

I colori di Londra.

Nell'immaginario collettivo questa metropoli è "fuliginosa", grigia come la nuance "fumo di Londra" che prende il nome dalla città.

La letteratura e successivamente il cinema hanno enfatizzato questo stereotipo, basti pensare alla descrizione che di Londra fa Charles Dickens presentandoci una città grigia e chiassosa con vie brulicanti di piccoli criminali o la Londra fumosa e tetra di Stevenson, per passare poi alla Londra grigia, elegante e insidiosa di Hitchcock, fino ad arrivare a Woody Allen, amante della "luce piatta" della metropoli che dice essere perfetta per la fotografia.

Londra città grigia, perennemente coperta da una cappa di nuvole plumbee, fredda e continuamente bagnata dalla pioggia sono tutti luoghi comuni che non rendono giustizia a una città

lace viene esaltato dal tripudio di colori della vegetazione che lo circonda e i parchi che costellano la città si accendono di fresche tonalità di verde come quello tenero delle gemme, per passare poi al cinabro e foresta delle foglie più adulte, fino



colori freschi e frizzanti, oppure intensi e violenti lasciano il posto di sera a toni ambrati, a colori che sembrano scaldare la città e mitigarne la temperatura non sempre troppo clemente.



così ricca di sfumature quale è la capitale britannica.

Il cielo di Londra è strano, soggetto a repentini mutamenti, azzurro e terso molto più spesso di quanto si possa pensare e capace di accendere, in pochi istanti, i colori apparentemente consumati e sbiaditi della città.

Illuminati da tiepidi raggi di sole i colori si rivelano in tutta la loro potenza ed ecco affiorare l'intenso carnato del Big Ben che si moltiplica sulla superficie delle Houses of Parliament e rimbalzando poi sullo specchio liquido del Tamigi si scompone in guizzi tremolanti di colore.

Il candore di Backingham Pa-

ad arrivare al verde vescica e militare del manto erboso che si mescola con le nuances marroni della terra.

Le strade si animano di colori pastello: verde limetta, giallo paglierino, rosa cipria, carta da zucchero e pervinca si rincorrono sulle pareti delle case di Nothing Hill come su quelle di Carnaby Street, accompagnando lo sguardo del viandante lungo il suo percorso.

Ma alle rassicuranti sfumature pastello Londra contrappone i colori vivaci, talvolta violenti, dei graffiti che irrompono con prepotenza squarciando il grigiore del cemento.

La Street Art, attraverso i suoi

murales, graffiti, stikers e molte altre forme di espressione artistica, "imbratta" la città di Londra con colori e forme irriverenti, incomprensibili ai più, ma che sono l'espressione più vera e autentica della metropoli.

La dicotomia tra i rassicuranti colori pastello e le stridenti e rumorose cromie dei murales rappresenta appieno lo spirito che anima la città di Londra, metropoli che vive della varietà e del contrasto insiti nella sua natura multietnica e cosmopolita.

Ma quelli che sono di giorno



All'imbrunire infatti luci calde e soffuse illuminano la metropoli stringendola in un caldo abbraccio dal sapore romantico, come di un bacio dolcissimo, durato 4 giorni, peregrinando per la città.

Alessandro Barone

Produzione artigianale di gioielli esclusivi ed unici tutti certificati e garantiti

Gioielli

Via Garibaldi 3/5 ad Orvieto
Tel. 0763 341629 Cell. +39 340 9133177



*Un tipo THUN ...
lo riconosci.*

THUN

Nuova apertura dal 21 marzo

... a Orvieto da NUOVE PROPOSTE

C.so Cavour, 8 • Tel. 0763 343 213

Diabete tipo 1 e celiachia.

Per malattia autoimmune, si intende una condizione in cui alcune parti del nostro organismo non vengono riconosciute dal sistema immunitario, il quale, provvede ad attuare un'efficace risposta immunitaria finalizzata ad eliminarle. Studi epidemiologici hanno evidenziato come i pazienti con diabete mellito tipo 1 (T1DM) dimostrino una particolare predisposizione a sviluppare altre patologie autoimmunitarie. La più frequente è la tiroidite autoimmune, seguita dalla celiachia. C'è da notare anche che bambini non diabetici affetti da tiroidite autoimmune o ipertiroidismo, hanno una prevalenza di celiachia tra il 7 e l'8%. È molto interessante l'associazione della celiachia con il diabete mellito tipo 1. La prevalenza della celiachia è stimata intorno all'1% nella popolazione, ma risulta più elevata nelle persone affette da T1DM essendo stimata tra il 5 e il 7% (circa 1 caso di celiachia su 20-25 pazienti T1DM). La celiachia è provocata da una decisa risposta autoimmunitaria scatenata, in soggetti predisposti, dall'ingestione di glutine presente nel frumento, nell'orzo, nella segale, nell'avena. Questa risposta danneggia il rivestimento interno dell'intestino e precisamente i villi, "appiattendoli" e riducendone la capacità di assorbire sali minerali (ferro e calcio, per esempio), vitamine e proteine. Sul piano della ricerca si è investigato molto sui possibili rapporti tra celiachia e T1DM. Nella celiachia come nel T1DM esiste una familiarità legata a una predisposizione genetica multifattoriale; in particolare l'influenza genetica è suggerita dalla presenza di più casi nella stessa famiglia con una prevalenza del 10-14% tra i parenti di primo grado dei pazienti celiaci, rispetto all'1% della popolazione generale. È ormai ampiamente noto che la malattia celiaca è strettamente correlata ad un sistema di geni detti HLA. Questi geni HLA sono

localizzati sul cromosoma 6 di ogni nostra cellula e due geni HLA in particolare appaiono indispensabili per lo sviluppo del morbo celiaco: il DQ2 e il DQ8. L'aspetto interessante è che questi geni sono coinvolti anche nell'insorgenza del diabete mellito tipo 1. In entrambe i casi, il sistema immunitario provvede a produrre cellule (che si chiamano cellule T CD4+ e CD8+) che nel caso del diabete tipo 1, vanno a distruggere le cellule beta del pancreas deputate alla produzione di insulina, mentre nel caso del soggetto celiaco, provocano la distruzione dei villi intestinali. La diagnosi di celiachia risulta relativamente facile se questa si presenta nella sua forma sintomatica. In questi casi l'assunzione di cibi contenenti glutine (che avviene generalmente al sesto mese di vita) porta a diarrea, anche intermittente e a steatorrea (perdita di grassi con le feci). Più difficile è la diagnosi della forma asintomatica che deve essere sospettata in caso di una anemia sideropenica associata ad un ritardo dello sviluppo puberale o della crescita saturale o ponderale: sintomi che in un bambino diabetico ben compensato non dovrebbero presentarsi. Alcune ricerche hanno indicato che l'introduzione precoce del glutine nella prima infanzia sia tra i fattori scatenanti il diabete tipo 1 in soggetti a rischio. Pazienti in cui la celiachia è stata diagnosticata e curata sin dalla prima infanzia, avrebbero un più basso tasso di sviluppo dell'autoimmunità, rispetto a coloro nei quali l'intolleranza al glutine è stata diagnosticata nella tarda infanzia o in età adolescenziale. Il protocollo classico per la diagnosi di celiachia prevede la ricerca di anticorpi specifici come gli antiendomio e gli antitransglutaminasi la cui positività va confermata da una biopsia del tratto digiunale dell'intestino. I pazienti affetti da diabete mellito di Tipo 1 devono essere costantemente valutati per

la celiachia. Lo screening anticorpale è necessario in quanto la celiachia, sia nella sua forma sintomatica che in quella asintomatica, può avere importanti conseguenze come la probabilità per i soggetti non curati o non diagnosticati, di sviluppare dopo i 40 anni di vita uno specifico tumore dell'intestino. È dimostrato come nell'arco di 3-4 mesi dalla diagnosi, una dieta completamente priva di glutine favorisca nel diabetico un miglior controllo metabolico; d'altra parte il ritardo nello sviluppo e l'anemia ferropriva vengono corretti rapidamente quando presenti. Per valutare se la dieta viene seguita regolarmente è utile effettuare periodicamente la ricerca degli anticorpi che devono risultare negativi. Seguire per tutta la vita una dieta completamente priva di glutine richiede attenzione. Non basta evitare gli alimenti a base di frumento, orzo, segale e avena, ma occorre prestare molta attenzione agli alimenti soprattutto confezionati che possono comprendere una certa quota di glutine come ingrediente o come contaminante. Il dietista che collabora con i centri di diabetologia è una fonte di informazione importante ma un ruolo egregio viene svolto anche dall'Associazione Italiana Celiachia, la quale prepara e aggiorna annualmente il prontuario degli alimenti e dei farmaci privi di glutine. Sul piano nutrizionale le diete prive di glutine non hanno controindicazioni e i nutrienti presenti nei cibi "proibiti" sono tranquillamente rimpiazzati da altri alimenti. A differenza di quel che accade nel T1DM, dove episodiche "trasgressioni" possono essere tollerate e non vanificano gli effetti a lungo termine di un buon controllo glicemico, nella celiachia il problema della compliance si pone in maniera molto più rigida: bastano pochissime assunzioni di glutine per una ripresa della risposta anticorpale

A.D.O.
Onlus Associazione Diabete Orvieto.

Possono essere poste domande alle quali risponderanno specialisti del settore, indirizzo di posta elettronica: diabetologia.orvieto@libero.it, gianpitilli@jumpy.it, telefono: 0763.307318, 0763.307320 o tramite la redazione de ilVicino: info@ilvicino.it.



le.

Alcuni studi fanno ritenere che il rischio di sviluppare tumori intestinali sia sostanzialmente uguale sia nel paziente che non segue una dieta priva di glutine (per esempio perché per lungo tempo non è stato diagnosticato), sia per il paziente che segue una dieta, ma in maniera irregolare. L'identificazione precoce della celiachia e la dieta rigorosamente priva di glutine, rimangono tuttora le principali armi per evitare patologie potenzialmente gravi e per ridurre la probabilità di insorgenza di malattie autoimmuni ad essa associate, come la tiroidite e il diabete mellito tipo 1.

In sintesi

- La celiachia è una condizione permanente di danno intestinale, provocata, in soggetti geneticamente predisposti, dal glutine presente nel frumento, segale, orzo e avena.
- Il sistema di geni coinvolti nell'insorgenza del T1DM immunomediato è lo stesso che predispone alla celiachia
- La celiachia è più frequente nei soggetti affetti da T1DM, ed entrambe le situazioni sono associate spesso ad altre patologie autoimmuni come le tiroiditi.
- Una volta diagnosticata la celiachia, la dieta priva di glutine va effettuata per tutta la vita e se iniziata precocemente può proteggere dall'insorgenza di T1DM autoimmune.

Marco Tonelli

Dietista

presso la U.O. Diabetologia
Ospedale di Orvieto



Si è rinnovato il Consiglio Direttivo della Associazione Amici del Cuore di Orvieto: si decide per una importante donazione di defibrillatori per reparti ospedalieri, Centri di Salute e Punti Erogazione Servizi.

Si è rinnovato il Consiglio Direttivo della Associazione Amici del Cuore di Orvieto:

Tale Consiglio rimarrà in carica per il triennio dal 2009 al 2011.

Sono stati eletti : Giordano Giampiero, Ferrara Rolando, Mencarelli Marcello, Salucci Sandro, Piccini Maria Antonietta, Cerri Giampiero, Sciamanini Luciano e Borri Rossana. Gli

eletti hanno confermato Giordano Giampiero alla Presidenza e Mencarelli Marcello alla Vice Presidenza mentre Cerri Giampiero è stato eletto Segretario. E' decisione unanime del Consiglio Direttivo allargare le riunioni ai Rappresentanti degli Amici del Cuore nel territorio ma soprattutto è stata decisione unanime regalare un defibrillatore semiautomatico ai Centri di Salute

di Orvieto e Fabro e Punti Erogazione Servizi di Orvieto Scalo, Monterubiaglio e Civitella del Lago ed ai vari U.O. di degenza del Presidio Ospedaliero. In tutto, quindici defibrillatori semiautomatici per un importo economico importante ma soprattutto per un altro passo importante alla lotta all'arresto cardiaco nel

territorio e all'arresto cardiaco intraospedaliero.



“Amico Cuore” vola in Camerun ed apre una via di amicizia e solidarietà.

Quando una infermiera professionale della nostra U.O. Cardiologia mi comunicò la ipotesi di andare per un breve periodo in Camerun per collaborare ad un progetto che ha il fine di aiutare a realizzare piccole cose quanto straordinariamente importanti ed utili per una comunità che ha poco, molto poco, ne volli sapere di più. E venne prepotente la mancanza dell'acqua, dei pozzi, del loro costo ma anche il problema delle scuole, fatiscenti e con bisogno di continue manutenzioni, e della mancanza di materiale scolastico come banchi e lavagne. E non poteva certo mancare i problemi di una sanità costo-

sissima per una società con un reddito bassissimo. Ma la dimensione precisa dei bisogni di quella popolazione venne fuori con i farmaci che ambivano avere. Sì, desideravano avere la clorochina, il paracetamolo, l'aspirina, il metronidazolo. Bene, la clorochina dal costo di 3.59 euro alla confezione, il paracetamolo da 3.00 euro alla confezione, l'aspirina da 4.00 euro alla confezione, il metro-



nidazolo da 2.50 euro alla confezione. La nostra ottima infermiera non poté andare in Camerun, ma gli Amici del Cuore di Orvieto non poterono assolutamente esimersi dall'invitare quei farmaci che hanno fatto la storia della medicina ma che, evidentemente,

costituiscono ancora i bisogni reali di una popolazione terribilmente povera. Non abbiamo fatto molto, solo un piccolo gesto. Abbiamo utilizzato un trolley dove abbiamo messo anche due copie di “Amico Cuore”. Ma ora abbiamo aperto una via di amicizia e solidarietà.

Giampiero Giordano

Un convivio a Porano vissuto in un clima particolarmente piacevole e sereno.

Anche questo anno gli Amici del Cuore si sono incontrati presso il Ristorante la Mora. Ottima organizzazione del Centro Anziani di Porano e della Sezione di Porano degli Amici del Cuore di Orvieto. Un convivio vissuto in un clima particolarmente piacevole e sereno. Il dott. Giampiero Giordano ed il Consiglio Direttivo ringrazia l'amico dott.

Mario De Felice, presidente del Centro Anziani di Porano, per la sensibilità nei confronti della Associazione Amici del Cuore di Orvieto e



Giampiero Cerri, responsabile della Sezione di Porano

degli Amici del Cuore di Orvieto.

IN CUCINA

ORVIETO SCALO
Via delle Querce, 35/A

concessionario
Del Tongo

Impresa Edile Sergio Pizzardi

ORVIETO
Via degli Ulivi, 37
Cell 335.392700
Tel e Fax 0763.300303

www.studio**rb**orvieto.it

Il Decreto "Incentivi".

Detrazioni fiscali per elettrodomestici e mobili.

Con la pubblicazione in Gazzetta del 11 febbraio 2009, diventa pienamente operativo il Decreto Legge n 5 del 10 febbraio 2009. Tale Decreto nasce per favorire alcuni settori strategici dell'economia tra i quali quello delle auto per il quale sono previsti, per chi cambia entro il 31 dicembre 2009 la propria vecchia auto, moto o autocarro (euro zero/uno/duo/ immatricolate fino al 31/12/1999) con un veicolo nuovo a basso inquinamento, contributi statali che vanno da

1.500 euro a 4.000 euro (500 euro per le moto fino a 400 cc). Nel Decreto in esame è prevista anche una nuova detrazione IRPEF del 20% delle spese documentate con bonifico bancario e sostenute dal 7 febbraio 2009 fino al 31 dicembre 2009 per un importo massimo di spesa pari ad euro 10.000 da ripartire in 5 anni sull'acquisto di mobili per arredamento ed elettrodomestici ad alta efficienza energetica (classe di consumo A), nonché apparecchi televisivi e computer. La detrazione massima da far

valere in sede di dichiarazione dei redditi è quindi di euro 2.000 detraibile fino a 400 euro all'anno. Per usufruire dell'incentivo è necessario che la spesa rientri e quindi sia subordinata all'effettuazione di interventi di recupero del patrimonio edilizio iniziati dal 1 luglio 2008 e per le quali si fruisce già della detrazione del 36%. Quindi, ad esempio, relativamente all'acquisto di mobili lo stesso dovrà essere finalizzato all'arredo dell'immobile oggetto di ristrutturazione edilizia ed è tassativamente escluso il caso

normale di acquisto di mobilia per la casa senza intervento di ristrutturazione.



A cura di:
Rag. Andrea Rellini
Consulente fiscale e del Lavoro
Partner STUDIO RB

Spese per alberghi e ristoranti sostenute dall'imprenditore: precisazioni da parte dell'agenzia delle entrate.

Il trattamento delle spese sostenute dall'imprenditore per le prestazioni alberghiere e le somministrazioni di alimenti e bevande, sia ai fini IVA sia ai fini reddituali, ha subito delle modificazioni. In particolare, dal 01-09-2008, l'IVA a credito concernente le suddette prestazioni è detraibile a condizione che le stesse siano inerenti con l'attività e che siano documentate dalla fattura. Se, però, le spese in esame costituiscono spese di rappresentanza (esempio: banchetto in occasione dell'inaugurazione di un negozio) la relativa IVA rimane indetraibile. Inoltre, dall'1-1-2009, tali costi sono deducibili nella misura del 75%.

L'Agenzia delle Entrate ha, co-

munque, fornito nuove precisazioni.

Qualora per le prestazioni in esame non sia richiesta la fattura e le stesse siano documentate da una ricevuta fiscale, la relativa IVA, oltre a non poter essere detratta, non può nemmeno essere dedotta.

Nel caso in cui non vi è coincidenza tra il soggetto che acquista il servizio (datore di lavoro) e chi ne usufruisce (dipendente), la fattura deve essere intestata solo al beneficiario della detrazione (datore di lavoro). I dati del dipendente fruitore della prestazione vanno comunque indicati nella fattura o in un'apposita nota ad essa allegata.

La limitazione della deducibilità

al 75% non trova applicazione quando le spese in esame sono sostenute per le trasferte di dipendenti, collaboratori e/o amministratori, al di fuori del territorio comunale, fermo restando il rispetto dei limiti fiscali (ammontare giornaliero non superiore a € 180,76 ovvero € 258,23 per le trasferte all'estero).

Anche alle spese sostenute dal datore di lavoro per la gestione diretta del servizio di mensa aziendale o nell'ipotesi in cui la gestione della mensa aziendale sia affidata a terzi, non si applica la limitazione della deducibilità. Pure nei casi in cui il datore di lavoro stipuli una convenzione con un pubblico esercizio per la fornitura di un servizio di mensa ester-

na ai propri dipendenti o acquisti dei buoni pasto (ticket restaurant), i relativi costi non subiscono la limitazione della deducibilità al 75%. Per qualsiasi chiarimento visitate [www.studio**rb**orvieto.it](http://www.studiorborvieto.it).



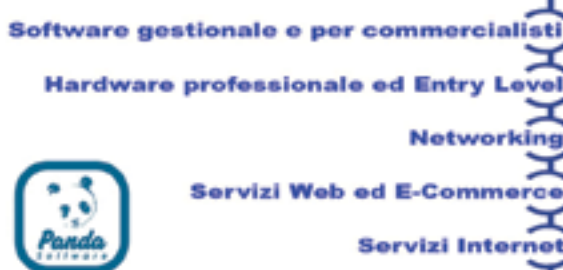
A cura di:
Dott. Bartolini Marco
Dottore Commercialista
Revisore Contabile
Partner STUDIO RB



STUDIO RB
SERVIZI E CONSULENZE FISCALI
E GIURIDICHE

di Rellini A. e Bartolini M.

Via Po, 17/a Sferacavallo ORVIETO - [www.studio**rb**orvieto.it](http://www.studiorborvieto.it)
tel. 0763.343638 - fax 0763 216201 - e-mail: [info@studio**rb**orvieto.it](mailto:info@studiorborvieto.it)



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

Software gestionale e per commercialisti

Hardware professionale ed Entry Level

Networking

Servizi Web ed E-Commerce

Servizi Internet



Dalla tradizione Umbra

SALUMI E PROSCIUTTI

SCIANCA

Specialità del Tagliere



*Sede e Stabilimento: Via Teverina, 13
MONTECCHIO (TR)
Tel. 0744.951040 - Fax 0744.951715
www.scianca.it*

ABITOCASA

CASA

**Nuovo cantiere Loc. Porano (TR)
Costruzioni Europav S.r.l. House Line**



Con materiale **KERAKOLL** Biocalce. *Benvenuti nella casa del benessere.*

*Villini composti da piano terra,
piano seminterrato e giardino,
varie metrature,
a partire da € 162.000,00*

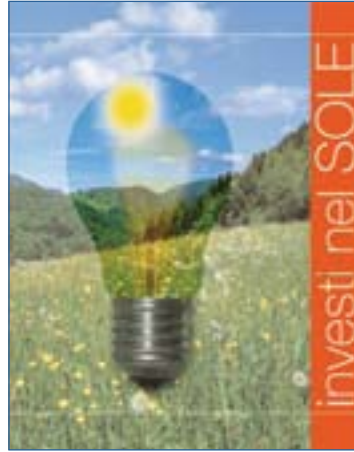
EUROPAV S.R.L. HOUSE LINE

Loc. Cerreto - LUBRIANO (VT) - Tel. 333.7156896

Impianto solare e fotovoltaico:

Integrare totalmente il fotovoltaico nell'architettura significa riuscire ad equilibrare gli aspetti tecnici ed estetici dei componenti della tecnologia fotovoltaica con quelli dell'involucro edilizio, senza compromettere le caratteristiche funzionali di entrambi. Una corretta integrazione architettonica del fotovoltaico, infatti, riesce a far coincidere la capacità del fotovoltaico di produrre energia elettrica sul luogo della domanda con la

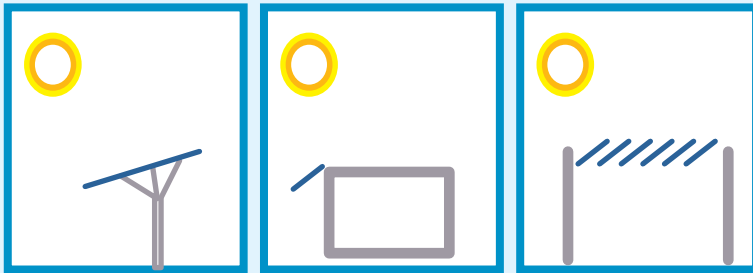
qualità estetica dello spazio che lo contiene. Le caratteristiche fisiche del modulo fotovoltaico - forma, dimensione, colore, eventuale trasparenza - possono diventare elementi di caratterizzazione dello spazio architettonico



sia quando viene utilizzato come copertura, facciata o grande vetrata, sia quando è elemento di arredo urbano, per esempio un chiosco, una pensilina, una fermata dell'autobus, un lampione, ecc. In questi casi il

fotovoltaico viene interpretato e utilizzato come vero materiale edilizio e diventa parte inscindibile della costruzione. Sostituisce un materiale da costruzione convenzionale, diventando un componente attivo dell'involucro edilizio in grado di contribuire positivamente alla performance energetica degli edifici.

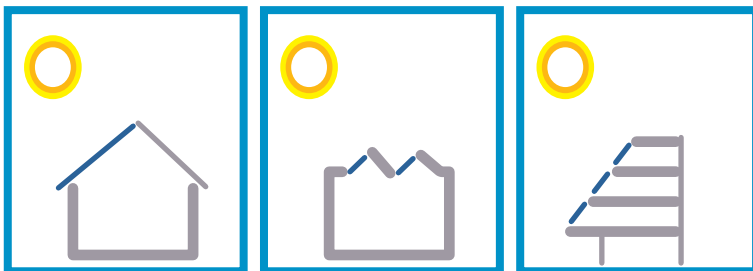
Moduli fotovoltaici integrati in pensiline, pergole e tettoie.



Moduli fotovoltaici installati come rivestimento o copertura.



Moduli fotovoltaici in sostituzione di superfici trasparenti degli edifici.



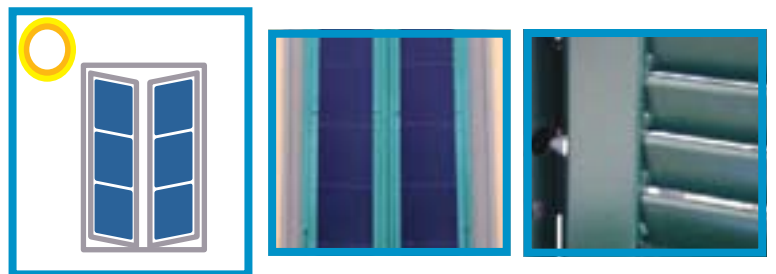
Moduli fotovoltaici integrati in balaustre e parapetti.



Moduli fotovoltaici integrati nelle finestre.



Moduli fotovoltaici integrati nelle persiane.



Impianti elettrici - Automazioni - Impianti industriali - Vendita materiale elettrico

Uffici e magazzino: Via Tirso, 8 - ORVIETO (TR) - Tel. 0763.393322 - Fax 0763.3917580

e-mail: stefano@nuovaelettricaorvieto.com

Vera presenta uno dei suoi partner di maggior prestigio. Thermorossi stufe-thermocucine-caldai:

Azienda all'avanguardia sorta in una provincia ricca di tradizione metalmeccanica e aperta alle piu' innovative tecnologie, la **THERMOROSSI** opera con successo da oltre 40 anni nel settore del riscaldamento fino a diventare, oggi, tra le piu' affermate ed avanzate industrie europee nella produzione di **stufe, termocucine e caldaie**.

Ogni fase di lavorazione, dal taglio al laser, alla piegatura, dalla saldatura robotizzata all'assemblaggio e' parte integrante del patrimonio aziendale.

Thermorossi si avvale delle piu' moderne tecniche di produzione e tutti i prodotti sono conformi alle piu' severe normative europee.



Thermorossi presenta le nuove caldaie a fiamma rovesciata.

La serie **LE** (low emission) rappresenta la migliore soluzione per utilizzare il legno quale fonte di energia rinnovabile e salvaguardare l'ecosistema ambientale. Oltre a basse emissioni, la combustione e' visivamente piu' regolare, come migliore e' il progressivo consumo del combustibile che diminuisce drasticamente il caratteristico fenomeno del cono rovesciato, ossia della presenza di combustibile non bruciato nei fianchi della camera di caricamento.

Tutti i modelli si sono evoluti oltre che nella tecnica anche nell'aspetto estetico, curato nei dettagli. Punta di diamante della serie le e' il modello aspirotronic dotato di aspiratore fumi controllato da microprocessore. Esistono 4 cicli di funzionamento per ottimizzare il consumo e garantire alti rendimenti e risparmi energetici. L'elettronica di bordo mette a disposizione numerose funzioni rese molto chiare e semplici dal display retro-illuminato del pannello di comando.

Dopo aver riscaldato le case di migliaia di affezionati clienti, oggi si rinnova nell'estetica mantenendo affidabilita' e qualita'. Con raffinatezza, tecnica ed estetica **BOSKY** entra nelle case degli italiani, grazie alle sue doti esclusive:

- 1) riscaldare i radiatori degli impianti;
- 2) produrre acqua sanitaria accumulata in un bollitore abbinato;
- 3) riscaldare l'ambiente in cui si trova tramite l'irraggiamento del piano cottura;
- 4) cucinare a temperature differenziate grazie all'ampio piano cottura e, per i modelli provvisti, utilizzare il forno incorporato;
- 5) arredare qualsiasi ambiente grazie alle diverse tonalita' di colore.



la combustione a pellet. **H2O ECOTHERM** e' la prima termostufa che non monta il ventilatore ambiente perche' e' capace di cedere tutta la potenza dove serve: all'acqua!



La **termostufa a pellet completamente automatica e programmabile**, produce acqua calda, alimenta i termosifoni, facile da installare e grazie ai rendimenti elevati il risparmio e' garantito. Facilmente integrabile con i sistemi di riscaldamento tradizionali puo' essere collegata anche ad un impianto di ultima generazione come ad esempio il solare termico. I rendimenti sono superiori al 90% e vengono ottenuti grazie al bruciatore che sviluppa 2 fronti di fiamma in grado di cedere il calore sia agli scambiatori centrali che laterali normalmente utilizzati nel-

Agente di zona:
Domenico Robbio

Su tutti i prodotti Thermorossi 10 rate tasso 0

di **VERA AUGUSTO & C. s.n.c.**

CASTIGLIONE IN TEVERINA

Via di Paterno, 7/c

Tel. 0761.947120/948058

Fax 0761.948560

Cell. 348.4226734



I.R.E. Piscine ORVIETO



Soc. I.R.E. s.n.c.

di Bracchetti R. & Marrocolo C.

Costruzione, Manutenzione, Gestione Piscine

Tel. e Fax 0763/302545

Via Monteluco 25/27 - 05018 Orvieto - (Tr)

e.mail: info@ireorvieto.it - www.ireorvieto.it

Servizio assistenza tel. 335-315772/3

VENDE VILLETTE e APPARTAMENTI

Intervento residenziale Via Arno

Ufficio vendite:

Via Taro, 6 - Tel. 0763.393330/1



Soc. CASATUA s.r.l.

Costruzione e vendita Nuovi edifici a schiera

(*plurifamiliari*)

Baschi (TR) Via Vernoux



Info :

Soc. Casatua s.r.l.

Via Monte Fiorino, 4
05018 – Orvieto – TR

Tel. 0763.393331



*Appartamenti di varie dimensioni
con soluzioni su misura.*



Per la tua casa
Per il tuo giardino
Per il tuo ristorante
affidati a:

AMBIENTI IN

DI PAOLO DIOMEI

via Sette Martiri 8,A - ORVIETO
tel. 0763.393828



ROR

I materiali di primissima scelta, l'alto spessore, le finiture accurate, il coltello forgiato con lama bistecca, sono le caratteristiche di elevata qualità in grado di soddisfare le richieste del consumatore più esigente



ROR

I materiali di primissima scelta, l'alto spessore, le finiture accurate, il coltello forgiato con lama bistecca, sono le caratteristiche di elevata qualità in grado di soddisfare le richieste del consumatore più esigente

WEISSESTAL

Piatti in porcellana tedesca Weissestal realizzati in porcellana di prima scelta. Design elegante e innovativo, concepito per una tavola quotidiana moderna ma banale che con le sue tonalità luminose e colorate accende la tavola di colore. Utilizzabili nel microonde e lavabile in lavastoviglie.



INOX



I materiali di primissima scelta, l'alto spessore, le finiture accurate, il coltello forgiato con lama bistecca, sono le caratteristiche di elevata qualità che contraddistinguono le proposte di INOXRIV.



Collezione Regali Cartapiu' 2009

Fedeli & Premiati



SUPERCONI

SUPERMERCATI

Orvieto : Strada della Direttissima