di serie con la scocca in fibra di carbonio, leggerissimo materiale che - assieme all'alluminio - è impiegato anche per la carrozzeria. Muscolosa ma fiamma, la Aventador ha un'aerodinamica cavallissima, che sbucca pure un'ottima posizione di incidenza variabile: gestione elettronicamente di muove su tre posizioni in base alla velocità, e quando è a riposo "spinalica" a filo della carrozzeria. I 740 CV (spignonceli dal V12 di 6.5 litri, abbinato a un cambio robotizzato a 7 marce, vengono trasferiti al suolo da un sistema di trazione integrale a ripartizione variabile, che può inviare tutta la coppia alle ruote posteriori oppure farne arrivare sino al 40% a quelle davanti. La sua logica di funzionamento dipende anche dal Drive Select Mode, che il "pilota" può impostare su Strada, Sport o Corsa modificando di conseguenza anche la risposta del motore, del cambio e dello sterzo. Le ruote hanno diametro differenziato fra avantreno e retrotreno, le sospensioni sono a controllo elettronico e lo sterzo è a demoltiplicazione variabile, con sistema di sterzata integrale.



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI

C350

Silhouette Silhouette CUCINA

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 ▶

20
22

12

MESI
PER
ESSERE
FELICE



CUCINA



Panada sarda

Ingredienti

- 700 gr. di farina di grano duro
- 80 gr. di strutto
- un cucchiaino di sale
- 350 ml. di acqua tiepida
- 1 kg. di spezzatino di agnello
- 2/3 patate a tocchetti
- 2 pomodori secchi
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo e pepe q.b.



Preparazione

Versate in un contenitore la farina, il sale e lo strutto ammorbidito, mescolate e aggiungete l'acqua tiepida fin ad ottenere un impasto liscio. Lavorate la vostra pasta ancora per qualche minuto, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per mezz'ora. Nel frattempo potete iniziare a preparare il ripieno: tagliate a tocchetti le patate e unite allo spezzatino di agnello. Tritate il prezzemolo, i pomodori secchi, la cipolla e l'aglio: mescolate in un piatto e unite le patate e l'agnello aggiungendo sale e olio e amalgamate. Riprendete in mano la vostra sfoglia: dividete l'impasto quasi a metà e lavorate i 2/3 con il mattarello ottenendo una sfoglia tonda. Imburrate una teglia e posizionate la vostra sfoglia all'interno facendo aderire bene ai bordi. Ora potete riempire con gli ingredienti precedentemente preparati. Prima di infornare dovete chiudere la panada. Dovrete eliminare la pasta in eccesso dai bordi. Spennellate la superficie con un tuorcio d'uovo e infornate a 180 °C per mezz'ora. E per 20 minuti a temperatura più bassa.

Vini consigliati

ROSSO
Monica di Sardegna DOC
Il monica ha spiccate caratteristiche mediterranee e una marcata presenza di profumi di erbe mediterranee che ne esaltano il gusto e il profumo. Il suo sapore morbido e vellutato lo rende anche un ottimo vino da meditazione: da assaporare a fine pasto o fuori pasto.



ROSSO
Cannonau di Sardegna DOC
Ha un carattere forte e deciso e rappresenta la vera essenza del vino della Sardegna. Colore rosso rubino. Sapore morbido e pieno; con retrogusto leggermente amarognolo e tannico.





GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI

C360

Silhouette ilhouette 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 ▶

CAPRICORNO
22/12 - 20/01

GENNAIO 2022

| | |
|--|--|
| 1 Sab Maria Maddalena di Dio - Capotanno ss. Basilio e Gregorio | 17 Lun s. Antonio abate |
| 2 Dom | 18 Mar s. Liberato - s. Margherita |
| 3 Lun s. Genoveffa | 19 Mer s. Mario e Marta |
| 4 Mar ss. Ermete e Caro | 20 Gio ss. Sebastiano e Fabiano |
| 5 Mer s. Anzola | 21 Ven s. Agostino |
| 6 Gio Epifania di N.S. | 22 Sab s. Vincenzo e Cauderolo |
| 7 Ven s. Raimondo di Peafort | 23 Dom s. Emerenziana |
| 8 Sab s. Massimo | 24 Lun s. Francesco di Sales |
| 9 Dom Battesimo di Gesù | 25 Mar Commemorazione di s. Paolo |
| 10 Lun s. Aldo | 26 Mer ss. Tito e Timoteo |
| 11 Mar s. Iginio | 27 Gio s. Angelica Merici |
| 12 Mer s. Costia | 28 Ven s. Formoso d'Aquino |
| 13 Gio s. Bartolomeo | 29 Sab s. Costantino |
| 14 Ven s. Felice | 30 Dom s. Martina |
| 15 Sab s. Mauro | 31 Lun s. Giovanni Bosco |

16 Dom
s. Marcello

17 Lun
s. Antonio abate

18 Mar
s. Liberato - s. Margherita

19 Mer
s. Mario e Marta

20 Gio
ss. Sebastiano e Fabiano

21 Ven
s. Agostino

22 Sab
s. Vincenzo e Cauderolo

23 Dom
s. Emerenziana

24 Lun
s. Francesco di Sales

25 Mar
Commemorazione di s. Paolo

26 Mer
ss. Tito e Timoteo

27 Gio
s. Angelica Merici

28 Ven
s. Formoso d'Aquino

29 Sab
s. Costantino

30 Dom
s. Martina

31 Lun
s. Giovanni Bosco

DICEMBRE 2021 **FEBBRAIO 2022**

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

COMPARTO PUBBLICITÀ NEL RISPETTO DEL REGOLAMENTO LOCALITÀ E A CARICO DI OGNI LE BENTON PUBLISHING

20
22

12
MESI
PER
ESSERE
FELICE

CARNE IN TAVOLA

COSTOLETTE D'AGNELLO AL FORNO






INGREDIENTI

- Costolette di agnello 800 g
- Timo 2 rametti
- Rosmarino 3 rametti
- Sale 500 g q.b.
- Pepe nero in grani q.b.
- Aglio 2 spicchi
- Capperi 40 g
- Scorza di limone 1
- Patate 600 g
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

Iniziate a ripulire la carne dal grasso in eccesso, poi effettuate dei tagli tra una costina e l'altra e aiutandovi con le dita spingete la carne verso il basso in modo da liberare l'ossicino il più possibile. Trasferite le costine in una pirofila e conditele con sale e pepe. Aggiungete anche 2 rametti di rosmarino, il timo e i grani di pepe. Versate circa 10 g di olio, unite la scorza di limone appena grattata, facendo in modo di coprire tutte le costine. Aggiungete anche uno spicchio d'aglio diviso a metà, coprite con della pellicola trasparente e lasciate marinare per 2 ore in frigorifero. Trascorso questo tempo pelate le patate, tagliatele a spicchi. Trasferitele in una ciotola e condite con uno spicchio d'aglio tagliato e gli aghetti di rosmarino. Aggiungete in ultimo il sale e olio. Sistemate le costine su una pirofila leggermente unta e sistemate le patate condite intorno. Avvolgete gli ossicini con una striscia di carta di alluminio, in modo da coprirli interamente e non farli bruciare in cottura. Poi cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 50 minuti.



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE

ILLUSTRATO 12 FOGLI