

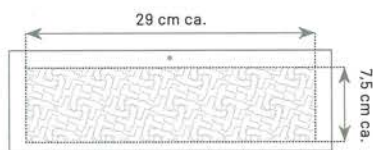
D002

Smorfia

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.

GENNAIO

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

LA SMORFIA

NUMERI FORTUNATI

2

0

2

4

FEBBRAIO

10	Sabato	21	Mercoledì
11	Domenica	22	Giovedì
12	Lunedì	23	Venerdì
13	Martedì	24	Sabato
14	Mercoledì	25	Domenica
15	Giovedì	26	Lunedì
16	Venerdì	27	Martedì
17	Sabato	28	Mercoledì
18	Domenica	29	Giovedì
19	Lunedì	30	Venerdì
20	Martedì		

L'opera contenuta in pubblicazione è a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 630 del 30 ottobre 1972)

Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



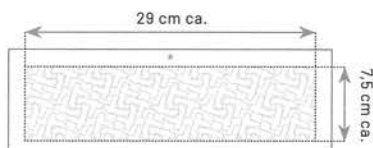
D003

Vini

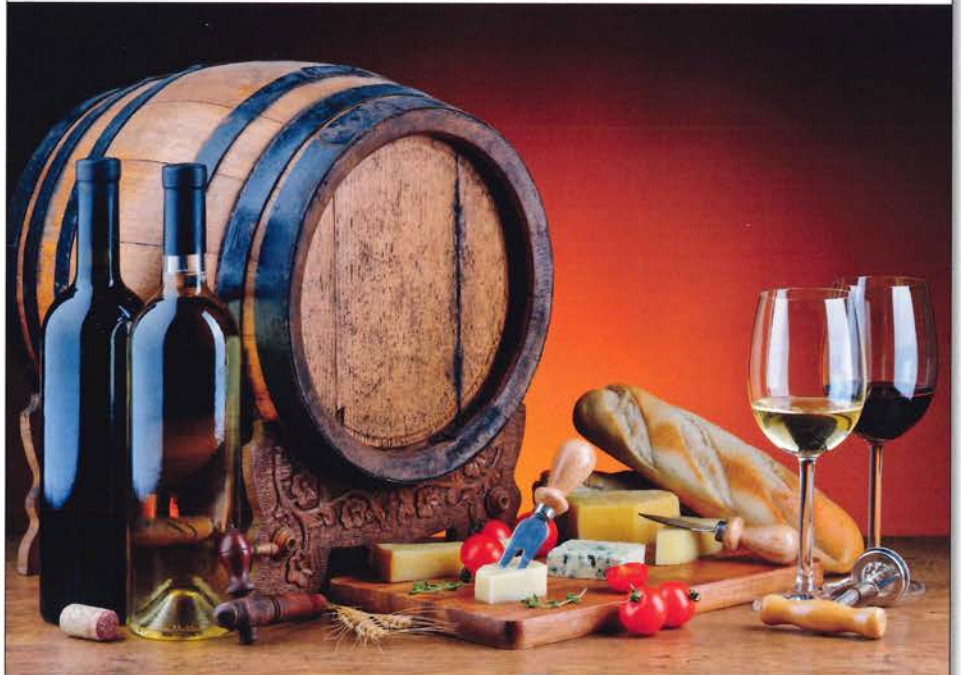
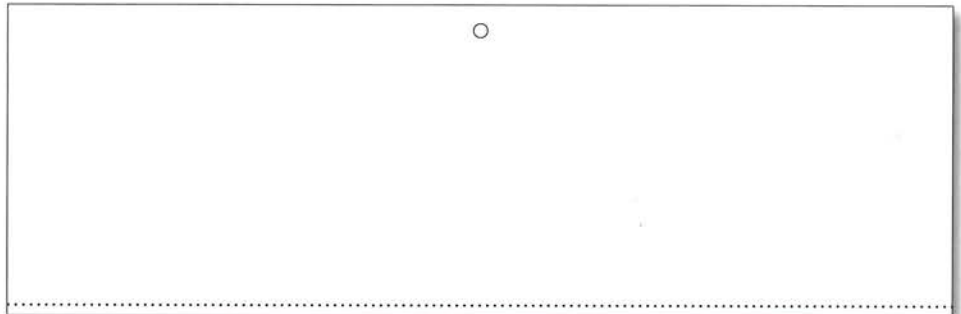
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO

2024

FEBBRAIO

1 L. San Valentino 1 ^o Sci.	14 D. Valentine
2 M. Epifania	15 L. Epifania 7 ^o Sci.
3 M. Epifania	16 M. Epifania
4 G. Epifania	17 M. Epifania
5 V. Epifania	18 G. Epifania
6 S. Epifania	19 V. Epifania
7 D. Epifania	20 S. Epifania
8 L. Epifania 7 ^o Sci.	21 D. Epifania
9 M. Epifania	22 L. Epifania 7 ^o Sci.
10 M. Epifania	23 M. Epifania
11 G. Epifania	24 M. Epifania
12 V. Epifania	25 G. Epifania
13 S. Epifania	26 V. Epifania

BAROLO

Il Barolo D.O.C.G. deve essere prodotto esclusivamente con uve 100% Nebbiolo nelle Langhe Piemonesi nei comuni di Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, I Conerchi di Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi sono invece interessati solo parzialmente. Il disciplinare prevede che il vino Barolo possa entrare in commercio dal 1° gennaio del quarto anno successivo alla vendemmia.

La terza tipologia di Barolo è il Barolo Chinato, vino aromatizzato da meditazione prodotto a partire dal vino Barolo, a cui vengono aggiunti alcool, zucchero, spezie, erbe e radici.

27 S. Epifania	1 G. Epifania
28 D. Epifania	2 V. Epifania
29 L. Epifania 7 ^o Sci.	3 S. Epifania
30 M. Epifania	4 D. Epifania
31 M. Epifania	5 L. Epifania

L'impasto contenente di pubblicità e a carico di chi lo riproduce. © F.R. n. 829 del '78 (relative 1972)

6 M. Epifania	19 L. Epifania 7 ^o Sci.
7 M. Epifania	20 M. Epifania
8 G. Epifania	21 M. Epifania
9 V. Epifania	22 G. Epifania
10 S. Epifania	23 V. Epifania
11 D. Epifania	24 S. Epifania
12 L. Epifania 7 ^o Sci.	25 D. Epifania
13 M. Epifania	26 L. Epifania 7 ^o Sci.
14 M. Epifania	27 M. Epifania
15 G. Epifania	28 M. Epifania
16 V. Epifania	29 G. Epifania
17 S. Epifania	
18 D. Epifania	

Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



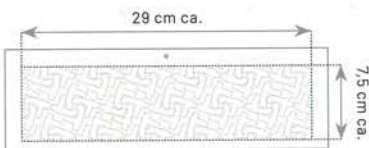
D004

Primi Piatti

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Gennaio 2024 Febbraio

1 L. San Felice e San Giacomo	17 M. S. Maria Goretti	1 G. S. Maria	17 S. S. Maria
2 M. S. Felice e S. Giacomo	18 G. S. Maria Goretti	2 V. Pasquale del Giglio	18 D. S. Maria Goretti
3 M. S. Felice e S. Giacomo	19 V. S. Maria Goretti	3 S. S. Maria	19 L. S. Maria Goretti
4 G. S. Felice e S. Giacomo	20 S. S. Maria Goretti	4 D. S. Maria	20 M. S. Maria Goretti
5 V. S. Felice e S. Giacomo	21 D. S. Maria Goretti	5 L. S. Maria	21 M. S. Maria Goretti
6 S. S. Felice e S. Giacomo	22 L. S. Maria Goretti	6 M. S. Maria	22 G. S. Maria Goretti
7 D. S. Felice e S. Giacomo	23 M. S. Maria Goretti	7 M. S. Maria	23 V. S. Maria Goretti
8 L. S. Felice e S. Giacomo	24 M. S. Maria Goretti	8 G. S. Maria	24 S. S. Maria Goretti
9 M. S. Felice e S. Giacomo	25 G. S. Maria Goretti	9 V. S. Maria	25 D. S. Maria Goretti
10 M. S. Felice e S. Giacomo	26 V. S. Maria Goretti	10 S. S. Maria	26 L. S. Maria Goretti
11 G. S. Felice e S. Giacomo	27 S. S. Maria Goretti	11 D. S. Maria	27 M. S. Maria Goretti
12 V. S. Felice e S. Giacomo	28 D. S. Maria Goretti	12 L. S. Maria	28 M. S. Maria Goretti
13 S. S. Felice e S. Giacomo	29 L. S. Maria Goretti	13 M. S. Maria	29 G. S. Maria Goretti
14 D. S. Felice e S. Giacomo	30 M. S. Maria Goretti	14 M. S. Maria	
15 L. S. Felice e S. Giacomo	31 M. S. Maria Goretti	15 G. S. Maria	
16 M. S. Felice e S. Giacomo		16 V. S. Maria	

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Ingredienti: 320 gr di spaghetti, 500 gr di pomodoro pelati, 50 gr di acciughe, 100 gr di olive di gusto, 3 spicchi di aglio, 2 peperoncini secchi, 50 gr di olio extravergine d'oliva e sale fino q.b.

Procedimento:
Per realizzare la puttanesca per prima cosa scaldare bene i capperi (l'acqua corrente per eliminare il sale in eccesso, per asciugare e strizzarli grossolanamente al coltello. Prendete le olive di gusto sbruciate e sbruciatele con la lama del coltello. Lavate, asciugate e tritate il peperoncino. Mettete sul fuoco una pentola colma di acqua da salare a bollore per cuocere la pasta. In una padella ampia versate l'olio, gli spicchi d'aglio sbucciati interi, il peperoncino sbruciatone e le acciughe. Unite anche i capperi sbruciatone. Riscaldate il fondo meglio per 5 minuti mescolando spesso, così le acciughe si sbrucieranno e si sgriglieranno tutti gli aromi, a questo punto versate nella leggermente schiacciati, mescolate con un cucchiaio concavo per abbassare il fuoco medio. Intorno a un'ora di spaghetti al dente.
Quando il sugo sarà pronto, rimuovete gli spicchi d'aglio e aggiungete le olive sbruciate. Aromatizzate il sugo con il peperoncino e la menta tritata.
Quando la pasta sarà al dente, scaldate il ripieno in una padella e scaldatelo per mezzo minuto a questo tempo di fare amalgamare tutti i sapori. Gli spaghetti alla puttanesca sono pronti da servire ben caldi.
Consigliamo di consumare subito gli spaghetti alla puttanesca. Se dovete aspettare potete congelarli un giorno in frigorifero coperti con pellicola. Gli spaghetti alla puttanesca sono gli ideali per chi preferisce un pasto abbondante di non aggiungere altro sale nel condimento.

Disegnata e pubblicata in collaborazione con il publisher di PR n. 439 del 26 febbraio 1972

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic

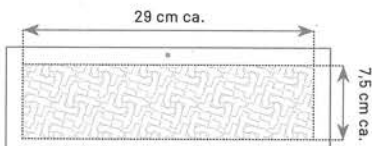


D005

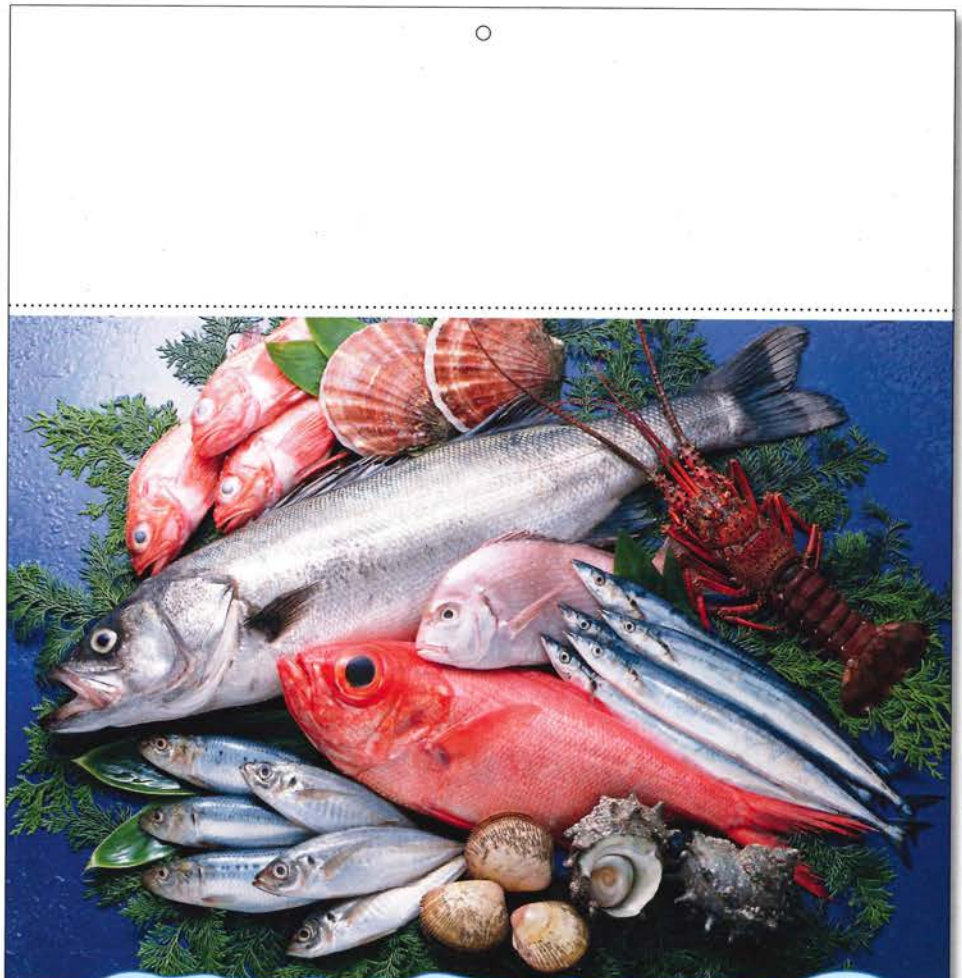
Mare in Tavola

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.
100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Gennaio 2024 Febbraio

1 L. Nova Italia e Sic. - Zestine	17 M. L. C. - C. - C.	<p>ARAGOSTA IN BELLAVISTA</p> <p>Ingredienti: 1 kg di aragosta, 2 cipolle, 2 carciofi, 1 sedano tritato, 1 mazzetto di prezzemolo, pane a cassetta q.b., burro q.b., 1 limone, 1 tartufo nero, peccina piccante q.b., 1 formetto siliato, ceraglio q.b., porro foglie q.b., sale q.b. e pepe q.b.</p> <p>Procedimento: Mettere su un tavolino di legno l'aragosta, legare la coda con spago da cucina, poi piegarla e tenerla sul gasco e legarla. Per fare a sbuffare in una pentola a litri d'acqua con un mazzetto di prezzemolo e altri 2 carciofi, una costola di sedano, sale e pepe. Fare bollire per 10-15 minuti. Imbrogliare l'aragosta a medio fuoco. Fare scendere il condimento per circa mezz'ora, poi farlo raffreddare nel suo brodo, sfilare, passarlo sul setaccio di lino e con un paio di forchici tagliare lo spago e tagliare l'aragosta. Mettere l'aragosta con la gamba verso l'alto e sempre quando le forbici praticano le incisioni parallelamente i fianchi. Staccare quindi la membrana tagliata sfilandola dalla coda verso la testa con un tagliando, incidendo all'altezza di quasi 1/3 cm, e appoggiarla. Con molta attenzione insinuare un coltello di lama larga e punta arrotondata tra la pedina della coda e il carapace e sollevare delicatamente. Mettere la pedina sul tagliando, tagliata in 8-9 modiglioni in corrispondenza della linea dei vari "zestini" e metterla su ognuno un pezzetto di tartufo. Privare il pane della crosta e tagliare per il lungo in 12 fette. Adagiarne un mazzetto di pane su un piatto da portata e posare sopra il condimento. Intorno all'aragosta, con la testa appoggiata sul pane. Preparare la peccina, quando acida la sfilare, sfilare, spezzettarla nei modiglioni preparati e farla solidificare in frigo. Disporre lungo il centro del carapace due pezzetti di burro, disporre sopra i modiglioni preparati sul burro che li terrà ben fermi e decorare il piatto come si vuole.</p>	17 S. a. B. - B.	
2 M. a. B. - B.	18 G. a. B. - B.		2 V. a. B. - B.	18 D. a. B. - B.
3 M. a. B. - B.	19 V. a. B. - B.		3 S. a. B. - B.	19 L. a. B. - B.
4 G. a. B. - B.	20 S. a. B. - B.		4 D. a. B. - B.	20 M. a. B. - B.
5 V. a. B. - B.	21 D. a. B. - B.		5 L. a. B. - B.	21 M. a. B. - B.
6 S. a. B. - B.	22 L. a. B. - B.		6 M. a. B. - B.	22 G. a. B. - B.
7 D. a. B. - B.	23 M. a. B. - B.		7 M. a. B. - B.	23 V. a. B. - B.
8 L. a. B. - B.	24 M. a. B. - B.		8 G. a. B. - B.	24 S. a. B. - B.
9 M. a. B. - B.	25 G. a. B. - B.		9 V. a. B. - B.	25 D. a. B. - B.
10 M. a. B. - B.	26 V. a. B. - B.		10 S. a. B. - B.	26 L. a. B. - B.
11 G. a. B. - B.	27 L. a. B. - B.		11 D. a. B. - B.	27 M. a. B. - B.
12 V. a. B. - B.	28 D. a. B. - B.		12 L. a. B. - B.	28 M. a. B. - B.
13 S. a. B. - B.	29 L. a. B. - B.		13 M. a. B. - B.	29 G. a. B. - B.
14 D. a. B. - B.	30 M. a. B. - B.		14 M. a. B. - B.	29 M. a. B. - B.
15 L. a. B. - B.	31 M. a. B. - B.	15 G. a. B. - B.	15 V. a. B. - B.	
16 M. a. B. - B.		16 V. a. B. - B.		

L'impresa editoriale di pubMIRRE è a servizio di chi si espone al pubblico (D.P.R. n. 439 del 26 ottobre 1972)

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



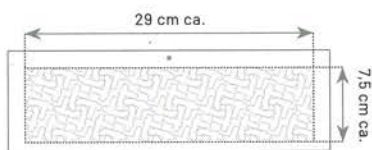
D006

Gastronomia Pesce

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

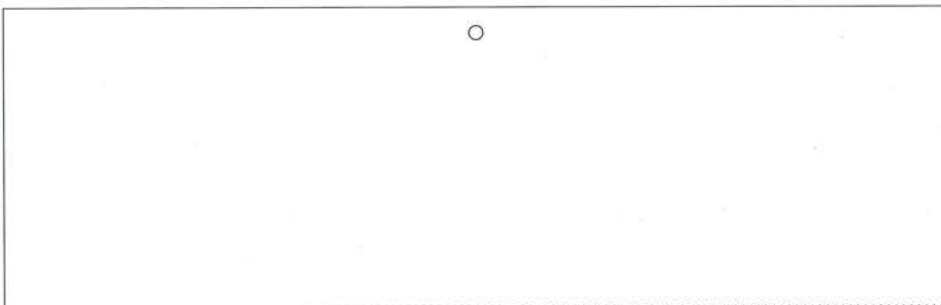
cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



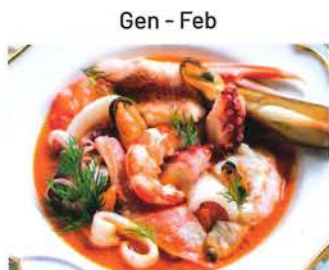
GENNAIO 2024 FEBBRAIO

1 L. San Silvestro e 24. Capodanno ^{F 24h}	17 M. Epifania	1 G. San Valentino	17 S. Epifania
2 M. San Felice e 29. Capodanno	18 G. Epifania ^{24h}	2 V. Trasfigurazione di Gesù	18 D. Epifania
3 M. San Felice	19 V. Epifania	3 S. San Giuseppe ^{24h}	19 L. Epifania ^{F 24h}
4 G. San Felice e 29. Capodanno	20 S. San Felice e 29. Capodanno ^{24h}	4 D. Epifania	20 M. Epifania
5 V. Epifania	21 D. Epifania ^{F 24h}	5 L. Epifania ^{F 24h}	21 M. Epifania
6 S. San Felice e 29. Capodanno	22 L. Epifania	6 M. San Felice	22 G. Epifania
7 D. San Felice e 29. Capodanno	23 M. Epifania	7 M. San Felice	23 V. Epifania
8 L. Epifania ^{F 24h}	24 M. Epifania e 29. Capodanno	8 G. San Felice e 29. Capodanno	24 S. Epifania ^{24h}
9 M. Epifania	25 G. San Felice e 29. Capodanno ^{24h}	9 V. Epifania ^{24h}	25 D. Epifania ^{F 24h}
10 M. Epifania	26 V. Epifania	10 S. Epifania	26 L. Epifania ^{F 24h}
11 G. Epifania ^{24h}	27 S. Epifania e 29. Capodanno ^{24h}	11 D. Epifania ^{F 24h}	27 M. Epifania
12 V. Epifania	28 L. Epifania	12 L. Epifania	28 M. Epifania
13 S. Epifania	29 L. Epifania ^{F 24h}	13 M. Epifania e 29. Capodanno	29 G. Epifania
14 D. Epifania	30 M. Epifania	14 M. Epifania e 29. Capodanno	
15 L. Epifania ^{F 24h}	31 M. Epifania e 29. Capodanno	15 V. Epifania e 29. Capodanno	
16 M. Epifania		16 V. Epifania ^{24h}	

ZUPPA DI PESCE

Ingredienti: 300 gr. gallinella di mare, 300 gr. verdecchia, 300 gr. calamari, 200 gr. gamberi, 200 gr. cozze, 200 gr. vongole, 300 gr. polpo di porceddu, olio extravergine d'oliva, 1 spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, peperoncino, 1 cipolla, 1 fetta di sedano, sale e laugha.

Procedimento: Per prima cosa pensiamo a preparare il fumetto di pesce, prendiamo i gamberi, non togliamo il carapace ma solo le zanne, poi passate alle gallinelle, lavatele le interiori, poi privatole dalle teste e dalle fasce caudali. Prendere una pentola mettendoci dentro le teste dei gamberi delle gallinelle, aggiungere mezza cipolla, una fetta di sedano, un ciuffo di prezzemolo e pochissimo sale, aggiungere l'acqua e portare a ebollizione. Fare cuocere per 30 minuti circa. Lasciare accuratamente le vongole che svenne fatto spurgare precedentemente, lavare anche le cozze e privarle della barchetta, una volta che avete pulito entrambi, versarli in una pentola senza aggiungere altro, mettere il sugherino e cuocerli solo per pochi minuti, quasi il tempo di svenne e spignere la fiamma. Separare i frutti di mare dall'acqua che poi andranno a filtrare. Pulire i calamari, lavarli accuratamente, tagliarli a pezzi e tenerli da parte. Tritare mezza cipolla e versarla in una pentola, aggiungere un filo d'olio e finta rosolare a fiamma dolce, quando sarà quasi pronta, aggiungere anche uno spicchio di aglio tritato e rosolare anche quello. Versare la polpa di porceddu nella pentola, farla cuocere per 5 minuti circa, poi aggiungere l'acqua di cozze e vongole filtrata e metà del fumetto di pesce, mettere a ebollizione e aspettare che si restringa un po'. Prendere una padella antiaderente, rosolare tutti i pesci separatamente, trita mezzo chilo di salsiccia rosolata, andare ad aggiungersi al brodo preparato. Iniziare dai calamari, rosolarli in padella con un filo d'olio, poi spostarli nella pentola, poi passare a verdecchia e gallinella, rosolare sempre tutti nella padella per poi trarli nella zuppa. Infine un ciuffo di prezzemolo, versarlo nella zuppa e riaccendere la fiamma.



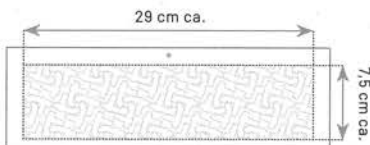
D007

Dal Macellaio

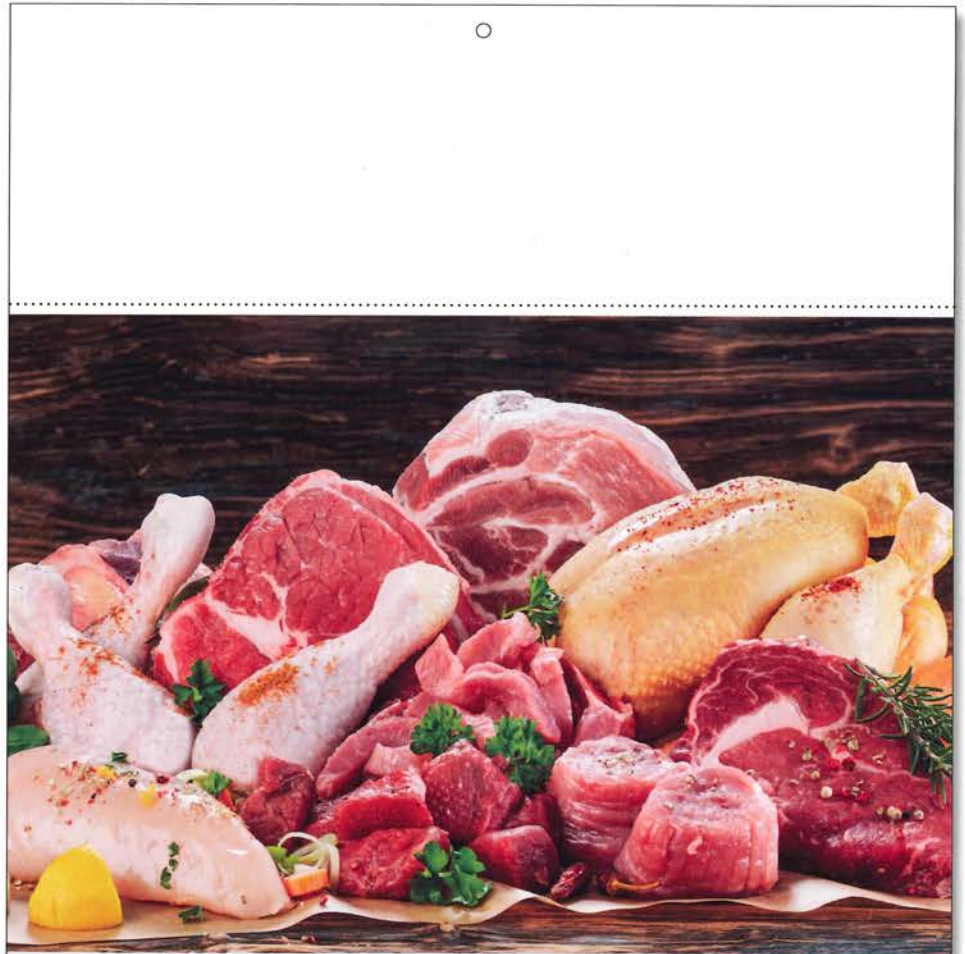
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO 2024 FEBBRAIO

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

SPEZZATIPO DI VITELLO CON PATATE

Ingredienti: 600 g di polpa di vitello tagliata a cubetti da 1 cm, 1 cipolla piccola, 1/2 costa di sedano, 1 cipolla piccola, 400 g di patate, 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaio di farina, 1/2 bicchiere scampo di vino bianco secco, brodo di carne caldo, 2 rametti di rosmarino, 1 noce di burro, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Procedimento
Per preparare lo spezzatino di vitello con patate partire con il soffritto. Mondare il sedano, la cipolla e la cipolla. Tritarli finemente e farli appassire in una padella insieme ad un filo di olio extravergine. Conoscere precedentemente la sua consistenza con un cucchiaio d'olio e la noce di burro rosolato la carne a fiamma dolce mescolando spesso senza mai lasciarla seccare. Quando la carne sarà uniformemente rosolata unire l'olio di sedano e fare macinare per qualche minuto la carne, pepare e aggiungere a pioggia la farina e mescolate per evitare la formazione di grumi.
Quando la farina sarà sparsa completamente assorbire l'umidità con il vino bianco e lasciarlo evaporare a fiamma alta. Coprire a filo con il brodo di carne caldo e saltare i due rametti di rosmarino.
Sopraporre due cucchiai di concentrato di pomodoro nel fondo di cottura, mescolando e regolate. Guarnire lentamente proseguendo la cottura per 1 ora circa, girando di tanto in tanto. Trascorso questo tempo unire le patate sbuccate e tagliate a tocchi piccoli o piccoli (secondo la dimensione della pentola). Coprire con la superficie e proseguire la cottura per altri 30 minuti circa o fino a quando le patate saranno morbide e ben sode e ben saporite.
Lo spezzatino vitello con patate di pronto, trasferirlo nei piatti di portata e servire subito. Lo spezzatino di vitello si conserva in frigorifero per un paio di giorni. Se preferite e se avete collimate tutti ingredienti freschissimi potete anche congelare lo spezzatino a vultu colto.

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

Disposto con permesso di pubblicazione a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 439 del 28 ottobre 1972)

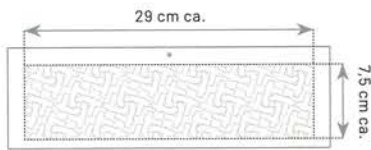
D008

Gastronomia Carne

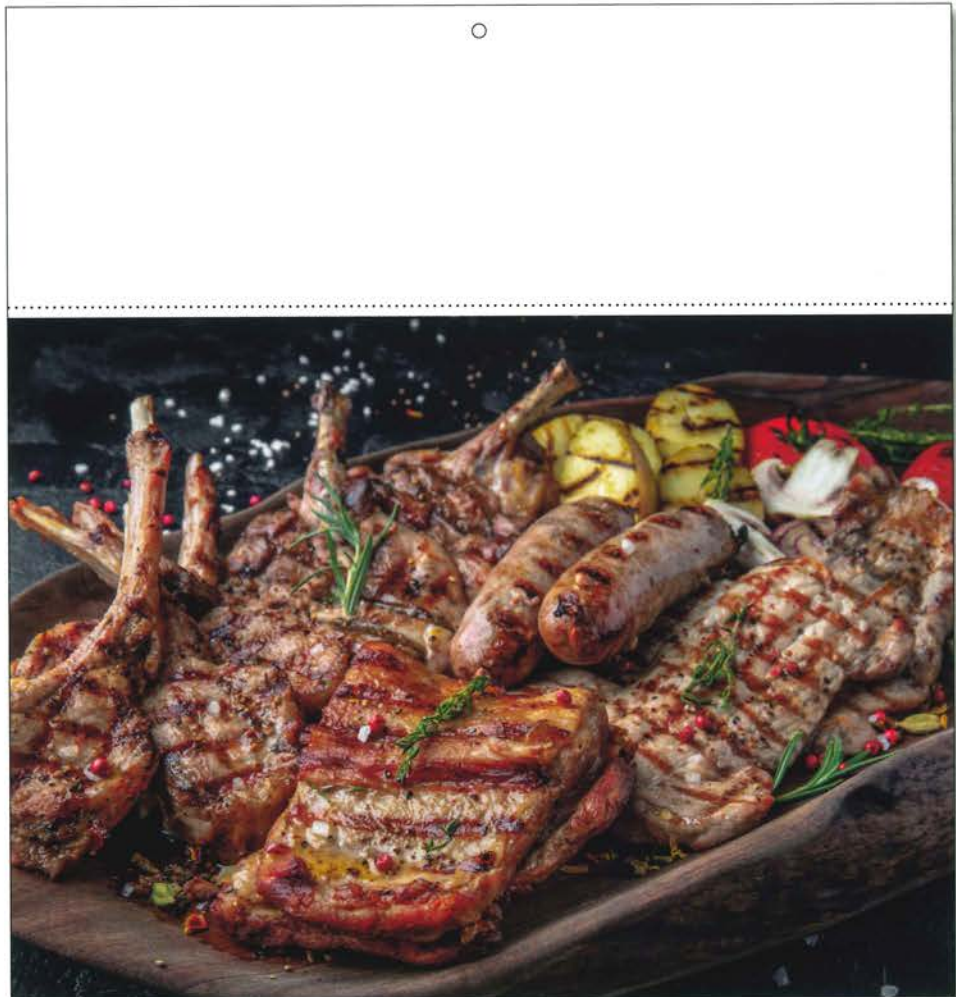
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Gennaio 2024 Febbraio

1 L Noni a la Carne F 18	17 M Arroz con	GRIGLIATA DI CARNE MISTA	1 G Arroz	17 S Arroz
2 M Bollo a la Carne	18 G Arroz	Ingredienti: 800 g di costole di maiale, 500 g di costole di agnello, 300 g di anelletti, 200 g di cipolline, 20 g di olio extravergine di oliva, sale marino q.b., rosmarino 1 lb., peperoncino in grani q.b. a spezie nere in polvere.	2 V Arroz	18 D Arroz
3 M Arroz	19 V Arroz	Preparazione: Conoscete con la fase di marinatura, che darà alcune ore. Adagiate le costole in una pirofila e coprirete con del rosmarino tritato, olio e sale a piacere.	3 S Arroz	19 L Arroz
4 G Arroz	20 S Arroz	Manegolate la carne ed avvolgete la stessa operazione con le costole in un'altra pirofila. Coni, adagiate le braci nella pentola, aggiungete il peperoncino, coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigo per almeno 24 ore.	4 D Arroz	20 M Arroz
5 V Arroz	21 D Arroz	Trasferite a tre gradienti gli ingredienti avvolti in una pellicola e riprodotte sempre olio, sale, peperoncino in grani e rosmarino tritato. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 2 ore.	5 L Arroz	21 M Arroz
6 S Arroz	22 L Arroz	Preziosamente Conoscete con la fase di marinatura, che darà alcune ore. Adagiate le costole in una pirofila e coprirete con del rosmarino tritato, olio e sale a piacere.	6 M Arroz	22 G Arroz
7 D Arroz	23 M Arroz	Manegolate la carne ed avvolgete la stessa operazione con le costole in un'altra pirofila. Coni, adagiate le braci nella pentola, aggiungete il peperoncino, coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigo per almeno 24 ore.	7 M Arroz	23 V Arroz
8 L Arroz	24 M Arroz	Trasferite a tre gradienti gli ingredienti avvolti in una pellicola e riprodotte sempre olio, sale, peperoncino in grani e rosmarino tritato. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 2 ore.	8 G Arroz	24 S Arroz
9 M Arroz	25 G Arroz	Preziosamente Conoscete con la fase di marinatura, che darà alcune ore. Adagiate le costole in una pirofila e coprirete con del rosmarino tritato, olio e sale a piacere.	9 V Arroz	25 D Arroz
10 M Arroz	26 V Arroz	Manegolate la carne ed avvolgete la stessa operazione con le costole in un'altra pirofila. Coni, adagiate le braci nella pentola, aggiungete il peperoncino, coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigo per almeno 24 ore.	10 S Arroz	26 L Arroz
11 G Arroz	27 S Arroz	Trasferite a tre gradienti gli ingredienti avvolti in una pellicola e riprodotte sempre olio, sale, peperoncino in grani e rosmarino tritato. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 2 ore.	11 D Arroz	27 M Arroz
12 V Arroz	28 D Arroz	Preziosamente Conoscete con la fase di marinatura, che darà alcune ore. Adagiate le costole in una pirofila e coprirete con del rosmarino tritato, olio e sale a piacere.	12 L Arroz	28 M Arroz
13 S Arroz	29 L Arroz	Manegolate la carne ed avvolgete la stessa operazione con le costole in un'altra pirofila. Coni, adagiate le braci nella pentola, aggiungete il peperoncino, coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigo per almeno 24 ore.	13 M Arroz	29 G Arroz
14 D Arroz	30 M Arroz	Trasferite a tre gradienti gli ingredienti avvolti in una pellicola e riprodotte sempre olio, sale, peperoncino in grani e rosmarino tritato. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 2 ore.	14 M Arroz	
15 L Arroz	31 M Arroz	Preziosamente Conoscete con la fase di marinatura, che darà alcune ore. Adagiate le costole in una pirofila e coprirete con del rosmarino tritato, olio e sale a piacere.	15 G Arroz	
16 M Arroz		Manegolate la carne ed avvolgete la stessa operazione con le costole in un'altra pirofila. Coni, adagiate le braci nella pentola, aggiungete il peperoncino, coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigo per almeno 24 ore.	16 V Arroz	

L'impresa editrice di pubblicità e a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 639 del 26 febbraio 1972)

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



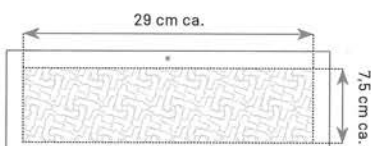
D009

Pane e Merende

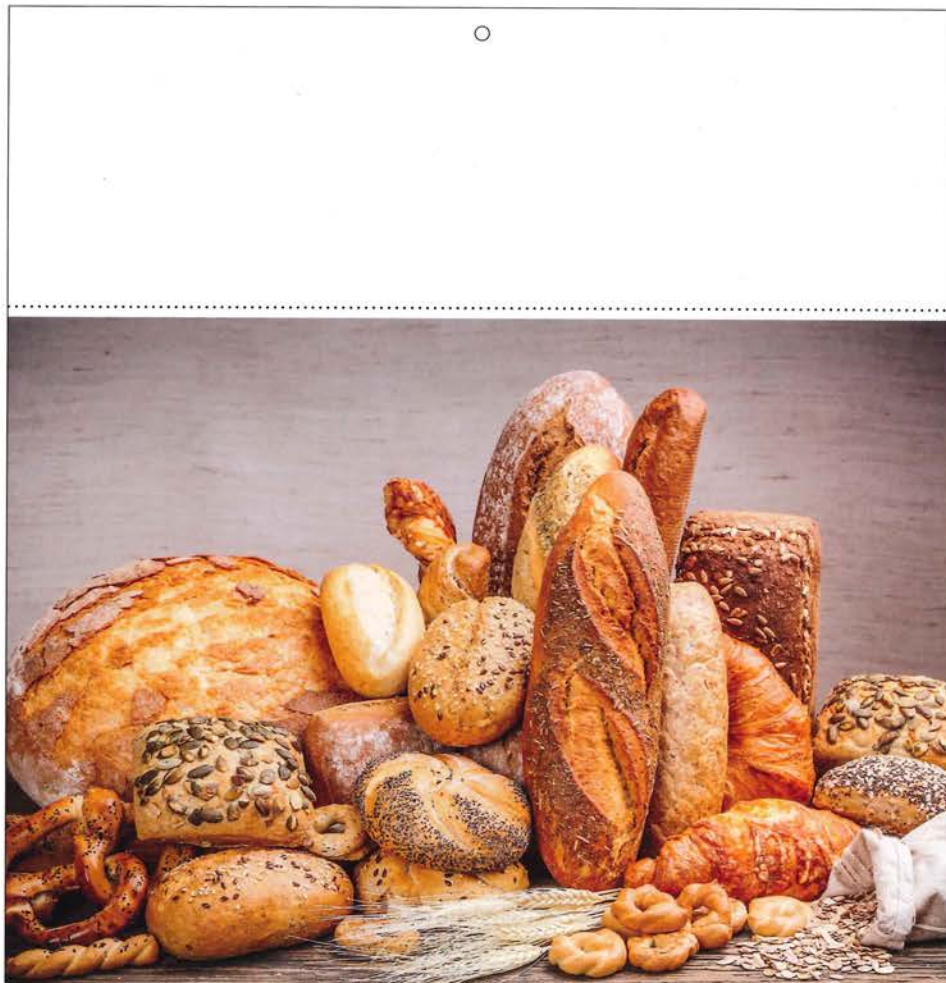
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



GENNAIO



FEBBRAIO

1 Lunedì S. Stefano	12 Venerdì S. Maria	23 Martedì S. Agostino	2024	1 Giovedì S. Stefano	10 Sabato S. Sebastiano	21 Mercoledì S. Costantino	
2 Martedì S. Basilio	13 Sabato S. Maria	24 Mercoledì S. Tommaso		2 Venerdì S. Felice	11 Domenica S. Costantino	22 Giovedì S. Mercurio	23 Venerdì S. Felice
3 Mercoledì S. Costantino	14 Domenica S. Maria	25 Giovedì S. Stefano		3 Sabato S. Felice	12 Lunedì S. Stefano	23 Venerdì S. Felice	24 Sabato S. Felice
4 Giovedì S. Stefano	15 Lunedì S. Stefano	26 Venerdì S. Stefano		4 Domenica S. Stefano	13 Martedì S. Stefano	24 Sabato S. Stefano	25 Domenica S. Stefano
5 Venerdì S. Stefano	16 Martedì S. Stefano	27 Sabato S. Stefano		5 Lunedì S. Stefano	14 Mercoledì S. Stefano	25 Domenica S. Stefano	26 Lunedì S. Stefano
6 Sabato S. Stefano	17 Mercoledì S. Stefano	28 Domenica S. Stefano		6 Martedì S. Stefano	15 Giovedì S. Stefano	26 Lunedì S. Stefano	27 Martedì S. Stefano
7 Domenica S. Stefano	18 Giovedì S. Stefano	29 Lunedì S. Stefano		7 Mercoledì S. Stefano	16 Venerdì S. Stefano	27 Martedì S. Stefano	28 Mercoledì S. Stefano
8 Lunedì S. Stefano	19 Venerdì S. Stefano	30 Martedì S. Stefano		8 Giovedì S. Stefano	17 Sabato S. Stefano	28 Mercoledì S. Stefano	29 Giovedì S. Stefano
9 Martedì S. Stefano	20 Sabato S. Stefano	31 Mercoledì S. Stefano		9 Venerdì S. Stefano	18 Domenica S. Stefano	19 Lunedì S. Stefano	
10 Mercoledì S. Stefano	21 Domenica S. Stefano				19 Lunedì S. Stefano		
11 Giovedì S. Stefano	22 Lunedì S. Stefano				20 Martedì S. Stefano		

L'impresa editrice di pubblicità è a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 630 del 26 ottobre 1972)

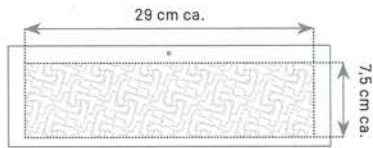
D010

Facciamo la Pizza

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

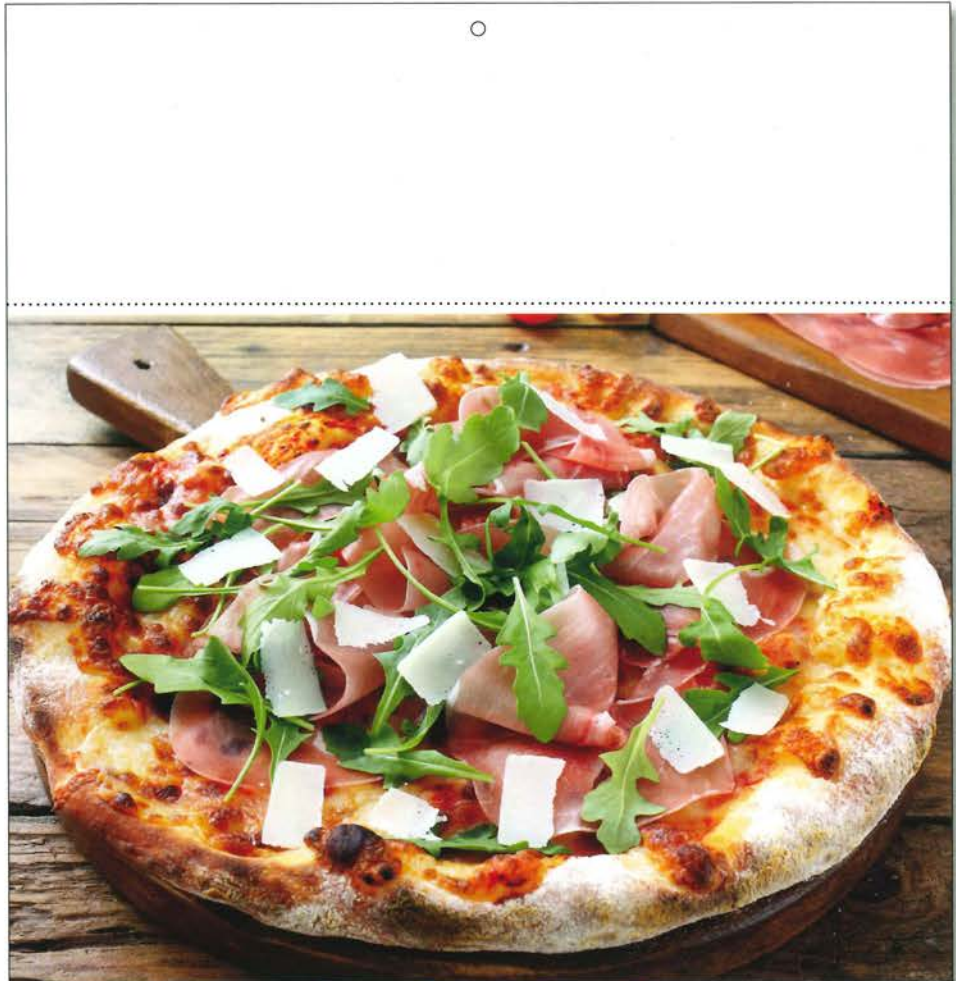
 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO



FEBBRAIO

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

PIZZA SAN DANIELE
Mozzarella, pomodoro, scaglie di grana, crudo di parma e rucola

Disegnato e illustrato da: P. B. e. - 43020 Sansepolcro (TR)

Lug - Ago



Set - Ott





Nov - Dic

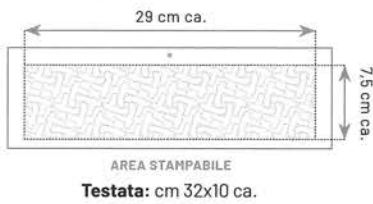


D011

L'Orto e il Frutteto

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.
 100 pz.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



Gennaio



Febbraio

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

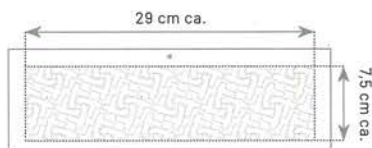
L'impaginato è stato pubblicato a cura di chi lo espone al pubblico di P.R. n. 839 del 26 ottobre 1972

D012

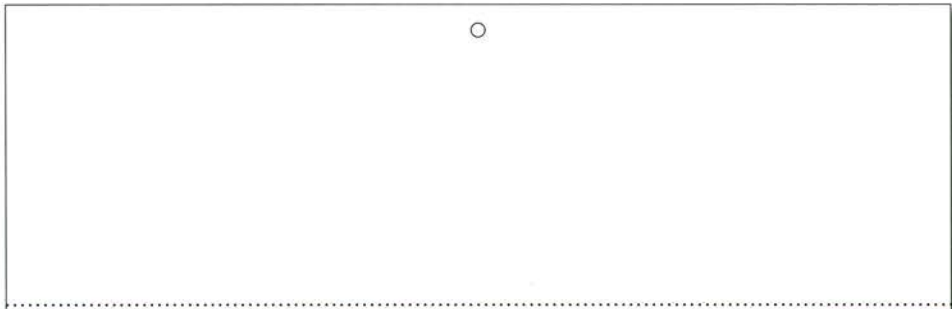
Facciamo i Dolci

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

- cm 32x49,5 ca.
- 100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Gennaio 2024 Febbraio

1 L San Silvestro F ^{San}	17 M Settimane	1 G Mercoledì	17 S Settimane
2 M San Felice e Adelfo	18 G San Felice	2 V Presepe F ^{San}	18 D San Felice
3 M Carlo	19 V San Carlo	3 S San Carlo	19 L San Carlo
4 G San Felice e Adelfo	20 S San Felice e Adelfo	4 D San Felice	20 M San Felice
5 V Mercoledì	21 D San Felice F ^{San}	5 L Mercoledì	21 M San Felice
6 S San Felice e Adelfo	22 L San Felice	6 M San Felice	22 G San Felice
7 D San Felice e Adelfo	23 M San Felice	7 M San Felice	23 V San Felice
8 L Mercoledì F ^{San}	24 M San Felice e Adelfo	8 G San Felice e Adelfo	24 S San Felice
9 M San Felice	25 G San Felice e Adelfo	9 V San Felice	25 D San Felice
10 M San Felice	26 V San Felice	10 S San Felice	26 L San Felice F ^{San}
11 G San Felice	27 S San Felice	11 D San Felice	27 M San Felice
12 V San Felice	28 D San Felice F ^{San}	12 L San Felice	28 M San Felice
13 S San Felice	29 L San Felice F ^{San}	13 M San Felice e Adelfo	29 G San Felice
14 D San Felice	30 M San Felice	14 M San Felice e Adelfo	
15 L San Felice F ^{San}	31 M San Felice e Adelfo	15 G San Felice e Adelfo	
16 M San Felice		16 V San Felice	

CASSATA SICILIANA

Ingredienti: Pan di Spagna (da 18 cm di diametro), 500 gr di ricotta di pecora, 150 gr di zucchero, 80 gr di gocce di cioccolato. Per la pasta di pistacchio: 20 gr di farina di pistacchio, 50 gr di farina di mandorle, 500 gr di zucchero a velo, 50 gr di acqua con cucchiaino di rum. Per la glassa e la decorazione: 500 gr di zucchero a velo, 2-3 cucchiaini di acqua, e coloranti.

Procedimento: Lavorare la ricotta, ben asciutta, in una terrina capiente con lo zucchero. Aggiungere le gocce di cioccolato, macinate e lasciar riposare in frigo per almeno 3 ore. Nel frattempo preparare la pasta di pistacchio maciacciandola e miscelando la farina di mandorle con quella di pistacchio, quindi aggiungere lo zucchero a velo, il rum e l'acqua. Impastare per bene, fino a formare un panetto omogeneo, avvolgerlo con pellicola trasparente e farlo riposare in frigo per un'ora. Dividere il pan di Spagna in 4 dischi uguali. Tagliare la ricotta in strisce larghe circa 2 cm e cuocerle nel vapore. Scolare e scolare la pasta di pistacchio con il mixer, e riciclarla nei tagliandi. Leggermente riscalda e sistemare i ricotti sui lati. Stendere la pasta di pistacchio con il mixer, e riciclarla nei tagliandi. Utilizzare il secondo disco per ricoprire la base e poi distribuirlo sopra la crema di ricotta. Chiusura con il terzo disco, impastarlo con cura e lavorarlo con le decorazioni laterali. Ripiegare l'impasto sui sistemi della pellicola e mettere la cassata in frigo per almeno 4 ore o anche di più se ne avete la possibilità. Preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo con qualche cucchiaino di acqua, quindi allungare la cassata e trasferirla su un piatto di portata. Versare la glassa sulla superficie della cassata, distribuita in modo uniforme. Rimetterla in frigo e farlo raffreddare per altre 2 ore. Decorare la cassata con i canditi interi e selvatici, tagliata a fette.

L'importo minimale di pubblicità è a carico di chi lo segnala al pubblico (D.P.R. n. 639 del 28 ottobre 1972)

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic

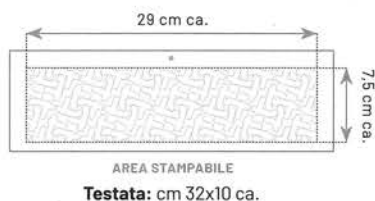


D015

Caffè e Colazione

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.
100 pz.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO

Caffè ☕ Colazione

FEBBRAIO

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

Disegnato e illustrato da: ...

Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



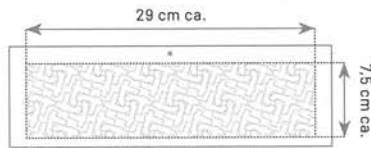
D014

Fiori e Giardini

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



GENNAIO 2024 FEBBRAIO

1 L. <i>Prophetiae de Agrippa</i>	14 D. <i>Idibus</i>	27 S. <i>Idibus Nones</i>	1 G. <i>Idibus</i>	6 M. <i>Idibus</i>	19 L. <i>Idibus</i>
2 M. <i>Idibus Agrippa</i>	15 L. <i>Idibus</i>	28 D. <i>Idibus Agrippa</i>	2 V. <i>Idibus Agrippa</i>	7 M. <i>Idibus</i>	20 M. <i>Idibus</i>
3 M. <i>Idibus</i>	16 M. <i>Idibus</i>	29 L. <i>Idibus</i>	3 S. <i>Idibus</i>	8 G. <i>Idibus Agrippa</i>	21 M. <i>Idibus</i>
4 G. <i>Idibus et Idibus</i>	17 M. <i>Idibus</i>	30 M. <i>Idibus</i>	4 D. <i>Idibus</i>	9 V. <i>Idibus</i>	22 G. <i>Idibus</i>
5 V. <i>Idibus</i>	18 G. <i>Idibus</i>	31 M. <i>Idibus</i>	5 L. <i>Idibus</i>	10 S. <i>Idibus</i>	23 V. <i>Idibus</i>
6 S. <i>Idibus et Idibus</i>	19 V. <i>Idibus</i>			11 D. <i>Idibus</i>	24 S. <i>Idibus</i>
7 D. <i>Idibus et Idibus</i>	20 S. <i>Idibus et Idibus</i>			12 L. <i>Idibus</i>	25 G. <i>Idibus</i>
8 L. <i>Idibus</i>	21 G. <i>Idibus</i>			13 M. <i>Idibus</i>	26 L. <i>Idibus</i>
9 M. <i>Idibus</i>	22 L. <i>Idibus</i>			14 M. <i>Idibus et Idibus</i>	27 M. <i>Idibus</i>
10 M. <i>Idibus</i>	23 M. <i>Idibus</i>			15 G. <i>Idibus et Idibus</i>	28 M. <i>Idibus</i>
11 G. <i>Idibus</i>	24 M. <i>Idibus et Idibus</i>			16 V. <i>Idibus</i>	29 G. <i>Idibus</i>
12 V. <i>Idibus</i>	25 G. <i>Idibus et Idibus</i>			17 S. <i>Idibus</i>	
13 S. <i>Idibus</i>	26 V. <i>Idibus et Idibus</i>			18 D. <i>Idibus</i>	


HIPPEASTRUM STRIATUM
 Hippeastrum è un genere di piante della famiglia Amaryllidaceae, originario dell'America meridionale. Comprende oltre 100 specie di piante bulbose sempreverdi o a fogliame deciduo estivo, con grandi bulbi sferoidali da cui si dipartono radici spesse e carnose. Per ogni bulbo si possono osservare da 3 a 7 foglie lunghe 10-60 cm e 1 o 2 steli floreali, che portano generalmente da 2 a 6 fiori imbutoforni grandi e colorati di rosso, rosa, arancio, salmone, bianco striato e, solo in alcuni ibridi, giallo, raramente profumati. Tra le specie più conosciute ricordiamo *Hippeastrum vittatum*, originario dell'Ecuador e del Perù, con foglie lanceole e fiori con colori variabili, da cui sono derivati moltissimi ibridi largamente coltivati. *Hippeastrum sulcum*, originario del Brasile del sud, specie che nelle zone meridionali fiorisce d'inverno con riposo vegetativo nella stagione calda.

L'opera è pubblicata e in vendita da sé separatamente al pubblico G.P.R. n. 630 del 20 ottobre 1972.

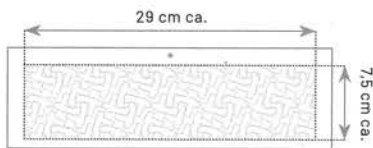
D016

Bambini Vintage

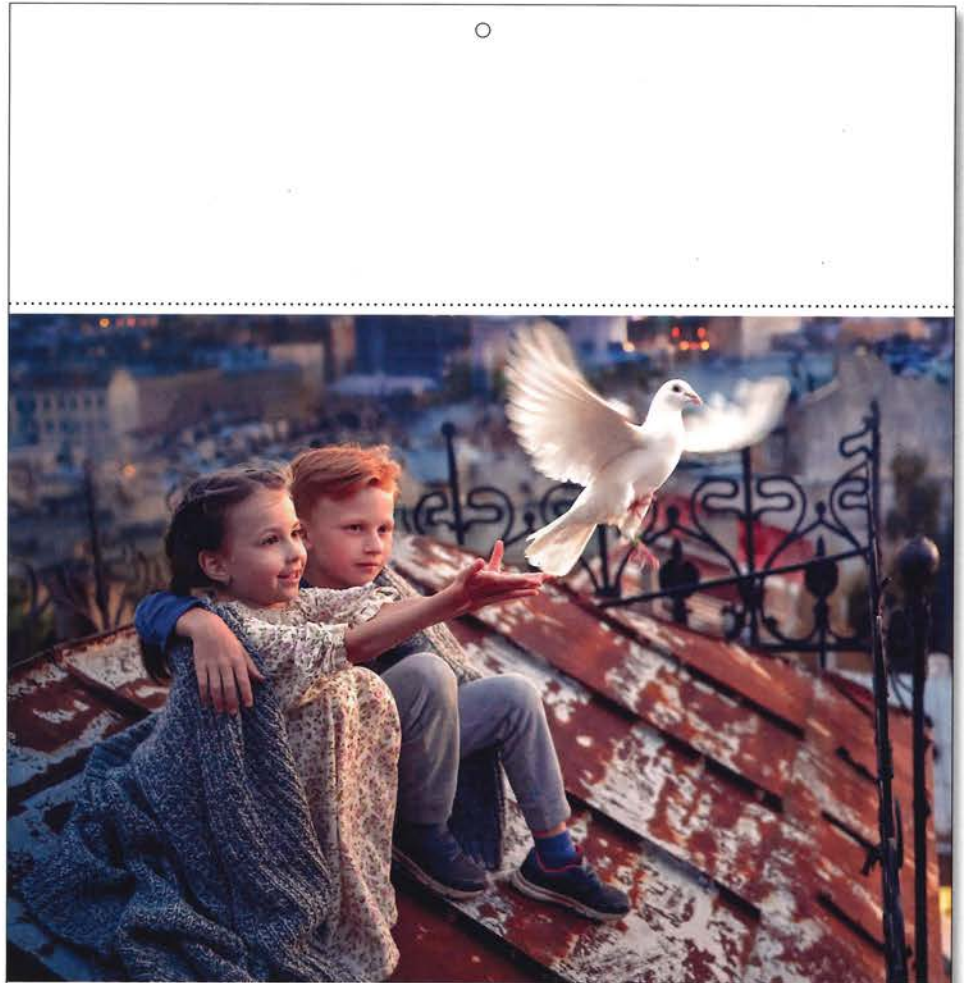
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO

Bambini Vintage

FEBBRAIO

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

L'impresa editrice di pubblicità è a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 430 del 26 ottobre 1972)

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



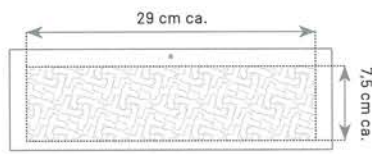
D017

Mouse & Co

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



2024

GENNAIO

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



FEBBRAIO

6 M. Sant'Antonio	19 L. Sant'Antonio
7 M. Sant'Antonio	20 M. Sant'Antonio
8 G. Sant'Antonio	21 M. Sant'Antonio
9 V. Sant'Antonio	22 G. Sant'Antonio
10 S. Sant'Antonio	23 V. Sant'Antonio
11 D. Sant'Antonio	24 S. Sant'Antonio
12 L. Sant'Antonio	25 G. Sant'Antonio
13 M. Sant'Antonio	26 L. Sant'Antonio
14 M. Sant'Antonio	27 M. Sant'Antonio
15 G. Sant'Antonio	28 M. Sant'Antonio
16 V. Sant'Antonio	29 G. Sant'Antonio
17 S. Sant'Antonio	
18 D. Sant'Antonio	

L'impresa titolare di pubblicità e i suoi titolari si riservano il diritto di modificare senza preavviso il contenuto del calendario.

Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



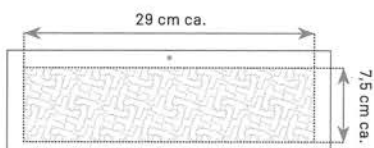
D018

I Nostri Amici

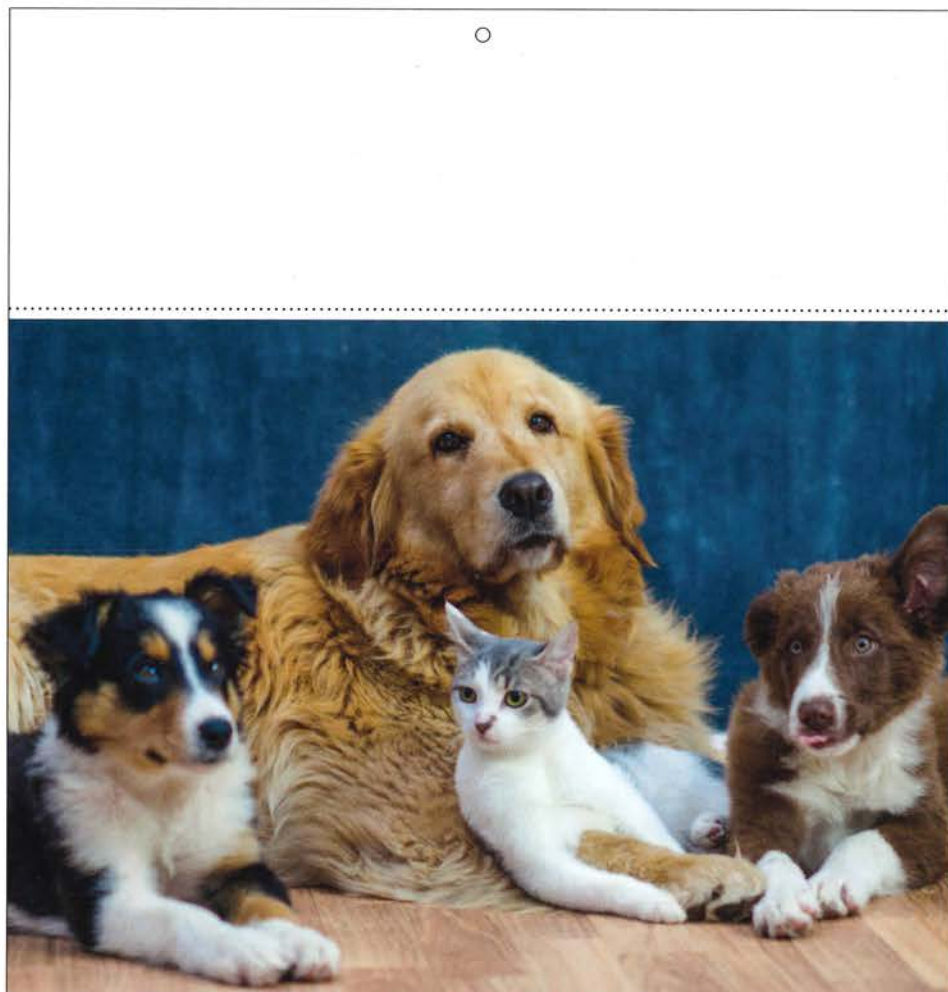
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO  **2024**  **FEBBRAIO**

1 L. Sant'Antonio di Padova	14 D. Ashes	<p>Quanti vocaboli possono imparare i cani</p> <p>Pochi mesi fa l'università canadese di Dalhousie ha approfondito il numero esatto di parole che i cani riescono a "imparare". Il numero è sbalorditivo: secondo i ricercatori del dipartimento di psicologia e neuroscienza si tratta in media di 89 vocaboli diversi, con un minimo di 15 e un massimo di 215 parole. I risultati dello studio sono stati pubblicati nella rivista "Applied Animal Behaviour Science" e non sono altro che il frutto di 165 interviste ad altrettanti proprietari di pet di varie razze. In questo caso, la maggior parte delle parole capite dai quattro zampe sono stati dei semplici comandi, come ad esempio "seduto" o "fermo", ma non solo. L'apprendimento è stato più semplice con le parole singole, al contrario di quanto accaduto con quelle combinate.</p>	6 M. Ashes	19 L. Ashes
2 M. Sant'Antonio di Padova	15 L. Ashes		7 M. Ashes	20 M. Ashes
3 M. Sant'Antonio di Padova	16 M. Ashes		8 G. Ashes	21 M. Ashes
4 G. Sant'Antonio di Padova	17 M. Ashes		9 V. Ashes	22 G. Ashes
5 V. Ashes	18 G. Ashes		10 S. Ashes	23 V. Ashes
6 S. Sant'Antonio di Padova	19 V. Ashes	11 D. Ashes	24 S. Ashes	
7 D. Sant'Antonio di Padova	20 S. Ashes	12 L. Ashes	25 D. Ashes	
8 L. Sant'Antonio di Padova	21 D. Ashes	13 M. Ashes	26 L. Ashes	
9 M. Sant'Antonio di Padova	22 L. Ashes	14 M. Ashes	27 M. Ashes	
10 M. Sant'Antonio di Padova	23 M. Ashes	15 G. Ashes	28 M. Ashes	
11 G. Sant'Antonio di Padova	24 M. Ashes	16 V. Ashes	29 G. Ashes	
12 V. Sant'Antonio di Padova	25 G. Ashes	17 S. Ashes	30 M. Ashes	
13 S. Sant'Antonio di Padova	26 V. Ashes	18 D. Ashes	31 M. Ashes	

L'importo concesso di € 200.000,00 è a carico di chi lo riprende al pubblico D.P.R. n. 639 del 28 ottobre 1972

Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



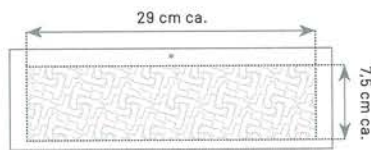
D030

Cavalli

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldata

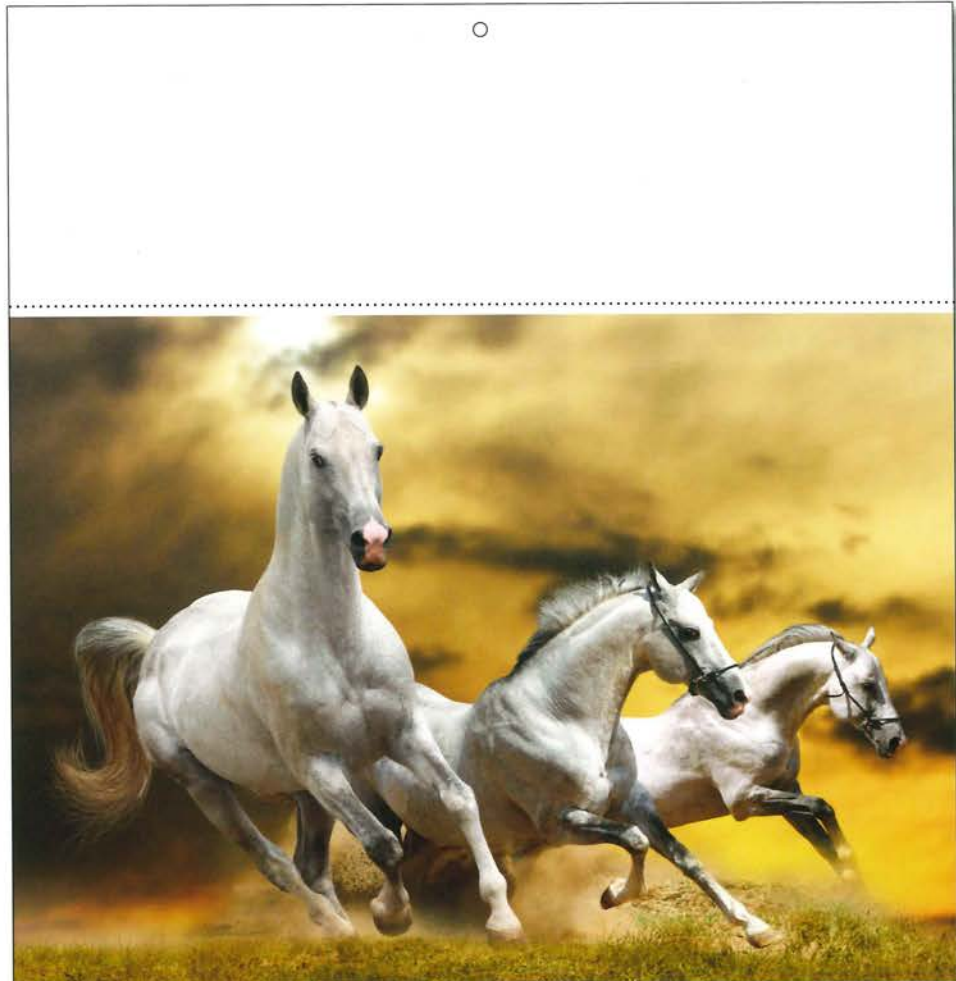
 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO



FEBBRAIO

1 Lunedì Sant'Antonio Abate	12 Venerdì S. Felice	23 Martedì S. Tommaso	1 Giovedì S. Stefano	10 Sabato S. Valentino	21 Mercoledì S. Costantino
2 Martedì S. Basilio	13 Sabato S. Agostino	24 Mercoledì S. Felice e Adelfo	2 Venerdì S. Pancrazio	11 Domenica S. Costantino	22 Giovedì S. Procopio
3 Mercoledì S. Gerardo	14 Domenica S. Basilio	25 Giovedì S. Teodoro	3 Sabato S. Eusebio	12 Lunedì S. Eusebio	23 Venerdì S. Valeriano
4 Giovedì S. Eusebio	15 Lunedì S. Basilio	26 Venerdì S. Teodoro	4 Domenica S. Basilio	13 Martedì S. Pancrazio	24 Sabato S. Felice
5 Venerdì S. Felice	16 Martedì S. Basilio	27 Sabato S. Felice	5 Lunedì S. Felice	14 Mercoledì S. Pancrazio	25 Domenica S. Costantino
6 Sabato S. Felice	17 Mercoledì S. Basilio	28 Domenica S. Costantino	6 Martedì S. Felice	15 Giovedì S. Pancrazio	26 Lunedì S. Felice
7 Domenica S. Costantino	18 Giovedì S. Felice	29 Lunedì S. Felice	7 Mercoledì S. Felice	16 Venerdì S. Felice	27 Martedì S. Felice
8 Lunedì S. Felice	19 Venerdì S. Felice	30 Martedì S. Felice	8 Giovedì S. Felice	17 Sabato S. Felice	28 Mercoledì S. Felice
9 Martedì S. Felice	20 Sabato S. Felice	31 Mercoledì S. Felice	9 Venerdì S. Felice	18 Domenica S. Costantino	29 Giovedì S. Felice
10 Mercoledì S. Felice	21 Domenica S. Costantino			19 Lunedì S. Felice	
11 Giovedì S. Felice	22 Lunedì S. Felice			20 Martedì S. Felice	

L'impaginazione di pubblicità e a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 432 del 26 ottobre 1972)

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



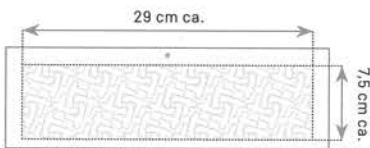
D031

Papa Francesco

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.

PAPA FRANCESCO

GENNAIO 2024 FEBBRAIO

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

Il cuore pastorale soffre, il cuore pastorale rischia. Soffre: sì, Dio soffre per chi se ne va e, mentre lo piange, lo ama ancora di più. Ma, in risposta a questa sofferenza, non si chiude, bensì rischia: lascia le novantanove pecore che sono al sicuro e si avventura per l'unica dispersa, facendo così qualcosa di azzardato e pure di irrazionale, ma consono al suo cuore pastorale, che ha nostalgia di chi se n'è andato.

Compendio concesso in pubblicazione a carico di chi lo riproduce al pubblico (PR n. 639 del 26 ottobre 1972)

Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



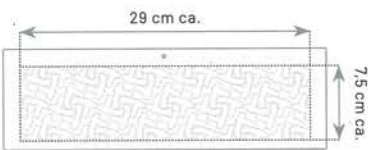
D033

San Pio

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



San Pio da Pietrelcina

GENNAIO			2024			FEBBRAIO		
1 L. <i>San Giuseppe</i>	14 D. <i>Valentine</i>	27 S. <i>Agostino</i>	1 G. <i>Epifania</i>	6 M. <i>Valentine</i>	19 L. <i>Mercoledì</i>			
2 M. <i>San Giuseppe</i>	15 L. <i>San</i>	28 D. <i>San Pio</i>	2 V. <i>Epifania</i>	7 M. <i>San</i>	20 M. <i>Mercoledì</i>			
3 M. <i>San</i>	16 M. <i>San</i>	29 L. <i>San</i>	3 S. <i>Epifania</i>	8 G. <i>San</i>	21 M. <i>Mercoledì</i>			
4 G. <i>San</i>	17 M. <i>San</i>	30 M. <i>San</i>	4 D. <i>San</i>	9 V. <i>Epifania</i>	22 G. <i>Mercoledì</i>			
5 V. <i>San</i>	18 G. <i>San</i>	31 M. <i>San</i>	5 L. <i>San</i>	10 S. <i>Mercoledì</i>	23 V. <i>Mercoledì</i>			
6 S. <i>San</i>	19 V. <i>San</i>			11 D. <i>San</i>	24 S. <i>Mercoledì</i>			
7 D. <i>San</i>	20 S. <i>San</i>			12 L. <i>San</i>	25 D. <i>San</i>			
8 L. <i>San</i>	21 G. <i>San</i>			13 M. <i>San</i>	26 L. <i>San</i>			
9 M. <i>San</i>	22 L. <i>San</i>			14 M. <i>San</i>	27 M. <i>San</i>			
10 M. <i>San</i>	23 M. <i>San</i>			15 V. <i>San</i>	28 M. <i>San</i>			
11 G. <i>San</i>	24 M. <i>San</i>			16 V. <i>San</i>	29 G. <i>San</i>			
12 V. <i>San</i>	25 G. <i>San</i>			17 S. <i>San</i>				
13 S. <i>San</i>	26 V. <i>San</i>			18 D. <i>San</i>				

Fraasi di Padre Pio

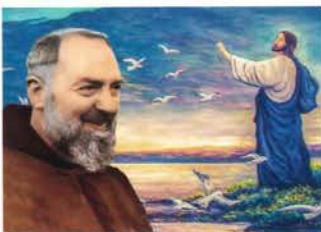
Il demonio ha un'unica porta per entrare nell'animo nostro: la volontà; delle porte segrete non ve ne sono. Nessun peccato è tale, se non è stato commesso con la volontà. Quando non c'entra la volontà, non c'entra il peccato, ma debolezza umana.

L'impresa consente di pubblicare a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 830 del 26 ottobre 1972).

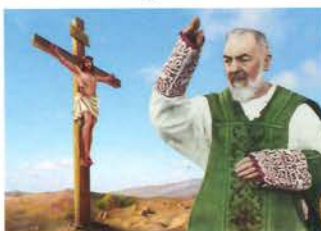
Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



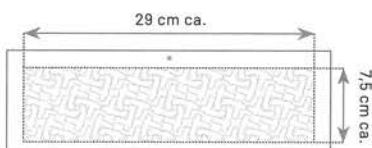
D036

Mari e Monti

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO 2024 FEBBRAIO

1 L. San Felice del Colosse 1° Set	14 D. Chia 1° Set	27 S. Lipari Nord 1° Set	1 G. Ustica 1° Set	6 M. Ustica 1° Set	19 L. Ustica 1° Set
2 M. San Felice del Colosse 1° Set	15 L. Ustica 1° Set	28 D. San Felice del Colosse 1° Set	2 V. San Felice del Colosse 1° Set	7 M. Ustica 1° Set	20 M. Ustica 1° Set
3 M. San Felice del Colosse 1° Set	16 M. Ustica 1° Set	29 L. Ustica 1° Set	3 S. Lipari 1° Set	8 G. San Felice del Colosse 1° Set	21 M. Ustica 1° Set
4 G. San Felice del Colosse 1° Set	17 M. Lipari Sud 1° Set	30 M. Ustica 1° Set	4 D. Ustica 1° Set	9 V. Lipari 1° Set	22 G. San Felice del Colosse 1° Set
5 V. Ustica 1° Set	18 G. Ustica 1° Set	31 M. San Felice del Colosse 1° Set	5 L. Lipari 1° Set	10 S. Ustica 1° Set	23 V. Lipari 1° Set
6 S. Lipari Nord 1° Set	19 V. Ustica 1° Set			11 D. San Felice del Colosse 1° Set	24 S. Ustica 1° Set
7 D. San Felice del Colosse 1° Set	20 S. San Felice del Colosse 1° Set			12 L. Ustica 1° Set	25 D. San Felice del Colosse 1° Set
8 L. Ustica 1° Set	21 D. Lipari 1° Set			13 M. San Felice del Colosse 1° Set	26 L. Ustica 1° Set
9 M. Ustica 1° Set	22 L. Ustica 1° Set			14 M. Lipari Nord 1° Set	27 M. Ustica 1° Set
10 M. Ustica 1° Set	23 M. San Felice del Colosse 1° Set			15 G. San Felice del Colosse 1° Set	28 M. Ustica 1° Set
11 G. Lipari 1° Set	24 M. San Felice del Colosse 1° Set			16 V. Ustica 1° Set	29 G. Ustica 1° Set
12 V. Ustica 1° Set	25 G. San Felice del Colosse 1° Set			17 S. Ustica 1° Set	
13 S. Ustica 1° Set	26 V. San Felice del Colosse 1° Set			18 D. San Felice del Colosse 1° Set	

CAPRI
Capri è un'isola del Golfo di Napoli, distante poche miglia marine dalla Penisola Sorrentina alla quale un tempo era unita. Oggi Capri è una delle mete più ambite dal turismo internazionale per la bellezza del mare e delle sue coste dai profili frangenti, le grotte marine che si aprono nella roccia e l'atmosfera glamour ma rilassata che si respira nel suo piccolo centro. Capri è un'isola da vivere in mille modi: si può decidere di passeggiare per sentieri a strapiombo sul mare con la sola compagnia dei gabbiani, fare lunghe nuotate in un mare cristallino oppure mischiarsi tra falleggi e vivace folla della Piazzetta e fare shopping tra le boutique di alta moda. Per chi preferisce muoversi in completa autonomia è possibile noleggiare un motorino.

L'importo massimo di pubblicità è a carico del editore al pubblico: (D.P.R. n. 639 del 26 ottobre 1972)

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



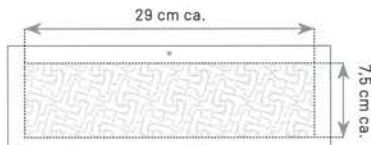
D037

Sicilia

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

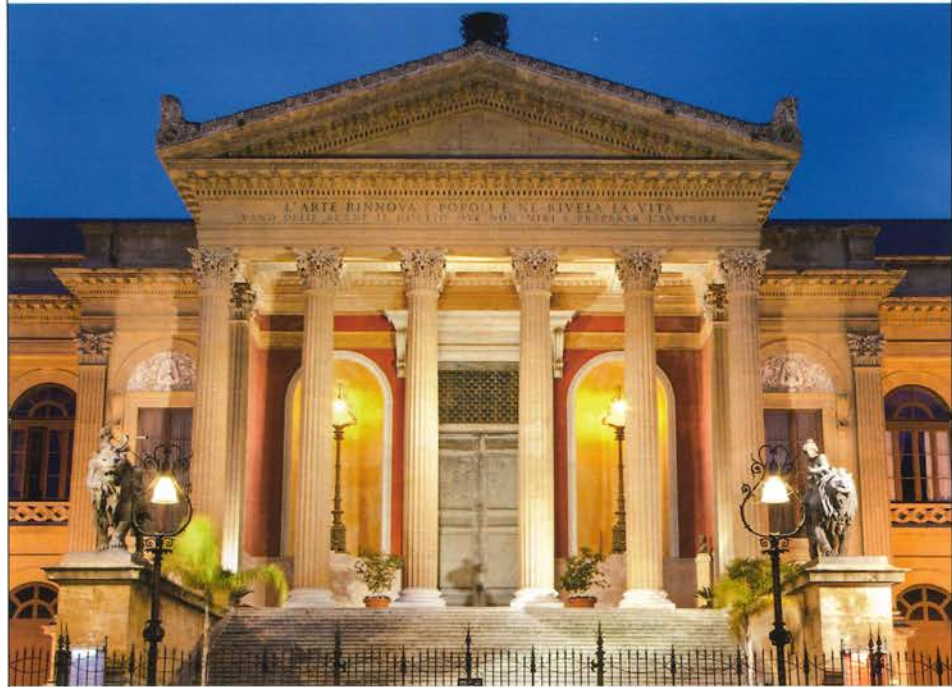
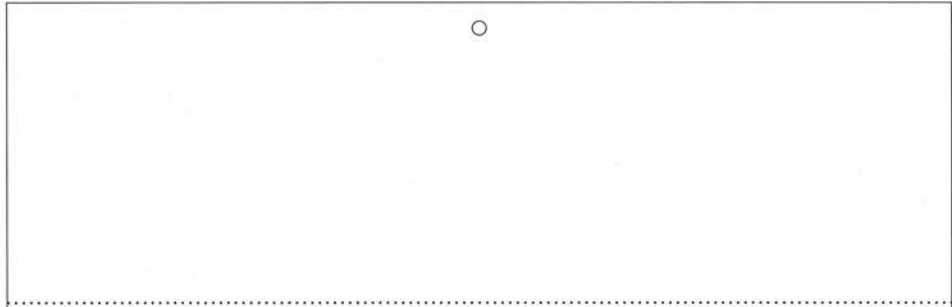
 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.

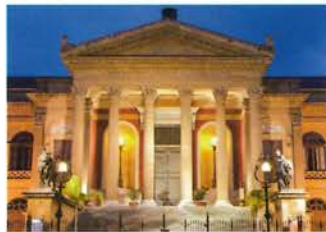


AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO

2024

FEBBRAIO

1	L	Natale e San Giuseppe	Fest
2	M	Santa Sofia	
3	M	Sant'Antonio	
4	G	Santa Lucia	
5	V	Santa Caterina	
6	S	Santa Agata	
7	D	Santa Lucia	
8	L	Santa Lucia	
9	M	Santa Lucia	
10	M	Santa Lucia	
11	G	Santa Lucia	
12	V	Santa Lucia	
13	S	Santa Lucia	
14	D	Santa Lucia	
15	L	Santa Lucia	
16	M	Santa Lucia	

17	M	Santa Lucia
18	G	Santa Lucia
19	V	Santa Lucia
20	S	Santa Lucia
21	D	Santa Lucia
22	L	Santa Lucia
23	M	Santa Lucia
24	M	Santa Lucia
25	G	Santa Lucia
26	V	Santa Lucia
27	S	Santa Lucia
28	D	Santa Lucia
29	L	Santa Lucia
30	M	Santa Lucia
31	M	Santa Lucia

TEATRO MASSIMO PALERMO

Il Teatro Massimo di Palermo è il monumento che fa da sfondo naturale a Palazzo Soverano, è il più grande edificio teatrale lirico d'Italia e uno dei più grandi teatri lirici d'Europa, terzo per ordine di grandezza architettonica dopo i teatri di Parigi e di Vienna, con i suoi oltre 7.730 metri quadrati di ampiezza ambientale di rappresentanza, sale, gallerie e scale monumentali circondano il teatro vero e proprio, formando un complesso architettonico di grandiose proporzioni iniziato nel lontano 1875 dall'architetto Gaetano Buttitta e completato dal figlio Ernesto. Elementi caratterizzanti del teatro sono le colonne di ispirazione romana, le statue bronzee di due leoni e l'architrave su cui ricoprono il motto: "L'arte rinasce i popoli e ne rivela la vita. Viano, oblio, scene il dialetto o non mena a preparar l'avvenire". Piazza Verdi, chiamata comunemente "Piazza Massimo" è lo spazio antistante il grande Teatro Massimo di Palermo. Oltre al teatro, al centro della piazza sono presenti due chioschi in ferro in stile Liberty usati nel loro genere contemporaneo al teatro. Il Teatro Massimo ogni anno presenta un cartellone di spettacoli ed eventi di grande spessore confermandosi uno dei luoghi culturali di Palermo cui contribuisce il "Café del Teatro Massimo". Due eleganti sale interne di 600 mq, un ristorante, plateau, anfiteatro, l'ingresso di oltre 300 mq, sono gli spazi che ospitano numerose iniziative ed eventi, come presentazioni di libri, incontri e concerti, in stretta collaborazione con la Fondazione Teatro Massimo.

1	G	Santa Lucia
2	V	Santa Lucia
3	S	Santa Lucia
4	D	Santa Lucia
5	L	Santa Lucia
6	M	Santa Lucia
7	M	Santa Lucia
8	G	Santa Lucia
9	V	Santa Lucia
10	S	Santa Lucia
11	D	Santa Lucia
12	L	Santa Lucia
13	M	Santa Lucia
14	M	Santa Lucia
15	G	Santa Lucia
16	V	Santa Lucia

17	S	Santa Lucia
18	D	Santa Lucia
19	L	Santa Lucia
20	M	Santa Lucia
21	M	Santa Lucia
22	G	Santa Lucia
23	V	Santa Lucia
24	S	Santa Lucia
25	D	Santa Lucia
26	L	Santa Lucia
27	M	Santa Lucia
28	M	Santa Lucia
29	G	Santa Lucia

L'impaginazione è di proprietà e a carico del editore di pubblica D.P.A. n. 434 del 26 ottobre 1972

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic

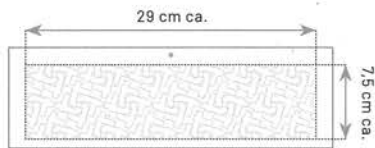


D013

Antichi Mestieri

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.
100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.

2024
Gennaio

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

Antichi Mestieri

FIORAIA

2024
Febbraio

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

Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



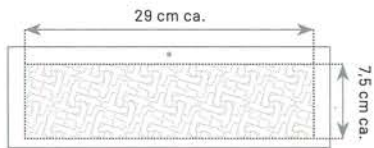
D035

Auto Icone

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldata

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO

1	Lunedì	12	Venerdì
2	Martedì	13	Sabato
3	Mercoledì	14	Domenica
4	Giovedì	15	Lunedì
5	Venerdì	16	Martedì
6	Sabato	17	Mercoledì
7	Domenica	18	Giovedì
8	Lunedì	19	Venerdì
9	Martedì	20	Sabato
10	Mercoledì	21	Domenica
11	Giovedì	22	Lunedì

FIAT 600 JOLLY 1959

2024



L'esperto consiglio di pubblica e a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.S. n. 639 del 26 ottobre 1972)

FEBBRAIO

10	Sabato	21	Mercoledì
11	Domenica	22	Giovedì
12	Lunedì	23	Venerdì
13	Martedì	24	Sabato
14	Mercoledì	25	Domenica
15	Giovedì	26	Lunedì
16	Venerdì	27	Martedì
17	Sabato	28	Mercoledì
18	Domenica	29	Giovedì
19	Lunedì		
20	Martedì		

Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



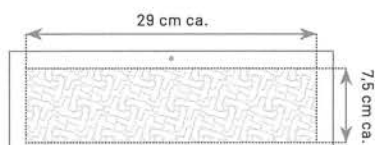
D038

Formula 1

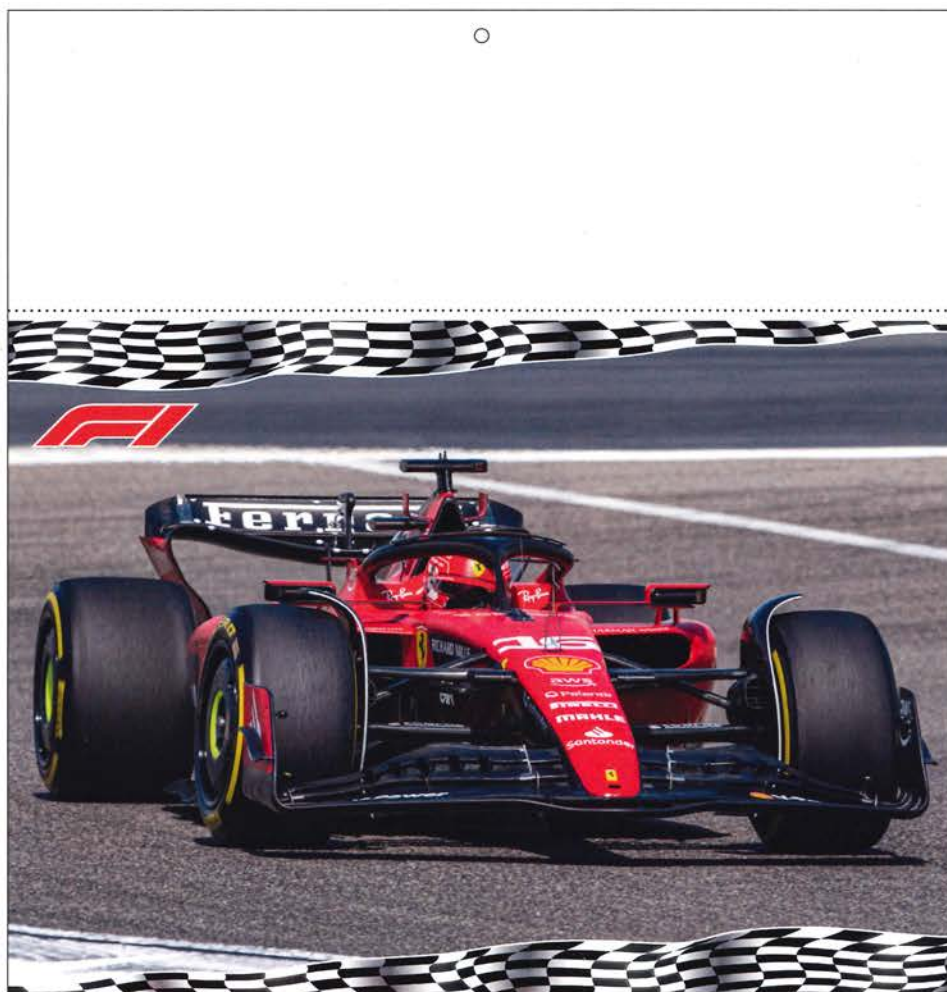
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO 2024 FEBBRAIO

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

ITALIA

MONZA

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



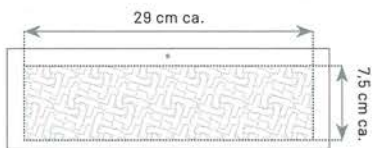
D039

Moto Mondiale

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

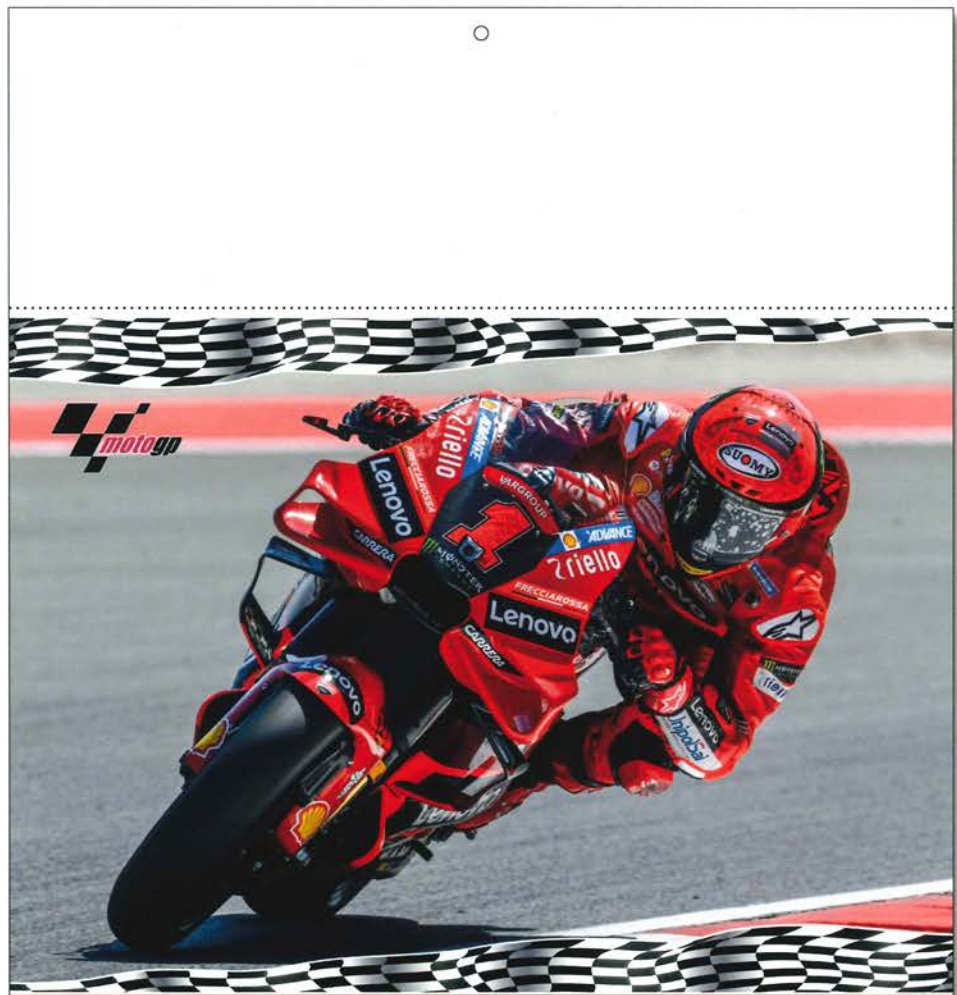
cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO 2024 FEBBRAIO

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

ITALIA

CIRCUITO DEL MUGELLO

Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



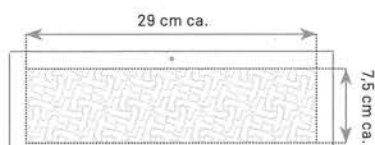
D040

Auto Sportive

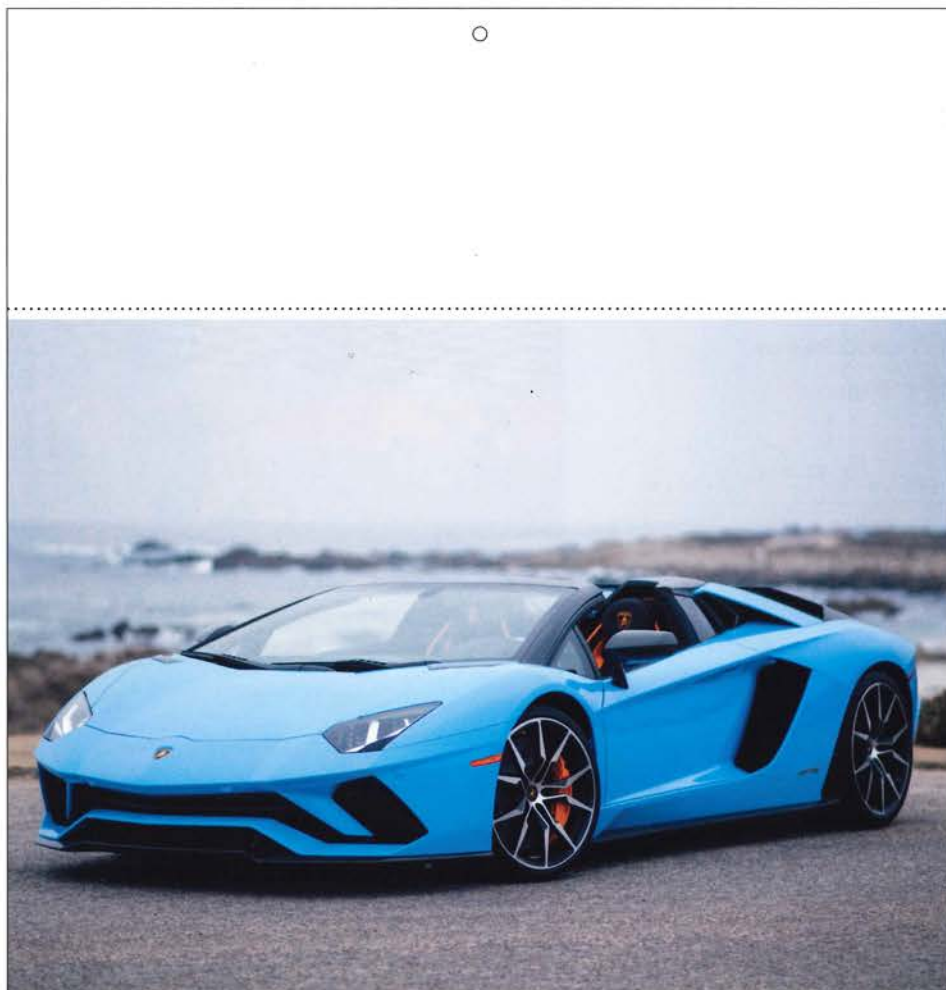
- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



GENNAIO 2024 FEBBRAIO

1 L. <i>San Felice del Piave</i>	14 D. <i>Alba</i>	 <p>LAMBORGHINI AVENTADOR-SPIDER</p> <p>CARATTERISTICHE</p> <p>MOTORE 12 CILINDRI A V CILINDRATA 6.498 CC POTENZA 545 kW (740 CV) COPPIA MAX 690 Nm VELOCITÀ MAX 350 km/h CAMBIO AUTOMATICO</p>	6 M. <i>Libetta</i>	19 L. <i>Coschè</i>
2 M. <i>San Felice del Piave</i>	15 L. <i>Verona</i>		7 M. <i>Verona</i>	20 M. <i>Verona</i>
3 M. <i>Casale</i>	16 M. <i>Verona</i>		8 G. <i>San Felice del Piave</i>	21 M. <i>Verona</i>
4 G. <i>San Felice del Piave</i>	17 M. <i>Verona</i>		9 V. <i>Verona</i>	22 G. <i>Verona</i>
5 V. <i>Verona</i>	18 G. <i>Verona</i>		10 S. <i>Verona</i>	23 V. <i>Verona</i>
6 S. <i>Verona</i>	19 V. <i>Verona</i>	11 D. <i>Verona</i>	24 S. <i>Verona</i>	
7 D. <i>Verona</i>	20 S. <i>Verona</i>	12 L. <i>Verona</i>	25 D. <i>Verona</i>	
8 L. <i>Verona</i>	21 D. <i>Verona</i>	13 M. <i>Verona</i>	26 L. <i>Verona</i>	
9 M. <i>Verona</i>	22 L. <i>Verona</i>	14 M. <i>Verona</i>	27 M. <i>Verona</i>	
10 M. <i>Verona</i>	23 M. <i>Verona</i>	15 G. <i>Verona</i>	28 M. <i>Verona</i>	
11 G. <i>Verona</i>	24 M. <i>Verona</i>	16 V. <i>Verona</i>	29 G. <i>Verona</i>	
12 V. <i>Verona</i>	25 G. <i>Verona</i>	17 S. <i>Verona</i>		
13 S. <i>Verona</i>	26 V. <i>Verona</i>	18 D. <i>Verona</i>		
	27 S. <i>Verona</i>	1 G. <i>Verona</i>		
	28 D. <i>Verona</i>	2 V. <i>Verona</i>		
	29 L. <i>Verona</i>	3 S. <i>Verona</i>		
	30 M. <i>Verona</i>	4 D. <i>Verona</i>		
	31 M. <i>Verona</i>	5 L. <i>Verona</i>		

L'impresa consettoria di pubblicità e a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 639 del 28 ottobre 1972)

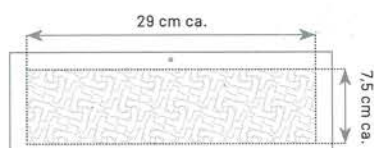
D042

Il Mito Ferrari

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

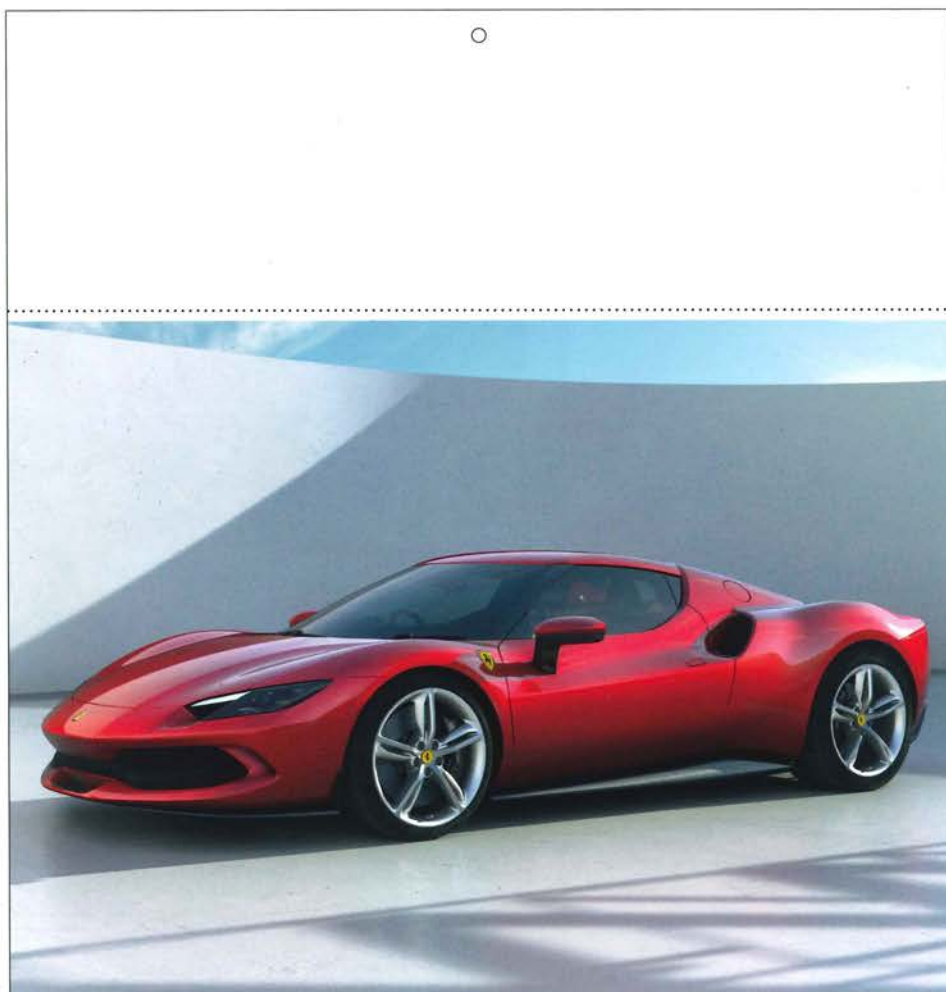
cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO 2024 FEBBRAIO

1 L. Norddahl & Co. Capitan	14 D. Vito	<p>FERRARI 296 GTB</p> <p>CARATTERISTICHE</p> <p>MOTORE 6 CILINDRI A V</p> <p>CILINDRATA 2.992 CC</p> <p>POTENZA 610 kW (830 CV)</p> <p>COPPIA MAX 740 NM</p> <p>VELOCITÀ MAX 330 KM/H</p> <p>CAMBIO AUTOMATICO</p>	6 M. L. Sforza	19 L. Sforza
2 M. L. Sforza & Capitan	15 L. Sforza		7 M. L. Sforza	20 M. Sforza
3 M. L. Sforza	16 M. Sforza		8 G. Sforza & Capitan	21 M. Sforza
4 G. Sforza & Capitan	17 M. Sforza		9 V. Sforza	22 G. Sforza & Capitan
5 V. Sforza	18 G. Sforza & Capitan		10 S. Sforza	23 V. Sforza
6 S. Sforza & Capitan	19 V. Sforza		11 D. Sforza	24 S. Sforza
7 D. Sforza & Capitan	20 S. Sforza & Capitan		12 L. Sforza	25 D. Sforza
8 L. Sforza	21 D. Sforza		13 M. Sforza & Capitan	26 L. Sforza
9 M. Sforza	22 L. Sforza		14 G. Sforza	27 M. Sforza
10 M. Sforza	23 M. Sforza		15 G. Sforza & Capitan	28 M. Sforza
11 G. Sforza	24 M. Sforza & Capitan		16 V. Sforza	29 G. Sforza
12 V. Sforza	25 G. Sforza & Capitan		17 S. Sforza	
13 S. Sforza	26 V. Sforza & Capitan		18 D. Sforza	
27 S. Sforza			1 G. Sforza	
28 D. Sforza		2 V. Sforza		
29 L. Sforza		3 S. Sforza		
30 M. Sforza		4 D. Sforza		
31 M. Sforza		5 L. Sforza		

L'ingobbio nazionale di pubblicità e a carico di chi lo espone al pubblico (D.P.R. n. 429 del 26 ottobre 1972)

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



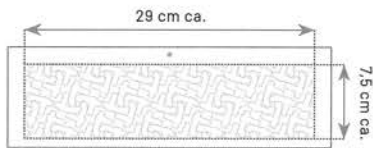
D044

Nudi Soft

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 32x49,5 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.

2024 GENNAIO

1	L.	Shiva Shakti di Dio - Caputano	F 154
2	M.	ss. Braccio e Giorgio	
3	M.	s. Genesio	
4	G.	ss. Ermete e Cato	F 154
5	V.	s. Anacleto	
6	S.	Corrado di S. S.	
7	D.	Industria di S. S.	
8	L.	Manuela	F 154
9	M.	s. Giuliano	
10	M.	Anna	
11	G.	s. Ippolito	
12	V.	s. Grazia	
13	S.	s. Ippolito	
14	D.	Patrizia	
15	L.	Mano	F 154
16	M.	Manuela	
17	M.	Andrea abate	
18	G.	s. Liberto	F 154
19	V.	Marco	
20	S.	ss. Basilio e Felice	F 154
21	D.	Antonio	F 154
22	L.	Stefano	F 154
23	M.	Emiliano	
24	M.	Francesco di S. S.	
25	G.	Genoveffa di S. Paolo	F 154
26	V.	ss. Maria e Teodoro	
27	S.	s. Angela Merici	
28	D.	Terenzio d'Agostino	F 154
29	L.	Costanza	
30	M.	Marino	
31	M.	s. Giuseppe Bruno	

FEBBRAIO

1	G.	s. Valentino	
2	V.	Placido, del Sordani	
3	S.	s. Diego	F 154
4	D.	Giuliano	F 154
5	L.	s. Agata	F 154
6	M.	s. Paolo Miki	
7	M.	Saverio	
8	G.	Giordano Eustachio	
9	V.	Apollonia	F 154
10	S.	Stefano	
11	D.	ss. S. S. S.	F 154
12	L.	Felice	
13	M.	ss. Felice e Maria	
14	M.	Luigi, s. Vito	
15	G.	ss. Felice e Girolamo	
16	V.	s. Giuliana	F 154
17	S.	Manuela	
18	D.	ss. S. S. S.	F 154
19	L.	s. Cornelia	F 154
20	M.	s. Eufemia	
21	M.	Esmeralda	
22	G.	s. Margherita	
23	V.	s. Poliziano	
24	S.	s. Eudora	F 154
25	D.	ss. S. S. S.	F 154
26	L.	s. Rocco	
27	M.	s. Costanza	
28	M.	s. Renata	
29	G.	s. Girolamo	

NUDI SOFT

Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



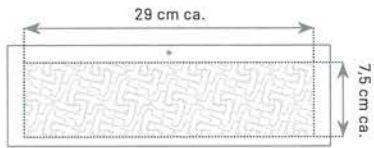
D045

Nudi Hard

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 32x10 ca.

2024

Gennaio

- 1 **Lunedì**
1° Gennaio - Epifania P. Set.
- 2 **Martedì**
2° Gennaio - Epifania
- 3 **Mercoledì**
3° Gennaio - Epifania
- 4 **Giovedì**
4° Gennaio - Epifania
- 5 **Venerdì**
5° Gennaio - Epifania
- 6 **Sabato**
6° Gennaio - Epifania
- 7 **Domenica**
7° Gennaio - Epifania
- 8 **Lunedì**
8° Gennaio - Epifania P. Set.
- 9 **Martedì**
9° Gennaio - Epifania
- 10 **Mercoledì**
10° Gennaio - Epifania
- 11 **Giovedì** ☉
- 12 **Venerdì**
12° Gennaio - Epifania
- 13 **Sabato**
13° Gennaio - Epifania
- 14 **Domenica**
14° Gennaio - Epifania
- 15 **Lunedì**
15° Gennaio - Epifania P. Set.
- 16 **Martedì**
16° Gennaio - Epifania
- 17 **Mercoledì**
17° Gennaio - Epifania
- 18 **Giovedì** ☽
- 19 **Venerdì**
19° Gennaio - Epifania
- 20 **Sabato**
20° Gennaio - Epifania ☾
- 21 **Domenica**
21° Gennaio - Epifania
- 22 **Lunedì**
22° Gennaio - Epifania P. Set.
- 23 **Martedì**
23° Gennaio - Epifania
- 24 **Mercoledì**
24° Gennaio - Epifania
- 25 **Giovedì**
25° Gennaio - Epifania ☉
- 26 **Venerdì**
26° Gennaio - Epifania
- 27 **Sabato**
27° Gennaio - Epifania
- 28 **Domenica**
28° Gennaio - Epifania
- 29 **Lunedì**
29° Gennaio - Epifania P. Set.
- 30 **Martedì**
30° Gennaio - Epifania
- 31 **Mercoledì**
31° Gennaio - Epifania

Nudi Hard



2024

Febbraio

- 1 **Giovedì**
1° Febbraio - Epifania
- 2 **Venerdì**
2° Febbraio - Epifania
- 3 **Sabato**
3° Febbraio - Epifania ☾
- 4 **Domenica**
4° Febbraio - Epifania
- 5 **Lunedì**
5° Febbraio - Epifania P. Set.
- 6 **Martedì**
6° Febbraio - Epifania
- 7 **Mercoledì**
7° Febbraio - Epifania
- 8 **Giovedì**
8° Febbraio - Epifania
- 9 **Venerdì** ☉
- 10 **Sabato**
10° Febbraio - Epifania
- 11 **Domenica**
11° Febbraio - Epifania
- 12 **Lunedì**
12° Febbraio - Epifania P. Set.
- 13 **Martedì**
13° Febbraio - Epifania
- 14 **Mercoledì**
14° Febbraio - Epifania
- 15 **Giovedì**
15° Febbraio - Epifania
- 16 **Venerdì** ☽
- 17 **Sabato**
17° Febbraio - Epifania
- 18 **Domenica**
18° Febbraio - Epifania
- 19 **Lunedì** ☾
- 20 **Martedì**
20° Febbraio - Epifania
- 21 **Mercoledì**
21° Febbraio - Epifania
- 22 **Giovedì**
22° Febbraio - Epifania
- 23 **Venerdì**
23° Febbraio - Epifania
- 24 **Sabato** ☉
- 25 **Domenica**
25° Febbraio - Epifania
- 26 **Lunedì**
26° Febbraio - Epifania P. Set.
- 27 **Martedì**
27° Febbraio - Epifania
- 28 **Mercoledì**
28° Febbraio - Epifania
- 29 **Giovedì**
29° Febbraio - Epifania

Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



Lug - Ago



Set - Ott




Nov - Dic



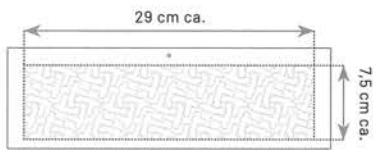
D047

Come Eravamo

- Illustrato 6 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 32x49,5 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 32x10 ca.



Gen - Feb



Mar - Apr



Mag - Giu



GENNAIO

COME ERAVAMO

FEBBRAIO

1 Lunedì a. Sordani - Capone 1° fest.	12 Venerdì a. Gera	23 Martedì a. Comares	1 Giovedì a. Velletri	10 Sabato a. Sordani	21 Mercoledì a. Comares
2 Martedì a. Sordani - Capone	13 Sabato a. Gera	24 Mercoledì a. Sordani - Capone	2 Venerdì a. Sordani - Capone	11 Domenica a. Sordani	22 Giovedì a. Sordani
3 Mercoledì a. Sordani	14 Domenica a. Sordani	25 Giovedì a. Sordani - Capone	3 Sabato a. Sordani	12 Lunedì a. Sordani	23 Venerdì a. Sordani
4 Giovedì a. Sordani - Capone	15 Lunedì a. Sordani	26 Venerdì a. Sordani - Capone	4 Domenica a. Sordani	13 Martedì a. Sordani - Capone	24 Sabato a. Sordani
5 Venerdì a. Sordani	16 Martedì a. Sordani	27 Sabato a. Sordani	5 Lunedì a. Sordani	14 Mercoledì a. Sordani - Capone	25 Domenica a. Sordani
6 Sabato a. Sordani - Capone	17 Mercoledì a. Sordani - Capone	28 Domenica a. Sordani - Capone	6 Martedì a. Sordani	15 Giovedì a. Sordani - Capone	26 Lunedì a. Sordani
7 Domenica a. Sordani - Capone	18 Giovedì a. Sordani	29 Lunedì a. Sordani	7 Mercoledì a. Sordani	16 Venerdì a. Sordani	27 Martedì a. Sordani
8 Lunedì a. Sordani	19 Venerdì a. Sordani	30 Martedì a. Sordani	8 Giovedì a. Sordani - Capone	17 Sabato a. Sordani	28 Mercoledì a. Sordani
9 Martedì a. Sordani	20 Sabato a. Sordani - Capone	31 Mercoledì a. Sordani	9 Venerdì a. Sordani	18 Domenica a. Sordani	29 Giovedì a. Sordani
10 Mercoledì a. Sordani	21 Domenica a. Sordani		19 Lunedì a. Sordani		
11 Giovedì a. Sordani	22 Lunedì a. Sordani		20 Martedì a. Sordani		

L'impresa editrice di pubblicità e a cui si è rivolto il pubblico: © P.R. s.p.a. 43914 - 26 ottobre 1972.

Lug - Ago



Set - Ott



Nov - Dic



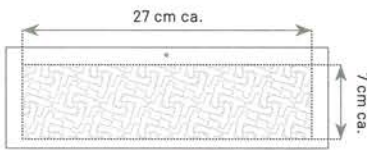
D049

Farmacia

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 28,8x47 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 28,8x9 ca.



GENNAIO

<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Lunedì</td><td>1° sett.</td><td>1-365</td></tr> <tr><td>2</td><td>Martedì</td><td></td><td>2-364</td></tr> <tr><td>3</td><td>Mercoledì</td><td></td><td>3-363</td></tr> <tr><td>4</td><td>Giovedì</td><td></td><td>4-362</td></tr> <tr><td>5</td><td>Venerdì</td><td></td><td>5-361</td></tr> <tr><td>6</td><td>Sabato</td><td></td><td>6-360</td></tr> <tr><td>7</td><td>Domenica</td><td></td><td>7-359</td></tr> <tr><td>8</td><td>Lunedì</td><td>2° sett.</td><td>8-358</td></tr> <tr><td>9</td><td>Martedì</td><td></td><td>9-357</td></tr> <tr><td>10</td><td>Mercoledì</td><td></td><td>10-356</td></tr> <tr><td>11</td><td>Giovedì</td><td></td><td>11-355</td></tr> <tr><td>12</td><td>Venerdì</td><td></td><td>12-354</td></tr> <tr><td>13</td><td>Sabato</td><td></td><td>13-353</td></tr> <tr><td>14</td><td>Domenica</td><td></td><td>14-352</td></tr> <tr><td>15</td><td>Lunedì</td><td>3° sett.</td><td>15-351</td></tr> <tr><td>16</td><td>Martedì</td><td></td><td>16-350</td></tr> </table>	1	Lunedì	1° sett.	1-365	2	Martedì		2-364	3	Mercoledì		3-363	4	Giovedì		4-362	5	Venerdì		5-361	6	Sabato		6-360	7	Domenica		7-359	8	Lunedì	2° sett.	8-358	9	Martedì		9-357	10	Mercoledì		10-356	11	Giovedì		11-355	12	Venerdì		12-354	13	Sabato		13-353	14	Domenica		14-352	15	Lunedì	3° sett.	15-351	16	Martedì		16-350	<div style="text-align: center;"> <h2 style="color: white;">I CONSIGLI DEL FARMACISTA</h2> <h3 style="color: white;">FEBBRE</h3> <p>Cos'è la Febbre? Si parla di febbre quando la temperatura corporea aumenta al di sopra dei valori normali, cioè oltre i 37,2-37,5°C. Quest'alterazione è causata da uno spostamento a valori patologici del sistema di regolazione dell'ipotalamo, per azione di mediatori chimici endogeni: le citochine proinfezione. Questi pirogeni endogeni sono liberati in risposta all'azione di agenti infettivi e altri loro prodotti (pirogeni esogeni) oppure a fattori infiammatori e neuroici di natura non infettiva.</p> <p>La febbre è, quindi, una risposta immunitaria di fase acuta a varie cause capaci di indurre infezione o malattia e rappresenta un segno clinico comune a molte condizioni mediche. L'esempio più comune di patologia caratterizzata da febbre è l'influenza stagionale, ai quali l'organismo risponde con un incremento della temperatura, tale da neutralizzare l'azione del virus implicato nella malattia infettiva.</p> <p>FARMACI La febbre è un sintomo comune che può essere causato da diverse condizioni di salute. Può essere un segnale di un'infezione o di una malattia infiammatoria, tra cui virus, batteri, infezioni fungine o malattie autoimmuni. Una reazione allergica alimentare, come l'orticaria, può anche causare la febbre. In alcuni casi, le malattie metaboliche e i tumori possono anche causare la febbre. La temperatura corporea aumenta quando il sistema immunitario rilascia le citochine per combattere le infezioni. L'antipiretico è un farmaco che viene utilizzato per ridurre la temperatura corporea. Questo farmaco blocca la produzione di citochine e riduce così la temperatura del corpo. La febbre è un sintomo che si manifesta con un aumento della temperatura corporea al di sopra dei valori normali. I sintomi più comuni associati alla febbre sono: brividi, mal di testa, dolore muscolare, perdita di appetito, stanchezza e debolezza.</p> </div>	<table border="1"> <tr><td>17-349</td><td>Mercoledì</td><td>17</td></tr> <tr><td>18-348</td><td>Giovedì</td><td>18</td></tr> <tr><td>19-347</td><td>Venerdì</td><td>19</td></tr> <tr><td>20-346</td><td>Sabato</td><td>20</td></tr> <tr><td>21-345</td><td>Domenica</td><td>21</td></tr> <tr><td>22-344</td><td>Lunedì</td><td>22</td></tr> <tr><td>23-343</td><td>Martedì</td><td>23</td></tr> <tr><td>24-342</td><td>Mercoledì</td><td>24</td></tr> <tr><td>25-341</td><td>Giovedì</td><td>25</td></tr> <tr><td>26-340</td><td>Venerdì</td><td>26</td></tr> <tr><td>27-339</td><td>Sabato</td><td>27</td></tr> <tr><td>28-338</td><td>Domenica</td><td>28</td></tr> <tr><td>29-337</td><td>Lunedì</td><td>29</td></tr> <tr><td>30-336</td><td>Martedì</td><td>30</td></tr> <tr><td>31-335</td><td>Mercoledì</td><td>31</td></tr> </table>	17-349	Mercoledì	17	18-348	Giovedì	18	19-347	Venerdì	19	20-346	Sabato	20	21-345	Domenica	21	22-344	Lunedì	22	23-343	Martedì	23	24-342	Mercoledì	24	25-341	Giovedì	25	26-340	Venerdì	26	27-339	Sabato	27	28-338	Domenica	28	29-337	Lunedì	29	30-336	Martedì	30	31-335	Mercoledì	31
1	Lunedì	1° sett.	1-365																																																																																																												
2	Martedì		2-364																																																																																																												
3	Mercoledì		3-363																																																																																																												
4	Giovedì		4-362																																																																																																												
5	Venerdì		5-361																																																																																																												
6	Sabato		6-360																																																																																																												
7	Domenica		7-359																																																																																																												
8	Lunedì	2° sett.	8-358																																																																																																												
9	Martedì		9-357																																																																																																												
10	Mercoledì		10-356																																																																																																												
11	Giovedì		11-355																																																																																																												
12	Venerdì		12-354																																																																																																												
13	Sabato		13-353																																																																																																												
14	Domenica		14-352																																																																																																												
15	Lunedì	3° sett.	15-351																																																																																																												
16	Martedì		16-350																																																																																																												
17-349	Mercoledì	17																																																																																																													
18-348	Giovedì	18																																																																																																													
19-347	Venerdì	19																																																																																																													
20-346	Sabato	20																																																																																																													
21-345	Domenica	21																																																																																																													
22-344	Lunedì	22																																																																																																													
23-343	Martedì	23																																																																																																													
24-342	Mercoledì	24																																																																																																													
25-341	Giovedì	25																																																																																																													
26-340	Venerdì	26																																																																																																													
27-339	Sabato	27																																																																																																													
28-338	Domenica	28																																																																																																													
29-337	Lunedì	29																																																																																																													
30-336	Martedì	30																																																																																																													
31-335	Mercoledì	31																																																																																																													

DICEMBRE 2023						
Lunedì	Martedì	Venerdì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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

2024

FEBBRAIO 2024						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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			



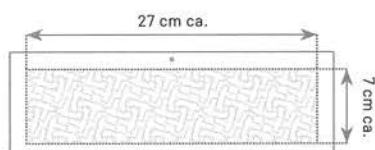
D048

Papa Francesco

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 28,8x47 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 28,8x9 ca.



Papa Francesco

Nessamente, non abbiamo mai avuto più informazioni di adesso, ma continuiamo a non sapere che cosa succede.

GENNAIO 2024

1 Lunedì	1° Giornata di Dio - Capodanno	1.104
2 Martedì	S. Basilio Vescovo	1.103
3 Mercoledì	S. Genesio	1.102
4 Giovedì	S. Braccio e Cassio	1.101
5 Venerdì	Mercoledì	1.100
6 Sabato	S. Felice e Giordano Vescovi	1.099
7 Domenica	Ascensione di Gesù	1.098
8 Lunedì	S. Nicola	1.097
9 Martedì	S. Silvano	1.096
10 Mercoledì	Mercoledì	1.095
11 Giovedì	Mercoledì	1.094
12 Venerdì	S. Gerasimo	1.093
13 Sabato	S. Felice	1.092
14 Domenica	Mercoledì	1.091
15 Lunedì	S. Felice	1.090
16 Martedì	Mercoledì	1.089
17 Mercoledì	S. Ambrogio	1.088
18 Giovedì	S. Ippolito	1.087
19 Venerdì	S. Marco	1.086
20 Sabato	S. Sordani e Felice	1.085
21 Domenica	Mercoledì	1.084
22 Lunedì	S. Felice	1.083
23 Martedì	S. Eusebio	1.082
24 Mercoledì	S. Nazario e Celso	1.081
25 Giovedì	Coronazione di S. Paolo	1.080
26 Venerdì	S. Felice e Erasmo	1.079
27 Sabato	Mercoledì	1.078
28 Domenica	S. Nazario e Celso	1.077
29 Lunedì	S. Felice	1.076
30 Martedì	S. Felice	1.075
31 Mercoledì	S. Felice	1.074

DICEMBRE 2023							FEBBRAIO 2024							
DOMENICA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
48	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8
49	11	12	13	14	15	16	13	14	15	16	17	18	19	20
50	18	19	20	21	22	23	20	21	22	23	24	25	26	27
51	25	26	27	28	29	30	27	28	29					
52							3	4	5	6	7	8	9	10

Gennaio

Febbraio

Marzo

Aprile

Maggio

Giugno

Luglio

Agosto

Settembre

Ottobre

Novembre

Dicembre

36

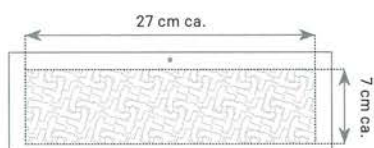
D052

San Pio

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

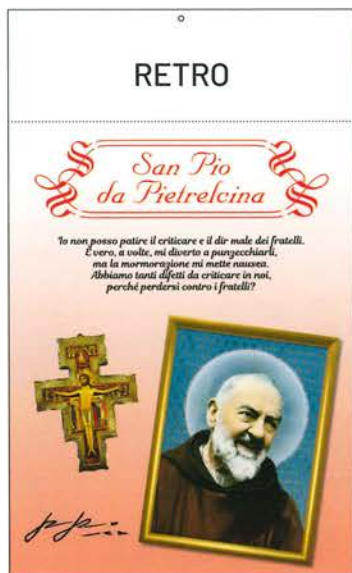
cm 28,8x47 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 28,8x9 ca.



Ricordati che una madre insegna sui primi tempi al proprio bambino a camminare sostenendolo, ma questi però in seguito deve camminare da sé; tu quindi devi ragionare con la tua testa.

J.P.P.

GENNAIO 2024

DICEMBRE 2023		Gennaio 2024
1 Ven	1 lun 1345 <i>Maria Madre di Dio - Capodanno</i> 2° vet.	17 mer 17-389 <i>s. Antonio abate</i>
2 Sab	2 mar 2364 <i>ss. Basilio e Gregorio</i>	18 gio 19-348 <i>s. Liberata</i>
3 Dom	3 mer 3367 <i>s. Genoveffa</i>	19 ven 19-347 <i>s. Maria</i>
4 Lun	4 gio 4362 <i>ss. Ermete e Calo</i>	20 sab 20-346 <i>ss. Sebastiano e Fabiano</i>
5 Mar	5 ven 5361 <i>s. Amelia</i>	21 dom 21-345 <i>s. Agnese</i>
6 Mer	6 sab 6360 <i>Epifania di R.S.</i>	22 lun 22-344 <i>s. Vincenza</i>
7 Gio	7 dom 7359 <i>Battesimo di Gesù</i>	23 mar 23-343 <i>s. Emerenziana</i>
8 Ven	8 lun 8358 <i>s. Massimo</i> 2° vet.	24 mer 24-342 <i>s. Francesco di Sales</i>
9 Sab	9 mar 9357 <i>s. Giuliano</i>	25 gio 25-341 <i>Conv. di s. Paolo</i>
10 Dom	10 mer 10-356 <i>s. Aldo</i>	26 ven 26-340 <i>ss. Tito e Timoteo</i>
11 Lun	11 gio 11-355 <i>s. Ippolito</i>	27 sab 27-339 <i>s. Argelia Merici</i>
12 Mar	12 ven 12-354 <i>s. Cecilia</i>	28 dom 28-338 <i>Trinità d'Agosto</i>
13 Mer	13 sab 13-353 <i>s. Ilario</i>	29 lun 29-337 <i>s. Costante</i>
14 Gio	14 dom 14-352 <i>s. Felice</i>	30 mar 30-336 <i>s. Marina</i>
15 Ven	15 lun 15-351 <i>s. Maurizio</i> 2° vet.	31 mer 31-335 <i>s. Giovanni Bosco</i>
16 Sab	16 mar 16-350 <i>s. Marcello</i>	
17 Dom		

LA SINA

1° Sina 100-101
2° Sina 102-103
3° Sina 104-105
4° Sina 106-107
5° Sina 108-109
6° Sina 110-111
7° Sina 112-113
8° Sina 114-115
9° Sina 116-117
10° Sina 118-119
11° Sina 120-121
12° Sina 122-123
13° Sina 124-125
14° Sina 126-127
15° Sina 128-129
16° Sina 130-131
17° Sina 132-133
18° Sina 134-135
19° Sina 136-137
20° Sina 138-139
21° Sina 140-141
22° Sina 142-143
23° Sina 144-145
24° Sina 146-147
25° Sina 148-149
26° Sina 150-151
27° Sina 152-153
28° Sina 154-155
29° Sina 156-157
30° Sina 158-159
31° Sina 160-161

LA LUNA

1° Luna 162-163
2° Luna 164-165
3° Luna 166-167
4° Luna 168-169
5° Luna 170-171
6° Luna 172-173
7° Luna 174-175
8° Luna 176-177
9° Luna 178-179
10° Luna 180-181
11° Luna 182-183
12° Luna 184-185
13° Luna 186-187
14° Luna 188-189
15° Luna 190-191
16° Luna 192-193
17° Luna 194-195
18° Luna 196-197
19° Luna 198-199
20° Luna 200-201
21° Luna 202-203
22° Luna 204-205
23° Luna 206-207
24° Luna 208-209
25° Luna 210-211
26° Luna 212-213
27° Luna 214-215
28° Luna 216-217
29° Luna 218-219
30° Luna 220-221
31° Luna 222-223



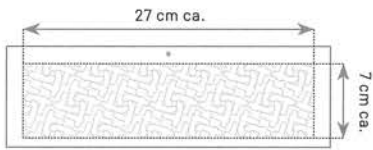
D051

Cani e Gatti

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 28,8x47 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 28,8x9 ca.



GENNAIO 2024		
1 lun	1-365 Maria Madre di Dio - Capodanno	1° sett.
2 mar	2-364 ss. Basilio e Gregorio	
3 mer	3-363 s. Genoveffa	
4 gio	4-362 ss. Ermete e Calo	
5 ven	5-361 s. Amelia	
6 sab	6-360 Epifania di R.S.	
7 dom	7-359 Battesimo di Gesù	
8 lun	8-358 s. Massimo	2° sett.
9 mar	9-357 s. Giuliano	
10 mer	10-356 s. Aldo	
11 gio	11-355 s. Iginio	
12 ven	12-354 s. Cesario	
13 sab	13-353 s. Ilario	
14 dom	14-352 s. Felice	
15 lun	15-351 s. Mauro	3° sett.
16 mar	16-350 s. Marcello	
17 mer	17-349 s. Antonio abate	
18 gio	18-348 s. Liberata	
19 ven	19-347 s. Mario	
20 sab	20-346 ss. Sebastiano e Fabiano	
21 dom	21-345 s. Agnese	4° sett.
22 lun	22-344 s. Vincenzo	
23 mar	23-343 s. Emerenziana	
24 mer	24-342 s. Francesco di Sales	
25 gio	25-341 Conv. di s. Paolo	
26 ven	26-340 ss. Tito e Timoteo	
27 sab	27-339 s. Angela Merici	
28 dom	28-338 s. Tommaso d'Aquino	5° sett.
29 lun	29-337 s. Costanzo	
30 mar	30-336 s. Martina	
31 mer	31-335 s. Giovanni Bosco	



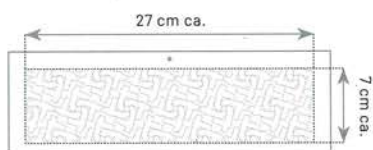
D065

4 Stagioni

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 28,8x47 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 28,8x9 ca.



1	Lunedì	1° sett.	1-365
2	Martedì	ss. Basilio e Gregorio	2-364
3	Mercoledì	ss. Genesio	3-363
4	Giovedì	ss. Emidio e Cato	4-362
5	Venerdì	ss. Anania	5-361
6	Sabato	Epifania del N.S.	6-360
7	Domenica	Settimana di Gode	7-359
8	Lunedì	2° sett.	8-358
9	Martedì	ss. Giuliana	9-357
10	Mercoledì	ss. Albi	10-356
11	Giovedì	ss. Iginio	11-355
12	Venerdì	ss. Costo	12-354
13	Sabato	ss. Ianni	13-353
14	Domenica	ss. Maria	14-352
15	Lunedì	3° sett.	15-351
16	Martedì	ss. Marcella	16-350

G E N N A I O

17-349	Mercoledì	17	ss. Ambrogio	
18-348	Giovedì	18	ss. Liberato	
19-347	Venerdì	19	ss. Maria	
20-346	Sabato	20	ss. Sabastiano e Fidisio	
21-345	Domenica	21	ss. Agnese	
22-344	4° sett.	Lunedì	22	ss. Vincenza
23-343	Martedì	23	ss. Eusebio	
24-342	Mercoledì	24	ss. Francesco di Sales	
25-341	Giovedì	25	Conversione di S. Paolo	
26-340	Venerdì	26	ss. Tito e Terenzio	
27-339	Sabato	27	ss. Angelina	
28-338	Domenica	28	ss. Tommaso d'Aquino	
29-337	5° sett.	Lunedì	29	ss. Costanza
30-336	Martedì	30	ss. Maria	
31-335	Mercoledì	31	ss. Giocostato	

DICEMBRE 2023						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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

2024

FEBBRAIO 2024						
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
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			



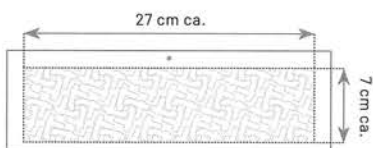
D079

Città d'Italia

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

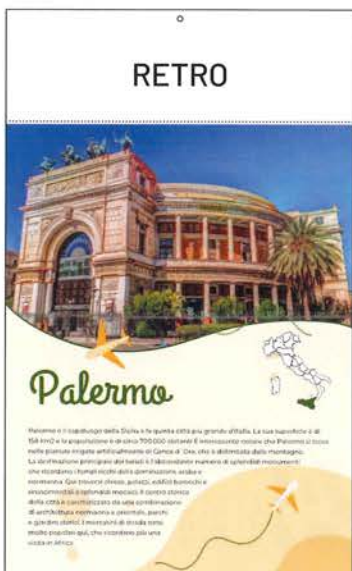
cm 28,8x47 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE

Testata: cm 28,8x9 ca.



Palermo - Sicilia

GENNAIO 2024

Calendario 2023	GENNAIO 2024	Calendario 2024
DICEMBRE 2023	1 lun 1-365 Maria Madre di Dio - Capoluogo	17 mer 17-349 S. Antonio abate
1 Ven 2-364 S. Basilio e Gregorio	18 gio 18-348 S. Liberata	1 Gio 1-365
2 Sab 3-363 S. Genesio	19 ven 19-347 S. Mario	2 Ven 2-364
3 Dom 4-362 S. Eustachio e Calisto	20 sab 20-346 S. Sebastiano e Fabiano	3 Sab 3-363
4 Lun 5-361 S. Amalia	21 dom 21-345 S. Agostino	4 Dom 4-362
5 Mar 6-360 S. Eusebio e Calisto	22 lun 22-344 S. Vincenzo	5 Lun 5-361
6 Mer 7-359 S. Felice e Adelfo	23 mar 23-343 S. Emerenziana	6 Mar 6-360
7 Gio 8-358 S. Massimo	24 mer 24-342 S. Francesco di Sales	7 Mer 7-359
8 Ven 9-357 S. Giuliano	25 gio 25-341 Convers. di S. Paolo	8 Gio 8-358
9 Sab 10-356 S. Aldo	26 ven 26-340 S. Tito e Timoteo	9 Ven 9-357
10 Dom 11-355 S. Igino	27 sab 27-339 S. Angela Merici	10 Dom 10-356
11 Lun 12-354 S. Cesario	28 dom 28-338 S. Tommaso d'Aquino	11 Lun 11-355
12 Mar 13-353 S. Rocco	29 lun 29-337 S. Costantino	12 Mar 12-354
13 Mer 14-352 S. Felice	30 mar 30-336 S. Martina	13 Mer 13-353
14 Gio 15-351 S. Mauro	31 mer 31-335 S. Giovanni Bosco	14 Gio 14-352
15 Ven 16-350 S. Marcellino		15 Ven 15-351
16 Sab 17-349 S. Marcellino		16 Sab 16-350
17 Dom 18-348 S. Marcellino		17 Dom 17-349

Gennaio



Maggio



Settembre



Febbraio



Giugno



Ottobre



Marzo



Luglio



Novembre



Aprile



Agosto



Dicembre



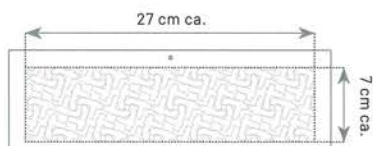
D088

Auto Sportive

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 28,8x47 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 28,8x9 ca.



GENNAIO 2024

<p>Capanno 21/12 - 18/01</p> <p>DICEMBRE 2023</p> <p>1 Ven 2 Sab 3 Dom 4 Lun 5 Mar 6 Mer 7 Gio 8 Ven 9 Sab 10 Dom 11 Lun 12 Mar 13 Mer 14 Gio 15 Ven 16 Sab 17 Dom 18 Lun 19 Mar 20 Mer 21 Gio 22 Ven 23 Sab 24 Dom 25 Lun 26 Mar 27 Mer 28 Gio 29 Ven 30 Sab 31 Dom</p>	<p>1-385 2-364 3-343 4-342 5-361 6-360 7-359 8-358 9-357 10-356 11-355 12-354 13-353 14-352 15-351 16-350 17-349 18-348 19-347 20-346 21-345 22-344 23-343 24-342 25-341 26-340 27-339 28-338 29-336 30-334 31-325</p> <p>1 lun Maria Maddalena di Dio - Capobianco 2 mar ss. Basilio e Gregorio 3 mer s. Genoveffa 4 gio ss. Ermata e Calo 5 ven s. Amalia 6 sab Epifania di N.S. 7 dom Battesimo di Gesù 8 lun s. Massimo 9 mar s. Giuliano 10 mer s. Aldo 11 gio s. Iginio 12 ven s. Crosta 13 sab s. Rario 14 dom s. Felice 15 lun s. Mauro 16 mar s. Marcello</p>	<p>17 mer 18 gio 19 ven 20 sab 21 dom 22 lun 23 mar 24 mer 25 gio 26 ven 27 sab 28 dom 29 lun 30 mar 31 mer</p> <p>s. Antonio abate s. Libarata s. Mario ss. Sebastiano e Fabiano s. Agnese s. Vincenzo s. Eusebio s. Emerenziana s. Francesco di Sales Conventi di s. Paolo ss. Tito e Timoteo s. Angela Merici s. Tommaso d'Aquino s. Giovanni Bosco</p>	<p>Febbraio 2024</p> <p>1 Gio 2 Ven 3 Sab 4 Dom 5 Lun 6 Mar 7 Mer 8 Gio 9 Ven 10 Sab 11 Dom 12 Lun 13 Mar 14 Mer 15 Gio 16 Ven 17 Sab 18 Dom 19 Lun 20 Mar 21 Mer 22 Gio 23 Ven 24 Sab 25 Lun 26 Mar 27 Mer 28 Mer 29 Gio</p>
--	--	--	--




calendari e agende

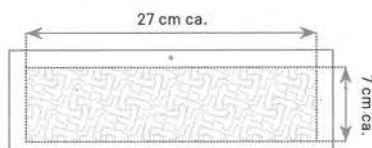
D043

Pesce Crudo

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

 cm 28,8x47 ca.

 100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 28,8x9 ca.



GENNAIO 2024

DICEMBRE 2023	1 lun 1-365 Maria Madre di Dio - Capotono	17 mer 17-349 s. Antonio abate	FEBBRAIO 2024
1 Ven 1-364 s. Basilio e Gregorio	2 mar 2-364 s. Basilio e Gregorio	18 gio 18-348 s. Liberata	1 Gio
3 Dom 3-363 s. Genoveffa	3 mer 3-363 s. Genoveffa	19 ven 19-347 s. Mario	2 Ven
4 Lun 4-362 s. Ermato e Calo	4 gio 4-362 s. Ermato e Calo	20 sab 20-346 s. Sebastiano e Fabiano	3 Sab
5 Ven 5-361 s. Amalia	5 ven 5-361 s. Amalia	21 dom 21-345 s. Agnese	4 Dom
6 Sab 6-360 Eufemia di N.L.	6 sab 6-360 Eufemia di N.L.	22 lun 22-344 s. Vincenzo	5 Lun
7 Dom 7-359 Baronimo di Grai	7 dom 7-359 Baronimo di Grai	23 mar 23-343 s. Emerenziana	6 Mar
8 Lun 8-358 s. Massimo	8 lun 8-358 s. Massimo	24 mer 24-342 s. Francesco di Sales	7 Mer
9 Mar 9-357 s. Giuliano	9 mar 9-357 s. Giuliano	25 gio 25-341 Convert. di S. Paolo	8 Gio
10 Mer 10-356 s. Aldo	10 mer 10-356 s. Aldo	26 ven 26-340 s. Tito e Timoteo	9 Ven
11 Gio 11-355 s. Igino	11 gio 11-355 s. Igino	27 sab 27-339 s. Angela Merici	10 Sab
12 Ven 12-354 s. Cesira	12 ven 12-354 s. Cesira	28 dom 28-338 s. Tommaso d'Aquino	11 Dom
13 Sab 13-353 s. Rario	13 sab 13-353 s. Rario	29 lun 29-337 s. Costanzo	12 Lun
14 Dom 14-352 s. Felice	14 dom 14-352 s. Felice	30 mar 30-336 s. Martina	13 Mar
15 Lun 15-351 s. Mauro	15 lun 15-351 s. Mauro	31 mer 31-335 s. Giovanni Bosco	14 Mer
16 Mar 16-350 s. Marcello	16 mar 16-350 s. Marcello		15 Gio



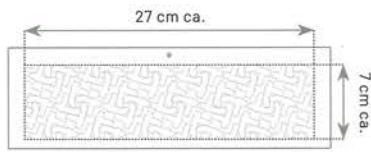
D053

Carne Cruda

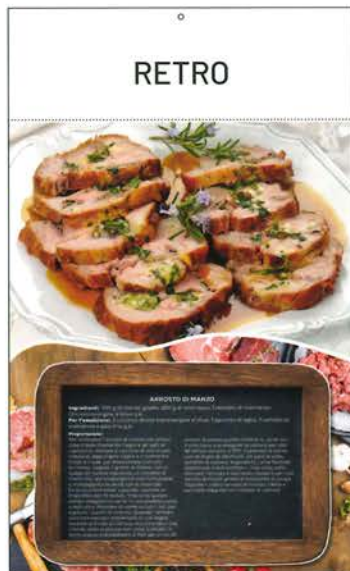
- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 28,8x47 ca.

100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 28,8x9 ca.



GENNAIO 2024

DICIEMBRE 2023		GENNAIO 2024		FEBBRAIO 2024	
1 Ven	1385	1 lun	1385	1 Gio	1385
2 Sab	2384	2 mar	2384	2 Ven	2384
3 Dom	3383	3 mer	3383	3 Sab	3383
4 Lun	4382	4 gio	4382	4 Dom	4382
5 Mar	5381	5 ven	5381	5 Lun	5381
6 Mer	6380	6 sab	6380	6 Mar	6380
7 Gio	7379	7 dom	7379	7 Mer	7379
8 Ven	8378	8 lun	8378	8 Gio	8378
9 Sab	9377	9 mar	9377	9 Ven	9377
10 Dom	10376	10 mer	10376	10 Sab	10376
11 Lun	11375	11 gio	11375	11 Dom	11375
12 Mar	12374	12 ven	12374	12 Lun	12374
13 Mer	13373	13 sab	13373	13 Mar	13373
14 Gio	14372	14 dom	14372	14 Mer	14372
15 Ven	15371	15 lun	15371	15 Gio	15371
16 Sab	16370	16 mar	16370	16 Ven	16370
17 Dom	17369	17 mer	17369	17 Sab	17369
18 Lun	18368	18 gio	18368	18 Dom	18368
19 Mar	19367	19 ven	19367	19 Lun	19367
20 Mer	20366	20 sab	20366	20 Mar	20366
21 Gio	21365	21 dom	21365	21 Mer	21365
22 Ven	22364	22 lun	22364	22 Gio	22364
23 Sab	23363	23 mar	23363	23 Ven	23363
24 Dom	24362	24 gio	24362	24 Sab	24362
25 Lun	25361	25 ven	25361	25 Dom	25361
26 Mar	26360	26 sab	26360	26 Lun	26360
27 Mer	27359	27 dom	27359	27 Mar	27359
28 Gio	28358	28 lun	28358	28 Mer	28358
29 Ven	29357	29 mar	29357	29 Gio	29357
30 Sab	30356	30 gio	30356	30 Ven	30356
31 Dom	31355	31 mer	31355	31 Sab	31355

Gennaio



Febbraio



Marzo



Aprile



Maggio



Giugno



Luglio



Agosto



Settembre



Ottobre



Novembre



Dicembre

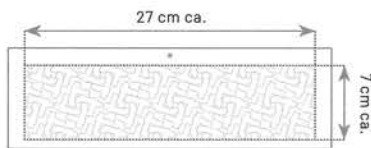


D087

Ricettario

- Illustrato 12 fogli
- Carta patinata
- Termosaldato

cm 28,8x47 ca.
100 pz.



AREA STAMPABILE
Testata: cm 28,8x9 ca.



GENNAIO 2024

DIC 2023	1 Lunedì	17 Mercoledì	FEB 2024
1 Ven	17 Mercoledì s. Antonio abate	17-349	1 Gio
2 Sab	2 Martedì s. Basilio e Gregorio	2-364	2 Ven
3 Dom	3 Mercoledì s. Gerardo	3-363	3 Sab
4 Lun	4 Giovedì s. Ermete e Carlo	4-362	4 Dom
5 Mar	5 Venerdì s. Amalia	5-361	5 Lun
6 Mer	6 Sabato Epifania di N.S.	6-360	6 Mar
7 Gio	7 Domenica Epifania di Gesù	7-359	7 Mer
8 Ven	8 Lunedì s. Massimo	8-358	8 Gio
9 Sab	9 Martedì s. Giuliano	9-357	9 Ven
10 Dom	10 Mercoledì s. Aldo	10-356	10 Sab
11 Lun	11 Giovedì s. Iginio	11-355	11 Dom
12 Mar	12 Venerdì s. Costantino	12-354	12 Lun
13 Mer	13 Sabato s. Nino	13-353	13 Mar
14 Gio	14 Domenica s. Felice	14-352	14 Mer
15 Ven	15 Lunedì s. Mauro	15-351	15 Gio
16 Sab	16 Martedì s. Marcellino	16-350	16 Ven
17 Dom	17 Mercoledì s. Giovanni Bosco	17-349	17 Sab
18 Lun	18 Giovedì s. Tommaso d'Aquino	18-348	18 Dom
19 Mar	19 Venerdì s. Costantino	19-347	19 Lun
20 Mer	20 Sabato s. Agostino	20-346	20 Mar
21 Gio	21 Domenica s. Maria	21-345	21 Mer
22 Ven	22 Lunedì s. Eusebio	22-344	22 Gio
23 Sab	23 Martedì s. Eusebio	23-343	23 Ven
24 Dom	24 Mercoledì s. Francesco di Sales	24-342	24 Sab
25 Lun	25 Giovedì Conversione di s. Paolo	25-341	25 Dom
26 Mar	26 Venerdì s. Titone e Timoteo	26-340	26 Lun
27 Mer	27 Sabato s. Angela Merici	27-339	27 Mar
28 Gio	28 Domenica s. Tommaso d'Aquino	28-338	28 Gio
29 Ven	29 Lunedì s. Costantino	29-337	29 Ven
30 Sab	30 Martedì s. Martina	30-336	
31 Dom	31 Mercoledì s. Giovanni Bosco	31-335	

La ricetta del mese **Fiori di zucca in pastella**

