

Periodico Gratuito

IL VICINO

COMPENSORIO

Discarica: molte preoccupazioni

SPORT

Il ruggito delle tigri gialloverdi

FENOMENO

Musei privati

ITINERARY

La Tuscia

RUBRICHE

In Cucina con Elia
Gastronomia

Impresa e Fisco

Io e il mio bambino

Storie di Casa

Cerimonie

Sangiovanni Noleggio

Beauty&Co.



INFOSALUTE

Farmacia Erboristeria

Chinesiologia

La psicologa risponde

Prevenzione dentale

Nutrizione

Amici del Cuore

Abbadia Medica

Osteopatia

Shiatsu e benessere



newarc ARCANGETTI

newarc@libero.it
www.newarcmoda.it



Orvieto Scalo - Via Sette Martiri, 70/72 - 0763 301890

EF
ELISABETTA FRANCHI

EAT
EMPORIO ARMANI

JOHN RICH AND BROS.
WOOLRICH

JACOB COHEN

MICHAEL KORS

REBELQUEEN

MARELLA

STONE ISLAND

Jeckerson

BOSS

HUGO BOSS



Porta d'Orvieto
Via A. Costanzi, 59/A
tel. 360 421577

MAPAPIONI

COLMAR
Calvin Klein Jeans



Corso Cavour, 15/17
0763 340614

Timberland

IL VICINO CERCA "ARTISTI" - ANCHE TU IN COPERTINA - manda la tua opera a: info@ilvicino.it

Marzo 2016 - n. 117 - Anno XI - Registrazione al Tribunale di Orvieto n°4 del 29.07.05 - Edito da Easymedia srl

6 DOMENICA
MARZO


IL MERCATINO PORTA D'ORVIETO

TORNA L'APPUNTAMENTO MENSILE!
Vieni a scoprire i manufatti
e le creazioni dei maestri artigiani

20 DOMENICA
MARZO
dalle ore 17.30


BELLA E LA BESTIA

Ti aspettiamo per assistere
al fantastico musical ispirato
al famoso cartone animato!

in collaborazione con




ENRICO RUGGERI
UN VIAGGIO
INCREDIBILE

in collaborazione con


13 DOMENICA
MARZO
dalle ore 17.00

ENRICO RUGGERI

Incontra i fan per firmare le copie
del suo ultimo cd "Un viaggio incredibile"

VEN SAB
25 26
MARZO

PASQUA CON NOI!

VENEDÌ 25 ore 17.00
Laboratorio di conigli: Realizziamo assieme
il tuo coniglietto pasquale.

SABATO 26 ore 17.00
Caccia al Tesoro: Divertiti e gioca con il Coniglio
pasquale a trovare tutti gli ovetti nascosti.

Ore 18.30
Apertura dell'ovo gigante: Festeggiamo insieme
con assaggi gratuiti di cioccolato e tante sorprese
per tutti i bimbi.



foto a disposizione della merce

PORTA D'ORVIETO

Via A. Costanzi, 59 Orvieto [TR]

GRANDE PAPÀ

FESTA DEL PAPÀ SCONTO DEL **30%***

DAL 11 AL 19 MARZO
ACQUISTA 2 PAIA DI
SCARPE DA UOMO
SUL SECONDO AVRAI
LO SCONTO DEL 30%
inclusi i prodotti in promozione.

* Lo sconto si applica sull'articolo
di prezzo inferiore, inclusi i
prodotti in promozione

SCARPAMONDO®

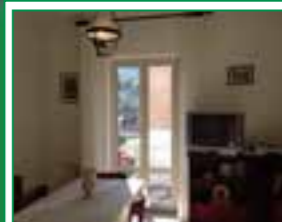
Centro Commerciale
Porta d'Orvieto



LA TRANQUILLITÀ DI FARE CENTRO



PORANO
In zona alta ed assolata, luminoso appartamento disposto su due livelli di c.a. 90 mq con ingresso indipendente oltre giardino di c.a. 20 mq e posto auto coperto. Ottime rifiniture.
€ 105.000,00 Cl.en.:G



ORVIETO SCALO
A pochi passi dalla stazione, vicino a tutti i servizi di prima necessità, luminoso appartamento di c.a. 85 mq composto da soggiorno, cucina, 2 camere, bagno oltre 2 ripostigli, balcone e posto auto.
€ 90.000,00 Cl.en.:G



BASCHI
Ultime soluzioni di villini a schiera recentemente costruiti, disposti su due livelli di c.a. 90 mq con ingresso indipendente oltre sala hobby, garage e ampio giardino fronte/retro. a partire da
€ 137.000,00 Cl.en.:C



ORVIETO CENTRO STORICO
Alle spalle del duomo, in zona centralissima, posto al secondo piano, luminoso appartamento di c.a. 110 oltre cantina al piano terra mq con possibilità di ricavare due unità abitative.
€ 145.000,00 Cl.en.:G



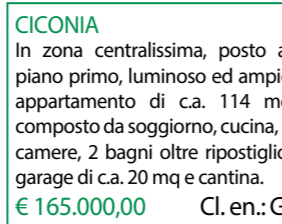
ORVIETO CENTRO STORICO
Adiacente Piazza della Repubblica, locale uso ufficio di c.a. 45 mq con possibilità di cambio di destinazione d'uso ad abitazione. Ingresso indipendente. Ottimo per investimento.
€ 65.000,00 Cl.en.:G



CICONIA
A pochi passi da Piazza degli Aceri, posto al primo piano, luminoso appartamento di c.a. 80 mq composto da soggiorno, cucina, 2 camere, 2 bagni oltre balconi e garage.
€ 145.000,00 Cl.en.:G



ORVIETO LOC. FOSSATELLO
In zona alta e soleggiata con vista panoramica, ampio casale di c.a. 140 mq oltre taverna, portico, balcone e terreno di c.a. 1200 mq. Ottime rifiniture.
€ 260.000,00 Cl.en.:G



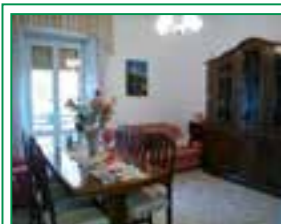
CICONIA
In zona centralissima, posto al piano primo, luminoso ed ampio appartamento di c.a. 114 mq composto da soggiorno, cucina, 3 camere, 2 bagni oltre ripostiglio, garage di c.a. 20 mq e cantina.
€ 165.000,00 Cl.en.:G



ORVIETO CENTRO STORICO
A pochi passi da piazza Cahen, luminoso appartamento ristrutturato, composto da soggiorno con angolo cottura, due camere e bagno oltre balcone.
€ 149.000,00 Cl.en.:G



PORANO
Luminoso appartamento con ingresso indipendente di recente ristrutturazione composto da: P1 ingresso e ripostiglio; P2. soggiorno con camino ed angolo cottura, due camere e bagno oltre sottotetto.
€ 79.000,00 Cl.en.:G



CICONIA
In zona centrale, luminoso appartamento al piano secondo composto da sala, cucina abitabile con camino, due camere e bagno oltre garage, cantina e piccolo orto.
€ 118.000,00 Cl.en.:G



CICONIA
Quadrilocale al piano secondo composto da sala, cucina abitabile con camino, tre camere e bagno con la possibilità di ricavare un 2°. Garage e cantina al piano interrato.
€ 125.000,00 Cl.en.:G



PORANO-BORGHESCANO
Tra Orvieto e Bolsena; in zona tranquilla ed assolata, villetta a schiera disposta su tre livelli con ottime rifiniture, giardino fronte retro dove poter trascorrere piacevoli serate in compagnia.
€ 159.000,00 Cl.en.:G



CICONIA
OTTIMO INVESTIMENTO, Al piano rialzato bilocale con ingresso indipendente, recentemente ristrutturato, vicino alle scuole superiori ed ospedale.
€ 35.000,00 Cl.en.:G



LA SVOLTA
Villa indipendente di 110 mq oltre portico, garage e rustico rifinito di 110 mq con lavanderia e bagno. Terreno di 4000 mq, tetto ventilato, pannelli fotovoltaici, riscaldamento e raffreddamento a pavimento.
€ 248.000,00 Cl.en.:G

PROROGA DELLA DETRAZIONE SU INTERVENTI DI RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA

Viene prevista un'ulteriore proroga per la detrazione fiscale spettante per gli interventi di recupero del patrimonio edilizio, con il tetto massimo di € 96.000 (art.16-bis, c.1, TUIR), che ora compete nella misura del: - 50% per le spese sostenute dal 26.06.2012 fino al 31.12.2016, - 36% per le spese sostenute dal 1.01.2017, con un tetto massimo di € 48.000. Rimangono invariati tutti i criteri e le modalità per usufruire della detrazione.

La proroga della detrazione si applica anche:

- agli acquisti di box auto pertinenziali nuovi venduti dall'impresa di costruzione (per i soli costi di costruzione come comprovati da apposita attestazione rilasciata dal venditore) ed alle spese sostenute per la realizzazione di autorimesse o posti auto pertinenziali anche a proprietà comune. Anche per questo tipo di agevolazione è obbligatorio il pagamento con bonifico bancario specifico.

- agli acquisti di immobili ad uso abitativo ristrutturati, venduti dall'impresa di ristrutturazione, relativi a fabbricati interamente interessati da interventi di restauro e risanamento conservativo o ristrutturazione edilizia. In questo caso l'acquisto deve avvenire entro diciotto mesi dal fine lavori, e la detrazione è del 50% del 25% del prezzo di acquisto; il 25% del prezzo di acquisto, cioè la spesa su cui calcolare la detrazione, non può superare l'importo di € 96.000. Solo per questo tipo di agevolazione non è necessario il pagamento con bonifico bancario specifico.

www.tecnocasa.it

seguici su:    

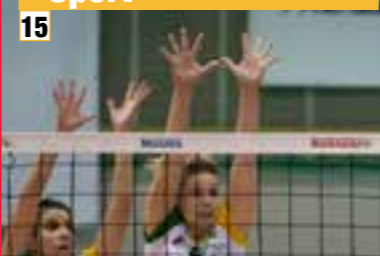
OGNI AGENZIA HA UN PROPRIO TITOLARE ED È AUTONOMA

SOMMARIO

Il Comprensorio



Sport



ITFOSALUTE



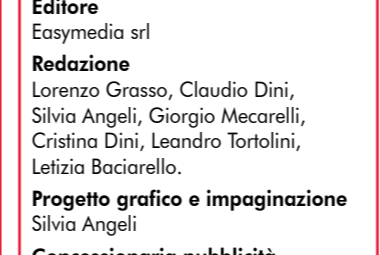
Fenomeno



Itinerary



Mondo



IL VICINO
Direttore responsabile
Sergio Cesarini
Editore
Easymedia srl
Redazione
Lorenzo Grasso, Claudio Dini,
Silvia Angeli, Giorgio Mecarelli,
Cristina Dini, Leandro Tortolini,
Lefizia Baciarello.
Progetto grafico e impaginazione
Silvia Angeli
Concessionaria pubblicità
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 di IL VICINO
EASY MEDIA
Tel. e Fax 0763.393024

di Lorenzo Grasso

Discarica: molte preoccupazioni.

Altro che differenziata. La discarica di Orvieto, che noi tutti vediamo durante le nostre passeggiate, desta non poche preoccupazioni. Venerdì 26 infatti si è conclusa, con la visita alla discarica Le Crete di Orvieto e l'audizione, presso il Comune, dei portavoce delle associazioni ambientaliste locali alla presenza del Sindaco, la missione della Commissione bicamerale d'inchiesta sulla gestione integrata del ciclo dei rifiuti in Umbria. Dopo Terni e Perugia, tappa dunque nel cuore della Rupe dove, accompagnati dai responsabili della società SAO, i membri della commissione Alessandro Bratti, presidente, e gli onorevoli: Stefano Vignaroli (M5S), Renata Polverini (FI-PdL), Alberto Zolezzi (M5S) e dai senatori: Paolo Arrigoni (LN-Aut), Laura Pupato (PD), Bartolomeo Pepe (GAL) hanno dapprima visitato l'impianto di smaltimento 'Le Crete' insieme con il Sindaco, Giuseppe Germani e i tecnici comunali.

L'impianto di smaltimento di Orvieto dove, attualmente, la discarica occupa il secondo calanco nella collina dove sorge l'impianto di proprietà Acea, è ora al centro del dibattito per via della proposta presentata dall'azienda per la sopraelevazione di questa superficie contro la quale si sono pronunciati sia il consiglio comunale che la Soprintendenza. La Regione, però, ha bisogno di questo incremento e anche l'assessore Cecchini recentemente aveva affermato che la volontà del consiglio comunale di Orvieto doveva essere superata (cos', perché si deve!), attirandosi le ire dell'intero Pd cittadino.

L'Acea avrebbe anche predisposto un progetto per la realizzazione di un terzo calanco, bocciato dalla vecchia giunta e ora riproposto su cui si è in attesa di un parere tecnico da parte della Regione. «In attesa della conclusione di più indagini in corso da parte delle Procure di Terni e Perugia e che riguardano lo smaltimento illecito di rifiuti e del percolato - ha affermato in una nota il senatore Paolo Arrigoni - si rinvia a più compiute valutazioni della situazione dopo avere letto la documentazione che è stata chiesta ai vari soggetti auditi in questi tre giorni, tra cui anche quantità e tipologie di rifiuti conferiti almeno negli ultimi 5 anni a Le Crete specificando le diverse provenienze, ATI 4, Umbria e fuori regione».

Candiani ed Arrigoni hanno espresso le perplessità derivanti dalla paventata apertura del terzo calanco; inoltre hanno chiesto spiegazioni riguardo i livelli di mercurio rilevati in prossimità del fiume Paglia, il rapporto in percentuale tra rifiuti solidi urbani e rifiuti speciali trattati e si sono soffermati sull'impatto che l'impianto "Le Crete" ha sul territorio e i cittadini dell'orvietano. "Una discarica come questa in un posto come Orvieto ha una certa rilevanza per una serie di fattori, da quello meramente visivo a quello paesaggistico-ambientale - hanno specificato i due senatori - Tutto questo, ovviamente, considerando come elemento primario l'inquinamento prodotto e rivalutando il controllo sul rispetto dei parametri consentiti dalla legge".

Anche i consiglieri Mancini e Fiorini hanno sottolineato l'importanza di rivedere il "Piano regionale dei rifiuti" alla luce delle nuove necessità e tenuto conto del rischio che la discarica vada in esaurimento entro 18 mesi. "Il sistema Umbria rischia di collassare - hanno specificato - e tutto per colpa di mala gestione. Ci sono responsabilità che vanno portate alla luce e responsabili che hanno nomi e cognomi. Sarebbe importante - hanno, infine, concluso - informare periodicamente i cittadini in merito all'attività che viene svolta". Troppi comunque i fattori che fanno pensare.

L'11 marzo dello scorso anno la Sao (società del gruppo Acea specializzata in servizi d'igiene urbana, trattamento, recupero e smaltimento di rifiuti solidi urbani e speciali) scrive all'Arpa Umbria e alla Asl di Terni per far sapere che «nel corso delle ordinarie procedure di controllo e analisi, è stato rilevato un superamento del csc per il parametro mercurio». Ma «tale superamento - sottolinea subito dopo la Sao - è riferibile a un valore riconducibile alle attività estrattive di Cinabro del Monte Amiata».

Il leghista Paolo Arrigoni, spiega d'aver «chiesto alla Procura di Perugia (quella di Orvieto non esiste più dopo il riordino delle sedi giudiziarie, ndr) di acquisire come commissione tutte le indagini sviluppate sulla discarica di Orvieto riguardanti eventuali conferimenti di rifiuti anche pericolosi. Aspettiamo di riceverla, poi valuteremo il da farsi». Le alte incidenze oncologiche rilevate sei anni fa mettono molto in allarme infatti. Arrigoni segnala poi un'altra cosa: «Le schede 'Orso' con la quantità dei rifiuti prodotti, che dovrebbero essere compilate da ciascun Comune, poi validate dall'Arpa e trasmesse all'Osservatorio regionale, ebbene abbiamo appena scoperto che per tre quarti dei comuni umbri queste schede sono state compilate dai gestori». Insomma si controllano da soli. Ed intanto la notte i camion viaggiano...da dove? Con cosa? Speriamo di saperlo presto.



LA TUA AUTO HA BISOGNO DI UN RITOCCHO?
L'AUTOCARROZZERIA A CASA TUA
CHIAMACI 337.927425
VISIONE DEL DANNO, RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO
SENZA COSTI AGGRINTIVI

I NOSTRI SERVIZI

- 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



Idee dalla rete per la regione Umbria:

Quarantotto nuove idee, centinaia di apprezzamenti e commenti alle linee proposte dalla Regione: è questo il risultato di un mese di consultazione, avvenuta mediante l'apertura, fino al 23 febbraio, di un blog dedicato denominato #UmbriaSemplice, sulle 5 linee di intervento, per la predisposizione del Piano triennale di semplificazione - Agenda 2016 - 2018.

"Per la prima volta - ha affermato l'assessore regionale Antonio Bartolini -, la Regione ha coinvolto direttamente i destinatari delle proprie attività (imprese e cittadini), sottoponendo alla valutazione pubblica le linee di intervento e chiedendo ulteriori contributi e idee in modo da predisporre un documento il più possibile partecipato e condiviso.

Queste linee guida, definite dopo un lungo periodo di incontri di ascolto con rappresentanze di imprese e cittadini, organizzazioni professionali e di categoria, professionisti, enti locali e pubblici, terzo settore, si basano su un deciso orientamento all'innovazione (di metodo e tecnologica), alla trasparenza ed alla partecipazione e prevedono l'attuazione di misure concrete e mirate ad alleggerire i cittadini da oneri e carichi burocratici, ridurre i costi e sbloccare le imprese.

Le tematiche più votate e che hanno raccolto la maggior parte delle idee sono sicuramente quelle riferite alla trasparenza, alla partecipazione ed alla riduzione di carichi burocratici ed oneri gravanti sui cittadini.

Tranne rare eccezioni - ha sottolineato Bartolini - le idee presentate sono risultate coerenti



con lo spirito dell'iniziativa, dando un concreto contributo di cui si terrà conto nella stesura del documento di Piano. La consultazione nel suo insieme, ha anche confermato le

criticità già individuate dall'amministrazione regionale sia in sede di valutazione di impatto delle attività del precedente Piano triennale, effettuata anche avvalendosi di indagini statistiche sul territorio, sia con la fase di

ascolto dei portatori di interesse effettuata a partire dallo scorso settembre 2015". Alla conclusione di questo ampio processo partecipativo,

la Giunta regionale, entro il prossimo 15 marzo, licenzierà il Piano triennale di semplificazione - Agenda 2016-2018 per sottoporlo all'approvazione dell'Assemblea regionale. "Si avvierà così - ha concluso l'assessore - un percorso pluriennale che vedrà la Regione impegnata, insieme a tutti gli interlocutori del sistema regionale, nella attuazione di azioni che siano effettivamente in grado di garantire il rilancio della competitività del sistema economico regionale ed il miglioramento della qualità della vita dei cittadini".

Chiuso il punto nascita di Narni.

La promessa era che l'ospedale di Terni avrebbe portato a termine i lavori per ospitare i cinquecento parti all'anno che sarebbero arrivati dalla chiusura del "punto nascita" di Narni.

Invece non è accaduto e capita che i corridoi del reparto rassomiglino ad un aeroporto con le puerpere che si spostano di reparto, con trolley al seguito, man mano che si liberano i letti.

Non ci sono, ovviamente, problemi sulla qualità ed efficienza del servizio ternano, sempre d'eccellenza, ma si nota che mancano gli spazi vitali promessi.

E ben per tutti che le nascite sono in calo. Per protestare per la chiusura del punto nascita narnese e per le fosche prospettive di quell'ospedale,



tre consiglieri narnesi che incarnano la minoranza, hanno lanciato una raccolta di firme: Sergio Bruschini, Gianni Daniele e Luciano Novelli, si sono riuniti nella sala pubblici del Comune: «Dobbiamo farci sentire per non far cadere il nostro ospedale nel dimenticatoio: ne va del suo futuro

ma anche di quello della città, che vedrebbe sparire una fonte importante di lavoro e d'attrazione economica e sociale. Che cosa devono fare a Narni: le operazioni programmate come quelle relative all'ortopedia ma anche ulcere, ernie e molto altro che sembrano banali e che invece

darebbero un maggiore respiro all'Ospedale di Terni. I tre consiglieri con la raccolta di firme spingono anche i cittadini a prendere coscienza del grande rischio anche perché nessuno crede, dopo trenta anni di promesse, ad un qualsiasi nuovo ospedale di Narni e d'Amelia.

Distraggono anziana mentre il complice ruba.

Erano entrate in casa di un'anziana e grazie ai loro modi gentili l'avevano distratta mentre un complice rubava denaro e oggetti preziosi. Gli agenti del commissariato di Orvieto



hanno individuato una dei tre responsabili del furto avvenuto a settembre in un'abitazione di Bardano. Due donne avevano distratto la signora di 75 anni mentre il terzo complice, un uomo

con accento meridionale, forzando una porta rubava dalla camera da letto monili, preziosi e denaro. La denuncia per furto aggravato è scattata a carico di una ragazza di 25 anni con numerosi precedenti per truffe e furti in abitazione.



J. JANE

JOHN BARRITT



FRANCO & RENATO

Piazza del Commercio 15 ORVIETO SCALO Tel. 0763.301323 piano rialzato accessibile con ascensore, scalata e scale mobili

20 nuovi standard professionali:

Su proposta dell'assessore alla formazione e lavoro, Fabio Paparelli, la Giunta regionale dell'Umbria ha approvato venti nuovi standard di profili professionali e di percorsi formativi che entreranno a far parte dei relativi Repertori regionali, portando così complessivamente ad oltre 80 il numero dei profili professionali disciplinati dalla Regione. "L'obiettivo - ha spiegato Paparelli - è di garantire profili e percorsi formativi per il

raggiungimento di qualifiche professionali riconosciute e spendibili su tutto il territorio nazionale. Per questo i repertori regionali - ha proseguito - sono oggetto di un costante aggiornamento che tiene conto dell'andamento del mercato del lavoro e dell'economia locale, dell'offerta e della domanda formativa, e nel contempo degli orientamenti e delle norme nazionali ed europee. I nuovi standard - ha concluso Paparelli, frutto

della concertazione con i soggetti interessati, contribuiscono inoltre ad accrescere la qualità del lavoro spendibile sul mercato".

I settori interessati, articolati in base alla classificazione economico-professionale individuata dal Ministero del lavoro (Decreto 30 giugno 2015) e comprende 23 settori specifici ed uno trasversale denominato Area comune, riguardano: area comune; servizi culturali e

di spettacolo; servizi di distribuzione commerciale; stampa ed editoria; vetro ceramica e materiale da costruzione; tessile, abbigliamento, calzature e sistema moda.

In particolare gli standard professionali e formativi individuati dalla Regione Umbria riguardano le figure di:

(Area comune) Tecnico della gestione del sistema qualità aziendale, Tecnico della gestione delle risorse umane, Addetto qualificato all'amministrazione e alla contabilità generale, Project manager, Tecnico del marketing operativo, Tecnico del marketing turistico; (Servizi culturali e di spettacolo) Addetto qualificato alla costruzione di allestimenti teatrali, Tecnico del suono dello spettacolo dal vivo e Tecnico delle luci; (Servizi di distribuzione commerciale) Addetto qualificato vetrinista e visual merchandiser e Tecnico delle vendite; (Stampa ed editoria) Addetto qualificato fotografo; (Vetro Ceramica e materiale da costruzione) Addetto qualificato alla lavorazione della ceramica artistica; (Tessile, Abbigliamento, Calzature e Sistema Moda) Addetto qualificato maglierista, Addetto qualificato al confezionamento - capi abbigliamento e maglieria, Addetto qualificato al controllo qualità dei capi di maglieria - Rammendatore, Addetto qualificato all'assemblaggio del capo di maglieria - Rimagliatore, Addetto qualificato alla sartoria artigianale, Addetto qualificato modellista, Stilista di moda.

Inizia la bonifica dell'area della Elettrocarbonium

Inizia la tanto attesa Conferenza dei servizi tra tutti i soggetti interessati alla bonifica dell'area industriale di Narni Scalo, con i lavoratori della Elettrocarbonium a fare da "palo", portando la loro protesta sulla soglia della sede ternana della Regione. E si con-



fronteranno le due posizioni quella del liquidatore della Sfgl Carbon, Marco Petrucci e del Comune di Narni, che per bocca del suo assessore Marco De Arcangelis mantiene una posizione intransigente. Eccole le posizioni, allora: secondo Sgl Carbon la messa in sicurezza permanente è raggiungibile con lavori per 5,4 milioni di euro e quelli proposti da Sgl Carbon, che ammontano a circa 7,2 milioni, sono già oltre ai limiti di legge. Poi, sempre secondo la Sgl Carbon, senza questa operazione lo stabilimento è

di fatto incredibile, perché rimarrebbe ancora incertezza sulla bonifica da effettuare per assolvere completamente all'obbligo di legge. Senza un chiarimento, si spera stamattina, non potrebbe esservi un compratore se non si libera il sito da questa incognita. Ma nemmeno la Sgl Carbon venderebbe a cuor leggero. Il Comune vorrebbe, invece, condizionare l'approvazione del Piano di Bonifica ad un vincolo di "continuità produttiva", cosa che la Sgl Carbon ritiene illegittima. Il Comune così punterebbe ad esercita-

re maggiori pressioni su Sgl Carbon affinché ceda al più presto e gratuitamente il sito industriale al nuovo investitore. Con uno strascico non da poco: se il Piano di Bonifica dovesse venire approvato con questa condizione alla Sgl Carbon non rimarrebbe che ricorrere al Tar dell'Umbria per chiederne la rimozione. Con il blocco di qualsiasi speranza. Comunque quello che si aspettano i lavoratori e la Sgl Carbon dalla riunione di oggi è una decisione univoca che possa separare la questione, senza commistioni, che a ben vedere sino ad ora non hanno portato a nulla. Un'altra precisazione: a quest'ora della mattinata non si sa nulla di ufficiale sulla posizione, e sulla presenza, di Michele Monachino, l'amministratore della Sgl Carbon.

Ladro nel negozio tradito dalla felpa e da un video.

Moldavo 23enne denunciato nei giorni scorsi per tentato furto aggravato dalla polizia di Orvieto. All'inizio di gennaio, un commerciante aveva sporto denuncia perché ignoti avevano tentato di entrare nella sua macelleria di notte, cercando di buttare giù la porta che aveva però resistito all'urto.

Le telecamere di sicurezza avevano ripreso un uomo che indossava una felpa con cappuccio, con una vistosa scritta sul davanti. Alla polizia era sembrato proprio il cittadino moldavo residente ad Orvieto, disoccupato e con regolare permesso di soggiorno, già indagato, anche di recente, per reati contro il patrimonio com-

messi con le stesse modalità e al quale erano stati addebitati, in un'unica comunicazione di notizia di reato, 17 furti. La mattina dopo il tentato furto, gli investigatori, con una scusa, hanno incontrato l'uomo che indossava la stessa felpa delle immagini e lo hanno fotografato; al termine delle indagini tecniche, che han-



no provato i sospetti degli agenti, l'uomo è stato denunciato. Altri furti commessi in città nello stesso periodo, con le stesse modalità, sono ora al vaglio degli investigatori.

Arriva Ansa/Viaggiart, il portale della bellezza.

L'Ansa, in collaborazione con Viaggiart e con il ministero dei beni culturali presenta a Perugia, nella sede della regione, un nuovo portale e la app geolocalizzata che consentirà a italiani e turisti di avere una dettagliata mappa dei luoghi del patrimonio italiano intorno a loro. Dopo essersi geolocalizzati,



infatti, grazie a portale e app avranno a loro disposizione tutte le informazioni, di servizio ma anche di approfondimento, sui musei e luoghi della bellezza italiani della zona che intendono visitare. Un servizio che sarà disponibile lungo tutto lo Stivale, dalla Valle D'Aosta alla Sicilia. Il capoluogo umbro è stato scelto come prima tappa per il lancio dell'iniziativa nata dalla collaborazione tra ViaggiArt, la pluripremiata startup del turismo italiano, e la principale agenzia di informazione italiana. Le abitudini dei viaggiatori sono

profondamente e rapidamente cambiate ma le modalità di promozione e di marketing territoriale spesso non hanno avuto la stessa accelerazione.

La Regione dell'Umbria - ha proseguito il vicepresidente - a partire dalla campagna natalizia, ha inteso cambiare strategia attraverso un mix di azioni pubblicitarie che hanno spaziato dalle affissioni sui bus delle principali città obiettivo, fino alla campagna di web e social advertising, video virali frutto di giovani videomaker ma anche spot televisivi

agganciati alla fiction di Don Matteo.

Queste azioni si sommano all'attività di sostegno agli operatori per elevare la qualità dell'accoglienza così come per l'accompagnamento all'internazionalizzazione. Tutti gli strumenti utili ad alimentare questo circuito virtuoso - ha concluso Paparelli - meritano di essere sperimentati in un'ottica di sinergia tra regione, enti locali ed operatori. Per questo valutiamo molto positivamente questa iniziativa dell'Ansa che sicuramente sarà all'altezza del prestigio di questa testata giornalistica".

Colpo al centro commerciale.

Ladri in azione al centro commerciale, derubato un negozio di elettronica. Intorno alle 3 della notte di sabato i carabinieri del Norm mentre transitavano a Orvieto Scalo hanno notato vicini a un centro commerciale tre uomini incappucciati e con dei grossi borsoni che stavano scavalcando la recinzione esterna della struttura.

I tre, alla vista della vettura dell'Arma, si sono separati fuggendo a piedi in tre diverse direzioni. Bloccato un malvivente (un rumeno di 25 anni residente a Roma), gli altri due si sono dati alla fuga abbandonando la

refurtiva.

La banda aveva portato via un bottino per un valore di oltre 20.000 euro, composto da vari cellulari, tablet ed altre apparecchiature elettroniche esposti in alcune vetrine che sono state distrutte con delle mazze dai malviventi.

La refurtiva è stata restituita al proprietario, continuano le indagini. Il rumeno è stato condannato alla pena di 24 mesi di reclusione, pena sospesa. Proseguono senza sosta gli accertamenti degli investigatori dell'Arma per dare un volto ed un nome agli altri due ladri.

Salve a tutti, mi chiamo **Elia Veschitelli** e sono lo chef del ristorante



Cari lettori, dato che il carciofo è una verdura che precede l'arrivo della primavera e quello pasquale, i carciofi alla romana possono essere un contorno perfetto per il vostro menu.

Carciofi alla romana

Oltre ad essere gustosi i carciofi sono una fonte preziosa di potassio e sali di ferro. Contengono un principio attivo, la cinarina, che favorisce la diuresi e la secrezione biliare. Protettori indiscussi del fegato, i carciofi provocano un aumento del flusso biliare e sono molto indicati nella dieta dei diabetici, sono anche tra gli alimenti con il più alto contenuto di fibre. Il carciofo è un alimento che ha effetto positivo anche sul sistema circolatorio.

I carciofi alla romana sono un contorno tipico della gastronomia Laziale ed in particolar modo della città di Roma. Il carciofo è sempre stato un ortaggio molto apprezzato ed utilizzato nella cucina della Capitale, che oltretutto vanta anche una varietà particolare, la mammola, molto adatta alla realizzazione di questo tipo di ricetta per la sua peculiare morbidezza e l'assenza di spine.

Ingredienti per 4 persone:

4 Carciofi mammola, Olio extravergine d'oliva, 1 Limone, Acqua q.b.
Per il ripieno: Pangrattato 50 g, Aglio 1 spicchio, Menta romana fresca 2 rametti, Prezzemolo fresco 2 rametti, Olio extravergine d'oliva.



Per preparare i carciofi alla romana iniziate a pulire i carciofi ma per prima cosa proteggete le mani con dei guanti in lattice per evitare che diventino nere. Rimuovete le foglie esterne più spesse fino ad arrivare a quelle tenere, pelate i gambi eliminando la parte esterna più filamentosa, quindi recidete di netto la sommità dei carciofi. Procedete rimuovendo la barbeta interna con l'aiuto di un cucchiaino o di uno scavino e trasferite i carciofi in una bacinella riempita con acqua fredda e limone per non farli scurire. Lavate e asciugate bene menta e prezzemolo e tritateli finemente insieme all'aglio. Ponete il pangrattato in una terrina e aggiungete il trito di aromi, unitevi l'olio di oliva e infine aggiustate di sale e pepe. Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto denso e compatto. Farcite con il composto ogni carciofo aiutandovi con un cucchiaino. In un tegame antiaderente e dai bordi alti fate scaldare l'olio di oliva, quindi adagiatevi i carciofi capovolti e aggiungete un bicchiere d'acqua. Aggiustate di sale e proseguite la cottura a fuoco moderato per 30 minuti ponendo un coperchio sul tegame. Se necessario aggiungete poca acqua a filo, senza superare la metà della testa dei carciofi. Per capire se sono pronti aiutatevi con uno stuzzicadenti, bucando il carciofo nelle parti più spesse. A fine cottura serviteli caldi con il sughetto di cottura, potete abbinarli sia a secondi di carne che di pesce.

Per scoprire quali sono le nostre proposte per Pasqua, visitate la nostra pagina Facebook.

Se volete assaggiare questo ed altro potete 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



Fingono di aver bisogno d'aiuto e rubano portafogli.

Fingono di aver bisogno di aiuto e rubano il portafogli all'uomo che vuole soccorrerle.

E' accaduto all'uscita del parcheggio di un supermercato di Orvieto dove un uomo ha chiamato la polizia dopo che era stato derubato da due donne che, gesticolando, gli avevano fatto abbassare il finestrino dell'auto.

Con la scusa di aver bisogno di aiuto, toccandolo, gli avevano rubato il portafogli.

Gli agenti hanno fermato le due vicine alla stazione ferroviaria di Orvieto: si tratta di

due cittadine rumene, di 47 e 24 anni, provenienti dal campo nomadi di Aprilia, con numerosissimi precedenti per reati contro il patrimonio, che sono state riconosciute dalla vittima. Del portafogli, purtroppo, nessuna traccia.

La più giovane, inottemperante a un ordine del questore di Terni di far ritorno nel Comune di Orvieto per tre anni, emesso all'inizio di febbraio, è stata denunciata per la violazione, mentre nei confronti dell'altra è stata notificata la stessa misura.

La Regione vende auto:

La Regione Umbria prosegue nell'attività di riassetto dell'autoparco regionale: pronta l'alienazione di ulteriori cinque autovetture, mediante procedura di vendita all'asta con l'utilizzo di piattaforme online.

La decisione della Giunta completa il percorso per il riassetto dell'autoparco regionale, che ha portato alla cessione a titolo gratuito (deliberazioni n. 696 del 11.6.2014, n. 1384 del 3.11.2014 e n. 736 del 28.5.2015) di undici autovetture a favore delle Forze di polizia e di organismi di volontariato di Protezione Civile.

Si è provveduto ad indire una procedura di asta ad evidenza pubblica, per la vendita di 5 autovetture, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta al rialzo rispetto alla base

d'asta. Inoltre, per dare la più ampia visibilità alla gara stessa, a partire da oggi, sulle riviste online 'Subito.it' e 'Autoscout24' è pubblicato un estratto del bando di gara, nonché le foto delle auto e le loro caratteristiche, mentre il bando completo è, come prassi, pubblicato sul B.U.R. telematico della Regione Umbria profilo del committente e sul sito istituzionale al link 'gare e appalti'.

Il termine per la presentazione delle offerte scadrà il prossimo 21 marzo. Le autovetture da alienare sono, nello specifico:

- 1 Alfa 159 base d'asta € 1.000,00
- 1 Land Rover Discovery base d'asta € 2.800,00
- 1 Hyundai Galloper base d'asta € 500,00
- 1 Fiat Panda base d'asta € 1.000,00
- 1 Fiat Punto MJT 1.9 base d'asta € 200,00



Nestlé in Umbria.

'Sono sorpresa e preoccupata dalle notizie apparse oggi sulla stampa nazionale che

lo stabilimento Perugina del Gruppo Nestlé - prosegue la presidente - è una realtà industriale e occupazionale importante e tale vogliamo che sia mantenuta anche per il futuro. Anche per questo ascolterò con ancora maggiore attenzione e preoccupazione quanto la delegazione della Nestlé ci presenterà".

La presidente Marini aggiunge quindi che "d'intesa con il Sindaco e la città di Perugia, ed interpretando soprattutto gli interessi dei lavoratori, assumeremo ogni utile iniziativa istituzionale volta al mantenimento della produzione industriale, dello sviluppo dei marchi, e soprattutto per la salvaguardia dell'occupazione".

fanno presupporre anticipazioni alle proposte di piano industriale che molto probabilmente la multinazionale Nestlé porrà all'attenzione dei diversi interlocutori istituzionali e aziendali compresi i lavoratori".

E' quanto afferma la presidente della Regione Umbria, Catiuscia Marini, con riferimento a notizie diffuse dai media nazionali circa ipotesi di cessione di alcuni marchi del gruppo Nestlé, che interessano l'attività produttiva dello stabilimento Perugina di San Sisto a Perugia.

E' previsto un incontro a Perugia tra la delegazione della Nestlé, guidata da Leo Wencel, capo mercato della multinazionale, e la presidente della Regione, Catiuscia Marini, cui parteciperà anche il vice presidente e assessore allo sviluppo economico, Fabio Paparelli. "Per l'Umbria e per Perugia



in Palomba Veritas

Novembre 2010 - Tav. 15
Cena - 6 persone milanesi
"Hèi gioia! Stasera mangio le ortiche... così stanotte ti picco!"
(La signora a suo marito)

"IL TACCUINO DELLA PALOMBA"
raccolta di frasi citazioni e aforismi tra uno spaghetti all'ascaro e un piccione alla leccarda in oltre 50 anni di gusto orvietano.



TRATTORIA LA PALOMBA - via Manente, 16 ORVIETO (Tr) - tel. 0763 343395

in COPERTINA

L'artista in copertina questo mese è **Dom Quix**:

"Dom Quix è un pseudonimo, ama l'arte in tutte le sue forme, in questa opera il cui titolo è "La Danza" raffigura una scena tribale che diventa il pretesto per sottolineare la rispettosa ammirazione che prova per le culture "Altre", soprattutto per la vasta complessità di quelle africane."



il Vicino cerca "artisti"!!!

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

polvere d'anima

di Mirko Bellisconi

CONTRO IERI

Ti accarezzo brezza dei meriggi ciarlieri.
Piovia sporca dal dentro di domani.
Siedo dietro un vetro colorato.
Leco l'anima del cielo, brucio i giorni di non gelo.
Sveglio il cuore con un ululato.
Tolgo nuvole con le mani.
Sbatto forte i pensieri contro ieri.

PASQUA & TRADIZIONE

Dobbiamo ancora riprenderci dalle festività natalizie che già è arrivata la Pasqua e come abbiamo fatto per il Natale, anche questa volta vi proponiamo i nostri ottimi prodotti che, tradizione vuole, sono l'agnello ed il capretto.

COME VENGONO ALLEVATI GLI OVINI? L'allevamento ovino in Italia è diverso per le condizioni ambientali e per la diffusione delle specie sul territorio e sostanzialmente è riconducibile al sistema stanziale e a quello transumante. Il sistema stanziale o fisso, con greggi di 500-1000 capi, costituisce la forma più diffusa nell'Italia centro-meridionale. Il sistema transumante prevalentemente nelle zone alpine, consiste nel far pascolare gli ovini (in gruppi modeste dimensioni) in montagna nel periodo estivo mentre nella stagione invernale in collina o pianura dove si nutrono di foraggi. Stessa metodologia di allevamento avviene nel sistema a grande transumanza, con greggi più sostanziosi nei numeri che variano dai 1000 ai 3000 capi (diffusa nell'Italia meridionale). Alla nascita l'agnello ha un peso vivo che oscilla da 2,5 a 3,5 kg. e generalmente è svezzato, a trenta giorni di vita se trattasi di animale da ingrasso o a 2-2,5 da rimonta. Poi si applica, anche per questa specie, il sistema di allevamento intensivo in stalla, nel quale dopo il periodo colostrale si ricorre all'alimentazione a base di latte ricostituito e latte in polvere da sciogliere in acqua. Per una nostra precisa scelta, però, non è quest'ultima la tecnica usata dai nostri allevatori, i quali sono tutti delle zone dell'orvietano e del viterbese e hanno piccoli greggi, con loro parliamo di sistema tradizionale basato sulla transumanza. Quindi, gli agnelli sono svezzati in un periodo più lungo e beneficiano dell'allattamento materno per più tempo, sempre per offrirvi carni migliori, di qualità e di ottima scelta! Simile è l'allevamento dei capretti che preferiscono brucare nelle ore del pascolo piante o erbe con superfici fogliare insieme al fieno che facilita la ruminazione. L'alimentazione delle caprette è molto importante: inizialmente questa avviene per mezzo dell'assunzione del colostro il quale è di primaria importanza. Poi dal 20° giorno s'inizia ad affiancare alla suzione del latte anche del cibo solido ovviamente in piccole quantità giusto per mettere in funzione il rumine.

Questo mese vi proponiamo uno dei nostri piatti tipici umbri: la **CORATELLA D'AGNELLO** che potete trovare nella nostra Macelleria tutti i mercoledì.

Ingredienti:

- coratella d'agnello lessata
- 2 cipolle
- passata di pomodoro
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe e peperoncino

Lessate la coratella e tagliatela a dadini piccoli, tagliate una cipolla finemente e la fate soffriggere con l'olio extravergine d'oliva e peperoncino, poi riunite il tutto e fate mantecare (salando e pepando); versate mezzo bicchiere di vino bianco e portatela a cottura miscelandolo con dell'acqua. Quando la coratella sarà quasi cotta (servirà circa un'ora) aggiungete un'altra cipolla (sempre tagliata fina) e 2 cucchiaini di passata di pomodoro. Altri 15 minuti e la nostra coratella d'agnello è pronta. Buon appetito!!!!



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

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

PUNTO
WIND

Impianti di allarme
Videosorveglianza

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

Caffè
COSTANZI

pizza tutti i giorni anche da asporto
happyhour tutti i week-end
snackbar
articoli per fumatori
ricariche telefoniche

Via A. Costanzi, 60 Orvieto Scalo • Tel. 0763/302811



Teatro Mancinelli
 Stagione Teatrale 2015/2016
 TMA Tema: Orvieto

IN COLLABORAZIONE CON  **Borgo san Faustino**
 Country Relais & Spa Umbria Typical Food & Wine

Prossimi Appuntamenti

GIOVEDÌ 10 MARZO
 ORE 21

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 dopo aver sfiorato la morte. In scena raccontano 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 con Gli 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.



VENERDÌ 11 MARZO
 ORE 21

Babilonia Teatri
JESUS

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".



SABATO 19 MARZO
 ORE 21
 in collaborazione con
BORG SAN FAUSTINO

MARCELLO CIRILLO
DON BOSCO il Musical

di Piero Castellacci e Renato Biagioli con Marcello Cirillo, Daniela Danesi, Enzo Storico, Roberto Bartoletti, Alessandro Marino, Federica Graziani, Alessia Calafiore, Francesca Talanas e il corpo di ballo musiche Alessandro Aliscioni e Achille Oliva coreografie Claudio Meloni regia Marcello Cirillo
 Nel bicentenario della nascita di Don Giovanni Bosco, il musical ripercorre le tappe più importanti della vita e delle opere del Santo, raccontando i principi fondamentali che hanno ispirato l'opera "semplice ma al tempo stesso spettacolare" di quel prete "operaio di Dio" che, assorbendo completamente l'esempio di sua madre Margherita, diede vita a un nuovo modo di concepire la spiritualità. Nella trasposizione teatrale tutto questo è raccontato in un fondersi di storia passata e recente, a testimonianza di come ancora oggi la figura del santo torinese sia presente nel motivare i giovani alla ricerca di "un sorriso per il futuro".



Sabato 19 marzo ore 20.00 BUFFET AL FOYER a cura di BORG SAN FAUSTINO

MARTEDÌ 5 APRILE
 ORE 21

EMMA DANTE
OPERETTA BURLESCA

di Emma Dante con Viola Carinci, Roberto Galbo, Francesco Guida, Carmine Maringola luci Cristian Zucaro regia Emma Dante
 Il viscerale, poetico e lacerante universo teatrale di Emma Dante, pluripremiata regista e drammaturga nota alle platee nazionali ed europee, torna al Mancinelli per emozionare il pubblico con uno spettacolo dalla vibrante carica espressiva. Operetta Burlesca narra la storia di una sofferenza, della fragilità emotiva di chi rifiuta un'identità, e l'intorno che lo circonda. Un varietà, ma anche uno spogliarello dell'anima, una favola nera raccontata in maniera grottesca. Lo spettacolo, intenso ed emozionante, è incentrato sulla figura di Pietro, un ragazzo della provincia napoletana che subisce una vita rigida e opaca, nella quale cerca disperatamente di ritagliarsi piccoli spazi di verità dove liberare la sua vera natura.



SABATO 9 APRILE
 ORE 21

MAURIZIO BATTISTA
ALLEGRO? Sì, Sì...MA NON TROPPO

di Maurizio Battista, Riccardo Graziosi e Angelo di Palma con la partecipazione di Manuela Villa evento in collaborazione con AR Spettacoli
 Maurizio Battista torna al Mancinelli con un nuovo entusiasmante spettacolo ricco dell'ironia e del sarcasmo tipici del grande matatore romano. Con la 'vivace romanità' che lo contraddistingue, si sbilancia in una giungla di controsensi e incongruenze per parlare delle disavventure che ogni cittadino vive quotidianamente, prendendo spunto dall'attualità, dalle difficoltà economiche... Uno show spumeggiante ed esplosivo, che farà ridere, sorridere ma anche riflettere sulle debolezze e sulle stranezze del genere umano.
 Sabato 9 APRILE ore 20.00 BUFFET AL FOYER a cura di RISATE & RISOTTI



thot presenta
DON BOSCO
 il Musical
 con
MARCELLO CIRILLO

Spettacolo allestito in onore di Don Bosco nel bicentenario della Sua nascita

Stagione Teatrale 2015/2016

Orvieto Teatro Mancinelli
 in collaborazione con Borgo San Faustino

Sabato 19 Marzo ore 21

Informazioni: tel. 0763.340493 - www.teatromancinelli.com - biglietteria@teatromancinelli.it



NUOVE COSTRUZIONI

a pochi Km. da Orvieto a **MONTERUBIAGLIO**



Tagli da 50 mq. a 110 mq.

<< €1.250,00 al mq. >>

MUTUO 80% A 30 ANNI



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

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

TECNICHE DI PESCA: il Bolentino.

Con questo termine si indicano tecniche di pesca che vengono praticate da una barca più o meno grande e a diverse distanze dalla costa; tutte richiedono ovviamente l'utilizzo di canna e mulinello. La prima deve essere di buon materiale e soprattutto deve portare anelli a doppio ponte ed in pietra SIC; il secondo, robusto, oggi si tende ad imbobinarlo con del buon trecciato che è molto resistente anche nei diametri sottili, offre bassa resistenza alla corrente e trasmette la tocca del pesce con celerità anche se avviene a notevoli profondità.

Il bolentino viene utilizzato per catturare pesci che o non si avvicinano alla costa o che vivono su fondali "importanti", da alcune decine di metri ad alcune centinaia.

Fondamentalmente si divide in 3 categorie: costiero, di media profondità, di profondità.

Ovviamente ognuna di esse richiede attrezzature ed esche diverse ed è subordinata al tipo di imbarcazione che si utilizza; così, se si dispone di una piccola barca non si potranno mai insidiare pesci che vivono su fondali di alcune centinaia di metri. In quello costiero, invece, qualsiasi natante può essere adatto. Il tutto, comunque, dipende dai fondali che ci sono nella zona in cui viene praticato: se i fondali "importanti" sono a poca distanza dalla costa, anche una piccola barca può essere adatta a praticare un bolentino di media profondità.

I Fondali

Se il fondo è roccioso sulle carte nautiche è contraddistinto



da una R, se è ricco di pietre, non legate al fondale, da una P. Accanto alla lettera si trova una linea che unisce tutti i punti situati ad una certa profondità, detta linea batimetrica. Se attorno alla batimetrica presa come riferimento vi sono batimetriche più profonde, significa che quella presa in considerazione indica una secca, ottima per insidiare i pesci sia di basso che di medio fondale. Vi possiamo trovare Saraghi, Cernie, Sciarani, Scorfani, Tanute. Sulle secche è facile catturare Fragolini, Sgombri, Sugarelli, Palamite. Se il fondale è sabbioso lo riconosciamo sulla carta dalla lettera S; se la profondità è modesta, saranno modeste anche le catture, ma se è di tutto rispetto possiamo prendere Triglie, Gallinelle, ma anche Pagelli e Razze.

Su fondali fangosi (F) di modesta entità siamo nelle stesse condizioni di quello sabbioso mentre oltre i 50 metri sono più abbondanti le Triglie di fango, le Gallinelle, i Pagelli.

Vi sono fondali a Poseidonie (A) ricoperti dalle alghe omonime e si aggira sui 30 - 40 metri ed offre Saraghi, Dentici, Occhiate, Sgombri e Sugarelli.

Come si pratica

Viene calata sul fondo una lenza con uno o più ami e, alla vibrazione del vettino, si ferra e si recupera la preda eventualmente allamata. Sembra piuttosto facile, detto in questo modo, ma così non è perché, come in tutte le tecniche di pesca, occorre mettere in atto una serie di strategie che solo l'esperienza può insegnare, dalla scelta dell'esca, dalla zavorra adatta alle correnti del momento e che può variare da meno di 100 grammi fino ai 1000 (a volte, se il piombo è insufficiente, sembra che stiamo pescando sul fondo ed invece il nostro

terminale sta "volando" e in quel caso non prenderemo nulla), dalla scelta del luogo di pesca giusto per quelle particolari condizioni di temperatura, di luce, di correnti che cambiano di velocità e direzione all'improvviso, dal modo con cui la barca sta "scarrocciando", dal periodo dell'anno, ecc. ecc.

Il modo con cui il pescatore di bolentino alle prime armi affronta tale tecnica è quello di una persona che va alla ventura: nulla è certo, si procede per tentativi cambiando sovente lo spot di pesca, quindi a varie profondità e con esche generiche ma che difficilmente portano alla cattura di prede di una certa pezzatura. Ma non ci si deve scoraggiare: la tecnologia può venire in aiuto met-

tendo a disposizione tre strumenti validissimi: la carta nautica, l'ecoscandaglio ed il GPS. Se della prima si può fare a meno frequentando zone conosciute, non si può prescindere dal secondo che indicherà diverse cose fondamentali come la velocità, la temperatura, il tipo di fondale, la presenza ed i tipi di pesci (se è abbastanza sofisticato), la profondità a cui si sta calando la lenza, e non si può prescindere nemmeno dal terzo che è in grado di memorizzare e ritrovare i punti risultati più favorevoli.

In ogni caso, qualunque tipo di bolentino deciate di praticare, sappiate che è molto divertente e spesso dà parecchie soddisfazioni.

Renato Rosciarelli

STONFO COLMIC
www.lenzaorvietana.it - info@lenzaorvietana.it

Ristrutturazioni senza pensieri !!!
VUOI RISTRUTTURARE LA TUA CASA? PENSIAMO A TUTTO NOI.

CON NOI TROVI TUTTO CIO' CHE CERCHI:
COMPETENZA - QUALITÀ - RISPARMIO

MANFUSO SRL
Costruzioni - Ristrutturazioni - Manutenzioni

Piazza Monte Rosa 33 ORVIETO (TR)
carlomanfuso@yahoo.it
Manfuso Restaurazioni Srl

329 63 56 593

Leghino

Tariffissimi articoli per: Trota Lago,
Pesca al Colpo, Carp-fishing, Spinning,
Ledgering, Surfcasting...

COLMIC FOX
SHIMANO
STONFO ZEBCO

Obiettivi per consegna in tempi rapidi
i nostri fantastici prezzi

Centro Commerciale Ciconia
Via degli Eucalipi, 27/A - Orvieto (TR)
Tel. e Fax 0763.302317

Il ruggito delle tigri gialloverdi.

Il mese di febbraio vede la Zambelli Orvieto aggiudicarsi 10 vittorie consecutive dopo la partita del 14 febbraio a Cesena.

A doversi chinare stavolta è stata la Volley Club Cesena (VOLLEY CLUB CESENA - ZAMBELLI ORVIETO = 0-3) che ha provato ad offrire una certa resistenza ma non ha potuto evitare la sconfitta contro una squadra che ambisce a mantenere un ruolo da protagonista in questa categoria, continuando a mantenere la seconda posizione in classifica.

Una stagione sicuramente ottima è quella che sta disputando la schiacciatrice Jasmine Rossini che dimostra nelle statistiche di essere la bocca da fuoco più prolifica: «La squadra sta viaggiando sull'onda dell'entusiasmo per le vittorie senza però staccare i piedi da terra. Il punto di forza è il gruppo, quando entriamo in campo cerchiamo sempre di aiutarci e di sostenerci l'una con l'altra, soprattutto nei nostri momenti di difficoltà e credo che questa sia la cosa più importante. La mia sensazione personale è che il rendimento delle singole è merito della prestazione di squadra, sicuramente sto attraversando un buon periodo ma le certezze che ho derivano dal gioco di squadra che mi fa stare tranquilla e giocare nel migliore dei modi. Tutto ciò è dovuto anche dal lavoro che c'è dietro le quinte e portato avanti con competenza dallo staff tecnico e dalla dirigenza».

Si interrompe sabato 20 febbraio la striscia vincente della Zambelli Orvieto che ha ceduto nel derby umbro alle 'cugine' di Perugia al termine di una partita giocata probabilmente sotto



il proprio standard. (ZAMBELLI ORVIETO - TUUM PERUGIA = 1-3)

Il commento della giornata è affidato ad Eleonora Fastellini che non si scompone: «Venivamo da un trend di dieci vittorie consecutive che ci avevano alzato di parecchio l'umore e una sconfitta ci può stare. Questo è solo un incidente di percorso, siamo tornate in palestra con la voglia di riprendere a lavorare bene come abbiamo fatto sino ad ora. Credo che gli errori nostri siano risultati pesanti perché concentrati soprattutto nei momenti sbagliati del match. Non abbiamo tempo per rimuginare sulla sconfitta, personalmente non ho fatto drammi nel dopo partita perché è inutile sprecare energie per piangersi addosso».

Dopo questa sconfitta torna a vincere la Zambelli Orvieto che con una prestazione convincente trova tre punti in grado di allungare il passo e fortificare il secondo posto della classifica

di serie B1 femminile contro il Volley Cecina il 27 febbraio. (VOLLEY CECINA - ZAMBELLI ORVIETO = 1-3)

A fare una piccola analisi dell'ultimo periodo vissuto dalle rupestri è la palleggiatrice Valeria Pesce che afferma: «Il derby di dieci giorni fa purtroppo non siamo riusciti ad affrontarlo nel migliore dei modi perché le non perfette condizioni fisiche non ce l'hanno permesso. Nonostante la sconfitta però abbiamo mantenuto il secondo posto e sabato scorso siamo riuscite a riconfermarlo con una convincente vittoria. Cecina, nonostante abbia pochi punti ed una classifica delicata, è una buona squadra, in più non è facile giocare nel palazzetto delle toscane; direi che siamo state brave a portare via l'intera posta in palio».

Tendenza alla vittoria che sembra non arrestarsi nello scontro tanto atteso con Battistelli san Giovanni in Marignano al Pala Papini di Orvieto il 5 mar-

zo, dove una strepitosa Zambelli Orvieto esce vincitrice dal confronto al vertice della serie B1 femminile al termine di una partita equilibrata e di altissima intensità agonistica. (ZAMBELLI ORVIETO - BATTISTELLI SAN GIOVANNI IN MARIGNANO = 3-0)

La capolista del girone Battistelli San Giovanni in Marignano ha conosciuto così per la prima volta nella stagione il sapore della sconfitta, confermandosi squadra di grande qualità ma non imbattibile.

Festa grande al palasport Alessio Papini per i tifosi che hanno potuto apprezzare un collettivo completamente rigenerato rispetto all'ultima gara interna ed affamato di successi.

Quando mancano ancora otto giornate al termine della stagione regolare le tigri gialloverdi lanciano segnali precisi al campionato, mantenendo vivo l'interesse per la corsa ai playoff, ma anche per la prima posizione della classifica.

SOLO COSE BUONE DALLA NATURA



Canale di Orvieto
Località Botto, 23
Tel. 0763 29010

VIENI A TROVARCI

Da noi puoi seguire tutti gli appuntamenti sportivi gustando tante pizze, panini e non solo...



PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA



PAM PAM

PIZZA DA ASPORTO
PIZZA & BIRRA

Via degli ulivi, 11 - CICCONIA (TR)
Tel. 0763 349450
pampampizzabirra@gmail.com

WI-FI GRATUITO

WI-FI sky

