



GENNAIO 2025

Dicembre 2024		Gennaio 2025		Febbraio 2025	
1 D	1 Mercoledì	17 Venerdì	1 S		
2 L	2 Giovedì	18 Sabato	2 D		
3 M	3 Venerdì	19 Domenica	3 L		
4 M	4 Sabato	20 Lunedì	4 M		
5 G	5 Domenica	21 Martedì	5 M		
6 V	6 Lunedì	22 Mercoledì	6 G		
7 S	7 Martedì	23 Giovedì	7 V		
8 D	8 Mercoledì	24 Venerdì	8 S		
9 L	9 Giovedì	25 Sabato	9 D		
10 M	10 Venerdì	26 Domenica	10 L		
11 M	11 Sabato	27 Lunedì	11 M		
12 G	12 Domenica	28 Martedì	12 M		
13 V	13 Lunedì	29 Mercoledì	13 G		
14 S	14 Martedì	30 Giovedì	14 V		
15 D	15 Mercoledì	31 Venerdì	15 S		
16 L	16 Giovedì		16 D		
17 M			17 L		
18 M			18 M		
19 G			19 M		
20 V			20 G		
21 S			21 V		
22 D			22 S		
23 L			23 D		
24 M			24 L		
25 M			25 M		
26 G			26 M		
27 V			27 G		
28 S			28 V		
29 D					
30 L					
31 M					

© Editrice L'ALMANACCO ITALIANO



NEW!

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO



PA011 ERBORISTERIA

Illustrato mensile 12 fogli
carta avorio 70 gr
testata rinforzata



- ☒ f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- ☒ f.to testata: 31x10,5 cm ca
- ☐ 100



Testata
Extrastrong



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



formato:
31x52,5 cm ca



area di stampa:
31x10,5 cm ca



Festività
Internazionali

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO

**PA012 ANTICHE MAPPE**

Illustrato mensile 12 fogli
carta avorio 70 gr
testata rinforzata



- ☒ f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- ☒ f.to testata: 31x10,5 cm ca
- ☐ 100



Testata
Extrastrong



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



formato:
31x52,5 cm ca



area di stampa:
31x10,5 cm ca



Festività
Internazionali

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO



GENNAIO 2025

8	1 Mercoledì Maria Madre di Dio - Capodanno	17 Venerdì Antonio abate	26
1 D	2 Giovedì St. Basilio e Gregorio	18 Sabato Libertà	27
2 L	3 Venerdì Giovanna	19 Domenica Martino	28
3 M	4 Sabato Ermete e Clari	20 Lunedì S. Sebastiano e Valentin	29
4 M	5 Domenica S. Spirito	21 Martedì S. Vito	30
5 G	6 Lunedì Epifania di N.S.	22 Mercoledì S. Tommaso	31
6 V	7 Martedì S. Basilio di Partinella	23 Giovedì S. Francesco	
7 S	8 Mercoledì S. Marcellino	24 Venerdì S. Francesco di Sales	
8 D	9 Giovedì S. Giuliano	25 Sabato S. Giuseppe e S. Rocco	
9 L	10 Venerdì S. Agostino	26 Domenica S. Eustachio e S. Teodoro	
10 M	11 Sabato S. Spirito	27 Lunedì S. Agostino	
11 M	12 Domenica S. Stefano	28 Martedì S. Tommaso d'Aquino	
12 G	13 Lunedì S. Stefano	29 Mercoledì S. Agostino	
13 V	14 Martedì S. Felice	30 Giovedì S. Agostino	
14 S	15 Mercoledì S. Felice	31 Venerdì S. Agostino	
15 D	16 Giovedì S. Felice		
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			
29 D			
30 L			
31 M			

PA014 ITALIA ANTICA

Illustrato mensile 12 fogli
carta avorio 70 gr
testata rinforzata



- ☒ f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- ☒ f.to testata: 31x10,5 cm ca
- ☐ 100



Testata
Extrastrong



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



formato:
31x52,5 cm ca



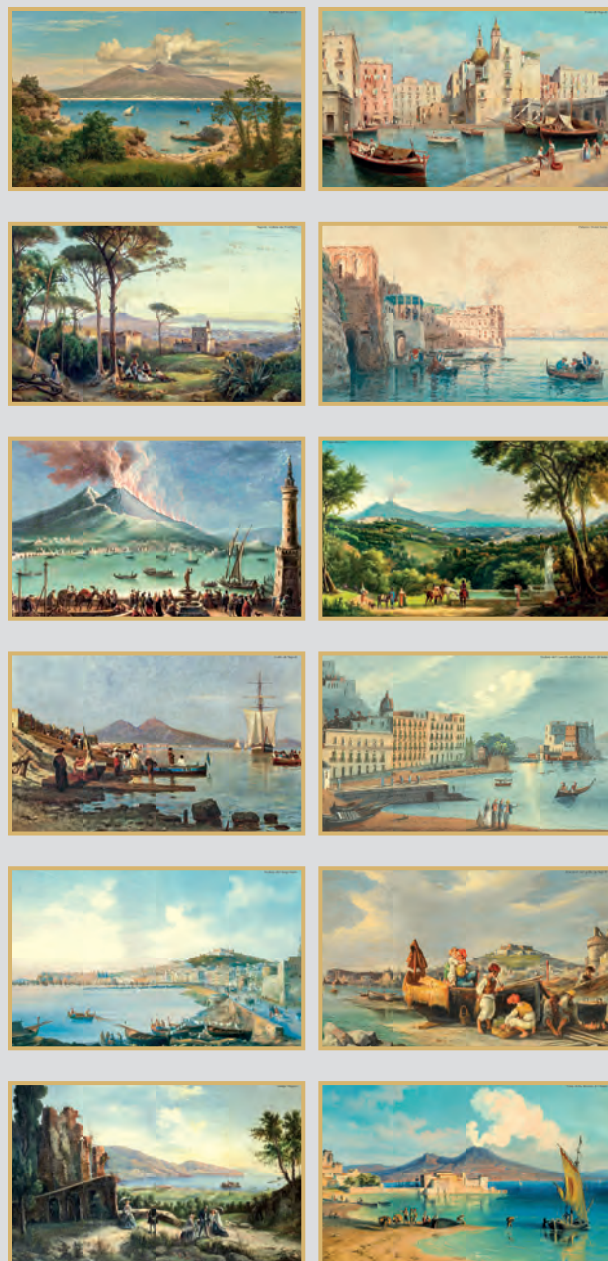
area di stampa:
31x10,5 cm ca



Festività
Internazionali

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO

**PA018 NAPOLI ANTICA**

Illustrato mensile 12 fogli
carta avorio 70 gr
testata rinforzata



- ☒ f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- ☒ f.to testata: 31x10,5 cm ca
- ☐ 100



Testata
Extrastrong



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



formato:
31x52,5 cm ca



area di stampa:
31x10,5 cm ca



Festività
Internazionali

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO



GENNAIO 2025

Dicembre 2024	1 Mercoledì	17 Venerdì	Febbraio 2025
1 D	2 Giovedì	18 Sabato	1 S
2 L	3 Venerdì	19 Domenica	2 D
3 M	4 Sabato	20 Lunedì	3 L
4 M	5 Domenica	21 Martedì	4 M
5 G	6 Lunedì	22 Mercoledì	5 M
6 V	7 Martedì	23 Giovedì	6 G
7 S	8 Mercoledì	24 Venerdì	7 V
8 D	9 Giovedì	25 Sabato	8 S
9 L	10 Venerdì	26 Domenica	9 D
10 M	11 Sabato	27 Lunedì	10 L
11 M	12 Domenica	28 Martedì	11 M
12 G	13 Lunedì	29 Mercoledì	12 M
13 V	14 Martedì	30 Giovedì	13 G
14 S	15 Mercoledì	31 Venerdì	14 V
15 S	16 Giovedì		15 S
16 L			16 D
17 M			17 L
18 M			18 M
19 G			19 M
20 V			20 G
21 S			21 V
22 D			22 S
23 L			23 D
24 M			24 L
25 M			25 M
26 G			26 M
27 V			27 G
28 S			28 V
29 D			
30 L			
31 M			



PA022 COME ERAVAMO

Illustrato mensile 12 fogli
carta avorio 70 gr
testata rinforzata



- ☒ f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- ☒ f.to testata: 31x10,5 cm ca
- ☒ 100

de
diesse system®
Testata
Extrastrong



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



formato:
31x52,5 cm ca



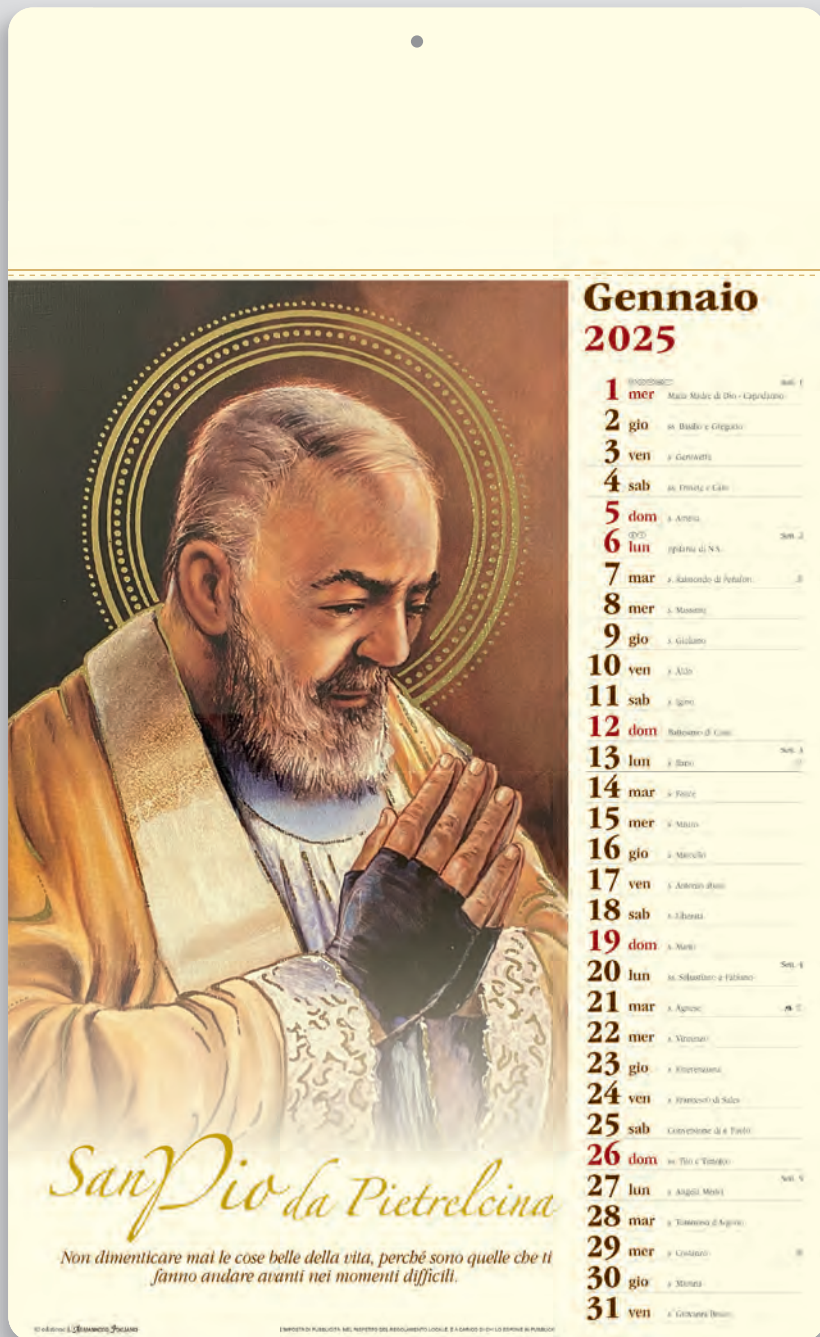
area di stampa:
31x10,5 cm ca



Festività
Internazionali

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO

**PA024 SAN PIO**

Illustrato mensile 12 fogli
carta avorio 70 gr
testata rinforzata



- ☒ f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- ☒ f.to testata: 31x10,5 cm ca
- ☐ 100



Testata
Extrastrong



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



formato:
31x52,5 cm ca



area di stampa:
31x10,5 cm ca



Festività
Internazionali

NEW!

Testata **Extrastrong**

L'ALMANACCO ITALIANO

**PA026 FRANCESCO**

Illustrato mensile 12 fogli
carta avorio 70 gr
testata rinforzata



- ☒ f.to calendario: 31x52,5 cm ca
- ☒ f.to testata: 31x10,5 cm ca
- ☐ 100



Testata
Extrastrong



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



formato:
31x52,5 cm ca



area di stampa:
31x10,5 cm ca



Festività
Internazionali

04 CALENDARI ILLUSTRATI

GENNAIO 2025



1 MER San Valentino
Piero Mattei di Cio - Capodanno

2 GIO
in San Valentino e Capodanno

3 VEN
a Ginevra

4 SAB
in Emilia e Cato

5 DOM
a Milano

6 LUN San Valentino
Epilene di N.S.

7 MAR
a Raimondo di Perlati

8 MER
a Milano

9 GIO
a Capodanno

10 VEN
a Milano

11 SAB
a Milano

12 DOM
Battesimo di Carlo

13 LUN
a Milano

14 MAR
a Milano

15 MER
a Milano

16 GIO
a Milano

17 VEN
a Milano

18 SAB
a Milano

19 DOM
a Milano

20 LUN
a Milano

21 MAR
a Milano

22 MER
a Milano

23 GIO
a Milano

24 VEN
a Milano

25 SAB
a Milano

26 DOM
a Milano

27 LUN
a Milano

28 MAR
a Milano

29 MER
a Milano

30 GIO
a Milano

31 VEN
a Milano

IL SOLE E LA LUNA

SORGE TRAMONTA

1° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

2° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

3° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

4° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

5° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

6° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

7° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

8° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

9° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

10° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

11° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

12° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

13° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

14° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

15° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

16° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

17° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

18° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

19° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

20° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

21° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

22° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

23° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

24° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

25° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

26° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

27° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

28° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

29° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

30° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

31° giorno: 1 ora 12' - 1 ora 14' 15'

DECEMBRE 2024

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/00	24/01	25	26	27	28	29

FEBBRAIO 2025

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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		



Testata Termosaldata



DIC 2024	GENNAIO 2025		FEB 2025
1 dom	1 Mer	17 Ven	1 sab
2 lun	2 Gio	18 Sab	2 dom
3 mar	3 Ven	19 Dom	3 lun
4 mer	4 Sab	20 Lun	4 mar
5 gio	5 Dom	21 Mar	5 mer
6 ven	6 Lun	22 Mer	6 gio
7 sab	7 Mar	23 Gio	7 ven
8 dom	8 Mer	24 Ven	8 sab
9 lun	9 Gio	25 Sab	9 dom
10 mar	10 Ven	26 Dom	10 lun
11 mer	11 Sab	27 Lun	11 mar
12 gio	12 Dom	28 Mar	12 mer
13 ven	13 Lun	29 Mer	13 gio
14 sab	14 Mar	30 Gio	14 ven
15 dom	15 Mer	31 Ven	15 sab
16 lun	16 Gio		16 dom
17 mar			17 lun
18 mer			18 mar
19 gio			19 mer
20 ven			20 gio
21 sab			21 ven
22 dom			22 sab
23 lun			23 dom
24 mar			24 lun
25 mer			25 mar
26 gio			26 mer
27 ven			27 gio
28 sab			28 ven
29 dom			
30 lun			
31 mar			

San Pio da Pietrelcina

San Pio da Pietrelcina, provincia di Benevento, il suo Espirito e Maria Giuseppe Del Munzio. Il suo battezzato col nome di Francesco. La religiosa a cinque anni, quando promette sempre al Signore. A quella stessa età già si entusiasma, si affonda negli attacchi dei diavoli ista e celestiali apparizioni. Nel frattempo si delinea con chiarezza. Vuole diventare. Finalmente un posto si libera e il 6 gennaio viene ammesso nel noviziato dei cappuccini dell'isola di Sant'Angelo. Vestito abito, da novizio, il suo è prende il nome di fra Pio. Esattamente sette le professioni temporanee del voto, che viene a Sant'Ella a Pianisi, vicino a Campobello del 1907. Più volte, per motivi di salute, il giorno a lasciare il convento e gli studi. I medici gli fare a Pietrelcina per respirare l'aria del paese nel 1910, nel sacello dei canonici del Duomo ordinato sacerdoti. Tra il 5 e il 2 agosto 1918 l'ulso della trasverberazione. Il 20 settembre pre «un misterioso personaggio, con le mani che grandavano sangue». Al termine del

Sue mani, i suoi piedi e il suo «costato erano d'oro sangue». La notizia delle stimmate si diffonde e comincia l'afflusso dei pellegrini. I cappuccini si rende conto che la chiesa era piccola rispetto al numero dei fedeli che venivano. Nel 1954 Padre Pio comincia a celebrare la Messa. Alle cinque del mattino del 22 settembre il suo ultimo Messa, durante la quale sta per un collasso. Alle 2,30 del mattino del 23 settembre pronunciando ripetutamente i nomi di Gesù del Cappuccino, appena spirato, le stimmate.

Retro stampato



PA100 SAN PIO

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldada

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

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



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

Festività
Internazionali

Testata Termosaldata



Retro stampato



PA105 FAVOLE

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldada



f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca

100



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata Termosaldata

DA
RTAMENTO:
ZZE PIU
ATE.I cani da appartamento
di piccola taglia a pelo lungo.

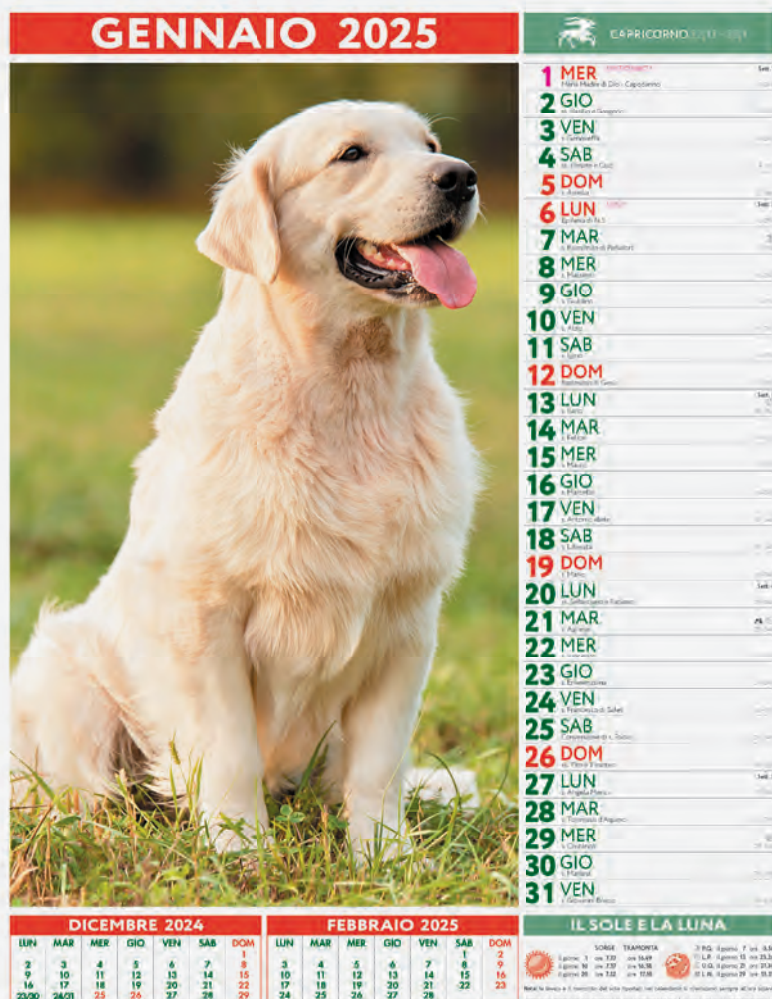
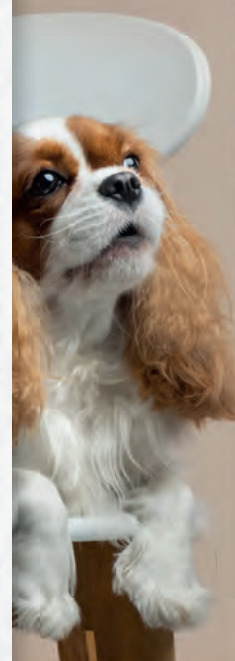
Tra le razze di cane da appartamento troviamo: volpino, maltese, pechinese e barboncino nano, questi si adattano meglio agli spazi più piccoli sia per dimensioni ma soprattutto per indole. Sono cani affettuosi e docili, che riescono a vivere bene in casa a stretto contatto col proprio padrone; hanno, come tutti, bisogno di molte cure soprattutto per il loro mantello e perché, vivendo in un piccolo appartamento, hanno bisogno di andare a passeggio per sgranchirsi le zampette. Alcuni sono particolarmente agili e allegri, come il barboncino nano che è propenso alle attività sportive come le gare di agility dog. Alla lista si aggiunge lo shih tzu che ha dalla sua anche la facilità di andare molto d'accordo con i più piccoli, diventando un cane ideale per bambini e per le famiglie. Concludono la categoria di cani da appartamento con pelo lungo lo yorkshire terrier e lo schnauzer nano; cani che si adattano bene in casa ma che hanno comunque bisogno di fare passeggiate e muoversi molto.

I cani da appartamento
di piccola taglia a pelo corto.

I cani da appartamento con pelo corto che si adattano meglio agli spazi decisamente ridotti sono: bassotto, bulldog francese e chihuahua. In particolare quest'ultimo, nella versione super toy è tra i cani più piccoli al mondo. Ma la lista non finisce qui perché tra i piccoli più piccoli non possono mancare il beagle e il jack russell.

Altre razze di cani adatti
a un appartamento.

Un cane da appartamento non proprio piccolo ma nemmeno troppo grande è lo sharpei. Questo cane proveniente dall'Oriente, ha un aspetto caratteristico e presenta tante pieghe che lo rendono buffo e simpatico. Adatto alla vita in un piccolo appartamento, ha un carattere dolce e affabile; un grande coccolone che in passato, tuttavia, veniva usato nei combattimenti. Che il cane sia piccolo o grande, che si viva in un monolocale o in una villetta, l'ideale, per chi ha un appartamento senza spazi all'aperto, è creare una sorta di ibridazione che preveda l'accostamento tra la vita d'appartamento e le passeggiate all'aria aperta in modo che anche i nostri piccoli amici possano respirare aria fresca e scoprire luoghi e profumi nuovi.



Retro stampato



PA108 CANI E GATTI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldato



f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca

100



PEFC
PEFC/18-31-1309

Con l'approvvigionamento
di materiale PEFC, stiamo
supportando le foreste
gestite in modo
sostenibile a livello
globale.
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



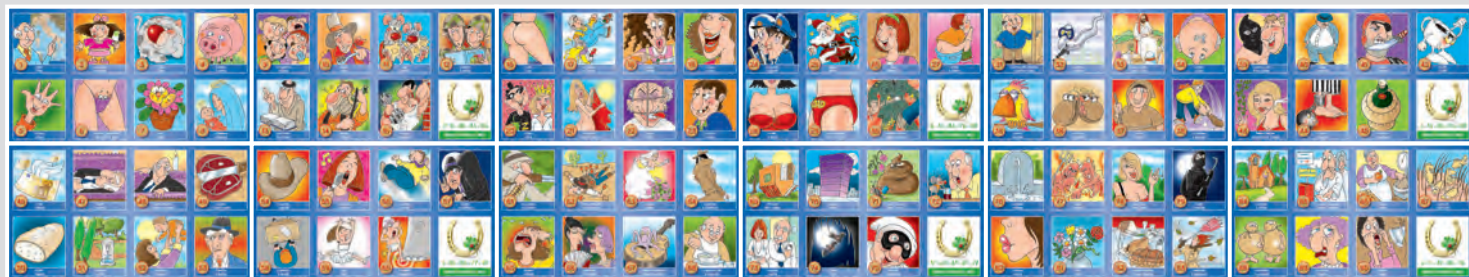
area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



Ritaglia cartelle e tabellone
stampati sui retro



PA114 CABALA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldada



☒ f.to calendario: 30x47 cm ca

☒ f.to testata: 30x9 cm ca

☒ 100



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata Termosaldata



1 MER
a. Maria Vassio di Dio - Capodimonte

2 GIO
a. Basilio e Gregorio

3 VEN
a. Genovese

4 SAB
a. D'Amico e Gatti

5 DOM
a. D'Amico e Gatti

6 LUN
a. D'Amico e Gatti

7 MAR
a. Raimondo di Pellicani

8 MER
a. Mammì

9 GIO
a. Gattuso

10 VEN
a. Aldo

11 SAB
a. Sisti

12 DOM
a. D'Amico e Gatti

13 LUN
a. D'Amico e Gatti

14 MAR
a. Fattori

15 MER
a. Fattori

16 GIO
a. Mammì

2025
gen
iona

DICEMBRE 2024
D I M M G V S
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

FEBBRAIO 2025
L M M G V S D
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

VEN 17
a. Antonio Gatti

SAB 18
a. Luvata

DOM 19
a. Luvata

LUN 20
a. Sebastiano Ruffini

MAR 21
a. Luvata

MER 22
a. Luvata

GIO 23
a. Sebastiano Ruffini

VEN 24
a. Sebastiano Ruffini

SAB 25
a. Sebastiano Ruffini

DOM 26
a. Tiba e Tondino

LUN 27
a. Angela Maria

MAR 28
a. Sebastiano Ruffini

MER 29
a. Sebastiano Ruffini

GIO 30
a. Sebastiano Ruffini

VEN 31
a. Sebastiano Ruffini

VE NE ZIA

ALLA SCOPERTA DELLA SERENISSIMA

Anche chi non ha ancora messo piede a Venezia conosce i luoghi che rendono celebre la Serenissima in tutto il mondo: Piazza San Marco, il ponte di Rialto, il Canal Grande. Ma Venezia è anche altro. Ci sono intere zone della città storica tutte da esplorare, lontano dai luoghi obbligati della tradizione, dove ogni angolo nasconde meraviglie. Uscendo dai sentieri più battuti, avrete la fortuna di guardare la città da un punto di vista più intimo, autentico e originale. Il miglior modo per conoscere l'anima di Venezia è perdersi in calli e campi, meglio se a bordo di un'imbarcazione tradizionale o a piedi.

Venezia è parte di un vero e proprio arcipelago di isole, ciascuna dalle bellezze uniche, anche le meno conosciute, come Torcello, San Erasmo, Mazzorbo, Lido di Venezia, Giudecca e Lido di Ostia. Potrete andare alla scoperta di questo piccolo isola con tranquilli passeggiatori nei borghi, visitare musei insoliti e percorrere itinerari archeologici che raccontano le origini della Serenissima e della sua storia. Potrete anche fare brevi escursioni in barca, per esempio al Lido di Venezia o a Pellestrina. Gli spiagge di Venezia sono anche splendide aree naturali protette che si estendono per decine di ettari, tra mare e laguna, un vero paradiso per gli amanti della natura. Venezia è un'isola aperta. La Venezia di ieri, quella più vicina alle bellezze scoperte, come i boschi e i parchi, è ancora visibile con itinerari di trekking urbano, tra canali e lagune. Anche la visita di uno degli antichi forti a difesa della città è un'esperienza da non perdere: lungo un percorso diffuso tra le fortificazioni e le isole della laguna, di straordinario interesse archeologico, architettonico e naturalistico.








Retro stampato

**PA116 CITTÀ D'ITALIA**Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata

f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca

100

PEFC
PEFC®18-31-1309Con l'approvvigionamento
di materiale PEFC, stiamo
supportando le foreste
gestite in modo
sostenibile a livello
globale.
www.pefc.itformato:
30x47 cm caarea di stampa:
30x9 cm caFestività
Internazionali

NEW!

Testata Termosaldata



DIC 2024	GENNAIO 2025	FEB 2025
1 D 2 L 3 M 4 G 5 V 6 S 7 D 8 L 9 M 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 G 26 S 27 V 28 S 29 D 30 L 31 M	1 Mercoledì S. Maria & S. Carlo - Capodimonte 2 Giovedì S. Spirito & S. Antonio 3 Venerdì S. Antonio 4 Sabato S. Spirito & S. Antonio 5 Domenica S. Antonio 6 Lunedì S. Spirito & S. Antonio 7 Martedì S. Spirito & S. Antonio 8 Mercoledì S. Spirito & S. Antonio 9 Giovedì S. Spirito & S. Antonio 10 Venerdì S. Spirito & S. Antonio 11 Sabato S. Spirito & S. Antonio 12 Domenica S. Spirito & S. Antonio 13 Lunedì S. Spirito & S. Antonio 14 Martedì S. Spirito & S. Antonio 15 Mercoledì S. Spirito & S. Antonio 16 Giovedì S. Spirito & S. Antonio	1 Venerdì S. Spirito & S. Antonio 2 Sabato S. Spirito & S. Antonio 3 Domenica S. Spirito & S. Antonio 4 Lunedì S. Spirito & S. Antonio 5 Martedì S. Spirito & S. Antonio 6 Mercoledì S. Spirito & S. Antonio 7 Giovedì S. Spirito & S. Antonio 8 Venerdì S. Spirito & S. Antonio 9 Sabato S. Spirito & S. Antonio 10 Domenica S. Spirito & S. Antonio 11 Lunedì S. Spirito & S. Antonio 12 Martedì S. Spirito & S. Antonio 13 Mercoledì S. Spirito & S. Antonio 14 Giovedì S. Spirito & S. Antonio 15 Venerdì S. Spirito & S. Antonio 16 Sabato S. Spirito & S. Antonio 17 Domenica S. Spirito & S. Antonio 18 Lunedì S. Spirito & S. Antonio 19 Martedì S. Spirito & S. Antonio 20 Mercoledì S. Spirito & S. Antonio 21 Giovedì S. Spirito & S. Antonio 22 Venerdì S. Spirito & S. Antonio 23 Sabato S. Spirito & S. Antonio 24 Domenica S. Spirito & S. Antonio 25 Lunedì S. Spirito & S. Antonio 26 Martedì S. Spirito & S. Antonio 27 Mercoledì S. Spirito & S. Antonio 28 Giovedì S. Spirito & S. Antonio 29 Venerdì S. Spirito & S. Antonio 30 Sabato S. Spirito & S. Antonio 31 Domenica S. Spirito & S. Antonio

Napoli è IL RIONE SANITÀ



Perché si chiama Sanità?

Il rione fu edificato alla fine del 1500 in un vallone di campagna fuori le mura della città, usato come luogo di sepoltura. Il nome Sanità viene dalla salubrità della zona, dal momento che allora era incontaminata e sede di miracolose guarigioni che avvenivano nelle sue catacombe. Vice di popolo sostiene che il nome provenga anche dalle frequenti alluvioni causate dal torrente che scendeva da Capodimonte, purificando il rione.

Dove si trova?

Il rione parte del quartiere Stella, si trova a nord del centro storico di Napoli, adiacente la collina di Capodimonte. Per arrivarci si può prendere la linea 1 della metropolitana e scendere alla fermata Museo, oppure la linea 2 e scendere alla fermata Cavour. O ancora, prendere la funivia o la Circumflegrea e scendere a Montesanto: da lì sono 20 minuti a piedi.

Uno dei luoghi più suggestivi al mondo.

Il Rione Sanità è uno dei posti più suggestivi e caratteristici di tutta Napoli e probabilmente anche dell'Italia. Si tratta di un mondo sospeso tra l'antico e la vita di tutti i giorni, tra sacro e profano che negli ultimi anni ha fatto sì che venisse considerato come una delle maggiori attrazioni della città. Tanto che a fine 2022 la nota rivista britannica Time Out, ha inserito il Rione Sanità tra i 51 quartieri più cool al mondo. L'anima popolare del quartiere misto alla rinascita culturale e artistica degli ultimi anni lo ha reso famosissimo mondo.

Si trova la casa di Antonio De Curtis, celebre nel 1920. Anche se la struttura non è visitabile e mantiene un grande rapporto con il quartiere degli "spettatori" per i fan e curiosi del celebre principe a Santa Maria Antiveduta e nelle zone limitrofe. Sono stati attaccati ai vicoli del quartiere fine agli anni '90. Una delle cose più visitate è fotografare un bronzo, ad opera dell'artista Salvatore Scudato, eretto nella piazza di fronte al celebre ascensore. Rappresenta una signora del celebre attore che diventò a fine 2022 la nota rivista britannica Time Out. Il rione ha 51 quartieri più cool al mondo. L'anima popolare del quartiere misto alla rinascita culturale e artistica degli ultimi anni lo ha reso famosissimo mondo.



Rione Sanità.

Il Rione Sanità è uno dei posti più suggestivi e caratteristici di tutta Napoli e probabilmente anche dell'Italia. Si tratta di un mondo sospeso tra l'antico e la vita di tutti i giorni, tra sacro e profano che negli ultimi anni ha fatto sì che venisse considerato come una delle maggiori attrazioni della città. Tanto che a fine 2022 la nota rivista britannica Time Out, ha inserito il Rione Sanità tra i 51 quartieri più cool al mondo. L'anima popolare del quartiere misto alla rinascita culturale e artistica degli ultimi anni lo ha reso famosissimo mondo.



Il palazzo dello spagnolo.

Il palazzo dello Spagnolo è un edificio monumentale posto all'interno del borgo del Vergini, uno dei borghi d'accesso del quartiere Sanità ed è uno dei monumenti da vedere in tutta Napoli non solo nella Sanità. Il nome deriva dall'acquisto di Tommaso Alenza, detto lo Spagnolo, alla fine del Settecento, mentre l'edificio per i caratteri costruttivi viene attribuito al celebre architetto napoletano, Ferdinando Sanfelice, che realizzò uno degli scaloni monumentali più belli mai visti a Napoli, con un sistema di ampi archi che seguivano l'andamento delle scale. Il palazzo è stato spesso sede di set cinematografici e nei prossimi anni ospiterà anche il museo di Totò, ancora in corso di realizzazione.



PA118 NAPULE NAPULE

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata



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



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

IVE

DIVI

190 isole bagnate dall'Oceano Indiano, a sud-ovest dello Sri Lanka, sono uno dei paradisi tropicali una vacanza di mare, sole e relax. Impossibile dirlo quale sia l'isola più bella: il paesaggio da soprattutto a fine di febbraio, invece, sono le infrastrutture, dal scegliere accuratamente la base per il privacy o socializzazione, allo spirito più o meno interazionale e alla qualità dei centri

Altre

200 monasteri. Il periodo ideale è da dicembre ad aprile, durante la stagione secca, anche se più umido, invece, i prezzi sono più bassi ma, sebbene non faccia mai freddo, spesso è nuvoloso, risponde al periodo dei monsoni. Novembre e aprile sono caratterizzati da maggior trasparenza. La temperatura media è di 30 gradi durante tutto l'anno.

La maldiviana vanta tra i suoi ingredienti principali pesce, riso, cocco e spezie. Molto diffuso è la modica griglia, al forno, fritto in zuppa o in polpetta. Tra i piatti più popolari spicca la griglia, pesce essiccato e fritto a bagno nell'latte di cocco, poi insaporito con succo di limone e peperoncino. Le verdure solite nei wok con poco condimento e molto speso. Carne e pollo sono mangiati solo in occasioni particolari mentre il maiale è bandito, essendo le Maldive un paese islamico (nei resort viene fatta eccezione, anche se si fa tutto è vietato importare carne suina). Quanto alla frutta, la più comune è la noce di cocco, la cui polpa grigiata accompagna numerose pietanze, insieme a banane (piccole e saporite), frutti della passione, papaya matura e ananas. Tra i dolci sono molto apprezzati i budini di riso, anche nelle versioni aromatizzate.

Per quanto riguarda le bevande locali, la più famosa è il raa, un vino di palma dolce, e il sa, un tè consumato freddo e molto dolcificato. Il consumo di bevande alcoliche è invece assolutamente vietato per motivi religiosi.

I luoghi da visitare

Malé, isola di soli 2 kmq, è tra le capitali più piccole al mondo. La differenza con il resto delle Maldive, però, si nota: a Malé ci sono strade asfaltate, alle palazzine e uffici governativi.

Hululeage È l'antico Palazzo del Sultano e, oggi, attuale sede ufficiale del presidente.

Museo Nazionale. È il luogo giusto per immergersi nella storia delle Maldive. Custodisce, infatti, tesori preziosissimi e rari in particolare del periodo islamico precedente alla prima colonizzazione europea, ad opera dei portoghesi: troni e poltrane, turbanti e abiti ornamentali in broccato, cinture in argento, parasoli, monete e strumenti musicali.

Grande Moschea del Venerdì. Realizzata nel 1964 con i finanziamenti di Pakistan, Brunei e Malaysia per simbolizzare l'importanza della religione islamica che, da secoli, regola ogni aspetto della vita del Paese, domina l'isola con la sua scintillante cupola dorata.

Hukuru Miskiy. È l'Antica Moschea, costruita all'epoca del sultano Ibrahim Iskandar nel 1658 ed è rimasta per quasi quattro secoli il tempio principale della città.

GENNAIO

1	Mercoledì	1.000
2	Giovedì	1.000
3	Venerdì	1.000
4	Sabato	1.000
5	Domenica	1.000
6	Lunedì	1.000
7	Martedì	1.000
8	Mercoledì	1.000
9	Giovedì	1.000
10	Venerdì	1.000
11	Sabato	1.000
12	Domenica	1.000
13	Lunedì	1.000
14	Martedì	1.000
15	Mercoledì	1.000
16	Giovedì	1.000

2025

17	Venerdì	1.000
18	Sabato	1.000
19	Domenica	1.000
20	Lunedì	1.000
21	Martedì	1.000
22	Mercoledì	1.000
23	Giovedì	1.000
24	Venerdì	1.000
25	Sabato	1.000
26	Domenica	1.000
27	Lunedì	1.000
28	Martedì	1.000
29	Mercoledì	1.000
30	Giovedì	1.000
31	Venerdì	1.000

DICEMBRE 2024

L	M	M	G	V	S	D
						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 2025

L	M	M	G	V	S	D
						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		



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



area di stampa:
30x9 cm ca

Festività
Internazionali

Testata Termosaldata



1 MER
Maria Vittoria di Dio - Giordano

2 GIO
di. Basso e Gregorio

3 VEN
di. Geronzi

4 SAB
di. Di Stefano e Geronzi

5 DOM
di. Di Stefano

6 LUN
di. Di Stefano

7 MAR
di. Di Stefano

8 MER
di. Di Stefano

9 GIO
di. Di Stefano

10 VEN
di. Di Stefano

11 SAB
di. Di Stefano

12 DOM
di. Di Stefano

13 LUN
di. Di Stefano

14 MAR
di. Di Stefano

15 MER
di. Di Stefano

16 GIO
di. Di Stefano

2025

gen
ion

CAPRICORNO
22/12 - 20/1

DICEMBRE 2024

M	M	G	V	S	D
					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 2025

L	M	M	G	V	S	D
						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

17 VEN
di. Di Stefano

18 SAB
di. Di Stefano

19 DOM
di. Di Stefano

20 LUN
di. Di Stefano

21 MAR
di. Di Stefano

22 MER
di. Di Stefano

23 GIO
di. Di Stefano

24 VEN
di. Di Stefano

25 SAB
di. Di Stefano

26 DOM
di. Di Stefano

27 LUN
di. Di Stefano

28 MAR
di. Di Stefano

29 MER
di. Di Stefano

30 GIO
di. Di Stefano

31 VEN
di. Di Stefano

la pizza

...era una focaccia di gallette veniva comunemente chiamata pizza. Conosciuta come il piatto per i poveri, veniva venduto per strada un gran successo. Finì a diventare un piatto amato anche dai nobili borbonici. Ne esistevano già diverse varietà: la "masturcola", con anatro, formaggio e pepe; e la pizza di "caciocavallo", così preparata con minuzia di pizza. La prima vera unione tra la pasta e la pizza fu fatta nel Settecento. Una storia spesso raccontata sostiene che il 11 giugno 1859, in onore della regina consorte d'Italia, Margherita di Savoia, il napoletano Raffaele Esposito creò la "Pizza Margherita", una pizza guarnita con pomodoro, mozzarella e basilico, per rappresentare il tricolore come sulla bandiera d'Italia. In realtà, la Margherita esisteva già da diverse decennarie, viene descritta in un libro del 1866 intitolato "La pizza" e in un'altra pubblicazione del 1880 si parla di una pizza condita con pomodoro, mozzarella e basilico. La pizza rimase facile di consumo e in un'altra pubblicazione del 1880 si parla di una pizza condita con pomodoro, mozzarella e basilico. La pizza rimase facile di consumo e in un'altra pubblicazione del 1880 si parla di una pizza condita con pomodoro, mozzarella e basilico.

le origini della parola pizza

Pinsa
Derivazione dalla lingua napoletana, participio passato del verbo "pinere", oppure dal verbo "pinzare", cioè pestare, schiacciare, pigliare.

Pita
ovvero la pizzeira mediterranea e balcanica, derivata da "infornata".

Bizzo
dall'antica parola germanica "bitz" o "bitz" del significato di "morso", termine importato in Italia nella metà del VI secolo durante l'invasione dei Longobardi. Questo etimologia è quella più accreditata secondo l'Oxford English Dictionary, anche se non è stata definitivamente confermata.

Retro stampato

**PA136 PIZZA**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldato



☒ f.to calendario: 30x47 cm ca

☒ f.to testata: 30x9 cm ca

☒ 100



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

A large, diverse assortment of baked goods, including various breads, pastries, and donuts, displayed on a wooden surface. The collection features a large round loaf, several long baguettes, a braided challah, and numerous smaller rolls and pastries, some topped with seeds or sesame. In the foreground, there are several donuts and a small pile of wheat stalks. The background is a neutral, light-colored wall.

2025

[illegible]

no si è acquistato presso il forno di fiducia, fresco e ogni giorno si presenta diverso, a livello di gusto, qualcosa di davvero importante per la nostra alimentazione: le farine integrali oggi sono predilette, ma il giusto quantitativo di pane all'interno della dieta può apportare numerosi benefici soprattutto all'aspetto salutare e sulla capacità del nostro metabolismo. Il pane è ricco di carboidrati complessi (amidi); apporta inoltre numerose proteine vegetali ed è fonte di fibre. È una buona fonte di vitamine del gruppo B e di minerali come il potassio e il magnesio. Grazie a queste proprietà, il pane è considerato uno dei cibi più salutari. Ricorda che gli esperti in Nutrizione definiscono il pane un alimento imprescindibile alla base della piramide alimentare. Infatti rappresentabile anche la base della dieta. Il pane, nella nostra dieta, può portare sei equilibri: il 50-60% del totale delle calorie deve essere fornito

Da alimenti ricchi in carboidrati, il 12-15% da alimenti ricchi di proteine, come la carne, il pesce, le uova e i latticini, mentre il 30-35% restante da alimenti ricchi di grasso. Nella dieta mediterranea è ottimo e salutare mangiare con olio EVO e pomodori, questa interazione permette di avere i suoi benefici. Gli oli vegetali, e in particolare l'olio di polifenoli, sono molto importanti per prevenire alcune patologie metaboliche. Ottimo per il Pane e i suoi deliziosi naturali che rende l'impatto più morbido ed un prodotto più digeribile. Per un'alimentazione corretta e salutare, è importante variare gli alimenti e le tipologie di prodotti, con cereali diversi. Tra le tante tipologie di pane, quello più salutare è quello di segale o comunemente chiamato "pane nero" per il suo colore bruno. E' fatto con farina di segale, alla quale si aggiungono semi di lino o di girasole, e altri ingredienti. Il pane di segale è più digeribile e benefico, dalle 70 alle 220 calorie per 100 grammi di prodotto ed è in grado di donare un alto livello di senso di sazietà.

A close-up photograph of a variety of fresh breads. In the foreground, there are several golden-brown rolls and a long, dark loaf on a wooden cutting board. Behind them, a woven basket is filled with more bread, including baguettes and rolls. The background is a soft, out-of-focus blue sky.

Il pane integrale è un'alimento perfetto per la dieta. Si produce a partire da cereali non raffinati che lo arricchiscono di vitamine, micronutrienti e molta fibre. Queste ultime donano all'alimento diverse proprietà benefiche: stimolano l'attività intestinale, donano maggior sazietà, limitano l'assorbimento degli zuccheri contribuendo a controllare il peso corporeo e a prevenire eventuali malattie cardiovascolari. Pertanto, il pane integrale è fortemente consigliato per salvaguardare la linea.

A woman with blonde hair, wearing a brown apron over a light-colored shirt, stands in a bakery. She is holding a large wicker basket filled with various types of bread, including long loaves and rolls. The background shows shelves stocked with more bread and bakery supplies.

È costituito principalmente da farina di grano
dolce, con l'aggiunta di lievito, acqua e sale.
La prima fase di panificazione
è la fermentazione della glutine. Segue
la cottura, durante la quale il lievito
produce anidride carbonica, responsabile
della lievitazione. Infine la cottura, dove il
prodotto si solidifica e il pane diventa commestibile.

Retro stampato



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



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca

Festività
Internazionali

Testata Termosaldata



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un'eccellenza del territorio, prodotta esclusivamente con latte di razza mediterranea italiana, proveniente dall'area di origine. Ma perché la Mozzarella ha la Denominazione di Origine Protetta? L'Unione Europea ha riconosciuto la Mozzarella Campana DOP per le sue caratteristiche uniche, derivanti da precise condizioni di produzione e lavorazione esistenti solo in quella zona. Solo i caseifici che superano i severi controlli e analisi costanti, per disciplinare i più alti standard qualitativi, possono ottenere la DOP. La Mozzarella Campana DOP, con le sue caratteristiche uniche, vengono prodotti in diverse forme: da sfoglie, a pezzature che variano da 100g a 300g, come nodini e trecce. Per gustare al meglio le sue caratteristiche, conviene conservarla in frigorifero, sempre immersa nel suo liquido di origine. La Mozzarella Campana DOP, viene posta in frigo, bisogna avere il tempo di servirsi a tavola, per gustare tutto il sapore.



LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI.

La Mozzarella di Bufala Campana DOP vuol dire anche stile di vita e modello nutrizionale. Infatti, senza timori di esagerare, considerata parte integrante di quella dieta mediterranea, divenuta di recente patrimonio culturale dell'umanità tutelato dall'Unesco. La Dieta Mediterranea che si basa prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale, a cui si affianca un consumo di alimenti di origine animale, soprattutto latte e formaggi. (quotidianamente) coniugata nella Mozzarella di Bufala Campana DOP tutto ciò. La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio e di colesterolo, è un'ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, a cui si accompagna un moderato apporto di grassi. Inoltre, il formaggio fornisce elevate quantità di Calcio e Fosforo, di vitamine idrosolubili quali la B1, B2, B6 e B12, e infine, una buona fonte anche di vitamina E, e Zinco, sostanze che contribuiscono a contrastare l'azione negativa dei radicali liberi.

LE CARATTERISTICHE UNICHE.

La Mozzarella Campana DOP può essere riconosciuta sia alla vista da tre sue caratteristiche uniche: la forma, la consistenza e il sapore. La Mozzarella Campana DOP ha una forma sferica, compatta, con una buccia appena munto. La Mozzarella Campana DOP ha una consistenza morbida, con un sapore dolce, derivante dai fermenti lattici. La Mozzarella Campana DOP ha un sapore dolce, con un profumo caratteristico.



1 MER	Maria Vico di Dio - Cacioppo
2 GIO	di Basilico e Cacioppo
3 VEN	di Cacioppo
4 SAB	di Cacioppo
5 DOM	di Cacioppo
6 LUN	di Cacioppo
7 MAR	di Cacioppo
8 MER	di Cacioppo
9 GIO	di Cacioppo
10 VEN	di Cacioppo
11 SAB	di Cacioppo
12 DOM	di Cacioppo
13 LUN	di Cacioppo
14 MAR	di Cacioppo
15 MER	di Cacioppo
16 GIO	di Cacioppo

2025
gen
ion

CAPRICORNO
22/12 - 20/1

DICEMBRE 2024

M M G V S D

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

FEBBRAIO 2025

L M M G V S D

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

VEN 17	di Antonio
SAB 18	di Antonio
DOM 19	di Antonio
LUN 20	di Antonio
MAR 21	di Antonio
MER 22	di Antonio
GIO 23	di Antonio
VEN 24	di Antonio
SAB 25	di Antonio
DOM 26	di Antonio
LUN 27	di Antonio
MAR 28	di Antonio
MER 29	di Antonio
GIO 30	di Antonio
VEN 31	di Antonio

Retro stampato



PA140 PRODOTTI TIPICI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata



f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca

100



Con l'approvvigionamento
di materiale PEFC, stiamo
supportando le foreste
gestite in modo
sostenibile a livello
globale
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata Termosaldata



DIC 2024	GENNAIO 2025	FEB 2025
1 D 2 L 3 M 4 M 5 V 6 V 7 S 8 D 9 L 10 M 11 M 12 S 13 V 14 S 15 D 16 L 17 M 18 M 19 V 20 V 21 S 22 D 23 L 24 M 25 M 26 S 27 V 28 S 29 D 30 L 31 M	1 Mercoledì Santo Stefano di 1.000 - Capodanno 2 Giovedì San Stefano e Giorgio 3 Venerdì San Silvestro 4 Sabato San Silvestro e 2.000 5 Domenica San Silvestro 6 Lunedì San Silvestro 7 Martedì San Silvestro 8 Mercoledì San Silvestro 9 Giovedì San Silvestro 10 Venerdì San Silvestro 11 Sabato San Silvestro 12 Domenica San Silvestro 13 Lunedì San Silvestro 14 Martedì San Silvestro 15 Mercoledì San Silvestro 16 Giovedì San Silvestro	1 S 2 D 3 L 4 M 5 M 6 V 7 V 8 S 9 D 10 L 11 M 12 M 13 S 14 V 15 S 16 D 17 L 18 M 19 M 20 V 21 V 22 S 23 D 24 L 25 M 26 M 27 S 28 V 29 S 30 D 31 L



TESTATA DI MANZO CON CONDIZIONE AL VINO ROSSO

DIFFICOLTÀ: BASSA

COSTO: MEDIO

COTTURA: 10 MINUTI



**UTILE IN
ABBINAMENTO.**
Chianti Classico
Brunello di Montalcino
Taurasi
Etna Rosso
Syrah

PREPARAZIONE.

Per la riduzione al vino rosso tagliate finemente lo scalogno. Fate sciogliere in padella a fuoco basso circa metà del burro. Aggiungete lo scalogno e fate dorare per alcuni minuti. Aggiungete dunque il vino rosso e il sale. Alzate per un paio di minuti la fiamma: in questo modo farete evaporare l'alcol dal vino. Aggiungete il burro tenuto da parte e la farina setacciata, abbassate la fiamma e continuate la cottura fino a quando la salsa non si sarà ridotta di circa 2/3.

Per preparare la tagliata iniziate togliendo dal frigorifero il pezzo di carne almeno un'ora prima, in modo che all'atto della cottura non sia più freddo ma a temperatura ambiente; scaldate bene una pentola di ghisa, versatevi qualche granello di sale grosso, e adagiatevi la carne, che farete cuocere 5 minuti per lato. Nel girare la carne, fate attenzione a non pungerla, per evitare di fuoriuscire i suoi liquidi. Togliete la carne dal fuoco, fatela "rilassare" qualche istante e poi, con taglio obliquo, riducetela a fettine di circa un paio di cm di spessore. Disponete le fettine di carne su un tagliere accompagnandola con la riduzione al vino rosso e i pomodori, che avrete tagliato in quarti, dopodiché pepate e salate a piacimento.



Retro stampato



PA142 CARNI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata



☒ f.to calendario: 30x47 cm ca

☒ f.to testata: 30x9 cm ca

☒ 100



Con l'approvvigionamento
di materiale PEFC, stiamo
supportando le foreste
gestite in modo
sostenibile a livello
globale.
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata Termosaldata



GENNAIO

2025

CAPRICORNO
22/12 - 2021

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

di polpo

eccellente

Abbi una porzione fredda. Assolutamente
che è vsta, quindi temperate con carta
semplice e penola piena d'acqua e ag-
giungi una carota a pezzi, una foglia di
aglio. Salta e portalo a bollore. Quando
retratti il polpo a fuoco bassissimo
immergerlo del tutto. Questo passaggio
dallo polpo più tenero. Dopo 3-4 pas-
si si ancorano e potete tuttora per
il Guccio il polpo a fuoco bassissimo
abbassando, per circa 40 minuti. Sco-
rre la guancia per bloccare la cottura
senza tagliare a pezzi non troppo
e in più di un'ora bene. Trate fre-
quente. Trate il polpo in un piatto di
folla di alga. Aggiungilo anche il succo
di limone e il prezzemolo tritato. Servilo
freddo.

Ingredienti

800g Polpo 1 Kg Ca-
ri
Costa Di Sogno 1
Carota 1
Aglio 1 Pezzo
Sole 1
Prezzemolo 1 Gufo
Olio EVO Qb
Sale Qb



Medio



20 min



Ingredienti

Calamarata

la ricetta del piatto d'élite napoletano

Pasta Calamarata 500 Gr
Calamari 700 Gr
Pomodori Ciliegia 2
Aglio 2 Spicchi
Prezzemolo 1 Gufo
Olio EVO Qb
Sale Qb
Pepe Qb



Facile



30 min

Inizia dalla pulizia dei calamari. Dividi i cuori del corpo ed elimi-
na la testa e la cartilagine interna. Taglia i calamari in pezzi larghi
circa 15 cm, più o meno come la tua calamarata. Metti da parte
i calamari puliti e dedicati alla preparazione del sughero. Lava i
pomodori ciliegia e tagliali a metà. In una padella capiente fa
scaldare l'aglio con un filo d'olio, unisci i pomodori ciliegia e bi-
scotti leggermente appassiti per circa 2 minuti. Unisci gli anelli di
calamari ai pomodori e lascia cuocere a fiamma viva per circa
1 minuto. A questo punto, se preferisci, puoi sfumare con un po' di
vino bianco, altrimenti abbassa la fiamma, copri la padella con un
coperchio e lasciala cuocere per 10 minuti. Copri la pasta in acqua leg-
germente salata per la metà dei minuti indicati sulla confezione.
Quindi, scola la calamarata al dente, versala in padella e terminala
cucina ricorrendo per bene la pasta su fiamma non troppo viva
per circa 5 minuti. Fai mentore la pasta con i sughi di pomodori
e gli anelli di calamari, aggiusta di sale, aggiungi del pepe
e profuma con il prezzemolo tritato. Distribuisce la calamarata nei
piatti individuali e servi caldissima.

di merluzzo e zucchine

merluzzo e zucchini

Ingredienti

Filetti Di Merluzzo 500 Gr
Uovo 1
Zucchine 100 Gr
Basilico 1 Gufo
Aglio 1 Spicchio
Prezzemolo Qb
Cipollotto 1
Uovo 1
Olio Di Semi Qb
Sale Qb
Olio EVO Qb



Facile



30 min



Retro stampato



PA144 MARE IN TAVOLA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata



f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca

100



PEFC

PEFC18-31-1309

Con l'approvvigionamento
di materiale PEFC, stiamo
supportando le foreste
gestite in modo
sostenibile a livello
globale.

www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata Termosaldata



DIC 2024	GENNAIO 2025	FEB 2025
1 D 2 L 3 M 4 G 5 V 6 S 7 D 8 L 9 M 10 M 11 M 12 G 13 V 14 S 15 D 16 L 17 M 18 G 19 M 20 V 21 S 22 D 23 L 24 M 25 G 26 S 27 V 28 S 29 L 30 M	1 Mercoledì S. Maria di Gesù - Capodimonte 2 Giovedì S. Stefano e Gregorio 3 Venerdì S. Giovanni 4 Sabato S. Spirito e Luca 5 Domenica S. Ambrogio 6 Lunedì S. Stefano prot. S. 7 Martedì S. Felice e Adelfo 8 Mercoledì S. Vito 9 Giovedì S. Galieno 10 Venerdì S. Alessio 11 Sabato S. Agostino 12 Domenica S. Epifanio 13 Lunedì S. Basilio 14 Martedì S. Felice 15 Mercoledì S. Brizio 16 Giovedì S. Vito 17 Venerdì S. Antonio abate 18 Sabato S. Libanio 19 Domenica S. Maria 20 Lunedì S. Sebastiano e Protasio 21 Martedì S. Agostino 22 Mercoledì S. Felice 23 Giovedì S. Felice 24 Venerdì S. Felice 25 Sabato S. Felice 26 Domenica S. Felice 27 Lunedì S. Felice 28 Martedì S. Felice 29 Mercoledì S. Felice 30 Giovedì S. Felice 31 Venerdì S. Felice	1 S 2 D 3 L 4 M 5 M 6 G 7 V 8 S 9 D 10 L 11 M 12 M 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 G 26 M 27 L 28 V 29 S

FRUTTA SUMATA

Il consumo nel mondo è di 111 milioni di tonnellate. Le frutta sono prontamente disponibili in tutto il mondo, anche in aree aride dove la vita non prospererebbe. Le angurie, le meli e le zucchine sono le più comuni. Inoltre, poiché la coltivazione è laboriosa di altri frutti, gli agricoltori usano altre colture. La dolcezza delle angurie le rendono tra i frutti più

popolari. Il medico di prima, dicono, il consumo annuo di frutta è di circa 84,63 milioni di tonnellate. Proccacciare nella maggior parte dei paesi produttori mondiali come la Turchia e la Polonia esportano la frutta nei paesi in cui la produzione è alta. La domanda di consumo. Le mele sono la frutta più consumata. Possono essere consumate come succo di frutta o come succo di frutta.

I frutti sono una parte importante della dieta umana. Contengono vitamine e altri nutrienti che aiutano a mantenere il corpo sano. A causa dei loro benefici nutrizionali, il consumo di frutta è cresciuto negli anni. Il consumo di frutta varia in diverse parti del mondo con alcuni frutti consumati in tutto il mondo mentre alcuni sono limitati a determinate aree a causa della loro limitata disponibilità. Ecco i frutti più consumati al mondo.

BANANE

La banana è quasi la preferita di tutti in tutto il mondo. Il consumo annuo di banane si attesta a 114,13 milioni di tonnellate. Sono per lo più consumate mature in molte parti del mondo. Tuttavia, le banane crude sono anche cotte in alcune parti del mondo. Le banane sono anche usate per fare dolci che sono usati per preparare torte. Sono un frutto preferito per la loro disponibilità tutto l'anno e il loro alto valore nutrizionale.

ARANCE

Le arance sono un vero e proprio concentrato di benessere! Poco calorico e ricco di minerali e nutrienti, questo frutto è apprezzato da grandi e piccoli. Tarocco, Sanguinello o Moro, gli italiani non riescono a rinunciare a nessuna delle tante varietà ed ogni anno risulta tra i frutti più consumati. Oltre che mangiata, l'arancia viene spesso bevuta come succo, in particolare modo in estate per rinfrescarsi. Dell'arancia non si spreca nulla: il frutto viene infatti utilizzato anche per estrarre diverse pietanze, per aromatizzare o per profumare. Non solo, l'arancia può essere utilizzata anche come cosmetico naturale per illuminare e purificare pelle e capelli.

PERE

Il consumo annuo di pere in Italia si aggira mediamente attorno ai 17 kg per famiglia. Nonostante il sapore e il mix di nutrienti le pere non compaiono ai primi posti dei frutti più consumati se consideriamo anche la popolazione italiana under 50. Infatti, questo frutto è particolarmente gradito dalle persone adulte, mentre i più giovani lo consumano in quantità moderate. Chissà che la ricerca varietale assieme ad un'importante attività di comunicazione sui principali mezzi di comunicazione come radio, tv e social dei principali produttori di pere italiani (in particolare come quelle imprese del Consorzio OPERA che sono risultate particolarmente apprezzate e premiate) non riescono ad invertire questa tendenza, influenzando il consumo anche tra i più giovani?



Retro stampato



PA146 FRUTTA E VERDURA

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata



f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca

100



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata Termosaldata

Le origini

Il caffè è una bevanda aromatica, stimolante e ampiamente consumata in tutto il mondo, ottenuta da una pianta nota come Coffea. È una delle bevande più amate e diffuse in tutto il pianeta, con un'ampia gamma di varietà nella preparazione e nei gusti. Ecco una descrizione più approfondita del caffè:

Origine botanica: La bevanda del caffè deriva dai semi o chicchi di caffè, che sono i semi tostati dei frutti della pianta di caffè. Le piante di caffè appartengono al genere Coffea e provengono principalmente da due specie: il caffè Arabica (Coffea arabica) e il caffè Robusta (Coffea canephora). Queste piante crescono principalmente in regioni tropicali di tutto il mondo.

Coltivazione e raccolta: La coltivazione del caffè coinvolge la coltivazione delle piante di caffè, che richiedono un clima tropicale o subtropicale e un terreno adatto. La raccolta dei frutti del caffè, comunemente chiamati "cherry", avviene quando i frutti sono maturi. Altrimenti di questi frutti si trovano due semi, o chicchi, che saranno successivamente tostati per farne il caffè.

Tostatura: I chicchi di caffè sono sottoposti a un processo di tostatura, in cui vengono riscaldati a temperature variabili per sviluppare il loro aroma e sapore caratteristici. Il grado di tostatura può variare dal leggero al tostato scuro e influisce notevolmente sul sapore finale del caffè. I chicchi di caffè verdi diventano marroni durante il processo di tostatura.

Aromi e Gusti: Il caffè offre una vasta gamma di aromi e gusti che variano in base al tipo di chicchi utilizzati, alla regione di origine, alla tostatura e al metodo di preparazione. Si possono scoprire note floreali, fruttate, cioccolatosi, terrose o speziate nei vari caffè.

Cultura e Tradizione: Il caffè è spesso più di una semplice bevanda; è un'esperienza sociale e culturale. In molte culture, il caffè è un punto di incontro, un luogo di discussione e condivisione. È spesso associato a momenti di relax, lettura o lavoro.

Effetti sulla Salute: La caffeina contenuta nel caffè è uno stimolante naturale e può migliorare la vigilanza e la concentrazione. Tuttavia, l'effetto sulla salute del caffè è stato oggetto di ampio dibattito e può variare da persona a persona.

In sintesi, il caffè è molto più di una semplice bevanda; è una miscela di cultura, tradizione, scienza e piacere sensoriale. La diversità di aromi, metodi di preparazione e modi in cui il caffè è consumato in tutto il mondo testimonia la sua importanza nella vita di molte persone.

GENNAIO 2025

CAPRICORNO 22/12 - 20/1



1	MER	1. Maria Maddalena & Giovanni Capodimonte
2	GIO	2. Sant'Antonio
3	VEN	3. Sant'Antonio
4	SAB	4. Sant'Antonio & Carlo
5	DOM	5. Sant'Antonio
6	LUN	6. Sant'Antonio
7	MAR	7. Sant'Antonio
8	MER	8. Sant'Antonio
9	GIO	9. Sant'Antonio
10	VEN	10. Sant'Antonio
11	SAB	11. Sant'Antonio
12	DOM	12. Sant'Antonio
13	LUN	13. Sant'Antonio
14	MAR	14. Sant'Antonio
15	MER	15. Sant'Antonio
16	GIO	16. Sant'Antonio
17	VEN	17. Sant'Antonio
18	SAB	18. Sant'Antonio
19	DOM	19. Sant'Antonio
20	LUN	20. Sant'Antonio
21	MAR	21. Sant'Antonio
22	MER	22. Sant'Antonio
23	GIO	23. Sant'Antonio
24	VEN	24. Sant'Antonio
25	SAB	25. Sant'Antonio
26	DOM	26. Sant'Antonio
27	LUN	27. Sant'Antonio
28	MAR	28. Sant'Antonio
29	MER	29. Sant'Antonio
30	GIO	30. Sant'Antonio
31	VEN	31. Sant'Antonio

DICEMBRE 2024

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 2025

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				

IL SOLE E LA LUNA

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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Retro stampato



PA148 DOLCI MOMENTI

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata



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



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata Termosaldata

Gennaio

1 Mercoledì Maria Madre di Dio - Giordano

2 Giovedì s. Basilio e Gregorio

3 Venerdì s. Giovanni

4 Sabato s. Elisabetta e Carlo

5 Domenica s. Ambrogio

6 Lunedì Epifania di N.S.

7 Martedì s. Remigio e Paroli

8 Mercoledì s. Michele

9 Giovedì s. Gaudioso

10 Venerdì s. Agostino

11 Sabato s. Ignazio

12 Domenica Battesimo di Gesù

13 Lunedì s. Basilio

14 Martedì s. Felice

15 Mercoledì s. Mauro

16 Giovedì s. Marcello

Venerdì 17 s. Antonio abate

Sabato 18 s. Lucia

Domenica 19 s. Maria

Lunedì 20 s. Salfarino e Eufonio

Martedì 21 s. Agostino

Mercoledì 22 s. Venceslao

Giovedì 23 s. Eusebio

Venerdì 24 s. Francesco di Sales

Sabato 25 s. Ciriacopio di Pavia

Domenica 26 s. Tito e Taziano

Lunedì 27 s. Angela Merici

Martedì 28 s. Tommaso d'Aquino

Mercoledì 29 s. Costantino

Giovedì 30 s. Matteo

Venerdì 31 s. Universal Peace

LUNARE

LUNA IN CAPRICORNO

(dal 22 Dicembre al 20 Gennaio)

I nati con la Luna in Capricorno sono caratterizzati da una mente razionale, poco incline all'astrazione. In entrambi i sessi è molto importante l'autonomia affettiva e finanziaria, forte è il senso della disciplina e del dovere. Chi ha la Luna in Capricorno tende a essere promossu verso i propri cari. Nascondono una timidezza e vulnerabilità di fondo che si manifesta quando sono in causa i sentimenti più profondi.

SEMINE E RACCOLTI

In questo mese dell'anno le temperature sono proibitive ma se il terreno non è preso di mira dalle gelate è possibile procedere alla semina o ai trapianti di numerose piante: peperoni, pomodori, melanzane, rucola, basilico, fave, piselli e carote. Per quanto riguarda, invece, il raccolto, gennaio è il mese giusto per la raccolta dei cavoli e delle bietole, del sedano e del radicchio, dei ravanelli e degli spinaci. Ma è innanzitutto il mese nel quale potete godervi, se avete qualche albero da frutta, mele, arance e mandarini. E alcune preziose erbe aromatiche, che appunto si raccolgono proprio a gennaio: rosmarino, salvia, alloro, origano e timo.

2025

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

Febbraio 2025

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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		

E MODO LA LUNA INFLUENZA LA PIANTE?

LA LUNA E LE PIANTE

La luna ha un effetto comprovato sulle piante, come è noto fin dall'antichità. Sebbene gli scienziati non siano d'accordo sul perché la luna influenzi le piante, è innegabile che possiamo imparare dalle loro esperienze per migliorare la nostra agricoltura. Questo è il caso della luna per effettuare operazioni come il trapianto e la potatura in modo sicuro ed efficace. La vostra pianta sa bene ciò che si sta facendo? Il calendario Lunare del mese vi metterà in sintonia.

LUNA CRESCENTE

La luna muove verso l'alto le radici alla sommità, per cui è adatta alla crescita del fusto. In questa fase è possibile stimolare la fioritura e la moltiplicazione. C'è una buona quantità di luna lunare e l'acqua del terreno arriva più facilmente alle radici. Per questo motivo questa fase lunare è perfetta per la semina e la germinazione dei semi. Potete approfittare di questa fase per prelevare i trapianti, seminare, raccogliere e innaffiare. Evitate di concimare, potare e diserbare.

Retro stampato

PA152 ORTO E GIARDINO: GLI INFLUSSI LUNARI
 Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
 testata termosaldato

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



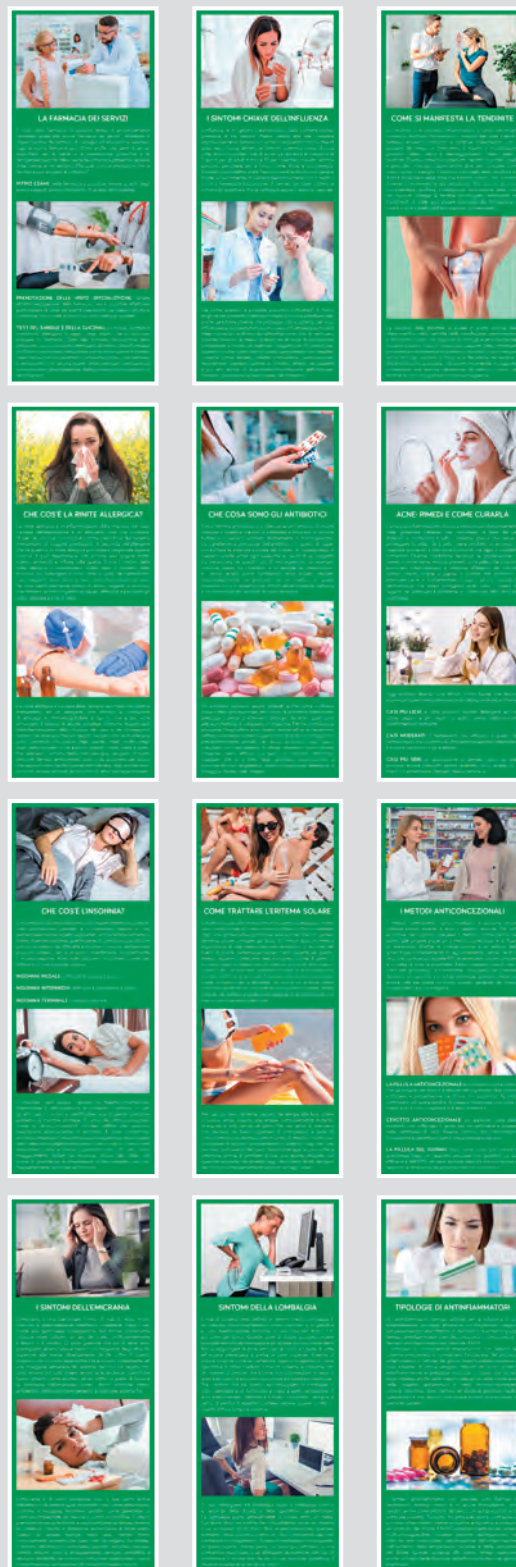
formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata **Termosaldato****PA154 FARMACIA**Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldato

☑ f.to calendario: 30x47 cm ca

☑ f.to testata: 30x9 cm ca

☐ 100

PEFC
PEFC/18-31-1309Con l'approvvigionamento
di materiale PEFC, stiamo
supportando le foreste
gestite in modo
sostenibile a livello
globale
www.pefc.itformato:
30x47 cm caarea di stampa:
30x9 cm caFestività
Internazionali

Testata Termosaldata

**PA160 NUDO LATO B**

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata



☒ f.to calendario: 30x47 cm ca

☒ f.to testata: 30x9 cm ca

☒ 100



PEFC
PEFC/18-31-1309

Con l'approvvigionamento
di materiale PEFC, stiamo
supportando le foreste
gestite in modo
sostenibile a livello
globale
www.pefc.it



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali



Testata Termosaldata



PA162 AUTO SPORTIVE

Illustrato 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldada



f.to calendario: 30x47 cm ca

f.to testata: 30x9 cm ca

100



formato:
30x47 cm ca



area di stampa:
30x9 cm ca



Festività
Internazionali





FERRARI
SF90 STRADALE

1.030 CV PER LA STRADALE ESTREMA DEL CAVALLINO

Ferrari ha presentato la nuova SF90 Stradale, la prima di una nuova generazione di ibridi elettrici basata sulla SF90 Stradale. La nuova supercar è inventata per la velocità ma pensata all'incirca per offrire ai clienti emozioni ancora più forti alla guida. Cronologia per l'uso stradale: velocità massima della SF90 Stradale composta da un motore V8 benzina di 4,0 litri, alimentato elettricamente, che nel convertitore a una diffusione posteriore tra il motore e il motore a benzina, in questo nuovo modello speciale la potenza complessiva del powertrain arriva a 1.030 CV, cioè 30 CV in più rispetto alla SF90 Stradale. In particolare, l'unità V8 da 797 CV è stata modificata per essere ancora più efficiente: cambia la lubrificazione dei condotti di aspirazione e scarico, nonché l'adattamento di nuovi percorsi e lavorazioni specifiche eseguite sulla camera di combustione per aumentare il rapporto di compressione. La rimozione dell'impianto d'aria secondario ha poi permesso di ridurre il peso del motore di ben 3,5 kg rispetto all'equipaggiamento precedente.

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





LOTUS
EVIIA

La più potente elettrica di serie al mondo

MOTORE

Motore: 4x
Cilindrata: 0 cc
Potenza max/regime: 1900 CV
Numero giri/min: 0
Coppie massime: 0 Nm
Trazione: integrale
Cambio: automatico
Marcia: 0

DIMENSIONI

Bagagliaio: 0 lt
Capacità serbatoio: 0 lt
Lunghezza: 445 cm
Larghezza: 191 cm
Altezza: 121 cm
Peso: 2060 kg

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,9 sec
Carburante: 0 lt/100 km
Consumo medio: 0 lt/100 km





AUDI
e-tron GT

Il nuovo supercar elettrico di Audi

MOTORE

Motore: 3x
Cilindrata: 0 cc
Potenza max/regime: 1000 CV
Numero giri/min: 0
Coppie massime: 0 Nm
Trazione: integrale
Cambio: automatico
Marcia: 0

DIMENSIONI

Bagagliaio: 0 lt
Capacità serbatoio: 0 lt
Lunghezza: 470 cm
Larghezza: 195 cm
Altezza: 132 cm
Peso: 2100 kg

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,9 sec
Carburante: 0 lt/100 km
Consumo medio: 0 lt/100 km





BMW
i4

Il nuovo supercar elettrico di BMW

MOTORE

Motore: 3x
Cilindrata: 0 cc
Potenza max/regime: 523 CV
Numero giri/min: 0
Coppie massime: 0 Nm
Trazione: integrale
Cambio: automatico
Marcia: 0

DIMENSIONI

Bagagliaio: 0 lt
Capacità serbatoio: 0 lt
Lunghezza: 470 cm
Larghezza: 195 cm
Altezza: 132 cm
Peso: 2100 kg

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,9 sec
Carburante: 0 lt/100 km
Consumo medio: 0 lt/100 km





FERRARI
REVUELTO

La prima supercar ibrida di Ferrari

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





PORSCHE
Carrera GT

Il nuovo supercar di Porsche

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





LEXUS
LC

Il nuovo supercar di Lexus

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





BENTLEY
Continental GT

Il nuovo supercar di Bentley

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





FERRARI
SF90

Il nuovo supercar di Ferrari

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





AUDI
SQ5

Il nuovo supercar di Audi

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





AUDI
SQ5

Il nuovo supercar di Audi

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





AUDI
SQ5

Il nuovo supercar di Audi

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km





AUDI
SQ5

Il nuovo supercar di Audi

MOTORE

Motore: V8
Cilindrata: 3990 cc
Potenza max/regime: 797 CV
Numero giri/min: 6250
Coppie massime: 804 Nm
Trazione: integrale
Cambio: F1
Marcia: 8

DIMENSIONI

Bagagliaio: 74 lt
Capacità serbatoio: 68 lt
Lunghezza: 485 cm
Larghezza: 201 cm
Altezza: 122 cm
Peso: 265 cm

PRESTAZIONI

Velocità Max: 320 km/h
Accelerazione 0-100: 2,3 sec
Carburante: Benzina
Consumo medio: 16,4 lt/100 km

Testata **Termosaldata**

Retro stampato

**PA187 GASTRONOMIA**Silhouette mensile 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldato

- f.to calendario: 14x47 cm ca
- f.to testata: 14x9 cm ca
- 100

formato:
14x47 cm caarea di stampa:
14x9 cm caFestività
Internazionali

Testata Termosaldata



Retro stampato



PA189 CARNI

Silhouette mensile 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldada



- ☒ f.to calendario: 14x47 cm ca
- ☒ f.to testata: 14x9 cm ca
- ☐ 100



formato:
14x47 cm ca



area di stampa:
14x9 cm ca



Festività
Internazionali

Testata **Termosaldata**Retro **stampato****PA191 CANI E GATTI**Silhouette mensile 12 fogli carta patinata 70 gr
testata termosaldata

- ☒ f.to calendario: 14x47 cm ca
- ☒ f.to testata: 14x9 cm ca
- ☒ 100

formato:
14x47 cm caarea di stampa:
14x9 cm caFestività
Internazionali

05 ILLUSTRATI
DA TAVOLO





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



Tabella 2026
in ultima pagina



PA401 CITTÀ D'ITALIA

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli
carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



☒ f.to calendario: 19x14,5 cm ca

☒ f.to piedino: 19x3,5 cm ca

☒ 100



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali



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



Tabella 2026
in ultima pagina



PA402 METE DA SOGNO

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli
carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



☒ f.to calendario: 19x14,5 cm ca

☒ f.to piedino: 19x3,5 cm ca

☒ 100



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali



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



Tabella 2026
in ultima pagina



PA403 CANI E GATTI

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli
carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



☒ f.to calendario: 19x14,5 cm ca

☒ f.to piedino: 19x3,5 cm ca

☒ 100



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali



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



Tabella 2026
in ultima pagina



PA406 AUTO SPORTIVE

Spiralato da tavolo mensile 13 fogli
carta patinata 90 gr, supporto cartoncino bianco 450 gr



☒ f.to calendario: 19x14,5 cm ca

☒ f.to piedino: 19x3,5 cm ca

☒ 100



formato:
19x14,5 cm ca



area di stampa:
19x3,5 cm ca



Festività
Internazionali