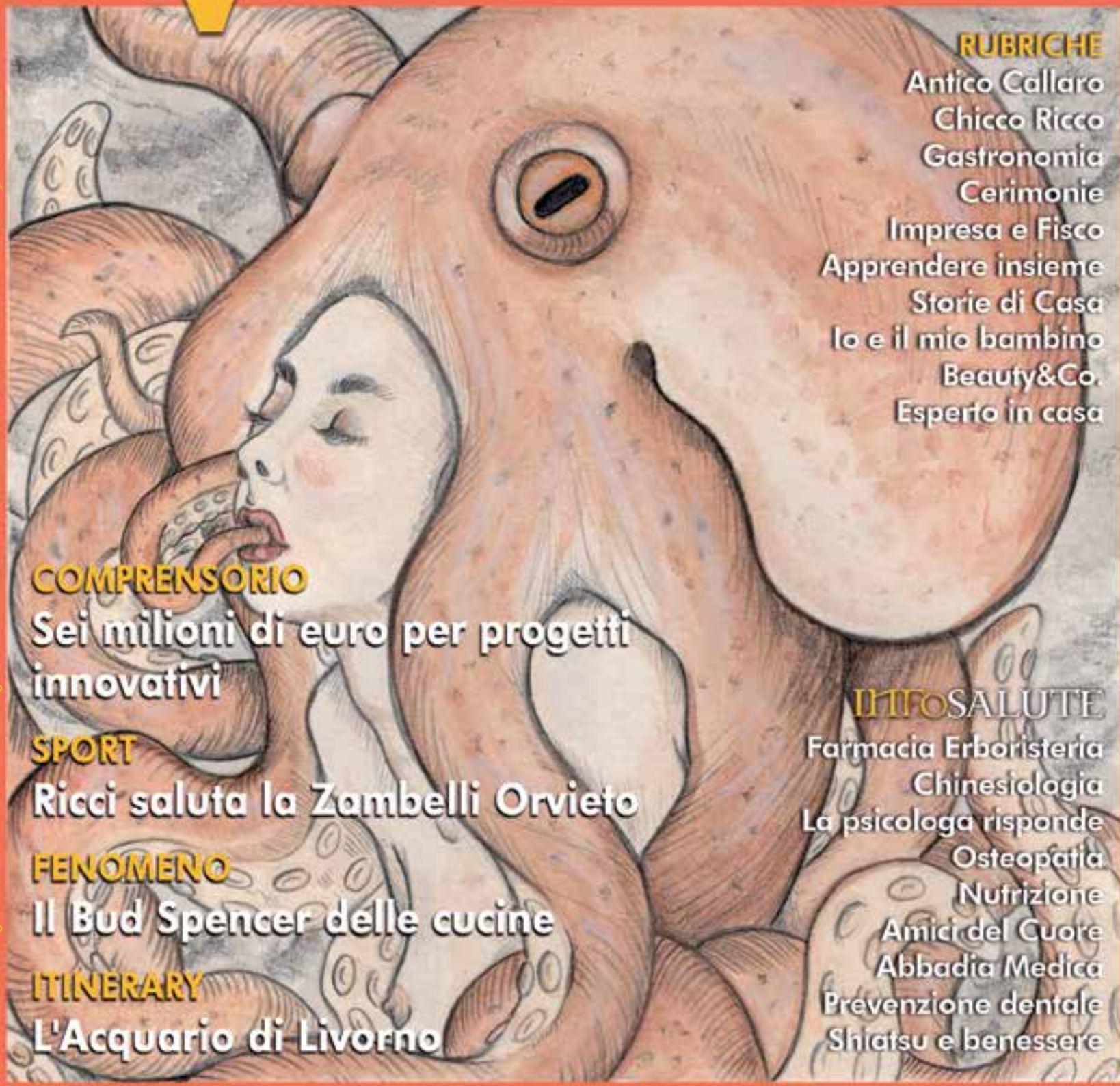


Periodico Gratuito

# IL VICINO



## RUBRICHE

Antico Callaro  
 Chicco Ricco  
 Gastronomia  
 Cerimonie  
 Impresa e Fisco  
 Apprendere insieme  
 Storie di Casa  
 Io e il mio bambino  
 Beauty&Co.  
 Esperto in casa

## COMPENSORIO

Sei milioni di euro per progetti innovativi

## SPORT

Ricci saluta la Zambelli Orvieto

## FENOMENO

Il Bud Spencer delle cucine

## ITINERARY

L'Acquario di Livorno

## INFO SALUTE

Farmacia Erboristeria  
 Chinesiologia  
 La psicologa risponde  
 Osteopatia  
 Nutrizione  
 Amici del Cuore  
 Abbadia Medica  
 Prevenzione dentale  
 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

BOSS  
HUGO BOSS



MAISON MARTIN MARGIELA

COLMAR

ELISABETTA FRANCHI

MARELLA

EA7  
EMPORIO ARMANI

STONE ISLAND  
JACKSON

TOY G  
AX  
3768

BOSS  
HUGO BOSS  
Timberland

MICHAEL KORS

JOHN RICH AND BROS  
WOOLRICH

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



MADE IN ITALY

# FISIOTRON

Scolpisce e Modella il tuo corpo.

ALFAPARF GROUP

DIBI MILANO

DA 40 ANNI  
PROTAGONISTI DELL'ESTETICA

-1  
TAGLIA\*

-1 LITRO  
DI ACQUA  
EXTRACELLULARE  
E OLTRE\*\*

Le 4 diverse sinergiche Emissioni di Energia, **ELETTROSTIMOLAZIONE, ULTRASUONI, MICRO CORRENTI, ONDE ELASTICHE** rendono **FISIOTRON** la più Evoluta Tecnologia in ambito estetico che rimodella la silhouette, solleva i glutei, rassoda, drena e riduce gli strati adiposi. **FISIOTRON** scolpisce e modella il tuo corpo.

PER IL 100%  
DELLE DONNE  
**GLUTEI  
RISOLLEVATI  
E RASSODATI\*\*\***



NON FIDARTI DI CHIUNQUE.  
Per un corpo fisiotronico  
chiedi alla tua **Estetista**  
Professionista

# bus-stop

**VENDITA PROMOZIONALE**

**Deigual**

**JACK & JONES**

**KOCCA**

**ONLY**

*...e tanti altri marchi*

a **SFERRACAVALLO**  
via Po, 19

**Dal 3 Giugno**

# SCONTI

dal **30%** al **60%**





# 14° SAGRA dell'OCA

e dei prodotti tipici dell'Umbria 2016



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

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

# corbarara

loc. Canino ORVIETO

INFO: 328 4742385 - 329 2242096

www.sagradelloca.com

## SOMMARIO

### Il Comprensorio



### Sport



### INFOSALUTE

### 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 de IL VICINO**  
**EASY MEDIA**  
Tel. e Fax 0763.393024

di Lorenzo Grasso

## Partiamo da questa ordinanza:

**COMPENSIORIO**  
"Il sindaco Giuseppe Germani ha firmato giovedì 26 maggio l'ordinanza che istituisce il divieto di pesca per consumo alimentare (esclusa la pesca sportiva) su tutto il tratto del fiume Paglia che interessa l'intero territorio del Comune di Orvieto.

Il provvedimento fa riferimento alla riunione tenutasi venerdì 13 maggio a Terni presso il Servizio "Recupero Ambientale, Bonifica ed AUA PV TR" della Regione Umbria relativa ad Approfondimenti in merito alla presenza di mercurio nei sedimenti del fiume Paglia in cui sono stati illustrati i contenuti della nota Arpa Umbria di martedì 29 marzo. In un'altra nota della Usl Umbria2 di lunedì 23 maggio si evidenzia, fra l'altro, la "necessità di procedere ad ulteriori controlli su prodotti pesca lungo il tratto umbro del fiume Paglia, per ricerca mercurio su prodotti della pesca" e la "necessità di una attività di monitoraggio per ulteriori controlli analitici (metalli pesanti e sostanze organoalogenate) su prodotti pesca presenti nel fiume Paglia".

L'ordinanza fa, inoltre, riferimento alle precedenti Ordinanze Sindacali di questo Comune (prot. n. 0036088 del 17/11/2012 e prot. n. 0019624 del 02/07/2013) di divieto di utilizzo delle acque del fiume Paglia per uso irriguo e per la pesca per il tratto che va dalla confluenza con il torrente Chiani fino alla confluenza con il fiume Tevere".

Già che ci siano ordinanze di contenuto tale dovrebbe far scattare l'allarme rosso su quello che riguarda la discarica, il suo sviluppo ed il suo uso. Si sa che la presenza di mercurio nelle acque del fiume Paglia potrebbe anche essere collegabile alla presenza in passato di attività minerarie di estrazione di cinabro (solfuro di mercurio), oggi non più attive. Ma il verbo 'potrebbe' quando c'è in ballo la salute non basta. Bisogna essere sicuri di quello che sta succedendo nelle acque e nei terreni del nostro comprensorio, per non ritrovarsi poi con un'immane danno e ambientale e di immagine per il nostro stupendo territorio che vive di turismo e prodotti tipici.

Inoltre, senza voler far polemica perché si tocca la vita di molti che abitano ed hanno i terreni in quella zona, bisogna sottolineare come suona strana un'ordinanza che vieta la pesca ma non fa riferimento alle coltivazioni di quei campi irrigati con la stessa acqua in cui nuotano i pesci incriminati. Ma, come scritto sopra, si faceva già riferimento all'utilizzo delle acque del fiume Paglia per uso irriguo...insomma, andrebbe fatta un po' di chiarezza, su molti aspetti. Anche su quei camion parcheggiati presso lo stadio Comunale in località la svolta che emanano odori pessimi e che hanno già attirato le ire, giustamente, di chi abita in zona. Insomma, non abbassiamo la guardia.



**LA TUA AUTO HA BISOGNO DI UN RITOCOCCO?**

**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

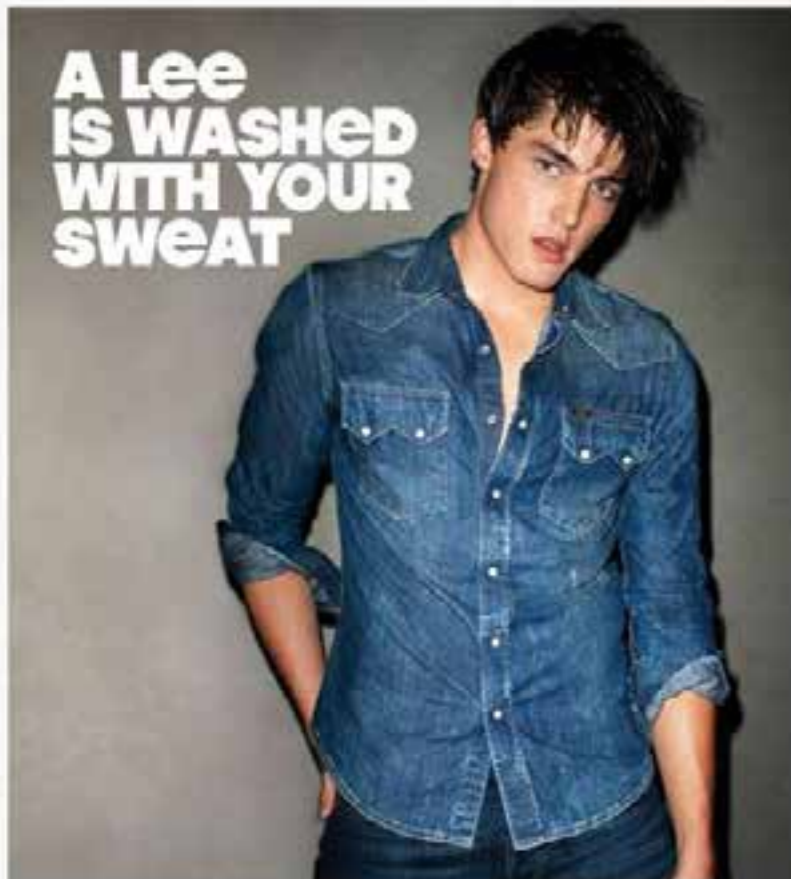
www.autocarrozzeria88.com



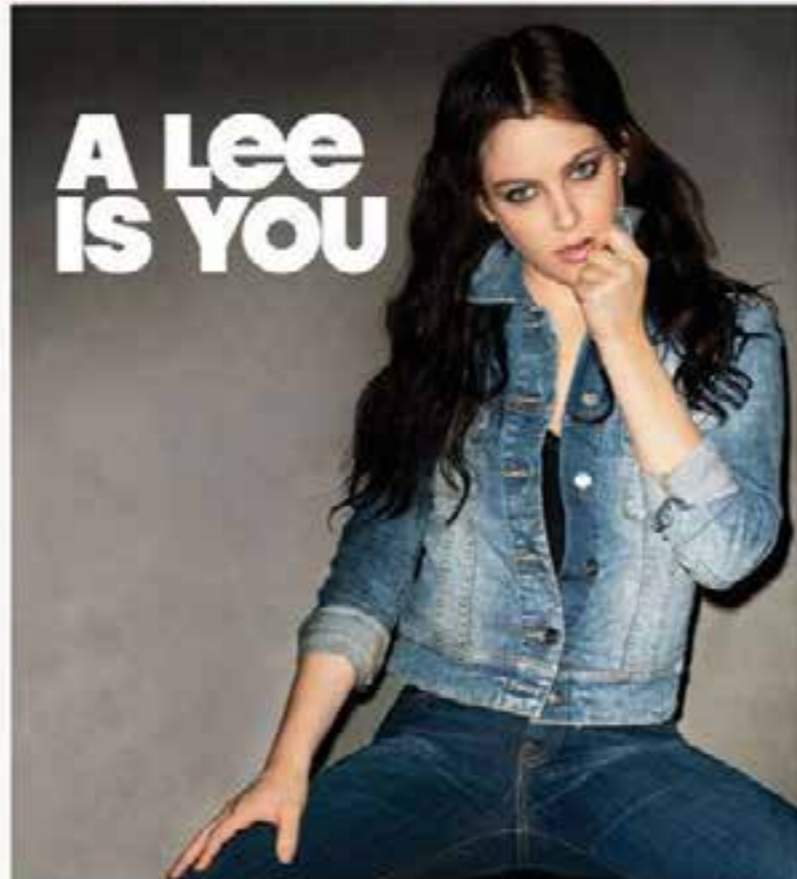


# A Lee NEVER AGES

Lee®  
A LEE DON'T LIE



A Lee IS WASHED WITH YOUR SWEAT



A Lee IS YOU



**FRANCO & RENATO**

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

## Impegno della Regione.

E' sempre alto l'impegno della Regione Umbria nel mettere in campo azioni finalizzate alla trasparenza e alla prevenzione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione e in particolare per gli appalti delle opere pubbliche: lo ha affermato a Perugia, l'assessore regionale alle Opere pubbliche, Giuseppe Chianella, in occasione della firma con l'Università di Perugia, di una convenzione per l'accesso all'area riservata del servizio online relativo all'elenco regionale dei professionisti da invitare alle procedure negoziate per l'affidamento di servizi attinenti all'architettura e all'ingegneria di importo inferiore a 100 mila euro.

Per l'Università di Perugia il documento è stato firmato dal rettore, Franco Moriconi.

"La firma di questa convenzione - ha detto l'assessore Chianella - permetterà tramite l'accesso all'area riservata del servizio online 'elenco regionale dei professionisti' di entrare nella banca dati per consultare, in forma riservata, i dati relativi ai professionisti iscritti nell'elenco e i relativi curricula. L'elenco potrà essere consultato anche dai soggetti aggiudicatori del territorio regionale diversi dalla Regione che devono affidare i propri servizi attinenti all'architettura e all'ingegneria per un importo inferiore a centomila euro".

"Tale Elenco - ha aggiunto l'assessore Chianella - si inserisce nella scia di istituti contenuti nella legge regionale n. '3/2010', finalizzati a supportare e semplificare l'attività di tutti i soggetti che intervengono nella realizzazione del lavoro o dell'opera pubblica, nell'ottica della trasparenza e della

lotta alla corruzione. Con tale strumento si sono volute infatti snellire le procedure e velocizzare gli investimenti semplificando 'a monte' l'individuazione dei soggetti da mettere in gara per affidare servizi tecnici di importo inferiore a centomila euro, senza necessità di provvedervi di volta in volta. In questo modo - ha concluso

- si favorisce anche il lavoro degli uffici sgravandoli da una pesante attività di qualificazione dei professionisti da mettere in gara, garantendo ad ogni modo la massima trasparenza. Oltre all'Università - ha concluso l'assessore - sono molti anche gli enti locali che hanno aderito alla consultazione dell'elenco".



## Un concorso per tutelare lo scoiattolo rosso.

Un concorso fotografico-artistico per proteggere e tutelare lo scoiattolo rosso. Questo il bando promosso dall'assessorato alle politiche agricole della Regione Umbria per salvare e migliorare le condizioni di vita di questo roditore, che da sempre popola i boschi umbri e di tutto il Centro Italia. Recenti studi hanno, infatti, rivelato che l'introduzione dello scoiattolo grigio (specie originaria del Nord America) sta fortemente mettendo a repentaglio la sua sopravvivenza, minacciando così la sua esistenza.

"L'iniziativa - ha affermato l'assessore regionale, Fernanda Cecchini -, denominata "U-Savereds, lo scoiattolo rosso nel paesaggio umbro", si inserisce nel progetto generale Life U-Savereds ("Gestione dello scoiattolo grigio in Umbria: conservazione dello scoiattolo comune e prevenzione della perdita di biodiversità in Appennino") e si prefigge lo scopo di sensibilizzare e stimolare la comunità a tali iniziative, ma soprattutto, far comprendere quanto sia importante il rispetto e la salvaguardia

della biodiversità. Il concorso è aperto a tutti i cittadini con la passione per la fotografia, non necessariamente professionisti". Saranno, infatti, tre le categorie a cui sarà possibile partecipare: fotografia amatoriale, professionale e artistiche (disegni e pitture).

Unico requisito richiesto, la maggiore età.

Tutti gli scatti pervenuti saranno raccolti e diventeranno parte integrante dell'archivio fotografico e di immagini dell'Osservatorio faunistico regionale, così da poter essere utilizzati per scopi documentali, informativi e divulgativi. Tra gli obiettivi che il progetto si propone di raggiungere, infatti, c'è anche quello di favorire l'immagine di questo animale, mettendo in risalto la sua bellezza estetica. "Il concorso, inoltre - ha sottolineato l'assessore -, sarà anche l'occasione per rivelare e mostrare l'Umbria da un'altra prospettiva: le sue bellezze naturali e paesaggistiche, fa-

cendo emergere, attraverso le fotografie, tutta la sua ricchezza faunistica". La domanda di partecipazione dovrà essere compilata esclusivamente utilizzando il modello "domanda di partecipazione", scaricabile dalle pagine dedicate al concorso fotografico "U-Savereds, lo scoiattolo rosso nel paesaggio umbro", presenti nel sito del progetto [www.usavereds.eu](http://www.usavereds.eu) e trasmessa alla Regione Umbria per posta elettronica all'indirizzo mail della



Segreteria del concorso fotografico, [glombardi@regione.umbria.it](mailto:glombardi@regione.umbria.it), entro e non oltre il 30 settembre 2016.

**IDRO+PLUS**  
di CORRADINI PATRIZIO

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

EDILKAMIN CLAM Ferrolti

Loc. Pian del Vanlaggio, 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 - poltrone relax - divani letto

[info@materasserreci.it](mailto:info@materasserreci.it) [www.materasserreci.it](http://www.materasserreci.it)  
ORVIETO - STRADA DELL'ARCONI, 13Q - TEL. 0763 314031





**Bere caffè fa bene,  
la scienza lo dimostra.**

chicco RIGGO

Bere caffè fa bene alla salute. Fin troppe volte ci siamo ritrovati a pensare che in realtà la caffeina non facesse esattamente bene per il nostro benessere. Ebbene, a quanto pare le cose non starebbero esattamente così. Secondo quanto emerso da una interessante ricerca ad opera dei membri dell'Irccs - Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano - i cui risultati sono stati pubblicati nell'ultimo booklet "Caffè e Salute", pare proprio che bere caffè apporterebbe non pochi benefici alla salute del nostro organismo. In particolare, l'alta presenza di polifenoli e di altri componenti, farebbe sì che il caffè possa avere effetti favorevoli per quanto concerne la prevenzione di malattie cardiovascolari, il tumore del cavo orale/faringe, tumore del fegato, cirrosi epatica, tumore dell'endometrio e tumore del colon-retto. Insomma, i benefici sono molti, e da non sottovalutare. Detto ciò, è come sempre importante mantenere l'equilibrio, e cioè non esagerare con le quantità di caffè assunte durante la giornata. Tre o quattro tazzine al giorno sarebbe la quantità ottimale per un individuo sano. Alessandra Tavani, Capo del Laboratorio di Epidemiologia delle Malattie Croniche presso l'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri Irccs di Milano, spiega inoltre che "la caffeina a dosi appropriate potenzia gli effetti antidolorifici dell'aspirina, aumentandone la biodisponibilità". In linea generale, il caffè sarebbe inoltre responsabile di una diminuzione della mortalità in generale, anche se questo dato andrebbe confermato da ulteriori studi al riguardo. "In sostanza, - conclude Alessandra Tavani - consumando 3-4 tazzine di caffè, l'individuo sano può godere del piacere di bere un buon caffè senza temere per la propria salute".



**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



## Premio a regista umbro.



Domenica 29 maggio, il regista e sceneggiatore ternano, David Fratini, ha vinto il primo premio al festival Genova Calibro 9 con la sceneggiatura "Maria e la vita".

Il copione premiata tratta il tentativo di fuga dalla strada di una prostituta sudamericana per "raggiunti limiti d'età" e - soprattutto - per stare con suo figlio, il tutto sullo sfondo una Napoli periferica e anonima, dove chi sfrutta è a sua volta sfruttato, in una spirale gerarchica brutale e ottusa.

"Maria e la vita" è già stata premiata al festival Corto e Cultura di Manfredonia (FG), festival in cui quest'anno Fratini è giurato. Inoltre il 20 giugno alle 10,00 presso la Casa del Jazz di Roma Fratini presenterà, insieme a Dario Caponnetto, nipote del magistrato Antonino, il suo nuovo documentario "Terre Rosse" (durata 52 minuti) sul rapporto tra i giovani e gli anziani che lavorano i campi sottratti alle mafie dal nord al sud, fino a quella Corleone da cui il "morbo mafia" si

è propagato. Al documentario, prodotto da LiberEtà in associazione con Spi CGIL, hanno lavorato anche i ternani Giuliano Felici, direttore della fotografia, operatore e montatore, Alessandro De Florio, musiche e mix audio e Paola Patrizi, grafiche.

Fratini in questi giorni sta montando, sempre con Giuliano Felici, il documentario "Dopo la primavera", sull'incredibile storia di Vera Finavera, donna di ferro che combattè in prima linea le lotte per il lavoro nel Vomano negli anni 50, lotte a cui le donne presero parte con ruoli non marginali, lotte in cui l'emancipazione femminile e quella di un territorio ancora troppo arretrato fecero scrivere ai "cafoni" - come titolavano i quotidiani dell'epoca - una delle più emblematiche pagine di lotta sindacale. Il documentario verrà presentato a Montorio al Vomano (TE) il 14 luglio prossimo in occasione delle iniziative commemorative per "La marcia della pace e del lavoro" del 1950

## COMPENSORIO

## Sei milioni di euro per progetti innovativi.

Sei milioni di euro di euro, a valere sulle risorse del Por Fesr 2014-2020, a sostegno di progetti di reti d'impresa: è quanto prevede un avviso pubblicato nel Supplemento nr.6 al Bollettino Ufficiale della Regione Umbria (nr.25 del 25 maggio scorso).

Ne dà notizia il vice presidente della Giunta regionale ed assessore allo sviluppo economico, Fabio Paparelli. "Obiettivo del bando - ha detto Paparelli - è

di sostenere le reti di piccole e medie imprese operanti nell'ambito di ben identificate filiere produttive che intendono realizzare progetti di innovazione aziendale, conseguendo congiuntamente l'ampliamento della capacità produttiva, anche con importanti ricadute occupazionali, negli ambiti di specializzazione identificati con la Strategia di ricerca e innovazione per la specializzazione intelligente (RIS 3).

Con questo intervento - ha aggiunto - si intende attivare un processo finalizzato a rafforzare la base produttiva puntando in settori, aree tecnologiche, filiere produttive capaci di esercitare un ruolo trainante sui sistemi produttivi



Programma Operativo Regionale  
Fondo Europeo  
di Sviluppo Regionale



di PMI, così da garantire la massima efficacia alle risorse assegnate".

Sono ammissibili a contributo le spese per l'acquisto di macchinari ed attrezzature, brevetti, programmi informatici, costi di consulenza sostenute dalle singole imprese che partecipano al progetto di rete. Le risorse saranno assegnate attraverso una procedura valutativa a sportello.

Dal 31 maggio prossimo sarà possibile registrarsi al sistema di identità digitale federata a "Fed-Umbria" e iniziare la compilazione telematica delle domande la cui presentazione telematica potrà essere effettuata dalle ore 10 del 7 giugno e fino alle ore 12 del 30 giugno 2016.

## Atto di vandalismo ai danni della statua Bonifacio VIII all'Albornoz

La notte tra il 4 e il 5 giugno alcuni ignoti hanno divelto dal basamento e lasciato cadere nel vuoto sulla sottostante Strada delle Piagge che interseca il camminamento ai piedi della Rupe, la copia della statua di Papa Bonifacio VIII che sovrasta l'antica Porta Rocca o Porta Soliana (già Porta Postierla) nei pressi della Fortezza Albornoz di Orvieto. Sull'episodio vandalico, stanno indagando i Carabinieri in collaborazione con la Polizia

Municipale. Dura la reazione del Sindaco, Giuseppe Germani che dice: "è un atto de-



plorabile e inqualificabile sotto ogni profilo. Fortunatamente il danno al patrimonio è minimo trattandosi di una copia

dell'originale che è custodito nella sezione civica del Museo Claudio Faina, ma è assolutamente inconcepibile che vengano compiuti atti così scellerati ed irresponsabili dal momento che questo gesto insano avrebbe potuto provocare vittime sulla strada sottostante o addirittura tra gli stessi autori. Il gesto è gravissimo quindi per molteplici aspetti. Stiamo lavorando per assicurare gli autori alla giustizia".



## L'amatriciana

ANNARELLA

Ciao, mi chiamo Annamaria Graziani, lavoro da 30 anni nel campo della ristorazione e tramite questa rubrica 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.



Questo piatto, nato secondo la tradizione ad Amatrice - cittadina di poco meno di 2.500 abitanti in provincia di Rieti, da cui la ricetta prende il nome - è un classico della cucina romana tradizionale, e' talmente noto che anche Wikipedia gli ha dedicato una voce specifica! L'amatriciana è figlia di un'altra ricetta povera delle terre laziali la pasta alla Gricia (conosciuta anche come cacio e unto) che ha praticamente gli stessi ingredienti della nostra ricetta, con l'esclusione del pomodoro. Un sugo alla Amatriciana in bianco, in pratica. Nel piatto originale viene usato il baffo di maiale o guanciale. Una pasta che si abbina benissimo a questo sugo sono gli umbricelli o pici perché sono degli spaghetti molto grossi fatti a mano senza l'uso dell'uovo, che prendono molto bene il condimento esaltando il sapore sia nella versione in bianco che nell'altra col pomodoro. Mai rinunciare ad una ghiotta spolverata di pecorino. Presso il Ristorante Antico Callaro potrete gustare una matriciana da leccarsi i baffi accompagnata da Rossi di eccellenza locale quali quelli delle cantine TRAPPOLINI, D'AMICO, MOTTURA, FALESCO, PAZZAGLIA.

**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



## Le NOSTRE tradizioni

Qualità e tradizione sono le caratteristiche che ci contraddistinguono; infatti, cerchiamo di proporvi specialità di una volta, tipiche ai tempi dei nostri nonni sia per la loro conservazione sia per la loro bontà: SALSICCIA SOTT'OLIO, FEGATELLI SOTT'OLIO, LOMBETTO SOTT'OLIO. Prodotti preparati e lavorati da noi per offrirvi degli ottimi piatti veloci e buoni e senza dovervi dedicare alla cucina (in vista anche del periodo estivo); infatti, fegatelli e lombetto sott'olio sono cotti da noi, salati e aromatizzati nei corretti vasetti con alloro, pepe nero e l'elemento fondamentale per la conservazione: l'olio extravergine d'oliva. Per richiamare sempre la tradizione, un'altra nostra specialità è la LINGUA SALMISTRATA. Ricetta semplice che potrete proporre anche voi: lessate la lingua di vacca con tutti gli odori (sedano, carota, cipolla) e sale; appena pronta fatela raffreddare e togliete il primo stato di pelle, vedrete sarà facile si toglie da sola e lasciatela raffreddare; poi tagliatela a fettine sottili e fatela riposare per ventiquattro ore sotto limone. Fatto ciò preparate un trito di aglio e soffriggete in abbondante olio extravergine di oliva, fate raffreddare e poi aggiungere capperi, prezzemolo tritato, pasta di acciughe e per finire un po' di aceto. Servite su un piatto le fettine di lingua con la salsa e il pranzo è pronto!

Oltre a questi piatti già pronti, visto che l'estate è ormai alle porte nel nostro reparto "piatti pronti per cuocere" troverete le soluzioni alle vostre esigenze con preparati che richiedono max. 15 min. di cottura. Avrete soprattutto la certezza di quello che mangiate, infatti, i nostri preparati sono tutti senza l'aggiunta di conservanti e conditi solo con sale e pepe: come i macinati composti di carni di prima scelta, sale, pane raffermo, latte e parmigiano, in modo da poterli far mangiare con tutta tranquillità anche ai vostri bambini. Oppure le nostre spinacine di pollo e vacca che ultimamente sono molto gradite. E ancora hamburger di pollo e misti, maxi hamburger ripieni, fiori di verdura, girelle di suino, melanzane fantasia, polpettine di pollo e vacca, tramezzini, nodini di maiale e tacchino e tante altre cose! Non vi resta altro che venirci a trovare, per assaggiare le nostre novità mattutine.

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



## Orvieto Capitale Italiana della Cultura 2018.

Il Comune di Orvieto aderisce insieme ai Comuni di Viterbo e Chiusi al Bando indetto dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo per il titolo di Capitale Italiana della Cultura 2018, proponendo la relativa candidatura.

In tal senso la Giunta ha autorizzato il Sindaco a presentare al Ministero la manifestazione d'interesse per la candidatura unitamente ai

Sindaci dei suddetti Comuni ed ha approvato il relativo protocollo d'intesa. Come è noto, la disciplina della procedura di selezione per il conferimento del titolo "Capitale Italiana della Cultura 2018" emanata dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo il 16 febbraio 2016, si prefigge i seguenti obiettivi: miglioramento dell'offerta culturale; rafforzamento della co-

## Miracolo di bellezza.



Dopo i positivi esiti della scorsa edizione, Orvietofest 2016: Miracolo di Bellezza, ideato da Argot Produzioni e realizzato in collaborazione con Arte Cultura e Sviluppo e Comune di Orvieto con la partecipazione straordinaria della Città di Marostica, propone per l'edizione 2016 una serie di appuntamenti di alto livello culturale, previsti per le giornate del 17, 18, 19 Giugno 2016 nella città di Orvieto.

Il tema di questa edizione prende spunto dall'enciclica di Papa Francesco Laudato Sii. Una grande riflessione sulla bellezza e sulla necessità di aderire al messaggio di San Francesco. Quattro appuntamenti tra cui una produzione in esclusiva per il Festival Il Canto dei Cantici del Maestro Paolo Vivaldi. In programma anche il concerto di Raffaello Simeoni, cantante musicista compositore che regalerà alla Città di Orvieto un viaggio affascinante tra la musica sacra di tutto il mondo. Il Festival ha inizio subito dopo le celebrazioni del Corpus Domini, la manifestazione religiosa e popolare di grande tradizione per la Città di Orvieto, culminando in una tre giorni densa di eventi. Per l'occasione le città di Marostica e Orvieto, in virtù del patto di amicizia siglato nel 2015,

daranno vita a CONVIVIUM, banchetto medievale con animazione e spettacolo in Piazza del Popolo e alla spettacolare Partita a Scacchi a personaggi viventi storica manifestazione cittadina della città di Marostica. Durante gli eventi sono previste degustazioni enogastronomiche volte a promuovere i prodotti tipici dei due territori.

## polvere d'anima

di Mirko Belliscioni

### ANGELO

*Servo dell'olimpio in crisi,  
l'uomo scuote braccia e gambe  
alacramente.  
Si accomoda malamente sui  
pungiglioni  
Da lui stesso affilati;  
e quando dorme ingenuo,  
assapora il non presidiarsi.  
E' permeato di trappole  
complicatissime.  
Quando si divincola appare come  
un angelo.  
Non s'ha da fermar mai,  
fin quando un "generatore  
superiore"  
avrà voglia o possibilità di  
guardarlo.*

esione e dell'inclusione sociale, nonché dello sviluppo della partecipazione pubblica; incremento dell'attrattività turistica; utilizzo delle nuove tecnologie; promozione dell'innovazione e dell'imprenditorialità nei settori culturali e creativi; conseguimento di risultati sostenibili nell'ambito dell'innovazione culturale. Anche la candidatura a Capitale Italiana della Cultura 2018 scaturisce dall'accordo del 2015 tra i Comuni di Bolsena, Cerveteri, Chiusi, Grosseto, Montalto di Castro, Orvieto, Tarquinia, Toscana, Viterbo e la Soprintendenza archeologica del Lazio e dell'Etruria me-

ridionale per l'attuazione del progetto "Etruria Experience" che, a sua volta, ha dato luogo all'Accordo Quadro sottoscritto il 6 maggio scorso tra i Comuni di Viterbo, Orvieto e Chiusi, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), la Soprintendenza Archeologica del Lazio e dell'Etruria Meridionale finalizzato alla divulgazione culturale ed educativa, attraverso la narrazione delle specificità di un territorio culturalmente omogeneo che vanta la propria origine in epoca pre-etrusca e che ha visto la sua fioritura con l'affermarsi di questa civiltà.

## in COPERTINA



L'artista in copertina questo mese è **Giulia Santilli**:

Mi chiamo Giulia Santilli e sono una giovane illustratrice marchigiana da poco uscita dall'Accademia di Belle Arti di Macerata con il massimo dei voti. Disegnare è una passione che coltivo da quando sono piccola ma mi sono avvicinata al mondo dell'illustrazione dopo aver letto i primi romanzi fantasy e questo genere mi ha accompagnata nel mio percorso creativo (ancora in fase di sviluppo) fino ad oggi, influenzandolo notevolmente. Le tecniche che prediligo sono gli acrilici, matite "sporcate" con un po' di acquerello o monotipia e collage, ma mi piace molto sperimentare sempre cose nuove.  
<http://giuliasantilli.wix.com/giuliasantilliart> - Facebook: Giulia Santilli Art.



### 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](mailto:info@ilvicino.it)

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



Impianti di allarme  
Videosorveglianza

CASTEL GIORGIO (Tr)  
Via delle Piane, 2/d - Tel. e Fax 0763.627622  
[info@elcasnc.it](mailto:info@elcasnc.it) - [www.elcasnc.it](http://www.elcasnc.it)



## il MATRIMONIO COUNTRY CHIC

Fra gli stili più amati e di tendenza nei matrimoni degli ultimi anni, va annoverato il country chic. Per gli sposi che amano scenari bucolici, la soluzione ideale è ambientare il giorno delle nozze in una chiesetta di campagna e in un casolare immerso nel verde. Nei dintorni, la location più indicata a coniugare eleganza, semplicità ed il sogno di un matrimonio immerso nella natura è il Relais di Campagna Borgo San Faustino. L'agriturismo di lusso che si trova vicino a Orvieto, a Morrano, offre la possibilità di organizzare eventi, ricevimenti e matrimoni. Il sì potrà essere pronunciato nella vicina chiesetta di campagna e sposi e invitati potranno soggiornare in una delle case coloniali in pietra. Parte del ricevimento potrà essere allestito nei giardini, intorno alla piscina, o all'interno della cantina etrusca. Semplicità ed accuratezza caratterizzeranno gli allestimenti e la mise en place. Coroncine di margherite, girasoli, spighe di grano e lavanda adoreranno le damigelle e arricchiranno l'ambiente. Gli ospiti dovranno iniziare ad immergersi nell'atmosfera bucolica nel momento in cui riceveranno l'invito. Anche Tableau e segnatavoli andranno di pari passo con la scelta della location. Raffia, cortecce, elementi naturali aiuteranno a creare un matrimonio intimo e suggestivo. Le Bomboniere potranno essere realizzate con Olio, Vino o prodotti tipici. Con i nostri consigli avrete un giorno indimenticabile, in cui, a fare da scenario, sarà l'immensità della natura.



Verdemela di Danielli Azzurra  
Via della Resistenza, 15  
Allerona Scalo  
334 6821352 - 320 1955146

**Verdemela**  
L'ARTIGIANATO ARTISTICO  
ALLESTIMENTI CERIMONIE  
PARTECIPAZIONI  
TABLEAU  
BOMBONIERE



EDERA FIORI FOCHETTO  
&  
*L'erbaroglio*  
*fiore, piante e oggettistica*

**LIQUIDAZIONE  
TOTALE**

**TUTTO al  
60%**

*Oggettistica · Articoli da regalo*

**Via degli ACERI 15 - CICONIA**

**CASA DEL CONDIZIONATORE**



Puntoclima opera da anni nel campo della climatizzazione sia civile che industriale, garantisce la realizzazione di progetti con una copertura su l'intero territorio nazionale, si avvale dell'opera di personale qualificato ed aggiornato sulle nuove tecnologie esistenti e sui migliori prodotti in commercio, garantendo un alto grado di specializzazione e competenza.

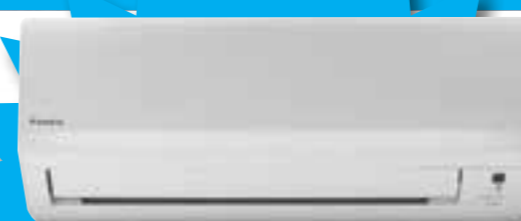
La qualità e professionalità che da sempre caratterizzano la ditta Puntoclima sono continuamente confermate dall'ottimo operato dei suoi tecnici e dalla scelta dei prodotti e materiali usati.

Collaborando dal 1999 con la DAIKIN, azienda Giapponese leader nel settore del condizionamento la Puntoclima ha raggiunto da diversi anni l'obiettivo di essere il suo punto di riferimento con la CASA DEL CONDIZIONATORE, catena di negozi qualificati per l'Italia.

- Rivenditore climatizzatori Daikin
- Installatore qualificato
- Garanzia assistenza e ricambi
- Impianti di climatizzazione a pompa di calore
- Sistemi di riscaldamento scambio diretto ed idronici, ciller mini ciller
- Sistemi mini VRV, VRV, VRV a recupero di calore
- Depurazione aria con diversi sistemi, UTA
- Barriere d'aria
- Impianti idraulici e ed elettrici
- Patentino frigorista
- Azienda certificata F gas



**Modello Emura personalizzabile con pannello in alcantara**



**Unità parete DC inverter  
Modello ftxb-c**  
12.000 BTU € ~~650,00~~ € 550,00\*  
9.000 BTU € ~~550,00~~ € 450,00\*  
Esclusa installazione



**CLIMATIZZAZIONE RESIDENZIALE BLUEEVOLUTION CON NUOVO GAS R 32** CLASSE A+++ con flash streamer, sensore di presenza a due aree di azione e flusso 3 D - Con estensione gratuita KIZUNA 2+2 anni di garanzia Daikin.

**DETRAZIONI FISCALI  
RISTRUTTURAZIONI 50% - RISPARMIO ENERGETICO 65%**

Via della Stazione, 28 Castiglione in Teverina (VT) - Tel. 0761-949032 349-8027623 - E-mail: puntoclima@virgilio.it - sandrogobbi1@virgilio.it



Piadineria · Yogurteria  
Gelato artigianale  
Paninoteca · Aperitivi  
Pasti veloci · Tabacchi

# Happy Musix

!!! APERICENA !!!  
con musica dal vivo  
tutti i venerdì dalle ore 18:30

## SPETTACOLI DI GIUGNO/LUGLIO:

17 giugno **Alone As Dog**  
24 giugno **Stranizza Triu**  
1 luglio **Les Cherveaux Malefique**  
8 luglio **The Foolish Tellers**  
15 luglio **The Bus Driver Is Drunk**

Per un'estate davvero Epica!  
**belix**  
e bar

Loc. Ponte del sole, 27/28 · Tel. 0763/344189  
Aperto tutti i giorni fino a tarda notte



## Sensazioni d'altri tempi al "Lago d'Argento"

Il "Lago d'Argento" situato nei pressi di Orbetello, in località San Donato, ha una popolazione ittica in salute perché si riproduce abbondantemente e riesce, anche grazie ai reflui debitamente filtrati del vivaio nei pressi del quale è collocato, ad alimentare in maniera importante la flora acquatica che poi è alla base della catena alimentare, e non a caso l'anello superiore annovera, tra i vari microrganismi, numerosissime pulci d'acqua. Ci siamo piacevolmente intrattenuti, durante la manifestazione, con il Presidente della Sezione FIPSAS di Grosseto, Mario Benucci, che ha mostrato tutta la sua soddisfazione nell'aver "scoperto" il laghetto, anche per la disponibilità e la collaborazione importante mostrata dai proprietari del fondo in cui si trovano le sue acque, convenzionandole con la FIPSAS.

Sabato 30 aprile sul piccolo bacino si è disputata una gara accoppiata con il sapore di quelle di altri tempi: una gara alle alborelle, rigorosamente ad invito ed egregiamente organizzata dall'amico Giampaolo Ricci, vero cultore di questo tipo di pesca. Pesca che fino ad alcuni anni fa era la regina dei campi di gara italiani, tutta fatta di movimenti sincronizzati al ritmo di una musica non percepita da chi assiste ma di certo presente nella

mente dei concorrenti, animati da quegli automatismi che, una volta iniziati, non possono essere minimamente alterati. Basti pensare che i più bravi, data per scontata la presenza massiccia dei piccoli pinnuti nel luogo di pesca, viaggiano al ritmo di sei, sette pesci al minuto, dai 350 ai 400 ogni ora, fino a 1200 al termine delle 3 ore. La fatica è enorme, soprattutto quella dovuta alla tensione nervosa, perché è vietato sbagliare, ogni piccolo errore si paga: a volte si arriva ad avere i primi classificati tutti lì, nello spazio di 10-20 alborelle. La gara sul "Lago d'argento" ha visto la presenza di numerosi Campioni che hanno mostrato di non aver perso lo

smalto di un tempo ed hanno iniziato ad inanellare le alborelle una dopo l'altra fino ad aver assestato il ritmo; qualcuno, che non si cimentava da tempo con questa tecnica, dopo una partenza un po' rilente, ha registrato i ritmi e si è messo in carreggiata: lancio della lenza, contemporanea pasturazione a piccole dosi, ferrata, slamatura e lancio della preda nella nassa e via di nuovo così. Nei momenti in cui le mangiate diminuivano, per non perdere del tempo prezioso, alcuni concorrenti hanno ricercato nel sottoriva i persici sole, alcuni anche di buona taglia. Specialmente ad inizio settembre sono stati presi anche dei bei triotti, divenuti anch'essi

quasi una rarità. I numerosi Campioni presenti provenivano da gare analoghe che si tengono in Toscana e dalla classica gara che si disputa annualmente ad Orvieto e che viene organizzata dalla locale Lenza Orvietana Colmic Stonfo: lo "Stonfo Day" gara ad invito che adotta le tecniche delle gare di una volta e che quest'anno è giunta alla decima edizione. Osservando le attrezzature allestite dai concorrenti, tra le numerosissime canne montate di varie metrature, non sono mancati i gloriosi "cannini" in canna dolce, dei veri violini che suonano una musica diversa, se non altro per la loro tecnica di costruzione, unica nel suo genere, e per la dolcezza con cui sfilano i pesci dall'acqua: tutta un'altra musica, appunto. Non citiamo i Campioni uno ad uno, ma sono tutti lì, nella classifica che alleghiamo, certi così di non fare torto a nessuno. L'amico Giampaolo avrebbe gradito la presenza dei vari Galigani, Milo, Gabba, Bonzio, ma sono mancati per impegni già assunti ed hanno assicurato la loro presenza per la prossima edizione. Per concludere, la pesca alle alborelle è un'altra cosa, denota abilità, velocità, richiede concentrazione e, per dirla con l'amico Ivo Stoppioni (Stonfo) "chi sa fare il pesce piccolo sa fare quello grosso, viceversa non è detto".

Renato Rosciarelli



MASTER FISHING ALBURNUS GROUP 2016			
Classifica		Punti	Picchetto
1.	RICCI BORGHI	7785	1
2.	ROSSI FANFANI	7445	10
3.	MAGGI CASAGLIA	6425	6
4.	MAGGI RAMPINI	6055	7
5.	BODDI BASTIANINI	5565	8
6.	CARRESI ROCCABIANCA	5285	9
7.	PERONI GIOVANNINI	5265	11
8.	MORINI MERLI	4640	5
9.	CORRADO FRELUCCA	4445	4
10.	BALDINI CEROFOLINI	4440	3
11.	LELLI LELLI	4100	2

STONFO COLMIC

www.lenzaorvietana.it - info@lenzaorvietana.it

**Lenza**

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

COLMIC FOX SHIMANO STONFO ZEBCO

Obiettivi per concorrenti in tempi reali i nostri fantastici prezzi

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



## Gian Luca Ricci saluta la Zambelli Orvieto.

È andato in scena l'ultimo atto di una lunga stagione in casa della Zambelli Orvieto che nei gironi scorsi si è ritrovata, così come aveva fatto il 26 agosto dello scorso anno, tutta assieme per una cena di saluti.

Nove mesi che le atlete, i tecnici ed i dirigenti hanno vissuto insieme come una famiglia per disputare il campionato di serie B1 femminile difendendo i colori gialloverdi e tenendo sempre alto l'onore delle tigri rupestri.

L'occasione è stata propizia per i saluti di rito e per i ringraziamenti di una stagione appena terminata, con il tecnico Gian Luca Ricci che ha manifestato la sua intenzione di lasciare la squadra principalmente per motivi logistici e lavorativi, queste le sue parole: «Ringrazio innanzitutto il presidente Zambelli per la fiducia accordatami, lo ringrazio per aver creduto in me e nella squadra anche nei momenti più difficili e per averci dato quella tranquillità economica che certe volte fa la differenza. Ringrazio la squadra per tutto quello che ha fatto in questa esaltante stagione, mi rimangono in mente le vittorie di Bologna, San Giovanni in Marignano, e la gara-tre di Arzano, tre capolavori. Mi rimane in mente, anche se con un po' di rammarico, la semifinale di andata con Casal De' Pazzi dove tutto il pubblico di Orvieto a fine gara era in piedi ad applaudire. Un plauso particolare va a tutto lo staff tecnico con a capo il d.s. Remo Ambroglini ed il team manager Massimo Volpi, persone speciali che vivono di emozioni come me. Lascio questa società con l'orgoglio di chi ha dato tutto fino all'ultimo punto e chiudo con una frase che ho ripetuto alle mie ragazze, non c'è sconfitta nel cuore di chi lotta. Grazie ancora a tutti e sempre forza Az». Il presidente Flavio Zambelli lo



saluta così: «Coach Ricci, oltreché un bravo tecnico, è soprattutto una gran persona a livello umano. Le soddisfazioni della stagione che lui ha elencato sono esattamente in linea con quanto da me detto nei giorni scorsi. È mancata purtroppo la soddisfazione più grande...



quella con la S maiuscola. Quello io ho voluto dire e lo ribadisco. Ma lui e questo gruppo di ragazze avrebbero meritato quella vittoria. Un mese fa stavamo ragionando insieme sulla prospettiva di una sua riconferma ma con la possibilità di svincolarsi per un certo periodo dagli impegni lavorativi. Fare il direttore di filiale con gli impegni e lo stress che comporta, e poi venire a Orvieto di sera a gestire un altro impegno gravoso come questo progetto di squadra era insostenibile. Lo ringrazio per aver svolto queste fatiche per un anno. Ricci oggi ha scelto di concentrarsi sul lavoro, ma nella grande famiglia AZ rimarrà sempre un posto per lui in qualunque momento. Gli faccio gli auguri per tutto quanto».

## Azzurra Orvieto augura a coach Romano e alla nostra nazionale Under 20 un grandissimo in bocca al lupo.

Dal 9 al 17 Luglio si svolgeranno a Matosinhos, in Portogallo, i campionati europei U20 di pallacanestro femminile... competizione a cui prenderà parte anche la nostra rappresentativa azzurra. Indubbiamente rappresenta motivo di grande orgoglio per tutti gli appassionati, ma per la Cestistica Azzurra Orvieto c'è un ulteriore aspetto che rende il tutto ancora più "speciale": accanto a Coach Riga siederà Coach Massimo Romano in qualità di assistente allenatore. Conosciamo benissimo il valore umano e tecnico di Massimo che, nel corso di tutta la sua carriera e anche in questi anni sulla panchina biancorossa, si è fatto apprezzare e ben volere; per Orvieto, Porano e per la nostra Società, ciò rappresenta un motivo di grande gioia. Auguriamo a Coach Romano, e a tutta la comitiva azzurra, buon lavoro, un gran-

de in bocca al lupo e i più sentiti rallegramenti della Cestistica Azzurra Orvieto. MASSIMO ROMANO: "Sono felicissimo di questa avventura iniziata con Molino, prima, e che proseguirà ora con Riga. La maglia azzurra, qualsiasi sia lo sport e il ruolo che si ricopre, regala sempre grandi emozioni ed è motivo di grande orgoglio. Il raduno è fissato per il 13 Giugno a Pesaro; inizieremo con un torneo di preparazione in Francia a partire da fine Giugno, per poi arrivare pronti a questa competizione così importante. Ringrazio la Federazione e Coach Capobianco che hanno creduto in me; sono contento di lavorare a fianco di Massimo Riga, uomo e allenatore che stimo moltissimo. Questa sarà, per me e per tutti noi, un'esperienza molto importante.. dove, come sempre, daremo il massimo". e.f.



## Scuola Keikenkai, 2 ori e 3 bronzi

Grande successo in Romania in occasione del 2° Campionato Europeo di Karate IKU per gli atleti azzurri della FIK provenienti dalla scuola KEIKENKAI del Maestro Viterbese Sergio Valeri. All'evento svoltosi lo scorso fine settimana hanno partecipato 19 nazioni con ben 1016 atleti, 323 nello "european games for children" dedicato ai giovanissimi nella giornata di giovedì e 683 nel campionato ufficiale IKU disputatosi nelle giornate di venerdì sabato e domenica.

In una bellissima Timisoara primaverile i cinque ragazzi che quest'anno sono riusciti a superare le selezioni per l'ingresso nella nazionale FIK hanno dato il meglio di loro conquistando due ori e tre bronzi: Alice Flinta conquista il titolo europeo a ben cinque decimi di distanza dalla Popescu, un altro oro lo conquista Emanuele Botta, Daniele Biffarino dimostra subito di essere in forma e pronto a vincere tenendo testa al bravissimo atleta ucraino e conquistando il bronzo, conquistato anche da Federico Salucci e dalla giovane Maddalena Valeri nel ripescaggio per il 3° posto. Nella giornata di giovedì altri atleti giovanissimi della scuola Keikenkai erano giunti a Timisoara per partecipare all' European games for children con la delegazione del Comitato Provinciale Viterbo guidata

dal M° Antonio Affatati e dall'Istruttore Fabio Gentileschi. Mariani Riccardo (Velta karate Viterbo) si piazza 4° nella specialità kata in una combattuta categoria di 15 ragazzi e viene fermato al primo turno nel kumite. Massimo Ester (Kanseikan Orvieto) conquista il 3° posto nel kumite e il 4° posto nel kata cedendo in finale dopo due prove. Ottimo risultato per Vincenzini Elisa (SHU-HA-RI Attigliano, Istr. Daicoro Principi) che conquista l'oro nel kumite, dopo un difficile inizio gara vince 3 incontri e la finale, meno bene nel kata dove viene eliminata in seconda prova. Fuori al primo turno i bravi atleti Bacci Vasco (SHU-HA-RI Attigliano), Mencarelli Maria (Yuushikan Acquapendente, Istr. Fabio Gentileschi) e Natali Tommaso (Velta karate Viterbo) nonostante il loro spessore tecnico nelle affollate e difficili categorie. Ottimo il lavoro svolto dal M° Antonio Affatati e dall'Istr. Fabio Gentileschi in veste di Coach ufficiali della squadra del Comitato Viterbo, prezioso infine l'aiuto alla squadra Keikenkai apportato dall'Istr. Daicoro Principi. Si conclude così una stagione sportiva intensissima per la scuola Keikenkai. Il Maestro Sergio Valeri dichiara di essere orgoglioso di vedere ripagato l'impegno degli atleti e degli insegnanti della scuola.

SOLO COSE BUONE DALLA NATURA

