

IL VICINO



RUBRICHE

- Antico Callare
- Shicco Ricco
- Gastronomia
- Cerimonie
- Apprendere insieme
- Storie di Casa
- Io e il mio bambino
- Beauty&Co.
- Esperto in casa

COMPENSORIO

La Caserma, te la ricordi tu?

SPORT

Zambelli Orvieto, il coach è Matteo Solforati

FENOMENO

La casa mondiale del vino

ITINERARY

Villa d'Este.

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

SALDI

MADRIDIANI

ELISABETTA FRANCHI

EA7 EMPORIO ARMANI

TOY G

AX STONE ISLAND

COLMAR

MARELLA

STONE ISLAND

Jeckerson

BOSS HUGO BOSS

Timberland JOHN RICHARD BROS. WOOLRICH

Luglio 2016 - n. 121 - Anno XI - Registrazione al Tribunale di Orvieto n°4 del 29.07.05 - Edito da Easymedia srl



CASTIGLIONE IN TEVERINA

WWW.FESTADELVINOCASTIGLIONE.IT



XXXIII FESTA DEL VINO DEI COLLI DEL TEVERE

DAL 3 AL 7 AGOSTO DUEMILA16

INFOLINE_335.6079041_339.7064679

SOMMARIO

Il Comprensorio



Sport



ITFOSALUTE



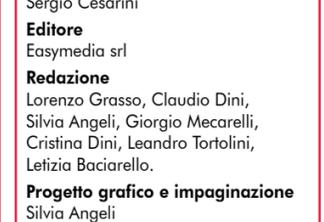
Fenomeno



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 di IL VICINO

EASY MEDIA
Tel. e Fax 0763.393024

di Lorenzo Grasso

La Caserma, te la ricordi tu?

La vedo dalla finestra dell'ufficio. Sta lì, maestosa, come la Torre del Moro ed il Duomo di Orvieto.

Però non ce la ricordiamo più, se non quando andiamo a correre da quelle parti o quando il padre di qualche amico ci dice che ad Orvieto ha fatto il militare. La Caserma non è solo abbandonata fisicamente, ma ormai anche mentalmente da tutti, Orvietani e non.

E si che di Orvieto occupa una parte non indifferente e fa parte della sua storia, una storia iniziata in piena epoca fascista, nel 1930, e terminata nel 2002 quando venne definitivamente ammainata la bandiera di guerra del Terzo reggimento Granatieri di Sardegna. 72 anni nei quali grazie anche alla Caserma l'economia agricola della nostra città ebbe uno slancio di soldi e lavoro. La presenza delle reclute e di tutto quello che ne conseguiva, gite familiari al seguito, ha contribuito non poco alla ricchezza di molti commercianti orvietani. Ma ormai c'è il turismo, c'è il Duomo, il 'vivere lento', il mangiare bene e le manifestazioni che danno lustro ad una città. E poi c'è la miopia dei politici, che non progettano, non realizzano, non credono o, peggio, si fanno comandare.

Perché non posso credere né concepire che in tutti questi anni, ben 14 ormai siamo verso la maggiore età, non ci sia stato un solo progetto da prendere in considerazione, da discutere insieme alla popolazione, oltre a quello di un parcheggio. Siamo davanti ad un'enorme spreco, che giorno dopo giorno fa sì che i costi di gestione e di ristrutturazione crescano a dismisura. Ci siamo scordati che laggiù c'è Quella Caserma? Che è in mano nostre, cioè del Comune di Orvieto? Che potrebbe essere una risorsa ed invece è diventata un fantasma trascurato e trascurabile...come se non esistesse più. Tra vendite poi non andate a buon fine, riutilizzo di parti della stessa Caserma, spostamenti di ufficio ed altro ancora, rimane il fatto che ad oggi, nel 2016, sta cadendo a pezzi un'opera che ha dato tanto e tanto poteva dare ad Orvieto. Non parliamo poi delle società create per dare un progetto alla Piave, per portarla fuori dalle sabbie mobili in cui era finita, che hanno lasciato solo debiti nelle casse del Comune e stralci giudiziari dopo le richieste di chiarezza da parte della Corte dei Conti.

Decisamente siamo un paese che non è incline a battersi per quello che è suo e che gli spetta, perlomeno per ora ha sempre funzionato così. Mi ci chiamo dentro, perché di questo Comune faccio parte e di inerzia vivo anche io come molti di noi. Assorbiti dalle nostre vite e dai nostri problemi succede che il problema sociale di tutti, la questione generale ci passi sotto gli occhi e noi altro non sappiamo fare che lamentarci, come sto facendo io tramite queste poche righe. So solo che quando passo per la Caserma e vedo quei muri marci, verdi di muschio, i vetri rotti, la desolazione di quel piazzale e della parte della mensa, ormai tutta distrutta, mi rattristo, perché lì era tutto un vociare, pulire, pennellare, spadellare, marciare, era tutta vita insomma. Non silenzio di desolazione.



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





FRANCO & RENATO

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

Complanare Orvieto.



Si stanno avviando a conclusione, ad Orvieto, i lavori di realizzazione della "complanare", la strada di collegamento tra la SS 205 e la SR 71.

Il progetto, nello specifico, prevede la costruzione di un raccordo di collegamento tra la strada "Amerina", poco a nord dell'attuale casello autostradale di Orvieto sulla A1, con la strada regionale 71, sul lato opposto rispetto all'asse ferroviario della Linea Direttissima (lato nuovo Ospedale), utile al collegamento tra l'abitato di Orvieto Scalo e l'abitato di Ciconia, in grado di assicurare un consistente miglioramento per la viabilità in direzione dell'Ospedale orvietano.

L'opera è stata in gran parte finanziata dalla Regione Umbria per un importo di circa 15 milioni di euro, ed i lavori hanno subito dei ritardi soprattutto a causa delle richieste della Società Autostrade di effettuare varianti al progetto. I cantieri di questa opera sono stati oggetto di un sopralluogo da parte della presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini, e del sindaco della città di Orvieto, Giuseppe Germani, cui hanno partecipato - tra gli altri - anche rappresentanti delle ditte, tecnici dell'amministrazione comunale e regionale. La delegazione ha successivamente visitato anche i cantieri degli interventi in atto a seguito degli eventi alluvionali.

Nel corso del sopralluogo il sindaco Germani ha ribadito la necessità di un nuovo stralcio funzionale che consenta il completamento dell'opera viaria "per realizzare - ha affermato il sindaco - una prosecuzione della complanare che

renda possibile l'esclusione delle frazioni di Sferracavallo e Orvieto Scalo dall'attraversamento del traffico, soprattutto quello pesante, che attualmente rende particolarmente complesso e disagiabile il traffico in queste due frazioni e, soprattutto, la sicurezza per le comunità locali".

Il sindaco Germani ha altresì sottolineato l'importanza di procedere anche nella realiz-

zazione del "Parco urbano del Paglia" che dovrebbe innanzitutto rendere possibile una radicale bonifica dell'area, e ridisegnare l'intera valle in funzione di una fruibilità da parte dei cittadini, con sentieri, piste ciclabili ed aree verdi.

"La realizzazione di questa opera - ha detto la presidente Marini - è particolarmente importante, anche da un punto di vista finanziario.

Grazie a questa complanare troveranno soluzione molti problemi di traffico per il comprensorio di Orvieto.

Altrettanto importanti i lavori che si stanno realizzando con il Consorzio di bonifica non solo di ripristino dei danni causati dagli eventi alluvionali, ma anche di interventi strutturali per l'ulteriore riduzione del rischio idrogeologico".

La presidente Marini ha poi aggiunto che "la modalità di realizzazione di questo complesso di interventi è la dimostrazione che siamo amministrazioni pubbliche che sanno lavorare insieme e stiamo anche dimostrando di aver gestito questa difficile fase post alluvionali con grande senso di responsabilità, considerato che abbiamo avuto la concreta disponibilità della risorse nel 2013 ed oggi le opere si stanno avviando alla loro conclusione".

Sequestri della Guardia di Finanza nei primi 6 mesi.

Ammonta a quasi 12 milioni di euro il valore dei beni patrimoniali e finanziari sequestrati dalla Guardia di Finanza dell'Umbria nei primi cinque mesi del 2016 nell'ambito della lotta all'evasione fiscale. 68 gli evasori totali individuati. Il dato è stato fornito questa mattina, nell'ambito della cerimonia per il 242esimo anniversario della fondazione del Corpo, svoltasi a Perugia, presso la sede del comando regionale, alla presenza

delle massime autorità civili, militari e religiose della regione. Sempre nei primi cinque mesi di quest'anno, le fiamme

gialle hanno portato alla luce casi di illegittima percezione o richiesta di finanziamenti pubblici, comunitari e nazionali per oltre 10

milioni di euro, con la denuncia di 35 persone. Sul versante del contrasto alla droga, sono stati sequestrati oltre 3,1 kg di stupefacenti, con cinque arresti e 18 denunce.



IDRO PLUS
di CORRADINI PATRIZIO

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

EDILKAMIN CLAM Ferrolti

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 - poltrone relax - divani letto

INFO@MATERASSIERRECI.IT WWW.MATERASSIERRECI.IT
ORVIETO - STRADA DELL'ARCONI, 13Q - TEL. 0763 314031



Caffè salva sbronza

Avreste mai detto che bere caffè fa bene? Una recente ricerca lo ha appena dimostrato. Già alcune vecchie scoperte parlavano di effetti benefici del caffè sull'organismo umano, ma nessuno ancora aveva parlato del rapporto tra alcol e caffè. Inutile dire quindi che quest'ultima ricerca fa felice davvero ogni italiano, perché diciamo, siamo proprio noi quelli che adoriamo essere svegliati dal rumore e dal profumo del caffè tostato che esce ogni mattina dalla moka. Questa recentissima rivelazione è stata fatta nel Regno Unito.

Alcuni medici hanno scoperto praticamente che due tazze di caffè al giorno sono letteralmente in grado di smaltire l'alcol rendendo così nulli gli effetti della sbronza. Ma andiamo a scoprire nel dettaglio perché bere caffè riduce gli effetti dell'alcol. La spiegazione sarebbe da rintracciare proprio nelle sostanze nutritive del caffè; sembrerebbe infatti che questa bevanda sia in grado di migliorare la salute del fegato, evitando così la diffusione di malattie come la cirrosi epatica, il diabete, le malattie del fegato in generale e le infezioni.

Tutto dipende da una sostanza che si trova all'interno del caffè: avete già capito qual è la sostanza in grado di alterare gli effetti degli alcolici sul nostro organismo? Proprio lei, si tratta della caffeina. Questa sostanza, come l'adrenalina, la teina, e tante altre ancora, è ovviamente capace di alterare ed eccitare l'organismo di un essere umano, quindi se assunta dopo l'alcol dà la sensazione di essere attivi e svegli. Quindi in breve, come avete capito, bere un caffè dopo essersi presi una sbronza, può dare la sensazione di essere ancora lucidi dal punto di vista motorio e psichico, ed allevia contemporaneamente gli effetti dell'alcol al momento dell'assorbimento da parte del fegato.

Oltre al caffè è anche stato dimostrato che l'attività fisica è in grado di diminuire i postumi di una sbornia; quindi se un sabato sera avete bevuto troppo alcol, la mattina seguente bevete un bel caffè nero e fatevi una corsetta nel parco per tornare nuovamente in forma. In ogni caso, ricordate sempre di bere con prudenza, perché assumere il caffè dopo una sbronza resta solo un palliativo per limitarne gli effetti.

*
CERCHIAMO AGENTI RAPPRESENTANTI
PER PROMUOVERE I NOSTRI PRODOTTI



Rottama la tua vecchia macchina del caffè e

VINCI UN BUONO SPESA da 50€

caffè service
lo spaccio delle cialde

ORVIETO SCALO

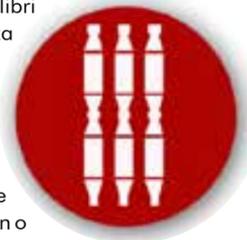
Via Sette Martiri 44 - 3207084776



Regione: riduzione di personale.

Riduzione di 101 posti, pensionamento, attraverso la 'preferenza', di 52 dipendenti che al 31 dicembre prossimo lasceranno il lavoro, risparmi conseguenti stimati in 1.750.000 euro per ogni anno. La dotazione organica complessiva dunque, compresi i 190 dipendenti delle Province trasferiti alla Regione, al primo gennaio 2017 passerà dagli attuali 1528 a 1427 posti. E' questo l'effetto della delibera approvata dalla Giunta regionale, su proposta dell'assessore Antonio Bartolini, che ridetermina la dotazione organica della Regione ed avvia le procedure per il pensionamento dei dipendenti che hanno maturato i requisiti previsti dalla Legge. "Con questo atto, ha affermato l'assessore Bartolini, abbiamo concluso la prima fase di accertamento e verifica della situazione che riguarda il personale della Regione. In seguito anche alla sottoscrizione del Protocollo d'Intesa siglato con le Organizzazioni sindacali, lo scorso 10 giugno, abbiamo così definito i 'numeri' sui quali adesso attiveremo tutte le procedure necessarie. Insieme a 13 posti di esecutori di livello B, gran parte dei posti soppressi (88) riguardano i livelli D che sono istruttori direttivi e le posizioni organizzative del personale che andrà in pensione non verranno riattribuite. In questi sei mesi che ci separano dal gennaio 2017 infatti dobbiamo affrontare e chiarire alcuni adempimenti che sono previsti dalla Legge e che, in qualche caso, hanno però bisogno di chiarimenti specifici anche dal livello nazionale. In particolare - ha proseguito l'assessore - siamo in attesa ancora della pronuncia dell'Osservatorio nazionale per capire quali sono le posizioni organizzative che potremo riattivare nei confronti dei dipendenti provinciali che si sono trasferiti in Regione. Così come stiamo aspettando il parere dell'Autorità nazionale anticorruzione sulla nomina dei componenti dell'Organismo indipendente di valutazione che ci servirà per fare la rilevazione dei carichi di lavoro e fare la tipe sature in modo che dal primo gennaio 2017 il complesso

della riorganizzazione sia a regime. Solo e soltanto dopo questo lavoro dell'Organismo di valutazione potremo ridefinire gli assetti organizzativi e dunque procedere all'assegnazione dei nuovi incarichi al personale interessato. In ogni caso - ha sottolineato l'assessore Bartolini -, siamo vincolati dalla legge ad applicare una serie di misure per la salvaguardia degli equilibri di finanza pubblica. In particolare, le amministrazioni che dichiarano eccedenza non possono ripristinare i posti soppressi nella dotazione organica; dalla riduzione di quest'ultima deve scaturire infatti una diminuzione strutturale della spesa di personale. I prepensionamenti non possono essere conteggiati nell'immediato come risparmi da destinare a eventuali nuove assunzioni e non sono consentite assunzioni, né di vincitori di concorso né di idonei, finché non è riassorbito il personale in eccedenza e non si sono create ulteriori vacanze in relazione al pensionamento ordinario. Ecco perché, contemporaneamente abbiamo deciso di prorogare fino al prossimo 31 dicembre tutte le posizioni attualmente rivestite. Entro fine anno pensiamo di ridurre le posizioni organizzative di un complessivo 20 per cento sul totale del personale regionale. La Giunta regionale vuole procedere spedita nell'opera di riorganizzazione della macchina regionale, sia per raggiungere significativi obiettivi di contenimento della spesa sia per dotare la regione di un nuovo assetto, più moderno, più agile e dunque più al passo con i tempi e con le esigenze dei cittadini dell'Umbria. Una forte azione di rinnovamento insomma, accompagnata dallo snellimento della dotazione organica regionale che libererà risorse importanti da utilizzare a favore delle politiche di sostegno e di sviluppo dell'Umbria".



Numero verde per il gioco d'azzardo.

L'attivazione del numero verde regionale per contrastare il gioco d'azzardo patologico è una delle principali azioni messe in campo dalla Regione Umbria in seguito all'approvazione della legge regionale per la prevenzione, il contrasto e la cura di questo grave disturbo del comportamento. Lo ha detto l'assessore regionale alla sanità, Antonio Bartolini, in una conferenza stampa che si è tenuta nella sede della Giunta regionale di Palazzo Donini, nel corso della quale sono stati diffusi i dati del Rapporto epidemiologico sul gioco d'azzardo patologico in Umbria. All'incontro erano presenti il direttore regionale alla sanità, Walter Orlandi e la dottoressa Sonia Biscontinini dirigente del Dipartimento per le Dipendenze dell'UslUmbria 2.

"Il gioco d'azzardo rappresenta un fenomeno multidimensionale e molto complesso a cui si connettono problemi dalle diverse sfaccettature e con ricadute su più livelli. Di conseguenza, è necessario che le strategie di risposta, per avere una qualche efficacia, siano

avanti per contrastare un fenomeno sempre più preoccupante".

Bartolini ha evidenziato che "la Regione ha messo in campo vari interventi di prevenzione, cura e riabilitazione dal gioco d'azzardo patologico rispettando in pieno le indicazioni del decreto 'Balduzzi' che ha incluso queste azioni nei Livelli Essenziali di Assistenza".

"In Umbria i servizi per le dipendenze delle Aziende USL - ha precisato l'assessore - hanno iniziato già da diversi anni a strutturare interventi specifici ed attualmente presso quasi tutti i territori distrettuali è presente un punto di accoglienza e di presa in carico per i giocatori patologici ed i loro familiari. Tra le misure attuate in applicazione della legge regionale - ha proseguito - di grande importanza è sicuramente l'attivazione del numero verde regionale (800.410.92) avviato dall'UslUmbria2 già da tempo in forma sperimentale, che offre gratuitamente ed in forma anonima informazioni, ascolto, consulenza ed orientamento. L'obiettivo è che tutti i punti di gioco leciti abbiano esposto in modo visibile il numero in modo da raggiungere un numero elevato di giocatori. Entro la fine di luglio sarà anche pubblicato un avviso per raccogliere idee per una campagna di informazione da far partire tutto entro il prossimo autunno".

Concludendo l'assessore ha riferito che "a livello locale, sono stati adottati regolamenti ed iniziative da parte di molti Comuni umbri finalizzati alla prevenzione del gioco d'azzardo patologico, anche attraverso la regolamentazione delle attività commerciali con offerta di giochi leciti. A maggio 2014 è stato attivato, potenziando un intervento già attivo, il Centro di riferimento regionale per il trattamento della dipendenza da gioco d'azzardo, collocato presso il Dipartimento dipendenze dell'Azienda USL Umbria 2, sede di Foligno, con l'obiettivo di sperimentare un approccio multidisciplinare specifico e completo".



dirette verso obiettivi specifici e diversificati, all'interno di un intervento complessivo, sistematico, coordinato su base regionale. Il tema è molto sentito - ha aggiunto l'assessore - e la Conferenza delle Regioni ha dedicato un'intera seduta all'approfondimento di questo fenomeno. Inoltre l'assemblea dei Comuni dell'Ance è stato presentato il lavoro che i vari Comuni stanno portando

Oca arrosto agli agrumi

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 ...

Specialità
Antico callaro:



L'oca ha carni rosse, più chiare di quelle dell'anatra. I tagli più richiesti sono il petto e l'animale intero (per le feste) ma anche la coscia. Intera si cucina arrosto. Nella mia personale ricetta aggiungo grossi spicchi di limoni e arance il cui succo occorre per bagnare la carne durante la cottura rendendola croccante, saporita e molto meno grassa. Il petto è ottimo rosolato in padella, ripieno o anche a tagliata, passato in forno per 5 minuti. L'oca si usa anche per la cassoeula e il ragù. Gli agrumi sono considerati, da sempre, una fonte ineguagliabile di proprietà benefiche, oltre che essere dissetanti e rinfrescanti; le vitamine e le sostanze antiossidanti contenute sono le principali qualità. In cucina gli agrumi possono essere utilizzati per arricchire dei sughi, per creare fantastici dolci, per realizzare salse con cui accompagnare secondi di pesce, ma anche per esaltare il gusto delle carni. Di questo animale, in pratica, si utilizza tutto: dalle piume (per imbottiture) alla carne, al grasso. Quest'ultimo, poi, è particolarmente abbondante, tanto è vero che l'oca viene generalmente arrostita, senza alcun condimento, punzecchianone ripetutamente la pelle, proprio per farne uscire il grasso che, raffreddato e conservato in barattoli, può servire come condimento per cuocere altre vivande. La carne dell'oca è piuttosto delicata ma, a differenza dell'anatra, che si cucina allo stesso modo, non va cotta al sangue. Se gustata ancora giovane ha una moderata percentuale di grasso.

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 nostra GASTRONOMIA ESTIVA

Sembra che ormai l'estate abbia spiccato il volo e la voglia di cucinare e stare davanti ai fornelli viene sempre meno; ma, nessun problema la nostra macelleria ogni giorno ti offre il menù adatto a te. Oltre ad offrirvi piatti pronti per cuocere (come parlavamo nell'articolo precedente) nel nostro ricco reparto di gastronomia potrete trovare piatti già cotti o anche freddi, vista la stagione.

Vi proponiamo il nostro menù fisso settimanale, ma potrete trovare tante altri piatti anche su ordinazione:

- lunedì: polpettoni di carne miste e bianche con patate
- martedì: cosci e ali di pollo arrosto
- mercoledì: insalata di riso e vitella tonnata
- giovedì: porchetta

- venerdì: bacalà fritto arrosto e in umido

- sabato: anatra, pollo, faraona e coniglio arrosto con patate

Questi sono solo i nostri piatti fissi, infatti, troverete verdure grigliate e lesse, pomodori ripieni e arrosto, roastbeef semplici e farciti, lasagne e cannelloni, insalate di riso e farro, parmigiana di zucchine e melanzane e tanto altro ancora basta solo venirci a trovare o chiamare al nostro numero fisso. Il tutto sempre accompagnato dalla qualità e genuinità!

Qui di seguito vi riportiamo la ricetta di uno dei nostri piatti forti estivi: la VITELLA TONNATA.

Le nostre quantità sono basate per 1 kg di carne.

Ing. :- roastbeef di vaccina (girello o piccione)

- 2 etti di tonno al naturale

- Una manciata di sottaceti, capperi e salvia

- 1 limone privo di buccia e il dentro, sola polpa

- 1 bicchiere tra vino bianco e aceto

- ¾ di bicchiere di olio extravergine d'oliva

- Prezzemolo

- Maionese

Salare e pepare il roastbeef, aggiungere 1 ½ etto di tonno, poi i sottaceti, capperi, salvia, limone (ricordatevi di prendere solo la polpa sennò darà acidità al piatto), vino bianco e aceto, olio extravergine d'oliva e far cuocere in una pentola per un'ora circa.

Dopodiché, giunti al termine della cottura togliere la carne e il limone, aggiungere altri 50 g di tonno, prezzemolo e capperi e per finire mixare tutto il composto con la maionese. Affettare la carne, versare sopra la salsa e il piatto freddo è pronto.

P.S. la salsa potrete servirla anche su del pane bruscato, sarà buonissima!



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

Salomone

Il turismo in Umbria.

"Con 429 mila 122 arrivi e 865 mila 918 presenze anche il bimestre marzo-aprile si conferma nettamente in positivo per il turismo umbro, evidenziando una variazione percentuale del +10.25% negli arrivi e +11.78% nelle presenze rispetto allo stesso bimestre 2015": lo ha affermato il vice presidente della Giunta regionale dell'Umbria e assessore al turismo, Fabio Paparelli, commentando i dati dell'Osservatorio regionale sul turismo e sottolineando che "il trend da record inaugurato fin dalla stagione invernale si sta consolidando, andando ad incidere sensibilmente sia nel settore alberghiero, dove si registra una variazione positiva dei flussi (+8.50% arrivi e +12.00% presenze.), che extra alberghiero (+14.51% arrivi e +11.42% presenze). Per dare continuità al lavoro svolto e ai risultati conseguiti - ha dichiarato Paparelli - abbiamo deciso di stanziare oltre 3 milioni di euro che saranno investiti fino a fine anno nella promozione turistica e individuati nell'ambito dell'approvazione delle Linee di indirizzo 2016 relative alle misure europee a sostegno alla fruizione integrata delle risorse culturali e naturali e della promozione delle destinazioni turistiche". "Con questo atto - ha sottolineato l'assessore - sono state messe a punto ulteriormente le strategie promozionali e le azioni prioritarie sulle quali l'Umbria intende continuare a lavorare anche in futuro, in coerenza con gli obiettivi assegnati dall'Europa, che tendono a stimolare sempre più una maggiore interconnessione tra la valorizzazione dei beni culturali e il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche". "Nell'ambito dei tre macro-prodotti turistici individuati già nel Documento di economia e finanza regionale 2016 (quello spirituale/religio-

so, culturale/degli eventi e del paesaggio/attivo ndr) - prosegue Paparelli - occorre continuare a lavorare mettendo in campo una stretta collaborazione tra pubblico e privato in cui le azioni di carattere istituzionale volte alla promozione e alla comunicazione del brand Umbria nel suo complesso, specie nell'ambito degli attrattori culturali, siano in sinergia con le attività di commercializzazione di competenza degli operatori del settore che necessitano sempre più di qualificare e diversificare la propria offerta. In particolare - ricorda l'Assessore - per quanto riguarda gli interventi di promozione e comunicazione relativi al prodotto cultura/eventi, basato sulla valorizzazione del turismo culturale, si è provveduto ad individuare proposte e itinerari volti alla valorizzazione del patrimonio culturale regionale, tenendo conto delle principali motivazioni turistiche".

polvere d'anima

di Mirko Belliscioni

SCETTRO

La terra che ci accoglie sgomenta,

Il mare incredulo che fa la conta.

La ragione al potere,

L'immaginazione persa nelle

pieghe del volere.

Lo sfratto dato al mistero,

L'accumulo come origine del

pensiero.

La riabilitazione dell'umano,

Il fuoco infinito di un vulcano.

La proprietà del comune sentire,

L'invincibile scettro del percepire.

L'immanente esistenza di tutti,

L'innumerabile abbondanza di

frutti

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

Un film su Nino Manfredi.

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 Cantico 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 CONVIVIAMO, banchetto medievale con animazione e spettacolo in Piazza del Popolo e alla spettacolare Partita a Scacchi a personaggi venticinque manifestazioni cittadine della città di Marostica. Durante gli eventi sono previste degustazioni enogastronomiche volte a promuovere i prodotti tipici dei due territori.

in COPERTINA

L'artista in copertina questo mese è **Pietro Gobbi**:

Mi chiamo Pietro Gobbi e ho tredici anni, vivo a Castiglione in Teverina e ho appena terminato la terza media. Amo disegnare e sono un autodidatta, spero che migliorando questo diventi il mio lavoro.



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



Wedding Planning

Prima di arrivare all'altare, e pronunciare il fatidico Sì, c'è da prendere una decisione, che potrebbe cambiare, e non poco, l'andamento delle nozze. Perché organizzare il giorno più importante non è una passeggiata e l'idea che qualcosa non fili liscio, ai promessi sposi, crea molte tensioni. Così sono sempre di più le coppie che scelgono di affidarsi a professionisti, pronti a seguire gli sposi nell'organizzazione di ogni piccolo dettaglio: partecipazioni, fiori, tableau, bomboniere e persino abiti e fedeli. Per chi davvero vuole un matrimonio da sogno, romantico, perfetto e senza imprevisti non c'è altra soluzione che consultarsi con un WEDDING PLANNER.

Organizzare un matrimonio è un lavoro molto impegnativo e serio che bisogna fare con grande professionalità e capacità. È nata quindi l'idea di mettere a servizio degli sposi un team completo di professionisti. La nostra forza è il fatto che all'interno del nostro gruppo di lavoro abbiamo delle persone fidate e competenti: grafici, ritrattisti, caricaturisti, scenografi, decoratori, sarte e tappezziere. Persone che lavorano in esclusiva per noi. Niente viene lasciato al caso, nulla viene fatto in modo improvvisato. Ma la nostra vera grande novità per le coppie di futuri sposi, è LA CONSULENZA TOTALMENTE GRATUITA. Vi consiglieremo e seguiremo personalmente mettendo al vostro servizio un team di seri professionisti che lavoreranno per voi all'unisono. La parola d'ordine è mantenere uno stesso inequivocabile stile cucito su misura per gli sposi, non perdendo mai di vista il fatto che, il giorno del matrimonio appartiene solo alla coppia. Scegliere il tema per il vostro matrimonio è un metodo efficace per dare uniformità e stile all'evento. Partecipazioni, tableau mariage, segna posti, cake topper, decorazione della location, decorazione della chiesa, centrotavola, bomboniere saranno legati tra loro da un filo conduttore e nulla sarà lasciato al caso. La scelta del tema è anche un modo per rendere le nozze un momento più intimo e personale e noi vi aiuteremo a dare un tono alle vostre nozze mettendo un tocco del tema scelto in ogni cosa.



Inoltre il team di Verdemela è specializzato anche in allestimenti natalizi, negozi, vetrine e ristoranti e se venite a trovarci vi aspettano tanti oggetti originali e splendide idee regalo.



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



SALDI D'Amare

FINO al 60%



- FIFTY FOUR
- CRISTINA GAVIOLI
- DIKTAT
- 40WEFT
- GAUDI
- squad
- shockly
- No-No
- Meltin'Pot
- FRED MELLA
- HAMAKI-HO
- TAKE
- PYREX
- FLY GIRL

Via Amelia, 31/33 BASCHI (TR) · Tel/Fax 0744 957196 · daniloelisa@tiscali.it

CASA DEL CONDIZIONATORE



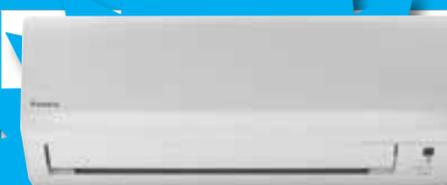
Puntoclima opera da anni nel campo della climatizzazione sia civile che industriale, garantisce la realizzazione di progetti con una copertura su l'intero territorio nazionale, si avvale dell'opera di personale qualificato ed aggiornato sulle nuove tecnologie esistenti e sui migliori prodotti in commercio,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



BLUEEVOLUTION

The future starts now.

Join the mission!

Nuova gamma residenziale 2016

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

GLI SPETTACOLI DELL'ESTATE OBELIX

22 luglio	Bartender
29 luglio	Rossella Costa Brazilian Jazz Duet Feat Angelo Rainone
05 Agosto	Acusticanto
12 Agosto	Filippo Bianchini Jazz Trio
19 Agosto	Matteo Sacco
26 Agosto	Serata karaoke con Scacciapensieri
02 Settembre	Dynamic Duo

Per un'estate davvero Epica!

obelix

e bar

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



Anche la Lenza Orvietana alla edizione del Fair Play 2016.

Si è tenuta sabato 11 giugno la seconda edizione della manifestazione "Fair Play Città di Orvieto - Lo Sport Torna in Piazza" - promossa dal Panathlon Orvieto e dall'Assessorato allo Sport del Comune per favorire il Fair Play in tutte le forme "così da creare un dialogo sportivo tra soggetti che perseguono finalità sociali e culturali".

Per il secondo anno rappresentanti di tutte le Associazioni Sportive sono state ospitate nel centro storico di Orvieto da Piazza Duomo a Piazza della Repubblica, Piazza del Popolo, Piazza Vivaria, Piazza Fracassini, Piazza Gualterio, Corso Cavour e via del Duomo, scenari perfetti per una manifestazione che tende a promuovere il Fair Play tra gli sportivi ossia i comportamenti di lealtà e rispetto nei confronti degli avversari durante tutte le manifestazioni.

Dopo lo schieramento iniziale di tutti i partecipanti, davanti al magnifico scenario del Duomo, ed alla presenza di tantissime persone, cantato l'inno nazionale e premiati i più bravi, gli sportivi si sono recati presso i luoghi loro riservati dove erano stati allestiti gli impianti necessari alla pratica dei vari sport, dalle piste per l'atletica, ai campi per il calcio, al tennis, al rugby, al wolley, al basket, al ring per il pugilato, ai percorsi per i ciclisti, ecc., proponendo esibizioni dei giovani atleti nelle diverse discipline sportive. Molto nutrita la presenza dei giovanissimi, specie quelli praticanti sport di gruppo, ma anche molti ciclisti in erba ed, in ogni caso, molti giovani per tutti gli sport, compreso il nostro, la Pesca Sportiva.

La buona riuscita della manifestazione è merito sì del Panathlon Club, ma soprattutto della sua attivissima Presidente, la Prof.ssa Rita Custodi (con la quale da molti anni la Lenza Orvietana organizza corsi di pesca e di Educazione Ambientale nella scuola in cui è docente di Educazione Motoria) la quale, con l'Equipe che la affianca, ha organizzato tutto con grande professionalità, da brava sportiva, con una minuziosa cura fin nei minimi particolari. Al buon

esito dell'evento ha contribuito anche il Comune di Orvieto che ha fornito materiali, assistenza, personale. Con la professoressa Custodi in occasione dell'evento, oltre



Sport 2017 ed infatti il tutto si è svolto sotto lo sguardo attento dei Tecnici dell'ACES Europe (European Capitals and Cities of Sport Federation) - Delegazione Italia per conquistare l'assenso.

pesca sportiva ed in particolare di quella agonistica, di cui lui è degno rappresentante.

I visitatori, e specialmente i più giovani, hanno ammirato in particolare l'acquario che era stato



preparato con l'inserimento di diverse specie ittiche, dai coloratissimi Carassius auratus (pesci rossi), a diversi esemplari dei pesci che popolano le nostre acque quali barbi, cavedani, lasche, savette, ghiozzi.

Nella circostanza sono stati distribuiti opuscoli e manuali e sulle attrezzature impiegate e sono state mostrate alcuni tipi di canne che vengono impiegate nell'esercizio della pesca. Molto interesse ha destato un cartellone con alcune foto che riportavano momenti di pesca, soprattutto di gare che si organizzavano a livello locale, dall'anno della fondazione della Società Orvietana, il 1973, fino ai giorni nostri: qualcuno dei visitatori dello stand, meno giovane, con commozione si è riconosciuto in qualche foto.

Renato Rosciarelli

Nei mesi scorsi, infatti, il Comune di Orvieto ha compilato il Dossier di presentazione con informazioni sugli impianti sportivi presenti sul territorio e sulla politica del Comune svolta in tal senso, oltre all'elenco delle principali manifestazioni sportive realizzate in città negli ultimi tre anni, fra cui quelle promosse autonomamente e l'elenco delle Associazioni sportive locali che partecipano ai vari campionati nazionali e Regionali.

Anche la Lenza Orvietana è stata invitata a fornire il dossier di un suo atleta che si è distinto sia in campo nazionale che internazionale: Fabio Coscia. Il Campione è stato invitato alla serata come ospite particolarmente gradito, è stato citato per le sue imprese ed ha fatto parte della delegazione della sua Società che aveva allestito un piccolo stand che mostrava ai visitatori le caratteristiche della



www.lenzaorvietana.it - info@lenzaorvietana.it

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

COLMIC FOX SHIMANO STONFO ZEBCO

Obiettivi per competizioni in tempi reali i nostri fantastici prezzi

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

Fumata bianca alla Zambelli Orvieto, il coach è Matteo Solforati.

Nel gergo del pugilato si definirebbe un 'uno-due' alla figura quello che la Zambelli Orvieto ha messo a segno nel mercato estivo, un doppio colpo che porta punti pesanti dalla parte del club umbro.

Dopo due settimane di studio della situazione sono cominciate col botto le manovre della società sportiva gialloverde che si prepara ad allestire il roster per affrontare il prossimo campionato di serie B1 femminile.

Un doppio colpo ravvicinato che apre ufficialmente, ed in maniera roboante, la campagna acquisti condotta dal presidente Flavio Zambelli che ha coperto prima il ruolo di direttore sportivo e poi quello di allenatore.

Le trattative si sono concluse positivamente e dopo la firma sul contratto adesso le tigri rupestri possono ufficializzare il nome del tecnico che assume la responsabilità di guidare la squadra nella stagione che verrà.

È Matteo Solforati il nuovo coach, proveniente dal San Giovanni in Marignano con cui ha conquistato la promozione e pronto per una nuova sfida: «Non è stato facile decidere ma la scelta spiega tutto il mio pensiero, ho rinunciato alla A2 conquistata sul campo e vicino casa per intraprendere una strada nuova. L'impressione che avevo ricevuto dal club orvietano, la più importante rivale avuta lo scorso anno, era stata ottima. Ora che ci siamo conosciuti meglio posso confermare che c'è voglia di fare bene e la giusta ambizione per cercare di puntare in alto, siamo insomma sulla stessa lunghezza d'onda. Ci sono progetti futuri interessanti, il tentativo di fare un ulteriore salto di qualità è stimolante e credo che la società sportiva lo meriti. Malgrado i trentacinque anni da compiere, si può consi-



derare esperto della categoria e con un'una esperienza alle spalle di primissimo piano, la sua conoscenza approfondita serve ad inquadrare la situazione.

«La prossima stagione come sempre sarà una lotta all'ultimo pallone, il girone del centro Italia sarà come sempre molto equilibrato, è presto per giudicare le rivali ma già si stanno allestendo squadre molto interessanti. Personalmente mi propongo di recitare un ruolo da protagonista, come è giusto che sia, anche se va ricordato che tra una vittoria ed una sconfitta talvolta c'è solo

un pallone in più. Partiremo da alcuni elementi già presenti in organico ed aggiungerei qualche pedina, ci vorrà una

squadra competitiva e disposta a sacrificarsi per raggiungere l'intento comune che è costituito dal miglioramento rispetto all'anno passato, se la Zambelli ha chiuso al secondo posto allora c'è solo un traguardo da raggiungere. Il possibile ampliamento della A2 significherebbe che ci sono chance in più per la promozione e quindi sarà un'opportunità da sfruttare ma come sempre bisognerà fare la propria parte».

L'allenatore di origine marchigiana conclude spendendo belle parole per la società sportiva,

per la dirigenza e per la piazza emergente che è ritenuto un territorio ideale dove poter lavorare.

«Ringrazio il club che mi ha dato questa opportunità, ho sentito la stima e la grande fiducia nei miei confronti e cercherò di contraccambiare col lavoro in palestra e coi risultati in campo. Orvieto è sicuramente una delle panchine più ambite della categoria e per me è un onore essere stato scelto».

Il curriculum di Matteo Solforati parla chiaro, cinque anni a Pesaro in A1 (prima da scoutman e poi da assistente allenatore), poi ancora un anno nella massima categoria come vice allenatore a Piacenza, inizia nel 2011 la carriera da primo a Viserba dove vince la B1, una parentesi nel giovanile a Fano per poi tornare in pista due anni a San Giovanni in Marignano con un doppio salto consecutivo dalla B2 alla A2.

Giulia Rocchi difenderà ancora la Zambelli Orvieto.

Gettare le fondamenta nel linguaggio popolare significa mettere solide basi su cui costruire un progetto, è proprio questo il pensiero della Zambelli Orvieto che prepara la prossima stagione di serie B1 femminile pensando alla base.

Dopo aver sistemato l'aspetto dirigenziale e quello tecnico, si passa all'esame dell'organico che difenderà i colori gialloverdi nel campionato che verrà, e si comincia da una conferma dell'anno passato.

Il primo tassello sistemato dalle rupestri è quello del ruolo di libero, non a caso



il gioco in seconda linea è equiparabile ad avere uno zoccolo duro sul quale si devono erigere le prestazioni della squadra.

Logico il prolungamento del contratto per Giulia Rocchi, una delle più forti in questa categoria, che afferma: «Sono veramente entusiasta di esser riuscita a trovare anche per quest'anno un accordo con questa meravigliosa società. Mi sono trovata davvero molto bene lo scorso anno ed è una grandissima soddisfazione per me aver riscosso nuovamente la fiducia dello stesso presidente e del nuovo staff».

SOLO COSE BUONE DALLA NATURA



Canale di Orvieto
Località Botto, 23
Tel. 0763 29010

SPAZIO ALL'APERTO



NUOVO MENU PIZZA
E NUOVE GOLOSITÀ
TUTTE DA SCOPRIRE
E GUSTARE



PAM PAM
PIZZA & BIRRA

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

