

Lettera del Parroco

Amici carissimi si sta avvicinando la festa di San Giuseppe Artigiano.

Una festa attesa da tanti, che ci permette di considerarci *comunità*, in quanto tutti gli abitanti sono coinvolti ed è una bella occasione per stare insieme.

Ci permette di sentirci *Comunità Cristiana*, perché con i Romeni ortodossi condividiamo la stessa fede in Gesù Cristo Figlio di Dio, ed anche loro – spero tanto – si sentano partecipi della festa con la comune preghiera a San Giuseppe.

Ci permette di essere *Comunità parrocchiale*, perché è la festa della nostra Parrocchia e vogliamo andare in piazza a dire a tutti la nostra gioia di essere cristiani e testimoniare la nostra fede.

Come potete vedere dal programma – intenso e bello – è un mese intero di festa, anche se il culmine resta sempre il primo maggio con la S. Messa e la Processione.

Alcuni distinguono tra ‘programma religioso’ e ‘programma civile’: per me il programma è uno. Semplicemente come noi cristiani siamo uno: siamo cristiani quando preghiamo e celebriamo, così come siamo sempre cristiani quando mangiamo, balliamo, giochiamo, ci divertiamo.

C’è un bellissimo testo antico, la *Lettera a Diogneto*, che descrive i cristiani nel mondo. Eccone una piccola parte:

“I cristiani ... non abitano in città particolari, non usano qualche strano linguaggio, e non adottano uno speciale modo di vivere. Risiedono poi in città sia greche che barbare, così come capita, e pur seguendo nel modo di vestirsi, nel modo di mangiare e nel resto della vita i costumi del luogo, si propongono una forma di vita meravigliosa e, come tutti hanno ammesso, incredibile. Abitano ognuno nella propria patria, ma come fossero stranieri; rispettano e adempiono tutti i doveri dei cittadini, e si sobbarcano tutti gli oneri come fossero stranieri; ogni regione straniera è la loro patria, eppure ogni patria per essi è terra straniera”.

Allora approfittiamo della festa di San Giuseppe con i vari gruppi musicali, il concerto tanto atteso del 1° maggio, le bancherelle, le giostre... che sono dei mezzi, degli strumenti, per aiutarci a stare insieme, a ritrovarci, incontrarci, salutarci...

I Parrocchiani si sentano chiamati a starci!!! Starci non per far numero, ma perché è la Chiesa che deve farsi presente, sapendo cogliere tutte le occasioni per testimoniare la gioia della nostra fede.

Solo intessendo relazioni possiamo trasmettere agli altri la nostra Fede.

Che San Giuseppe protegga Villanova e i suoi abitanti.

Buona festa a tutti.

Don Andrea, vostro Parroco



Il saluto del Sindaco della Città di Guidonia Montecelio

Cari Concittadini,

è con vivo piacere che mi ritrovo anche quest'anno a porgere i miei saluti e i miei migliori auguri per la festa patronale di Villanova di Guidonia, in onore di San Giuseppe Artigiano, divenuta, col trascorrere del tempo, patrimonio culturale di tutti noi guidoniani. Una occasione che ci aiuta a riflettere, a rinsaldare i valori della nostra comunità, a promuovere il nostro territorio, la sua storia, le sue radici, la sua centralità di valori. Proprio in momenti storici particolarmente difficili come questo che il nostro Paese sta vivendo, è necessario trasmettere a tutti i cittadini che non si è soli. La festa patronale di San Giuseppe Artigiano, così come tutte le altre presenti sul nostro territorio, si presenta come l'occasione di una rinnovata aggregazione sociale, attraverso l'impegno di tante persone, guidate dalla volontà di reagire alle forze negative che oggi tentano di distruggere i valori, le tradizioni in cui crediamo e a cui ci dedichiamo. Sono convinto che occorra ripartire proprio da qui: dalla difesa e dalla successiva valorizzazione della nostra cultura, della nostra storia, per far sì che si fortifichi quel senso di appartenenza e di solidarietà che un evento tanto atteso come questa festa patronale è riuscito a costruire. Abbiamo fatto tanta strada in questo senso, tanta ne abbiamo ancora da fare. Il mio augurio è che possiamo essere più ricchi dentro e più umili fuori.

*Il sindaco della città
di Guidonia Montecelio
Arch. Eligio Rubets*



*Il saluto del Vice Sindaco
Assessore alla Pubblica Istruzione e Cultura
della Città di Guidonia Montecelio*

Cari concittadini,

la figura di S. Giuseppe ci invita a riflettere sul ruolo del lavoro e sull'importanza dell'impegno e della fatica quotidiana dell'uomo attraverso il lavoro. La celebrazione di questa festa diventa occasione di riflessione, di condivisione e di rilancio dell'impegno verso la creazione di opportunità di lavoro. In questo tempo di crisi economica è un grande valore lavorare insieme per affrontare in modo nuovo i temi dello sviluppo del nostro territorio, partendo dalla valorizzazione delle risorse umane e, soprattutto, dei giovani.

Anche quest'anno ci ritroviamo tutti insieme ad onorare il Santo Patrono di Villanova di Guidonia, e come sempre festeggiamo questa gradita ricorrenza con la nostra comunità.

*L'Assessore alla cultura
Andrea Di Palma*

Festa patronale di San Giuseppe Artigiano

Programma

GIOVEDÌ 30 APRILE

- Ore 19.15 In chiesa: celebrazione dei Primi Vespri nella Solennità di San Giuseppe Artigiano, presieduti da Don Giovanni Penga
- Ore 18.00 Apertura pesca di beneficenza con finalità caritativa
- Ore 21.00 In Piazza S. Giuseppe Artigiano: **SERATA DI BALLO CON "ZENA & I LISCIO AND SODA"**

VENERDÌ 1 MAGGIO SOLENNITÀ DI SAN GIUSEPPE ARTIGIANO

- Sfilata della banda per le vie di Villanova e colpi scuri
- Ore 10.00 **INIZIO DELLA PROCESSIONE** dalla Via Tiburtina (angolo Via Gesmundo) percorrendo Via Gesmundo, Via Tito Bernardini, Via Fratelli Cervi, Via Rosolino Pilo, Via Maremmana Inferiore, Piazza S. Giuseppe.
- Ore 11.00 In Piazza: **S. MESSA SOLENNE** nella Solennità di S. Giuseppe, presieduta da Mons. Andrea Iannilli
- Ore 16.00 Apertura pesca di beneficenza con finalità caritativa
- Ore 16.00 In Via Guerrazzi: 24ª manifestazione "off road" Oliverclub4x4

IVANA SPAGNA

- Ore 21.00 In Piazza: grande concerto di
- Ore 23.30 Spettacolo pirotecnico

SABATO 2 MAGGIO PALIO DEI RIONI

- Ore 13.30 I cavalli con i cavalieri si raduneranno nel campetto parrocchiale
- Ore 14.30 Sfilata percorrendo Via G. Mazzini, Via Garibaldi, Via C. Cattaneo (breve sosta in P.zza Risorgimento), Via Maremmana Inf. per tornare al campetto percorrendo Via Mazzini.
In Piazza Risorgimento gli abitanti del Rione offriranno un piccolo rinfresco.
- Ore 16.00 **PALIO DEI RIONI NEL CAMPETTO**
- Ore 16.00 Apertura pesca di beneficenza con finalità caritativa
- Ore 17.30 Esibizione di ballo della Scuola "A.D.D.S. Aniene" - Resp. Carlo Paniccia
- Ore 19.00 Esibizione di ballo del Centro dell'amicizia (Centro anziani di Villanova)
- Ore 21.00 In Piazza: **SERATA DI BALLO CON LE "BUONE NOTE"**

DOMENICA 3 MAGGIO

- In chiesa: Ss. Messe Ore 7.00 - 8.30 - 10.00 - 11.30 - 18.30
- In Piazza: Ore 7.30-11.30 camper dell'AVIS per la raccolta del sangue
- Ore 16.00 Apertura pesca di beneficenza con finalità caritativa
- Ore 16.30 in Piazza: giochi e spettacoli per bambini
- Ore 18,30 In Piazza: evento organizzato dall'Associazione Commercianti Villanova con la partecipazione del comico **LALLO CIRCOSTA**
- Ore 21.00 in Piazza: **SERATA ROCK CON MARTHA ROSSI BE A QUEEN**

DOMENICA 10 MAGGIO FESTA DELLA MAMMA

- Ore 21.00 In chiesa: recita del Rosario per tutte le mamme e festa sul sagrato

VENERDÌ 15 MAGGIO **FESTA DELLA GIOVENTÙ**

- Ore 16.00 Nel campetto parrocchiale: presentazione della festa e di tutti gli iscritti delle varie attività
Ore 17/20 Nel campetto parrocchiale: inizio del **TORNEO DI CALCIO A 5**
Ore 17/20 Nella palestra di Via Mazzini: inizio del torneo di **PALLAVOLO**
Ore 17/20 Nel piazzale con ingresso da Via dei Mille: inizio della gara di **SKATEBOARD**
Ore 17.00 Nel campetto parrocchiale: inizio del torneo di **HIP-HOP FREESTYLE**
Ore 17.00 Nelle sale parrocchiali: inizio torneo di **PING PONG** e **FIFA 2015 PLAY**
Ore 18.00 Nelle sale parrocchiali: inizio del torneo di **CALCIOBALILLA**

SABATO 16 MAGGIO **FESTA DELLA GIOVENTÙ**

- Ore 10/17 In Piazza Risorgimento: inizio dell'attività dei **MURALES**
Ore 17.00 Nel campetto parrocchiale: finale del torneo di **CALCETTO**
Ore 17.00 Nel campetto parrocchiale: finale del torneo di **PALLAVOLO**
Ore 17.00 Nel piazzale con ingresso da Via dei Mille: finale del torneo di **SKATEBOARD**
Ore 17.00 Nel campetto parrocchiale: finale del torneo di **HIP-HOP FREESTYLE**
Ore 17.00 Nelle sale parrocchiali: finali dei tornei di **PING PONG**, **CALCIOBALILLA** e **FIFA 2015 PLAY**
Ore 21.00 Nel campetto parrocchiale: **ESIBIZIONI DELLE GIOVANI BAND**

DOMENICA 17 MAGGIO **FESTA DELLA GIOVENTÙ**

- Ore 11.30 S. Messa in chiesa
Ore 17.00 In piazza Risorgimento **PREMIAZIONI DI TUTTI I TORNEI** (Calcetto, Pallavolo, Hip Hop Freestyle, Ping Pong, Calciobalilla, Giovani Band, Play)
Ore 17.30 In Piazza Risorgimento con i murales messi a perimetro: **i giovani di Villanova incontrano il Vescovo e presentano i murales**

DOMENICA 24 MAGGIO **FESTA DELLA FAMIGLIA**

- Ore 11.30 S. Messa con rinnovo delle Promesse Matrimoniali per tutti gli sposi, festa degli anniversari
Chi nel 2015 ricorda: 1-10-25-50-60 anni di Matrimonio avverta in Parrocchia 0774.529237
Pranzo della Comunità aperto a tutti su prenotazione nelle sale parrocchiali (0774.529237)

SABATO 30 MAGGIO **FESTA DEGLI ANZIANI E AMMALATI**

- Ore 17.00 Concerto di beneficenza per l'Operazione Mato Grosso "**Concerto di musica antica: duo clavicembalistico "Il Saltarello"**"
Ore 18.30 In chiesa: S. Messa con conferimento del Sacramento della Santa Unzione ad anziani e ammalati

DOMENICA 31 MAGGIO

Festa della Vita Consacrata e 50° di Professione Religiosa di Madre Oraziella Babolin e Sr. Saviniana Rampega

- Ore 18.30 Santa Messa con rinnovo dei Voti delle Suore Salesie
Processione con la statua di Maria SS. ma fino a Piazza S. Giuseppe Artigiano
Testimonianza sul carisma delle Suore Salesie
Ritorno in chiesa processionalmente. Benedizione solenne
Rinfresco e festa per Sr. Oraziella e Sr. Saviniana

Processione "San Giuseppe Artigiano"

VENERDÌ 1 MAGGIO 2015 ore 10.00 - Itinerario



Percorso:

VIA TIBURTINA ANGOLO VIA GESMUNDO, VIA GESMUNDO,
VIA FRATELLI CERVI, VIA TITO BERNARDINI, VIA R. PILO,
VIA MAREMMANA, PIAZZA SAN GIUSEPPE ARTIGIANO

CARLO COSTANTINI

Onoranze Funebri

Notturmo: 0774.53.43.45

Cell. 337.734329

e-mail: costantini.c@tiscalinet.it



GUIDONIA (centro)

Via Roma, 182

Tel. 0774.34.54.54

Fax 0774.34.56.66

VILLANOVA

Via Maremmana Inf., 311

Tel. 0774.32.68.48



Via Maremmana Inferiore, 112/114
Via Enrico Toti, 8
Villanova di Guidonia (Rm)
Tel. 0774 529655 - Fax 0774 534931

La Fiorentina



Pasticceria
artigianale

Dal 1969 siamo orgogliosi
di servire la qualità di una volta,
con tradizione e passione.



Servizio Catering



Cerimonie in villa



Baby compleanno

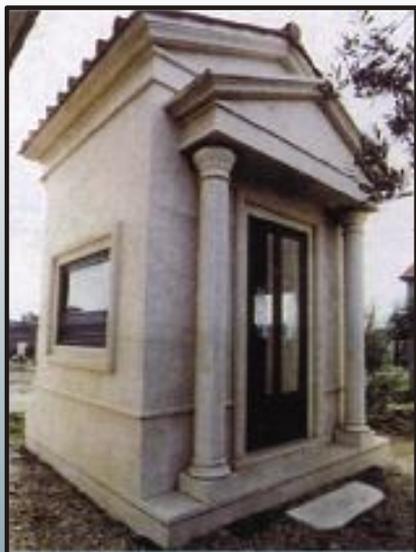
www.lafiorentinacatering.it - info@lafiorentinacatering.it

MORASCA



Maestri Costruttori

www.morasca.org



- **Realizzazione di Opere in cemento armato**
- **Restauri conservativi di opere e monumenti**
- **Realizzazione opere monumentali**
- **Lavorazione marmi nazionali ed esteri**



Sede Amministrativa:

Via dei Reti, 14/16 - 00195 Roma (Italy)

Tel. 06 4457188 - 44704706

Fax 06 4958505



dal 1978

NEWLAMPLAST

s.n.c.

di Bellachioma Moreno & C.

FABBRICA AVVOLGIBILI TENDE DA SOLE - PERGOLE

Geom. Moreno Bellachioma

TECNOLOGIA E SERVIZIO PER LA QUALITÀ DELLA VITA

AVVOLGIBILI • ZANZARIERE
TENDE DA SOLE • PERGOLE
TENDE TECNICHE
BOX DOCCIA • PORTE A SOFFIETTO
AUTOMATISMI • SERRANDE

STABILIMENTO:

Via delle Genziane, 13/E - Collefiorito - 00012 Guidonia (Rm)
Tel. 0774.334595 - Fax 0774.333248

Esposizione:

Via Maremmana Inf. 37 - 00012 Villanova di Guidonia (Rm)
Tel. e Fax 0774.528459

www.newlamplast.it - info@newlamplast.it

SAERTECO®

RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO

- ✓ Gasdotti - Acquedotti
- ✓ Movimento Terra
- ✓ Termoidraulica
- ✓ Costruzioni Generali
- ✓ Condizionamento
- ✓ Impianti Elettrici

di Alfonsi & Ranieri



condizionamento

AERMEC

MITSUBISHI
air conditioning

SAMSUNG

ASTA

riscaldamento

CHAFFOTEAUX
& MAURY

MCM
FRIGIDI A PARI

SIME

RIELLO

Saer.Te.Co. Srl
di Alfonsi & Ranieri

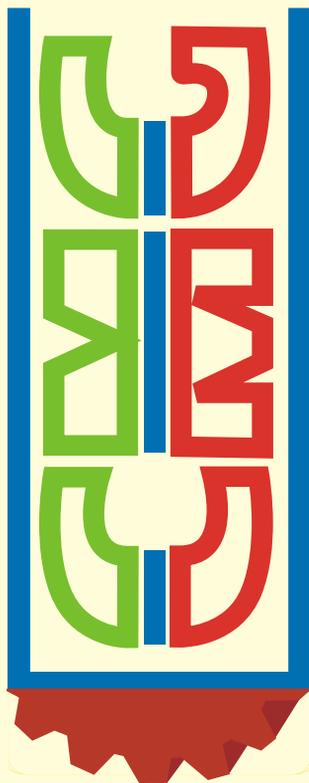
PUNTO VENDITA E SHOW ROOM

via Rosolino Pilo, 39
00012 Villanova - Guidonia (RM)
Tel. e Fax 0774.32.48.32



GOZZI

di Gozzi Vincenzo e F.lli snc



- **COSTRUZIONI
MECCANICHE E
CARPENTERIE**
- **LAVORAZIONE
SU MACCHINA
UTENSILE
TORNITURA E
FRESATURA DI
PRECISIONE**

- **MANUTENZIONI
RIPARAZIONI
MACCHINE
INDUSTRIALI**

VILLANOVA DI GUIDONIA (RM)
Via Achille Grandi, 23/b
Tel. & Fax 0774.529356
Web-site: www.cmggozzi.it
E-mail: cmg_gozzi@virgilio.it
info@cmggozzi.it

SUPERMERCATO **DI CARMINE MICHELE**

dal
1985



BAGUETTES CALDE
CIABATTINE - SFILATINI

VILLANOVA DI GUIDONIA

Via G. di Vittorio, 5 - Tel. 0774.325600

Aprile

20 *Lunedì*
S. Adalgis

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

21 *Martedì*
S. Anselmo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

22 *Mercoledì*
S. Leonida

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

23 *Giovedì*
S. Giorgio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



A casa di BOH...
FORNO A LEGNA
Pizzeria a. reg. 00120

potrete gustare ottime pizze cotte a forno a legna con ampia varietà di gusto! e tanto altro...

Ampio Parcheggio • Giardino Esterno
Sala Interna con Area Bimbi

Aperto tutti i giorni
e il martedì ognuno a casa sua!

Via Raffaele Cadorna - Villanova di Guidonia
(Vicino Piazza del Mercato) Tel. 0774 528809



2015

24 *Venerdì*
S. Fedele

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

25 *Sabato*
Festa Liberazione
S. Marco

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

26 *Domenica*
S. Cleto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

*Biscotti
al Limone*



Ingredienti:

4 uova, 200 gr. di
zucchero, 200 gr. di
farina, scorze grattugiate
di limone, burro.

Preparazione:

Lavorare le uova con dello
zucchero, sbattendo bene
con la frusta, aggiungere
poi delle scorze di limone
quando le uova saranno
ben spumose, quindi
mescolare ancora con
della farina e mescolare
ripetutamente.
Versare il tutto sulla
placca del forno imburata
e infarinata. Far riposare
per circa 60 minuti,
cuocere infine a
temperatura media per 15
minuti finché i biscotti non
abbiano un bel colore
dorato.

Fantasie

**Intimo - Biancheria - Merceria
Costumi da Bagno - Pigiameria - Lingerie**

Tel. 0774.527538

Via Tito Bernardini, 11 - Villanova di Guidonia (RM)

Aprile

27 *Lunedì*
S. Zita

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

28 *Martedì*
S. Valeria

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

29 *Mercoledì*
S. Caterina da Siena

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

30 *Giovedì*
S. Pio V Papa

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

GIOVEDÌ
30 APRILE

Ore 21.00

Piazza S. Giuseppe Artigiano

SERATA DI BALLO



7 Venerdì

S. Giuseppe Artigiano
Festa del Lavoro

08	_____
10	_____
12	_____
14	_____
16	_____
18	_____
20	_____
22	_____
24	_____

2 Sabato

S. Atanasio

08	_____
10	_____
12	_____
14	_____
16	_____
18	_____
20	_____
22	_____
24	_____

3 Domenica

SS. Filippo e Giacomo

08	_____
10	_____
12	_____
14	_____
16	_____
18	_____
20	_____
22	_____
24	_____

Riso al Radicchio



Ingredienti:

40 gr. di riso a persona, 1 ciuffo intero di radicchio, olio, mezza cipolla grande, mezzo bicchiere di vino rosso, 1 scatoletta di panna, 1 noce di burro, parmigiano, acqua, 1 dado.

Preparazione:

In un tegame alto, con un po' d'olio, fate imbiondire la mezza cipolla; nel frattempo tagliate il radicchio in piccole parti e gettatelo nella cipolla fino a farlo morire completamente. Quando lo vedrete completamente ammorbidito unite il riso che farete abbrustolire con il mezzo bicchiere di vino rosso. A parte preparate un po' di brodo, che verserete ormai nel riso fino a coprirlo. Lasciate cuocere per 15 minuti. A fine cottura unite la panna, una noce di burro e parmigiano a vostro gradimento.

VENERDÌ 1 MAGGIO ore 21.00
IVANA SPAGNA
IN CONCERTO

SABATO 2 MAGGIO

Ore 21.00

Piazza S. Giuseppe Artigiano

SERATA DI BALLO

Orchestra Spettacolo
BUONENOTE



DOMENICA 3 MAGGIO

Ore 18.30

Piazza S. Giuseppe Artigiano

Evento con la partecipazione del comico

**LALLO
CIRCOSTA**

evento organizzato dall'Associazione Commercianti Villanova



Ore 21.00

**SERATA
ROCK**

MARTHA
ROSSI



SAMI

s.r.l.



IL SAGITTARIO D'ORO
Premio Internazionale
dell'Arte e del Lavoro

VILLANOVA DI GUIDONIA (RM)

Via Maremmana Inferiore
(primo bivio per Guidonia)
Tel. 0774.533628 - 529352 - 325861
e-mail: soc.sami@gmail.com

PROD. SIDERURGICI

TUBOLARI, PROFILATI,
SAGOMATI, LAMIERE,
TRAVI

MATERIALI EDILI

SOLAI, LEGNAME,
TUBI PVC, TONDO,
C.A., RETI, ISOLANTI

SALA MOSTRA

CERAMICHE, SANITARI
RUBINETTERIA, ARREDO
BAGNO, CAMINETTI,
BARBECUES



EDILFER

di IANNI & C. snc



FERRAMENTA
ARTICOLI INDUSTRIALI
IDRAULICA
VERNICI

VILLANOVA DI GUIDONIA
Via Maremmana Inf., 85 - 0774.529352

Maggio

4 <i>Lunedì</i> S. Silvano	5 <i>Martedì</i> S. Irene di L.	6 <i>Mercoledì</i> S. Domenico Savio	7 <i>Giovedì</i> S. Flavia
08 _____	08 _____	08 _____	08 _____
_____	_____	_____	_____
10 _____	10 _____	10 _____	10 _____
_____	_____	_____	_____
12 _____	12 _____	12 _____	12 _____
_____	_____	_____	_____
14 _____	14 _____	14 _____	14 _____
_____	_____	_____	_____
16 _____	16 _____	16 _____	16 _____
_____	_____	_____	_____
18 _____	18 _____	18 _____	18 _____
_____	_____	_____	_____
20 _____	20 _____	20 _____	20 _____
_____	_____	_____	_____
22 _____	22 _____	22 _____	22 _____
_____	_____	_____	_____
24 _____	24 _____	24 _____	24 _____



*Danza Standard - Latino Americane
Liscio Unificato - Balli di Gruppo*

Gino e Patrizia
Maestri di Ballo



Cell. 340 6403477 - 349 1279577
e-mail: gino.bertoldi@alice.it

Tel. 0774 343930
00012 Guidonia (Rm)

2015

8 *Venerdì*
S. Vittore

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

9 *Sabato*
S. Pacomio

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

10 *Domenica*
S. Antonino

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

Insalata di Pollo Profumata



Ingredienti:

2 cosce di pollo, lattughino gr. 200, 4 fette di pane, 2 spicchi di aglio, rucola, dragoncello, cerfoglio, menta, basilico, timo, erba cipollina, lavanda fresca e secca, olio extravergine, sale, pepe nero in grani.

Preparazione:

Condite il pollo con 4 rametti di timo, 5 spighe di lavanda fresca "sgranate", l'aglio, pepe macinato ed erba cipollina. Fatelo marinare in frigo, coperto, per 8 ore. Trasferitelo poi in una pirofila, salatelo e infamatelo a 180°C per 40'. Freddo, spellatelo e spolpatelo con le dita. Unitelo a un'insalata preparata con il lattughino, rucola, basilico, menta, dragoncello, cerfoglio e condita con sale e olio. Servite con cubetti di pane conditi con un filo di olio, sale, pepe, timo e lavanda secca tritati, poi tostati al grill.

Gioielleria



Segatori

**BREIL - BLISS - BOCCADAMO
OPS! - ARGENTO - YUKIKO**

Via Maremmana Inf. 43/45 - Villanova di Guidonia (Rm) Tel. 0774.324232

Pizzeria

Ristorante



Bisteccheria

ZEROZERO

TUTTE LE SERE

FRITTI E PIZZA NON STOP

LA PIZZA UMANA

"LA VERA PIZZA DEGLI DEI DI ALTA BIENNERIBILITA'"

TUTTE LE SERE

GRIGLIATA DI CARNE

€10,00

€10,00

PIZZE A PORTAR VIA SCONTO 10%

MENU' PER CERIMONIE € 25,00

Via Maremmana inf.,335/A - Villanova di Guidonia (Rm)

APERTI ANCHE A PRANZO - LUNEDI' CHIUSO

Tel. 0774.324822 - Cell. 349.5428494 - 3453550622

ASSOCIAZIONE CULTURALE

**BIMBI
ALLA RISCOSSA**

Parco Giochi Entrata a tempo Feste Compleanno

www.bimbiallariscossa.it

Via Cavour, 90 - Villanova di Guidonia 00012 (Rm)

Tel. 0774.321029 - 340.3960315

Orario: dalle 16.00 alle 19.30



BAR - TABACCHI

SALA FUMATORI - GRATTA & VINCI
RICARICHE TELEFONICHE - SLOT MACHINE
ARTICOLI DA REGALO - ACCESSORI MODA
BIGLIETTI DI AUGURI - RICARICHE POSTE PAY
PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI
VALORI BOLLATI - DISTRIBUTORE H 24



GASTRONOMIA - TAVOLA CALDA
è un gradevole bar moderno e raffinato
per gustare un buon caffè,
primi piatti gastronomia e aperitivi...

Via Cavour 69 - Villanova di Guidonia (Roma)
Te. 0774.527553 Fax 0774.559817



Maggio

11 *Lunedì*
S. Fabio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

12 *Martedì*
S. Nereo e Achilleo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

13 *Mercoledì*
Beata MV di Fatima

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

14 *Giovedì*
S. Mattia ap.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



elettromontaggi snc
di Capogna Bruno & C.

IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI
IMPIANTI RIVELAZIONE INCENDI
QUADRI DI DISTRIBUZIONE
QUADRI DI AUTOMAZIONE

00012 Villanova di Guidonia (Roma) - Via Maremmana Inf., 218
Tel.: 0774.528351 - Fax 0774.526562
e-mail: info@elettromontaggi.net - www.elettromontaggi.net

2015

15 Venerdì
S. Torquato

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

16 Sabato
S. Ubaldo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

17 Domenica
ASCENSIONE
S. Pasquale B.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

*Sformatini
di Ricotta
al cioccolato*



Ingredienti:

Ricotta gr. 500, cioccolato fondente gr. 80, canditi gr. 70, croccante al sesamo gr. 50, zucchero semolato gr. 40, 2 tuorli, 4 fogliette di cioccolato.

Preparazione:

Lavorate la ricotta con i tuorli e lo zucchero. Unitevi il croccante sbriciolato, metà del cioccolato a pezzetti e i canditi. Suddividete quanto preparato fra 4 stampini troncoconici, da porzione. Collocateli in una teglia contenente acqua bollente e cuoceteli a bagnomaria nel forno a 180° per 25'. Fate fondere il restante cioccolato. Versatelo su 4 piattini da dessert e sformatevi sopra i 4 dolcetti appena cotti. Guarnite ogni sformatino con una foglietta di cioccolato e servite.

**MICHELA
STELLA MARIS**
ONLUS
Organizzazione di Volontariato



Trasporti infermi 24/24 - Servizio Navetta Cimiteriale Trasporto Organi - Protezione Civile - Assistenza Manifestazioni
Servizi Socio Sanitari - Pronto farmaco - Corsi di Primo Soccorso Corsi di BLS e BLS D - Corsi di Vita Sana

Sede Operativa:
VIA CADORNA, 4 - VILLANOVA DI GUIDONIA (RM)
TEL./FAX 0774 32 51 11 - e-mail: info@michelastellamaris.it
www.michelastellamaris.it

PER DONARE IL 5X1000
C.F.
94036740580

PIZZERIA - TAVOLA CALDA ROSTICCERIA

PANINO
CON KEBAB
€ 3,50

TEGLIA
1 GUSTO
€ 10

TEGLIA
3 GUSTI
€ 13

TEGLIA
2 GUSTI
€ 11

DOPO LE 21:00
PIZZA SUL BANCHE
**METÀ'
PREZZO**

*RICHIEDI LA
ESSERA PERSONALE
PER AVERE I TUOI
OMAGGI FEDELTA'!!!*

**VIA CARLO ALBERTO, 31
(PIAZZA DEL MERCATO)**

TEL. 0774 280785 - 327 1857627

**APERTO
TUTTO I GIORNI
DALLE 8.00 ALLE 23.00**

BOLOGNINO CARLO

ELETTROMECCANICA

Centro Assistenza Autorizzato:

BLACK & DECKER, DEWALT, MAKITA, MAKTEC, TELWIN,
VALEX, METABO, ELEKTRA BEKUM, RUBI, COMPA, DIATEC,
BETA, L'EUROPEA, STAYER, MATRA, ARVEN, QUIKO, RURMEC

Centro Riparazioni:

AEG, MILWAUKEE, KANGO, BOSCH, SKIL, DREMEL,
FELISATTI, RYOBI, HILTI, SPIT, FESTOOL, RUPES, WURTH,
PERLES, REMS, NICE, FAAC, BFT, SEA, EBARA, ZENIT,
FEMI, FLEX, CAME

IDROELETTRICA, ELETTRICITÀ, ASSISTENZA E RIPARAZIONE: utensili elettrici

Via Tiburtina, 168 - 00011 Tivoli Terme (Rm)

Tel./Fax 0774.371968 - Cell. 338.7188090

E-mail: c.bolognino@tin.it - cbelettromeccanica@gmail.com



Ristorante Pizzeria



Tutti i **giovedì** Karaoke
Serate a tema il **venerdì**

Ricevimenti - Banchetti
Cerimonie
Specialità Carne Pesce
Pizzeria d'asporto

Via Tiburtina, 221 (Fronte Citroen) - Villa Adriana (RM)
Tel. 0774.531238 - 348.3957389/6/8
www.villakappa.com - villakappa@gmail.com



NOVAG mg S.r.l. serrande

FABBRICA SERRANDE

PORTE BASCULANTI - PORTONI SEZIONALI
CANCELLI AUTOMATICI - LUCCHETTI DI SICUREZZA

PRONTO 0774.527764 - 0774.325609 - 347.9599695

INTERVENTO 348.3957389/6 - 393.1779801 - 340.1002622

Maggio

18 *Lunedì*
S. Giovanni I

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

19 *Martedì*
S. Ivo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

20 *Mercoledì*
S. Bernardino da S.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

21 *Giovedì*
S. Vittorio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Allianz 

Ottavio Ferretti

Agente Principale

Agenzia di Guidonia Montecelio

Via G. Mazzini, 32

00012 Villanova di Guidonia (RM)

Tel. +39 0774 325087

Fax +39 0774 320449

guidonia.montecelio@allianzsubalpina.it

22 Venerdì
S. Rita da Cascia

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

23 Sabato
S. Desiderio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

24 Domenica
PENTECOSTE
Maria SS. Ausiliatrice

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Ciambelle al Vino



Ingredienti:

800 gr. di farina, 300 gr. di zucchero, 200 ml di vino, 200 ml di olio di semi, una bustina di vaniglia, 10 gr. di Pane degli Angeli (lievito), un pizzico di sale.

Preparazione:

L'impasto viene preparato alla solita maniera: una fontana di farina nel cui centro si versano tutti gli altri ingredienti. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido. Dividerlo in piccoli panetti e creare dei "serpenti" aiutandosi con le mani. Dividerli in due, se troppo lunghi, e unire le due estremità. Creare le ciambelle e passare un solo lato di queste in un piatto con dello zucchero. Infornare a 160° per 15' circa (l'aspetto deve essere dorato).

Falegnameria
DO.VI.NA. S.R.L.
di
Romani & Di Clemente

Via G. Garibaldi, 51 - 00012 Villanova di Guidonia (Rm)
Tel. 0774.529338



Sicurezza - Automazione - Audio/Video - Building Automation

TIVOLI TERME (Rm)
Via del Barco, snc
Tel. 0774.526314
Tel/Fax 0774.324864
info@dstsicurezza.it

ROMA
Via del Forte Tiburtino, 160
Edificio 13 Negozio 25/26
Tel. 06.2754669
Fax 06.40800874
inforoma@dstsicurezza.it

ROMA
Via Boccea, 443B
Tel/Fax 06.65009041
vendita.fiera@dstsicurezza.it

VITERBO
Via O. Benedetti, 20
Tel/Fax 0761.226485
info.viterbo@dstsicurezza.it

VENDITA ALL'INGROSSO E ASSISTENZA
www.dstsicurezza.it



**DISCOUNT
ALIMENTARE**



**Tavola
Calda
Rosticceria**

**Via Maremmana inf. 214 - Villanova di Guidonia
Tel. 0774.326127**

CAF C.D.L.

730 - ISEE - RED - IMPOSTE

STUDIO CONSULENZA ASSOCIATO DI.PA.

Gestione del Personale e Servizi Previdenziali - Contabilità I.V.A.
Dichiarazioni Fiscali - Successioni Pratiche Agenzia delle Entrate
I.N.P.S.- I.N.A.I.L.- C.C.I.A.A. - Firma Digitale

CONSULENTI DEL LAVORO

Proietti Consalvi Crispino & Giammaria Paolo

APERTO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ: MATTINA DALLE ORE 9,30 ALLE ORE 13,00
POMERIGGIO DALLE ORE 14,30 ALLE ORE 18,00

Villanova di Guidonia Montecelio - Via Rosolino Pilo, 5
Tel.0774/310002 Fax 0774/532051 E-mail: studio.dipa@virgilio.it

Enoteca Vini Sfusi



Vini della Rocca



Vini sfusi
a partire
da **1€**

Vendita Ingrosso e Dettaglio Vini in Bottiglia - Sfusi
Forniture per alberghi, bar e ristoranti

Via R. Pilo, 6/C - Villanova di Guidonia (Rm)
Cell. 324.5849166 - 349.0654807
e-mail: vinidellarocca@outlook.it



Maggio

25 *Lunedì*
S. Beda Venerabile

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

26 *Martedì*
S. Filippo Neri

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

27 *Mercoledì*
S. Agostino di Cant.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

28 *Giovedì*
S. Emilio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



Flirt
Reconciature
di Passerini Angela

Tel. 0774.529639 Via G. Mameli, 34 - 00012 Villanova di Guidonia (Rm)

Maggio

29 Venerdì
S. Massimo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

30 Sabato
S. Felice

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

31 Domenica
SS. Trinità
Visitazione B.V.M.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Acciughe Grattate



Ingredienti:

600 gr. di acciughe, 1 limone, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, pangrattato, sale.

Preparazione:

Togliere alle acciughe la testa e la spina centrale, lavarle e allinearle aperte in una teglia. Spargere sul pesce pezzettini di aglio, prezzemolo, pangrattato, sale. Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe e cuocere nel forno caldo per circa 20 minuti.

**DF Scavi e
Trasporti Srl**

Via Caio Cestio, 27 - 00012 Guidonia Montecelio (Rm)
Tel. 0774.014853 - Fax 0774.018695 - E-mail: dfscavi.srl@pec.it - dfscavi.srl@alice.it
Dionisi Fabio 345.6789002



INFISSI IN
ALLUMINIO (certificato)
ALLUMINIO-LEGNO
PVC

GRATE DI SICUREZZA

PERSIANE BLINDATE

PORTE BLINDATE

MONOBLOCCO GRATA-PERSIANA

CANCELLI

SOPRALLUOGHI PREVENTIVI
GRATUITI

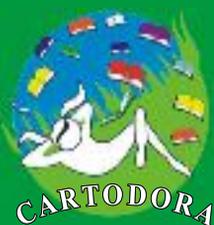
Zona Industriale PIP Tavernelle A - Via L. Einaudi s.n.c. - 00012 Guidonia - Roma
Tel. 0774.375636 - Fax 0774.355418 - E-mail: metalmeccanicaversa@libero.it

Panificio **Fornaretto srl**

Anche lei ha scoperto
la differenza tra un pane
e il Pane Artigianale:
LA PAZIENZA



Via G. Massari 12/14 - Villanova di Guidonia - ROMA
Office: 0774018113 - Mobile: 3336895372
fornarettoarluni@virgilio.it



CARTOLIBRERIA CARTODORA

TEL/FAX 0774/528064

e-mail: cartodora@email.it



SERVIZIO DI RICARICHE TELEFONICHE
PAGAMENTI BOLLETTINI
OSTIE PER TORTE PERSONALIZZATE
E TANTO ALTRO...

CI TROVI IN VIA MAREMMANA INFERIORE 181
A VILLANOVA DI GUIDONIA

Giugno

1 <i>Lunedì</i> S. Giustino	2 <i>Martedì</i> Festa Repubblica SS. Marcellino e Pietro	3 <i>Mercoledì</i> S. Carlo Lwanga	4 <i>Giovedì</i> S. Quirino
08 _____	08 _____	08 _____	08 _____
_____	_____	_____	_____
10 _____	10 _____	10 _____	10 _____
_____	_____	_____	_____
12 _____	12 _____	12 _____	12 _____
_____	_____	_____	_____
14 _____	14 _____	14 _____	14 _____
_____	_____	_____	_____
16 _____	16 _____	16 _____	16 _____
_____	_____	_____	_____
18 _____	18 _____	18 _____	18 _____
_____	_____	_____	_____
20 _____	20 _____	20 _____	20 _____
_____	_____	_____	_____
22 _____	22 _____	22 _____	22 _____
_____	_____	_____	_____
24 _____	24 _____	24 _____	24 _____



MASI PULIZIE
CONDOMINI E UFFICI

Villanova di Guidonia (Rm) - Via Salandra, 23
Tel. 340.7287732 - 327.5553319 Fax 0774.531556
e-mail: massimoghini@alice.it

5 *Venerdì*
S. Bonifacio

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

6 *Sabato*
S. Norberto

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

7 *Domenica*
CORPUS DOMINI
S. Roberto

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

Carciofi al Gratin



Ingredienti:
5 carciofi, sale, pepe, 5 cucchiari di olio extravergine di oliva, 40gr. pecorino grattugiato, 50 gr. di pangrattato, prezzemolo.

Preparazione:
Pulire i carciofi, togliendo le foglie esterne e tagliando il gambo e le punte. Passate la superficie dei carciofi con metà limone, affinché non anneriscano. Fate lessare in acqua bollente precedentemente salata, fino a che diventeranno teneri ma non sfatti. Una volta cotti, scolateli, fateli intiepidire e tagliateli a fettine. Mescolate in una ciotola pangrattato, sale, pepe, prezzemolo tritato e il pecorino grattugiato e aggiungete due cucchiari di olio d'oliva extravergine. Amalgamate bene gli ingredienti. Preparate una pirofila e ungete il fondo con un cucchiario scarso di olio. Disponete le fettine di carciofi, sovrappingendole leggermente una all'altra. Spolverizzate il composto di pangrattato sui carciofi, in modo da ricoprirli tutti e metteteli in forno a gratinare a 180° per 20 minuti, fino a quando sui carciofi non comparirà la crosticina dorata.

Ortofrutta SALE
Forniture Alberghi - Ristoranti - Comunità
Frutta e Verdura Pulite
a Prezzi
Eccezionali
Via Maremmana Inf., 247 - Villanova di Guidonia (Rm)
Tel. 0774.325945 347.6104015

Bar Villanova

SERVIZI LISIP
PAGAMENTO BOLLETTE
RICARICHE ON LINE
RICARICHE TELEFONICHE

Grotto
VINCH

SERVIZIO GASTRONOMIA
VINI
ARTICOLI PER FUMATORI
ARTICOLI DA REGALO

VIA MAREMMANA INF. 228
Tel. 0774.326123
e-mail : bar.villanova@gmail.com

**Associazione
Commercianti
Villanova**
di Guidonia

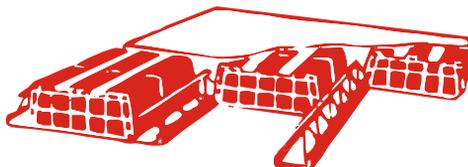
*Aiutaci a far crescere
la nostra città*

entra a far parte dell'associazione

www.associazionecommerciantivillanova.it

SPIRIDIGLIOZZI S.R.L.

BigMat CONSIGLI PROFESSIONALI
E MATERIALI EDILI



KERAKOLL



index
Construction Systems and Products

**FABBRICA SOLAI
TRALICCIATI
e LASTRE PREDALLES
CERAMICHE
IDROSANITARI
E TUTTO PER L'EDILIZIA
SISTEMA TINTOMETRICO**

Sede e Stabilimento:

00010 Villanova di Guidonia (Roma) - Via della Campanella, 4

Tel.0774.528423 - Tel./fax 0774.527563

E-mail: info@spiridiglioZZi.it

Giugno

8 *Lunedì*
S. Severino

08 _____

 10 _____

 12 _____

 14 _____

 16 _____

9 *Martedì*
S. Efre' m

08 _____

 10 _____

 12 _____

 14 _____

 16 _____

10 *Mercoledì*
S. Beniamino

08 _____

 10 _____

 12 _____

 14 _____

 16 _____

11 *Giovedì*
S. Barnaba apostolo

08 _____

 10 _____

 12 _____

 14 _____

 16 _____

SUPERMERCATI **RISP**

a VILLANOVA in Via Ciro Menotti, 4

orario: dal Lunedì al Sabato 08.00 - 13.00 16.15 - 19.30

A TIVOLI IN:
 VIA COLSERENO, 86/88
 VIA MAZZINI, 15
 PIAZZA MATTEOTTI
 VIA 2 GIUGNO, 4
 VIA EMPOLITANA, 81/A
 VIA ACQUAREGNA, 78
 VIA 5 GIORNATE, 13

A GUIDONIA MONTECELIO IN:
 GUIDONIA - VIA CABRUNA, 14/16
 VILLALBA - VIA TRIESTE, 25
 SETTEVILLE - VIA GIUSTI, 25
 COLLEFIORITO - VIA CASALBIANCO / VIA ROSATA
 VILLANOVA - VIA GIRO MENOTTI, 4
 MARCELLINA - VIA PRINCIPE DI PIEMONTE, 13

FACCIAMO LARGO AL RISPARMIO

RACCOGLI I PUNTI CON LA CARD "RISP COLLECTION" E RISPARMI DIRETTAMENTE SULLA SPESA
 POTRAI AVERE FINO A € 200,00 DI SPESA GRATIS

IL CONCESSIONARIO È PRESENTATO OMOLOGATO DA UNO DEI CENTRI DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE IN PRESSIONE



iper • super • family



IL TUO MIGLIORE VICINO DI CASA.

www.risp.it
 info@torosiparmoroviti.com



2015

12 Venerdì

Sacro Cuore di Gesù
S. Onofrio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

13 Sabato

Cuore imm. di Maria
S. Antonio di Padova

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

14 Domenica

S. Eliseo profeta

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Baccalà alla Pizzaiola



Ingredienti:

1 kg di baccalà bagnato tagliato a pezzi, 5 pomodori sodi e maturi, 3 spicchi d'aglio, basilico, olio extravergine di oliva, pepe.

Preparazione:

Spellate e deliscate il baccalà, mettetelo in una pentola e ricoprite d'acqua, portate a ebollizione e lasciate bollire per 5 minuti, quindi scolate. Disponete i pezzi di baccalà in una pirofila unta, ricopritelo con pezzi di pomodori (pelati e privati di semi) e spolverate con un trito di basilico, origano e aglio. Condite con un giro di olio, una macinata di pepe e passate al forno caldo per mezz'ora.



IL TABACCAIO

RICARICHE TELEFONICHE SERVIZI LOTTOMATICA

Gratta e Vinci! GIOCO DEL **LOTTO** **10^e LOTTO** **BancaITB**

Villanova di Guidonia - Via F. D. Guerrazzi, 22 C

Ristorante

LA VILLETTA

*Cucina casareccia - Sala per banchetti
Venerdì specialità pesce - Ampio parcheggio*

Chiuso il Lunedì

VIA VOCABOLO CAMPETELLA, 11 - MARCELLINA (Roma)
Tel. 0774.425959

DEL CONCA

SISTEMA BREVETTATO
PER LA POSA RAPIDA
DI PAVIMENTI IN CERAMICA
SENZA FUGHE E SENZA COLLA

Del Conca Fast
lo puoi trovare da:

DOMUS SRL

Building Your Dreams

Via Maremmana Inf., 89
Villanova di Guidonia (Rm)
Tel. 0774.324728
info@domus-srl.com
www.domus-srl.com

**Il tuo nuovo pavimento in poche ore
senza fughe, colla e stucco.**



Le Terme di Roma

Via Tiburtina km 22.700
Tivoli Terme (RM)
Tel. 0774.408.509
info@termediroma.org
www.termediroma.org



CURE:
INSUFFLAZIONI
FANGOTERAPIA
BALNEOTERAPIA
CURE INALATORIE



TRATTAMENTI:
MASSOTERAPIA
TRATTAMENTI VISO CORPO
MEDICINA ESTETICA
DISCIPLINE ORIENTALI



CONVENZIONATO
CON IL SERVIZIO SANITARIO
NAZIONALE



Giugno

15 *Lunedì*
S. Vito

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

16 *Martedì*
S. Quirico

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

17 *Mercoledì*
S. Imerio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

18 *Giovedì*
S. Gregorio Barbarigo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



Tel. e Fax
+39.0774.325597

PARATI MALATESTA
Tecnologia del colore & Ristrutturazioni Edili



TECNOLOGIE
del **COLORE**

Via Mazzini, 34 - 00012 Villanova di Guidonia (Rm) - E-mail: negoziоеuroservizi@hotmail.com

2015

19 Venerdì
S. Romualdo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

20 Sabato
S. Silverio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

21 Domenica
S. Luigi Gonzaga

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Fettuccine al Tartufo



Ingredienti:

50 gr. di tartufo, 1 spicchio di aglio, sale, olio, peperoncino, panna, 500 gr. di fettuccine all'uovo secche (4 persone).

Preparazione:

Grattugiare il tartufo e lasciarlo scaldare per 2 minuti nel soffritto preparato con olio, aglio ed un po' di peperoncino. Quando l'acqua bolle, mettere a cuocere le fettuccine. Saranno cotte in 5 minuti, dunque scolarle e lasciare da parte un po' di acqua di cottura. Quindi condirle col preparato di tartufo e aggiungere un po' di panna e l'acqua di cottura, girare ed amalgamare il tutto. Servire calda, la panna tende ad asciugarsi in fretta, così come la pasta all'uovo.

COMMERCIALE R.A.N. s.r.l.
F.lli PAGLIARO

NUMERO VERDE
840 500 975

MATERIALI EDILI - RUBINETTERIA - SANITARI
CERAMICHE: S. AGOSTINO, MARAZZI, PANARIA

Sede legale: Via Sibilla Albunea, 6 - Tivoli Terme (RM) P.IVA 04476761004
Vendita ed Uffici: Via Tiburtina Km 21,800 - 00011 Tivoli Terme (RM)
Tel. 0774.379300 - 379301 - Fax 0774.354220 - e-mail: ransrl@libero.it



DAL 1975 SEMPRE CON TE

t o r n a g h i
FARMACIE



LA MIA FARMACIA

farmaco,
automedicazione,
preparazioni galeniche



IO OGNI GIORNO

fitoterapia,
omeopatia



IL MIO BENESSERE

integratori,
celiachia



LA MIA SALUTE

elettromedicali,
ortopedia,
servizi



LA MIA PELLE

dermocosmesi



IO E IL MIO BAMBINO

infanzia



IL MIO AMICO A QUATTRO ZAMPE

veterinaria

VILLANOVA DI GUIDONIA

Via Maremmana Inferiore, 153 · 00012 (RM)
Tel. +39 0774 528112

TIVOLI - Villa Adriana

Via Nazionale Tiburtina, 159 · 00010 (RM)
Tel. +39 0774 530804 · Tel. +39 0774 381519

www.farmacietornaghi.it



G.B. sas

di Bernardini G. & C.

ARTICOLI PER L'ARTE FUNERARIA

BRONZI PORCELLANE INOX

ARTICOLI PER ONORANZE FUNEBRI

Via G.Gesmundo 54 00012 Villanova di Guidonia ROMA

Tel.: 0774/534108 Fax: 0774/534108 GIANNI: 3332485113

E mail: gbsas@ive.it

ABBASSA
LEBOLLETTE.IT

www.abbassalebollette.it

per informazioni

0774/528442 - 0774/530092 - 335/1654133

info@solteck.it

DE VINCENTIS

SOCCORSO STRADALE
LEGGERO E PESANTE 24H

AUTOFFICINA

DEPOSITO GIUDIZIARIO



GIOVANNI 3487905440
DANIELE 3487905441
MARIO 3487905442



GUIDONIA

Via Alcide De Gasperi, 25-27
Località - Albuccione
TEL. 0774.37.90.92
TELFAX 0774.37.99.17

TIVOLI

Via Maremmana Inf, 76
(Uscita A24 Tivoli)
TEL. 0774.53.16.18
TELFAX 0774.53.44.18

www.devincentis.it

*Qualità
e Freschezza*



alimentari

Flli Salvucci

00012 Villanova di Guidonia (Rm)
Via Maremmana Inf., 78 - 0774.325419

M-CENTRO MINACAPILLI

dal 1964



*veste
la tua famiglia
e la tua casa*

**Abbigliamento - Biancheria
Intimo - Merceria**

450 mq
di esposizione

Via Maremmana Inferiore, 269/275 - Villanova di Guidonia (Rm)

Tel. 0774.529787

www.minacapilliabbigliamento.it

“da Totarella”

CATERING & BANQUETING

Menu personalizzati per ogni tipo di evento
Cerimonie e Feste

Preparazione pasti da asporto

Menu Completi per Rinfreschi Self Service

Via Naz. Tiburtina km 25,700 - Tivoli

Tel. 0774 326285 / Cell. 348 0044970 - 339 6318417

Giugno

22 *Lunedì*
S. Paolino da Nola

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

23 *Martedì*
S. Giuseppe Cafasso
S. Lanfranco

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

24 *Mercoledì*
Nat. S. Giovanni B.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

25 *Giovedì*
S. Guglielmo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

**STUDIO TECNICO
2000**

PROGETTAZIONI
ACCATASTAMENTI
CONDONO EDILIZIO
STIME E PERIZIE
PRATICHE NOTARILI
PRATICHE DI MUTUO

dei Geometri

Silvano e Alessandro Condò

Tel./Fax 0774.326690
Tel./Fax 0774.554120

e-mail: studiotecnico_2000@tiscali.it
e-mail: alessandrocondo@libero.it

00012 VILLANOVA DI GUIDONIA (RM) - Piazza Risorgimento, 11/B

26 Venerdì
S. Rodolfo

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

27 Sabato
S. Cirillo di Al.

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

28 Domenica
S. Ireneo

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

impasto per Pizza



Ingredienti:

400 gr. di farina di frumento, 25 gr. di lievito di birra fresco, acqua, 50 gr. di olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione:

Cominciate disponendo la farina a fontana sopra una spianatoia. Sbriciolatevi nel centro il lievito, scioglietelo con un cucchiaino di acqua tiepida, aggiungetevi il sale, un pizzico di zucchero, l'olio e tanta acqua ve ne serve per rendere liscio e abbastanza morbido. Lavorare energicamente la pasta finché non sia abbastanza morbida ed elastica. Quindi formate una palla con l'impasto e infarinatela, copritela con un canovaccio umido e lasciatela lievitare in un luogo caldo al riparo da correnti d'aria per circa 2 ore e mezza. Terminata la lievitazione disponete l'impasto nella teglia unta d'olio, stendetevi sopra il sugo di pomodoro e lasciatela riposare per altri 20' circa, infine infornate la teglia nel forno a circa 250°; la pizza si serve sempre ben calda.

L'ARTE DEL TAPPEZZIERE

- TENDAGGIA PER INTERNI
- TENDI DA SOLE
- MATERASSI E RETI
- DIVANI E SEDIE
- ZANZARIERE
- LETTI IMBOTTITI
- TRIUMONI
- TRAPUNTE

Preventivi Gratuiti

Via Luciano Manara, 35
00012 Villanova
di Guidonia (RM)
Tel. 0774 3100267 (ore pasti)
Cell. 339 1366390



CASE IN LEGNO

BIO EDILIZIA



GUIDONIA - TIVOLI - ROMA

TEL. 0774 52 87 22 - CELL. +39 360 717516

WWW.CASEINLEGNOBIOEDILIZIA.COM

MAXI



SUPERMERCATO

**Via Maremmana inf. 189
Villanova di Guidonia
Tel. 0774.322049**

Giugno / Luglio

29 *Lunedì*
SS. Pietro e Paolo

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____

30 *Martedì*
SS. Primi Martiri

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____

1 *Mercoledì*
Prezioso Sangue di Gesù

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____

2 *Giovedì*
S. Ottone

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____

L'OASI



Timodella Club

ESTETICA - BENESSERE - SOLARIUM - DIMAGRIMENTO - TATTOO

SENSAZIONALE DIMAGRIMENTO!!!

CON UNA SOLA SEDUTA

PERDERAI DAI 20 CM AI 100 CM

DI CIRCONFERENZA CORPOREA TOTALE

A
PARTIRE
DA

€100,00

PERDITA GARANTITA 20 CM SODDISFATTI O RIMBORSATI!!!



VILLANOVA via Maremmana inf, 80 TEL. 0774 325966

3 *Venerdì*
S. Tommaso ap.

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

4 *Sabato*
S. Elisabetta

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

5 *Domenica*
S. Antonio Maria Z.

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

Sogliole al Limone



Ingredienti:

4 sogliole da 200 gr., 2
cucchiai di farina, 80gr. di
burro, prezzemolo, 2 limoni,
sale e pepe.

Preparazione:

Pulire le sogliole, privandole
della testa e della coda,
lavarle ed asciugarle con un
canovaccio. Mettere la farina
in un piatto ed infarinare le
sogliole, facendo attenzione
che la farina aderisca bene.
Riscaldare il burro in una
padella antiaderente e farvi
rosolare le sogliole. Quando
sono dorate su ambo i lati
sgocciolarle e farle asciugare
su della carta assorbente da
cucina. Salarle e peparle. Nel
frattempo continuare a
riscaldare il burro rimasto nella
padella, unirvi il prezzemolo
lavato e tritato, il succo di un
limone. Mescolare bene.
Disporre sulle sogliole l'altro
limone in fette ed infine unirvi
la salsina. Servire subito.

VERNICI ELETTRICITÀ IDRAULICA FERRAMENTA COLAGROSSI



Via Maremmana Inf., 305-307 - VILLANOVA DI GUIDONIA
Tel. 0774.326376 - ferramentacolagrossi@virgilio.it

Luglio

6 Lunedì
S. Maria Goretti

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

7 Martedì
S. Claudio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

8 Mercoledì
S. Aquila e Priscilla

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

9 Giovedì
S. Veronica Giuliani

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

ASILO NIDO L'ALBERO DEL SORRISO

personale qualificato ed esperto
laboratori didattici
attività gioco attrezzata
psicomotricità
cucina moderna con menu personalizzabili
assistenza psicologica

SALA FESTE con animazione
ASILO NIDO PART-TIME decidi tu gli orari

ASILO NIDO
L'ALBERO DEL SORRISO

Lettere del sorriso - info@alberodelsorriso.it

Via G. Gesmunda, 21 - Villanova - 395 5264752
0774 558126 - alberodelsorriso@gmail.com

2015

10 *Venerdì*
S. Antonio Piecer

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

11 *Sabato*
S. Benedetto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

12 *Domenica*
S. Giovanni Gualberto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Bistecche al Gorgonzola



Ingredienti:

4 bistecche di manzo, 200 gr. di gorgonzola, 70 gr. di burro, sale e pepe, olio d'oliva, burro.

Preparazione:

Preparare la salsa amalgamando gorgonzola e burro. Mescolare a fondo per creare una salsa densa e cremosa. Cuocere le bistecche a seconda dei gusti, al sangue o ben cotta, quindi regolare sale e pepe a piacere. Una volta che le bistecche saranno pronte secondo le vostre esigenze e gusti, versare un cucchiaino e mezzo circa della salsa al gorgonzola preparata in precedenza. Sarà opportuno conservare una parte della salsa e portarla in tavola in modo che gli invitati possano eventualmente aggiungerne a loro piacimento.

**PASTICCERIA E GELATERIA
DA LINDA**

**VASTO ASSORTIMENTO DI PASTE, TORTE, SEMIFREDDI,
BISOTTERIA E CORNETTI - RINFRESCHI**

Via G. Parzoli, 38 - Jettoville di Guidonia
ORARIO CONTINUATO - lunedì riposo settimanale

0774590069

CENTRAL & CHIMICA



**VERNICI PER LEGNO E FERRO
PITTURE DECORATIVE - RESINE
LEGNAMERIA (ANCHE A TAGLIO)**

BRUGGER
Squadra
VERNICI PER LEGNO E FERRO

**san
marco**

VALPAINT

**NORD
RESINE**

TIVOLI TERME Via ADOLFO CONSOLINI, 27 TEL. 0774375098 WWW.CENTRALCHIMICA.IT



DAGGOBALENO

Tutto per il party

Idee Regalo

Gadget

Caramelle

Cioccolato

Decorazioni Torte

Sculture palloncini



Via Maremmana Inferiore, 268 - Villanova di Guidonia (Rm)

Cell. 328.8052335 - 392.9030208



un'idea meravigliosa



Tutti i vantaggi Mercatino

La rete leader dal 1995

200 negozi

12 milioni di oggetti venduti ogni anno

la fiducia di **7 milioni** di clienti

VENDI

- puoi vendere il tuo usato, esponendolo gratuitamente, ricavando:
 - il **60%** su arredamento e vecchi mobili
 - il **50%** su abbigliamento, oggettistica, libri, piccoli mobili, giocattoli, elettrodomestici, ecc.
 - il **75%** sull'hi-tech.
- riceverai, direttamente a casa, la lista dei tuoi oggetti venduti
- i pagamenti saranno effettuati dal primo giorno del mese successivo all'avvenuta vendita
- inoltre potrai usufruire dei seguenti servizi: valutazioni gratuite a domicilio, senza alcun impegno. Trasporto veloce ed economico per il ritiro e la consegna dei tuoi mobili

...E COMPRA

- puoi scegliere tra migliaia di oggetti usati selezionati e usufruire del conveniente servizio consegne a domicilio.
- se sono trascorsi 60 giorni dalla data dell'etichetta potrai ottenere uno sconto su quell'oggetto alla cassa.

**Esposizione
gratuita**

Valutazioni
gratuite
a domicilio!

dove siamo:



Guidonia Montecelio (RM) - Via La Marmora, 7/17 - Tel. e Fax 0774 322028

e-mail: rm14@mercatinousato.com - sito: www.guidonia.mercatinousato.com

Orari: dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 20.00. Domenica chiuso

Luglio

13 *Lunedì*
S. Enrico

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

14 *Martedì*
S. Camillo de Lellis

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

15 *Mercoledì*
S. Bonaventura

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

16 *Giovedì*
N.S. del Carmelo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



 **M.P.C.**  di **Vittorio Capati**
MANUFATTI PRECOMPRESSI CEMENTO
MATERIALI DA COSTRUZIONE - SOLAI - ISOLANTI TERMICI
Strada Maremmana II - Km. 2+900 - VILLA ACRIAVA - TIVOLI (RM) - Tel. 0774.530657 - Fax 0774.380693

17 Venerdì
S. Marcellina

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 Sabato
S. Arnolfo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

19 Domenica
S. Macrina

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

Insalata fresca Caraibica



Ingredienti:

250 gr. di lattuga romana, 150 gr. di peperone rosso, 250 gr. di pomodorini, 120 gr. di cocco fresco grattugiato, 250 gr. di ananas fresco, 4 cucchiaini di rum, 1 cucchiaino di lime, 1 cucchiaino di aceto di mele, 6 cucchiaini di olio, 1 spicchio d'aglio, 1 lime (solo la buccia), sale e pepe nero.

RED



POINT

VIVI LA TUA PASSIONE CON I PRODOTTI DELLE COLLEZIONI:
Cappellini, T-shirt, Modellismo, Equipaggiamenti Sportivi, Lubrificanti
e quanto previsto sui cataloghi ufficiali, disponibile nel nostro punto vendita



FERRARI

SENNA

SCHUMACHER

SOC. MAREMMANA PETROLI A.R.L.
Rivenditore Aut Lubrificanti SHELL
Via Maremmana Inf., 127-0774.529238/528083

STAZIONE DI SERVIZIO
Via Pantano Snc
GUIDONIA

Luglio

20 Lunedì

S. Elia
S. Apollinare vesc.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

21 Martedì

S. Lorenzo da B.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

22 Mercoledì

S. Maria Maddalena

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

23 Giovedì

S. Brigida

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

...Sempre Aperti...

Specialità Carne e Pesce

La Piramide
Ristorante - Pizzeria - Bar

Aperti la domenica
a Pranzo !!!
Convenzioni Tiket

Via Gabelli, 25 Guidonia Montecelio 00012
Tel. 0774.300557 338 3700889

2015

25 Venerdì
S. Cristina di Bolsena

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

25 Sabato
S. Giacomo ap.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

26 Domenica
SS. Anna e Gioacchino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

*Gamberi con
pomodori*



Ingredienti:
400 gr. di fagioli, 40 gamberi, 3
pomodori, erba cipollina, olio
extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione:
Pulite i gamberi e cucinateli al
vapore per circa 10 minuti. Tagliate
i pomodori a cubetti. In un piatto
da portata versate i gamberi, i
pomodori, conditeli con olio, erba
cipollina tritata, sale e pepe.

San Gabriele

di Olivieri Claudio

*Ciò che di più caro si considera,
gelosamente si custodisce e
degnamente si racchiude*



Cellulare 337.749340

GUIDONIA PIAZZA FRANCESCO BARACCA 5 Tel. 0774/34.26.31
MONTECELIO PIAZZA SAN GIOVANNI 5 Tel. 0774/34.26.31
MARCELLINA PIAZZA VITTORIO VENETO 13 Tel. 0774/42.49.41

Sito web: www.onoranzefunebribrigabriele.it - Email: oliviericlaudio@hotmail.it

Organizzazione completa per tutti i tipi di servizi

Luglio

27 *Lunedì*
S. Aurelio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

28 *Martedì*
S. Nazario e Celso

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

29 *Mercoledì*
S. Marta

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

30 *Giovedì*
S. Pietro Crisologo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

DF Scavi e
Trasporti **Srl**

Via Caio Cestio, 27 - 00012 Guidonia Montecelio (Rm)
Tel. 0774.014853 - Fax 0774.018695 - E-mail: dfscavi.srl@pec.it - dfscavi.srl@alice.it
Dionisi Fabio 345.6789002

31 Venerdì
S. Ignazio di Loyola

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

1 Sabato
S. Alfonso

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

2 Domenica
S. Eusebio di Vercelli

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Cotolette alla Milanese



Ingredienti:

4 fettine di fesa di vitello, 1 uovo, farina, pangrattato, 200 gr. di burro, 1 pizzico di sale, 2 limoni.

Preparazione:

Battere le fettine di vitello. Preparare tre piatti, uno con l'uovo sbattuto salato, uno con la farina e un altro con il pangrattato. Passare le fettine di carne (da ambo i lati) prima nell'uovo, poi nella farina, quindi nuovamente nell'uovo ed infine nel pangrattato. Riscaldare il burro in un'ampia padella antiaderente e quando è caldo disporre le fettine di carne in padella senza farle sovrapporre. Farle cuocere da ambo i lati. Poi passarle su della carta assorbente. Servire con delle fettine di limone.

**VUOI DIVERTIRTI CON IL TUO FUORISTRADA?
VIENI A TROVARCI NELLA NOSTRA LISTA
E PROVAREI IL BRIVIO ESPERIALI**

WWW.OLIVEROLIUBAKK.TK

**OLIVEROLIUBAKK S. PASTORIE
(CANTONE DI VERCELLI)**
10138 LINATE VERCELLI - VILLANOVASARDA
TEL. 011/2360710 - 011/2360711

Agosto

3 *Lunedì*
S. Lidia

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

4 *Martedì*
S. Giovanni Maria
Vianney

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

5 *Mercoledì*
S. Osvaldo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

6 *Giovedì*
Trasfig. del Signore

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



SOCIETÀ DEL TRAVERTINO ROMANO s.p.a

UFFICI:

Guidonia Montecelio 00012 (Roma) Località Le Fosse
Tel. (+39) 0774528254 / (+39) 0774526250 / (+39) 0774528588
email: info@iltravertino.it

7 *Venerdì*
S. Gaetano da Thiene

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

8 *Sabato*
S. Domenico

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

9 *Domenica*
SS. Fermo e Rustico
S. Teresa B. della Croce

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Crostata di Nutella



Ingredienti:

400 gr. di farina, 200 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 4 rossi di uovo, una bustina di vanillina, 400 gr. di nutella.

Preparazione:

Preparare l'impasto mettendo tutti gli ingredienti su di una spianatoia. Metti da parte un quarto di impasto per la decorazione finale. Imburra una teglia per fare crostate (25 cm di diametro) e stendi l'impasto precedentemente preparato. Inforna a 160° e toglila teglia quando l'impasto avrà preso colore. Stendi la nutella evitando la parsimonia, rifiniscila con l'impasto lavorato a "serpentelli" e inforna nuovamente per un quarto d'ora.



Hair Style

Allungamento del Capello

Laura

VILLANOVA DI GUIDONIA - Via Luciano Manara, 45
Tel. 0774.527570

Agosto

10 *Lunedì*
S. Lorenzo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

11 *Martedì*
S. Chiara

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

12 *Mercoledì*
S. Giovanna Francesca
di Chantal

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

13 *Giovedì*
S. Ippolito

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



RESTAURI EDILI

DI PAOLO PIETRO
Geometra

Ufficio: Via Tito Speri, 4 - 00012 Villanova di Guidonia (RM)

Info 328 67 22 094 - 345 69 24 416

0774 52 87 56 Fax 0774 52 83 41

E-mail: giuseppe1984@live.it

RIVA: 05470591008 - C/F: DPL. PTR 52M06G261H

14 Venerdì

S. Massimiliano Kolbe

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

15 Sabato

FERRAGOSTO
Assunzione di M.V.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

16 Domenica

S. Stefano d'Ungheria

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Pappardelle con salsiccia e funghi



Ingredienti:

Burro, aglio, salsiccia, funghi champignon, farina, vino bianco, sale, pepe, brodo, pappardelle all'uovo secche, parmigiano.

Preparazione:

Riducete a piccoli pezzi la salsiccia e infarinatela, fate lo stesso con i funghi, sciogliete un pò di burro in una pentola saltapasta e aggiungeteci uno spicchio d'aglio tagliato in tre pezzi (che eliminerete prima di condire la pasta). Rosolateci la salsiccia e quando sarà colorita metteteci i funghi, sfumate col vino e insaporite con sale e poco pepe. Coprite col brodo e lasciate cuocere (man mano che il sugo si asciuga allungatelo leggermente con altro brodo). Mettete a bollire una pentola d'acqua che poi salerete e nella quale cuocerete le pappardelle. Quando la pasta è cotta, scolatela e saltatela nel sugo mantecandola con il parmigiano.

**il Gatto
del Cheshire**
di Persili AnnaMaria

ILLUSTRAZIONE DI ANNA MARIA PERSILI

**IDEE REGALO
BOMBONIERE
OGGETTISTICA**

VILLANOVA DI GUIDONIA
Via Guerinuzzi, 22/D
Tel. 348 7105524



Agosto

17 Lunedì
S. Giacinto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

18 Martedì
S. Florio e Lauro
S. Elena

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

19 Mercoledì
S. Giovanni Eudes

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

20 Giovedì
S. Bernardo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



Associazione "PRO LOCO"
Villanova di Guidonia

Tel. 0774-529872

Fax 0774-528064

prolocovillanovaguidonia@email.it



Associazione iscritta all'alba delle pro-loco regionale e provinciale di Roma
Determina Dirigenziale n° 739 del 08/02/2010

Convenzioni con assicurazioni **UnipolSai**, viaggi, centri medici ecc.

21 Venerdì
S. Pio X papa

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

22 Sabato
B.V. Maria Regina

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

23 Domenica
S. Rosa da Lima

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Torta Caprese



Ingredienti:

400 gr. di mandorle sgusciate, 250 gr. di zucchero, 250 gr. di cioccolato fondente, 250 gr. di burro, 6 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 bicchiere di Strega.

Preparazione:

Tritare nel mixer prima le mandorle poi la cioccolata. Montare i tuorli a zabaione con lo zucchero e il liquore. Sciogliere il burro a bagnomaria. Montare i bianchi a neve e versare tutto il contenuto in un recipiente capiente insieme al burro, i tuorli e il trito. Mescolare. Foderare una teglia con carta argentata e versare il composto. Cuocere a 140° per circa un'ora. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.



B.M.
VILLANOVA DI GUIDONIA

EURO CONTROSOFFITTI

- CONTROSOFFITTI E TRAMEZZI IN CARTONGESSO
- ISOLAMENTI ACUSTICI E TERMICI
- DOGHE IN ALLUMINIO
- DOGHETTATO IN LEGNO E FIBRE MINERALI
- PAVIMENTI SOPRAELEVATI

VILLANOVA di GUIDONIA (RM) - Tel. 0774.527119 - Cell. 355.236043

Agosto

24 *Lunedì*
S. Bartolomeo ap.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

25 *Martedì*
S. Ludovico

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

26 *Mercoledì*
S. Alessandro

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

27 *Giovedì*
S. Monica

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

DF Scavi e
Trasporti **Srl**

Via Caio Cestio, 27 - 00012 Guidonia Montecelio (Rm)
Tel. 0774.014853 - Fax 0774.018695 - E-mail: dfscavi.srl@pec.it - dfscavi.srl@alice.it
Dionisi Fabio 345.6789002

28 Venerdì
S. Agostino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

29 Sabato
Martirio
S. Giovanni Battista

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

30 Domenica
S. Felice

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

Fragole al Cioccolato



Ingredienti:

500 gr. di cioccolato, latte, 500 gr. di fragole, granella di nocciole.

Preparazione:

Sciogliete in un pentolino a fuoco lento una tavoletta di cioccolato aggiungendo qualche cucchiaino di latte per renderlo più cremoso. Immergete nel cioccolato fuso le fragole. A scelta ricoprite le fragole con la granella di nocciole. Fate raffreddare prima di servire.

Architetto
Massimo Leonio

cell. 339.1057926
maleonio@tin.it
P.I. 10437781007
C.F. LNEMSM77P02L1820

Via L. Settembrini, 49
00012 Villanova di Guidonia (Rm)

Viale dell'Unione, 46
00012 Guidonia Montecelio (Rm)

- Progettazione
- Direzione Lavori
- Condono Edilizio - Agibilità
- Piano Casa - **new** -
- Recupero Abitativo
- Sottotetti - **new** -
- Certificazione Energetica - **new** -
- Sicurezza sul Lavoro
- D.Lgs. 81/2008
- Pratiche Catastali
- Successioni
- Consulenze Legali e Notarili

Lavori Edili
Ristrutturazioni



AUTORICAMBI Nuova Autoforniture Tiburtina Srl
 Via Bruno Pontecorvo snc / Via Tiburtina 18.200
 Setteville di Guidonia
 E-Mail: n.autoforniture@libero.it

AUTOLAVAGGIO Autolavaggio Self-Service WashLand
 Via Bruno Pontecorvo SNC (Via Tiburtina km 18.200)
 Setteville di Guidonia

Accessori - Ricambi



AUTO

**MAURIZIO
RANIERI**

00010 Villanova - Via Maremmana Inf. 306
Tel./Fax 0774.526368


AVRVM
GIOIELLERIA

TechnoMarine
M

LOTUS

MONDIA

K
KIENZLE
JULZ

CESARE PACIOTTI

UNOAERRE

Rebecca
SARDELLI

SARDELLI

MEISTER SINGER

Yukiko *Milano*

VILLANOVA (ROMA) - VIA MAREMMANA INF., 119
TEL. 0774-325146 - EMAIL: marco.aurum@libero.it

Agosto / Settembre

31 Lunedì
S. Raimondo Nonnato

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

1 Martedì
S. Egidio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

2 Mercoledì
S. Elpidio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

3 Giovedì
S. Gregorio Magno

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

SUPERMERCATO
DI CARMINE MICHELE dal 1985
VILLANOVA DI GUIDONIA
Via G. di Vittorio, 5 - Tel. 0774.325600

4 Venerdì

S. Rosalia

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

5 Sabato

S. Lorenzo G.
B. M. Teresa di Calcutta

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

6 Domenica

S. Zaccaria

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Zuppa di Vongole



Ingredienti:

1 kg di vongole, 2 spicchi di aglio, un mazzetto di prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale e peperoncino.

Preparazione:

Lavate con cura le vongole, quindi ponetele al fuoco in una casseruola con qualche cucchiaino di olio e il peperoncino sbriciolato. Coprite e fate bollire a fuoco moderato finché tutte le vongole non si saranno schiuse. Intanto preparate un trito di prezzemolo e di aglio e distribuitelo sopra le vongole non appena saranno pronte. Servite subito.

DITTA DI VINCENZO CLAUDIO

LAVORAZIONE ARTIGIANALE
MARMÌ PIETRE ED AFFINI



VILLANOVA DI GUIDONIA (RM) - VIA G. GARIBOLDI, 99 - FAX 0774.527557

11 Venerdì
SS. Proto e Giacinto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

12 Sabato
SS. Nome di Maria

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

13 Domenica
S. Giovanni Crisostomo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Bresaola Ripiena



Ingredienti:

12 fette di bresaola, 150 gr. di ricotta, 1 cipollina, prezzemolo, 1/2 cucchiaino di paprika dolce, olio, aglio e sale.

Preparazione:

Tritare finemente la cipolla ed il prezzemolo. Mescolare finemente la ricotta. Unire il prezzemolo e la cipolla, la paprika, un pizzico di sale e mescolare bene. Aprire le fette di bresaola su di un piatto e stendere il composto sulle fette e chiudere ogni fetta a rotolo. Disporre i cannoli su di un piatto di portata accompagnando con fette di pane abbrustolito ed insaporito con uno spicchio di aglio ed un filo di olio.

STUDIO TECNICO ASSOCIATO

E MAIL: STUDIO80.DMC@ALICE.IT

COSTABILE PALMA

ARCHITETTO

DI MICHELE CELESTINO

GEOMETRA

MARTINELLI ENRICA

ARCHITETTO

S 80

PROGETTAZIONI
ESECUTIVI C.A.
SICUREZZA CANTIERI
DIREZIONE LAVORI
PRATICHE CATASTALI
PRATICHE NOTARILI

VIA CARLO ALBERTO 7 00012 VILLANOVA DI GUIDONIA (RM)

T 0774_528090
TF 0774_527471

Settembre

14 Lunedì
Esaltazione S. Croce

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

15 Martedì
B.V. Addolorata

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

16 Mercoledì
SS. Cornelio e Cipriano

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

17 Giovedì
S. Roberto Bellarmino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

PASTICCERIA BAR GELATERIA



BACHETTI

DI BACHETTI P.&C. SNC

00012 Villanova di Guidonia - Via Maremmana Inf. 167/169
Tel. 0774.528116

18 Venerdì

S. Giuseppe da Copertino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

19 Sabato

S. Gennaro

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

20 Domenica

S. Andrea e Paolo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Pasta col Tonno



Ingredienti:

2 spicchi d'aglio, capperi, origano, 300 gr. di tonno all'olio di oliva, vino bianco, prezzemolo tritato.

Preparazione:

Mettete a bollire l'acqua in cui dopo averla salata cuocerete la pasta. Intanto, in una pentola scaldate un filo d'olio, soffriggeteci 2 spicchi d'aglio tagliati a metà (che eliminerete a fine cottura), una manciata di capperi, una spolverata di origano e infine 2 scatolette di tonno all'olio d'oliva sbriciolato, salate, sfumate col vino bianco e se si asciuga troppo allungatelo con un pò d'acqua di cottura. Saltateci la pasta mantecando con una spolverata di prezzemolo tritato.



FARMACIA ROSSETTI

FARMACIA ROSSETTI

Via Masemmana inf., 300 - Villanova di Guidonia (Rm)

Tel. 0774.325418

Per informazioni:
 02.48.111.111 - 0774.325418
 0774.325419 - 0774.325420
 0774.325421 - 0774.325422
 0774.325423 - 0774.325424
 0774.325425 - 0774.325426
 0774.325427 - 0774.325428

Per info:
 Farmacia Rossetti è un'azienda
 che opera in modo etico e
 responsabile, rispettando
 l'ambiente e la salute
 dell'uomo.

Per info:
 Farmacia Rossetti è un'azienda
 che opera in modo etico e
 responsabile, rispettando
 l'ambiente e la salute
 dell'uomo.

Settembre

21 Lunedì
S. Matteo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

22 Martedì
S. Maurizio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

23 Mercoledì
S. Lino
S. Pio da Pietrelcina

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

24 Giovedì
B.V. Maria
della Mercede

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



CAFFÈ BIONDI s.r.l.

Via E. Forlanini, 51
zona ind.le TAVERNELLE
00012 GUIDONIA Montecelio (Rm)
Tel. 0774 355140 - Fax 0774 355694
www.caffebiondi.it

25 *Venerdì*
S. Cleofe

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

26 *Sabato*
SS. Cosma e Damiano

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

27 *Domenica*
S. Vincenzo de' Paoli

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Zuppa di Farro



Ingredienti:

200 gr. di farro, osso di prosciutto, 1 carota, 1 cipolla, 2 gambi di sedano, 4 pomodori, pecorino, pane tostato, olio e sale.

Preparazione:

Lavate, lasciate in ammollo e cuocete il farro. Dopo circa mezz'ora di cottura (in una quantità d'acqua che dipende dalla consistenza che si desidera ottenere) aggiungete le verdure pulite e tagliate a pezzetti e l'osso di prosciutto. Portate a termine la cottura a fuoco moderato e, al momento di servire, levate l'osso e arricchite la zuppa con una spolverata di pecorino grattugiato. Servite con fette di pane tostato.



CASE IN LEGNO

BIOEDILIZIA

WWW.CASEINLEGNOBIOEDILIZIA.COM

GUIDONIA - TIVOLI - ROMA

TEL. 0774 528722 - CELL. +39 360 717516



Settembre / Ottobre

28 *Lunedì*
S. Venceslao

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

29 *Martedì*
SS. Michele, Gabriele
e Raffaele

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

30 *Mercoledì*
S. Girolamo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

7 *Giovedì*
S. Teresa di Gesù B.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

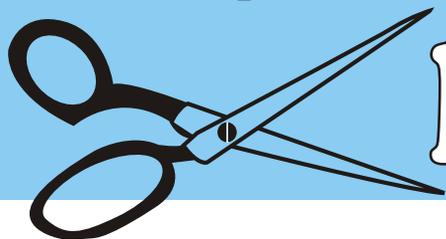
18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

parrucchiere • estetica UOMO



MARINO

Via G. Gesmundo, 13 (Motel River)
VILLANOVA - Tel. 339.3728298

2 Venerdì

Ss. Angeli Custodi

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

3 Sabato

S. Cipriano

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

4 Domenica

S. Francesco d'Assisi

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Mozzarella alla Pizzaiola



Ingredienti:

200 gr. di mozzarella, 2 bicchieri di passata di pomodoro, sale, pepe, 1 spicchio d'aglio, olio di oliva, origano.

Preparazione:

In una padella mettere dell'olio con lo spicchio di aglio schiacciato. Una volta che l'aglio si è rosolato, aggiungere la passata di pomodoro, il sale e l'origano. Lasciar cuocere a fiamma alta per qualche minuto, finche non diventa più densa. Intanto affettare la mozzarella in fette di circa 1 cm di spessore. Adagiarle quindi nella padella con il sugo e lasciar cuocere per qualche minuto a fiamma alta girandole una volta. Spruzzare di pepe. Spegner la fiamma e lasciare che di freddino un pochino così da farle rapprendere.

BAR 4 Stelle Caffetteria

Via Mazzini, 17/C - 00012 Villanova di Guidonia (Rm)

Ottobre

5 *Lunedì*
S. Placido

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

6 *Martedì*
S. Bruno

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

7 *Mercoledì*
B.V. Maria del Rosario

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

8 *Giovedì*
S. Pelagia

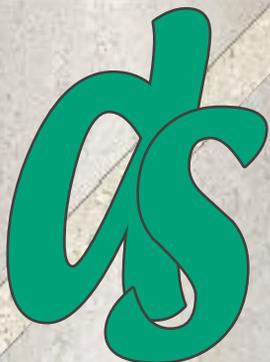
08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____



D.S. Travertini s.r.l.

LAVORAZIONE TRAVERTINO ED AFFINI

CORDOLO STRADALE DRITTO E CURVO

LAVORAZIONI DI BOGGIARDATURA

INGALLETATURA

GENTINATURA

LEVIGATURA

LAVORATI A SPESSORE

VIA C. PASCARELLA, 12 - 00011 TIVOLI TERME (RM)

Tel. 0774.354239 - Fax 0774.354104

ds.travertini@libero.it

9 Venerdì
S. Dionigi

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

10 Sabato
S. Daniele

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

11 Domenica
S. Firmino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Frittata al Prezzemolo



Ingredienti:

Uova, formaggio grattugiato, 1 cucchiaino di farina, 50 ml di latte, prezzemolo tritato.

Preparazione:

Sgusciate le uova dividendo i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli con una forchetta, aggiungete del formaggio grattugiato, 1 cucchiaino di farina, circa 50 ml di latte, sale e pepe. A parte montate gli albumi con una frusta elettrica e aggiungete un'abbondante dose di prezzemolo tritato (per velocizzare la ricetta potete usare anche il prezzemolo surgelato). Unite i due composti delicatamente e cuocete in pentola antiaderente precedentemente imburrata.

EDIL COPAS srl
Eredi Pasquali
costruzioni edili

Via G. B. Rossi, 69/b
00012 Villanova di Guidonia
Tel: 0774.325346

Ottobre

12 *Lunedì*
S. Serafino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

13 *Martedì*
S. Romolo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

14 *Mercoledì*
S. Callisto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

15 *Giovedì*
S. Teresa d'Avila

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____



ar mobili

Tel/Fax 0774 52 92 20
Cell. 340 17 70 584
guidonia.peopleom.it

Via G. Gesmundo, 16/18 - 00012 Villanova di Guidonia (RM)



16 Venerdì
S. Margherita Alacoque

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

17 Sabato
S. Ignazio di Antiochia

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

18 Domenica
S. Luca evangelista

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

*Maiale
all'Ananas*



Ingredienti:

500 g. di spezzatino, mezzo ananas, 3 cipollotti, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di aceto, poche gocce di tabasco, olio, sale e pepe.

Preparazione:

Pulire i cipollotti eliminando le foglie esterne, spuntarli lavarli ed affettarli ad anelli. Sbucciare l'ananas, privarlo della parte centrale più dura e tagliare il resto della polpa a spicchi. Soffriggere i cipollotti in padella con qualche cucchiaino di olio caldo poi unire la carne tagliata a piccoli pezzi e farla rosolare per pochi minuti. Salare, pepare, aggiungere l'ananas e lo zucchero quindi, non appena comincerà a caramellare, spruzzare la carne con l'aceto e lasciarlo evaporare a fuoco vivace, poi ridurre la fiamma e cuocere ancora qualche minuto, sempre mescolando. Regolare di sale, insaporire con il tabasco e servire caldo.

AU

Alessandro Umbro
Ragioniere

Contabile e Fiscale - Consulente Privacy

Via P. Gobetti, 33 - 00012 Villanova di Guidonia (Rm) Tel./Fax 0774324862

Cell. 340.8844963 - e-mail: u.alessandro@virgilio.it e-mail certificata: rag.u.alessandro@pec.it

Ottobre

19 *Lunedì*
S. Paolo della Croce

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

20 *Martedì*
S. Irene

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

21 *Mercoledì*
S. Orsola

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

22 *Giovedì*
S. Donato
B. Giovanni Paolo II

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____



SINCERT



SCROCCA srl

Noi risolviamo

Via Colle Nocello, 49 - 00012 La Botte
Guidonia Montecelio (Roma)

Tel. 0774.527175 - 0774.325601 - Fax 0774.325732
www.scrocca.com - www.scrocca.eu - info@scrocca.com

**TRASPORTO E SMALTIMENTO RIFIUTI
SPURGO POZZI NERI E FOGNATURE, CIVILI ED INDUSTRIALI
SERVIZI PER L'AMBIENTE**

2015

23 Venerdì
S. Giovanni da C.

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

24 Sabato
S. Antonio M. Claret

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

25 Domenica
S. Miniato

08 _____
10 _____
12 _____
14 _____
16 _____
18 _____
20 _____
22 _____
24 _____

*Tortellini con
burro e salvia*



Ingredienti:

500 gr. di tortellini secchi ripieni (4 persone), 150 gr. di burro, 5 foglie di salvia, parmigiano.

Preparazione:

Mettete a sciogliere in un tegame il burro insieme alla salvia, avendo cura di non portare all' ebollizione il burro. Cuocete i tortellini, scolateli e amalgamateli nel tegame col burro. Serviteli con una spruzzata di parmigiano e guarniteli con due foglioline di salvia a lato!

40+

DAL 1975 SEMPRE CON TE

tornaghi
FARMACIE



LA MIA FARMACIA
farmaco,
automedicazione,
preparazioni galeniche



IO OGNI GIORNO
fitoterapia,
omeopatia



IL MIO BENESSERE
integratori,
celiachia



LA MIA SALUTE
elettromedicali,
ortopedia,
servizi



LA MIA PELLE
dermocosmesi



IO E IL MIO BAMBINO
infanzia



IL MIO AMICO A QUATTRO ZAMPE
veterinaria

www.farmacietornaghi.it

VILLANOVA DI GUIDONIA
Via Maremmana Inferiore, 153 · 00012 (RM)
Tel. +39 0774 528112

TIVOLI · Villa Adriana
Via Nazionale Tiburtina, 159 · 00010 (RM)
Tel. +39 0774 530804 · Tel. +39 0774 381519

Ottobre

26 *Lunedì*
S. Evaristo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

27 *Martedì*
S. Fumezio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

28 *Mercoledì*
SS. Simone e Giuda

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

29 *Giovedì*
S. Ermelinda
Beato Michele Rua

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____



CLEMATIS
AGENZIA DI VIAGGI

BIGLIETTERIA - VIAGGI DI GRUPPO
COFANETTI REGALO - TURISMO RELIGIOSO
CROCIERE - HOTEL E VILLAGGI
NOLEGGIO AUTO - VIAGGI DI NOZZE

Via F. D. Guerrazzi, 17 - 00012 Villanova di Guidonia (Rm)
Tel. 0774 552073 - Fax 0774 1920192 - info@clematistravel.com

2015

30 *Venerdì*
S. Germano

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

31 *Sabato*
S. Lucilla

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

1 *Domenica*
Tutti i Santi

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Ananas alla Crema



Ingredienti:

6 fette di ananas
sciropato, 6 ciliege
candite, 1/2 vasetto di
marmellata di albicocche,
kirsch, 1/2 l di latte, 40 gr.
di crema di riso, 3 tuorli,
100 gr. di zucchero.

Preparazione:

Sbattere i tuorli a spuma
con lo zucchero, unire la
crema di riso, mescolare e
versare il latte caldo a filo,
sempre mescolando.
Mettere la crema su fuoco
basso e sbattere con una
frusta finchè non si sarà
addensata, profumare col
kirsch. Versarla in un piatto
fondo, disporvi sopra le
fette di ananas, mettendo al
centro 1 ciliegia. Sciogliere
la marmellata di albicocche,
sempre col kirsch, e
versarla sull'ananas.

PROG. ARCHITETTONICA
ACCATASTAMENTI

STUDIO TECNICO

GEOMETRA

GIOVANNI CARA

Via BERTANI, 15/C - Tel. 0774.325029 - VILLANOVA DI GUIDONIA

Novembre

2 *Lunedì*
Commem. Defunti

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

3 *Martedì*
S. Martino de Porres

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

4 *Mercoledì*
S. Carlo Borromeo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

5 *Giovedì*
S. Elisabetta

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

AUTOSCUOLA
START & GO
VILLANOVA



Patenti
Corsi CQC
Pratiche auto

Via Carlo Filangeri, 39 - 00012 Villanova di Guidonia (Roma)
Tel. 0774 529457 - info@autoscuolastartego.it
www.autoscuolastartego.it

6 Venerdì S. Leonardo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

7 Sabato S. Ernesto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

8 Domenica S. Goffredo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Risotto al Nero di Seppia



Ingredienti:

300 gr. di riso, 1 kg di seppie, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, 1 l di brodo di pesce, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, olio, sale e pepe.

Preparazione:

Pulite le seppie tenendo da parte il sacchetto con l'inchiostro, lavatele e tagliatele a piccole listarelle. In una pentola di coccio fate soffriggere l'aglio e la cipolla tritati in qualche cucchiaio di olio, aggiungete le seppie e fatele cuocere a fuoco moderato bagnando il vino. Dopo una decina di minuti rompete nella pentola alcuni sacchetti del nero e lasciate insaporire. Unite il riso e mescolando fatelo tostare, poi iniziate a versare i primi mestoli di brodo di pesce; continuate fino a cottura del riso. Qualche minuto prima di spegnere unite una manciata di prezzemolo tritato, lasciate insaporire e poi versate il risotto.



TIVOLI JET

Esperienza e Professionalità

Palizzata fognatura
Videospedanti
Realizzazione impianti fognari
Trasporto acqua (cantieri e piscine)
Ritrasmissione fognatura (senza scava)

Non demolire, risana!!



www.tivolijet.it

Tel. 0774 325414 - Fax 0774 528460

TIVOLI JET S.p.A. Via Colle Nesello, 47 - Guidonia Montecelio (TM)

Novembre

9 *Lunedì*
Ded. Bas. Lateranense

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

10 *Martedì*
S. Leone Magno

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

11 *Mercoledì*
S. Martino di Tours

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

12 *Giovedì*
S. Renato

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____



TOTI & C.

Esperienza e stile
al Tuo servizio

**Tappezzeria
Tende da sole**

Negozio e Laboratorio: Via F.lli Cervi, 20 - VILLANOVA DI GUIDONIA (Rm)
Tel. 0774.325027 - Cell. 347.6481774

13 *Venerdì*
S. Diego

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

14 *Sabato*
S. Giocondo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

15 *Domenica*
S. Alberto Magno

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Salmone alla Piastra



Ingredienti:

4 fette di salmone fresco, olio, sale e pepe.

Preparazione:

Fai scaldare a fuoco vivo in una padella un po' d'olio. Aggiungi le fette di salmone dalla parte della pelle. Cuoci a fuoco vivo senza girarle per 7-8 min, circa, si formerà una crosticina nella parte inferiore della fetta, mentre la parte superiore resterà quasi cruda. A cottura ultimata, servi le fette lasciando da parte la crosticina.

FOTO VIDEO
Soft Vision[®]
PRODUZIONI

Soft Vision[®]
di Elsa Sforza S.r.l.s.

PRODUZIONI FOTOGRAFICHE E TELEVISIVE

CENTRO PRODUZIONE E POST PRODUZIONE VIDEO

MATRIMONI - MODA - PUBBLICITÀ - CONGRESSI - REGALI - ARGENTERIA

Via Campolimpido, 55/A - 00010 Villa Adriana (Rm) Tel./Fax 0774.381967

Novembre

16 *Lunedì*

S. Giuseppe Moscati
S. Margherita di Scozia

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

17 *Martedì*

Elisabetta d'Ungheria

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

18 *Mercoledì*

Ded. Bas. Vaticana

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

19 *Giovedì*

S. Fausto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



BIGLIETTERIA CON RITIRO IMMEDIATO
FERROVIARIA - MARITTIMA
MOBY - TIRRENIA - SARDINIA FERRIS
GRIMALDI - SNAV - GAV
SIREMAR CAREMAR
TRAGHETTI PER LE ISOLE
COMPAGNIE AEREE
WEEK-END & BENESSERE
VIAGGI DI NOZZE
GRUPPI E PELLEGRINAGGI



Via Maremmana Inf., 226 - 00012 Villanova di Guidonia (RM)
Tel. 0774.526634 - Tel./Fax 0774.324502 - 337.1080453 - simmytravel@katamail.com

2015

20 Venerdì
S. Bertilla

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

21 Sabato
Presentazione
B.V. Maria

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

22 Domenica
Cristo Re
S. Cecilia

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

*Saltimbocca
alla Romana*



Ingredienti:

8 fettine di vitello, 8 foglie di salvia, 4 fette di prosciutto crudo, 50 gr. di burro, 1/2 bicchiere di vino bianco secco e sale.

Preparazione:

Appiattire le fette di vitello e mettere al centro di ognuna, mezza fetta di prosciutto e una foglia di salvia. Fissare il prosciutto e la salvia con uno stecchino infilato nella carne. Mettere il burro in un largo tegame, farlo soffriggere, mettere i saltimbocca e farli rosolare da entrambe le parti a fiamma viva. Salarli, spruzzarli con il vino e cuocerli per 5 minuti.



La Fiorentina

**Pasticceria artigianale - Servizio Catering
Cerimonie in villa - Baby compleanni**

Via Maremmana inf., 112/114 - Via Enrico Toti, 8
Villanova di Guidonia (RM) - Tel. 0774.529655 - Fax 0774.534931
www.lafiorentinacatering.it - info@lafiorentinacatering.it

Novembre

23 *Lunedì*
S. Clemente

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

24 *Martedì*
S. Andrea Dung Lac

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

25 *Mercoledì*
S. Caterina d'Aless.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

26 *Giovedì*
S. Corrado

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

MORASCA

Via dei Reti, 14/16 - 00195 Roma (Italy) - Tel. 06 4457188 - 44704706 - Fax 06 4958505



Maestri Costruttori
www.morasca.org

2015

27 Venerdì
S. Virgilio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

28 Sabato
S. Giacomo fr.

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

29 Domenica
S. Saturnino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Involtini di Sedano e Carote



Ingredienti:

500 gr. di fettine di manzo,
sedano, 3 carote, 100 gr. di
pancetta, 1 cipolla, vino
bianco secco, farina, 3
pomodori pelati, olio d'oliva,
sale e pepe.

Preparazione:

Lavate e sbucciate il sedano
e le carote, poi tagliateli a
listelli di circa 3 cm. Tagliate
a filetti anche la pancetta. In
ogni fettina di manzo mettete
un pezzetto di sedano, di
carota e di pancetta;
avvolgete e chiudete con
uno stecchino. Scaldate in
una padella dell'olio d'oliva e
depositatevi sopra gli
involtini, aggiungendo la
cipolla tritata, vino bianco
secco e un po' di farina.
Mescolate a fuoco alto e
aggiungete tre pomodori
pelati sbucciati e schiacciati,
sale e pepe. Cuocere il tutto
per 15 minuti.



GOZZI

di Gozzi Vincenzo e Flli snc

VILLANOVA DI GUIDONIA (RM) Via Achille Grandi, 23/b

Tel. & Fax 0774.529356 - Web-site: www.cmggozzi.it

E-mail: cmg_gozzi@virgilio.it - info@cmggozzi.it

- **COSTRUZIONI
MECCANICHE E
CARPENTERIE**
- **LAVORAZIONE
SU MACCHINA
UTENSILE
TORNITURA E
FRESATURA DI
PRECISIONE**
- **MANUTENZIONE
RIPARAZIONI
MACCHINE
INDUSTRIALI**

Novembre / Dicembre

30 *Lunedì*
S. Andrea apostolo

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

7 *Martedì*
S. Eligio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

2 *Mercoledì*
S. Bibiana

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

3 *Giovedì*
S. Francesco Saverio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



*Da noi
la qualità
per voi...*

Via Maremmana Inf. 335
00012 Villanova Di Guidonia (Rm)
Tel. 0774.326734 • Info@lbgrafica.it

4 Venerdì
S. Barbara

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

5 Sabato
S. Giulio
B. Filippo Rinaldi

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

6 Domenica
S. Nicola da Bari

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Mozzarella in Carrozza



Ingredienti:

8 fette di pancarrè, 300 gr. di mozzarella, 3 cucchiaini di farina, 2 uova, 1/2 l di latte, olio d'oliva, sale.

Preparazione:

Private le fette di pancarrè della crosta, poi tostatele leggermente e passatele nel latte. Tagliate la mozzarella a fette e disponetela su 4 fette di pane, poi copritele con le altre fette. Sbattete le uova con sale e un paio di cucchiaini di latte. Infarinare le fette, poi inzuppatele nell'uovo. Friggete la mozzarella in carrozza in una padella capiente con abbondante olio bollente. Scolate e togliete l'unto con la carta assorbente. Servite subito.

Maria... arte del fiore
dal 1963

oltre **50** anni
di attività!

Pietro, Maria, Pino e Venere
Villanova di Guidonia (Rm)
Via Maremmana Inferiore, 104/106
Tel. 0774.325357

Dicembre

7 *Lunedì*
S. Ambrogio

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

8 *Martedì*
Immacolata Concezione

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

9 *Mercoledì*
S. Giuliano

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

10 *Giovedì*
Madonna di Loreto

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____



NEWLAMPLAST s.n.c.

di Bellachioma Moreno & C.

dal 1978

FABBRICA AVVOLGIBILI
TENDE DA SOLE
PERGOLE

Geom. Moreno Bellachioma

STABILIMENTO:

Via delle Genziane, 13/E - 00012 Guidonia (Rm)
Tel. 0774.334595
Fax 0774.333248

ESPOSIZIONE:

Via Maremmana Inf, 37
00012 Villanova (Rm)
Tel. 0774.528459

WEB:

www.newlamplast.it
info@newlamplast.it

11 Venerdì
S. Damaso papa
S. Sabino

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

12 Sabato
BVM di Guadalupe

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

13 Domenica
S. Lucia

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

Cozze dell'Ortolano



Ingredienti:

2 kg di cozze, 5 pomodori San Marzano verdi, 15 foglie di basilico, 1 bicchiere di olio, sale e pepe.

Preparazione:

Pulire con un coltello le cozze e poi farle aprire in una capiente pentola per circa 10 minuti. Lasciatele raffreddare, nel frattempo tagliate a cubetti abbastanza piccoli i pomodori, tritate 10 foglie di basilico ed unitele ai cubetti di pomodoro, condire il tutto con olio, sale e pepe. Appena le cozze sono fredde, apritele e conservate il frutto di mare già cotto in una valva, togliendo la stoppa (il cordoncino marrone che sembra una corda sfilacciata). Con un cucchiaino mettete in ogni cozza un po' dei pomodori già conditi ed adagiatele in un piatto da portata, guarnendo con le restante foglie di basilico intero ed il restante olio d'oliva.

stelle e pupi

Via Tito Bernardini 1
tel. 3470467263-3474641397

già Pianeta Bambini

Abbigliamento 0-3-4
Accessori
Abiti cerimonia
Battesimo-Comunione
Biancheria
Intimo

Dicembre

14 *Lunedì*
S. Giovanni della Croce

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

15 *Martedì*
S. Cristiana

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

16 *Mercoledì*
S. Albina

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

17 *Giovedì*
S. Lazzaro

08 _____

10 _____

12 _____

14 _____

16 _____

18 _____

20 _____

22 _____

24 _____

CARLO COSTANTINI
Onoranze Funebri



Notturno: 0774.53.43.45
Cell. 337.734329
e-mail: costantini.c@tiscalinet.it

GUIDONIA (centro)
Via Roma, 182
Tel. 0774.34.54.54
Fax 0774.34.56.66

MILANO
Via Maremmana Inf., 311
Tel. 0774.32.68.48



ASSOCIAZIONE SPORTELLO DEL CITTADINO ANTONIO TORTORA

Via Maremmana Inf., 164/a
00012 Villanova di Guidonia (Rm)

Tel. 0774.012564

Dal Lunedì al Venerdì dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 16.00 alle 19.30
Segretaria Martina Di Fulvio

IN SEDE:

CAF e PATRONATO

730 - ISE - CUD - ICRIC

AVVOCATO

ARCHITETTO

COMMERCIALISTA

CONFCONSUMATORI

CONSULENTE DEL LAVORO

GEOMETRA - NOTAIO

RIN. PATENTI - AUT. E CACCIA

CONSULENZE

GRATUITE:

IMMOBILIARI

FINANZIARIE

ASSICURATIVE

ASSISTENZA SU

PRATICHE SANITARIE-MEDICO LEGALI E MEDICO MILITARE

LO SPORTELLO DEL CITTADINO È CONVENZIONATO

CON IL COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO

LA CASA DI CURA VILLA TIBERIA

E CONFAGRICOLTURA

TERME SABINE



CRETONE

Scelta naturale

dal 23 Maggio

3 PISCINE CON
SORGENTI NATURALI
CENTRO BENESSERE
ESTETICA
CURE • SAUNE

termesabine.it

Via Salaria km 29,200 Bivio Palombara Sabina

T 0774 615100

Lu Grisciu



RISTORANTE-PIZZERIA

LU GRISCIU

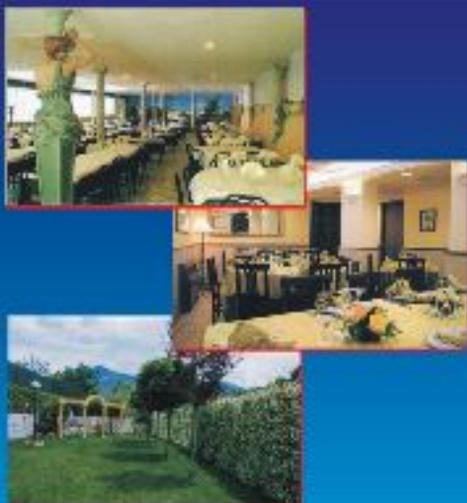
VIA MAREMMANA INFERIORE

(2 Km. Prima di Marcellina)

TEL E FAX.: 0774.42.80.93

WEB SITE - www.lugrisciu.it

aperto tutti i giorni



In una cornice confortevole ed elegante potremo accogliere i tuoi ospiti negli ampi saloni da oltre 100 posti completamente climatizzati

Villa Giulia

Ricevimenti

Organizziamo ed ospitiamo cerimonie di matrimoni civili, ma anche pranzi, ricevimenti di nozze e meeting. La nostra splendida villa sarà a vostra disposizione, con un servizio di catering altamente raffinato ed elegante. I nostri professionisti del wedding planner saranno lieti di consigliarvi per rendere il vostro matrimonio semplicemente perfetto.

Via Maremmana Inferiore, snc - Marcellina (Rm) - fronte Ristorante Lu Grisciu

Tel. 0774.426093 - 333.9590464 - 333.9590463

www.villagiularicevimenti.it

Bar - Pasticceria - Gelateria

Rossi



LA BOUTIQUE
DEL GUSTO

**PRODUZIONE
PROPRIA**

**CATERING
SALA INTERNA
GIARDINO
TV - SKY**

**GRATTA E VINCI
RICARICHE
TELEFONICHE
E PAGAMENTI VARI
LOTTOMATICA
ARTICOLI
PER FUMATORI**

Largo Romano, 2 (angolo via Cavour)
Villanova di Guidonia (Rm) Tel. 0774.326412

Pizzeria

Rossi

**Pizza
al Tavolo
e da Asporto**



Via Cavour (Largo Liborio Romano,2)
Villanova di Guidonia (Rm)
Tel. 0774.326412



Esperienza e Professionalità

Pulizia fognature

Videoispezioni

Realizzazione impianti fognari

Trasporto acqua (cantieri e piscine)

Risanamento fognature (senza scavo)

Non demolire, risana!!



www.tivolijet.it

Tel. 0774 325414 - Fax 0774 528460

TIVOLI JET S.r.l. Via Colle Nocello, 47 - Guidonia Montecelio (RM)



Orari personalizzati
Ampio spazio esterno
Cucina interna
Personale qualificato

Tel. **0774 526207**
info@ilnidodeisogni.com
www.ilnidodeisogni.com

Il Nido dei Sogni

Via G. Casati, 32 - Villanova di Guidonia



Tecno Heating
Di Stefano

Vai Sereno con
 il tuo abbonamento
 personalizzato

ASSISTENZA TECNICA CALDAIE

AUTORIZZATO:  **Vaillant**
 **BONGIOANNI**  **Beretta**
 **Savio**  **ACCORRONI**

RICAMBI ORIGINALI



Via G. Garibaldi, 147 - Villanova di Guidonia (RM) - Tel. 0774 526210
www.tecnoheating.it - Info@tecnoheating.it

Presentando questo **COUPON** riceverai uno **sconto immediato del 10%** sulla manutenzione delle caldaie



Gruppo
LIPPIELLO

Uffici commerciali e stabilimenti
00012 Guidonia - Località "Le Fosse"
tel. (+39) 0774 529254 / 0774 526250
fax (+39) 0774 526233
e-mail info@iltravertino.com
[http:// www.iltravertino.it](http://www.iltravertino.it)

R **ROSSANA**
1962

**ABBIGLIAMENTO
UOMO-DONNA
BIANCHERIA
PER LA CASA**



CANNELLA

IMPERO
C O U T U R E

LIST



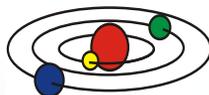
VILLANOVA | via Maremmana inf. 282 | **TEL. 0774 527971**

PARCHEGGIO RISERVATO

114 *Parrocchia San Giuseppe Artigiano - Villanova di Guidonia*

GRUPPO FLORIANI E CIRILLO

M.D.M. srl & F.C. snc



**IMPIANTO DI MISTO CEMENTATO,
FRANTUMAZIONE,
MOVIMENTO TERRA,
TRASPORTI, SPOSTAMENTI E
NOLEGGIO MEZZI**

SINCERT

Sistema di Gestione Certificato



ANCCP

Organismo Notificato CE 0302

UNI ENI ISO 9001

**Tel. e Fax: 0774/325466 - 324591 - 320263
0774/552165 - 552417 - 552418
e-mail: gruppofloriani@fastwebnet.it**

FARMACIA ROSSETTI
 Via Maremmana inf., 300 - Villanova di Guidonia (Rm)
 Tel. 0774.325418

Autoanalisi:
 Glicemia - Emoglobina glicata
 Colesterolo (Totale - HDL - LDL)
 emocromo (Hb - Hct) - Emocritico
 Siero creatinina - INR
 Emoprofilo con Farmilo
 Acido urico ematico
 Test per HIV 1/2/3

Prevenzione:
 Vaccinazioni personalizzate in farmacia
 Attualizzazione della polivalenza del Infedot

Telemedicina:
 DCC on line
 Dermatologia on line

Dieta:
 Diete ipercaloriche per l'obesità presso il
 centro di Dietologia - Diete ipoglicemiche
 Dieta personalizzata in diabete
 Test Intolleranza al latte con
 test di eliminazione

Lattopodio ortopedico:
 Prevenzione e cura del diabete
 Monitoraggio glicemico continuo
 Lattopodio - Monitoraggio glicemico
 Personalizzato - Controllo glicemico
 Test per le pom-pom

Alimenti speciali:
 Diete - Diete - Alimentazione
 Alimentazione biologica

Espresso:
 Veterinaria - Cosmetica - Dietetica
 Dermatologia - Test di Farmilo

Laboratorio di ricerca:
 Microscopia gratuita
 Analisi di laboratorio - Test di eliminazione
 Prescrizione delle diete dietetiche S.P.C.P. Regione Lazio

R Centro Estetico Farmacia Rossetti Laura

Tutti i Nostri Servizi

- Trattamento viso lifting naturale
- Skin test
- Endermolift
- Ossigeno
- Radiofrequenza
- Trucco giorno/sera
- Trucco sposa
- Trattamenti corpo personalizzati
- Consulenza alimentare
- Consulenza fitonoziale
- Massaggio relax, antigravità
- Lifting viso/corpo
- Iztimo termale con bagno di vapore
 e aromaterapia
- Percorso relax
- Percorso sposa
- Depilazione epilazione
- Filo oro viso
- Ricostruzione unghie con gel e nail art
- Smalto semipermanente
- Estetica tradizionale
- Permanente e tinture ciglia
- Estensione ciglia
- Trucco semipermanente
- Solarium viso/corpo

Via Maremmana inf., 300 - Villanova di Guidonia (Rm) Tel. 0774.325418



VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI
VETTURA - AUTOCARRO - MOVIMENTO TERRA
DI TUTTE LE MARCHE

AUTOLAVAGGIO SERVITO



autovetture, furgoni e autocarri
lavaggio tappezzeria - igienizzazione abitacolo

CENTRO REVISIONE

AUTOVETTURE, MOTO E FURGONI FINO 35 QUINTALI

AREA DI ATTESA CON PARCO GIOCHI PER BAMBINI

VILLANOVA DI GUIDONIA via della Campanella, 6

INFO CENTRO REVISIONI E GOMMISTA TEL./FAX 0774 526214

INFO LAVAGGIO TEL. 331 3736427



unieuro

Batte. Forte. Sempre.

TUTTO PER LA TUA



LISTA DI

NOZZE



VILLANOVA DI GUIDONIA
STRUMENTI MUSICALI

CM ARCOBALENO s.r.l.
VIA MAZZINI 8/24 - Tel. 0774 527890

OH!

PARCHEGGIA DA SOLA.

Nuova Corsa da
9.550 €



Nuova Corsa.

Con Advanced Park Assist e Rear View Camera.

Con Nuova Corsa persino parcheggiare diventa un piacere. Grazie all'Advanced Park Assist sterza tutta da sola. Usa sensori di prossimità per verificare ostacoli davanti e dietro, mentre la Rear View Camera mostra sullo schermo tutto quello che hai alle spalle. Nuova Corsa. Premium Class Innovations. Scoprila su opel.it



AUTOSTEMAC



AUTOCELON

■ Via Nazionale Tiburtina 261A (km 25,500)
Tivoli (RM) - Tel. 0774 326.126
www.autostemac.it

■ S. S. Monti Lepini 84 Bis
Frosinone - Tel. 0775 290.701
www.autoceylon.it

Offerta valida fino al 31/12/15, IPT escl., con rottamazione auto. Foto a titolo di esempio. Advanced Park Assist disponibile e richiesto. Consumi ciclo combinato (l/100 km): da 3,2 a 5,4. Emissioni CO₂ (g/km): da 85 a 126.

Parrocchia San Giuseppe Artigiano - Villanova di Guidonia

NUMERI UTILI

PARROCCHIA S.G. ARTIGIANO e-mail: parroco.villanova@gmail.com 0774 529237

COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO

Piazza Matteotti, 20 (centralino)	0774.3011
Ufficio Igiene e Sanità	0774.6541
Delegazione di Montecelio	0774.510001
Delegazione di Villalba	0774.379239
Delegazione di Villanova	0774.528055
Delegazione di Colle Fiorito	0774.340178
Delegazione di Colle Verde	0774.571502
Delegazione di Setteville	0774.39001
Delegazione Albucone	0774.379238

POLIZIA MUNICIPALE

Guidonia	0774.342506
Montecelio	0774.511314
Colleverde	0774.365219
Setteville	0774.390016
Villalba	0774.355668
Villanova	0774.325133

CARABINIERI 112

POLIZIA 113

GUARDIA DI FINANZA 0774.311330

VIGILI DEL FUOCO 115

Tivoli 0774.534343

PROTEZIONE CIVILE 0774.355888

UFFICI POSTALI

Guidonia	0774.303323
Guidonia Posta Lettere	0774.303336
Montecelio	0774.510016
Setteville	0774.391197
Villalba	0774.372106
Villanova	0774.528741
Villa Adriana	74.53911
Tivoli terme	0774.35171

TRIBUNALE ORDINARIO E PROCURA DI TIVOLI 0774.7021

SANITA'

Ospedale di Tivoli	0774.3161
Pronto Soccorso Tivoli	0774.314397
Ospedale Palombara S.	0774.6541
Guardia Medica	0774.313911 / 0774.313973
ASL RMG Centro Unico Prenotazione	0774.353604

GAS LUCE ED ACQUA 800.986.868

Enel Sole Guasti Illuminazione Pubblica 800.901.050

Gas Segnalazione guasti 800.900.999

Enel Segnalazioni guasti 800.210.050

Acqua Acea Informazioni 800.130.330

Guasti Idrici 800.130.335