

IL VICINO

COMPENSORIO

In un'ora soltanto

SPORT

In attesa del Trofeo
Agricola Zambelli

FENOMENO

Un monastero Zen
ad Orvieto

ITINERARY

Il Parco dei cinque sensi

RUBRICHE

Antico Callaro
Chicco Ricco
Gastronomia
Cerimonie
Apprendere insieme
Storie di Casa
Beauty&Co.
Esperto in casa

INFOSALUTE

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



NAPAPIURI
geographic

NUOVI ARRIVI



4

DOMENICA
SETTEMBRE

IL MERCATINO PORTA D'ORVIETO

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

11

DOMENICA
SETTEMBRE
dalle 17.30 alle 19.30

KIDS LAB

Partecipa al laboratorio
di Alessia Biondi che ti aiuterà
a realizzare un fantastico astuccio!

10

SABATO
SETTEMBRE
orario 10.00/12.30 - 16.00/19.30

I TUOI ALLEATI IN CUCINA COOKING SHOW

Vieni ad assistere alla preparazione
di squisiti piatti realizzati con i
prodotti a marchio Coop e cucinati
con gli elettrodomestici della
collection Coop 2016! Sei hai
partecipato alla raccolta punti,
ricordati che potrai ritirare il tuo
premio fino al 17 settembre!



18

DOMENICA
SETTEMBRE
dalle 17.30

LANTERNE IN GALLERIA

Un laboratorio dedicato
a grandi e piccini per imparare
a realizzare le lanterne ispirate
al giro notturno al lume
di candela del castello di Alviano!

in collaborazione con
SISTEMA MUSEO

25

DOMENICA
SETTEMBRE
dalle 9.00

MOTORI D'EPOCA

Non perderti la giornata
dedicata alle più belle auto
e moto d'epoca
con esposizioni in galleria
e, nel pomeriggio,
grande raduno rombante!

in collaborazione con



PRONTI A TORNARE SUI BANCHI?

Back to School

SCARPAMONDO®

Scopri tutte le novità
e le occasioni per un rientro
ALLA GRANDE!

Centro Commerciale
Porta d'Orvieto

scarpamondo.it



PORTA D'ORVIETO

Via A. Costanzi, 59 Orvieto (TR)



FUORI TUTTO

FINO al 60%

Grandi OCCASIONI su estivo e invernale 2015/2016

Lo Chalet

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



FIFTY FOUR

CRISTINA GAVIOLI

DIKTAT

40WEFT

GAUDI

squad

shockly

No-Na

Meltin'Pot

FRED MELLA

HAMAKI-HO

TAKE

PYREX

FLY GIRL



SOMMARIO

Il Comprensorio

5



Sport

15



INFOSALUTE

24

Fenomeno

35



Itinerary

37



Mondo

40

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

In un'ora soltanto.

In un'ora soltanto, ogni suono d'incanto cessò quando venne il momento senza un avvertimento cambiò per sempre.

Niente resterà come prima

niente e nessuno rimarrà, neanche la luna e che sarà di me, di te, di noi, delle cose già fatte e di quelle da fare poi...'

D. Silvestri - In un'ora soltanto

A volte si rimane senza parole.

Per attimi lunghissimi.

Per giorni.

Ti accorgi che non sorridi spontaneamente, che qualcosa di preme sui pensieri e che vorresti essere solo liberato.

L'attesa è una cosa brutta, dura da affrontare quando quello che stai aspettando è così dannatamente importante da toglierti il respiro.

La vita è un ottovolante di momenti difficili e di grandi felicità, di dolore straziante e di gioia irrefrenabile.

Siamo stati spettatori di qualcosa finché anche la nostra comunità non è starà colpita direttamente.

Solo allora molti di noi si sono sentiti più partecipi, più consapevoli di cosa è davvero un evento come un terremoto.

Inaspettato, devastante, come una brutta notizia improvvisa.

Quella notizia è arrivata, ma portava con sé un filo di speranza.

Le ore ed i giorni l'hanno resa devastante e senza appello.

Rimangono i tanti pensieri fatti e gli attimi in cui abbiamo pregato il cielo per un finale migliore.

Ciao Barbara e ciao Matteo queste poche parole sono per il modo in cui mi salutavate ogni volta... sempre con un sorriso.



I NOSTRI SERVIZI

- Automobili sostitutive a disposizione del cliente
- Banche 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



autover

SERVICE UFFICIALE



a Settembre vieni da Autover e Tagliai il tagliando



Fino al 30 settembre
SCONTI
sul primo tagliando
della tua Volkswagen
Eco up · Polo · Golf

**autover**

VENDITA - ASSISTENZA Via dei Vasari, 2 - Orvieto (TR) - Tel. e Fax 0763.316244 - info@autoverorvieto.it

Seguici su

COMPENSORIO

a cura di Lorenzo Grasso

Raccolta fondi sisma.

Si potranno fare donazioni anche on line per aiutare le popolazioni colpite dal terremoto: la Regione Umbria ha attivato infatti, tramite il proprio sistema PagoUmbria per i pagamenti elettronici, un servizio di raccolta fondi da destinare a iniziative ed azioni per ripristinare le condizioni di vivibilità delle zone interessate dal sisma che ha colpito duramente molti centri a cavallo tra Umbria, Lazio, Marche e Abruzzo.

Al servizio si accede dal sito della Regione Umbria (www.regione.umbria.it).

Cliccando sul banner nella "homepage", sulla scritta "Raccolta fondi Terremoto 2016 - Fai una donazione",

ci si collega direttamente a "Donazioni Terremoto Umbria Agosto 2016", all'interno del sistema di pagamento online della Regione PagoUmbria.

Per donare, basta inserire le poche informazioni richieste; il sistema propone un riepilogo del pagamento e l'elenco degli istituti accreditati sul

Nodo nazionale dei Pagamenti per la pubblica amministrazione PagoPA, attraverso i quali la donazione può essere materialmente effettuata con carta di credito o bonifico.

Si potrà così manifestare concretamente la propria solidarietà verso le popolazioni colpite dal sisma, con una donazione che verrà utilizzata dalla Protezione Civile per specifiche iniziative a favore dei territori colpiti dal sisma. In alternativa è possibile usare il bonifico tradizionale sul conto corrente che la Regione ha appositamente acceso IBAN: IT32R0200803033000104429137, "Regione Umbria_Sisma agosto 2016".



Norcia esempio virtuoso.

Case, chiese e strade danneggiate, ma nessuna vittima, né ferito a Norcia.

Eppure si trova a 17 km in linea d'aria dall'epicentro del sisma, 4 chilometri di profondità nei pressi di Accumoli, che ha provocato decine di morti e devastazioni tra le Marche e il Lazio.

Il piccolo borgo della Valnerina non è stato miracolato dal patrono San Benedetto, ma è salvo grazie alla "buona ricostruzione" seguita al sisma del 1997 e al più grave del 1979, quando ci furono cinque morti e centinaia di sfollati. Sul fronte dei terremoti "siamo ancora indietro sulla preven-

zione", ha detto il sismologo Enzo Boschi, intervistato dall'AdnKronos.

La prova è Norcia: lì "dopo il terremoto del 1979 si è proceduto con interventi antisismici sugli edifici" e così "i danni provocati dal sisma di questa notte sono quasi irrilevanti".

"Purtroppo in Italia si costruisce bene, con criteri antisismici, solo dopo un terremoto grave" ha aggiunto.



Argento umbro

"C'è l'Umbria in questo straordinario percorso che ha portato la nazionale italiana di pallavolo maschile a conquistare un argento olimpico": lo ha detto la presidente della Regione Umbria, Catuscia Marini, al termine della finale tra Italia e Brasile al Maracanazinho di Rio de Janeiro. "Nella rosa dei giocatori sono tre gli atleti legati all'Umbria grazie alla Sir Safety Perugia: lo 'zar' di Spoleto, Ivan Zaytsev, ed i centrali Simone Buti e Emanuele Birarelli - ha proseguito la presidente - È anche per questa ragione che il risultato raggiunto ci rende doppiamente felici e ci riempie di orgoglio, come umbri e come italiani. La squadra che ci ha rappresentato a Rio ci ha regalato il sogno di vedere l'I-

talìa del volley sui gradini più alti del podio". "Intelligenza, impegno, fatica, cuore e tenacia - ha detto la presidente - hanno caratterizzato il lavoro di questi atleti e permesso di avvicinarci, partita dopo partita, set dopo set, con una marcia coinvolgente ed inarrestabile, verso la medaglia olimpica. A loro, al team di cui fanno parte, va dunque il ringraziamento degli italiani e degli umbri, delle istituzioni e della comunità regionale per aver portato in alto il nome del nostro Paese e della nostra regione. Complimenti e congratulazioni che intendo fare personalmente agli atleti olimpici nel corso di una prossima cerimonia in Regione, con la presenza del presidente Gino Sirci".

IDRO PLUS
di CORRADINI PATRIZIO

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

Loc. Pian del Vantaggio, n.40 Orvieto (TR)
Tel. 3488156331/3294137024 e-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 www.materasserreci.it
ORVIELO - STRADA DELL'ARCONI, 13Q - TEL. 0763 314031



6 trucchi per rendere il vostro caffè più buono di quello del bar

Chissà se il vero caffè si beve solo a Napoli... Per smentire questa leggenda metropolitana, ecco 6 segreti per rendere le vostre colazioni e le vostre pause praticamente perfette!

Moka, miscela, espresso: come si prepara un caffè a regola d'arte?

Ci sono tanti accorgimenti e molte attenzioni, nonostante sembri facile ma non lo è poi così tanto.

1. Il livello dell'acqua non deve superare l'inizio della valvola, per mantenere un corretto rapporto acqua/caffè ed evitare che col tempo si possano creare delle incrostazioni di calcare.
2. Per una caffettiera da 3 tazze, riempiate il filtro con 5 cucchiaini da caffè da circa 3 grammi ciascuno: il valore ottimale della polvere di caffè nel filtro sarebbe di 15 g e la quantità d'acqua di 150 ml.
3. Attenzione! Non pressate il caffè e non fate fori, per evitare che l'acqua calda, nel passare attraverso il caffè, incontri una resistenza elevata, creando un retrogusto di bruciato.
4. Mantenete la fiamma sempre molto bassa per evitare che il vapore formato nel recipiente inferiore si scaldi eccessivamente favorendo l'estrazione di aromi negativi.
5. Spegnete il fuoco prima che il caffè finisca di uscire, "la coda" - la parte sovraestratta e meno pregiata che sale per ultima nel serbatoio - compromette il gusto dell'intera tazzina.
6. Prima di versare il caffè, mescolatelo con un cucchiaino per omogeneizzare le varie fasi dell'estrazione del caffè



*** CERCHIAMO AGENTI RAPPRESENTANTI PER PROMUOVERE I NOSTRI PRODOTTI**



Se installi una nostra macchina
TI REGALIAMO 50 caffè

caffè service
lo spaccio delle cialde

ORVIETO SCALO
Via Sette Martiri 44 - 3207084776



Altri 100 mila euro di cofinanziamento da Regione e Comuni umbri.

È stato denominato "Free Life" ed è un progetto volto ad assicurare alle vittime di sfruttamento ed ai richiedenti e titolari di protezione internazionale, a rischio tratta, adeguate condizioni di alloggio, vitto, assistenza e integrazione sociale.

Presentato dalla Regione Umbria in risposta al Bando emanato dal Dipartimento delle Pari opportunità, il progetto, che avrà una durata di 15 mesi, è stato ammesso a finanziamento (al secondo posto della graduatoria nazionale) per un importo complessivo di 606.292 euro, ai quali si aggiungerà il cofinanziamento di 101.721 euro da parte della Regione Umbria e di alcuni Comuni della regione, trovando una sua complementarietà



con fondi regionali, nazionali ed europei collegati a politiche regionali di sostegno a persone vulnerabili.

Per l'assessore regionale alla Coesione sociale e al Welfare, Luca Barberini, si tratta di "un risultato davvero importante che riconosce e premia l'impegno con il quale, da anni ormai, l'Umbria sperimenta e propone progettualità per combattere il fenomeno. In pratica - spiega - l'obiettivo del nuovo progetto è stato quello di implementare ulteriormente il sistema di presa in carico e di protezione sociale delle vittime di tratta in Umbria, allargandolo a tutto il territorio della Regione, anche in virtù della continua emergenza legata al nord-Africa". L'iniziativa coinvolgerà i Comuni capofila di tutti i 12

Ambiti sociali della Regione Umbria, L'Anci regionale, le due Prefetture, le due Aziende Sanitarie e le due Aziende ospedaliere, i Comandi regionali delle Forze dell'Ordine, le Agenzie Formative, le Associazioni di categoria del mondo del lavoro e le Organizzazioni sindacali.

Inoltre, l'innovatività del progetto "Free Life" risiede nell'estensione degli interventi in tutti i servizi SPRAR e CAS regionali, nella sperimentazione di azioni pilota e formazioni mirate. Il sistema anti-tratta regionale sarà implementato su due livelli: uno politico, con l'istituzione di un Tavolo di Governance e l'Accordo attuativo anti tratta in Umbria, il secondo, più operativo, che allargherà a tutto il territorio

l'azione di emersione del fenomeno attraverso l'intervento capillare delle Unità di Strada e l'implementazione della postazione regionale del Numero verde.

"I due servizi - ha detto l'assessore Barberini - serviranno a fornire una prima assistenza verso le vittime di sfruttamento sessuale, lavoro forzato, accattonaggio, economie illecite e matrimoni forzati, mentre una particolare attenzione verrà posta verso i richiedenti asilo e i minori stranieri non accompagnati. In seguito alla convenzione con la postazione centrale del Numero Verde Antitratta (800.290.290) è stata individuata una postazione regionale, attiva H24, che farà da raccordo con il numero verde nazionale".

Certificazione Europea per la clinica di Terni.

La Clinica Medica di Reumatologia e Terapia Medica del dolore dell'Azienda ospedaliera Santa Maria di Terni, diretta dal professor Stefano Coaccioli, è stata recentemente certificata dalla European League Against Pain (EULAP) di Zurigo come centro di riferimento europeo per la Medicina del dolore.

La Clinica Medica di Terni, che ha partecipato alla costituzione del Comitato Ospedale-Territorio Senza Dolore e che rappresenta l'Italia anche nella European Pain Federation, svolge una costante attività di collaborazione con le istituzioni europee su numerosi temi come il dolore nei lavoratori (relazione presentata nel 2014 al Parlamento Europeo), la revisione dei sistemi di rimborsabilità dei farmaci analgesici nei paesi della UE e lo studio epidemiologico sulla prevalenza del dolore cronico in Italia, che ha preso come campione l'intera popolazione della città di Narni (studi in corso di pubblicazione).

"La clinica, a direzione universitaria - è scritto in una nota dell'azienda ospedaliera Santa Maria - ha nel suo mandato istituzio-

nale l'attività clinica, didattica e di ricerca.

Per l'attività clinica, l'ambito di fondo riguarda la Medicina Interna con particolare interesse alle malattie reumatiche e al dolore cronico degenerativo infiammatorio e neuropatico; l'attività di ricerca è rivolta allo studio delle malattie autoimmuni, come ricerca di base, e al dolore cronico, come ricerca applicata l'attività didattica si rivolge agli studenti del corso di laurea in medicina con gli insegnamenti di semeiotica medica al IV anno e di medicina interna al V ed al VI anno, nonché agli specializzandi in oncematologia e in medicina generale.

Oltre ad una intensa attività convegnistica a livello internazionale, la clinica vanta più di 300 pubblicazioni edite a stampa, oltre a numerose monografie.

Nella Clinica Medica ha sede la redazione della rivista internazionale online Pain Nursing Magazine, mentre un'ulteriore attività scientifica è svolta nell'ambito dell'editorial board e come reviewer di numerose riviste internazionali."



Le Scuole Comunali non presentano criticità a seguito del sisma.

Il personale del Settore Tecnico del Comune di Orvieto ha ultimato i sopralluoghi sulle scuole di proprietà dell'Ente.

Tali sopralluoghi, resisi necessari a seguito dei recenti eventi sismici avvenuti nel Centro Italia, non hanno evidenziato criticità ad essi conseguenti.

Unitamente ai tecnici, l'Amministrazione Comunale nelle

persone della Vice Sindaco e Assessore all'Istruzione, Cristina Croce e dell'Assessore ai Lavori Pubblici, Floriano Custolino ha incontrato i dirigenti scolastici dei due Istituti Comprensivi per illustrare loro i risultati dei sopralluoghi effettuati sui plessi scolastici, evidenziando, come già detto, che non sono emerse problematiche strutturali ascrivibili all'evento sismico.

Settembre uva e fichi

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:



Uno degli elementi di successo del Ristorante Antico Callaro di Lubriano è quello di saper accompagnare i suoi piatti con salse, mostarde e marmellate di frutta selezionata in base alle stagioni. Nel mese di settembre mese graditi ospiti sulle nostre tavole sono i fichi e l'uva.

Frutti meravigliosi, l'uva e il fico, pur nascendo alla fine dei mesi estivi ne assimilano, tuttavia, le caratteristiche stagionali quali l'assorbimento del calore dei raggi solari che dona dolcezza nel gusto che viene associata molto bene alle carni rosse o di maiale.

Un particolare sciroppo di... vino viene preparato con fichi caramellati al vino novello o moscato per poi successivamente essere gustato con carne di maiale e formaggi stagionati.

Molto conosciuta anche la mostarda d'uva realizzata con uva fragola dal particolare aroma dolce o dolce-piccante, con l'aggiunta di un po' di peperoncino, un ghiotto sfizio per il palato da gustare con ogni tipo di carne o formaggi.

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





L'estate CONTINUA... ALMENO A TAVOLA!

L'estate è giunta quasi al termine, ma oltre al giorno di Ferragosto tipica giornata di braciolate, sembra che da qualche anno anche il mese di settembre riservi delle bellissime giornate per poter stare in compagnia di amici o parenti e cuocere carne alla brace sia con barbecue o per chi non lo possiede con griglie elettriche o a gas.

Certo, la cottura sulla griglia a carbone trasmette agli alimenti aromi difficilmente eguagliabili, (i grassi che colano sulle braci producono fumi leggeri, che risalendo verso la vivanda le conferiscono un sapore caratteristico e quindi la carne risulta essere più buona) ma anche con la griglia elettrica se la carne è di qualità c'è da leccarsi i baffi.

Ogni tipo di carne richiede accorgimenti particolari, che dovrebbero essere presi in esame singolarmente; esistono tuttavia regole e procedure comuni da tenere in considerazione per ottenere buoni risultati. Le carni bianche devono essere sempre cotte "al punto" (agnello, vitello) oppure "ben cotte"

(vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio), ma non devono mai essere cotte eccessivamente. Le carni rosse invece (manzo, montone, cavallo, anatra, piccione e cacciagione) dovrebbero essere servite "al sangue" o "al punto", mai ben cotte. Quindi, riscaldate la graticola già pulita, ungetela leggermente con un panno e controllate che il calore sia adatto alla preparazione da cuocere: carni spesse e molto grasse (per esempio, la pancetta e le costine) richiedono un calore moderato, per cuocersi anche internamente ed eliminare il grasso in eccesso; anche il pollame e le frattaglie necessitano di temperature inferiori rispetto agli animali da macello (bovini, suini e ovini), anche se la graticola deve comunque essere ben calda. Le carni rosse e tutte le carni di ridotto spessore richiedono invece temperature piuttosto elevate.

Vi do qualche consiglio per far sì che la carne cotta alla brace o alla griglia risulti buonissima:

- Le carni non devono mai essere completamente sgrassate, poiché il grasso le mantiene tenere e saporite.
- E' consigliabile pennellare frequentemente con un rametto di rosmarino intriso di olio di oliva le carni di vitello e quelle molto magre.
- La salsiccia, prima di essere posta sulla griglia, deve essere bucata con i rebbi di una forchetta, per facilitare la fuoriuscita del grasso in eccesso.
- Se il pezzo di carne da cuocere ha un discreto spessore, è consigliabile lasciarlo riposare un paio di minuti prima di servirlo in tavola, affinché la temperatura interna si uniformi ed eventuali liquidi possano fuoriuscire.

Ora che vi ho parlato delle tecniche di cotture per mangiare una buona griglia non vi resta che andare a comprare la carne e dove se non nella nostra Macelleria?! Potrete sempre trovare delle gustose bistecche di vitello, vitellone, chianina, stringhette; bistecche di maiale, costolette, pancetta e salsicce di maiale e tacchino e in più tutti i nostri preparati tra fegatelli di maiale, spiedini misti e di maiale, nodini di tacchino con pancetta, cosci di pollo e tacchino alla diavola e tante altre cose! Quindi non vi resta che venirci a trovare.



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

Campo della Fiera di Orvieto restituisce altri importanti reperti.

Riservano ancora delle sorprese le ricerche archeologiche 2016 in corso di svolgimento, fino alla fine di agosto, a Campo della Fiera di Orvieto.

Dopo il mosaico in bianco e nero raffigurante soggetti marini (una minacciosa una Scilla, armata di remo e dalle estremità terminanti in teste di cane, circondata da mostri marini che avvolgono in più spire le loro lunghe code, oltre a guizzanti delfini) e la fornace a forma rotonda dove nel terzo secolo avanti Cristo si cuocivano ceramiche; adesso un nuovo ambiente a ridosso dell'atrio della prestigiosa residenza romana, sede del magistrato che presiedeva le annuali riunioni presso il Fanum Voltumnae, ha restituito un elegante mosaico a tessere nere e scaglie di marmi policromi provenienti da diverse cave del Mediterraneo. Il centro della stanza è decorato da un quadro con un fiore a quattro petali.

"Questo tipo di pavimento chiamato dai Romani 'scutulatum' - spiegano gli archeologi - era assai costoso sia per l'esecuzione che per i preziosi materiali impiegati".

Iniziate il 4 luglio scorso e finalizzate principalmente al restauro di alcune strutture murarie già emerse dai precedenti scavi per consentire la valorizzazione del sito e la sua apertura al pubblico, le ricerche archeologiche dirette dal

la Prof.ssa Simonetta Stopponi stanno riconsegnando significative testimonianze.

I lavori, resi possibili dal sostegno finanziario della Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto, vedono la collaborazione di altre Istituzioni: Comune di Orvieto, Protezione Civile e Opera del Duomo che ha concesso per venti anni al Comune i terreni di sua proprietà.

I risultati finora ottenuti sono di grandissimo interesse archeologico e documentano l'importanza storica di un luogo che dal sesto secolo a.C. fu sede del santuario federale etrusco,

polvere d'anima

di Mirko Belliscioni

PASSI

A piccolissimi passi arriva una nuova notte che oscura un giorno vecchio. Il tempo di morire cantava l'insuperato Lucio e oggi pare proprio quello. Manca il respiro e il gelo sopraggiunge anche in Agosto. La sola cosa che ora vive è l'inespresso. Salto da un'ora all'altra con tale vacuità da sembrare la mia trasposizione nel futuro remoto. Ciò che era non è più.

COMPENSORIO



chiamato dagli Etruschi "Il luogo celeste" e dai Romani Fanum Voltumnae. Il sito venne ristrutturato in epoca romana e continuò a vivere in epoca cristiana e medievale, fino al XIV secolo. La funzione di luogo sacro perdurò per più di 2000 anni.

Negli anni scorsi le ricerche archeologiche a Campo della Fiera hanno messo in luce edifici sacri etruschi, depositi votivi con frammenti di statue, ceramiche greche offerte al santuario, due complessi termali e mosaici romani e tombe cristiane; mentre nell'area

circostante il grande tempio etrusco ubicato alla quota più alta dell'area, sono emerse le strutture di un portico e di fontane.

Sono stati scoperti, inoltre, resti del convento e della chiesa di San Pietro in vetere, l'unica esistente presso il Ponte del Sole dove avvenne l'incontro tra il Papa e il Coronnato portato da Bolsena. Il convento e la chiesa vennero costruiti sopra una grande e lussuosa dimora romana, sede degli incontri ufficiali che annualmente avevano luogo presso il santuario.



in COPERTINA

L'artista in copertina questo mese è **Federica Manciatì**:

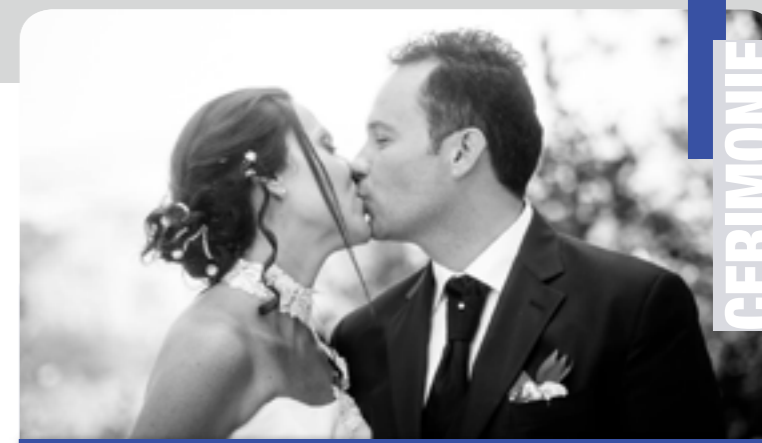
Federica Manciatì, classe 1990, si è diplomata allo IED Istituto Europeo di Design di Roma, in Graphic Design, e ha frequentato un corso di Illustrazione per l'infanzia alla Scuola Romana dei Fumetti.

Attualmente collabora con l'associazione culturale Seven Marts, svolge collaborazioni con realtà locali, occupandosi di grafica. Ha sempre amato l'illustrazione in tutte le sue accezioni, e negli ultimi anni, grazie anche alla passione di sua sorella maggiore per la scrittura, si è avvicinata al mondo dell'editoria per l'infanzia.



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

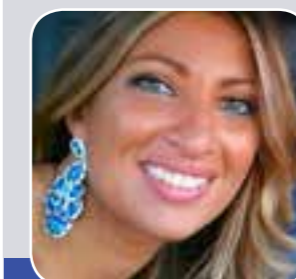


Un Matrimonio... al BACIO

Il Bacio Perugina è simbolo dell'amore per eccellenza. Pensare, quindi, ad un matrimonio a tema Bacio??...FATTO!! Quando Vanessa è venuta da noi chiedendoci di organizzare e progettare il giorno del "Sì" sul tema dei Baci Perugina siamo state entusiaste, finalmente un tema nuovo e diverso su cui poter scatenare fantasia e creatività. Oltretutto il bacio non è un cioccolatino qualsiasi, ma il cioccolatino degli innamorati per eccellenza! Si dice che il Bacio sia nato dall'idea di Luisa Spagnoli di impastare, con altro cioccolato, i frammenti di nocciola che venivano gettati durante la lavorazione dei cioccolatini. Ne venne fuori uno strano cioccolatino dalla forma irregolare, che ricordava l'immagine di un pugno chiuso, per questo, inizialmente, fu chiamato "Cazzotto".

Ma si capì presto che il nome non fosse commercialmente valido, ed il cioccolatino fu ribattezzato "Bacio". Anche il packaging ha una sua storia. I due innamorati raffigurati nella scatola blu sono infatti la rielaborazione del quadro "Il bacio" di Francesco Hayez. Tuttavia la vera particolarità dei Baci Perugina è il messaggio che li accompagna. I primi cartigli apparvero negli anni '30. Una versione che ha il sapore della leggenda ci racconta che Luisa Spagnoli avesse l'abitudine di scrivere brevi messaggi al suo amante Giovanni Buitoni, presidente della Buitoni ed amministratore delegato della Perugina, avvolgendoli attorno ai cioccolatini che poi gli mandava perché li ispezionasse. Pare che il direttore artistico della Perugina, ispirandosi a questa inconfessata storia d'amore, volle legare per sempre questa dolce idea al cioccolatino. Per questo, ancora oggi, tra il cioccolatino e l'incarto argentato, troviamo un messaggio. Il Cioccolatino Perugina, con la sua storia, le stelle, l'argento ed i messaggi d'amore, è stato la principale fonte di ispirazione e il vero protagonista dell'evento. I colori blu e argento hanno caratterizzato gli addobbi, gli inviti e le bomboniere. I fiori bianchi e blu hanno decorato la tavola ed i Baci hanno sostituito i classici confetti. Tableau e torta sono stati realizzati a forma di bacio... ed i segnatavoli hanno preso la forma dei famosi cartigli.

E come non dedicare agli sposi la celebre frase: "Un bacio è un'apostrofo rosa tra le parole l'amo" E.Rostand



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



A Corbara la decima dello Stonfo Day.

Nel mese di luglio si è rinnovato l'appuntamento con lo Stonfo Day, gara a coppie organizzata sul bacino di Corbara dalla Lenza Orvietana Colmic Stonfo. Si tratta di una manifestazione che, partita in sordina ma cresciuta negli anni, è giunta ormai alla decima edizione riscuotendo un notevole successo. Tutto è nato, dieci anni fa, dalla voglia di far rivivere

la vecchia ma sempre gloriosa pesca con le canne fisse. La cosa che ha stupito di più è che ci sono ancora dei giovani che sono stati piacevolmente contagiati da questo modo di pescare e che via via vi si sono appassionati con risultati davvero sorprendenti. Anche questa volta il Lago di Corbara ha fatto in pieno il suo dovere regalando ai partecipanti una giornata memo-



rabile sotto tutti i punti di vista: un sole splendido che illuminava la scena e anche numerosi pesci di taglia, soprattutto Bremes e Gardons. Ma la parte più bella è stata la partecipazione dei tanti amici che negli anni hanno creduto in questa manifestazione che non ha uguali. La ditta Stonfo di Firenze, sponsor della Società organizzatrice e della manifestazione, ha messo a disposizione parecchi suoi prodotti con cui sono stati premiati i concorrenti e che sono stati particolarmente apprezzati. Dopo l'abbondante pescata, il momento della premiazione è stato molto gradito da tutti in quanto la Lenza Orvietana aveva messo in palio anche abbondanti salumi e confezioni del buon vino locale generosamente offerto dai produttori della zona. La coppia risultata prima assoluta con oltre 19 chili di pescato, formata da Giacomo Tronconi e Claudio Torolli, oltre ai premi suddetti, si è aggiudicata due splendidi delfini scolpiti nel legno dal bravo artigiano orvietano Fausto Sangiovanni, la cui ditta è leader nella produzione di arredi in legno. Non citiamo i convenuti, alcuni provenienti anche da molto lontano; la loro presenza si evince dalla classifica ed i nomi di alcuni di essi risulta-

no molto famosi, essendo dei personaggi che hanno fatto la storia della pesca sportiva. Notevole l'indotto determinato dalla presenza dei garisti, ben 60, sulle strutture ricettive dell'orvietano, dagli alberghi, ai ristoranti, agli agriturismi, ai bar.

Renato Rosciarelli

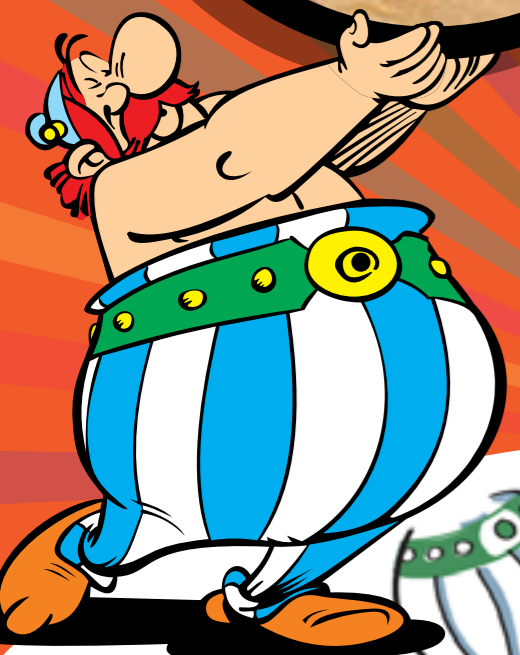


www.lenzaorvietana.it - info@lenzaorvietana.it

Legno
 Tariffissimi articoli per: Trutta Lago, Pesca al Colpo, Carp-fishing, Spinning, Ledgering, Surfcasting...
COLMIC FOX SHIMANO STONFO ZEBCO
 Clienti per concessione in tempi brevi i nostri fantastici prezzi!
 Centro Commerciale Ciconia
 Via degli Eucalipti, 27/A - Orvieto (TR)
 Tel. e Fax 0763.302317



- Colazioni
- Happy hours
- Piadineria
- Paninoteca
- Aperitivi
- Pasti veloci
- Tabacchi



belix
 e bar

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



FEDERAZIONE ITALIANA PESCA SPORTIVA E ATTIVITA' SUBACQUEE				STONFO	
BENEFICAZIONE SARA...	DATA	SOCIETA' ORGANIZZATRICE	SETTORE	1	2
STONFO DAY 2018	2 luglio	LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	1 / E		
GIORGIO LORZI		SECTA DI ARDENNESE	700	1988	1988
MIGLIORIO MARCO - PIZZOLI ROBERTO		APL SUBBO	7840		1
ROSSI MARCO - LORZI ALDO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	5355		4
LAZZARINI FABRIZIO - DE LUCA RICCARDO		APL SUBBO	4285		3
MARINI ROSSANO - VITTOREI ENZO		APL SUBBO	4040		2
GIORGIO LORZI - VITTOREI ENZO		APL SUBBO	4000		5
STONFO DAY 2018	2 luglio	LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	2 / B		
GIORGIO LORZI		SECTA DI ARDENNESE	700	1988	1988
TORRE MARCO - ROSSI MARCO		PESCA CLUB BORTA	6810		2
ARZUFFI ANDREOTTI		APL SUBBO	5000		1
DE NICOLA MARCO - LORZI ALDO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	4300		4
LAZZARINI FABRIZIO - DE LUCA RICCARDO		APL SUBBO	0		
MARINI ROSSANO - VITTOREI ENZO		APL SUBBO	4300		3
STONFO DAY 2018	2 luglio	LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	3 / A		
GIORGIO LORZI		SECTA DI ARDENNESE	700	1988	1988
ROSSI MARCO - LORZI ALDO		APL SUBBO	2175		1
PIZZOLI ROBERTO - PIZZOLI ROBERTO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	425		3
MARINI ROSSANO - VITTOREI ENZO		APL SUBBO	170		5
LAZZARINI FABRIZIO - DE LUCA RICCARDO		APL SUBBO	495		2
GIORGIO LORZI - VITTOREI ENZO		APL SUBBO	380		4
STONFO DAY 2018	2 luglio	LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	4 / D		
GIORGIO LORZI		SECTA DI ARDENNESE	700	1988	1988
LAZZARINI FABRIZIO - DE LUCA RICCARDO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	6570		4
ROSSI MARCO - LORZI ALDO		APL SUBBO	8085		1
LAZZARINI FABRIZIO - DE LUCA RICCARDO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	5765		3
MARINI ROSSANO - VITTOREI ENZO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	8525		2
GIORGIO LORZI - VITTOREI ENZO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	9630		1
STONFO DAY 2018	2 luglio	LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	5 / C		
GIORGIO LORZI		SECTA DI ARDENNESE	700	1988	1988
ROSSI MARCO - LORZI ALDO		APL SUBBO	7990		5
LAZZARINI FABRIZIO - DE LUCA RICCARDO		APL SUBBO	4255		4
VITTOREI ENZO - VITTOREI ENZO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	9020		2
MARINI ROSSANO - VITTOREI ENZO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	8960		3
VITTOREI ENZO - VITTOREI ENZO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	13470		1
STONFO DAY 2018	2 luglio	LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	6 / F		
GIORGIO LORZI		SECTA DI ARDENNESE	700	1988	1988
GIORGIO LORZI - VITTOREI ENZO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	4410		2
ROSSI MARCO - LORZI ALDO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	5390		1
LAZZARINI FABRIZIO - DE LUCA RICCARDO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	400		5
ROSSI MARCO - LORZI ALDO		APL SUBBO	928		4
MIGLIORIO MARCO - PIZZOLI ROBERTO		LENZA ORVIETANA COLMIC STONFO	4180		3

In attesa del Trofeo Agricola Zambelli.



La preparazione atletica della Zambelli Orvieto è già partita da diverse settimane e l'atmosfera che si respira è quella tipica della ripresa, tra curiosità di conoscere le proprie compagne e voglia di rimettersi in forma. La condizione fisica delle tigri è eterogenea in questo momento, più allenate coloro che si sono dedicate al beach volley durante l'estate, più indietro coloro che hanno deciso di osservare un periodo di completo riposo. Per tutte l'obiettivo è quello di allenarsi con il massimo impe-

gno per arrivare ad avere il top della condizione per sabato 15 ottobre, data prevista per l'esordio nel campionato di serie B1 femminile. Il collettivo rupestre continua ad aumentare i carichi di lavoro per stimolare i muscoli a crescere negli indici di forza sempre sotto l'occhio vigile del nuovo preparatore atletico Ivan Guzzo che insieme al tecnico Matteo Solforati coordina le sedute in palestra. La dirigenza è al lavoro per pianificare il calendario di appuntamenti amichevoli del team gialloverde, una

serie di test-match che dovranno fornire risposte precise sullo stato di avanzamento dei lavori. Tra le date che vedranno le orvietane scendere in campo, una parte di rilevante importanza l'avrà il tradizionale appuntamento del periodo pre-agonistico che è costituito dal Trofeo Agricola Zambelli. Quella di quest'anno sarà sesta edizione dell'avvenimento che inaugura l'autunno e si disputa al palasport Alessio Papini, il giorno da sottolineare sul calendario è quello di sabato 24 settembre. La formula del

torneo è rimasta immutata rispetto ad un anno fa, le partecipanti saranno tre e tutte umbre, una iscritta alla terza categoria nazionale e rivale in campionato San Giustino (B1) ed una di categoria inferiore ma entusiasta come Acquasparta (B2). Il presidente Flavio Zambelli ed il suo staff sono già attivi per mettere a punto la prima uscita ufficiale della nuova stagione una iniziativa a cui tiene molto e che potrà regalare ancora una volta un bello spettacolo agli sportivi amanti delle schiacciate.

Alla Zambelli Orvieto la tredicesima tigre è Teresa Ferrara.

Il mercato della Zambelli Orvieto viene formalmente chiuso con la comunicazione ufficiale della tredicesima pedina dello scacchiere, elemento che completa definitivamente l'organico della squadra gialloverde.

L'assetto delle tigri rupestri è dunque ora definito e la squadra può cominciare quel processo di amalgama necessario per cimentarsi in un campionato duro come quello del girone C della serie B1 femminile.

La libera Teresa Ferrara, che si metterà a disposizione come schiacciatrice, è l'ultima atleta comunicata ufficialmente, ancora giovane ma già con esperienze importanti afferma: «Dopo l'anno bellissimo vissuto a Forlì la mia voglia era quella di rimettermi in gioco con una società

nuova. Nutro grande fiducia nel d.s. Iannuzzi ed è per questo che ho deciso di firmare per Orvieto che mi è sembrata da subito una società con grandi ambizioni, con una gran voglia di crescere e di raggiungere obiettivi importanti. Ho molta stima dell'allenatore Solforati e soprattutto delle mie future compagne, la maggior parte delle quali conosco solo da avversaria. Con due di loro invece ho condiviso momenti importanti, Montani grazie alla quale quest'estate sono riuscita a conquistare il titolo di regina nel Queen of the Beach di serie A, e Guasti con la quale ho condiviso la vittoria del campionato e della coppa Italia di serie A2 a Forlì, e praticamente ogni trasferta per due anni (dato che era la mia compagna di

camera). L'Umbria e soprattutto Orvieto saranno esperienze del tutto nuove, non conosco la città neanche da turista ma sono entusiasta di poterla scoprire. Non vedo l'ora di mettermi al lavoro e di iniziare questa nuova avventura perché spero proprio che quest'anno per noi sia ricco di soddisfazioni».

Parole di grande fiducia quelle proferite dalla giocatrice di origine marchigiana, specialista della seconda linea che torna a disputare la terza categoria nazionale dove cercherà di mettere a disposizione le sue conoscenze ed il suo entusiasmo.

La giocatrice nata a San Benedetto del Tronto il 25 ottobre 1991 ed alta 172 cm. ha cominciato la sua carriera nella sua città militando nei campionati

giovanili; nel 2007 è passata al Pagliare con cui ha disputato il campionato under 18, la serie D e la serie C; a diciannove anni è passata al Monterotondo giocando in B2; poi altri tre anni a Pagliare in B2 e B1, infine un biennio a Forlì dove è stata protagonista prima in A1 e poi in A2.



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

VIENI A PROVARE I NOSTRI HOT DOG

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

WiFi sky