

USA contro il peer to peer.

la **Riia**, la potente associazione dei discografici americani, ha deciso di cambiare strategia e di non perseguire più i singoli "pirati" come aveva fatto fino ad oggi, puntando invece a cercare accordi con gli Internet provider per colpire in maniera diversa chi scarica musica illegalmente. La strategia dell'attacco legale ai singoli, lanciata qualche anno fa con grandissima enfasi, e tesa a mettere paura ai downloaders, oltre che

a colpirne parecchi, si è dimostrata del tutto inefficace, i numeri del peer to peer sono cresciuti, i download illegali sono ancora moltissimi, l'industria discografica continua ad essere in crisi.



Variante dell'HIV scoperta in Spagna.

Ricercatori dell'Istituto di ricerche sull'Aids **IrsiCaixa**, dell'ospedale **Trias y Pujol di Badalona**, hanno identificato una variante del virus Hiv-1 (il più frequente nel mondo occidentale) che causa uno sviluppo fulminante dell'Aids.

Nell'1% dei sieropositivi la malattia avanza in pochi mesi, spiegano i ricercatori. "Non sappiamo se sia un focolaio particolarmente virulento, certo è che quanto più cerchiamo, più lo incontriamo", ha spiegato **Javier Martinez-Picazo** dell'IrsiCaixa.

Macchina per l'eutanasia.

Il medico australiano **Philip Nitschke**, attivista veterano pro eutanasia, ha lanciato una nuova macchina per il suicidio indolore, le cui parti si possono acquistare dal ferramenta. Il congegno, presentato dal 61enne medico di Darwin utilizza ordinari prodotti casalinghi fra cui una bombola di gas da barbecue, che viene poi riempita con un altro gas liberamente ottenibile. Nitschke ha definito 'impeccabile' il metodo, che non richiede l'uso di farmaci e ha la caratteristica unica di non essere identi-

ficabile nell'autopsia, rendendo più difficile provare il suicidio. Esso consente di perdere conoscenza immediatamente e di morire pochi minuti dopo. Immedie le proteste. Il presidente di *Right to Life*, **Marcel White**, ha descritto la nuova macchina 'un trabiccolo enormemente stupido e irresponsabile', e anche il premier dell'Australia meridionale **Mike Rann** ha definito 'irresponsabile' il congegno. 'Credo sia estremamente pericoloso nei riguardi di giovani potenzialmente inclini al suicidio, o di persone che soffrono di grave depressione'.

Bond fa... miracoli.

Gli scienziati hanno segnalato il primo caso conosciuto di una donna che non è in grado di riconoscere

alcuna voce a parte una quella di James Bond interpretato da Sean Connery. Si tratta di una madre, identificata nello studio dell'University College di Londra solo con le iniziali KH, fa molta fatica anche per ricordare la voce del-



la propria figlia. Curiosamente, l'unica voce che può riconoscere appartiene a Sean Connery. I ricercatori, che chiamano questo disturbo Phonoagnosia, affermano che la donna evita anche di rispondere al telefono. Ha deci-

so di rivolgersi alla scienza solo quando ha scoperto, leggendo una rivista, che esiste una categoria di persone che non riesce a riconoscere i volti.

"Occasionalmente, alcune persone hanno problemi di riconoscimento delle voci in seguito a danni cerebrali, ma questo è il primo caso documentato di qualcuno che è cresciuto con questa condizione." ha dichiarato il dott. Brad Duchane dell'University College di Londra. "Sospettiamo che ci siano altre persone con problemi simili e vorremmo entrare in contatto con loro.

Il riconoscimento vocale non sembra essere così importante come il riconoscimento del volto: trovarsi faccia a faccia con qualcuno e non ricordarsi la sua identità provoca sicuramente più ansia del mancato riconoscimento di una voce al telefono."

Occhio ai prezzi

EASY
PRINT

...alcuni esempi

ora anche
a Orvieto

Biglietti da visita

- . Stampa colore 4/4
- . n° 1000 pezzi
- . Plastificati

€93,00

Depliant

- . Formato A4 . 3 ante
- . Stampa colore 4/4
- . n° 1000 pezzi

€145,00

- . n° 2500 pezzi

€178,00

Volantini

- . Formato 10x21 cm
- . Stampa colore 4/4

- . n° 1000 pezzi

€109,00

- . n° 2500 pezzi

€122,00

Locandine

- . Formato A3
- . Stampa colore 4/0
- . n° 500 pezzi

€129,00

Grande formato

- . Manifesti 70x100 cm.
- . Stampa colore 4/0

€3,00 cad.

- . Manifesti 6x3 mt.
- . Stampa colore 4/0

€40,00 cad.

tel. 0763.39.04.71

PREVENTIVI GRATUITI

CONSERVA QUESTO COUPON, saremo a Vostra completa disposizione per ogni informazione.

La centrale solare più grande del mondo.

La centrale solare di Amalenteja, presentata come energetico di 30.000 abitazioni.

“la piu’ grande al mondo”, ha iniziato a funzionare a pieno regime nel sud del Portogallo, fornendo l’equivalente del consumo



L’impianto, che ha cominciato a produrre energia nel marzo 2008, funziona a pieno ritmo dal 23 dicembre.

Ha una potenza di oltre 46 Mw e può generare 93 milioni di kwh l’anno e consente d’evitare l’emissione annuale di 89 tonnellate di Co2. (fonte Aduc)



Anche in Slovacchia arriva l’Euro.

La Slovacchia è il primo Stato dell’ex blocco orientale ad aver adottato la moneta unica europea.

Con i 5,4 milioni di slovacchi l’Euro-landia conta ora 329 milioni di cittadini; il sedicesimo Paese entra



a farne parte nel giorno del decimo compleanno dell’euro.

Fino al 16 gennaio ci sarà ancora la doppia valuta, poi le banche convertiranno la moneta nazionale al cambio di 30,1260 corone per 1 euro.



Spioni autorizzati in Germania.

La Germania autorizza lo spionaggio online di computer privati da parte della Polizia per le indagini criminali (BKA), che assume così la competenza nella lotta preventiva al terrorismo, e potrà eseguire anche intercettazioni in casa di persone sospettate d’attività terroristica.

E’ la prima volta nella storia che BKA - corpo di polizia di 5.000 agenti- riceve l’auto-

rizzazione per questo tipo di interventi. Legge firmata dal presidente **Horst Koehler** il 30 dicembre, in tempo utile perche’ entri in vigore il primo gennaio.

La norma è osteggiata dall’opposizione e dai principali mezzi di comunicazione, giacche’ apre le porte al controllo sui giornalisti. (Fonte Aduc)

Troppi test positivi, sospendiamoli!

É la strana soluzione adottata in Belgio, fermare i test anti-alcol perché in troppi risultano

positivi. E’ l’allarme lanciato dalla polizia belga che ha dovuto sospendere gli esami per scovare gli ubriachi alla guida.

Quando i test risultano positivi, si mette in moto un iter burocratico che ogni agente deve seguire personalmente, con enorme investimento di tempo e denaro pubblico. Secondo i rappresentanti di categoria, la soluzione sarebbe una riorganizzazione del lavoro, in modo da snellire la burocrazia ed alleviare il peso per ogni agente.



Cannavaro: Gomorra non ci gioverà.

“Spero che ‘Gomorra’ vinca l’Oscar. Ma non penso che gioverà all’immagine dell’Italia”. Lo afferma **Fabio Cannavaro**, capitano della nazionale. “Ancora oggi un mio compagno di squadra mi ha detto: ‘Italiano? Mafioso’. Facile che un problema locale

venga generalizzato”. Cannavaro, che gioca nel Real, da’ anche giudizi sulla società spagnola e - a proposito del governo di Zapatero - dice: “La Spagna sta bene, ha investito nel rinnovamento delle grandi città”.



FUTURA IMPIANTI
IMPIANTI TERMIDRAULICI
di Marziantonio Marco

Riscaldamento - Condizionamento - Refrigerazione
Pannelli solari e radianti

Concessionario esclusivista Caldaie a Gas **MCN** - Stufe a Pellets **VIBROK**

Via delle Acacie, 10 - Zona Artig.le Ciconia ORVIETO (TR) - Tel. 0763.301814 - Cell. 347.6090188 - 336.866061

Rivoluzione della pubblicità.

Benche' la legge sulla soppressione della pubblicita' nella tv pubblica debba essere ancora esaminata dal Senato -a partire dal 7 gennaio-, il consiglio d'amministrazione di **France Televisions** ha gia' votato, il 16 dicembre, la rinuncia a

trasmettere pubblicita' tra le 20.00 e le 6.00 sui canali del gruppo pubblico, tranne RFO.

A far data dal 5 gennaio 2009.

E' la prima tappa di una grossa rivoluzione nel panorama audiovisivo francese.

Uccide il marito... virtualmente.

Una donna giapponese di 43 anni, arrabbiata per l'im-

provviso divorzio subito è entrata in un sito con le credenziali del marito che aveva sposato in un gioco online e ne ha ucciso la persona digitale. La donna, arrestata per accesso illegale ad un computer e manipolazione di dati elettronici, ha usato l'ID e la



password del marito virtuale per accedere sul popolare

gioco interattivo "Maple Story" ed effettuare l'omicidio virtuale.

Il fatto è avvenuto nello scorso mese di maggio, e a comunicarlo, in questi giorni, è stato un ufficiale di polizia di Sapporo.

... dal mondo.

In seguito ad una ricerca del Cesdoc, il Centro studi dottori commercialisti e contabili, ecco **la lista delle città più care del mondo per uno**

spuntino:

Londra (8,50 euro) seguita da Parigi (8,33), New York (8,28), Barcellona (7,97), Monaco di Baviera (7,36) e Venezia (6,77 euro).

Mentre **per un locale medio** la città più cara è Barcellona (43,25 euro) e poi: Londra 41,60; Parigi 40,88; New York 39,75; Venezia 36 e Monaco di Baviera 35,57.

Per i **locali di lusso** al primo posto New York 80,99; quindi Londra 79,11; Parigi 77,25; Barcellona 68,92; Venezia 66,98 e Monaco di Baviera 63,52 euro.

Sconti per... chi pratica il sesso.

In Olanda migliaia di prostituti e prostitute hanno ricevuto un regalo dallo Stato. In futuro, il 20% delle loro entrate sarà deducibile, essendo considerata somma necessaria all'esercizio della professione. Secondo il quotidiano *De Telegraaf*, l'intesa è stata raggiunta in un incontro tra rappresentanti dell'industria del sesso e ministero delle Finanze.

La cosa sorprendente è che la più alta corte di giustizia olandese ha da poco stabilito che le spese per abbigliamento, in particolare la biancheria intima, o

per trattamenti estetici, manicure e cosmesi, non sono detraibili. In Olanda la prostituzione è legalizzata dal 2000, e per il Fisco le prostitute sono equiparabili a dipendenti o a liberi professionisti, a seconda che lavorino in un'impresa del sesso o in proprio.



India sulla Luna.

L'India ha portato la sua sonda

MIP sulla superficie lunare. Lo storico evento è stato annunciato dall'Organizzazione indiana per la ricerca spaziale (Isro), affermando che il tricolore indiano, dipinto sulla sonda MIP (Moon Impact Probe), ha trovato posto sulla superficie lunare. La sonda si è sganciata dalla navicella madre, partita per lo spazio lo scorso 22 ottobre, a un centinaio di chilometri dalla superficie della Luna atterrando al polo Sud alle 16,01 ora italiana. La sonda, chiamata Aditya, dovrà raccogliere un campione

del-la polvere lunare che verrà poi analizzata dalla strumentazione di bordo. Uno degli obiettivi della missione è la ricerca di Elio 3, un isotopo molto raro sulla Terra, ma molto ricercato per le operazioni di fusione nucleare.

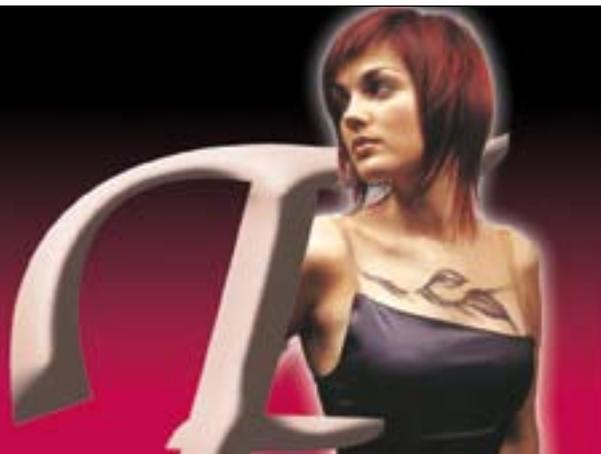


Federica

HAIR FASHION

ORVIETO SCALO

P.zza Monte Rosa, 14 - Tel. 0763/302029





Punto Casa

NUOVA APERTURA

TUTTO PER LA CASA E L'IGIENE PERSONALE

**Articoli regalo . Hobbystica . Bricolage
Casalinghi . Profumeria
Pulizia della casa**



Orvieto Z. Ind.le **BARDANO** - Via dei Mercari, 1
(ex Mercatone dei Fallimenti)

20%
30%
50%

SALDI



FRANCO & RENATO

Piazza del commercio, 15 - ORVIETO SCALO - Tel. 0763.301323

Autodifendiamoci!

È molto diffusa l'opinione che la difesa personale sia solo un insieme di tecniche ed insegnamenti atti ad atterrare un avversario prima che sia lui a farlo, come si può vedere in alcune pellicole cinematografiche, in realtà la difesa personale comprende sia tecniche fisiche per la difesa dalle aggressioni, sia un profondo lavoro psicologico.

È ovvio che per imparare a fondo e sfruttare nel modo giusto questi insegnamenti bisogna essere seguiti da ottimi istruttori.

La prevenzione è un concetto fondamentale dell'autodifesa, e per questo viene incluso negli studi di queste tecniche. La difesa personale deve essere vista come una cultura di prevenzione adatta a tutti.

Lo studio di un'arte di difesa prima di tutto intende dare fiducia in se stessi ed una conoscenza dei rischi e delle violenze. L'atteggiamento di una coscienza preventiva di qualsiasi attacco.

Le tecniche di difesa personale prendono spunto da molte arti marziali come ad esempio il Ju-Jitsu, il Judo, l'Aikido, il Karate o il Kung-Fu, oppure da sistemi di combattimento come il Jeet Kune Do, il Kaisendo, il Wing Chun o il più recente sistema di autodifesa Kombato.

A differenza delle tecniche di combattimento sportive, quelle di difesa personale si differenziano per due caratteristiche fondamentali:

- l'applicazione: devono cioè essere eseguite nel modo più efficace possibile, e soprattutto non ci sono esclusioni di colpi;

- la durata: mentre l'allenamento sportivo prepara l'atle-

ta ad affrontare incontri molto lunghi, suddivisi magari in più round, quello di autodifesa prepara l'allievo ad affrontare scontri che magari possono durare pochi secondi. Lo scopo non è ovviamente quello di to-

lizzare più punti dell'avversario, ma quello di terminare lo scontro a proprio favore e nel più breve tempo possibile.

Le tecniche di difesa dalle aggressioni fisiche sono molteplici e variano da scuola a scuola. Tutte però hanno in comune la ricerca della semplicità di esecuzione

e l'efficacia. È importante che una tecnica di difesa

entri nella

memoria fisica

di chi la esegue,

cioè deve essere

eseguita spontaneamente;

la tecnica non

deve essere

pensata, deve essere

eseguita e basta,

come se il corpo reagisse per istinto.

Non esiste una tecnica in assoluto

più efficace di altre, ma

esiste una linea guida da

seguire affinché la tecnica

utilizzata lo possa diventare.

Le più diffuse sono:

- cercare di mantenere l'iniziativa, incalzando l'avversario per non dargli il tempo di reagire e possibilmente di attaccare;

- puntare alle parti anatomiche più esposte e delicate (per es. occhi, naso, parti intime);

- ogni parte del corpo può diventare un'arma, senza dimenticare che praticamente qualsiasi oggetto può essere usato allo stesso scopo.

Il Jùjutsu, conosciuto anche come **Jujitsu**, è un'arte marziale Giapponese il cui nome significa letteralmente jù: flessibile, cedevole, morbido e jutsu: arte, tecnica, pratica. Il jùjutsu è un'arte di difesa personale che basa i suoi principi sulle radici del nome originale giapponese: *hey yo shin kore do*, ovvero "il morbido vince il duro".

Più si cerca di colpire forte, maggiore sarà la forza che si ritorcerà contro. Il principio, quindi, sta nell'applicare una determinata tecnica proprio nell'ultimo istante dell'attacco subito, con morbidezza e cedevolezza, in modo che l'avversario non si accorga di una difesa e trovi, davanti a sé, il vuoto.

Aikido è una moderna arte marziale giapponese praticata sia a mani nude sia con le armi bianche tradizionali del Budo giapponese. Il nome aikido significa "Disciplina che conduce all'unione ed all'armonia con l'energia vitale e lo spirito dell'Universo".

Anche se osservando dall'esterno l'esecuzione delle sue applicazioni tecniche dimostrano possedere una possibilità reale di un efficace impiego nel combattimento, in questo modo di considerare la pratica dell'Aikido si perde di vista l'aspetto sostanziale di esso, che consiste nel fatto che il combattimento quale arte marziale e/o la difesa personale non è assolutamente la finalità di questa disciplina e qualora tale aspetto diventi, per un malinteso intendimento di questa disciplina, l'unico o comunque il principale scopo della pratica, ciò sarebbe completamente fuorviante.

Chi pratica l'Aikido secondo il suo corretto intendimento e finalità, è invece colui che ha maturato in sé l'obiettivo primario della pratica di una "disciplina interiore" e trasferisce questa finalità anche nella propria normale vita quotidiana, nel proprio modo di essere e di porsi verso altri, che è quello di colui il cui animo non si confronta.



MAXI GIULI
CALZATURE & ACCESSORI

SALDI

fino al

50%

UOMO DONNA BAMBINO VALIGERIA

ORVIETO SCALO Via Monteluco 2 - Tel. 0763.302287

Sotto il segno del carciofo.

Per una cena di stagione a tema all'insegna della leggerezza, veloce e facile da preparare:

Pasta ai carciofi

INGREDIENTI

- 4 carciofi
- mezzo limone
- prezzemolo
- 250 ml circa di brodo vegetale
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- pepe
- sale
- 160 g di pasta (ideali graminola o fusilli)

PREPARAZIONE

- Lavare i carciofi, togliere le foglie dure più esterne fino ad ottenere i cuori formati solo da foglie chiare e tenere, tagliare le punte. Tagliarli a metà, eliminare il fieno, ridurli a spicchietti e metterli in acqua acidulata con mezzo limone. E' possibile utilizzare anche i primi 8-10 centimetri del gambo. Togliere la parte esterna più coriacea con un pelapatate e tagliarli ad anelli. Mettere anch'essi nell'acqua acidulata.
- Lavare un mazzetto di prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una padella far imbiondire l'aglio nell'olio, quindi toglierlo.
- Lasciar raffreddare per qualche istante l'olio fuori dal fuoco, unire i carciofi ben scolati e farli saltare a fuoco vivo per un paio di minuti.
- Abbassare il fuoco, aggiungere un mestolo di brodo, un cucchiaino di prezzemolo tritato e lasciar proseguire la cottura per 10 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo vegetale.
- A fine cottura unire una manciata di pepe e regolare di sale.
- Lessare la pasta in abbondan-

te acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.

- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente decorando con prezzemolo tritato, pepe grattugiato ed un filo d'olio a crudo.

Tacchino ai carciofi

INGREDIENTI

- 4 fette di tacchino
- farina
- 3-4 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- vino bianco secco
- sale
- 4 carciofi trifolati
- pepe

PREPARAZIONE

- Rimuovere dalle fettine di tacchino il grasso e le parti



nervose e batterle con il batticarne su un tagliere di legno.

- Passarle nella farina.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere l'olio in una capace padella e far imbiondire l'aglio a fiamma vivace.
- Togliere l'aglio ed unire la carne, da far ben rosolare da entrambi i lati.
- Bagnare con due dita di vino bianco secco, salare e far evaporare sempre a fiamma vivace fintanto che la carne non risulta ben cotta.

- Unire i carciofi trifolati, un cucchiaino di prezzemolo tritato e mescolare delicatamente.

- Spegnerla fiamma, cospargere con un'abbondante manciata di pepe grattugiato e servire immediatamente.

Carciofi farciti

INGREDIENTI

- 2 rametti di prezzemolo
- 1 piccolo spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di pane grattugiato
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- 4 carciofi
- ½ limone
- 250 ml circa di brodo vegetale

PREPARAZIONE

- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con una mezzaluna su un tagliere con l'aglio.
- In una ciotola mescolare il trito assieme ad un cucchiaino di pane grattugiato, un pizzico di sale ed una grattugiata di pepe. Unire quindi

un cucchiaino d'olio ed amalgamarlo ottenendo così un composto slegato e granuloso.

- Pulire i carciofi rimuovendo le foglie esterne più rovinata, tagliando le punte, lasciando 4-5 centimetri di gambo, da spellare con un pelapatate per rimuovere lo strato esterno più coriaceo. Metterli in acqua fredda acidulata con mezzo limone in attesa di averli puliti tutti.

- Divaricare leggermente i carciofi ed introdurre in ognuno di essi un cucchiaino di ripieno, facendo in modo di lasciarne da parte un po' per decorare.
- Metterli a testa in giù in una casseruola stretta ed alta. Cospargerli con un pizzico di sale, una grattugiata di pepe ed un cucchiaino d'olio a filo.

- Scaldare il brodo.
- Mettere la casseruola sul fuoco, lasciare che si scaldi e cominci un poco a sfrigolare, quindi unire due mestoli di brodo caldo. Lasciare che cominci a sobbollire, quindi coprire e cuocere a fiamma media per 15 minuti circa. Controllare a metà cottura e aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.

- * Cospargere con il resto del ripieno, quindi proseguire la cottura per altri 5 minuti, sempre coperto.
- Servire.



DONAGIOIA
bigiotteria

Vicolo del Popolo, 16 Orvieto Tel/Fax 0763.343373

UP & DOWN **SALDI**

Angel & Devil TAKE THE NEMO

ORVIETO SCALO - P.zza del Commercio



COIFFEUR CLAUDIA

PER TE... PER VOI... PER TUTTE LE DONNE
CHE TENGONO ALLA BELLEZZA DEI PROPRIO CAPELLI

Castiglione in Teverina - Via del Rivellino, 23 - Tel. 347.0559557
Riceve solo per appuntamento.

Vieni a trovarmi !!!

Le regole del perfetto, piccolo sciatore.

Lo sci. Uno sport che sempre più viene praticato anche dai piccolissimi che cominciano a calcare le piste, accompagnati dai genitori o da un istruttore, già intorno ai 3/4 anni di età.

Divertente, appassionante, a suo modo diverso dai soliti sport che si praticano al chiuso.

Per tutti, quindi, ecco un ripasso di quelle che sono le norme di comportamento e i consigli per sciare in tutta sicurezza nel rispetto degli altri e dell'ambiente.

Insegnare ai piccoli le norme da rispettare sulle piste da sci non solo può risultare educativo per loro, ma risulta sicuramente utile per salvaguardare la loro sicurezza sulla neve evitando spiacevoli incidenti causati, spesso, da superficialità e "pretesa" di essere soli. Vediamo, in linea generale, quali sono queste regole.

1) - E' vietato intralciare con la propria discesa quella di altri sciatori meno bravi o esperti e che comunque sciano accanto a noi.

2) - E' necessario controllare la propria velocità (i bambini, infatti, spesso si lanciano in discese "ad uovo" che creano non pochi problemi anche agli spettatori che a fondo valle si godono lo spettacolo di chi scia).

3) - E' importante che i bimbi capiscano che tagliare la strada o non mantenere l'adeguata distanza di sicurezza può essere molto pericoloso, sia per loro che per gli altri.



4) - Non fate fermare i bambini in mezzo alla pista a mangiare o per riposarsi: potrebbe costituire un problema per chi viene giù e anche per loro che in quel momento non sono nella condizione di poter reagire tempestivamente a un'eventuale collisione.

5) - Insegnate ai piccoli a comportarsi nel modo più corretto possibile anche nel caso in cui non siano loro stessi i diretti interessati di un incidente: il senso civico lo si apprende nelle piccole cose, e un bambino che si ferma a soccorrere chi è caduto o si è fatto male è un bambino che dimostra un grosso senso di responsabilità e

una precisa coscienza civica.

6) - Se i bimbi sciano da soli, date loro un documento che permetta, eventualmente, ai soccorritori a riconoscerli nel caso in cui succeda qualcosa. Basta anche un recapito dei genitori, un numero di telefono, un nome. In questo modo, faciliterete le operazioni di soccorso e sarete subito avvertiti nel momento del bisogno.

Slitta, slittino o bob

Andare in slitta è davvero divertente sempre e comunque. Basta un dislivello, la neve sufficiente a permettere atterraggi morbidi e una giusta quantità di amici.

La slitta permette di stare seduti senza sentire il freddo diretto della neve, il bob riesce a raggiungere velocità maggiori ma è un po' più scomodo. In alcune località esistono veri e propri tracciati da seguire con la slitta.

Pattini

Il pattinaggio è un'attività ricreativa e sportiva che ha il vantaggio di poter essere praticata non solo in montagna.

D'inverno sono tanti i paglaghiaccio anche cittadini predisposti per accogliere tutti coloro che intendono cimentarsi in piroette e ruzzoloni.

Ha un fascino un po' romantico ma consente anche di divertirsi senza troppo impegno.



sandrina & monica

via degli eucalpti, 13 TEL. 0763 305722
PARRUCCHIERI

Save your world!

Scegli l'energia del sole
autunno~inverno

COLLEZIONE 2008.2009



Peter Pan

Nuove offerte
2009

Con l'acquisto di una TRIO il MARSUPIO in OMAGGIO



Seggiolone da viaggio
PAPPA POCKET

+ Girello JOKI DRIVER

€55,00

SALDI

Abbigliamento Premaman
e Bambino 0-12 mesi

Basta leggere le statistiche per capirlo: **nel 2008 gli spumanti italiani hanno registrato un aumento del fatturato estero del 60% e una crescita dal 2003 del 4%, a fronte di una**

notazione di vino per le occasioni speciali, dunque la sua vendita è concentrata nei periodi immediatamente precedenti a festività e ricorrenze.

Tramite la **Coldiretti** sappiamo che, a fronte di una sostanziale stazionarietà a livello nazionale, crescono

Va poi sottolineato il **successo all'estero dello spumante italiano**; il tutto frutto della crescita in Germania (+ 16 per cento) e negli Stati Uniti (+ 8 per cento) che, sempre grazie alle notizie di Coldiretti, sappiamo che sono rispettivamente il secondo e il primo cliente

LO SPUMANTE...

crescita dei volumi esportati del 10%. I dati sono dell'Osservatorio Nazionale Economico Spumanti (Ones) che li ha comunicati per il 'Forum degli Spumanti d'Italia'.

Si parla di circa 320 milioni di bottiglie in circolazione, soprattutto nel periodo delle feste. Infatti le bollicine nel nostro Paese vivono ancora di un consumo stagionale, basti pensare che il 72% di questi milioni di bottiglie è stato stappato negli ultimi 25 giorni dell'anno.

All'estero, invece, il consumo di vino spumante è più continuo nel corso dell'anno; le bollicine sono considerate una bevanda normale anche nei pasti, come alternativa ai vini 'fermi'.

In Italia, lo spumante mantiene ancora forte la sua con-

le vendite dei marchi meno conosciuti ma di grande qualità perché prodotti da cantine con un numero di bottiglie ridotte.

Il più venduto - sottolinea la Coldiretti - resta comunque l'**Asti** spumante con oltre 80 milioni di bottiglie ogni anno consumate soprattutto per il periodo delle feste natalizie anche se aumenta notevolmente la domanda di Prosecco come quello di **Valdobbiadene Doc** che ha raggiunto 50 milioni di bottiglie e la cui domanda è più stagionalizzata.

Per il Prosecco il 2007 è stato un anno di grande successo con un tasso di crescita impressionante e un'etichetta di **Prosecco DOC** che è entrata per la prima volta nella top 100 della

dello spumante italiano con oltre un terzo delle vendite estere.

Al terzo posto si classifica il Regno Unito dove le spedizioni sono aumentate a d d i r i t t u r a del 72% mentre una tendenza estremamente positiva si registra anche per la Spagna con un balzo del 33% e per la Francia con un incremento del 2%, nonostante la concorrenza del locale champagne.

Un dato che conferma il periodo eccezionale di questo prodotto è il fatto che in Usa e in Svizzera l'Asti e il Prosecco hanno superato la quota dello Champagne.

prestigiosa rivista «Wine Spectator», la Bibbia del vino in America.



Castiglione in Teverina - Via Orvietana, 30/A
Tel. 0761/949135 - 0761/948990
Cel. 337/777981 - 329/1752311
e-mail: info@keyservice.it

www.chl.it

Software gestionale e per commercialisti

Hardware professionale ed Entry Level

Networking

Servizi Web ed E-Commerce

Servizi Internet



Per gli spumanti pare, insomma, che non ci sia nessuna crisi: sono state infatti stappate tra i 110 e i 112 milioni di bottiglie in 25 giorni, per una spesa totale di 800 milioni di euro, il 60% nella grande distribuzione. L'Italia, secondo i dati, è al terzo posto al mondo come produttore con presunte 315 milioni di bottiglie nel 2008. Sembra poi che le bollicine

come aperitivo abbiano ormai scalzato i cocktail e al bar il mix interessa un po' tutti i prodotti, dagli extra-brut agli extra-dry. I mercati mondiali (dagli emergenti Russia

e Brasile a Georgia, Lettonia, Estonia, Israele) chiedono bottiglie di vini spumanti italiani e spesso si segnalano

che il prodotto va in esaurimento tra gli importatori e i distributori esteri.

Quali sono i segreti di questo successo? Il prodotto italiano incontra i favori di molti mercati per le qualità che offre: è un prodotto fresco, moderno, non eccessivamente alcolico, fruttato e con un prezzo giusto.

Il segnale più importante è l'aumento del valore sul mercato indipendente se i volumi crescono o scendono. Il caso francese è emblematico: esportiamo un 10% in meno di bollicine, ma abbiamo aumentato il fatturato del 15%.

NON CONOSCE CRISI.

“

Lo spumante naturale si può produrre con due metodi: Champenoise o Charmat. Entrambi i metodi partono da un vino base, la rifermentazione avviene invece con metodi diversi.

Metodo Champenoise

Al vino base viene addizionata una miscela di vino, zucchero e lieviti selezionati (il cosiddetto liqueur de tirage) in grado di far partire la rifermentazione in bottiglia.

Il vino viene poi imbottigliato e lasciato fermentare in cantina per un periodo variabile che può arrivare a 2-3 anni, in posizione inclinata verso il basso. Le bottiglie vengono agitate e ruotate periodicamente per in modo da far affluire le fecce verso il tappo.

Il vino rifermentato presenterà un tasso alcolico superiore a quello di partenza di circa 1,2% vol e la presenza di anidride carbonica sotto forma di

Ma cos'è lo spumante?

acido carbonico (le famose bollicine).

Grazie alla fermentazione dei lieviti, lo spumante assume il caratteristico aroma di crosta di pane.

Al termine del periodo di fermentazione in bottiglia, le fecce vengono allontanate stappando velocemente la bottiglia e facendole uscire, spesso congelando il collo della bottiglia in modo tale da solidificare le fecce, oppure con metodi più sofisticati come la filtrazione isobarica sotto CO2 (il vino viene travasato e filtrato in un ambiente sotto pressione, in modo tale che non perda l'anidride carbonica presente al suo interno).

La bottiglia viene poi rabboccata con il cosiddetto "liqueur di spedizione" (liqueur d'expédition) costituito da vino bianco finissimo, acquavite e saccarosio.

In base alla quantità di liqueur aggiunto, gli spumanti si suddividono, secondo la norma comuni-

taria (Regg. 2332/92 e 2333/92 CEE) in: extra brut, brut, extra dry, sec o secco, demiseco abboccato, dolce per quantitativi sempre maggiori.

Se nel liqueur non è presente saccarosio, sarà indicato Brut Nature, Dosage Zéro oppure Pas Dosé.

Metodo Charmat

Con questo metodo la rifermentazione avviene in autoclave e il sedimento di lieviti viene eliminato per filtrazione isobarica prima dell'imbottigliamento.

È un metodo industriale per vini di qualità inferiore, inventato nel Bordeaux, che richiede costi di manodopera inferiori e tempi più brevi.

Data la rapidità della lavorazione, si evidenziano ancora nel vino gli aromi e le caratteristiche dei vitigni di origine, per questo si prestano bene al metodo Charmat il Moscato e il Prosecco.

”



Se-
gno
i mpor-
tan-
te che il mer-
cato mondiale riconosce agli
spumanti italiani un valore più
alto del passato, si acquisi-
scono mercati nuovi pronti a
spendere di più, si riesce ad
entrare in competizione con
prodotti anche più blasonati
dal momento che il mercato
mondiale comprime i prezzi
verso il basso.
La qualità riconosciuta dei no-
stri vini e la competitività del
prezzo soddisfano la doman-
da attuale.

Pizzeria San Michele
Forno a legna
Specialità
El Kebab
Il primo a Orvieto
Via Sette Martiri, 60 - Orvieto Scalo - Tel. 333.6972918

GREEN BAR
di Elena Basili
Via della Gabelletta, 7
ORVIETO (TR)

MOKARABIA