

Periodico Gratuito

IL VICINO



RUBRICHE
 Antico Callaro
 Gastronomia
 Impresa e Fisco
 Storie di Casa
 Cerimonie
 Beauty&Co.
 Tutto Caffè
 Esperto in casa

COMPENSORIO

Guardare altrove per migliorare

SPORT

Coppa Italia 2016 F.I.K.

FENOMENO

Lo chiamavano Jeeg robot

ITINERARY

Il castello surreale di Rocchetta Mattei

INFO SALUTE

Farmacia Erboristeria
 Chinesiologia
 La psicologa risponde
 Prevenzione dentale
 Nutrizione
 Amici del Cuore
 Abbazia Medica
 Osteopatia
 Shiatsu e benessere



newarc ARCANGETTI

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



WALDORF
LIVIGNO

COLMAR

EF
ELISABETTA FRANCHI

MARELLA

EA7
EMPORIO ARMANI

STONE ISLAND

Jeckerson

TOY G

BOSS

AX
SUGB

HUGO BOSS

MICHAEL KORS

Timberland
JOHN RICHARD BROS.
WOOLRICH

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

7 SABATO
MAGGIO
dalle ore 17.30

SLOW FOOD

Vieni ad assaggiare tante gustose ricette realizzate con il Fagiolo Secondo del Piano.

in collaborazione con

8 DOMENICA
MAGGIO

IL MERCATINO PORTA D'ORVIETO

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

8 DOMENICA
MAGGIO
dalle ore 17.30

FESTA DELLA MAMMA

Partecipa al laboratorio creativo di Alessia Biondi e realizza un simpatico regalo per la tua mamma!

15 DOMENICA
MAGGIO
dalle ore 17.30

UNA DOMENICA SFIZIOSA

Assaggi gratuiti di vini Falesco e spiedini di frutta

in collaborazione con
FALESCO
Famiglia & Gioielli

22 DOMENICA
MAGGIO

GIORNATA A 4 ZAMPE

Torna la giornata interamente dedicata ai nostri cani con percorsi di mobility dog in galleria, varie esibizioni e sfilata canina con premiazione finale. Durante l'evento raccolta di cibo per i cani meno fortunati.

29 DOMENICA
MAGGIO

MOTORI IN GALLERIA

Non perderti la giornata dedicata alle auto sportive più grintose di tutti i tempi con esposizioni in galleria e, nel pomeriggio, grande raduno rombante!

in collaborazione con
Porsche Club Umbria

LOVE
follow the trend

Collezione Primavera Estate

I ♥ Mamma!
Acquista una scarpa e una borsa

-20%
sull'articolo di prezzo inferiore.
Offerta valida dal 2 al 8 maggio

SCARPAMONDO®

14° SAGRA dell'OCA

e dei prodotti tipici dell'Umbria 2016



dal **24** GIUGNO al **3** LUGLIO

24 GIUGNO LA TRESCA / GERARDO DJ 	25 GIUGNO CIMARELLI VS TIZIANO 	26 GIUGNO UNA TANTUM 	27 GIUGNO SAMUELE BIRIBICCHI 	28 GIUGNO ARGENTO VIVO
29 GIUGNO LA CORRIDA DELL'OCA 	30 GIUGNO ANDREA BARBANERA 	1 LUGLIO VALLI & PALMA 	2 LUGLIO FEDERICO RIVA 	3 LUGLIO ORIENT EXPRESS

corbara loc. Canino ORVIETO

INFO: 328 4742385 - 329 2242096 www.sagradelloca.com

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, Letizia 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 de IL VICINO
EASY MEDIA
Tel. e Fax 0763.393024

di Lorenzo Grasso

Guardare altrove per migliorare.

A volte lamentarsi può diventare uno sport nazionale o, in questo caso, comunale.

Di certo le colpe vanno suddivise tra i cittadini e il Comune. Esempi virtuosi da copiare ce ne sono e ci sono atteggiamenti virtuosi da mettere in atto. Meglio si fa la raccolta differenziata, meno si paga in bolletta.

Lo sanno bene le famiglie di Castel Viscardo che godranno di una riduzione sulla Tari, la tassa sui rifiuti nelle rate di saldo 2016.

L'assessore Maria Luigia Borri, infatti, ha dichiarato che il comportamento virtuoso dei cittadini comporterà per il 2016 una diminuzione delle cifre in bolletta.

E' stato approvato da poco il PEF (piano economico finanziario) relativo alla raccolta e smaltimento rifiuti, sul quale verranno calcolate le tariffe del 2016, e si prevede un risparmio consistente rispetto al PEF del 2015. Parliamo di 56.000 euro.

Ricordo che il comune è passato dall' 8% circa al 70% di rifiuto differenziato.

Un Comune vicino al nostro, non un comune di Bolzano. Respiriamo la stessa aria ma noi ancora faticiamo a raggiungere questi numeri. Passiamo ad un altro punto di vista: in provincia di Viterbo c'è un comune che potrebbe diventare un modello in quanto a capacità di far fruttare arte e cultura. A Civita di Bagnoregio si sono saputi organizzare così bene che oggi il sindaco Francesco Bigiotti può permettersi di annunciare la cancellazione di alcune tasse e la loro restituzione. Sembra di stare sulla luna ed invece anche qui siamo a pochi chilometri.

Oggi la sola Civita Bagnoregio ne conta 240 mila paganti. Considerando anche i turisti esentati dal ticket (per esempio gli ultrasessantenni e le scolaresche) sono 400 mila. Per un comune di 3.800 abitanti sono numeri che si traducono in risorse importanti: 350 mila euro l'anno, da reinvestire tutte sui cittadini. In più: 40 le attività avviate negli ultimi quattro anni tra negozi, bar e altro. Ed inoltre sono state liberate altre voci del bilancio comunale.

Così Civita ha introdotto il rimborso del 50 per cento di tutte le imposte comunali per chi apre una seconda attività in centro, e del 100 per cento per chi ne apre una nuova. Tutte le aliquote sono state ridotte al minimo. L'addizionale Irpef è passata dallo 0,6 allo 0,2 ed entro il prossimo bilancio di previsione, ad aprile, si conta di annullarla. Idem per la Tasi che è al minimo di legge, 1 per mille. L'uso della risorsa turistica è fondamentale

per quei comuni che ne vivono come Orvieto; chissà se un piano di questo tipo verrà mai messo in cantiere per far sì che il comparto cresca, per liberare risorse da reinvestire e nella città e sui cittadini stessi.



LA TUA AUTO HA BISOGNO DI UN RITOCCO?

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 banche 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

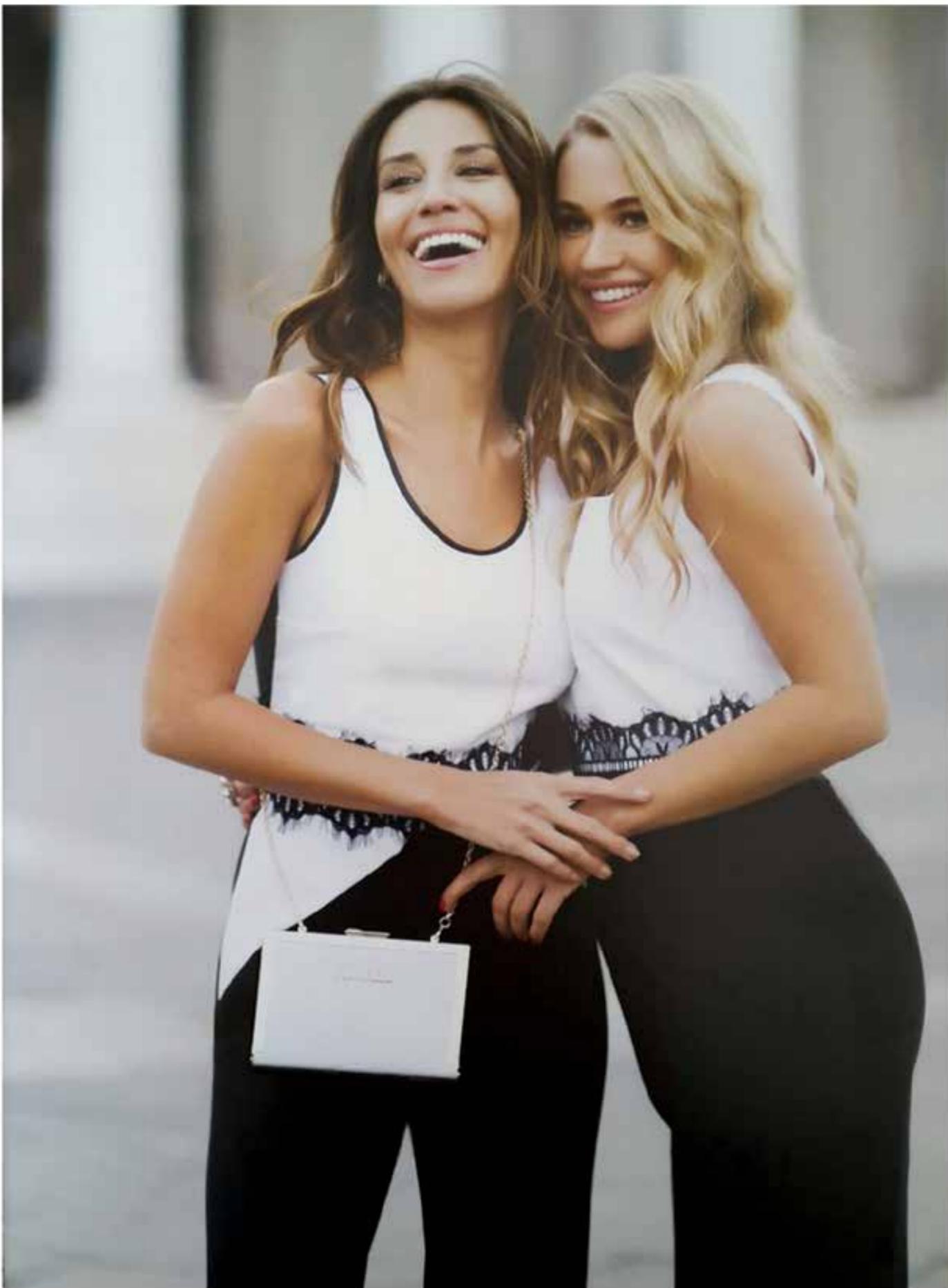


SOCCORSO STRADALE 24H

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

www.autocarrozzeria88.com





Sui rifiuti la Marini...

"Proseguire sulla strada della semplificazione, dell'aggregazione e della innovazione per chiudere il ciclo dei rifiuti in Umbria, con il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati": lo ha detto la presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini, intervenendo all'iniziativa promossa da Cgil, Cisl e Uil Umbria sul tema "Da rifiuti a risorsa, idee a confronto per il Piano regionale smaltimento rifiuti", che si è svolta oggi a Palazzo Donini. "In Umbria non ci sono né emergenze, né criticità legate ai rifiuti - ha aggiunto la presidente. E' tuttavia impellente procedere speditamente verso una complessiva riorganizzazione del sistema che, partendo da un indispensabile processo aggregativo dei circa trenta soggetti gestori, porti poi all'innovazione degli impianti e ciò grazie al concorso soprattutto di soggetti privati, in quanto l'impiantistica non è nella proprietà diretta del sistema pubblico. Certo - ha sottolineato Marini - si tratta di un percorso complesso, che impone anche la capacità di sapere mobilitare risorse per creare un mercato interessante. Allo sforzo che in questo ambito sta compiendo la Regione, a cui - ha ricordato Marini - compete il ruolo di programmazione, va affiancato un nuovo protagonismo dei soggetti privati, soggetti industriali capaci di operare investimenti innovativi finalizzati all'ammodernamento tecnologico, anche avvalendosi delle opportunità finanziarie previste per il settore, a partire da quelle europee. La nostra regione - ha proseguito - produce 480 mila tonnellate all'anno di rifiuti e in questi ultimi anni ha visto crescere la raccolta differenziata, ma una parte dell'Umbria su questo fronte è in ritardo. La percentuale di raccolta che come Regione abbiamo indicato ai Comuni di dover rag-

giungere entro dicembre 2016, pari al 60 per cento, per arrivare al 73 per cento nel 2017, è un obiettivo possibile anche se insufficiente se non c'è adeguamento degli impianti. Incrementare la raccolta, migliorandone la qualità, aumentare il riuso ed il riciclo, e diminuire i conferimenti in discarica rimangono i punti salienti del Piano regionale dei rifiuti dell'Umbria". "Come Umbria ci siamo

assunti nell'ambito dello 'Sblocca Italia' un impegno preciso: quello di non superare le 80 mila tonnellate di rifiuti, un quantitativo - ha spiegato - che giustifica l'assenza di impianti di termovalorizzazione. Ora dobbiamo creare le condizioni che ci consentano di tenere fede a quell'impegno. E in questo quadro un ruolo da protagonisti deve esser giocato dai Comuni e dall'Auri, con la sempli-

ficazione degli assetti societari e il riordino degli impianti, così da poter chiudere il ciclo dei rifiuti. Con l'impegno di tutti - ha concluso Marini - in Umbria siamo nelle condizioni di operare le scelte ambientalmente più sostenibili, anzi l'Umbria potrebbe diventare per le sue specificità una regione pilota di esperienze interessanti e coerenti con la sua storia di sostenibilità".

Umbria Jazz in Cina per la prima volta.

Umbria Jazz per la prima volta in Cina, e con il festival la Regione, d'intesa con il Ministero degli esteri e quello dei beni culturali, promuoverà il suo brand ed insieme il Made in Italy. D'altra parte il "top jazz" italiano è una delle eccellenze culturali nazionali sulla scena internazionale. Umbria Jazz China 2016 è stata presentata a Roma, nel corso di una conferenza stampa svoltasi presso la sede del Ministero dei beni culturali. L'evento si svolgerà dal 27 aprile all'8 maggio a Pechino, Shanghai, Quidao e Canton, organizzato dalla Fondazione Umbria Jazz con il sostegno del MIBACT, della Regione Umbria, dell'Ambasciata Italiana, dei Consolati Italiani e degli Istituti Italiani di Cultura interessati dagli eventi, dell'ICE Shanghai, della Fondazione Italia Cina, del "main Sponsor" Farchioni (terzo gruppo alimentare italiano), e di importanti istituzioni, governi locali e sponsor cinesi. All'incontro con la stampa, nel corso del quale è stato anche presentato l'evento di promozione turistica dell'Umbria che si terrà il 5 maggio a Shanghai, sono intervenuti il vicepresidente

della Regione Umbria, Fabio Paparelli e l'assessore regionale alla cultura, Fernanda Cecchini, Stefano Mazzoni, vice presidente della Fondazione Umbria Jazz, Gianni Bastianelli dell'Enit, Andrea Canapa della Fondazione Italia Cina, Marco Farchioni per l'azienda Farchioni, e il dottor Francesco Tapinassi del Mibact. "Umbria Jazz rappresenta al meglio il brand dell'Italia e dell'Umbria - ha affermato Paparelli - ed è uno straordinario strumento di promozione del sistema Paese. Un evento capace di intercettare l'attenzione dei giovani cinesi, molto appassionati ed interessati al jazz, ed in genere alla cultura italiana". Il vice presidente ha quindi ricordato che la Regione Umbria "ormai da tempo ha avviato una azione sistematica di promozione in Cina", e riferendosi ai recenti "Cina days", svoltisi a Perugia, ha auspicato che "questo evento possa trasformarsi in un appuntamento annuale e di carattere nazionale". Quanto alle iniziative di promozione previste per la missione in Cina Paparelli ha annunciato che sarà sottoscritto un protocollo d'intesa con la

più grande azienda di prenotazione alberghiera on line ed un accordo con "WeChat", il più diffuso servizio di comunicazione attraverso messaggi di testo e vocali in tutta la Repubblica Popolare Cinese. Paparelli, infine, ha voluto ringraziare gli sponsor privati (Farchioni e Beijing Hongtian Yihua Investment Company), grazie ai quali sarà possibile questa importante iniziativa di promozione in Cina. "Un bel connubio" lo ha invece definito l'assessore regionale alla cultura, Fernanda Cecchini, "quello tra il lavoro che da tempo la Regione sta realizzando per promuovere l'Umbria in Cina e l'evento culturale tra i più importanti in Italia ed in Europa quale è Umbria jazz". "Sappiamo ormai che il jazz rappresenta il linguaggio musicale universale dell'ultimo secolo. Ed Umbria jazz rappresenta a sua volta al meglio ciò che è l'Umbria, ma anche l'Italia, e quindi il Made in Italy. Un brand che incontra la simpatica e la curiosità dei cinesi, un popolo voglioso e interessato a conoscere la nostra cultura, ma anche le nostre tradizioni agro alimentari ed enogastronomiche".



FRANCO & RENATO

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



IMPIANTI IDRAULICI, TERMICI E DI CONDIZIONAMENTO.
CENTRO ASSISTENZA STUFE A PELLET EDILKAMIN E CLAM.
CENTRO ASSISTENZA CALDAIE A GAS FERROLI.



Loc. Pian del Vantaggio, n.40 Orvieto(TR)
Tel.3488156331/3294137024e-mail:patriziocorradini@libero.it

**NON ANDARE A LETTO
CON IL PRIMO CHE CAPITA**

erreci
Professionisti del riposo
materassi - piumoni - divani letto

info@materasserreci.it www.materasserreci.it
ORVIETO - STRADA DELL'ARCONI, 13Q - TEL. 0763 314031



Caffè e cellulite

La maggior parte dei trattamenti che hanno come componente principale il caffè viene utilizzata per trattare un problema che interessa la grande maggioranza delle donne (per non dire tutte): la cellulite. Il caffè possiede proprietà uniche per eliminare la tanto odiata buccia d'arancia per via della caffeina che permette di rompere più facilmente le cellule di grasso che si accumulano nella pelle, oltre a riattivare la circolazione, aumentare i livelli di molecole "brucia grassi", avere un effetto lipolitico fantastico ecc. Per questo il caffè è un anticellulite per eccellenza.

Molti gel rassodanti che si trovano nei negozi contengono il caffè tra i loro ingredienti. Tuttavia, vale la pena sottolineare che la caffeina da sola non fa miracoli e c'è bisogno di altri fattori come: costanza, impegno, esercizio fisico, buona alimentazione e due litri di acqua al giorno.

Se non desiderate acquistare questi prodotti, potete preparare un anticellulite al caffè fatto in casa in modo facile e veloce. Raccogliete i fondi del caffè quando ormai avete finito di berlo e applicateli direttamente sulle cosce, sui glutei, sull'addome, sulle braccia ecc, ossia sulle zone in cui avete la cellulite. Applicatelo sempre con movimenti circolari ascendenti per attivare la circolazione, e piano piano riuscirete a dire addio a quelle fossette così sgradevoli. Un'altra opzione è macinare i chicchi e applicarli con un po' d'acqua, avvolgendo con della pellicola trasparente alcuni minuti in modo che vengano assorbiti e poi sciogliere.



ROTTAMA
la tua vecchia macchina del caffè

E VINCI
UN BUONO SPESA da 50€

caffè service
lo spaccio delle cialde

ORVIETO SCALO
Via Sette Martiri 44 - 3207084776



L'Umbria e la fibra ottica.

È stata accesa i, durante una cerimonia pubblica, che si è svolta nella sala Brugnoli di Palazzo Cesaroni a Perugia, la rete pubblica in fibra ottica dell'Umbria.

amministrazione. Antonio Bartolini, Assessore regionale salute, riforme, innovazione e istruzione, ha spiegato proprio come questo possa avvenire.



È stato il presidente della Regione Cascia Marini ad attivare la banda ultra larga che ha collegato, in questa prima fase, 21 utenze pubbliche sparse in tutto il territorio umbro.

"L'accensione è frutto di una programmazione che parte da lontano e che prevede ulteriori investimenti, fino al 2020, per 60 milioni di euro - ha detto Marini - Interventi che serviranno a rafforzare anche l'integrazione tra i territori.

Per questo stiamo lavorando con Marche, Toscana, Lazio ed Emilia-Romagna per lo sviluppo e l'innovazione dell'amministrazione digitale"

Le utenze pubbliche oggetto dell'accensione sono state 21. Di queste 10 a Perugia, 5 a Terni, 2 a Città di Castello e 1 a Todi, Umbertide, Gubbio, Orvieto.

La Regione ha stimato, inoltre, che nel giro di un anno (entro aprile 2017) ci saranno altre 140 attivazioni pubbliche.

Di queste 60 a saranno nell'area di Perugia, 10 in quella di Terni, 15 in quella di Foligno, 10 a Spoleto, 10 a Gubbio, 6 a Città di Castello, 6 a Umbertide, 6 a Marsciano, 6 a Todi, 3 a Gualdo Tadino, 2 a Nocera Umbra, 2 a Bastia Umbra, 2 ad Assisi 1 a Spello e 1 a Pietralunga.

L'allacciamento delle utenze pubbliche è solo il primo passo nella costruzione di una nuova cultura digitale condivisa tra cittadini, imprese e pubblica



L'utilizzo della banda ultra larga da parte delle amministrazioni garantisce il maggiore sviluppo di servizi fruibili in mobilità centrati sugli utenti. Il sistema informatizzato per la gestione on line dei pagamenti, "l'Open data", con la possibilità di avere a disposizione tutti i dati e le informazioni della P.A, e i "Linked data", cioè dati pubblici, collegati tra loro per trasparenza, aumentare la conoscenza, sviluppare nuovi servizi di terzi, sono solo alcuni esempi delle potenzialità.

Il piano della Regione prevedeva la realizzazione di tre dorsali e, inizialmente, di cinque reti cittadine nelle principali città umbre (Perugia, Terni, Foligno, Città di Castello ed Orvieto), la rete aveva un duplice scopo: Di una parte, collegare tutte le sedi della pubblica amministrazione, dall'altra rendere più appetibili gli investimenti degli operatori di telecomunicazione privati che, favoriti dalla presenza e disponibilità di infrastrutture, avrebbero potuto portare connettività in banda larga ed ultra larga ai cittadini e alle imprese umbre.

"Umbria Digitale - ha aggiunto Antonielli - sarà il punto di riferimento per dare servizi di nuova generazione ai cittadini".

170 milioni di euro per biblioteche e archivi.

La Giunta Regionale, su proposta dell'assessore alla cultura, Fernanda Cecchini, ha approvato priorità, criteri e modalità per l'elaborazione del Programma annuale per la promozione, lo sviluppo e il funzionamento degli Istituti bibliotecari, archivistici e documentari, per la tutela dei relativi beni e per la promozione delle attività connesse per l'anno 2016.

"Con le poche risorse a disposizione - ha affermato l'assessore Cecchini - abbiamo indicato le priorità per gli interventi regionali a sostegno di questo importante settore.

La Regione Umbria, con la Legge regionale n. 37/90 "Norme in materia di biblioteche, archivi storici, centri di documentazione, mediateche di Enti locali e di interesse locale", è chiamata a svolgere, attraverso il Sistema bibliotecario documentario regionale un ruolo attivo al fine di qualificare i servizi per l'utente per favorire l'incremento, la tutela, la valorizzazione e la fruizione dei beni bibliografici, archivistici e documentari; la qualificazione e lo sviluppo diffuso ed omogeneo degli Istituti culturali, anche promuovendo l'istituzione di nuovi servizi; l'integrazione tra le biblioteche degli Enti locali e gli istituti di interesse locale, favorendone la cooperazione; l'integrazione tra le diverse risorse informative degli istituti mediante l'adesione al Servizio Bibliotecario Nazionale; lo sviluppo della ricerca per la tutela e la valorizzazione dei beni bibliografici nonché la promozione di iniziative culturali".

A disposizione ci sono contributi per un totale di 170.400 euro.

"In seguito ad una valutazione, condotta sui precedenti



programmi annuali di attuazione della L.R. 37/90 - ha sottolineato l'assessore - e in considerazione delle esigenze delle biblioteche sono stati dunque individuati gli ambiti prioritari di intervento e sostegno.

Pertanto - ha concluso Cecchini -, i contributi regionali del programma 2016 saranno destinati al sostegno per il funzionamento, l'incremento e la qualificazione degli istituti e servizi inerenti biblioteche, archivi storici, centri di documentazione, mediateche di enti locali e di interesse locale; sostegno per l'attuazione dei programmi d'informazione bibliografica, archivistica e documentaria e sostegno per la realizzazione dei programmi di tutela, manutenzione e restauro dei beni bibliografici, archivistici e documentari".

Priorità, criteri e modalità di assegnazione dei contributi saranno pubblicati nel Bollettino Ufficiale e nel Sito Istituzionale della Regione Umbria, mentre la scadenza per la presentazione delle domande resta fissata al prossimo 30 aprile, come indicato dalla legge regionale.



Sfogliatella cacio e pere

Ciao, mi chiamo Annamaria Graziani, lavoro da 30 anni nel campo della ristorazione e da questo mese riporterò alla luce piatti e sapori dimenticati della nostra tradizione con un pizzico di fantasia aggiungendo o sostituendo qualche ingrediente per esaltare ancora di più antichi sapori.



- Prendere una teglia rotonda
- foderarla con carta forno
- cospargere con qualche cucchiaino di zucchero
- e adagiare sopra degli spicchi di pera (preferibilmente abate o kaiser) fino a formare una magherita
- quindi infornare per qualche minuto fino a quando lo zucchero assume un color caramello
- quindi sfornare
- ricoprire tutti i spazi con abbondante pecorino romano
- un pizzico di pepe nero
- e ricoprite il tutto con pasta sfoglia fresca.
- Forate la sfoglia con i rembi di una forchetta e infornate ancora a 200 gradi per circa un quarto d'ora.
- Sfornare e capovolgere il tortino su un piatto,
- lentamente, staccate la carta forno,
- ed il risultato è sorprendente e gustosissimo al palato.
- Servire tipepido!

Variante: si possono aggiungere delle noci insieme al pecorino. Può essere servito come antipasto o per un aperitivo sorseggiando un ottimo prosecco come un Valdobbiadene... *Ricetta creata nel 1998 in occasione di un matrimonio.*

buon appetito

Ma se la vostra voglia di imparare
Supera di gran lunga la vostra bravura in cucina
PARTECIPATE AI MIEI CORSI,
SARÀ UNA **ghiotta ESPERIENZA!!!!**



Potete assaggiare i miei piatti esclusivamente a
RISTORANTE Antico Callaro
Viale 1 Maggio 20 - LUBRIANO (VT)
Barbara 320 2223937
Anna 333 2645045



La PORCHETTA Orvietana

Il giovedì, come ogni giovedì da 30 anni, a mezzogiorno spaccato Alfio sforna la sua buonissima porchetta usando la stessa ricetta imparata da suo padre.

Ma quali sono l'origine della porchetta?

Il luogo di elaborazione della ricetta della porchetta è a tutt'oggi incerto. Gli abitanti di Ariccia, nel Lazio, rivendicano la paternità della ricetta originaria. In Umbria si sostiene che sia nata a Norcia, famosa sin dai tempi dei romani per l'allevamento del maiale (da cui il sostantivo "norcino"). Nell'Alto Lazio la si fa risalire all'epoca degli Etruschi. Antichissima è la tradizione della porchetta di Campli in provincia di Teramo (Abruzzo). A Campli già gli Statuti comunali del 1575, contenevano numerose indicazioni sull'uso, la vendita e la cottura della porchetta. Analoghe rivendicazioni di primogenitura si riscontrano in alcune località delle Marche. Infine nel novecento la porchetta ha avuto successo in tutta Italia, diffondendosi da nord a sud, diventando il piatto che tutti conosciamo.

Come si prepara la porchetta?

Il Norcino sceglie un suino di un anno, del peso massimo di un quintale. Una volta abbattuto e dissanguato, il maiale s'immerge in una caldaia d'acqua bollente per procedere alla depilazione. Quindi, accuratamente lavato, si apre, si eviscera, si disossa e si riempie di condimento: sale da cucina, pepe, teste d'aglio con tutta la camicia e, a seconda della tradizione, fegato e milza tagliati a tocchetti e manciate di rosmarino o di finocchio selvatico. Una volta imbottita di sapori, la porchetta viene infilzata con un bastone che fuoriesce dalla bocca e dall'altra estremità e si lega ben bene con lo spago. A questo punto si mette al forno. La cottura dura da due a cinque ore, a seconda della mole dell'animale, e va controllata di tanto in tanto per constatare il progressivo rosolamento. La nostra ricetta vuole che il condimento della porchetta sia a base di finocchio selvatico, che le conferisce un profumo e un gusto assolutamente inconfondibili. Comunque sia, tutti i mastri norcini hanno i loro segreti nell'amalgamare questi sapori e ingredienti, ma fidatevi che i nostri sono veramente speciali come la nostra tradizione ultra decennale...

Spero di avervi fatto venire l'acquolina in bocca.... E a questo punto non vi resta che venire ad assaggiare la nostra buonissima porchetta!



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

Un grazie all'ospedale di Orvieto.

Sei di Orvieto pure se, quando le cose vanno bene, lo dici, anzi ci tieni a testimoniarlo con forza e passione.

Capita, a volte, che gli altri siamo noi. E non c'entra Umberto Tozzi in certi casi; è proprio che cose che ti sei sempre sentito raccontare e per cui rabbrivivi stringendoti un pò più stretto nel tuo cappotto o struscian-doti forte le mani sulle braccia per abbassare peli dritti dritti solo ad ascoltare certe storie, ad un certo punto, succedono proprio a te.

Senza avvertire; un attimo sei a casa in poltrona e due ore dopo la tua vita è completamente stravolta e deformata: il terrore ti assale, la pena si impadronisce di te.

C'è più ansia che sangue nel tuo corpo, ti senti sola a combattere una guerra ingiusta e impari, in un vortice di pratiche e termini a te, fino a quel giorno, sconosciuti, ma che in poche ore diventano il tuo tutto. Nel nero pù fitto, io ho trovato persone, tante persone, che mi hanno illuminato il cammino, dato sostegno consistente e vero, col sorriso buono e pulito al punto di farmi sentire quasi a casa.

E' con grande piacere che doverosamente ringrazio pubblicamente tutto il reparto di chirurgia, di oncologia e di gastroenterologia dell'ospedale di Orvieto: Il primario, i chirurghi tutti, i dottori e le dottoresse, le infermiere e gli infermieri, le volontarie ed il personale tutto.

Il mio vecchio prof che da ragazzina temevo e che da grande mi sono ritrovata vestito da Babbo Natale per ricordare a tutti soprattutto a quelli di "quel reparto lì" che il Natale deve essere dolce per tutti.

Ho trovato in ciascuno di loro oltre che una straordinaria professionalità e competenza, un'umanità e dei modi così teneri da rendere preziosa e cara ogni singola parola che mi è stata rivolta, i sorrisi dispensati anche alla fine di giornate estenuanti, la pacca sulla spalla, la carezza sul viso, la

disponibilità totale ed assoluta in ciascuno di loro.

Persone che fanno con amore e passione il loro mestiere, e ciò traspare in ogni singolo gesto.

Perchè ti salvano la vita col bisturi, coi medicinali ma anche con i modi buoni che ti riempiono, quasi assurdo, di serenità, ti spingono a credere che ce la puoi fare a sopportare e a superare tutto.

Trovare una straordinaria organizzazione mista a una smisurata gentilezza mi ha commossa.

A volte danno una sentenza, altre possono darti la soluzione, o almeno indicarti la via giusta.

Tutti questi volti, ormai, è come se facessero un pò parte della mia famiglia, e io a ciascuno di loro offro un pezzettino del mio cuore, perchè è lì che li porterò col massimo della stima e della gratitudine per sempre.

Grazie per tutto quello che fate instancabilmente ogni giorno, perchè certe cose spiegate con quel vostro modo sembrano addirittura meno spaventose e più facili, e questo è quello che fa iniziare il cammino verso la guarigione e aiuta a non perdere completamente l'equilibrio.

E' quella carezza sul cuore che non potrò scordare mai, e con orgoglio ne parlerò sempre e fiera a tutti.

Beatrice Braccacia
Patrizia Gasparri

polvere d'anima

di Mirko Belliscioni

DIMENTICO

Il calcio del cielo,
l'imminente estate amica
la vendetta del pensiero:
l'uscita infinita.
L'istituzione dell'addio,
il riflesso del comodo
l'occultamento del sentire:
l'esercito dimentico.

COMPENSORIO

"La Bottega di Giuseppe" presenta i tesori della "Città Eucaristica"

Il primo Maggio in via Maitani 3 "La Bottega di Giuseppe" ha aperto per la prima volta le sue porte a tutti gli amici. La Cooperativa Sociale MIR Onlus ha presentato alla cittadinanza il piccolo laboratorio artigiano il cui nome fa indegnamente ri-

mano nel piccolo laboratorio in via Maitani e presso la Sartoria MIR in via della Misericordia II. Potrete trovare dipinti, cornici, oggetti di arredamento in legno, ma anche cuscini, tende, tovaglie e prodotti per la casa e la famiglia, nonché abbigliamento ed accessori per tutte le età.

Lo stile dell'intera produzione intende richiamare la bellezza di Orvieto, della sua Cattedrale, dei suoi affreschi, ma anche l'amore per il creato al quale buona parte dei lavori desidera ispirarsi. Inoltre per la lavorazione dei manufatti, in particolare

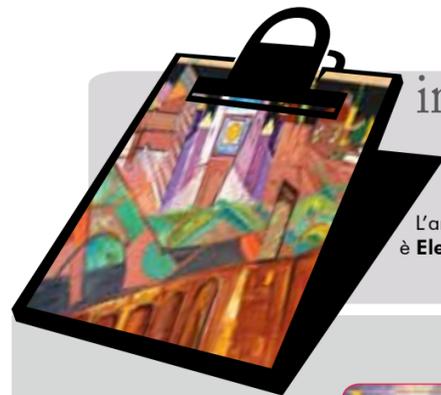
nella colorazione delle cornici o delle shopping bag, vengono usati unicamente prodotti all'acqua, non inquinanti, per ridurre al minimo l'impatto ambientale e garantire al massimo il rispetto della persona.

Vi aspettiamo per condividere insieme i nostri lavori e approfondire la grande ricchezza dei 'tesori' che ci circondano!



ferimento a San Giuseppe Artigiano. La bottega tramite i piccoli lavori di artigianato tenterà di raccontare le ricchezze Spirituali e artistiche della nostra amata Orvieto "Città Eucaristica" di Cui il Santo è protettore.

Gli oggetti esposti nella bottega sono interamente realizzati a



in **COPERTINA**

L'artista in copertina questo mese è **Eleonora Bacchiocchi**.



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

La giustizia riparativa:

Si è svolto un interessante incontro in ricordo di **Gaetano De Leo** che fa parte di una serie di iniziative che *Psicologos* e la cattedra di psicologia giuridica e giustizia riparativa dell'Università di Sassari hanno realizzato nell'ultimo

l'autore/autrice sugli effetti delle sue azioni.

Gli obiettivi sono esplorare le origini, la filosofia e l'applicazione delle pratiche riparative.

Scoprire insieme la semplicità, l'immediatezza e la creatività di poterne applicare efficacemente i principi.

Il workshop mirava a mettere a disposizione dei partecipanti tecniche e strumenti da poter utilizzare nei propri contesti di lavoro, scuola, casa famiglia, servizi del ter-

ritorio, servizi per adolescenti.

Il corso si rivolgeva a educatrici, educatori, assistenti sociali, psicologi, psicologhe, insegnanti.

L'edizione di Cagliari, ad esempio, ha permesso di approfondire maggiormente i temi delle pratiche riparative a scuola e nel contrasto ai fenomeni di bullismo e cyber bullismo.

Comprende un insieme di pratiche che mettono la vittima al centro della risposta alla criminalità e, allo stesso tempo, tendono a responsabilizzare

relazioni nelle quali è avvenuto il danno.

Comprende un insieme di pratiche che mettono la vittima al centro della risposta alla criminalità e, allo stesso tempo, tendono a responsabilizzare

relazioni nelle quali è avvenuto il danno.



EL.CA. s.r.l. **PUNTO WIND**
Nucci Marcello & C.

Impianti di allarme Videosorveglianza

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

Centro shopping LE MIMOSE



NEL CUORE DI CICONIA
qualità professionalità e cortesia da sempre con voi.

BUONO SCONTO

Centro shopping
LE MIMOSE

10%

con una spesa minima
di € 50 valido per tutti
gli esercizi del centro

Ritaglia e fai spesa con il tuo coupon in Via delle Mimose a Ciconia

CM CORSI MOBILI

specialisti nella progettazione di interni



Acquista una cucina e ricevi in omaggio un fantastico set di elettrodomestici **AEG**

Qualità e sicurezza garantite 5 anni

Ciconia - Via dei Tigli, 33 - Tel. 0763 451038

Castiglione in Teverina - Via Italia, 20 - Tel. 0761 948334

www.corsimobili.it

Domenica 10 aprile ha preso il via la stagione agonistica 2016.

Presso i laghi di Faldo è iniziata la stagione agonistica di quest'anno con il Trofeo di serie C della Provincia di Terni. La manifestazione ha visto la presenza di una settantina di concorrenti, oltre la metà dei quali è formata da appartenenti alle tre Società dell'Orvietano, la Valle del Paglia, i Pescatori del Ritrovo e la Lenza Orvietana.

In una giornata splendida, con Claudio Patassini come Direttore e Chiari Valter come Giudice di gara, la pescata si è svolta a tecnica obbligatoria, a roubaisienne, ed è iniziata a 13 metri prevalentemente sul fondo alla ricerca di qualche carassio e si è poi evoluta a pesca a corta distanza, a 4-5 metri con la cattura di carpe anche di taglia. Nell'ultima ora, anche la pesca a galla con circa un metro di fondo, ha dato i suoi frutti. La catture, tuttavia, non sono state abbondantissime almeno per due motivi: la ancora bassa temperatura dell'acqua e la presenza sulla sponda opposta di analogo Campionato della Provincia di Perugia per un totale complessivo di circa 170 persone. Con un tale affollamento i pesci si sono sparpagliati e ad essere particolarmente favoriti sono stati coloro che gareggiavano sui picchetti cosiddetti terminali.

I nostri concorrenti si sono divisi ed alcuni si sono particolarmente distinti affermandosi tra i primi di settore. Senza fare torto a quelli che non nominiamo, citiamo Giuseppe De Alexandris, primo, Torolli Claudio e Ferrini Pietro (secondi), Meniconi Daniele, terzo.

A proposito di gare, la Lenza Orvietana quest'anno organizza a Corbara diversi Campionati e due prove classiche di

dizione adottando tecniche poco sofisticate che mettono a dura prova anche i garisti più navigati. Si pesca a coppie ed

Diversamente abile ed un Normodotato, formula collaudata ed accattivante che ha riscosso un notevole successo nelle passate edizioni.

Per quanto concerne i vari Campionati, la Società Orvietana organizza sul lago di Corbara, quest'anno molto affollato, una serie di prove, dal Campionato italiano individuale Femminile di Fedeer l'8 ed il 9 ottobre, al Campionato Italiano per squadre di Società di Feeder il 3 ed il 4 settembre, al Campionato Italiano Individuale Femminile di Pesca al Colpo il 31 luglio, a due prove del Campionato di serie A4 di pesca al colpo il 24 ed il 25 settembre.

A questo proposito occorre affermare ancora una volta, che Corbara si sta consolidando sempre di più come un campo di gara a carattere nazionale per cui crea un indotto positivo dal punto di vista delle presenze nelle strutture ricettive del nostro territorio.

Nella specialità Feeder la Lenza Orvietana annovera da quest'anno tra le sue fila un bel gruppo di ragazzi tra i quali segnaliamo Riccardo Tronconi, Tommaso Polegri, Guerrini Giacomo, Cicaloni Cristiano e Macchioni Mirko.

Tutti i componenti del gruppo si stanno mettendo in mostra in campo Regionale e partecipano al Torneo Interprovinciale che si disputa tra Perugia, Siena ed Arezzo.

Renato Rosciarelli



ormai consolidata tradizione, quali lo "Stonfo Day" e "Pesca-re con Fabio ed i suoi amici". La prima, giunta ormai alla X edizione e di cui abbiamo parlato più volte, è una sorta di "revival" tra vecchie glorie della pesca e le nuove leve e si svolge all'insegna della tra-

di concorrenti, pur all'insegna dell'amicizia, potendo far parte anche di Società diverse, sono coinvolti in una sorta di collaborazione-rivalità che li rende ancora più agguerriti.

La seconda, giunta alla 3° edizione ed anch'essa a coppie, prevede che a pescare siano un



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

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

COLMIC FOX SHIMANO

STONFO ZEBCO

Chiamaci per consulenza in tempo reale i nostri fantastici prezzi

Centro Commerciale Ciconia
Via degli Eucalipi, 27/A - Orvieto (TR)
Tel. e Fax 0763.502317

Un "allenatore" dagli Usa per la Azzurra Ceprini Orvieto.

Nuovo arrivo in casa Azzurra Ceprini in vista della nuova stagione: non parliamo, in questo contesto, del versante più strettamente giocato e/o legato al roster, bensì di una macchina acquistata dalla società orvietana. È targata USA, ed è un vero e proprio allenatore di grande valore, che servirà per allenamenti sul tiro ed a monitorare (e di conseguenza a migliorare) le performance individuali e di squadra. L'utilità, già al primo contatto con la macchina, che è stata messa in funzione e provata, è indubbiamente molto elevata e, vista la molteplicità del suo impiego, i benefici saranno notevoli e aumenteranno la qualità delle cestiste sotto tanti punti di vista. È un investimento importante ma anche un grande valore aggiunto che testimonia, ancora una volta, l'attenzione della società nei confronti delle proprie atlete ma anche del basket in generale, veterani compresi.

MASSIMO ROMANO: "La nuova "macchina" che abbiamo a disposizione è, a tutti gli effetti, un grande acquisto. La sua uti-

lità e versatilità costituiscono un valore aggiunto enorme per tutte le nostre giocatrici del settore giovanile e della prima squadra. Darà la possibilità di lavorare su tutti i fondamentali, soprattutto sul tiro, migliorandone la tecnica pura, la parabola, la velocità di esecuzione, le statistiche da due e da tre. Tutto ciò costituirà, indubbiamente, una crescita per le nostre giovani atlete".

FRANCESCO TRIGNALI: "La nuova "macchina" è molto intrigante.. si possono fare tantissimi lavori. È di notevole utilità e serve a tutti a migliorare la qualità e l'intensità degli allenamenti; sicuramente rappresenta un'ulteriore spinta a fare sempre di più e meglio".

AZZURRA GAGLIO: "Reputo sia un grandissimo valore aggiunto per poter alzare, ancor più, il livello dell'allenamento sul tiro. Permette un allenamento che si avvicina tantissimo alle caratteristiche del gioco: basti pensare al fatto che si è costretti a stare sempre in posizione fondamentale anche negli spostamenti per poter ricevere al meglio la palla per tirare.

Inoltre ha tante di quelle funzioni che permette l'esecuzione del tiro da molte posizioni e a velocità sempre più elevate. Penso sia un grande mezzo di allenamento e di perfezionamento del tiro sia per le senior ma, soprattutto, per le giovani".

ANDREA GIACOMINI: "È una spettacolarizzazione dello sport, un'evoluzione dei fondamentali sulla tecnica di tiro che porta ad un cambiamento radicale dell'allenamento dedicato. Suscita voglia di approcciarsi a vari esercizi di tiro con grande divertimento ed entusiasmo. È un macchinario intuitivo, non difficile da utilizzare ma che stiamo ancora testando per ottenere il massimo. Tanti diranno che non serve a niente quando, in realtà, stare fermi e non investire serve a niente".

FLAVIO BENEDETTI: "È una macchina che rivede totalmente il concetto di allenamento al tiro. Impostando diverse posizioni lungo il perimetro e variando velocità e frequenza di passaggio, è possibile ricreare situazioni di gioco reali e difficilmente replicabili con

il classico esercizio svolto con altri giocatori o allenatore. Le statistiche di realizzazione, sempre visibili sul display frontale, rendono ancora più avvincente la "sfida" con se stesso e spingono il giocatore a non terminare l'allenamento senza aver raggiunto un obiettivo ben preciso. La possibilità di avere uno storico delle prestazioni, infine, disegna un quadro esatto e completo dei propri miglioramenti. Un voto da uno a dieci? Il massimo, ovviamente!". e.f.

SUMMER CAMP 2016
AZZURRA
DAL 13 GIUGNO AL 1 LUGLIO
PER I BAMBINI DAI 6 A 12 ANNI
PRESSO IL PALAZZETTO DI PORANO
CON ISTRUTTORI F.I.P.

FULL TIME dalle 8:30 alle 16:30
GIORNALIERO € 25
SETTIMANALE € 90
OPEN DAY lunedì 13 giugno dalle 8:30 alle 16:30
ESCURSIONI
RELAX
STUDIO
CREATIVITÀ
...e tanto divertimento!!!

Info e iscrizioni:
 FRANCESCA 338 3440066
 FRANCESCO 349 5101723

SOLO COSE BUONE DALLA NATURA



Canale di Orvieto
 Località Botto, 23
 Tel. 0763 29010

Karate – Coppa Italia 2016 F.I.K.

Lo scorso fine settimana si è conclusa la stagione agonistica nazionale targata FIK (Federazione Italiana Karate), con la Coppa Italia, importante appuntamento dedicato alle cinture da bianca a blu di tutte le età.

La manifestazione ha avuto luogo nel Palazzetto di Santa Marinella in cui, nelle giornate di sabato e domenica, hanno gareggiato circa 800 atleti provenienti da molte regioni d'Italia. Ottima l'organizzazione del Comitato Provinciale FIK Viterbo, che ha garantito lo svolgimento della gara in modo professionale e ordinato nonostante i grandi numeri soprattutto della giornata di sabato in cui hanno gareggiato tutte le categorie dai 6 ai 13 anni, sia nella specialità Kata (forma) che nella specialità Kumite (combattimento). L'area di gara, composta da 6 tatami, ha ospitato numerosissime categorie di giovanissimi karateka che, come ha sottolineato il Presidente della Federazione Dott. Daniele Lazzarini, meritano la massima attenzione e rispetto da parte di tutti, maestri, tecnici e ufficiali di gara,

in quanto rappresentano il futuro del karate italiano.

Massiccia partecipazione della Scuola Keikenkai del M° Sergio Valeri i cui atleti provenienti dalle varie sedi del gruppo erano presenti sui tatami in oltre 160 incontri. Ottimi i risultati sopraggiunti con grande soddisfazione da parte dei maestri. Gli atleti Keikenkai hanno portato a casa un ricco medagliere composto da 18 ori, 12 argenti e 27 bronzi e inoltre 3 quarti classificati, 6 quinti e 6 sestis, che acquistano importanza nel bilancio complessivo nelle categorie molto numerose composte da circa 30 contendenti. Ottimo risultato per la società Velta Karate Viterbo, che ha portato a casa la Coppa del 2° posto nella classifica delle Società nella specialità Kumite su oltre 40 Società in gara.

Grande lavoro di squadra dello staff degli insegnanti Keikenkai, ormai ben rodato nella gestione dei grandi numeri di atleti, sia sotto l'aspetto tecnico, avendo con

passione e dedizione seguito al meglio i partecipanti in tutte le fasi di gara, sia per il prezioso contributo logistico ed organizzativo.

I complimenti e ringraziamenti



vanno al M° Affatati, che ha coordinato il lavoro di tutti i Coach, fungendo da importante punto di riferimento sia per la Scuola Keikenkai sia per il Comitato Provinciale, agli insegnanti Istr. Danilo Delfini, Antonio Scognamiglio, Fabio Gentileschi, Daicoro Principi, agli All. Carla Paladini, Gianni Picconi e a Giuliano Rotili, che ha

contribuito con grande professionalità allo svolgimento della manifestazione in entrambe le giornate. Si sono distinti per la loro professionalità e applicazione del regolamento anche gli Ufficiali di Gara della Scuola Keikenkai, le Istr. Paola Polegri e Federica Mennenti. Un ringraziamento al M° Stefano Pucci, che ha organizzato e coordinato tutti i lavori per lo svolgimento della manifestazione. Infine un ringraziamento particolare e sinceri complimenti a tutte le famiglie dei karateka, che con il loro vivo impegno sostengono i loro figli e attraverso di loro la grandissima disciplina che è il Karate.

Fervono ora i preparativi per la prossima partenza, Timisoara (Romania), con il Campionato Europeo IKU che si svolgerà dal 19 al 22 maggio. Un grandissimo in bocca al lupo agli azzurri FIK della Scuola Keikenkai, Daniele Biffarino, Federico Salucci, Alice Flinta, Emanuele Botta e Maddalena Valeri e alla Squadra del Comitato Provinciale FIK Viterbo in partenza con il Tecnico M° Affatati.