

**Storie di Sport che fu:**

## Castel Giorgio capitale europea del football americano.

Gironzolando per la rete abbiamo scoperto un sito molto ben curato "www.castelgiorgio.com" dove, nella sezione Sport, si ricorda il bel periodo del football americano a Castel Giorgio. Vi proponiamo il loro articolo.

"Il primo campionato italiano, organizzato dalla neonata L.I.F. (Lega Italiana Football), si svolse dal 19 luglio al 21 settembre 1980 nello stadio Vince Lombardi di Castel Giorgio primo impianto in Italia pensato e realizzato per tale sport.

Tra le squadre che scesero in campo sull'altopiano dell'Alfina i Gladiatori Roma i Lupi Roma i Diavoli Milano e i Tori Torino.

Il successo di pubblico a Castel Giorgio fu dirompente e la qualità della struttura portò l'anno successivo nel piccolo centro umbro la

prima partita della nazionale Italiana contro l'allora fortissima Germania, risultato finale 12 a 0 per gli ospiti.

La nazionale italiana di lì a poco si organizzò e nel 1983 lo stadio di Castel Giorgio ospitò il primo Campionato Europeo di football vinto in trionfo dalla nazionale di casa.

Gli sforzi messi in atto dall'amministrazione comunale dell'epoca "capitanata" dal Sindaco Calistri consacra definitivamente la riuscita di tale iniziativa con l'iscrizione nell'albo d'oro della vittoria azzurra avvenuta in questo luogo e in questo stadio, il "Vince Lombardi di Castel Giorgio".

fonte: CastelGiorgio.com



## Assegnati a Orvieto i campionati italiani Master su pista.

Dal 28 al 30 giugno 2013 si svolgeranno a Orvieto, presso l'impianto polisportivo comunale "Luigi Muzi", i Campionati Italiani individuali di atletica leggera categoria Master su pista. La città della Rupe è stata infatti

scegliuta per l'impianto orvietano ma anche per l'organizzazione Libertas Orvieto che dopo il successo dei meeting fin qui organizzati - dal Memorial "Coscioni" alle finali degli assoluti, passando per molte gare di caratura nazionale, compreso il "Città di Orvieto" - ha visto riconosciuta tutta la propria professionalità nell'organizzazione di simili eventi. La categoria Master comprende atleti ed atlete con età superiore ai 35 anni che si misureranno nelle varie discipline secondo fasce d'età che raggruppano gli sportivi con una differenza massima di 5 anni, quindi M35, M40, M45 e così via. E proprio perché la sezione Master è costituita da una grande fascia di atleti sono attesi a Orvieto migliaia di partecipanti. Grande è la soddisfazione del neo presidente della Fidal Umbria Carlo Moscatelli, storico presidente della Libertas Orvieto, che ogni anno si impegna nel proporre la città della Rupe per l'organizzazione di eventi di grande prestigio come quello appena assegnatogli.



sceglta dalla Federazione Italiana Atletica Leggera come sede dei prestigiosi campionati di categoria riservati ai Master. Sarà dunque tutta orvietana l'organizzazione della manifestazione che assegna i titoli tricolori di tutte le discipline dell'atletica per tutte le categorie previste dal regolamento Master.

Si tratta di un grande ricono-

scimento per l'impianto orvietano ma anche per l'organizzazione Libertas Orvieto che dopo il successo dei meeting fin qui organizzati - dal Memorial "Coscioni" alle finali degli assoluti, passando per molte gare di caratura nazionale, compreso il "Città di Orvieto" - ha visto riconosciuta tutta la propria professionalità nell'organizzazione di simili eventi. La categoria Master comprende atleti ed atlete con età superiore ai 35 anni che si misureranno nelle varie discipline secondo fasce d'età che raggruppano gli sportivi con una differenza massima di 5 anni, quindi M35, M40, M45 e così via. E proprio perché la sezione Master è costituita da una grande fascia di atleti sono attesi a Orvieto migliaia di partecipanti. Grande è la soddisfazione del neo presidente della Fidal Umbria Carlo Moscatelli, storico presidente della Libertas Orvieto, che ogni anno si impegna nel proporre la città della Rupe per l'organizzazione di eventi di grande prestigio come quello appena assegnatogli.

**PM**

 Profumeria **Moncelsi**

FESTA DELLA DONNA 2013

Piazza del Commercio, 5-7 Centro commerciale Orvieto Scalo - Tel. 0763 301933

Per ogni donna va scelta la giusta fragranza

che ne esalti la femminilità e la personalità



STAGIONE  
2012  
2013



LA PALESTRA FATTA PER TE



RINNOVA  
LA TUA VOGLIA  
*di Benessere  
e Divertimento*

CULTURA FISICA  
PESISTICA OLIMPIONICA  
CARDIO FITNESS  
JUDO E DIFESA PERSONALE  
BOXE  
GINNASTICA GENERALE  
HATA YOGA  
GINNASTICA RITMICA  
AEROBICA STEP GAG AEROBOXE  
ZUMBA®  
DANZA CLASSICA  
DANZA MODERNA JAZZ  
FLAMENCO  
HIP HOP  
HYDROBIKE  
AQUAGYM  
CORSI DI AVVIAMENTO AL NUOTO  
AQUABABY

*In collaborazione con la Dott.ssa Sara Giontella*

IDROKINESITERAPIA  
TERAPIA MANUALE  
TERAPIA STRUMENTALE  
GINNASTICA POSTURALE

Tiber Fitness S.S.D. S.R.L. 

Via della Stazione, 19

01024 Castiglione in Teverina [VT]

info: 0761.948909 - 393.9295052 - 333.9911320

e-mail: [massimobaglioniblibera.it](mailto:massimobaglioniblibera.it)



CENTRO FITNESS CARDIOPROTETTO



## Fiocco rosa in casa Orvietana Rugby. Nasce il settore femminile, occhio alle "viperette".

Il Rugby? Un gioco da ragazze! Per tutti quelli che hanno sempre pensato che il rugby non sia proprio lo sport ideale per le ragazze è arrivata l'ora di ricredersi.

A Orvieto, grazie al supporto della Unione Orvietana Rugby, e alla sensibilità del suo presidente Vittorio Frisoni, il rugby è ora anche sport da ragazze, o almeno lo è da qualche mese.

E' nata infatti la squadra femminile che fa capo a quella maschile delle "anguille" orvietane e l'obiettivo è quello di far crescere il movimento rugbystico sia rosa che celeste. Le neorugbyste sono già un bel gruppo di quasi venti ragazze, con età compresa tra 13 e 18 anni, agguerritissime e desiderose di cimentarsi in uno sport come detto non proprio da signorine.

E come ogni XV che si rispetti – anche se loro al momento sono impegnate in incontri dimostrativi di rugby a 7 – si sono subito date un degno soprannome: nate dalla "costola" delle "anguille" hanno visto bene di apostrofiarsi "viperette".

Le "viperette" orvietane ha fatto il loro debutto in campo, domenica 27 gennaio, al campo del De Martino rimesso parzialmente in sesto dopo i danni dell'alluvione del 12 novembre scorso.

Il team, guidato da Massimiliano Spirito, pietra miliare del rugby orvietano, si è visto opposto alle ragazze dell'Istituto Superiore "Santi Leonardo" di Spoleto. Nell'amichevole con le cugi-



ne spoletine le "viperette" si sono imposte con il risultato di 25 a 20 dopo una gara tesa e intensa. Le ragazze dell'Unione Orvietana Rugby, a conferma della loro grande grinta, sono scese in campo (con scritto sulle gambe "Chi osa vince!") iniziando il riscaldamento e giocando uno scorcio di partita tra di loro.

Si è trattato di un vero e proprio debutto per le ragazze dell'Orvietana Rugby ma si è anche trattato di un evento storico per la città di Orvieto che, generosa di atleti della palla ovale, non aveva mai avuto una compagine rugbystica tutta al femminile. Evento tutto rosa anche per lo storico "De Martino" sul quale – almeno a nostra memoria – non si è mai svolta una gara femminile a squadre.

Ma come è nata questa squadra? Ce lo racconta il presi-

dente Frisoni: "La squadra femminile si è formata spontaneamente tra compagne di scuola, con un brevissimo tam-tam che ha coinvolto una ventina di ragazze decise a provare questo sport.

Le ragazze hanno preso contatto con il nostro dirigente Mario Macchioni con in mano praticamente la squadra fatta, compresa la panchina! Il nostro Massimiliano Spirito ha accettato di allenarle e ora, dopo pochissimi allenamenti e tanta voglia di divertirsi, sono pronte a farsi conoscere sul campo".

Insomma una "nascita" spontanea molto bella per lo sport orvietano e per il rugby in particolare: "Inutile dire quanto l'evento sia storico per il rugby umbro in generale ed orvietano in particolare – dice il presidente Frisoni – e quanto io sia orgoglioso di essere il presidente dell'Orvietana Rugby in questo mo-

mento."

Le "viperette" sono dunque pronte a scendere in campo per la prima storica partita: "ci siamo impegnate tanto per questa squadra – dicono Elisa Maricchiolo e Giulia Gillocchi, principali ideatrici del progetto – per ora sta andando molto bene. Nelle nostre intenzioni – dicono le due rugbyste – c'era l'idea di fare qualcosa di veramente tosto e di dimostrare che non il rugby è solo uno sport da uomini ma che anche noi donne possiamo farci valere nonostante sia un'attività in cui prevale il contatto fisico."

A queste ragazze insomma la grinta non manca, la voglia di divertirsi nemmeno; non hanno paura di farsi male e il fango non le spaventa, insomma è tutto pronto per dare il via ad un'altra bellissima avventura sportiva ai piedi della Rupe.

**Zona  
Sofà**  
ARREDAMENTI

Dire  
Italia

calligaris

Piazza del Commercio, 4 - ORVIETO SCALO  
349.1063980 - info@zonasofa.it - www.zonasofa.it

**EL.CA.** s.n.c.  
Nucci Marcello & C.

PUNTO  
WIND

Impianti di allarme  
Videosorveglianza

CASTEL GIORGIO (Tr)  
Via delle Plane, 2/d - Tel. e Fax 0763.627622  
info@elcasnc.it - www.elcasnc.it

# Coni Umbria: Domenico Ignozza è il nuovo presidente.

Quella di Domenico Ignozza, ex presidente del Coni provinciale di Perugia, era l'unica candidatura presentata in questa tornata elettorale per l'elezione del massimo rappresentante dello sport umbro.

Ad aprire l'assemblea è stata la sua relazione programmatica, con Ignozza che ha quindi illustrato i progetti futuri del Coni Umbria. A conclusione della relazione è seguito il voto con i 52 presenti (dei 53 aventi diritto al voto - assente solo il rappresentante della



pallamano) che hanno così espresso la propria opinione. Il risultato finale è stato di 51 voti ottenuti, con una scheda bianca, grazie ai quali è passato il nuovo progetto presentato da Ignozza, il quale prende così il posto del presidente uscente Valentino Conti che ha guidato il Comitato regionale del Coni per sei anni. Dall'assemblea è così uscita anche

la composizione della Giunta del Coni Umbria. Infatti, per la prima volta, la Giunta regionale è elettiva e per questo non viene nominata dal neo presidente ma è stata votata, insieme al presidente, dall'im-

terno Consiglio regionale del Coni Umbria.

Il neo presidente del Comitato Regionale del CONI Umbria, il generale Domenico Ignozza, ha provveduto infine alla nomina dei delegati provinciali di Perugia e Terni che lo coadiuveranno nella realizzazione di vari progetti sul territorio nel prossimo quadriennio

olimpico. Per la provincia di Perugia il delegato sarà Roberto Sparnaccini, già componente della Giunta regionale del CONI Umbria dal 2006 al 2012, delegato Nazionale Atleti Disabili Fitav dal 2008 al 2012, Consigliere Regionale Fitav nel medesimo quadriennio.

A rappresentare il CONI come delegato nella provincia di Terni è stato invece designato Stefano Lupi, già componente del Consiglio provinciale del CONI di Terni dal 1992 al 2012, nonché membro di Giunta del CONI ternano dal 2005 al 2009, Presidente Regionale del Comitato Nazionale Italiano Fair Play, componente della Consulta provinciale dello Sport della Provincia di Terni dal 2000 al 2006, Consigliere Nazionale dell'AICS dal 1998 al 2003 di cui è stato anche presidente provinciale di Ter-

ni e vice presidente regionale dell'Umbria

La Giunta, che inoltre da 10 membri è passata a 8 (senza i delegati dei comitati provinciali) è quindi ora composta dal presidente regionale (Ignozza), tre presidenti di federazioni - Alessio Fioroni (rugby), Aurelio Forcignanò (vela), Moreno Rosati (bocce), tutti e tre con 13 preferenze ciascuno - ed un membro ciascuno per atleti - Annalisa Vescovo (atletica leggera) con 50 preferenze e 2 schede bianche -, tecnici - Luigi Tardioli (pallavolo) con 48 preferenze e 4 schede bianche -, enti di promozione - Alessandro Rossi (Csi) con 30 voti - e discipline associate - Giampaolo Capponi (FIGEST, giochi e sport tradizionali) con 25 voti.

Di diritto è entrato nella Giunta del Coni anche il presidente regionale del Comitato Paralimpico, incarico che è stato confermato (unico candidato alla presidenza del Cip Umbria) a Francesco Emanuele.

# Uisp Orvieto. Fabrizia Mencarelli confermata presidente

Con una larga partecipazione di delegati ed invitati si è svolto sabato 2 febbraio presso la Sala Unire in Piazza del Popolo il Congresso territoriale del Comitato Uisp di Orvieto per il rinnovo degli organismi dirigenti per il quadriennio 2013/2017. L'Assemblea ha eletto i delegati al Congresso regionale che si svolgerà il 9 marzo a Perugia e il nuovo Consiglio Direttivo, il quale al termine dei lavori si è subito riunito ed ha riconfermato alla presidenza la professoressa Fabrizia Mencarelli, unica candidata e già da quattro anni alla guida del comitato. Un Comitato quello di Orvieto che nella passata stagione ha chiuso il tesse-

ramento con più di 3.600 soci ed ha portato a casa risultati importanti come la gestione autonoma di impianti sportivi quali la piscina comunale, la ludoteca e la sala polivalente Agorà. I delegati al Congresso regionale sono: Stefano Rumori, Gianluca Pelorosso, Mara Monachino, Maria Tamara Lupi, Domenico Lo Conte, Fabrizia Mencarelli, Michele Amaddeo. Supplenti: Piero Ubaldini e Custodi Rita. Il nuovo Consiglio Direttivo è composto da quattordici membri: Fabrizia Mencarelli, Rita Custodi, Antonio Giontella, Domenico Lo Conte, Mara Monachino, Giovanni Pace, Stefano Rumori, Piero Ubaldini, Samuele Costan-

tini, Gianluca Pelorosso, Michele Amaddeo, Attilio Serranti, Pino Di Bartolomeo, Claudio Biancalana. "Ringrazio tutti coloro che hanno partecipato - dice Mencarelli - le autorità che sono intervenute, i rappresentanti delle società affiliate che hanno dato il loro contributo al dibattito. Molto toccante, in particolare, l'intervento di Nicoletta Mezzoprete accompagnata dal gruppo di bambine e bambini haitiani che ormai siamo abituati a vedere in piscina e sono entrati a far parte della grande famiglia Uisp. Un'As-

socializzazione come l'Uisp deve poter far tesoro dei propri saperi, sviluppare gli aspetti utili ad incidere sulla cultura diffusa e popolare e costruirne di nuovi mediante una vera partecipazione di ogni socio ad ogni livello".



SPORT

**GALLERIA del LAMPADARIO**  
**NUOVO SHOWROOM**  
**SPAZIO OUTLET**  
 vasto assortimento a **PREZZI STREPITOSI**  
 ORVIETO - via Montelupo, 10 - Uscita casello autostradale  
 tel. 0763 302184 - www.galleriadelampadario.it

**COSTANZI GAMING HOUSE**  
 ORVIETO SCALO - Via A. Costanzi 68  
**NON giocare DOVE CAPITA.**  
**SALA SLOT VLT**  
 codere VOLERE GIOCARE.

# Salvatore Cimmino "A nuoto nei mari del globo - Per un mondo senza barriere e senza frontiere"

"Nuoto perchè non ci siano più figli di una tecnologia minore. Il disabile deve diventare una risorsa per la Società". Salvatore Cimmino ha presentato ad Orvieto il suo progetto "A nuoto nei mari del globo - Per un mondo senza barriere e senza frontiere". L'8a tappa del progetto lo vedrà protagonista dal 15 al 20 febbraio 2013 della traversata a nuoto dello Stretto di Rottneft / Australia.

Ha scelto Orvieto, che dopo Roma ormai è la sua seconda sede, per presentare la prossima impresa: la traversata a nuoto dello Stretto di Rottneft / Australia (20 km) dal 15 al 30 febbraio 2013. L'ennesima fatica estrema a cui Salvatore Cimmino vuole sottoporsi per attirare attenzione sui problemi del mondo della disabilità attraverso il progetto "A nuoto nei mari del globo - Per un mondo senza barriere e senza frontiere". Un progetto, per il quale ha

meccanica ed è patrocinata tra gli altri da: Ambasciata Australiana, CONI Italia, Federazione Italiana Nuoto, Comitato Italiano Paralimpico, Nuotathlon, Circolo Canottieri Aniene, ASD Nuotatori Genovesi, Fondazione Roma Terzo Settore e dal Comune di Orvieto dove, questa mattina nella Sala Consiliare, Salvatore Cimmino ha presentato la sua nuova iniziativa insieme al Vice Ambasciatore Australiano in Italia Douglas Robert Trappett, al Sindaco, all'Assessore allo Sport e a Michael Lenton.

Salvatore Cimmino ha 49 anni ed è originario di Torre Annunziata, è spostato e ha un figlio adolescente. Lavora a Roma alla Selex Galileo del Gruppo Finmeccanica dove si occupa del controllo di gestione nel settore delle relazioni esterne. Ad appena 15 anni, venne colpito da osteosarcoma e per salvarlo

mondo e del mondo. Infatti, dopo la prima traversata Capri/Sorrento (2006), il "Giro d'Italia a nuoto" da Genova



a Trieste (2007), la solitaria Capri/Torre Annunziata e poi la Capri/Napoli prova del campionato mondiale di gran fondo (2008); e ancora "Il Giro d'Europa a nuoto" tra lo stretto di Messina,

Per un mondo senza barriere e senza frontiere", una nuova sfida per conquistare i mari dell'intero pianeta, dall'Africa agli Stati Uniti.

Ha cominciato dal lago di Tiberiade (Israele, 17 km), per poi cimentarsi sui 21 km della Trieste / Capodistria tra Italia e Slovenia. Nel 2011 si è misurato prima in Argentina (Rio Paranà / Santa Fè / Corona, 47 km), poi in Canada (Victoria Fleming Beach / Pedder Bay, 20 km), quindi in Nuova Zelanda (Cook Strait, 30 km).

Lo scorso anno è stato nella Repubblica Democratica del Congo (Lago di Kivu, 43 km) e poi negli Stati Uniti (Boston Harbour, 30 km). La prossima tappa è appunto lo Stretto di Rottneft / Australia (20 km) a metà febbraio, ma già ad aprile, Salvatore Cimmino sarà in Mexico (Sumidero Canyon Swimming Marathon Fina Grand Prix, 15 km), poi a luglio in Italia (Cinque Terre / Punta Mesco / Punta Montenero, 30 km) e quindi, a giugno del 2014, sarà ancora negli Stati Uniti (New York Swimming Marathon, 54 km). Proprio ad Orvieto presso la Piscina Comunale, Salvatore Cimmino sta compiendo da alcuni mesi la gran parte degli allenamenti per essere pronto all'imminente appuntamento con il mare australiano.

A dare il benvenuto a Salvatore Cimmino e agli altri ospiti, il Sindaco di Orvieto, Antonio Concina, la vicesindaco e assessore allo Sport del Comune di Orvieto, Roberta Tardani e il presidente del consiglio comunale Marco Frizza.



già ricevuto la medaglia ufficiale del Presidente della Repubblica Napolitano.

L'iniziativa è sostenuta da Selex Galileo / Gruppo Fin-

gli fu amputata la gamba destra a metà del femore. Ha cominciato a nuotare solo a 40 anni dopo vari problemi fisiologici. Il nuoto è stato per lui la scoperta di un

lo Stretto di Gibilterra e il Canale della Manica (2009) dove detiene il record italiano di tutti i tempi, nel 2010 Cimmino ha iniziato il tour "A nuoto nei mari del globo -

## BOUTIQUE DEL PANE

PANIFICIO - DOLOI TIPICI - GRISIN  
 RINFRESCHI SU ORDINAZIONE  
 PASTE FRESCHE NOSTRA PRODUZIONE  
 PIZZA DA ASPORTO AL PIATTO E AL TAGLIO  
 DOMENICA APERTO!  
 ORVIETO SCALO - Via Pagla, 20 - Tel. 0763 300072  
 CICONIA - Via degli Aceri, 38 - Tel. 0763 349136

# MAXI GIULI

CALZATURE & ACCESSORI

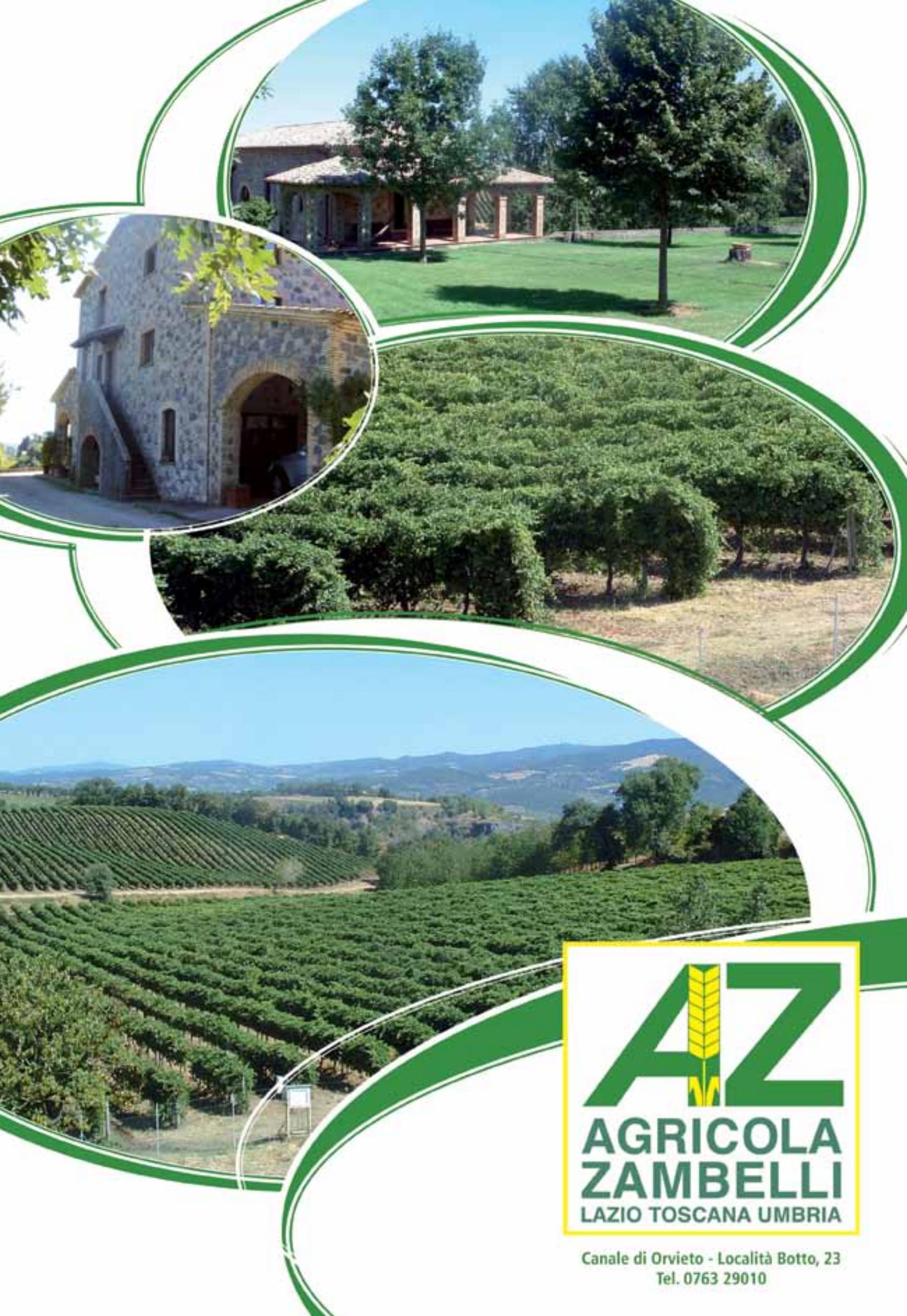
DAL 21 FEBBRAIO

# LIQUIDAZIONE TOTALE

PER TRASFERIMENTO ATTIVITA'  
TUTTA LA MERCE  
INVERNO/ESTATE

ABBIGLIAMENTO PELLETERIA  
BORSE VALIGERIA ACCESSORI

ORVIETO SCALO Via Monte Luco 2



**AZ**

**AGRICOLA  
ZAMBELLI**  
LAZIO TOSCANA UMBRIA

Canale di Orvieto - Località Botto, 23  
Tel. 0763 29010



di Rellini A. e Bartolini M.

Via Po, 17/a Sferacavallo ORVIETO - www.studiorbvieto.it  
tel. 0763.343638 - fax 0763 216201 - e-mail: info@studiorbvieto.it

www.studiorbvieto.it

## Appalti e subappalti: responsabilità solidale retributiva, previdenziale ed assistenziale.

Con il contratto di appalto una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e a proprio rischio, il compimento di un servizio o di un'operazione verso un corrispettivo in denaro.

Alla presenza di tale contratto, - non invece con il contratto d'opera - il committente imprenditore o datore di lavoro è obbligato in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli altri eventuali subappaltatori, entro il termine di due anni che decorre dalla data di cessazione dell'appalto, a soddisfare ai lavoratori (dipendenti, a progetto, ecc.) i trattamenti retributivi,

comprese le quote di TFR, nonché i contributi previdenziali e i premi assicurativi dovuti riguardo al periodo di svolgimento del contratto di appalto. Rimane, invece, escluso ogni obbligo per le sanzioni civili, per le quali è debitore soltanto il responsabile della trasgressione.

Pertanto, si ha una responsabilità solidale a catena nella quale il committente originario è responsabile in solido con il proprio appaltatore per gli adempimenti dovuti da costui, ma anche e con quest'ultimo per gli adempimenti dovuti dai successivi subappaltatori.

Il committente principale può però

opporre, nel primo grado di giudizio, il beneficio della preventiva escussione del patrimonio dell'appaltatore medesimo e degli eventuali subappaltatori. In tal caso, quindi, l'azione esecutiva può essere mossa nei confronti del committente imprenditore o datore di lavoro soltanto dopo l'improduttiva escussione del patrimonio degli altri soggetti coinvolti. Il committente che ha eseguito il pagamento può, poi, ovviamente, esercitare l'azione di regresso per l'intero importo dovuto nei confronti del debitore principale; e qualora questi sia insolvente, nei confronti degli altri

condebitori in solido, per la parte di ciascuno di essi.



A cura di:

**Dott. Bartolini Marco**  
Dottore Commercialista; Revisore dei Conti; Curatore fallimentare, Tribunale di Orvieto.  
Partner STUDIO RB

## La vendita del laboratorio da parte dell'artigiano è esente da IVA.

In questo periodo di difficoltà economica molte piccole attività commerciali ed artigiane nate come ditta individuale si trovano davanti al problema di ristrutturarsi e continuare oppure drasticamente di cessare la propria attività. In questa ultima ipotesi, un problema serio è rappresentato dal vecchio laboratorio, magari intestato all'attività, del quale in sede di acquisto si era detratta anche l'iva, ma ora, grazie al perdurare della crisi economica è di fatto invendibile o lo è ad un prezzo dimezzato. A tal proposito dal 26 giugno 2012, al fine di age-

volare l'autoconsumo di beni, è stato riformulato l'articolo 10, comma 1, numeri 8, 8bis, 8ter del DPR 633/72 con un comma specifico contenuto nel "Decreto Crescita" che ha, di fatto, reso esente iva e non soggetto a prorata l'autoconsumo dell'immobile strumentale da parte della ditta individuale e quindi in caso di cessazione, l'artigiano che si intesta l'immobile a se stesso è esentato dal pagamento dell'imposta. Se da una parte la nuova normativa sembra favorire tale operazione di autoconsumo, dall'altra bisogna sempre fare i

conti con le tasse. Infatti ai fini delle imposte dirette per la determinazione della plusvalenza o minusvalenza prevista dall'articolo 58 comma 3, TUIR, il nostro artigiano dovrà tener conto del fatto che al vecchio laboratorio dovrà essere attribuito comunque un valore definito come "valore normale" che rappresenta il valore fiscale attribuibile ed è qualificato come "il corrispettivo mediamente praticato per beni e servizi della stessa specie o similari, in condizioni di libera concorrenza e al medesimo stadio di commercializzazione, nel tempo e nel luogo in

cui i beni o servizi sono stati acquisiti o prestati, o, in mancanza, nel tempo e nel luogo più prossimi".



A cura di:

**Rag. Andrea Rellini**  
Consulente fiscale e del Lavoro.  
Partner STUDIO RB

## Pensione di vecchiaia con soli 15 anni di contributi.

Il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali concede il proprio "via libera" alla circolare dell'INPS n.16 che conferisce il diritto di accedere alla pensione di vecchiaia con i requisiti contributivi di 15 anni versati entro la fine del '92, come prevedeva la 'riforma Amato' del 1992. Tale circolare interesserà maggiormente le donne e comunque tutti i lavoratori che sono stati caratterizzati da una discontinuità lavorativa, come ad

esempio lavoratori addetti a servizi domestici e familiari, lavoratori agricoli e lavoratori dello spettacolo, che hanno maturato diversi anni di contribuzione prima del dicembre 1992, per poi abbandonare il mercato del lavoro con la prospettiva di poter usufruire della pensione di vecchiaia una volta raggiunto il limite di età necessario. Pertanto coloro che hanno raggiunto 15 anni di contributi entro il 31 dicembre 1992,

potranno andare in pensione una volta raggiunta l'età pensionabile. Il requisito anagrafico da considerare sarà però quello previsto dalla riforma Fornero e più precisamente nel caso che si tratti di dipendenti, saranno 66,3 anni per gli uomini e 62,3 per le donne. In definitiva, con questo atto si conferma l'attenzione posta dal Ministero del Lavoro nei confronti delle esigenze di lavoratori a particolare rischio di disagio sociale.



A cura di:

**Rag. Francesco Argenti**  
Consulente del Lavoro.  
Partner STUDIO RB

## Accordo Italia-Germania sul lavoro minorile.

Alla Conferenza Europea sui Giovani del 2013 è stato siglato l'accordo tra Italia e Germania denominato "THE JOB OF MY LIFE", per promuovere iniziative e progetti volti alla formazione professionale di giovani da espletare in territorio Tedesco.

Tale accordo intende migliorare la stessa formazione professionale in modo da creare opportunità di lavoro dei giovani in tutta Europa, contrastare la disoccupazione

e valorizzare lo scambio di professionalità in questo particolare periodo socio/economico.

Nel dettaglio, la Germania accoglie i giovani cittadini europei (tra i 18 ed i 35 anni) interessati offrendo un percorso di attività formativa e successivamente di un posto di lavoro.

Per venire incontro alle prime necessità di spostamento, ambientamento, vengono messi a disposizione:

- Un contributo di tipo economico quantificabile a seconda dell'esperienza formativa scelta e dalla distanza dalla Germania;
- Un corso di lingua Tedesca da svolgersi prima nel proprio paese di origine e durante l'esperienza formativa/lavorativa.

Per iscriversi a questo progetto si deve consultare il sito [www.cliclavoro.gov.it](http://www.cliclavoro.gov.it) nella sezione "The Job Of My Life"



A cura di:

**Lorenzo Rumori**  
Esperto del Lavoro  
ed elaborazione buste paga.  
Partner STUDIO RB

# Ostriche e Margherite



## Pesce & Pizza

- ANTIPASTO  
TERRA/MARE
- PIZZA
- BIBITA

€12



La cottura in forno a legna  
con sola legna d'ulivo  
ci permette di ottenere  
un particolare tipo di pizza  
piu' croccante e profumata  
ottima da gustare

**VIENI A PROVARLA!!!**

Allerona Scalo - Via della Libertà, 28 - tel. 0763.624522

GIORNO DI CHIUSURA SETTIMANALE: LUNEDÌ  
APERTO A PRANZO E A CENA

EFFEVETERINARIA



Tutto per i tuoi amici

via dei Falegnami, 9 Zona ind. Bardano - Orvieto  
Tel. 0763 316372 - e-mail:effevet@tin.it

[www.effeveterinaria.it](http://www.effeveterinaria.it)



**SALDI**  
**DI FINE STAGIONE**  
SUGLI ACCESSORI INVERNALI  
E SUI CAPPOTTINI PER CANI



ABC ZOO È APERTO ANCHE A  
**CICONIA**  
IN VIA DELLE ACACIE, 26

## Il vizio del fumo.

Il vizio del fumo, così nasce l'urgenza di un'altra sigaretta: scoperte le regioni del cervello dove nascono i meccanismi chimici che scatenano la voglia, il forte desiderio di fumare.

Inoltre manipolando l'attività di queste aree con la stimolazione magnetica transcranica (TMS) è possibile mitigare il desiderio, spiega uno degli autori dello studio pubblicato su PNAS, il neurologo italiano Antonio Strafella della McGill University, originario della provincia di Lecce e in Canada da oltre 12 anni.

Nel cervello di tossicodipendenti e fumatori si innesca il 'desiderio', che viene alimentato sia da stimoli che ricordano la sostanza, come un pacchetto di sigarette in bella vista, sia dalla disponibilità immediata della sostanza stessa, come avviene quando un collega ti offre una 'bionda'. Dietro questo desiderio c'è una complessa attività biochimica in alcune aree cerebrali che si parlano.

Gli esperti hanno studiato il cervello di 10 fumatori di fronte a stimoli che ricordano le 'bion-

de', con o senza disponibilità immediata di fumare. Ebbene in una zona della corteccia prefrontale (importante per autocontrollo e decisionalità) svolge un ruolo particolare nel controllare il desiderio, spiega Strafella, che dipende dalla disponibilità immediata dello stimolo scatenante. L'informazione della disponibilità immediata di una sigaretta accende un'altra area, la corteccia orbito frontale: parte così la voglia di fumare.

Inattivare quella parte del cervello con la stimolazione magnetica, riduce il desiderio e l'attivazione delle aree cerebrali associate ad esso, anche quando una 'bionda' è immediatamente disponibile.

Questo studio suggerisce una possibile terapia contro le dipendenze: 'la TMS - conclude Strafella - è attualmente impiegata in diversi studi clinici per testare possibili effetti terapeutici in diverse malattie neuropsichiatriche e forme di dipendenza; potrebbe essere utile a ridurre l'intensità del desiderio che porta a fumare o a far uso di altre droghe'.

## Produciamo ma ne sprechiamo la metà.

In un mondo in cui 860 milioni di persone sono vittime della malnutrizione, e che alla fine del secolo conterà 2,5 miliardi di bocche in più da sfamare, la metà delle derrate alimentari prodotte nel mondo, e' oggi sprecata. E' la triste conclusione del rapporto "Global Food, Waste Not, Want Not" pubblicato il 10 gennaio dall'Institution of Mechanical Engineers (IME), organizzazione britannica degli ingegneri meccanici. Secondo questo studio tra il 30 e il 50% dei 4 miliardi di tonnellate di alimenti prodotti ogni anno sul pianeta (cioè, tra 1,2 e 2 miliardi di tonnellate) non finiscono mai in un piatto. In Europa e in Usa, in particolare, la metà del cibo acquistato e' gettato dai medesimi consumatori. Motivi: date di scadenza inutilmente vicine al momento dell'acquisto, le promozioni "due al prezzo di uno", l'esigenza dei consumatori occidentali per prodotti alimentari esteticamente perfetti, nonché cattive pratiche agricole, con in-

frastrutture inadatte e luoghi di stoccaggio poco adattabili. Più aumenta il livello di sviluppo dello Stato -indica il rapporto- più il problema si sposta dai canali di produzione verso le deficienze delle strutture regionali e nazionali. Nel Sud-est asiatico, per esempio, le perdite di riso oscillano, in base al livello di sviluppo del Paese, tra il 37 e l'80% della produzione totale; la Cina e' per esempio al 45%, mentre il Vietnam e' all'80%. Nei Paesi sviluppati le perdite sono legate alle cattive pratiche di marketing e al comportamento dei consumatori. Per questo motivo, il 30% delle verdure del Regno Unito non viene mai raccolto. Circa 550 miliardi di metri cubi di acqua sono persi per alimentare dei raccolti che non raggiungeranno mai i consumatori. In virtù di questo, e dell'aumento della popolazione, la domanda di acqua, nel 2050, potrebbe passare da 10 a 13 mila miliardi di metri cubi all'anno, tre volte in più della domanda attuale.

## Ai limiti della fantascienza.

Far tornare in vita l'uomo di Neanderthal nel 2013. E' l'ambizioso progetto del genetista George Church, dell'Harvard Medical School, che sta cercando una mamma surrogata, disposta a portare in grembo il clone del nostro 'antenato'. Lo scienziato, che ha illustrato i suoi piani in un'intervista al settimanale tedesco 'The Spiegel', e' convinto di poter ricostruire, partendo da frammenti conservati, il Dna dei Neanderthal e riportare in vita la specie che si e' estinta ben 33 mila anni fa.

L'idea ricorda Jurassic Park, il famoso film di Steven Spielberg, in cui per far resuscitare i dinosauri viene utilizzata una tecnica simile. In quel caso le creature preistoriche erano ricreate in laboratorio e si trattava di fantascienza, il progetto di Church e' realta' e ha bisogno di un volontario in carne e ossa, la 'mamma' del Neanderthal del XXI secolo.

Secondo il genetista, l'analisi del codice genetico del Neanderthal a partire da campioni delle ossa, e' completa abbastanza da poterne ricostruire

il Dna. "Dipende da numerosi fattori, ma penso che si possa fare. Ora c'è bisogno di una donna 'audace'", disposta a partecipare al progetto, ha affermato lo stesso Church, come si legge sul britannico 'Daily Mail'. Una volta ricostruito, il Dna andrebbe inserito nelle staminali: il primo passo sarebbe poi quello di iniettarlo nelle cellule di un embrione umano nelle primissime fasi di vita. Si svilupperebbe così un embrione ibrido che dovrebbe crescere in laboratorio per un paio di giorni e poi essere impiantato nell'utero della mamma surrogata.

## Quanto bevono i giovani.

Il 64% dei ragazzi di età compresa tra i 12 e i 18 anni dichiara di bere alcolici. E' quanto emerge dall'indagine conoscitiva sulla condizione dell'infanzia e dell'adolescenza in Italia 2012, presentata oggi a Roma da Telefono Azzurro ed Eurispes. Quella di bere, rivela lo studio, e' "un'abitudine per il 10,6% e per il 2,5% che ne fa un uso quotidiano, mentre sceglie solo qualche volta questo genere di bibite il 50,9%. Solo il 35,2% dei ragazzi afferma di non essere interessato all'alcol". Il consumo di alcolici sembra avere inizio soprattutto nel periodo della scuola media, sottolineano

Telefono Azzurro ed Eurispes: e' così per il 65,7% dei ragazzi più giovani (12-15 anni) e per il 44,1% dei più grandi. Questi ultimi - ben il 46,2% - dichiarano, inoltre, di aver bevuto alcolici la prima volta dopo i 15 anni. Allo stesso tempo si deve sottolineare anche che il 21,1% dei protagonisti della ricerca aveva meno di 11 anni quando hanno bevuto la prima bevanda alcolica. "La classifica dei consumi di alcol tra i giovanissimi e' la seguente - elenca l'indagine - i ragazzi di 16-18 anni apprezzano in particolar modo i cocktail e gli aperitivi alcolici, raggiungendo quasi il 60% del campione (spesso il 18,4% e qualche volta il 42,2%); il 58,9% ama la birra (rispettivamente 20,5% e 38,4%). Inoltre, i superalcolici sono apprezzati dal 46,4% (31,6% e 14,8%), seguono gli shottini (41,3%) e un po' meno il vino (31,7%). Invece, i più giovani prediligono la birra nel 42,4% dei casi, amano i cocktail e gli aperitivi alcolici nel 36,3% dei ragazzi intervistati, scelgono il vino nel 22,2%, i superalcolici nel 19,2% e gli shottini nel 17,4%.

Più della metà dei 12-15enni dichiara di bere alcolici durante le feste (59,7%)".

**IDRO+PLUS**  
di CORRADINI PATRIZIO

IMPIANTI IDRAULICI, TERMICI E DI CONDIZIONAMENTO.  
CENTRO ASSISTENZA STUFE A PELLETTI EDUXAMIN E CLAM.  
CENTRO ASSISTENZA CALDAIE A GAS FERROLI.

CLAM Ferroli

Loc. Pian del Vantaggio, n.40 Orvieto (TR)  
Tel. 3488156331/3294137024 e-mail: patriziocorradini@libero.it

# BIMBUMBAM

CENTRO LUDICO MOTORIO & CULTURALE

**PARCO GIOCHI CONFIABILI**

PER TRASCORRERE I TUOI POMERIGGI INSIEME IN SICUREZZA ED ALLEGRIA



## 8 MARZO

### FESTA DELLA DONNA

Dedicato a tutte le piccole donne e alle loro mamme....

**VI ASPETTIAMO  
NUMEROSE!!**

Riceverete un piccolo omaggio da BIM BUM BAM



## 19 MARZO

### FESTA DEL PAPA'

Tutti i bambini che verranno a trovarci potranno creare un piccolo dono da regalare ai loro papa'...

**...VIENI A SCOPRIRE COME...**



IL LUOGO IDEALE

**PER FESTECCIARE  
IL COMPLEANNO**

DEL TUO BAMBINO...

AMPI SPAZI DOVE POTER GIOCARE  
LIBERAMENTE, SALE CONFORTEVOLI  
E ATTREZZATE PER IL RINFRESCO



E' ATTIVO IL SERVIZIO

## BABY PARKING

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ  
DALLE 15.30 ALLE 20.00

## CENTRO PASQUALE

DAL 25 AL 30 MARZO E MARTEDÌ 2 APRILE

DALLE ORE 8:00 ALLE ORE 13:00

COLAZIONE INCLUSA

contributo giornaliero o possibilità  
di abbonamento complessivo

ISCRIZIONE GRATUITA



**I NOSTRI ORARI INVERNALI:**

DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 15.30 ALLE 20.00  
MATTINA E SERA APERTI SOLO SU PRENOTAZIONE

**CICONIA** VIA DELLE ACACIE, 16/A

INFO: Francesca 349 5041589 - Irene 328 3857722 [www.bimbumbamorvieto.it](http://www.bimbumbamorvieto.it)

## Montalcino

Non me ne vogliono gli amanti dell'Orvieto, ma guardare altrove permette anche di capire dove noi forse stiamo sbagliando o dove siamo rimasti tremendamente in ritardo. Montalcino non è a milioni di chilometri da noi, anzi, ma in questi anni di lavoro è riuscito a dar vita ad un marchio conosciuto in tutto il mondo. La vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Già nel Medio Evo gli statuti comunali regolamentavano la data d'inizio vendemmia, mentre durante l'assedio del 1553, il vino non mancò mai e Biagio di Monluc, alla difesa delle mura montalcinesi, per dissimulare le sofferenze "si arrubinava il volto con il robusto vino". Secondo il bolognese Leandro Alberti (1550-1631), Montalcino è: "molto nominato per li buoni vini che si cavano da quelli ameni colli.". L'audite granduca Bartolomeo Gherardini nella sua visita a Montalcino del 1676-1677 segnala la produzione di 6050 some di vino descritto come "vino gagliardo, non però in gran quantità". Charles Thompson nel 1744 dice che "Montalcino non è molto famosa eccetto che per la bontà dei suoi vini". La storia ha sicuramente il suo peso, ma sono le persone che fanno la storia ed è la capacità di alcuni di intuire una nuova via che fa il resto. Fino alla seconda metà dell'Ottocento il vino più conosciuto ed apprezzato della zona era un vino bianco dolce, il Moscadello di Montalcino; fu in quel periodo che Clemente Santi iniziò a studiare le potenzialità di un clone del vitigno Sangiovese, il Sangiovese Grosso, localmente chiamato

Brunello a causa del colore particolarmente scuro degli acini. In seguito, intorno al 1860, il nipote di Clemente, Ferruccio Biondi-Santi (figlio di Jacopo Biondi e di Caterina Santi) iniziò a produrre un vino rosso che dimostrò subito di possedere eccellenti qualità. Nel 1869 un Vino Scel-



to (Brunello) della vendemmia 1865 fu premiato con medaglia d'argento dal Comizio del circondario. Nel 1893 il Ministero dell'Agricoltura premia un vino di Raffaello Padelletti e all'inizio del Novecento il Brunello di Riccardo Paccagnini vince molti prestigiosissimi riconoscimenti sia nazionali (Esposizione Franco Italiana di Roma nel 1910), sia internazionali (grand prix per il Brunello 1894 e medaille d'or per uno del 1899). Il professor Martini della Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano Veneto, nel 1885, in una conferenza su "La ricchezza avvenire della provincia senese", mette in evidenza che il Senese "è ormai conosciuto s u

tutti i mercati vinicoli nazionali ed anche nei principali esteri, per vari tipi di vino tra cui il Brunello di Montalcino". Tuttavia il Brunello rimase per molti anni un vino conosciuto ed apprezzato solo nei dintorni della zona di produzione, anche a causa dell'elevato prezzo di vendita. Le

vicissitudini dell'inizio del XX secolo portarono ad un decennio della produzione vitivinicola e pochissimi produttori tennero viva la produzione montalcinese fra le due guerre. Il Brunello di Montalcino fu presentato da alcune aziende alla Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935. Dopo la seconda guerra mondiale si iniziò nuovamente a pensare alla produzione vitivinicola e alcuni ebbero la lungimiranza di proiettarsi nel futuro, accordandosi sulle regole di produzione del

Brunello di Montalcino. Dopo il 1950 la fama del Brunello di Montalcino si estese prima in Italia e poi all'estero. Anche quest'anno si terrà così una "due giorni" all'insegna delle eccellenze. Torna "Benvenuto Brunello" (22 e 23 febbraio 2013), l'evento che ogni anno richiama a Montalcino giornalisti ed operatori da tutto il mondo: la manifestazione che prevede la presentazione alla stampa e agli addetti ai lavori, per l'anno 2013, del Brunello 2008 e della Riserva 2007 che saranno introdotti sul mercato a partire dall'inizio del nuovo anno. L'evento si concentrerà in due giornate ricche di appuntamenti: presentazione della vendemmia 2012, proclamazione delle stelle assegnate all'annata con la posa della classica formella celebrativa, assegnazione dei premi Leccio d'Oro 2013, i buffet all'interno del Palazzo Vescovile, la cena di gala offerta dal Consorzio del Brunello e gli stand espositivi di tutti i produttori all'interno del chiostro di Sant'Agostino. Ancora una volta il Brunello incontra l'arte e i palazzi storici di Montalcino per mostrare le molte facce della città, per creare un ambiente incantevole e suggestivo. Una alleanza, quella tra arte e vino d'eccellenza, che è sempre più ricercata. E che noi dovremmo perseguire con forza, uniti, nella diversità.



**a posto**

La tua auto come nuova  
www.aposto.it



**OFFICINA AUTOSERVICE**

Riparazione autoveicoli  
Riparazione parabrezza  
Vendita e assistenza pneumatici  
Diagnosi computerizzata multimarca  
Ricarica gas climatizzatore

**YOKOHAMA**

RIVENDITORE AUTORIZZATO

Nella nostra officina è possibile effettuare il tagliando di manutenzione della vostra **NUOVA VETTURA** ancora in garanzia

Via dei Muratori, 6 - ORVIETO - tel. 0763 316070



teorema  
calzature



SALDI FINO ALL'80%



Corso Cavour, 42 - Orvieto - TR - Tel. 0763/340737

novità

AIRSTEP

Pepe Jeans  
LONDON

NeroGiardini

## Una storia possibile: Brunello Cucinelli.

Pochi lo so e pochi ne parlano. Alla fine alla maggior parte piace parlare delle cose che non vanno e far credere che da questa crisi non si può uscire; è un discorso che fa comodo a molto, soprattutto ai soliti, ma qui vogliamo far capire che si può fare altro.

Brunello Cucinelli è un imprenditore, non un marziano. Ha un'azienda in Umbria, non in Lombardia, e crea lavoro ed utili, avendo in mente un progetto e cercando di svilupparlo, senza perdere di vista il bene più prezioso che ha un'azienda: i suoi dipendenti.

E così ecco la notizia, e la decisione che altri imprenditori non si sognerebbe neanche nei peggiori incubi: una busta paga con 6,385 euro in più, un bonus per premiare i propri dipendenti per il lavoro svolto egregiamente. Cos il re del Cache-

mire" italiano dimostra che si può pensare in modo diverso, decidendo di condividere 5 milioni di utili con i suoi 783 dipendenti che si trovano in busta

paga quei 6.385 euro in più di cui sopra.

«Questo vuole essere un dono di famiglia, qualcosa che va aldilà dell'azienda che è quotata in Borsa» ha detto l'imprenditore di Solomeo, che ha aggiunto: «abbiamo

voluta dare un premio a chi è cresciuto insieme a noi e l'abbiamo comunicato ai dipendenti». Un premio per una crescita comune, un progetto comune, una visione comune; qui non c'è il padrone ed i dipendenti, qui c'è un'azienda fatta di persone che vanno dal proprietario a chi quei prodotti li lavora ogni giorno. Cucinelli è per tutti un im-

prenditore illuminato: ha ristrutturato un borgo antico in Umbria, Solomeo, fulcro della produzione dei suoi capi, lussuosi e frutto del lavoro - oltre che dei dipendenti dell'azienda - di un network di micro

(a Solomeo c'è un'area biblioteca-relax riservata ai dipendenti). Certamente Cucinelli è anche un imprenditore che sta chiudendo un anno molto positivo: dopo la quotazione a Piazza Affari lo scorso 27 aprile, la Brunello Cucinelli - di cui l'imprenditore continua a detenere circa il 60% - ha annun-

(+25,3%).

Non male in un momento in cui anche il settore lusso deve fare i conti con la crisi e con una battuta d'arresto dei consumi - seppure leggera - anche nei mercati del Far East. Allargando il focus, il gesto di Cucinelli - che dimostra che un altro tipo di impresa è possibile ed esisteva contestualizzato in uno scenario di indiscussa positività, dovuta sì all'azzeccata scelta finanziaria ma soprattutto al lavoro di chi i prodotti Cucinelli li cuce, li confeziona, li spedisce, li promuove. Così come i dipendenti dell'azienda del cachemire, molti top manager ricevono un bonus relativo al proprio operato alla fine

dell'anno: a livello dirigenziale, dunque, non si tratta di regali di Natale, ma di benefit spesso stabiliti per contratto. In questo caso nulla era stato stabilito, ma personalmente tenderei a considerare questo "bonus" come un premio legato al merito, non un regalo. Il merito va premiato, se questo c'è, come va severamente bacchettato il demerito, che regna in molte aziende statalizzate.



to ricavi netti nei primi 9 mesi del 2012 pari a 220,2 milioni di euro, +15,2% rispetto ai 191,1 milioni di euro registrati nel medesimo periodo del 2011. La crescita, a cambi costanti, è stata del 13,6%. L'utile netto normalizzato è di 21,3 milioni di Euro

imprese, oltre 300, che lavorano in esclusiva per Cucinelli; si ispira ai canoni della filosofia benedettina, promuovendo la "cura dell'anima" anche in azienda





PER RENDERE  
IL GIORNO PIU' BELLO DELLA TUA VITA  
VERAMENTE INDIMENTICABILE

OMBRE E LUCI

ti propone

*servizio sposa*

acconciatura e trucco  
accessori personalizzati...



info e prenotazione 0763/300967  
potete contattarci su fb in qualsiasi momento  
<http://www.facebook.com/ombreeluci>



ombre **e** luci

**Ombre e luci hair fashion**

Orvieto (TR) - Viale 1° Maggio, 20

Tel. 0763 300967

ORARIO CONTINUATO TUTTI I GIORNI