COMPRENSORIO

Differenzia tu che differenzio io!

SPORT

Colmic Day Winter

FENOMENO

Change.org

ITHVERARY

Posti misteriosi nel mondo RUBRICHE

In Cucina con Elia

Gastronomia

Chinesiologia

Impresa e Fisco

Osteopatia

Storie di Casa

Cerimonie

Sangiovanni Noleggio

Beauty&Co.

#### **LITTOSALUTE**

Fermede Erberisterie

Neturopelie

Le psicologe risponde

Nutrizione

Prevenzione dentele

Amid del Cuore

Abbedia Medica

Shiefsu e benessere



ORVIETO · Via Sette Martiri, 70/72 - 0763 301890 Timberland Store - Corso Cavour, 15/17 - 0763 340614 c.c. Porta d'Orvieto - Via A. Costanzi, 59/A - 360 421577

newarc@libero.it · www.newarcmoda.it

ELISABETTA FRANCHI

EA I

STONE ISLAND

BOSS
HURSON BOSS

**⊕**COLMAR





Acquistando un articolo uomo ed uno donna riceverai subito uno sconto del 20% su entrambi i prodotti.
La promozione è valida dal 12 al 14 febbraio 2016, anche sui prodotti già scontati. Sono esclusi i prodotti del reparto viaggio, manutenzione e accessori.

# Un regalo a Lui+ Un regalo a Lei=

2006 a tutti e due.

# **SCARPAMONDO**°

Centro Commerciale Porta d'Orvieto

Fino al 5 di Marzo approfitta ancora dei nostri **SALD** 







Via A. Costanzi, 59 Orvieto (TR)



Affiliato: Ferretti Immobiliare s.a.s. Via Sette Martiri n.46 05018 Orvieto Scalo (TR)

Tel 0763 390023

Appartamento con ingresso

indipendente posto al piano

primo e composto da; soggior-

no, cucina abitabile, due ampie

camere e bagno oltre sottotett

Cl.en.:G

e piccolo spazio esterno.

€ 119.000,00

338 9435706

agenziaimmobiliareorvieto.it trhs6@tecnocasa.it

#### LA TRANQUILLITÀ DI FARE CENTRO

MONTERURIAGI IO

270 mq e cantina.

€ 79.000,00

Luminoso

A pochi km da Orvieto, apparta-

mento composto da soggiorno

con angolo cottura, camera,

cameretta/studio, bagno oltre

ampio spazio esterno di circa

ORVIETO CENTRO STORICO

recentemente ristrutturato di

c.a. 70 mq posto al secondo

piano con balcone con possibi-

lità di acquisto di posto auto

coperto. Ottime rifiniture

159.000,00

appartamento

Cl. en.: G



#### PORANO

All'interno del centro storico appartamento con ingresso ndipendente composto da soggiorno, cucina abitabile, tre camere, ripostiglio e bagno oltre due cantine

€ 119.000,00





€ 85.000,00

ORVIFTO SCALO

Vicinanze stazione, apparta-

mento al piano primo compo-

sto da soggiorno, cucina

abitabile, due camere, studio e

bagno oltre spazi estern

Cl. en.: F

LA SVOLTA Appartamento facente parte di una palazzina di recente costruzione, composto da soggiorno con angolo cottura, due camere, due bagni oltre ampi terrazzi e garage.

A pochi passi dalla stazione e

vicino a tutti i principali servizi,

luminoso appartamento di c.a.

80 mq composto da soggiorno,

cucina, 2 camere, bagno oltre 2

ripostiali, balcone, posto auto.

€ 90.000,00

€ 145.000,00

Cl. en.: G

Cl.en.:G

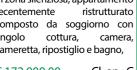


angolo cottura. cameretta, ripostiglio e bagno,



Nella parte medievale della città. in zona silenziosa, appartamento composto da soggiorno con

€ 172.000,00





A pochi km da Orvieto in zona tranquilla e assolata, abitazione indipendente di c.a. 100 mq suddivisa in due livelli con cantina e terreno di c.a. 2500 mg con piante da frutto e ulivo. € 107.000,00 Cl. en.: G

AGEVOLAZIONI "PRIMA CASA": NUOVO REQUISITO PER L'ACQUISTO



Abitazione indipendente di c.a. 140 mq su unico livello cor

€ 265.000,00



SFERRACAVALLO

CICONIA

OMITTO

vicinanze

€ 35.000,00

VILLANOVA

esterno, a partire da

€ 149.000,00

abitative

€ 320.000,00

INVESTIMENTO

medie

Cl. en.: G

Cl. en.: B

Cl. en.: G

scuole

superiori ed ospedale, bilocale

RECENTI REALIZZAZIONI: tra

Orvieto e Bolsena, villette a

schiera disposte su uno o due

ivelli con ingresso indipendente.

rustico, giardino e posto auto

ORVIETO CENTRO STORICO

A pochi passi dal Corso

mq con 4 balconi, cantina

giardino mattonato di 40 mg

Possibilità di ricavare due unità

uminoso cielo-terra di c.a. 170

ristrutturato con

ampio garage di c.a. 70 mg cantina e giardino. Possibilità di ricavare due unità abitative. Vista panoramica sulla rupe di Orvieto.

Cl. en.: G



PORANO

ristrutturato di c.a. 106 mq garage di c.a. 40 mq e giardino.

€ 159.000,00



uminoso appartament

composto da soggiorno, cucina, tinello, tre camere, bagno oltre balconi panoramici, cantina,

Cl. en.: G



€ 285.000,00



A pochi passi da piazza degli

Aceri, posto al primo piano,

luminoso appartamento di c.a.

80 mq composto da soggiorno

balconi e garage.

€ 145.000,00

cucina, 2 camere, 2 bagni oltre

DRVIETO LOC. S. VALENTINO Nelle verdi colline Umbre, casa indipendente di c.a. 200mo con portico, annessi ed amplia nento oltre terreno di c.a 23.000 mq. Vista panoramica sulla rupe di Orvieto

Cl. en.: G



Sono stati parzialmente modificati i requisiti per la richiesta delle agevolazioni fiscali per l'acquisto della "prima casa" (immobile acquistato con agevolazioni fiscali, in genere indipendentemente dal successivo utilizzo che se ne fa, che può non essere quello di "abitazione principale"). Cosa cambia? Ora, il soxggetto già proprietario della "prima casa" può acquistare la "nuova prima casa" applicando le relative agevolazioni fiscali anche se risulta ancora proprietario del primo immobile, a condizione che lo stesso sia venduto entro un anno dal nuovo acquisto. Fa testo sempre la data dell'atto notarile. \*art.1, c.55, L. 208/2015

#### **CERCHI CASA?**

Lascia la tua richiesta in agenzia, ti terremo gratuitamente aggiornato ull'andamento della ricerca della tua casa.

#### **QUANTO VALE LA TUA CASA?**

Vuoi conoscere il reale valore del tuo immobile? Rivolgiti per una valutazione gratuita alla nostra agenzia affiliata Tecnocasa.

www.tecnocasa.it





La forza della tua voce



### **ILViCINO**

Direttore responsabile Sergio Cesarini

Redazione

Claudio Dini, Lorenzo Grasso Silvia Angeli, Cristina Dini, Leandro Tortolini, Letizia Baciarello

Easymedia srl-Tel. e Fax 0763.393024

Stampa Graffietti Montefiascone (VT) Registrazione al Tribunale di Orvieto n°4 del 29.07.05

www.ilvicino.it - info@ilvicino.it

Per la pubblicità de IL VICINO EASY(♠) MEDIA







Editore

Easymedia srl

Progetto grafico e impaginazione Silvia Angel

Concessionaria pubblicità

Tel. e Fax 0763.393024

# Differenzia tu che differenzio io!

Sono usciti i primi dati sulla 'nuova' differenziata: dall'11 al 16 gennaio (prima settimana) la differenziata è salita al 49% per raggiungere dal 18 al 24 gennaio (seconda settimana) il 53% di differenziato e il 47% di indifferen-

ziato. I dati sembrano ottimi soprattutto se si pensa che siamo

all'inizio e che non ancora è stato digerito da tutti il nuovo sistema con la nuova calendarizzazione che crea ancora dei problemi. Per esempio si fatica a tenere separato il calendario delle attività commerciale da quello delle case private e molti, spesso, sbagliano il giorno di raccolta (proprio oggi molti nella mia zona avevano tirato fuori il vetro, ma era la settimana sbagliata...). Insomma non è facile stare dietro a tutto quello che succede. Soprattutto se si pensa che il grosso dei problemi è dato dai nuovi secchi che sono voluminosi per non dire grandi e che hanno suscitato diverse polemiche. Si perché se non si dispone di una bella metratura o di un bel terrazzo, tenerli in casa non è affatto semplice: impilati occupano come un armadietto di belle dimensioni, una accanto all'altro occupano...metà di una casa normale (esagero ma non così tanto). Poi non sono chiusi in modo ermetico e la sera sono facilmente apribili, insomma ci si potrebbe buttare dentro qualsiasi cosa rendendo la differenziata poco differenziata. A pensar male ci si azzecca sempre. E poi sappiamo che se il giorno dopo rientri a casa tardi il tuo secchio sarà stato usato come cestino da chicchessia. Anche perché in giro non ci sono cestini (annosa questione che riemerge ogni volta che aumenta il flusso turistico ad Orvieto). Intanto, come previsto dal piano di implementazione della raccolta differenziata, dal 1° febbraio prossimo inizia la rimozione di tutti i cassonetti stradali presenti sul territorio comunale. Il tutto finalizzato ad eliminare la piaga dell'abbandono dei rifiuti sul territorio che, a norma di legge, è severamente vietata e sanzionata. Ci dovrebbero anche essere, infine, dei vantaggi in futuro per i cittadini; la cosiddetta premialità che porterebbe ad un'abbattimento della tassa sulla mondezza in rapporto al conferimento di ogni singolo cittadino. "...cambia la misurazione volumetrica, puntuale, dei rifiuti confe-

riti dalle singole utenze che, secondo il disciplinare di gara, entro 18 mesi dall'avvio del servizio permetterà di poter passare alla tariffa legata alla premialità, in relazione al numero dei conferimenti per tipologia delle frazioni merceologiche dei rifiuti. Ciò significa che sarà penalizzato chi conferisce la maggior quantità della frazione indifferenziata destinata in discarica. Ovvero, risulterà chi differenzia bene e chi non differenzia. Questo avverrà sulla base di conteggi medi, in questo senso si stanno facendo valutazioni su cosa oggi la tecnologia propone per questo tipo di misurazioni'. lo non ho capito benissimo, ma ho capito che più differenzi e differenzi bene e meno dovresti pagare a fine anno, anche se il conteggio non è sul singolo caso ma sulla media dei conferimenti...staremo a vedere. Intanto vedo i cittadini un po' confuso ma volenterosi e questa è già un buon inizio. Magari, pian piano, diventeremo una di quelle città modello dove i telegiornali mandano le troupe a intervistare i cittadini quali modello di efficienza e dedizione (magari succedesse). Intanto però mi chiedo: ma chi viene da fuori e deve buttare un qualcosa che sia la coppetta del gelato, il giornale letto, la cicca della sigaretta o l'incarto della pizza dove la butta sta roba? Nel mio secchio della differenziata?



#### I NOSTRI SERVIZI

CHIAMACI 337.927425

- Automobili sostitutive a disposizione del cliente
- Banchi di riscontro e banchi dima universale
- Ripristino proiettori usurati
- Riparazione e sostituzione dei cristalli e parabrezza anche a domicilio
- Sostituzione di pneumatici
- Recupero autoveicoli
- Specializzati in verniciatura a forno con prodotti ecologici
- Finanziamenti personalizzati



#### SOCCORSO STRADALE 24H

Loc. Le Prese Strada Prov.le per Orvieto, 8 **CASTEL VISCARDO** Tel. 0763.626245 Fax 0763.620332 337.927425 338.2601423

www.autocarrozzeria88.com



2016 ai beneficiar

risultati ammissibili

e finanziabili nelle

# TAPPEZZERIA Massimoo Marco

- · TENDE
- · DIVANI
- · POLTRONE
- · MATERASSI

Via del Popolo 17/19 - ORVIETO Tel e Fax 0763 344032





Vi aspettiamo nel nostro nuovo show room in Via del popolo, 10/8 ad Orvieto, per mostrarvi in anteprima i materassi della linea "I COMODISSIMI"

che usano tecnologia di ultima generazione per poter garantire ogni esigenza in materia di confort e benessere.











Bandi ocm per il settore vino.

di contributi nell'ambito delle misure previste dall'Ocm Vino per l'annualità 2015/2016, che sosterranno la competitività e la forza del settore vitivinicolo umbro". È quanto rende noto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini. Il primo bando riguarda la concessione degli aiuti previsti dalla misura della ristrutturazione e riconversione dei vigneti. Dopo la concessione ai viticoltori regionali di 244 ettari di diritti di impianto della riserva regionale, effettuata entro il 31 dicembre 2015 prima dell'entrata in vigore dal 1 gennaio 2016 del nuovo sistema autorizzatorio per gli impianti viticoli, con questo bando viene data loro la possibilità di accedere agli aiuti previsti per la realizzazione dei vigneti. La misura, inoltre, prevede contributi per la ristrutturazione dei vigneti esistenti attraverso il reimpianto/impianto di vigneti con il rinnovo varietale, la razionalizzazione dei sesti di impianto e delle forme di allevamento e il sovrainnesto. "L'obiettivo della misura – sottolinea l'assessore è di aumentare la competitività del settore attraverso il miglioramento qualitativo delle produzioni regionali, l'adeguamento della produzione alle richieste del mercato, la riduzione dei costi di produzione attraverso l'introduzione della meccanizzazione parziale o totale delle operazioni colturali". Il secondo bando riguarda la misura degli investimenti. "La misura - dice l'assessore - è specifica per il settore vitivinicolo ed ha come obiettivo prioritario di aumentare la competitività delle imprese vitivinicole attraverso investimenti per l'adeguamento dell'offerta alla domanda di mercato

"La Regione Umbria ha emana-

to due bandi per la concessione

e per l'incremento delle vendite di vino". Le imprese di trasformazione del settore vitivinicolo possono accedere alla misura presentando domande annuali o biennali. Le principali tipologie di investimenti finanziate sono la costruzione/ristrutturazione di impianti aziendali per la produzione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti vitivinicoli; la realizzazione e l'allestimento di punti vendita e sale di degustazione di prodotti vitivinicoli; l'acquisto di macchinari e attrezzature per le cantine, recipienti, contenitori,

botti ivi comprese le barriques; l'acquisto di hardware, software per la gestione aziendale, stampanti, arredi e mobili per ufficio; la realizzazione di siti Internet per la commercializzazione di prodotti vitivinicoli. Le domande vanno presentate attraverso la funzione telematica disponibile sul portale SIAN entro il 29 febbraio 2016. I contributi saranno liquidati dall'AGEA entro il 15 ottobre

rispettive graduaregionali, torie previa l'esecuzione dei previsti controlli amministrativi e in loco. "Le domande eventual: mente non finanziate per esaurimento delle risorse per l'annualità 2016 – conclude l'assessore - saranno comunque finanziate, secondo l'ordine delle graduatorie, con le risorse disponibili per l'annualità 2016/2017.

# Possibilità di crescita per il territorio.

La strategia 'aree interne' rappresenta una straordinaria opportunità di crescita e sviluppo del comprensorio orvietano-pievese. Grazie a oltre 12 milioni di euro di risorse pubbliche qui potranno essere realizzati concretamente progetti che sappiano far leva sui punti di forza di questo territorio per superarne debolezze e criticità, contribuendo così a determinarne un nuovo sviluppo". È quanto affermato dalla presidente della Regione Umbria, Catiuscia Marini, intervenuta ad Orvieto, nella sala del Consiglio comunale, al "focus" per l'illustrazione del progetto denominato "Preliminare di strategia dell'area interna sud-ovest orvietano: una terra ricca di tempo, tra borghi storici, beni culturali e ambientali". Un complesso di interventi e progetti che potrà contare su una dotazione finanziaria di oltre 12 milioni di euro, finalizzati a favorire lo sviluppo

e la crescita economica e sociale delle aree che soffrono di marginalità. All'incontro, oltre alla presidente Marini, hanno partecipato il capo del Dipartimento per lo sviluppo e coesione sociale, Fabrizio Barca; il sindaco di Orvieto (anche in aualità di portavoce dell'area), Giuseppe Germani; Lucio Caporizzi, direttore della Programmazione della Regione Umbria; sindaci ed amministratori dei comuni dell'orvietano, rappresentanti delle forze sociali, economiche e del mondo della cultura. "Questo incontro di lavoro - ha affermato la presidente Marini - è l'ulteriore tappa di un percorso a suo tempo intrapreso per cogliere la sfida culturale e di metodo del governo del territorio che mettesse al centro le imprese e i cittadini. È avindi una sintesi costruttiva del lavoro che abbiamo avviato insieme anche alle Amministrazioni Comunali del territorio, ai cittadini e aali animatori dello strumento 'Aree Interne". La presidente Marini ha quindi sottolineato la necessità di "passare alla fase di definizione dell'ordine di priorità e di azioni che stanno all'interno di auesto auadro strategico. Sono molte le idee che possono trovare risposte concrete anche in altri strumenti pubblici e privati. Dobbiamo evitare – ha aggiunto Marini - il limite di documenti positivamente visionari o la somma di priorità contingenti elencate nella lista delle cose che sono già nei cassetti delle amministrazioni locali. L'intento è quello di utilizzare idee e progetti che già sono stati definiti, e individuare e scegliere le azioni che oggi sono ritenute più strategiche delle altre; azioni che ha concluso Marini - si possono allocare negli strumenti della programmazione regionale già a disposizione".



**ORE 18** 

**DOMENICA 21 FEBBRAIO** 



VENERDÌ 26 FEBBRAIO



VENERDì 4 MARZO SABINA GUZZANTI





VENERDì 11 MARZO **ORE 21** 



SABATO 20 FEBBRAIO GIULIO SCARPATI VALERIA SOLARINO

#### **UNA GIORNATA PARTICOLARE**

autori dell'opera originaria Ettore Scola e Ruggeri Maccari adattamento teatrale Gigliola Fanton e con Guglielmo Poggi, Anna Ferraioli, Elisabetta Mirra, Paolo Minnielli regia Nora Venturini

Un ambiente chiuso, due grandi protagonisti, due storie umane che si incontrano in uno spazio comune in cui sono "obbligati" a restare, prigionieri. Fuor<mark>i il</mark> mondo, la Storia, di cui ci arriva l'eco dalla radio. Un grande evento che fa da sfondo a due piccole storie personali, in una giornata, il 6 maggio 1938, che sarà particolare per tutti. Nato come testo teatrale, nel 1977 Ettore Scola ne realizza un capolavoro cinematografico con Sophia Loren e Marcello Mastroianni che riceve ambiti premi sia a livello nazionale che internazionale.

Sabato 20 febbraio ore 19.30 BUFFET AL FOYER a cura di CIA Confederazione Italiana Agricoltori

G. BARLOZZETTI, M. ACHILLI, E. PIETROPAOLI

### LABIRINTO K. Viaggio nella testa di Stanley Kubrick

con Enzo Pietropaoli Live elettronic e contrabbasso, Guido Barlozzetti Narratore - Performer e regia, progetto visivo di Massimo Achilli

Congegni a orologeria perfetti e fall<mark>iment</mark>ari, mondi ogni volta differenti dove il sogno e la realtà si conf<mark>on</mark>dono, l'ossessione del controllo portata all'estremo, fino allo scacco fatale. Il cinema di Stanley Kubrick è un immenso e affascinante labirinto, dove i percorsi si perdono, nella certezza che un punto d'arrivo c'è, anche se non si raggiunge mai. Una sfida prometeica e al tempo stesso kafkiana. Kubrick non resta davanti alla porta della Legge, la oltrepassa con la forza della ragione e la consapevolezza del limite. Labirinto K. è un viaggio, un esperimento, un'avventura nell'onnipotenza delirante del regista.

#### **COME NE VENIMMO FUORI**

Sabina Guzzanti torna in teatro per incontrare il pubblico con un monologo satirico es<mark>ila</mark>rante. Uno spettacolo essenziale ed

incisivo, nato da approfondite ricerche sul sistema economico post-capitalista o neoliberista su cui l'autrice sta lavorando già da qualche anno. Esaminando la televisione dell'epoca, i suoi leader, le convinzioni economiche e politiche, i passaggi storici nodali, la Guzzanti ci restituisce un'imperdibile conferenza spettacolo sull'attualità politica e sociale, anche attraverso l'interpretazione di una galleria di personaggi contemporanei, consentendo agli spettatori di farsi belle risate, salutari e liberatorie.

GIOVEDì 10 MARZO Babilonia Teatri e Gli Amici di Luca

#### **PINOCCHIO**

di Valeria Raimondi ed Enrico Castellani con Enrico Castellani, Paolo Facchini, Luigi Ferrarini, Riccardo Sielli e Luca Scotton

La favola di Pinocchio è una metafora della vita di tre persone uscite dal coma, che hanno vissuto realmente il ritorno alla vita do<mark>po ave</mark>r sfiorato la morte. In scena racco<mark>nt</mark>ano la loro esperienza, il loro presente in un corpo segnato e che viene messo a nudo sul palco teatrale. Il Pinocchio prodotto da Babilonia Teatri, che deriva da un progetto in collaborazione c<mark>on Gli</mark> Amici di Luca - il laboratorio teatrale presso la Casa dei Risvegli Luca De Nigris - si è aggiudicato il Premio Associazione Nazionale dei Critici di Teatro 2013.

Babilonia Teatri e Gli Amici di Luca

di Valeria Raimondi, Enrico Castellani e Vincenzo Todesco parole di Enrico Castellani con Valeria Raimondi e Enrico Castellani

Babilonia Teatri, una delle compagnie italiane più innovative del panorama teatrale contemporaneo, si è imposta sulla scena italiana per il suo sguardo irriverente e divergente su alcune questioni brucianti della nostra contemporaneità fra cui razzismo, lavoro, smania di successo, violenza o ancora desertificazione culturale. "Jesus, sulla figura di Gesù. racconta l'ipocrisia, la violenza, il basso materialismo della società contemporanea utilizzando la parodia e l'invettiva. Jesus esprime un intimo anelito di spiritualità, sia essa religiosa o laica. Jesus è provocazione e tenerezza. E' sacralità e dissacrazione. E' critica sociale e riflessione intima".







# Terni maglia nera cassa integrazione.

tilizzo della cassa integrazione - sottolinea l'Esecutivo della UIL di Terni - ci mostra un territorio in profonda crisi che richiede a tutti, a partire dalle istituzioni locali, un più consistente impegno". In base ai dati dell'11° rapporto sulle ore di cassa integrazione in Italia, elaborati dalla UIL, infatti, emerge che è proprio Terni la provincia italiana con l'aumento più alto nel 2015 rispetto al 2014 di cassa integrazione (+ 32.7%). Il dato è ancora più preoccupante se si considera la sola cassa integrazione straordinaria che per la provincia di Terni ha visto un aumento addirittura del

"Il bilancio di fine anno nell'u-

Nel dettaglio si può desumere che sono in calo le ore di cassa integrazione ordinaria che, nel 2015, sono state 688.045 condella cassa integrazione straordinaria, una flessione del 29.2% rispetto all'anno precedente e una flessione anche di quella ordinaria del 28.1% e di quelle in deroga che, attestandosi in 97.5 milioni di ore, ha una diminuzione del 58.9% rispetto

"I I dato del ternano - sottolinea la UIL - è decisamente peggiore anche a quello complessivo della regione Umbria che registra una diminuzione del 11.9% di ore di cassa integrazione rispetto al 2014. Ciò dovrebbe comportare una diversa politica economica che non si vede all' orizzonte sia in termini di scelte strategiche sia per quanto riguarda politiche economiche favorenti la ripresa come il sostegno ai consumi e politiche fiscali adoperate a sostegno di salari e pensioni."



tro le 960.781 del 2014, con un decremento pari al 28,4%; allo stesso tempo, però, c'è stata un aumento vertiginoso delle ore di cassa integrazione straordinaria che sono passate dalle 587.182 del 2014 a 1.386.164 del 2015, +136,1%; infine, le ore di cassa integrazione in deroga che erano state 591.607 nel 2014 sono passate a 766.014, nel 2015, +29,5%. Complessivamente le ore di cassa integrazione nel 2014 a Terni sono state 2.139.570 contro le 2.840.225 del 2015 con un aumento, appunto, del 32.7% che colloca la nostra provincia al primo posto in Italia per aumento delle ore di cassa integrazione. Un dato quello ternano in con-

trotendenza con quello nazionale che vede, nell' utilizzo Preoccupazione viene espressa dalla UIL anche per ciò che potrebbe concretizzarsi nei prossimi mesi con l'entrata in vigore del Jobs Act in tema di ammortizzatori sociali

"Infatti - conclude la UIL - nonostante l'allarme del sindacato e di molti osservatori, la nuova cassa integrazione subirà forti limiti sia per la durata (massimo 24 mesi in 5 anni) sia per l'effetto indotto dall'alto costo che un'azienda, peraltro in crisi, dovrà sopportare in termini economici (ticket di accesso). Tutto questo, appunto, in un quadro economico ancora incerto potrebbe indurre molte imprese a rinunciare a combattere (ristrutturarsi per ripartire) e procedere per la strada, socialmente grave, della riduzione parziale o totale di personale.



Le lenticchie presenti immancabilmente a capodanno come buon auspicio, sono un alimento fortemente

legato alla tradizione gastronomica italiana. La lenticchia ha un alto valore nutritivo e contiene circa il 25% di proteine, il 53% di carboidrati e il 2% di olii vegetali. Sono anche ricche di fosforo, ferro e vitamine del gruppo B. Inoltre hanno anche un alto contenuto proteico, una buona quantità di zuccheri e una scarsa quantità di grassi, oltre ad essere ricche di vitamine, sali minerali e fibre. Quelle italiane famose in tutto il mondo sono le più pregiate, in particolare quella di Castelluccio di Norcia (IGP).

In questa mia ricetta come specificato in alto, ho utilizzato quelle dell'Alfina. Le lenticchie al contrario di molti legumi non richiedono l'ammollo, ma le potete comunque mettercele per quattro ore. Solitamente si mettono a bollire in una pentola con acqua abbondante, io invece preferisco cuocerle come un risotto per fargli mantenere tutti i loro principi nutritivi.

#### Ingredienti per 4 persone:

300g di lenticchie secche dell'Alfina

2 I di brodo vegetale, 1 costa di sedano, 1 carota, ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, 2 rametti di rosmarino, 2 cucchiai di passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva,

Lavate il sedano sbucciate la carota la cipolla e tritate tutto finemente. Mettete a scaldare dell'olio in una casseruola capiente, aggiungete il soffritto lo spicchio d'aglio fate dorare il tutto. Rimuovete l'aglio e aggiungete le lenticchie (precedentemente sciacquate in acqua corrente) e fatele insaporire per qualche minuto. Ricoprite il tutto con il brodo caldo, aggiungete i rametti di rosmarino legati con spago da cucina, l'alloro, il pomodoro. Coprite e lasciate sobbollire la zuppa per circa 40 minuti, aggiustatela di sale. Servite la zuppa calda con un filo d'olio extravergine d'oliva, a vostro piacere potete abbinarla con gamberi saltati, salcicce, pancetta a dadini o semplicemente come piace a me con crostini di pane.

Se volete assaggiare questo ed altro potrete trovarmi qui:

Via Cesare Battisti, 5

Castel Viscardo tel. 0763 361215

pizzeria-ristorante caffetteria, pranzi veloci, merende, menù da asporto e al tavolo.

Fantasy Pizza & Food 🚮 🚳







#### Accordo Ferrovie e Regione Umbria per i collegamenti ferroviari da e resse per Rfi. Per la gestione dei

CARNE DI MAIALE: lavorazione proprietà <del>n</del>utrizionali

Il mese di gennaio abbiamo descritto l'allevamento della carne suina, questo mese completeremo l'argomento parlando delle sue proprietà nutrizionali e del processo di lavorazione delle sue carni. La carne di maiale rientra tra le "carni bianche", in quanto, dopo la macellazione assume un colore ben più chiaro rispetto a quello delle "carni rosse". La carne di maiale necessita una cottura completa, ovvero che raggiunga il cuore dell'alimento; questo accorgimento è necessario per due ragioni:

> 1 – la carne di maiale, come le altri carne bianche, raggiunge il massimo delle proprietà organolettiche e gustative con la cottura; cuocere poco il maiale significherebbe penalizzare il suo sapore. 2 – la carne di maiale è soggetta a parassitosi e con-

taminazione batterica (durante la macellazione); soltanto la cottura completa ne azzera le nocività. La carne fresca di maiale è un prodotto di origine animale che contiene un ottimo quantitativo di proteine ad alto valore biologico e apporta una razione lipidica variabile soprattutto in base al tipo di maiale (leggero o pesante) e alla pezzatura desi-

gnata; i tagli grassi della carne di maiale pesante possono raggiungere e superare le 300kcal (ad es. la pancetta fresca), mentre i tagli magri della carne di maiale leggero non superano di molto le 100-140kcal (ad es. coscio o lombo). Essendo un prodotto di origine animale, la carne di maiale contiene colesterolo e acidi grassi (che compongono i trigliceridi) prevalentemente di tipo saturo. Non solo, la carne di maiale contiene buone quantità di vitamine idrosolubili quali: tiamina, riboflavina e niacina, e non mancano sali minerali utilissimi all'organismo quali: ferro, potassio e fosforo. I salumi e gli insaccati crudi vengono prodotti con lavorazioni che ne prevengono la proliferazione batterica durante l'intero periodo conservativo, anche se questo non esclude che la carne possa essere infestata fin da prima o infettata durante la macellazione (motivo per il quale i salumi e gli insaccati crudi risultano totalmente controindicati nell'alimentazione della donna gravida). Ecco perché la nostra macelleria è molto attenta alla lavorazione di questa carne e quindi dalle varie pezzature del maiale che sono testa, guanciale, spalla, pancetta, coscia, capocollo, lombo, zampe, grasso, cotenna e frattagli da cui hanno origine i nostri ottimi insaccati e prodotti stagionati che sono:

- prosciutti e spalle, con una stagionatura da 15 a 18 mesi
- capocolli, lombetti, guanciale, pancette, che riposano nel nostro laboratorio di salatura e stagionatura per 60/70 mesi
- salsicce sale e pepe, salsicce con finocchio e peperone, salsicce con tartufo, salsicce con cinghiale, salsicce di fegato salate e con finocchio (stagionati per 15/20 giorni)
- salami a grana fina e salami con grasso (stagionati per 50/60 giorni) Oltre a questi prodotti un'altra nostra ottima lavorazione è la COP PA o SOPPRESSATA prodotta con testa, cotiche, orecchie del maiale e l'aggiunta di sale, pepe, noce moscata, ma soprattutto Arance. La nostra produzione non è finita qui Venite a trovarci nel nostro punto vendite troverete le nostre sal-

sicce e mazzafegate crude e tanti altri prodotti pronti da cuocere, perché DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE!

**ORVIETO** Ciconia Via degli Ulivi, 7 Tel. 0763/300372

Salomone

Programmare la capacità di traffico ferroviario sulle linee ferroviarie dell'Umbria: a regime la produzione, dagli attuali circa 3.7 milioni treni chilometro/anno sarà di circa 3.9 milioni treni chilometro/anno. Potenziare i collegamenti ferroviari con Roma e con le Marche, sviluppare la connessione fra l'infrastruttura gestita da Rete Ferroviaria Italiana e il network dell'operatore ferroviario regionale e integrare le diverse modalità di trasporto dell'Umbria elaborando un sistema integrato di servizi, con orario cadenzato e coincidenze. Sono gli obiettivi strategici dell'Accordo Quadro siglato a Perugia da Giuseppe Chianella, assessore regionale alle Infrastrutture e ai Trasporti della Regione Umbria, e da Maurizio Gentile, amministratore delegato di Rete Ferroviaria Italiana. "Con questa firma, che seque la sottoscrizione del contratto di servizio con Trenitalia – ha sottolineato l'assessore regionale Chianella – si chiude il cerchio del lavoro svolto in questi ultimi mesi dalla Regione Umbria per garantire e migliorare la qualità del servizio di trasporto ferroviario. Rete Ferroviaria Italiana assicura, per dieci anni con la possibilità di rinnovo per altri cinque,

per l'Umbria, pianificando anche il suo potenziamento". L'assessore Chianella ha espresso "soddisfazione per l'Accordo raggiunto, fra i primi a essere sottoscritti in base alla recente normativa na-

l'interlocuzione positiva viata con Rete Ferroviaria Italiana relativamente trasferimento dell'intera tratta della ex Ferrovia Centrale Umbra. Ci aspettiamo a breve - ha affermato - che raggiunga

un accordo affinché l'infrastruttura della ex Fcu possa essere inserita nella rete ferroviaria nazionale e continui a svolgere quel ruolo strategico che è stato ribadito anche nel nuovo Piano regionale dei trasporti". L'importanza dell'Accordo Quadro sottoscritto stamattina è stata sottolineata anche dall'amministratore delegato di Rfi, Gentile. "L'Umbria, per sua centralità e i collegamenti interregionali - ha detto - riveste particolare inteservizi su ferro e gomma sono operative due società del gruppo Fs Italiane. Con la Regione . Umbria è stata già attivato un confronto positivo e serio sui temi del trasporto, sia locale che

a media-lunga percorrenza". "Questo accordo – ha specificato ci proietta verso il futuro ed è fondamentale la programmazione prossimi anni. Mette infatti a fuoco la capacità di traffico basata sull'in-

frastruttura esistente, ma tiene conto anche di possibili sviluppi legati ad investimenti nazionali programmati da Ministero delle Infrastrutture e Trasporti e Rfi o chiesti dalla Regione stessa per il miglioramento della qualità dei servizi, ad esempio l'eliminazione delle barriere architettoniche o parcheggi vicino alle stazioni". Quanto alla fattibilità del trasferimento della rete ex Fcu ad Rfi, l'amministratore delegato ha confermato la volontà di aderire a questo progetto. "Abbiamo cominciato a rifletterci in termini positivi – ha detto – poiché l'infrastruttura regionale collega i due capoluoghi di provincia che sono attraversati da collegamenti ferroviari trasversali est-ovest quali l'Orte-Falconara su cui sono in corso interventi di miglioramento e potenziamento. Se si arriverà a un accordo, sarà necessario un periodo transitorio che stimiamo in tre anni durante il quale la linea ferroviaria dovrà essere adeguata agli standard previsti

dall'Agenzia nazionale per la sicurezza ferroviaria, per poi essere integrata nella rete nazionale". L'Accordo prevede incrementi della capacità di traffico ferroviario in particolare su aueste linee: linea Terontola – Perugia – Terni, via Assisi – Foligno – Spoleto con servizi dedicati per le stazioni maggiormente utilizzate da circa il 50% dei residenti in Umbria: incremento e ottimizzazione del servizio biorario per la relazione Foligno – Firenze; linea Roma – Ancona (tratto Orte – Fossato di Vico) con aumento dei colleaamenti dei treni per i pendolari con Roma. È prevista, inoltre, la programmazione integrata con Regione Marche di treni Regionali Veloci sull'asse ferroviario Ancona - Foligno - Roma.

# Borghi d'Italia in Umbria:

Acquasparta, Giove e Lugnano nazionale dei Borghi più Belli in Teverina sono i tre Comuni della provincia di Terni che fanno parte dell'associazione "I borghi più belli d'Italia in Umbria" la cui costituzione formale è prevista per il prossimo 13 febbraio con l'approvazione dell'atto costitutivo. Per quella data è fissata anche una conferenza stampa di presentazione alla quale parteciperanno i sindaci di tutti e 13 i Comuni che compongono l'associazione umbra (gli altri sono Castiglione del Lago, Citerna, Deruta, Massa Martana, Montefalco, Montone, Spello, Torgiano, Trevi e Vallo di Nera). Oltre ai sindaci, ci saranno anche il presidente

d'Italia Fiorello Primi e il coordinatore umbro Antonio Luna. Ciascuno dei 13 Comuni ha già approvato, con delibera, lo statuto nei rispettivi Consigli comunali. Si tratta della seconda esperienza in Italia dopo quella delle Marche, ma l'Umbria è la prima regione per "borghi più belli d'Italia" con 24 adesioni sui 250 nazionali.



in COPERTINA L'artista in copertina questo mese è Claudia Cavallo: "Claudia Cavallo, in arte Tabia, è una giovane fotografa di origini romane, che vive e lavora in provincia di Viterbo. Diplomata all'Istituto per I turismo, ha studiato fotografia come autodidatta, perfezionandosi in grafica e tecniche digitali. Agli impegni come freelance per pubblicità, editoriali e riviste, alterna collaborazioni con associazioni culturali, gruppi musicali e teatrali, e trouppe cinematografiche indipendenti, documentandone eventi e manifestazioni, backstage e performance."

il Vicino cerca "artisti"!!!

Dipingi, ami la fotografia, disegni, ti diverti con matite e carboncini, scolpisci, ecc... ANCHE TU IN COPERTINA! il tema lo dicidi tu... mandaci ciò che più ti piace... a info@ilvicino.it



NOI

Collezionare traslochi e muri Liti e lacrime di emozioni Vagabondaggi e occhi fissi.

Tenere attimi e mesi Sorrisi e frantumi Cieli ruvidi e polveri Bisogni e umanità.

Noi, Speleologi del futuro Cardiologi del presente, ideologi del passato.

# Interventi sulle strade.

to a favore delle Province di Perugia e Terni per interventi prioritari di manutenzione straordinaria sulle strade regionali e sulle strade provinciali di maggiore rilevanza.

la disponibilità dell'infrastruttura

Ammontano a oltre 5,5 mi- La Giunta regionale ha asselioni di euro le risorse che la gnato inoltre un primo con-Regione Umbria ha assegna- tributo di 150mila euro al Comune di Terni per la progettazione, le fasi preliminari e realizzative della bretella di collegamento dello stabilimento dell'Ast di Terni con la strada Terni-Rieti.







# SAI DIRIBASSI WILLIAM ULTERIORI RIBASSI ULTERIOR



Domenica 28 febbraio defile' di moda al centro commerciale PORTA D'ORVIETO

ORVIETO SCALO
Piazza del Commercio 15 - Tel. 0763.301323

## MUSICA

# "La quarta voce"

di Liberata Lapietra

Le categorie in cui si distinguono generalmente le voci umane sono tre: voci femminili, voci maschili e voci bianche appartenenti ai bambini. Tuttavia la storia è testimone di una quarta tipologia vocale, ossia la voce dei cantori castrati. L'evirazione fu una pratica molto feroce e nonostante il suo divieto, si

diffuse in Europa nel XV sec. Praticata originariamente in oriente,arrivò in Italia con l'attività canora di evirati spagnoli. Questi can tanti, adulti di sesso maschile, prestarono servizio nei cori polifonici italiani di musica sacra. Si trattava di

voci straordinarie che riuscivano a cantare nei registri femminili con grande agilità e potenza. Dato il divieto alle donne di cantare in chiesa, si capisce perché l'utilizzo dei cantori evirati divenne cosa molto comune. Vittime delle evirazioni, furono i bambini prima della

muta vocale. Questo tipo di intervento, spesso, fu incoraggiato dalle famiglie. Padri e madri che speravano nel talento musicale del proprio figlio, per assicurare una ricchezza maggiore date le condizioni non abbienti. Ma ben pochi vantarono la sperata carriera perché sog-

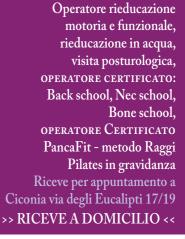
getti a morti premature, causate delle condizioni barbare in cui avvenivano gli interventi. Nonostante ciò, questa tipologia di voce,incontrò uno straordinario favore nel gusto del pubblico e dei compositori del tempo. Soprattutto nel melodramma italiano, l'avvento dei cantori evirati determinò un lungo periodo di alto virtuosismo vocale. Infi-

nite furono le coloriture e i fraseggi veloci, grazie anche al notevole sviluppo tecnico che raggiunsero i cantanti. Famoso fra tutti. Carlo Broschi, conosciuto come Farinelli. Secondo le cronache del tempo esordì a Napoli e poi, durante la prima

metà del 700, si esibì in tutti i principali teatri europei. Fu acclamatissimo dal pubblico e ricercato dai maggiori operisti del tempo. Ad oggi, tutto ciò che si legge sul suo conto, fa pensare a questo personaggio come al più completo cantante di tutta la storia dell'opera lirica.









# L'ARTROSI

L'artrosi è una patologia articolare degenerativa in costante crescita ed è molto diffusa, colpisce in prevalenza le zone articolari dell'anca, della colonna e del ginocchio. In Italia l'80% degli anziani ne soffre e in percentuale più piccola anche soggetti in età lavorativa (dai 20 anni ai 60 anni), le cause sono da individuare nelle cattive abitudini quotidiane, in quelle alimentari, posturali e sportive che evidenziano un cattivo stile di vita. Possiamo quindi affermare che, se il nostro corpo può muoversi, è grazie alla sinergia che si crea tra articolazioni e muscoli ad esse collegate, che ne permettono la funzionalità e la gestione. Se tutto ciò avviene quando è presente una postura alterata, come lo stare seduti scorrettamente, assumere posture sbagliate al lavoro o fare attività sportiva in modo scorretto, succederà che i muscoli, le ossa e soprattutto il cervello, memorizzeranno tutto ciò come corretto come se fosse la giusta via. Questa è però un'illusione, tanto che dopo un po' di tempo sopraggiungeranno disagi, fastidi, dolenza con apatia al movimento; il finale di questo processo è la comparsa del DOLORE. Il DOLORE è però un campanello di allarme e non è mai il problema, è in questo momento che diventa importante la figura del terapeutaposturologo, che attraverso conoscenze tecniche e metodologiche, indagherà sulla causa e la tratterà con l'unico fine di eliminare il DO-LORE stesso per far star meglio il corpo.

#### APPROCCIO GLOBALE

L'intervento terapeutico-posturologico ad approccio globale con Pancafit® Metodo Raggi® permette di allungare la muscolatura di tutto il corpo in modo decompensato, cioè senza nessun compenso. Il posturologo possiede le competenze che servono a rallentare questo processo degenerativo trattando tutti quei muscoli sinergici alle articolazioni artrosiche che sono in uno stato di tensione, mettendo correttamente in asse i segmenti articolari; tutto questo è stato verificato nel tempo e in diversi casi ha rallentato l'artrosi. La metodica con Pancafit® garantisce inoltre il riequilibrio della muscolatura nella sua totalità, migliorando così la qualità della vita di coloro che, bloccati da tensioni muscolari e da ansie, avevano perso la propria energia e la voglia di fare movimento. Chiunque volesse ricevere ulteriori informazioni su questa metodologia mi può contattare, sarò lieta di rispondere alle vostre domande e curiosità.

CONTATTI:

- signorinilara@yahoo.it
- cell. 3479400873
- f Lara Signorini

# **NUOVE COSTRUZIONI**

a pochi Km. da Orvieto a MONTERUBIAGLIO



PER INFO E VISITE: GEOM. MIRKO CHIASSO TEL 338/8493665

Duomo Immobiliare s.r.l. ROMA - Tel. 06/3613628 - e-mail: segreteria@amore.it

# Colmic Day Winter.

In una giornata discreta dal punto di vista meteorologico, per essere in pieno inverno, Il 10 gennaio scorso si è disputato l'annuale Colmic Day, edizione invernale 2016. Teatro della manifestazione è stato un carpodromo, a pochi chilometri da Viterbo.

Impianti di questo tipo prendono il nome dal fatto che si tratta di

laghetti popolati esclusivamente

da carpe, anche di taglia rag-

guardevole, che mettono a dura

prova i concorrenti, dato che le

prede sono sollecitate continua-

mente nelle numerose gare che

vi si disputano e quindi, essendo

piuttosto smaliziate, la loro cat-

tura dipende dalle tecniche messe in atto, che in taluni casi sono da improvvisare sul momento. Infatti, specie nel periodo invernale, i pesci sono più restii ad abboccare e lo dimostra il fatto che i pesi risultano meno consistenti che nel periodo estivo, durante il quale arrivano quasi per tutti i concorrenti, a molte decine di chili, tanto da richiedere l'uso

di un verricello per sollevare i contenitori colmi di pesci da sottoporre alla pesatura. Nella aara in que-

stione, i concorrenti gareggiavano in coppia ed erano disposti su 30 postazioni, tutte con le stesse caratteristiche essendo il fondale uniforme, come la profondità, che si aggira sui 3 metri circa. Il regolamento per la pasturazione consentiva detenere 10 barattoli di mais, 3 Kg di bigattini, 2 barattoli di canapa; per l'innesco si potevano usare bigattini, mais, orsetti (larve di tafano), vermi, pink (bigattini colorati con colori naturali assunti durante l'alimentazione), e mezzo chilo di pellet ( di solito composto da

farina ed olio di pesce, mais, canapa, soia ed altri cereali). La tecnica, obbligatoria, era a roubasienne ed è risultata vincente quella a 7 pezzi, con galleggianti da 1 grammo, al massimo da 1,5 grammi, appoggiati sul fondo o sfiorandolo appena;



forte pasturazione con i bigattini o con il mais. Alcuni concorrenti hanno pasturato a bigattini ed innescato il mais, altri ancora hanno innescato bigattini.

La differenza, comunque, l'hanno fatta i "Campioni" come Falsini, Fini dell'Oltrarno Colmic e

molti altri che, fiutando la scarsa tendenza delle carpe ad abboccare a grandi fiocchi di bachi sostenuti da ami consistenti e da fili robusti, la cosidetta pesca grezza, hanno montato, come ad esempio Falsini, uno 0,10 diretto, con ami piccoli ed innescando non più di due o tre bigattini. Hanno dimostrato insomma di avere una marcia in più e le loro catture sono risultate piuttosto consistenti, come si evince dalla classifica. Chi ha confermato le

sue indubbie capacità è stato Fabio Coscia della Lenza Orvietana Colmic Stonfo che insieme al bravo Giuseppe De Alexandris, ha intuito come fosse opportuno pescare

leggero e non sul fondo scoprendo infatti che avrebbe pagato la cosidetta "pesca a galla" a circa un metro e mezzo di profondità. Hanno partecipato molte delle Società sponsorizzate Colmic e in particolare la Lenza Orvietana che ha fatto onore alla manifestazione per la massiccia presenza dei suoi agonisti: Coscia, De Alexandris, Fanelli, Santi, Fedeli, Pagliari, Maggi, Virgili.

COGNOME E NOME	PESO	Plazz sett.	Assoluto
FALSINI MATTEOLI	36.9	1,00	1 assol.
FINI SEGONI	19.1	1,00	4 assol.
SATTA SIMONA	25.7	1,00	3 assol.
SINANI BASSANELLI	34.9	1,00	2 assol.
LISINI GUARRERA	17.8	2.00	
COSCIA DE ALESSANDRIS	25,00	2,00	
FANELLI RINGO	18.7	2,00	
DESALVO SESTO	26.3	2.00	
CICCHETTI SECCHI	22.8	3,00	
MANTOVANI DISTASIO	16.5	3,00	
DIAMANTINI LICONI	18.3	3,00	
CASILLI CASCIGNANO	20.5	3,00	
CORSI SANTINI	19.2	4.00	
LUPI MONTI	15.3	4,00	
CECCARELLI CATENA	14,00	4,00	
ROSSI DANTE	14.8	4,00	
PASQUALINI BATTISTELLI	9.6		
SANTI FEDELI	6.8		
MAJOLO CECCHINI	15.2		
CANCELLI BONI	14,00		
SABATINI FERRETTI	6.3		
CENCIARINI FILIPPONI	8.7		
SACCONI SACCONI	9.1		
GUADETTI DANTE	8.5		
TARANTINO LONATI	2.7		
PAGLIARI - CAROSI	16.1		
MAGGL - VIRGILI	14,1		
MEDI NII EIODENTINO	14.1		

Renato Rosciarel







# La Zambelli Orvieto ha una nuova tigre, è la schiacciatrice Martina Escher.

La notizia era stata anticipata dalla dirigenza della Zambelli Orvieto durante le festività di fine anno che ormai era da tempo intenta a guardarsi attorno per capire quali fossero le opportunità di mercato: da gennaio diventa realtà.

Integrare la rosa della squadra che ha conquistato la seconda posizione della serie B1 femminile era indispensabile dato che il gruppo del presidente

Flavio Zambelli da aualche giorno si stava allenando a ranghi ridotti.

L'abbandono della schiacciatrice Valentina Hromis, che per impegni personali ha deciso di non proseguire l'attività, è stata la molla che ha fatto scattare la ricerca di un elemento che potesse completare la rosa per non penalizzare le sedute di al-

Ecco dunque che la ricerca è stata portata a compimento ingaggiando il martello Martina Escher, nata a Catania il 1° Iualio 1989 ed alta 178 centimetri, che si presenta così: «Inizialmente avevo firmato per il Pescara ma un infortunio non mi ha permesso di iniziare il mio campionato e sono tornata a casa per curarmi... appena finito il potenziamento alla spalla, fra le varie società che mi hanno richiesto, quella che mi ha convinto di più è stata Orvieto, è una società di cui ho sempre sentito parlare bene non solo a livello sportivo ma anche umano».

Si tratta dunque di una nuova partenza per la giocatrice siciliana che in questa stagione non ha ancora potuto esordire, ma che avrebbe dovuto essere protagonista proprio nel girone che in qualche maniera conosce.

«É un girone molto competitivo con tante buone sauadre e giocatrici di ottimo livello ma Orvieto é costruita bene, con intelligenza e competenza, posizione classica parla da sola. Ovviamente

a completa disposizione della squadra per poter essere al più presto di aiuto».

È un ritorno in Umbria quello della giocatrice ventiseienne che già l'anno scorso aveva giocato la prima parte della sta-

gione a San Giustino, si è unita alle nuove compagne e mostra il piacere di essere una nuova tigre gialloverde.

«Ho avuto il piacere di giocare insieme ad Eleonora Fastellini, un'amica oltre che una compadra, tutte le altre ragazze conosco sarie nei var campionati disputati. Sono contentissima di tornare in Umbria perché nella mia breve esperienza a San Giustino sono a casa e ho stretti legami forti con tante persone, an-

che al di fuori della pallavolo, per cui non potevo chiedere di meglio. Essendo stata ferma gli stimoli sono alti perché proprio questa pausa mi ha fatto capire quanto mi manca e quanto amo

# Zambelli Orvieto da urlo, successo pieno contro Bologna.

#### ZAMBELLI ORVIETO – MT MOTORI ELETTRICI BOLO-GNA = 3-0

Incrementa l'andatura la Zambelli Orvieto che si vendica della sconfitta patita al debutto del campionato di serie B1 femminile regalando l'ennesima gioia al pubblico del Pala-Papini. È la nona vittoria di fila nonché l'undicesimo risultato utile con-

che hanno consolidato la se-

secutivo per le atlete gialloverdi

conda posizione della classifica aumentando il divario dalle inseguitrici.

Viene respinto al mittente il tentativo d'assalto della Mt Motori Elettrici Bologna al termine di una partita in cui la posta in palio era davvero pesante e in cui si è lottato strenuamente per ottenerla.

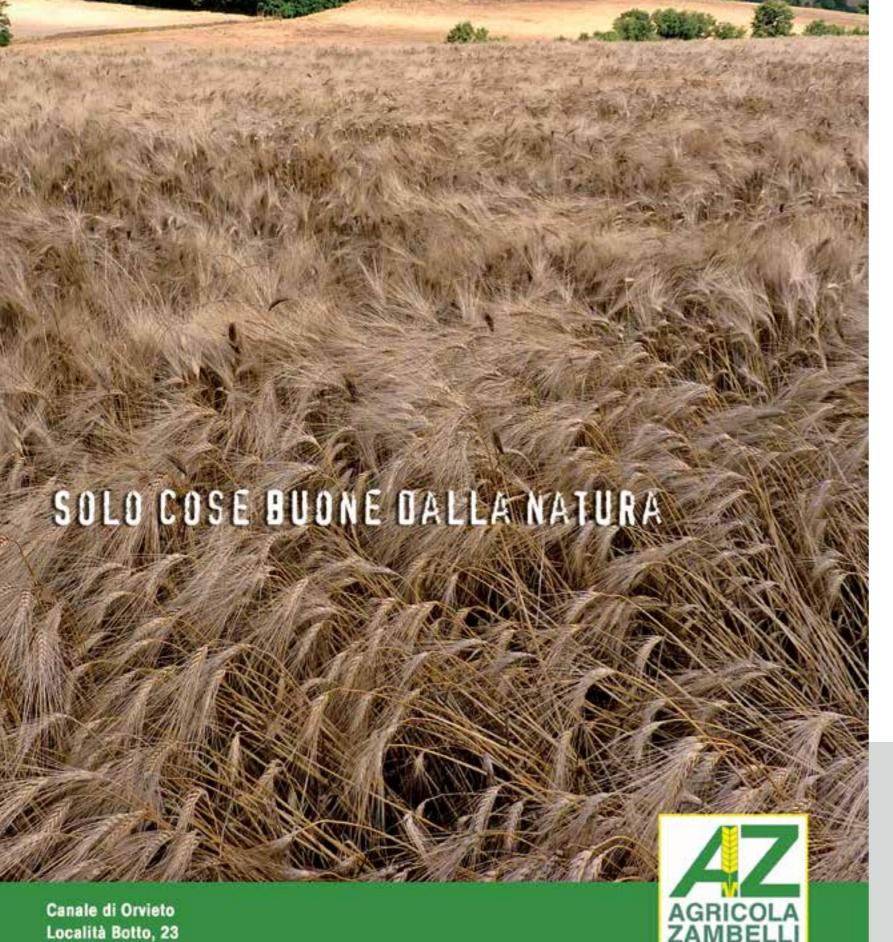
Comincia nel migliore dei modi dunque la seconda metà della stagione regolare per le orvietane che ribadiscono la loro volontà di ritagliarsi un ruolo di primo piano nella terza categoria nazionale

Partita estremamente combattuta per le ragazze del presidente Flavio Zambelli che hanno evidenziato una tenuta atletica e mentale degna delle grandi squadre e che fornisce una ulteriore iniezione di fiducia dopo la sosta relativa al giro di boa.









Tel. 0763 29010