

SAN PIO

GENNAIO 2025

1	Meer	17	Ven	31	Ven
2	Gio	18	Sab		
3	Ven	19	Dom		
4	Sab	20	Lun		
5	Dom	21	Mar		
6	Lun	22	Mer		
7	Mar	23	Gio		
8	Mer	24	Ven		
9	Gio	25	Sab		
10	Ven	26	Dom		
11	Sab	27	Lun		
12	Dom	28	Mar		
13	Lun	29	Mer		
14	Mar	30	Gio		
15	Mer	31	Ven		
16	Gio				

San Pio da Pietrelcina

BIOGRAFIA

Il 20 maggio 1887 nasce a Pietrelcina, provincia di Benevento, il quarto figlio di Grazia Figliuolo e Mario Cosentino De Meo. Il padre, un artigiano calzolaio, muore prematuramente. San Pio viene battezzato con il nome di Francesco. La madre lo alleva in un ambiente di fede e di carità. Il 15 settembre 1903, all'età di 16 anni, si iscrive al seminario di Caserta. Il 22 gennaio 1905 fa voti per entrare nella Compagnia di Gesù. Il 22 gennaio 1906 viene ordinato sacerdote. Il 22 gennaio 1907 viene nominato parroco di Pietrelcina. Il 22 gennaio 1908 viene nominato vescovo di Caserta. Il 22 gennaio 1909 viene nominato vescovo di Benevento. Il 22 gennaio 1910 viene nominato vescovo di Avellino. Il 22 gennaio 1911 viene nominato vescovo di Campobasso. Il 22 gennaio 1912 viene nominato vescovo di Termoli. Il 22 gennaio 1913 viene nominato vescovo di Isernia. Il 22 gennaio 1914 viene nominato vescovo di Frosinone. Il 22 gennaio 1915 viene nominato vescovo di Cassino. Il 22 gennaio 1916 viene nominato vescovo di Fondi. Il 22 gennaio 1917 viene nominato vescovo di Terracina. Il 22 gennaio 1918 viene nominato vescovo di Velletri. Il 22 gennaio 1919 viene nominato vescovo di Albano Laziale. Il 22 gennaio 1920 viene nominato vescovo di Ostia e Lido di Ostia. Il 22 gennaio 1921 viene nominato vescovo di Roma. Il 22 gennaio 1922 viene nominato papa Pio XI.



GENNAIO 2025



La ricetta del mese

Campania

Spaghetti con le cozze

Ingredienti:
1 kg di cozze, 500 g di spaghetti, 2 spicchi d'aglio, 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 2 cucchiai di passata di pomodoro.

Preparazione:
Fate scaldare l'acqua in una pentola e lavatele accuratamente gli spaghetti (tagliate in tronconi). Quando saranno dritti drittarli in una pentola di acqua bollente, salata e oliata. Quando saranno cotti, scolateli e passateli sotto l'acqua corrente. Aggiungete la passata di pomodoro e l'olio extravergine d'oliva e fate cuocere per 10 minuti. Aggiungete le cozze e fate cuocere per altri 10 minuti. Aggiungete lo spicchio d'aglio e fate cuocere per altri 10 minuti. Servite con il sugo e la passata di pomodoro.

CALENDARIO 2025						
1	MER	1	2	3	4	5
2	GIO	2	3	4	5	6
3	VEN	3	4	5	6	7
4	SAB	4	5	6	7	8
5	DOM	5	6	7	8	9
6	LUN	6	7	8	9	10
7	MAR	7	8	9	10	11
8	MER	8	9	10	11	12
9	GIO	9	10	11	12	13
10	VEN	10	11	12	13	14
11	SAB	11	12	13	14	15
12	DOM	12	13	14	15	16
13	LUN	13	14	15	16	17
14	MAR	14	15	16	17	18
15	MER	15	16	17	18	19
16	GIO	16	17	18	19	20
17	VEN	17	18	19	20	21
18	SAB	18	19	20	21	22
19	DOM	19	20	21	22	23
20	LUN	20	21	22	23	24
21	MAR	21	22	23	24	25
22	MER	22	23	24	25	26
23	GIO	23	24	25	26	27
24	VEN	24	25	26	27	28
25	SAB	25	26	27	28	29
26	DOM	26	27	28	29	30
27	LUN	27	28	29	30	31
28	MAR					
29	MER					
30	GIO					
31	VEN					

PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA



Ingredienti:
- Pasta 200 g
- Patate 200 g
- Cipolla 100 g
- Carciofini 100 g
- Salsiccia 100 g
- Sale qb.

Preparazione:
Per preparare la pasta e patate alla napoletana, lavate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm. In una pentola, fate scaldare l'acqua e aggiungete il sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la pasta e cuocete per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate la cipolla a cubetti e fate soffriggere in una pentola con olio extravergine d'oliva. Aggiungete i carciofini e la salsiccia e fate cuocere per 10 minuti. Unite la pasta e le patate alla salsa e fate cuocere per altri 5 minuti. Servite con il sugo e la passata di pomodoro.

INGREDIENTI:
- Pasta 200 g
- Patate 200 g
- Cipolla 100 g
- Carciofini 100 g
- Salsiccia 100 g
- Sale qb.

PREPARAZIONE:
Per preparare la pasta e patate alla napoletana, lavate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm. In una pentola, fate scaldare l'acqua e aggiungete il sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la pasta e cuocete per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate la cipolla a cubetti e fate soffriggere in una pentola con olio extravergine d'oliva. Aggiungete i carciofini e la salsiccia e fate cuocere per 10 minuti. Unite la pasta e le patate alla salsa e fate cuocere per altri 5 minuti. Servite con il sugo e la passata di pomodoro.

CONGILIO ISCRITTO



Ingredienti:
- Congilio 200 g
- Patate 200 g
- Cipolla 100 g
- Carciofini 100 g
- Salsiccia 100 g
- Sale qb.

Preparazione:
Per preparare il congilio iscritto, lavate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm. In una pentola, fate scaldare l'acqua e aggiungete il sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la pasta e cuocete per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate la cipolla a cubetti e fate soffriggere in una pentola con olio extravergine d'oliva. Aggiungete i carciofini e la salsiccia e fate cuocere per 10 minuti. Unite la pasta e le patate alla salsa e fate cuocere per altri 5 minuti. Servite con il sugo e la passata di pomodoro.

INGREDIENTI:
- Congilio 200 g
- Patate 200 g
- Cipolla 100 g
- Carciofini 100 g
- Salsiccia 100 g
- Sale qb.

PREPARAZIONE:
Per preparare il congilio iscritto, lavate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm. In una pentola, fate scaldare l'acqua e aggiungete il sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la pasta e cuocete per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate la cipolla a cubetti e fate soffriggere in una pentola con olio extravergine d'oliva. Aggiungete i carciofini e la salsiccia e fate cuocere per 10 minuti. Unite la pasta e le patate alla salsa e fate cuocere per altri 5 minuti. Servite con il sugo e la passata di pomodoro.

MOZZARELLA IN CARROZZA



Ingredienti:
- Mozzarella 200 g
- Patate 200 g
- Cipolla 100 g
- Carciofini 100 g
- Salsiccia 100 g
- Sale qb.

Preparazione:
Per preparare la mozzarella in carrozza, lavate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm. In una pentola, fate scaldare l'acqua e aggiungete il sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la pasta e cuocete per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate la cipolla a cubetti e fate soffriggere in una pentola con olio extravergine d'oliva. Aggiungete i carciofini e la salsiccia e fate cuocere per 10 minuti. Unite la pasta e le patate alla salsa e fate cuocere per altri 5 minuti. Servite con il sugo e la passata di pomodoro.

INGREDIENTI:
- Mozzarella 200 g
- Patate 200 g
- Cipolla 100 g
- Carciofini 100 g
- Salsiccia 100 g
- Sale qb.

PREPARAZIONE:
Per preparare la mozzarella in carrozza, lavate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm. In una pentola, fate scaldare l'acqua e aggiungete il sale. Quando l'acqua bolle, aggiungete la pasta e cuocete per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate la cipolla a cubetti e fate soffriggere in una pentola con olio extravergine d'oliva. Aggiungete i carciofini e la salsiccia e fate cuocere per 10 minuti. Unite la pasta e le patate alla salsa e fate cuocere per altri 5 minuti. Servite con il sugo e la passata di pomodoro.



PIZZA



1 MER Capricorno di San Gennaro
2 GIO Capricorno di San Gennaro
3 VEN Capricorno di San Gennaro
4 SAB Capricorno di San Gennaro
5 DOM Capricorno di San Gennaro
6 LUN Capricorno di San Gennaro
7 MAR Capricorno di San Gennaro
8 MER Capricorno di San Gennaro
9 GIO Capricorno di San Gennaro
10 VEN Capricorno di San Gennaro
11 SAB Capricorno di San Gennaro
12 DOM Capricorno di San Gennaro
13 LUN Capricorno di San Gennaro
14 MAR Capricorno di San Gennaro
15 MER Capricorno di San Gennaro
16 GIO Capricorno di San Gennaro

2025
gen
io
na

DICEMBRE 2024
 L M M G V S
 2 3 4 5 6 7 8
 9 10 11 12 13 14 15
 16 17 18 19 20 21 22
 23 24 25 26 27 28 29

FEBBRAIO 2025
 L M M G V S
 1 2 3 4 5 6 7 8
 9 10 11 12 13 14 15 16
 17 18 19 20 21 22 23
 24 25 26 27 28

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

Storia della Pizza

la pizza napoletana

La pizza napoletana è un piatto unico, una composizione armonica di ingredienti che ha permesso di creare un cibo sano, nutriente e gustoso. È un simbolo di cultura e tradizione, un'identità che ha permesso alla pizza di diventare un fenomeno globale.

le origini della parola pizza

Pinsa
 Derivata dal verbo pinsare, che significa pensare, la parola pinsa era usata per indicare un tipo di focaccia di forma ovale, tipica della cucina di Brindisi.

Pita
 Derivata dal verbo pita, che significa cuocere, la parola pita era usata per indicare un tipo di focaccia di forma ovale, tipica della cucina di Brindisi.

Pizzo
 Derivata dal verbo pizzo, che significa tagliare, la parola pizzo era usata per indicare un tipo di focaccia di forma ovale, tipica della cucina di Brindisi.




PRODOTTI TIPICI




LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un'ottimo del Made in Italy agroalimentare, prodotto esclusivamente con latte intero fresco di bufale di razza mediterranea italiana, proveniente da allevamenti dell'area di origine. Ma perché la Mozzarella di Bufala Campana ha la Denominazione di Origine Protetta (DOP)? Perché l'Unione Europea ha riconosciuto alla Mozzarella di Bufala Campana peculiarità caratteristiche organolettiche e nutrizionali, dimostrate da precise condizioni ambientali e da metodi tradizionali di lavorazione adottati nelle aziende di produzione della DOP. Solo i prodotti che superano l'ispezione che si effettua presso il Consorzio di Tutela della DOP, i produttori già in possesso della denominazione, vengono invece autorizzati all'uso del marchio a tutela costante del consumatore. Il superlativo di questo prodotto è il suo gusto armonico e la freschezza felice. La forma più classica di Mozzarella di Bufala è quella tonnellata, con un peso che varia da 10 gr agli 800 gr. È disponibile anche in altre forme tipiche della zona di produzione, come tozzi a disco, che arrivano a pesare anche 3 kg. Per gustare al meglio la sua caratteristica, si consiglia di consumarla il giorno stesso dell'acquisto. Per una consumazione salutare, si consiglia di mangiarla in un ambiente fresco, sempre insieme al suo liquido di governo. Per chi in tal caso preferisce il ripieno, bisogna avere cura di tagliarla con un coltello affilato, in modo da evitare la fuoriuscita anticipata per gustare tutto il sapore.



LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

La Mozzarella di Bufala Campana DOP non solo offre un alto valore nutrizionale di calcio, aminoacidi ed enzimi, ma è anche una fonte preziosa di proteine di qualità e di grassi. La sua ricchezza in calcio è dovuta all'alto contenuto di calcio del latte di bufala, che si ottiene un contenuto di calcio di 120 mg per litro, il 20% in più rispetto al latte di vacca. Inoltre, la Mozzarella di Bufala Campana DOP è un'ottima fonte di proteine, con un contenuto di proteine di 12,5 g per 100 g. È un'ottima fonte di proteine, con un contenuto di proteine di 12,5 g per 100 g. È un'ottima fonte di proteine, con un contenuto di proteine di 12,5 g per 100 g.

LE 5 CARATTERISTICHE UNICHE.

Una Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere immediatamente riconosciuta da altre vite da sei sue caratteristiche uniche:

- Colore bianco perlato
- Superficie liscia e compatta
- Profumato con il latte appena munto
- Ha il taglio da labirinto due caratteristiche fondamentali
- Tuffa in acqua calda (per il latte di vacca)
- È resistente al taglio, può essere tritata e avvolta.

CURIOSITÀ.

Il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare", che significa tagliare. In realtà, il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare", che significa tagliare. In realtà, il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare", che significa tagliare.





AUTO SPORTIVE

SF90 Stradale
Ferrari

GENNAIO 2025

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

Ferrari
SF90 Stradale
1.800 CV PER LA STRADALE
ECCELLENZA DEL COEFFICIENTE

NOTE

Motori	V8
Cilindrata	390 cc
Potenza max/Regime	780 CV
Numero giri/min	6500
Cilindrata massima	804 Nm
Trazione	Integrale
Cambio	F1
Mano	8

DIMENSIONI

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

PRESTAZIONI

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



GENNAIO 2025

CARICORNO 2211 261



1	MER	100
2	GIO	100
3	VEN	100
4	SAB	100
5	DOM	100
6	LUN	100
7	MAR	100
8	MER	100
9	GIO	100
10	VEN	100
11	SAB	100
12	DOM	100
13	LUN	100
14	MAR	100
15	MER	100
16	GIO	100
17	VEN	100
18	SAB	100
19	DOM	100
20	LUN	100
21	MAR	100
22	MER	100
23	GIO	100
24	VEN	100
25	SAB	100
26	DOM	100
27	LUN	100
28	MAR	100
29	MER	100
30	GIO	100
31	VEN	100

DICEMBRE 2024							FEBBRAIO 2025							IL SOLE E LA LUNA	
SAN	ANR	MES	GIO	VEN	SAB	DOM	SAN	ANR	MES	GIO	VEN	SAB	DOM	ORA	INFORMAZIONI
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	14h	15h
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	16h	17h
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21	18h	19h
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28	20h	21h
29	30	31					29	30	31					22h	23h

Il linguaggio dei fiori
a ciascun fiore il suo significato

Garofano: Un affetto profondo

Nel linguaggio dei fiori il garofano ha un significato forte: è simbolo di amore, di dono per esprimere sentimenti forti, affetto, amore, ammirazione e un augurio di buona salute. Bisogna però fare attenzione alla varietà del Garofano e a suoi colori che indicano significati così diversi. Il garofano di colore rosso indica per eccellenza l'amore di passione.



Ortensia: Eternamente

Ispirata dal naturalista francese Philippe Commaron, è una nuova pratica usata soprattutto nelle nozze e matrimoni. Le Hortensia Lavanda. Sono perché formano il fiore che simboleggia amore a 360 gradi, in tutte le circostanze, amore e amore.





CANI e GATTI

GENNAIO 2025

1 MER Capricorno 12/10 - 30/11

2 GIO

3 VEN

4 SAB

5 DOM

6 LUN

7 MAR

8 MER

9 GIO

10 VEN

11 SAB

12 DOM

13 LUN

14 MAR

15 MER

16 GIO

17 VEN

18 SAB

19 DOM

20 LUN

21 MAR

22 MER

23 GIO

24 VEN

25 SAB

26 DOM

27 LUN

28 MAR

29 MER

30 GIO

31 VEN

DICEMBRE 2024

FEBBRAIO 2025

IL SOLE E LA LUNA

SOLE: 06:00 - 17:00

LUNA: 00:00 - 00:00

CANI DA APPARTAMENTO: LE RAZZE PIU' INDICATE.

Spesso si tende a pensare che cani da appartamento siano solo di piccola taglia e a pelo corto. In realtà, ci sono molte razze che si adattano perfettamente a vivere in città e in appartamenti.

I cani da appartamento di piccola taglia a pelo lungo.

Tra le razze di cani da appartamento troviamo: Cavalier King Charles Spaniel, Papillon, Shih Tzu, Pomerania, Yorkshire Terrier, West Highland White Terrier, Lhasa Apso, Maltese, Bichon Frise, Cocker Spaniel, Cavalier King Charles Spaniel, Papillon, Shih Tzu, Pomerania, Yorkshire Terrier, West Highland White Terrier, Lhasa Apso, Maltese, Bichon Frise, Cocker Spaniel.

I cani da appartamento di piccola taglia a pelo corto.

I cani da appartamento con pelo corto che si adattano meglio agli spazi ristretti sono: Bulldog Francese, Chihuahua, Jack Russell Terrier, Miniature Pinscher, Boston Terrier, French Bulldog, Cavalier King Charles Spaniel, Papillon, Shih Tzu, Pomerania, Yorkshire Terrier, West Highland White Terrier, Lhasa Apso, Maltese, Bichon Frise, Cocker Spaniel.

Altre razze di cani adatti a un appartamento.

Un cane da appartamento non proprio piccolo ma nemmeno troppo grande è il "Shetland Sheepdog". Questo cane proviene dal Canada, ha un pelo denso, morbido e spesso, che lo rende soffice e simpatico. Adatto alla vita in un piccolo appartamento, ha un carattere dolce e affettuoso, è grande cocchiere che si lascia abbracciare, viene usato nei comizi. Che il cane sia piccolo o grande, che si viva in un appartamento o in una villa, l'importante per chi ha un appartamento è creare una casa accogliente, una casa di appartamento che preveda l'adattamento tra la vita d'appartamento e la convivenza al suo fianco in modo che anche i nostri piccoli amici possano vivere una felice e serena vita in appartamento.



GENNAIO

I Consigli del Farmacista

1 Mercoledì 1° gennaio
Natale - Festa di San Giuseppe

2 Giovedì 2° gennaio
San Giuseppe

3 Venerdì 3° gennaio
San Giuseppe

4 Sabato 4° gennaio
San Giuseppe

5 Domenica 5° gennaio
San Giuseppe

6 Lunedì 6° gennaio
San Giuseppe

7 Martedì 7° gennaio
San Giuseppe

8 Mercoledì 8° gennaio
San Giuseppe

9 Giovedì 9° gennaio
San Giuseppe

10 Venerdì 10° gennaio
San Giuseppe

11 Sabato 11° gennaio
San Giuseppe

12 Domenica 12° gennaio
San Giuseppe

13 Lunedì 13° gennaio
San Giuseppe

14 Martedì 14° gennaio
San Giuseppe

15 Mercoledì 15° gennaio
San Giuseppe

16 Giovedì 16° gennaio
San Giuseppe

17 Venerdì 17° gennaio
San Giuseppe

18 Sabato 18° gennaio
San Giuseppe

19 Domenica 19° gennaio
San Giuseppe

20 Lunedì 20° gennaio
San Giuseppe

21 Martedì 21° gennaio
San Giuseppe

22 Mercoledì 22° gennaio
San Giuseppe

23 Giovedì 23° gennaio
San Giuseppe

24 Venerdì 24° gennaio
San Giuseppe

25 Sabato 25° gennaio
San Giuseppe

26 Domenica 26° gennaio
San Giuseppe

27 Lunedì 27° gennaio
San Giuseppe

28 Martedì 28° gennaio
San Giuseppe

29 Mercoledì 29° gennaio
San Giuseppe

30 Giovedì 30° gennaio
San Giuseppe

31 Venerdì 31° gennaio
San Giuseppe

DICEMBRE 2024 **2025** FEBBRAIO 2025

DICEMBRE 2024							FEBBRAIO 2025						
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28

LA FARMACIA DEI SERVIZI

CONTROLLO DEL PESO E ALLA CONSULENZA DIETETICA

Il farmacista offre un servizio di consulenza dietetica personalizzato per i pazienti che desiderano perdere peso in modo sano e duraturo. Il servizio è gratuito e si svolge presso la farmacia. Il farmacista consiglia di seguire una dieta equilibrata e di aumentare l'attività fisica. È importante consultare il medico prima di iniziare qualsiasi dieta.

SALUTE E BENESSERE

La farmacia offre un servizio di consulenza dietetica personalizzato per i pazienti che desiderano perdere peso in modo sano e duraturo. Il servizio è gratuito e si svolge presso la farmacia. Il farmacista consiglia di seguire una dieta equilibrata e di aumentare l'attività fisica. È importante consultare il medico prima di iniziare qualsiasi dieta.

PRIMO SOCCORSO

Il farmacista offre un servizio di primo soccorso per i pazienti che necessitano di cure urgenti. Il servizio è gratuito e si svolge presso la farmacia. Il farmacista consiglia di seguire una dieta equilibrata e di aumentare l'attività fisica. È importante consultare il medico prima di iniziare qualsiasi dieta.

SOFFOCAMENTO DA CUSPO ESTRANEO

Il farmacista offre un servizio di primo soccorso per i pazienti che necessitano di cure urgenti. Il servizio è gratuito e si svolge presso la farmacia. Il farmacista consiglia di seguire una dieta equilibrata e di aumentare l'attività fisica. È importante consultare il medico prima di iniziare qualsiasi dieta.

