

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

The advertisement features a black background with a white, swirling, tunnel-like graphic. At the top, the text 'OSSO D'IDENTITÀ®' is written in white. Below it, a red USB drive shaped like a bone is shown. Further down, the text 'LA LORO IDENTITÀ NON È PIÙ SEGRETA' is displayed. In the center, there are two black silhouettes of dogs, one wearing a red bowtie and the other a blue bowtie. At the bottom, the UNICA logo is visible, along with the website 'www.unica.com'.

OSSO D'IDENTITÀ

La prima USB per raccontare la storia
dei tuoi amici a 4 zampe

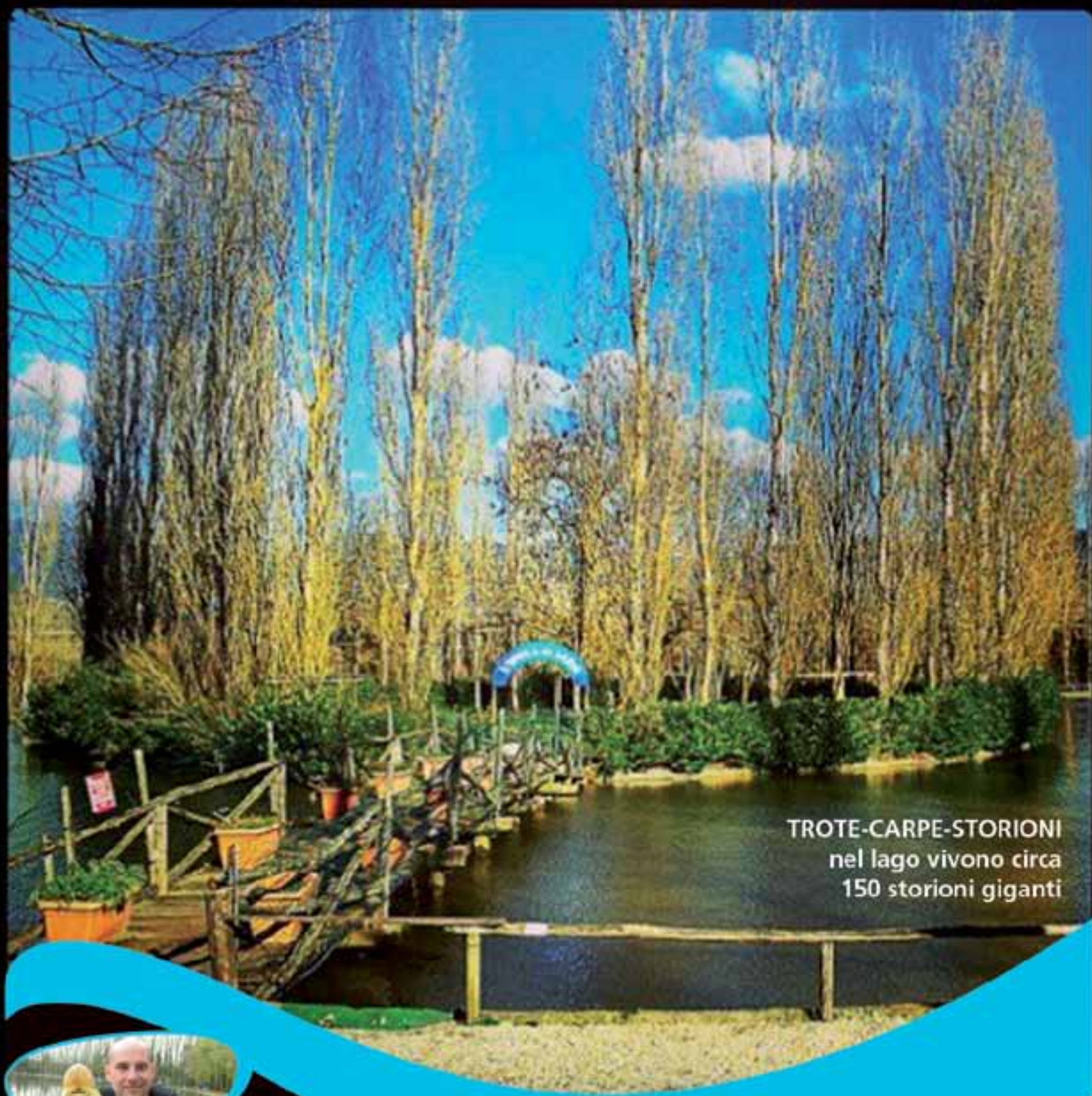


SALVIETTINE PER LA PULIZIA
di occhi, orecchie e corpo di cani e gatti
Nuove fragranze

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

LAGO "MOLA SOLIS"

PESCA SPORTIVA



TROTE-CARPE-STORIONI
nel lago vivono circa
150 storioni giganti



DI BENICCHI ALESSIO

APERTO TUTTO L'ANNO

dalle 7,30 alle 19.00

Tel. 347 62 04 673

Chiuso Lunedì - Martedì



Lago Molasolis Pescasportiva

CIVITELLA D'AGLIANO (Vt)

NUOVO MARACUJA

Ristorante - Pizzeria

Pasta fatta a mano - Carni alla brace



Loc. Acquafredda, 21
uscita A1 orvieto
a 300 mt dal casello dir.PG
info e prenotazioni:
366.74.52.808
www.nuovomaracuja.it

NUOVO MARACUJA

winter

**APERTURA
DISCO PUB**



dal giovedì alla domenica

arredamento bar pasticceria



CUCINE PROFESSIONALI

FINALMENTE AD ORVIETO



Bar
Pasticcerie
Gelaterie
Ristoranti
Pizzerie
Panetterie



Assotec

VENDITA E ASSISTENZA TECNICA

ASSISTENZA TECNICA SPECIALIZZATA
su cucine professionali, macchine caffè,
frigoriferi.



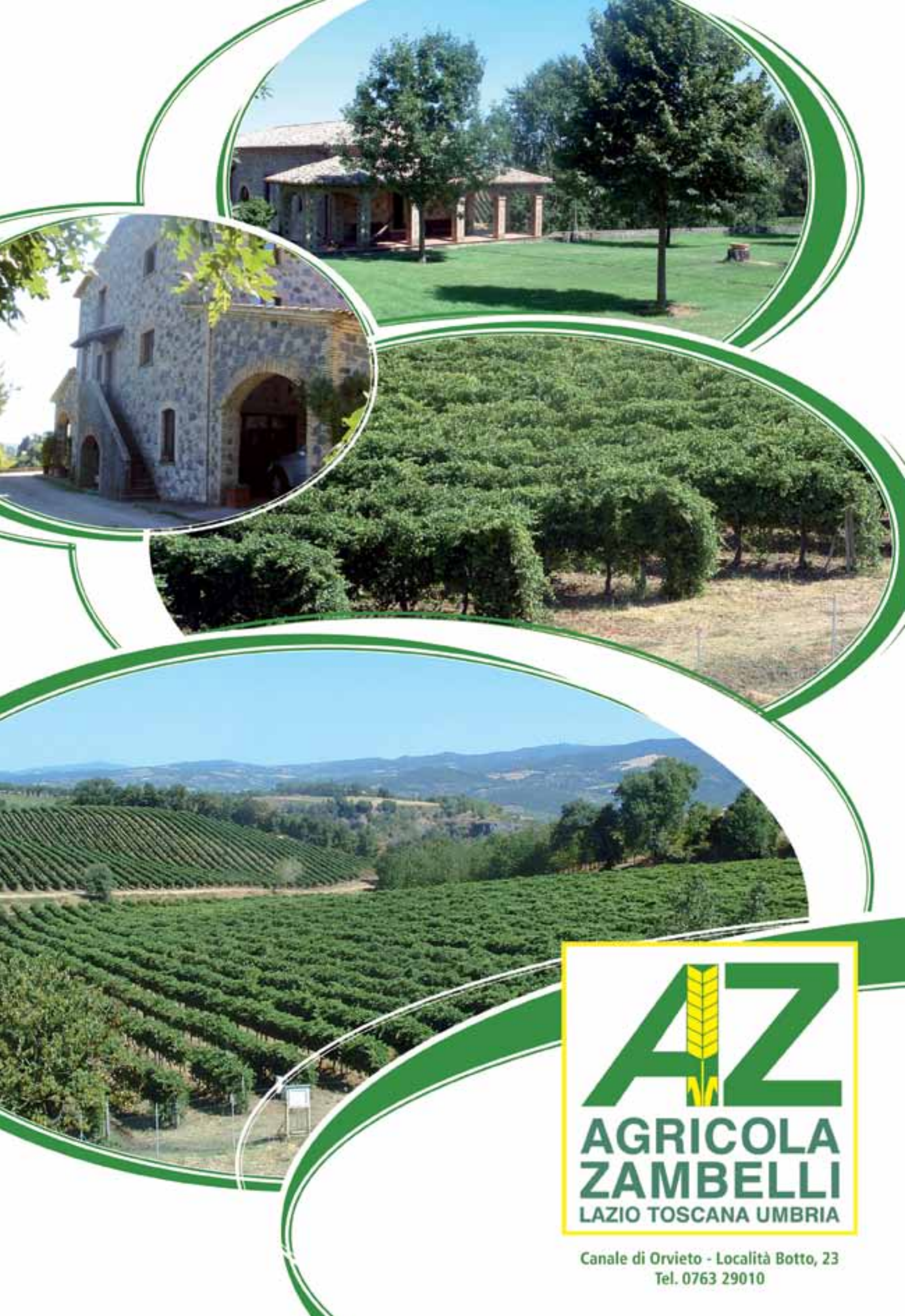
VENDITA NUOVO E USATO
PROGETTAZIONE
NOLEGGIO ATTREZZATURE



CENTRO ASSISTENZA ORVIETO
FABIO PIOLI 329 4484909

VENDITA
PAOLO PIAGNANI 348 2220570

Fraz. Pian di Porto - Z.I. Bodoglie, 148/18/T - TODI (Pg)
ppiagnani@libero.it



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 Sferracavallo ORVIETO - www.studiorborvieto.it
tel. 0763.343638 - fax 0763 216201 - e-mail: info@studiorborvieto.it

www.studiorborvieto.it

A cura di:

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



La legge 134/2012 ha introdotto nella normativa fallimentare la possibilità per il debitore di prenotare l'accesso alla procedura di concordato preventivo. In seguito a tale possibilità, l'interesse verso tale strumento si è dimostrato quantomeno eccessivo e il numero delle richieste depositate nei Tribunali italiani è cresciuto in maniera esponenziale. Tale strumento prenotativo evidentemente è stato utiliz-

zato, in questi ultimi 12 mesi, in maniera prevalente a fini dilatori, senza un vero progetto di risanamento.

Il recente Decreto del fare, però, ha introdotto alcune mitigazioni all'uso del cosiddetto "concordato in bianco".

Innanzitutto, ora, oltre ai già previsti tre bilanci di esercizio, alla domanda di prenotazione, vi è l'obbligo di allegare anche l'elenco nominativo dei creditori con l'ammontare dei rispettivi crediti. Lo scopo è di rendere trasparente, da subito, la massa passiva che deve rimanere immutata, pena

Il concordato in bianco: evoluzione.

l'inammissibilità della procedura. Sin dalla prenotazione, sono vietate operazioni straordinarie non autorizzate dal Tribunale e non è consentito ai creditori di iniziare o proseguire azioni esecutive nei confronti del debitore. Altra modifica normativa riguarda la nomina del Commissario - che oggi può essere nominato già nella fase prenotativa - il quale va in sostegno all'attività del Tribunale. Il commissario, infatti, in questa fase, oltre essere di ausilio al Giudice, vigila su eventuali distrazioni o dissimulazioni dell'attivo, su l'esposizione di passività inesistenti,

ecc..

Altre novità: oggi, l'informativa - che deve fornire il debitore nella fase compresa fra il deposito della domanda in bianco e il decreto di ammissione al concordato preventivo - deve avere una periodicità almeno mensile e deve comprendere anche lo sviluppo delle operazioni e delle fasi di costruzione del progetto di risanamento. Pertanto, non sarà più possibile depositare la prenotazione e attendere, con finalità squisitamente dilatorie, divenendo obbligatorio sviluppare il progetto.

A cura di:

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



Con il Provvedimento del Direttore dell'Agenzia Entrate numero 94908 del 2 agosto scorso è stato approvato sia il modello che il calendario di spedizione telematica dello "SPESOMETRO" relativo alle operazioni effettuate nell'anno 2012 e seguenti. Tale adempimento fiscale che di fatto si tratta di una rivisitazione del vecchio elenco clienti e fornitori, riguarda tutte le imprese (tranne i contribuenti

minimi) che effettuano operazioni rilevanti ai fini iva. Nello Spesometro, infatti, vanno comunicate tutte le operazioni di cessione di beni e prestazione di servizi rese e ricevute per i quali sussiste l'obbligo di emissione di fattura di qualunque importo, mentre per le operazioni per le quali non sussiste tale obbligo (certificazione mediante scontrino o ricevuta fiscale) la comunicazione va fatta solo nel caso in cui l'ammontare unitario dell'operazione sia almeno pari a 3.600 euro iva inclusa. Nella ipotesi che venga comunque

emessa fattura sarà necessario assolvere all'obbligo di comunicazione a prescindere dall'importo. Tuttavia, proprio per facilitare il contribuente nella prima fase e per i soli anni 2012 e 2013, i commercianti al minuto e i soggetti assimilati che non hanno l'obbligo di emissione di fattura dovranno segnalare soltanto le fatture emesse di importo pari o superiore a 3.600 euro. Dall'esame del modello emerge la scelta che il contribuente può operare nel momento di invio dei dati ovvero scegliere se inviarli in forma analitica (cliente e

fornitore per ogni fattura emessa o ricevuta), ovvero in forma sintetica (sommare tutte le operazioni effettuate nell'anno per quel cliente o fornitore). L'invio telematico dello Spesometro è previsto normalmente entro il 10 o 20 aprile di ogni anno successivo a quello di riferimento a seconda se trattasi di contribuente mensile o trimestrale. Per i soli dati del 2012, invece, la comunicazione dovrà essere trasmessa entro il prossimo 12 novembre dai contribuenti mensili ed entro il 21 novembre dai contribuenti trimestrali.

Definito il calendario per l'invio dello "SPESOMETRO 2012".

A cura di:

Rag. Francesco Argentini
Consulente del Lavoro.
Partner STUDIO RB



Con l'articolo 1 del decreto legge 28 giugno 2013 n. 76, modificato dalla legge 9 agosto 2013, n. 99 è stato istituito in via sperimentale, un incentivo per i datori di lavoro che assumano, con contratto di lavoro a tempo indeterminato, lavoratori di età compresa tra i 18 ed i 29 anni,

privi d'impiego regolarmente retribuito da almeno sei mesi, ovvero privi di diploma di scuola media superiore o professionale. La definizione legislativa "privo di impiego regolarmente retribuito" deve essere interpretata in conformità ai criteri di individuazione definiti con il decreto del Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali del 20 marzo 2013, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 153 del 2

luglio 2013; L'incentivo spetta per le assunzioni a tempo indeterminato (sia a tempo pieno che parziale) ed anche per le trasformazioni da rapporto a termine a tempo indeterminato.

In tal caso è necessario che il lavoratore sia maggiorenne e non abbia compiuto trent'anni al momento della decorrenza della trasformazione; se alla scadenza originaria del rapporto a termi-

ne il lavoratore superasse il limite di età, la trasformazione può essere anticipata per garantire la spettanza del beneficio.

La soglia del suddetto incentivo è prevista nella misura mensile massima di 650 euro. In caso di assunzione a tempo indeterminato l'incentivo spetta per 18 mesi; in caso di trasformazione a tempo indeterminato di un rapporto a termine l'incentivo spetta per 12 mesi.

Incentivo per assunzione di giovani under 30.

A cura di:

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



Con la legge 98/2013 vengono apportate delle modifiche al certificato DURC con particolare riferimento ai contratti di lavoro pubblico. Con il circolare esplicativa n. 36 del

06/09/2013 il Min. del Lavoro è stato esteso il periodo di validità del DURC a 120 giorni, per le seguenti casistiche:

1) Contratti, servizi e forniture di lavoro pubblici; 2) Accesso a fondi e finanziamenti di tipo Europeo; 3) Lavori edili privati sono alla data del 31/12/2014. In merito alla prima casistica il Ministero specifica che la validità

del DURC di 120 giorni non decorra dalla data di rilascio del certificato stesso ma bensì dalla data indicata nel certificato di verifica della dichiarazione sostitutiva. Le nuove disposizioni, infine, hanno stabilito che le stazioni appaltanti pubbliche devono utilizzare il DURC rilasciato per i contratti pubblici in corso di validità e

Novità Durc 2013.

acquisito d'ufficio per la verifica della dichiarazione sostitutiva anche per l'aggiudicazione e la stipula del contratto nonché per contratti diversi da quelli per i quali è stato espressamente acquisito. Si ricorda che dalla data del 02/09/2013 i DURC non vengono più spediti per via cartacea ma esclusivamente via PEC.



Elimina il problema dei peli superflui alla radice.
Affidati all'epilazione permanente
del nostro Centro Estetico.

Un trattamento che libera uomini e donne
dalla schiavitù della ricrescita dei peli.

Con poche e brevi sedute si possono raggiungere
risultati evidenti e stabili nel tempo.

L'Epilazione Definitiva per l'Uomo e la Donna
è possibile su tutto il corpo.



VIA I PELI IN UN FLASH!

Epilazione permanente per lei e per lui

Sogni di non doverti più depilare? Passa ai fatti!

Scegli l'epilazione permanente con la Luce Pulsata:
la soluzione medico/estetica che libera per sempre dai peli superflui.



PRIMA



DOPO LA TERZA SEDUTA



PRIMA



DOPO L'OTTAVA SEDUTA

EPILAZIONE PERMANENTE GRANDE OFFERTA!

Solamente per Ottobre e Novembre

se acquisti **2** trattamenti
il **TERZO** è **GRATIS**

TRATTAMENTI A PARTIRE DA **25€**

Centro Estetica
Roberta
di Roberta Porpori

P. VITTOZZI, 2 ORVIETO (TR) Tel. 0763 340670
info@centroesteticaro.191.it

...per non mangiare...

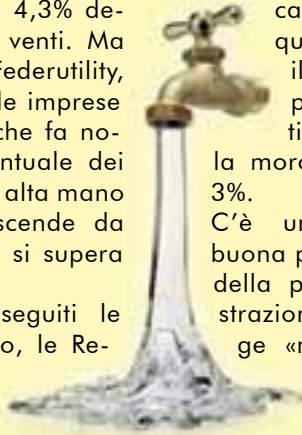
SOYLENTGREEN

La soluzione sviluppata da Rob Rhinehard sta facendo il giro del web anglosassone da maggio del 2013: per caso, questo giovane ingegnere americano ha inventato una polvere nutritiva che ha chiamato "Soylent Green" che potrebbe evitare di farci perdere tempo e denaro e continuare a inquinare il Pianeta a furia di mangiare. Si tratta di un processo di preparazione di una dolce bibita e dovrebbe consentire di smettere di mangiare. Composta da vitamine, minerali, macronutrienti (amminoacidi, idrati di carbome e lipidi), olio di oliva e olio di pesce (per i lipidi), oligosaccaridi (zucchero che da' piu' energia rispetto agli zuccheri semplici come il fruttosio) ed antiossidanti e probiotici, dovrebbe essere la soluzione perfetta per non dover piu': 1) fare la spesa; 2) cucinare; 3) perdere il proprio tempo in polemiche infinite sulle virtu' di questo o di quel regime alimentare; 4) preoccuparsi del proprio peso; 5) sentirsi obbligato a dover trovare il tempo per mangiare; 6) sostenere l'agricoltura e contribuire al riscaldamento del Pianeta. Il giovane ingegnere si e' alimentato in questo modo per un mese sotto controllo medico, e assicura di essere rimasto in forma. Pur se riconosce di essere caduto malato a causa di un cattivo dosaggio, si scusa perche' la bibita deve essere preparata quotidianamente in quanto non si conserva. Secondo lui frutta e verdura non sono indispensabili: "si ha bisogno di vitamine e di minerali. Si ha bisogno di carboidrati, non di pane. Di amminoacidi, non di latte. E' bene poterli mangiare, ma non sono alla portata di tutti, e non a tutti necessariamente piacciono. Il cibo deve essere ottimizzato e personalizzato", dice l'ingegnere.

Bollette acqua non pagate per miliardi

ACQUA

3,8 miliardi di euro di bollette idriche non pagate, quelle scadute da almeno due anni per le quali si può parlare tecnicamente di morosi. A non pagare è il 4,3% degli utenti, uno su venti. Ma per il dossier di Federutility, la federazione delle imprese energetiche e idriche fa notare che la percentuale dei morosi diventa più alta mano a mano che si scende da Nord a Sud, dove si supera l'8%. Tra i debitori inseguiti le aziende dello Stato, le Regioni, i Comuni. Nella lista dei peggiori pagatori la pubblica amministrazione viene superata solo dai cosiddetti utenti di servizi all'ingrosso, grandi consumatori come le industrie e i



distretti artigiani. Per loro il tasso di mancato incasso arriva al 23,6%. Ma al secondo posto ci sono le amministrazioni locali con l'8% e poi quelle centrali con il 6,5%. Molto peggio degli utenti domestici, dove la morosità si ferma al 3%. C'è una spiegazione: buona parte delle utenze della pubblica amministrazione sono per legge «non disalimentabili», cioè non possono essere staccate nemmeno se non si paga da anni. «Sono certamente necessarie forme di sostegno verso chi non paga per situazioni di di-

saggio - dice il direttore di Federutility Massimiliano Bianco - ma ben altro fenomeno è quello di chi non paga per abitudine o per scelta. Le cifre dimostrano che non è un problema di importi». La federazione mette sul tavolo una serie di proposte di cui si parlerà al Festival dell'Acqua, in programma all'Aquila per i primi di ottobre: il deposito cauzionale di tre mesi al momento della firma di un nuovo contratto, l'inserimento in tariffa delle perdite considerate fisiologiche. Oppure i cosiddetti contatori intelligenti - che gestiscono le utenze a distanza, distacchi compresi - per i quali l'Autorità per l'energia ha appena avviato una sperimentazione.

Perde il lavoro e inizia a coltivare marijuana.

DROGA

Dopo avere perso il lavoro, per mantenere il figlio di pochi mesi, aveva trasformato la sua abitazione in una centrale di produzione e spaccio di marijuana 'low cost', ma e' stato scoperto dalla Polizia ed arrestato. In manette, per coltivazione e detenzione di sostanza stupefacente a fini di spaccio, e' finito un 25enne di Montesilvano (Pescara). Trattandosi di marijuana autoprodotta, veniva venduta a prezzi piu' bassi di quella generalmente reperibile sul mercato dello spaccio. E' stato lo stesso 25enne a dichiarare agli agenti di avere cominciato a coltivare cannabis dopo avere perso il posto di lavoro. All'interno dell'abitazione, gli uomini della Sezione narcotici

della Squadra mobile di Pescara, hanno trovato due piante di cannabis ancora nei vasi, mentre altre due piante recise erano appese ad essiccarsi sullo stendipanni. Gli agenti hanno trovato inoltre circa 220 grammi di marijuana nascosta in un cassetto, due bilancini di precisione, centinaia di bustine vuote, un passamon-tagna ed una pistola scaccia-

cani senza il tappo rosso.



Profumeria **Moncelsi**

Accessori e pelletteria

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



BASLE



NUOVA COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO 2013/2014

La FAO e il cibo sprecato nel mondo.

La perdita della strabiliante quantità di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo l'anno non soltanto causa gravi perdite economiche, ma anche grava in modo insostenibile sulle risorse naturali dalle quali gli esseri umani dipendono per nutrirsi.

La Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, ha pubblicato oggi il rapporto "Food wastage footprint: impacts on natural resources", il primo studio che analizza l'impatto delle perdite alimentari dal punto di vista ambientale, esaminando specificamente le conseguenze che esse hanno per il clima, per le risorse idriche, per l'utilizzo del territorio e per la biodiversità.

Ogni anno, il cibo che viene prodotto, ma non consumato, sperpera un volume di acqua pari al flusso annuo di un fiume come il Volga; utilizza 1,4 miliardi di ettari di terreno - quasi il 30% della superficie agricola mondiale - ed è responsabile della produzione di 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra. Oltre a questo impatto ambientale, le conseguenze economiche dirette di questi sprechi (esclusi pesci e frutti di mare) si aggirano, secondo il rapporto Fao, intorno ai 750 miliardi di dollari l'anno. **IL MANUALE ANTISPRECHI** Dice il direttore generale della Fao, José Graziano da Silva: "Tutti - agricoltori e pescatori, lavoratori nel settore alimentare e rivenditori, governi locali e nazionali, e ogni singolo consumatore - devono apportare modifiche a ogni anello della catena alimentare per evitare che vi sia spreco di cibo e invece riutilizzare o riciclare laddove è possibile".

"Oltre all'imperativo ambien-

tale - ha aggiunto da Silva - ve n'è anche uno di natura etica: non possiamo permettere che un terzo di tutto il cibo che viene prodotto nel mondo vada perduto, quando vi sono 870 milioni di persone che soffrono la fame".

La Fao ha accompagnato il rapporto con un manuale (Toolkit: reducing the food wastage footprint) su come ridurre le perdite e gli sprechi di cibo in ogni fase della catena alimentare. Il rapporto Food wastage footprint ed il manuale sono stati finanziati dal governo tedesco. Il 54%



de- gli sprechi alimentari, scrive la Fao, si verificano "a monte", in fase di produzione, raccolto e immagazzinaggio.

Il 46% avviene invece "a valle", nelle fasi di trasformazione, distribuzione e consumo. In linea generale, nei Paesi in via di sviluppo le perdite di cibo avvengono maggiormente nella fase produttiva, mentre gli sprechi alimentari a livello di dettagliante o di consumatore tendono ad essere più elevati nelle regioni a medio e alto reddito - dove rappresentano il 31/39% del totale - rispetto alle regioni a basso reddi-

to (4/16%). Il rapporto Fao fa notare che più avanti lungo la catena alimentare un prodotto va perduto, maggiori sono le conseguenze ambientali, dal momento che i costi ambientali sono so-

serve, o reagiscono in modo eccessivo all'etichetta "da consumarsi entro", mentre eccessivi standard di qualità ed estetici portano i rivenditori a respingere grandi quantità di cibo perfettamente commestibili. La riduzione degli sprechi, scrive la Fao, dovrebbe diventare una priorità.

Limitando le perdite produttive delle aziende agricole dovute a cattive pratiche e bilanciando meglio la produzione con la domanda consentirebbe di non utilizzare le risorse naturali per la produzione di cibo non necessario. In caso di eccedenze alimentari, il riutilizzo all'interno della catena alimentare umana - la ricerca di mercati secondari o la donazione del cibo eccedente ai membri più vulnerabili della società - rappresenta l'opzione migliore.

Se il cibo non è idoneo al consumo umano, la seconda alternativa è quella di destinare il cibo non utilizzato all'alimentazione del bestiame, preservando risorse che sarebbero altrimenti utilizzate per produrre mangimi commerciali. Laddove il riutilizzo non fosse possibile, si dovrebbe pensare a riciclare e recuperare l'eccedenza di cibo: riciclaggio dei sottoprodotti, decomposizione anaerobica, elaborazione dei composti e l'incenerimento, con recupero di energia rispetto all'eliminazione nelle discariche.

(Il cibo non consumato che finisce per marcire nelle discariche è per altro un grande produttore di metano, gas serra particolarmente dannoso).



ste- n u t i durante la lavorazione, il trasporto, lo stoccaggio ed il consumo devono essere aggiunti ai costi di produzione iniziali.

Alla base dell'alto livello di perdite alimentari nelle società opulente vi è il comportamento dei consumatori insieme alla mancanza di comunicazione lungo la catena di approvvigionamento.

I consumatori non riescono a pianificare i propri acquisti, comprano più cibo di quel che

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

• Noleggio auto per ogni occasione
• Noleggio furgoni di diverse dimensioni per traslochi e trasporto merci
• Responsabile ufficio Orvieto
Maddalena Trinchillo

via Sette Martiri, 44 - ORVIETO SCALO
Tel. 0763-450177 Fax. 0763-450421
Cell. 349-3980591
E-mail: orvieto.pk1@avis-autonoleggio.it
www.avisautonoleggio.it

AVIS

We try harder.

La ditta Frosinini Vincenzo è un'officina specializzata nell'installazione e riparazione di impianti elettrici nonché nella manutenzione di motori diesel. La lunga esperienza nel settore permette di offrire alla clientela un servizio affidabile e competente. Frosinini Vincenzo è un centro di assistenza che garantisce un ventaglio di servizi davvero ampio e completo.



FROSININI VINCENZO

s.n.c.



Assistenza automobili

Servizio a 360°

La nostra autofficina eroga un servizio completo per l'automobilista, in grado di coprire tutte le necessità di installazione e manutenzione dei vari componenti elettrici e meccanici.

La ditta Frosinini Vincenzo si occupa di tutto ciò che concerne l'impianto elettrico della vostra auto: dall'installazione alla riparazione, fino alla manutenzione dei motori diesel.

Presso l'Officina uno staff di tecnici specializzati effettua revisione di pompe e iniettori common rail bosh, delphi, siemens e pompe elettroniche stanadyne.

Il nostro personale è a disposizione per risolvere ogni problematica del cliente e soddisfare ogni sua esigenza.

Assistenza completa per l'automobilista

L'officina Frosinini Vincenzo si occupa di :

- turbocompressori
- pompe d'iniezione per autoveicoli
- sistemi di accensione elettronica
- riparazione impianti elettrici per autoveicoli
- riparazione e sostituzione motori diesel e benzina
- bollatura e attivazione tachigrafi digitali
- bollatura tachigrafi analogici
- installazione limitatori velocità
- ricariche e riparazione impianti a aria condizionata
- riparazione e montaggio
WEBASTO E EBERSPACHER
- ricambi dei migliori marchi

**Ecco quanto ti costa cambiare i filtri aria e olio,
CON SOSTITUZIONE DELL'OLIO E
MANODOPERA COMPRESA !!!**

• Fiat Panda 44.00 KW	€ 59,00
• Fiat 500 51.00 KW	€ 79,00
• Renault Clio 55.00 KW	€ 85,00
• Peugeot 206 55.00 KW	€ 89,00
• Citroen C3 44.00 KW	€ 89,00
• Ford Fiesta 50.00 KW	€ 89,00
• Toyota Yaris 50.00 KW	€ 89,00
• Volkswagen Polo 55.00 KW	€ 92,00
• Alfa Romeo MiTo 88.00 KW	€ 125,00
• Nissan Qashqai 76.00 KW	€ 130,00
• Mercedes Classe A 70.00 KW	€ 139,00
• Audi A4 e A4 Avant 96.00 KW	€ 142,00

La tua auto non è in elenco?

Paragonala con un modello analogo e chiedi subito un preventivo senza impegno, per scoprire l'offerta che ti abbiamo riservato!

Lavora con i seguenti marchi:

Autoclima, bosch, delphi,
diavia, magneti marelli, siemens,
stanadyne, vdo.

AZIENDA CERTIFICATA TUV



L'ESPERTO RISPONDE

0763 305483

o scrivere all'indirizzo frosinivincenzo@tin.it

FROSININI VINCENZO snc - V. DELLE ACACIE 27 - ORVIETO (TR) - Fraz. CICONIA

Tel: 0763 305483 - Cell: 331 1830194 - Fax: 0763 305484

E-mail: frosinivincenzo@tin.it - www.autofficinafrosinini.com



teorema
calzature

NUOVI ARRIVI *autunno/inverno*



Felmini NeroGiardini **CULT** **Woz?**

Un gioiello di rara bellezza.

Il Palazzo reale di Caserta fu voluto dal re di Napoli Carlo di Borbone, il quale, colpito dalla bellezza del paesaggio casertano e desideroso di dare una degna sede di rappresentanza al governo della capitale Napoli e al suo reame, volle che venisse costruita una reggia tale da poter reggere il confronto con quella di Versailles. Si diede inizialmente per scontato che sarebbe stata costruita a Napoli, ma Carlo di Borbone, cosciente della considerevole vulnerabilità della capitale a eventuali attacchi (specie da mare), pensò di costruirla verso l'entroterra, nell'area casertana: un luogo più sicuro e tuttavia non troppo distante da Napoli. Il re chiese che il progetto comprendesse, oltre al palazzo, il parco e la sistemazione dell'area urbana circostante, con l'approvvigionamento da un nuovo acquedotto (Acquedotto Carolino) che attraversasse l'annesso com-



più abitata nel 1780), risultando un grandioso complesso di 1200 stanze e 1742 finestre, per una spesa complessiva di 8.711.000 ducati.

Di altissimo profilo i magnifici giardini.

Il parco reale di Caserta si estende per 3 chilometri di lunghezza, con sviluppo Sud-Nord, su 120 ettari di superficie. In corrispondenza del centro della facciata posteriore del palazzo si dipartono due lunghi viali paralleli fra i quali si interpongono una serie di suggestive fontane che, partendo dal limitare settentrionale del Giardino all'italiana, collegano a questo il Giardino all'inglese:

Nell'area del Giardino all'italiana si estende, a sinistra, dando le spalle al palazzo, la Peschiera grande, dove si allevavano i pesci che venivano serviti alla mensa reale. Poco distante si trova la Castelluccia, una sorta di fortezza in miniatura edificata nel 1769 per il divertimento e, forse, l'istruzione militare dei Principi reali. In origine, la torre ottagonale, il ponte levatoio, e soprattutto, una cinta bastionata, rendevano chiaro il carattere militare (sia pure di gioco) della struttura. Ma, nel

1819 la trasformazione dei bastioni in giardini ha modificato il disegno iniziale. All'interno del parco fu realizzato da John Andrea Graefer un giardino voluto dalla regina Maria Carolina d'Asburgo-Lorena, moglie di Ferdinando IV, secondo i dettami dell'epoca che videro prevalere il giardino detto "di paesaggio" o "all'inglese", sottolineatura dell'origine britannica di spazi il più possibile fedeli alla natura (o almeno alla sua interpretazione secondo i canoni del Romanticismo). Una nota di colore: Nel 1861, con la nascita del Regno d'Italia, funzionari sabaudi censirono quanto contenuto nella Reggia. Il bidet fu così inventariato: "oggetto per uso sconosciuto a forma di chitarra". Inoltre, esso fu di fatto il primo bidet in Italia.

Per visitare questo splendido monumento basta recarsi a Caserta, gli orari sono dalle 8 e 30 di mattina fino alle 15 e 30 durante l'inverno e dalle 8 e 30 di mattina fino alle 19 d'estate.



plesso di San Leucio. La nuova reggia doveva essere simbolo del nuovo stato borbonico e manifestare potenza e grandiosità, ma anche essere efficiente e razionale. La reggia, definita l'ultima grande realizzazione del Barocco italiano, fu terminata nel 1845 (sebbene fosse

Il palazzo ricopre un'area di circa 47.000 m²; dispone di 1026 fumaroli e 34 scale. Oltre alla costruzione perimetrale rettangolare, il palazzo ha, all'interno del rettangolo, due corpi di fabbricato che s'intersecano a croce e formano quattro vasti cortili interni di oltre 3.800 m² ciascuno.

OFFICINA AUTOSERVICE

Riparazione autoveicoli
Riparazione parabrezza
Vendita e assistenza pneumatici

Diagnosi computerizzata multimarca
Ricarica gas climatizzatore
Tagliando di manutenzione

Via dei Muratori, 6 - ORVIETO
tel. 0763 316070



OFFERTA AUTUNNO 2013

**PRENOTA I TUOI PNEUMATICI INVERNALI
entro il 15 ottobre**

SCONTI ECCEZIONALI SU TUTTE LE MARCHE



Torna la

SAGRA DELL'AUTUNNO CICONIA

*dove potrete gustare degli ottimi piatti della gastronomia locale
L'appuntamento per i buongustai é il*

4/5/6 • 11/12/13 • 18/19/20 OTTOBRE

**sul PIAZZALE ANTISTANTE
LA CHIESA PARROCCHIALE**

STRUTTURE RISCALDATE

Qui avrete la possibilità di mangiare buonissimi piatti autunnali, che verranno serviti dai componenti del Comitato e dai loro preziosissimi collaboratori, che vi intratterranno con piacevoli serate all'interno di comode strutture riscaldate.

- Durante l'evento verranno servite diverse pietanze, dando a voi partecipanti l'opportunità di riassaporare i piatti "di una volta". Tutte le sere saranno presenti a tavola, i rigatoni all'amatriciana, grigliate miste, fegatelli, lo squisito baffo con salvia e aceto, le immancabili castagne arrosto con i dolci autunnali.

- Nei tre fine settimana si alterneranno piatti tipici e ci sarà, inoltre, un "piatto particolare" per stuzzicare i vostri palati. Il primo week-end sarà dedicato al CAPRIOLO con pappardelle al capriolo, capriolo alla cacciatora e il "piatto particolare" sarà l'appetitosa coratella d'agnello.

- La seconda settimana il protagonista sarà il TARTUFO, verranno servite tagliatelle al tartufo e brasato di vitella al tartufo ed in più, la particolarità saranno le gustose lumache in padella.

- Infine il 18/19 e 20 ottobre sarà la volta del CINGHIALE, polenta al ragù di cinghiale, cinghiale alla cacciatora e una ghiotta novità "STINCO DI MAIALE AL FORNO".

- Tutti i giorni della sagra sarà possibile ritirare i CIBI DA ASPORTO nei gazebo posti davanti alla Chiesa, dove troverete tutti i piatti cucinati con passione dalle "cuoche e cuochi" del Comitato.

LE DOMENICHE POMERIGGIO SARANNO ALLIETATE DA ATTRAZIONI VARIE.

Il Comitato Festeggiamenti di Ciconia vi aspetta per trascorrere insieme ore in armonia, avvolti da buoni sapori e deliziosi profumi. Come ogni anno i proventi saranno devoluti ad opere sociali e benefiche, il comitato rende un doveroso ringraziamento agli sponsor per la loro preziosa collaborazione.

INFO E PRENOTAZIONI: 333 8879514 (Flora) - 339 2274039 (Franca) - 333 4132287 (Doriana)



**RIFIUTI SPECIALI
PRONTO INTERVENTO
SIGNATURE**

**CANAL-JET
VIDEOISPEZIONE NOLEGGIO E ASSISTENZA
BAGNI CHIMICI**

**AUTORIZZAZIONE
REGIONALE**

Loc. Botto 21 - ORVIETO - tel. 0763 29230 Fax 0763 302002 • 366 6783533 • 339 7057725 • 329 1104913
e-mail: orvieto.spurghi@tiscali.it

‘E noi sopra un carro che ha ancora i pistoni!’.
 Cantava così Lorenzo Cherubini, in arte Jovanotti, qualche anno fa. E con questa frase centrava un punto fondamentale della nostra società: mentre il progresso ha cambiato quasi tutti i settori della nostra vita l’auto, nonostante le nuove tecnologie, rimane ferma ad un concetto che ha ormai un secolo, quello del motore a scoppio. Concetto che non si può non credere ormai superato ed obsoleto. Ed è forse anche per questo, complice la crisi che ha investito il settore auto e le nostre tasche, che un altro mezzo di trasporto sta conoscendo un vero e proprio boom. Stiamo parlando della bicicletta. È una tendenza che sta investendo tutto il mondo: dall’Italia alla Spagna passando per la Gran Bretagna. Costi zero, ecologica e di moda, la due ruote ha conquistato gli europei. In tempi di recessione d’altra parte bisogna tagliare dove si può, e risparmiare sul parcheggio o sul carburante incide non poco sul portafoglio degli europei. Guardando i numeri, freddi e chiari, in Italia assistiamo ad un netto sorpasso delle ven-



dite di bicicletta sull’automobile: secondo il ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, nel corso del 2012 per la prima volta dopo 48 anni sono state vendute 1.748.000 bici a fronte di 1.450.000 automobili. L’uso delle due ruote nei giorni feriali è più che triplicato a partire dal 2001 quando i ciclisti urbani erano appena il 2,9% della popolazione adulta, oggi la percentuale è schizzata al 9%. In valori assoluti si tratta di

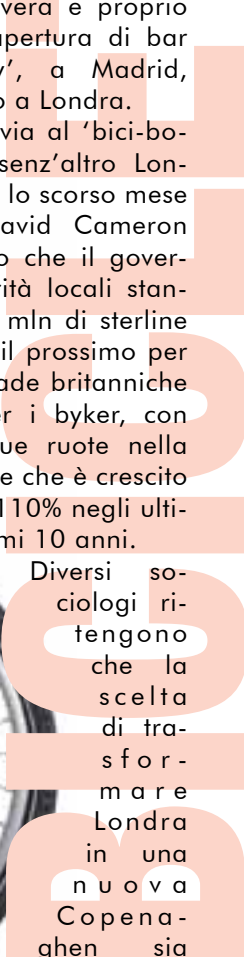
5 milioni di persone che utilizzano la bicicletta per gli spostamenti almeno 3 o 4 volte a settimana.

In aumento l’uso delle bici anche in Spagna dove, tra l’elevata disoccupazione (ol-

tre 20%), il rallentamento economico, rialzi del carburante e del costo dei mezzi pubblici, la bici ha rappresentato senz’altro l’alternativa più valida all’auto. Anche in questo caso le vendite delle bici hanno superato quelle delle automobili: 780mila contro 700mila in un anno. Il governo spagnolo ha varato diverse misure per incoraggiare le vendite delle auto nel corso degli anni, tra cui

incentivi a rottamare quelle con più di 12 anni. In assenza di tali politiche la situazione sarebbe stata ancora più disastrosa. Ma, crisi a parte, intorno alla bici si sta creando un mercato ed una vera e propria moda con l’apertura di bar ‘byker-friendly’, a Madrid, ma soprattutto a Londra. Ma a dare il via al ‘bici-boom’ è stata senz’altro Londra. E proprio lo scorso mese il premier David Cameron ha annunciato che il governo e le autorità locali stanzeranno 148 mln di sterline quest’anno e il prossimo per rendere le strade britanniche più sicure per i byker, con l’uso della due ruote nella sola capitale che è cresciuto del 110% negli ultimi 10 anni.

Diversi sociologi ritengono che la scelta di trasformare Londra in una nuova Copenaghen sia dettata non solo dalla crisi, dalle nuove tendenze o da questioni di comodità. L’uso della bici in Gran Bretagna è un po’ una questione culturale. Oltremania c’è un vero e proprio culto della bicicletta. Secondo un sondaggio oltre il 50% dei britannici prende la bici per scopi amatoriali e non strettamente legati al trasporto e l’87% incoraggia i propri figli a fare lo stesso.



via degli Eucalipti, 19 Ciconia 05018 ORVIETO
 Tel. 0763/301318 Cell. 346/3024088

Drenaggio venoso e linfatico manuale metodo Vodder
TRATTAMENTI ESTETICI IN RADIOFREQUENZA PER VISO E CELLULITE

- Tecar terapia ●
- Ultrasuoni ●
- TENS-Elettroterapia ●
- Ortopedia-Traumatologia ●
- Psicologia ●
- Logopedia-Osteopatia ●
- Ginnastica posturale metodo Mézières ●
- Riabilitazione post traumatica ●
- Riabilitazione post operatoria ●
- Riabilitazione neuromotoria ●
- Ginnastica dolce ●
- Drenaggio venoso e linfatico manuale metodo Vodder ●

BODY TEAM
 centro fisioterapico
 riabilitativo
 e poliambulatorio medico