

IL VICINO

RUBRICHE

Antico Callaro

Chicco Ricco

Educare alla creatività

Cerimonie

Apprendere insieme

Fisco

Casa Vera

Esperto in casa

Beauti&Co

COMPENSORIO

Orvieto...UNESCO?

SPORT

Giulia Colantoni a Orvieto

FENOMENO

Jim Bachor

ITINERARY

Le ville venete

INFOSALUTE

Farmacia Erboristeria

Lo psicologo risponde

Osteopatia

Nutrizione

Amici del Cuore

Abbadia 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

SALDI



Febbraio 2017 - n.127 - Anno XII - Registrazione al Tribunale di Orvieto n°4 del 29.07.05 - Edito da Easymedia srl

DAL AL
30 7
GENNAIO FEBBRAIO

Scatta una foto con la tua dolce metà nella postazione in galleria e inviacela entro il 7 Febbraio tramite la nostra pagina Facebook insieme ad una frase d'amore: la coppia più votata, dall'8 al 10 febbraio, riceverà in regalo un soggiorno in un centro benessere!

*Scat-
tiamo*
CONTEST

5 DOMENICA
FEBBRAIO

IL MERCATINO
PORTA D'ORVIETO

TORNA L'APPUNTAMENTO MENSILE!

12 DOMENICA
FEBBRAIO

IL GIORNO
PIU' DOLCE

Vi aspettiamo per un anticipo della festa degli innamorati, con sculture di cioccolato e cioccolatini realizzati al momento dalla scuola alberghiera "IISACP". Inoltre balli e musiche romantiche!

19 DOMENICA
FEBBRAIO
dalle 17.00

CREA LA TUA
MASCHERA!

Bambini, volete creare la vostra maschera di carnevale? Vi aspettiamo per realizzarla insieme e allestire il carro dell'amicizia che sfilerà il 26 febbraio alla nostra festa!

26 DOMENICA
FEBBRAIO
dalle 16.30

FESTA DI
CARNVALE!

Tutti i bambini sono invitati alla nostra festa di Carnevale! Maschere, musica, zucchero filato, pop-corn, palloncini e uno spettacolo di magia!

Essere perfetti non è facile.
Ma ci si può avvicinare.



NUOVA up!

Unica della categoria con sistema automatico di frenata d'emergenza e "maps+more" con riconoscimento scrittura di serie.

Tua da 9.000 euro.



Volkswagen

Patrignani

Volkswagen - Orvieto

Str. Fontanelle di Bardano 8/A - Orvieto Tel. 0763/316144 www.patrignanigroup.com

PORTA D'ORVIETO

Via A. Costanzi, 59 Orvieto (TR)

Nuova up! take up! 1.0 44 kW/60 CV 3 porte a € 9.000 (IPT escl.). Listino € 11.000 (IPT escl.) meno € 2.000 (IVA inclusa) grazie al contributo Volkswagen Extra Bonus e delle Concessionarie Volkswagen. Offerta valida fino al 28.02.2017. La vettura raffigurata è puramente indicativa. Valori massimi: consumo di carburante ciclo comb. 4,7 l/100 km - CO₂ 108 g/km.

tenetevi

SALIDA

Vi aspettiamo

dal 5 Marzo **ULTERIORI RIBASSI**

fino al **-50%** su ancora più capi.



FRANCO & RENATO

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

SOMMARIO

Il Comprensorio

5



Sport

15



ITFOSALUTE

24

Fenomeno

35



Itinerary

37



Mondo

40

ILVICINO

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

Orvieto...UNESCO?

Mi sono sempre chiesto perchè Orvieto non sia annoverato tra le città 'UNESCO'. Ora scopro che Perugia e Orvieto si mettono alla guida di un progetto con l'intento di essere inclusi nella "tentative list italiana" dei siti da inserire nel Patrimonio dell'Unesco.

I due Comuni hanno quindi sottoscritto il 24 gennaio a Perugia il protocollo d'intesa per 'Spur-Città Etrusche', con la candidatura che dovrà essere pronta entro i primi mesi del 2018. Le due città, infatti, hanno i requisiti necessari per essere inserite nel Patrimonio Unesco: Perugia per la sua cinta muraria e Orvieto per essere stata sede del santuario federale della Dodecapoli. Tutto finalizzato alla candidatura unitaria ed orientato verso la valorizzazione di quelle città "uniche" in quanto sede di monumenti straordinari, nonché espressione dei valori della cultura etrusca.

Le due parti capofila del progetto, che coinvolge quindi anche altre città del Centro Italia, riconoscono quindi, come è sottolineato nel protocollo, che l'iniziativa «è volta a tutelare le testimonianze etrusche nel millenario processo storico dell'occidente, segnalandole attraverso il riconoscimento che offre l'Unesco con la sua dichiarazione di Patrimonio dell'Umanità». Insomma alla riscoperta del mondo Etrusco, così poco valorizzato in questi decenni ed invece possibile volano per il turismo di tutta l'area che include la nostra città di Orvieto.

Il processo infatti parte da lontano con la città di Perugia che già nel 2012 aveva stabilito, insieme alle città facenti parte della cosiddetta 'Dodecapoli etrusca' (composta dalle città che annualmente si riunivano nell'assemblea sacra presso il grande santuario di Volsinii tra Orvieto e Bolsena: Veio, Cerveteri, Tarquinia, Vulci, Chiusi, Perugia, Roselle, Vetulonia, Populonia, Volterra, Arezzo, Cortona, Fiesole), un progetto per il riconoscimento delle medesime quale Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Dopo un primo schema d'intesa tra i diversi Comuni aderenti all'iniziativa, il gruppo di lavoro, ha espresso la necessità di rivedere il progetto di candidatura, sviluppando il concetto di «città nel mondo etrusco» come unica nel suo genere e tipica dell'Italia centrale. "Spur" infatti vuol dire "città" in etrusco, ed in Italia, la città, concetto tipicamente greco, è stata "reinventata" dagli etruschi che ne hanno fatto un modello tipico ed originale, poi ripreso dalle civiltà successive (vedi anche dal popolo romano). La tappa successiva è stata nel 2015, con il Comune di Perugia fautore del protocollo di adesione al progetto di candidatura unitaria per l'iscrizione delle 'Città etrusche della Dodecapoli' al Patrimonio dell'Unesco. Atto con cui l'amministrazione comunale perugina ha provveduto poi ad avviare una fase di studio preliminare per la redazione di un nuovo progetto, appunto 'Spur-Città Etrusche', con il coinvolgimento di altre città, tra cui anche Orvieto. Speriamo che questa candidatura non cada nel silenzio e nel dimenticatoio.

COMPENSO



CHIAMACI 337.927425
VISIONE DEL DANNO, RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO
SENZA COSTI AGGIUNTIVI

I NOSTRI SERVIZI

- Automobili sostitutive a disposizione del cliente
- Banche di riscontro e banche diima 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

BODY TEAM



FISIOTERAPIA RIABILITAZIONE

Pompa Diamagnetica
Tearar Terapia
Ultrasuoni-Onde d'urto
Via degli Eucalipti, 19 Ciconia, Orvieto
Tel. 0763/301318
Email: bodyteamorvieto@gmail.com

Umbria e imprese creative.

Per la prima volta mettiamo a disposizione risorse della programmazione comunitaria del Fondo europeo di sviluppo regionale per le imprese creative, con una dotazione finanziaria complessiva di 2 milioni e 800mila euro, affinché in Umbria cresca e si rafforzi quel tessuto di imprese che operano per mettere in sinergia cultura, beni culturali e i cittadini, generando occupazione e ricadute economiche". Lo ha sottolineato l'assessore regionale alla Cultura, Fernanda Cecchini, illustrando nel corso di una conferenza stampa i criteri generali dello specifico bando che verrà emanato dalla Regione Umbria, in attuazione di una delle azioni (la 3.2.1) del Por Fesr 2014-2020 (il Programma operativo regionale del Fondo europeo di sviluppo regionale) dell'Umbria e della quale i principali gruppi di destinatari saranno le imprese culturali e creative, esistenti o di nuova costituzione. Alla presentazione ha partecipato un vasto pubblico di rappresentanti di imprese, associazioni e istituzioni culturali.

"La Giunta regionale ha approvato le linee guida del bando che prevediamo di pubblicare entro aprile - ha detto l'assessore Cecchini - Ci poniamo l'obiettivo di conseguire una maggiore valorizzazione culturale degli attrattori dell'Umbria, con lo sviluppo di prodotti e servizi che facciano da volano per i territori, stimolando anche la creazione di impresa nelle nuove generazioni. A questo scopo - ha precisato - destiniamo 1,8 milioni di euro mentre abbiamo scelto di accantonare il restante 1 milione di euro delle risorse attualmente a disposizione per finanziare la programmazione relativa alla rivitalizzazione di Montelucre, zona significativa del capoluogo regionale". Ambiti di intervento sono quel-

li fissati nella programmazione delle risorse: "Risorse comunitarie e che quindi - ha specificato - finanziano gli investimenti e non la gestione delle attività. Un primo ambito riguarda la creazione, l'incentivazione e lo sviluppo di imprese culturali e creative e, allo stesso tempo, il consolidamento di quelle già operanti in questi settori. Un secondo ambito - ha aggiunto - sostiene la creazione e lo sviluppo di reti di imprese culturali e creative che offrono prodotti e servizi complementari e funzionali alla valorizzazione degli attrattori culturali e naturali". Nella valutazione dei progetti che verranno presentati per accedere ai contributi sarà prevista "una premialità per le imprese la cui compagine societaria sia a prevalente conduzione giovanile e femminile". Saranno finanziabili le micro, piccole e medie imprese dei settori culturale e creativo, ma anche le associazioni e fondazioni appartenenti a questi settori e che agiscono in regime di impresa.

I settori interessati sono stati individuati in base ai codici Ateco 2007 e definiti di concerto con l'Agenzia Umbria Ricerche, incaricata dalla Giunta regionale dell'attività di assistenza tecnica di questa specifica azione (3.2.1) del Por Fesr 2014-2020.

I contributi verranno erogati con la modalità semplificata del regime "de minimis", con un'intensità di aiuto pari al 70% e che andrà da un minimo di 30mila euro a un massimo di 200mila euro nel rispetto del regime "de minimis". L'ammissibilità dei progetti verrà effettuata secondo una procedura valutativa a graduatoria. Per ogni progetto ritenuto ammissibile si procederà a una valutazione di merito rispetto al perseguimento degli obiettivi del bando in base ad alcuni indicatori, fra i quali la qualità e la cantierabilità del pro-

getto, l'innovatività della proposta progettuale anche attraverso l'introduzione di nuove tecnologie Ict per l'informazione e la comunicazione, il livello di integrazione degli interventi con piani di valorizzazione del patrimonio regionale acquisito.

"Gli uffici regionali - ha detto l'assessore Cecchini - stanno elabo-

rando il bando sulla base di questi criteri generali e sono a disposizione per domande e indicazioni per la sua migliore efficacia. Dalla risposta che verrà dalle imprese creative umbre in termini di partecipazioni al bando e dunque di investimenti - ha concluso - valuteremo la possibilità di incrementare la sua dotazione finanziaria".

Inceneritore a biomasse di Terni.

"L'autorizzazione per l'inceneritore TerniBiomassa non è affatto dovuta e scontata, ma ci sono tutti i presupposti per una valutazione approfondita, ponderata, che anteponga il tema ambientale a quello meramente impiantistico". Lo ha detto l'assessore all'Ambiente del Comune di Terni, Emilio Giacchetti, il giorno dopo la Conferenza dei servizi convocata per decidere se concedere, o meno, l'Autorizzazione integrata ambientale all'impianto, che brucia pulper di cartiera.

La riunione è stata rinviata a febbraio dopo il parere negativo presentato dall'Asl 2 che, secondo Giacchetti, "sostanzia e certifica, sul versante scientifico, l'impostazione del Comune del principio di cautela, della relazione tra emissioni e ambiente nel quale vanno a gravare". Giacchetti giudica il parere dell'azienda sanitaria "articolato e approfondito", che prende in considerazione la caratterizzazione del rischio,



l'approccio tossicologico, e quello epimedico, supportato da una bibliografia internazionale e da linee guida e metodologie utilizzate in varie realtà italiane.

La presa di posizione di Comune e Asl, aggiunge l'assessore ternano, "si inserisce in maniera inedita nel dibattito istituzionale e politico, che apre una nuova frontiera: la correlazione tra impianto produttivo e ambiente nel quale è collocato, deve valere per tutti gli impianti di incenerimento al vaglio delle nuove autorizzazioni".

Ogni impianto - conclude Giacchetti - va valutato per gli effetti in un determinato contesto e nel caso del contesto ambientale di Terni, occorre tenere presente l'oggettiva situazione di stress inquinante già presente".

FINALMENTE
anche a Ciconia
è arrivato
IL DISTRIBUTORE
AUTOMATICO
di crocchette per gatti

3
€ 0,79/pezzo
ORGANIC

2
€ 0,29/pezzo
VIVICAT

1
€ 0,19/pezzo
STILL
Gatti Adulti

Vieni a provare
Ce n'è per tutti i gusti!



www.effeveterinaria.it

via dei Falegnami, 9 Zona ind. Bardano - Orvieto - via delle Acacie, 26 Ciconia - Orvieto
Tel. 0763 316372 - e-mail: effevet@tin.it

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 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'ARCONCONE, 13Q - TEL. 0763 314031



Dal caffè un rimedio per l'alto cattivo

Il caffè ci salverà dall'alto cattivo. Questo disturbo causa isolamento e problemi relazionali seri per le persone che ne sono affette. Per loro un rimedio efficace potrebbe venire dalla nera bevanda. L'altosi è causata da batteri digestivi che producono gas maleodoranti nella bocca: nei chicchi di caffè sono contenute alcune sostanze in grado di contrastare la formazione di questi gas.

Lo afferma uno studio scientifico condotto in Israele, all'Università di Tel Aviv, da una squadra di ricercatori coordinati dal professor Mel Rosenberg, microbiologo impegnato da più di vent'anni nella ricerca sull'altosi.

Rosenberg spiega che l'indagine era partita per approfondire le cause dell'alto cattivo indotto dal caffè: la bevanda ha infatti un effetto disidratante e, in accoppiata col latte, può scatenare fermentazioni batteriche che causano l'alto pesante. L'esperto dichiara che, nel corso delle analisi, si è notato un fatto interessante: il caffè potrebbe avere anche un effetto opposto e combattere l'altosi.

I ricercatori, per verificare questa tesi, hanno aggiunto un po' di caffè ad alcuni campioni di saliva ricchi di batteri e hanno constatato come questa operazione riducesse il numero dei batteri fino al 90% del totale, abbassando di conseguenza di molto anche la produzione del gas maleodorante causa dell'alto cattivo. Queste evidenze di laboratorio erano del tutto inaspettate per gli studiosi, che ora si metteranno alla ricerca della molecola contenuta nel caffè capace di questo effetto battericida.

In futuro potrebbero realizzarsi colluttori, dentifrici o gomme da masticare con questa sostanza estratta dal caffè, per avere a disposizione un rimedio in più contro l'altosi.

Bisogna sempre ricordare, comunque, quanto sia fondamentale una corretta igiene orale per evitare l'alto cattivo: non solo è necessario pulire bene tutta la superficie dei denti, rimuovendo ogni residuo di placca e cibo, ma si deve spazzolare anche la lingua, per rimuovere da essa possibili fonti di cattivi odori.



Vendita capsule e cialde caffè di tutti i maggiori marchi

sia originali (illy, Lavazza, Nespresso e Ristora), che compatibili di qualità eccellente (Caffè Borbone, Caffè Lollo, Caffè Pepe), per avere comodamente a casa vostra un caffè come al bar.

Se installi una nostra macchina
TI REGALIAMO 50 caffè

caffè service
lo spaccio delle cialde

ORVIETO SCALO
Via Sette Martiri 44 - 3207084776

COMPENSORIO

Animali e terremoto.

La terra che continua a tremare stressa anche gli animali, con le mucche e le pecore che hanno ridotto di almeno il 30% la produzione di latte, e si moltiplicano gli aborti anche perché spesso sono costrette a vivere all'aperto dopo il crollo delle stalle.

E' quanto emerge dal monitoraggio della Coldiretti sugli effetti delle continue scosse nelle campagne delle zone terremotate dove sono state montate solo 77 delle 635 stalle mobili previste, appena il 12% del totale.

Un ritardo, a circa 6 mesi dall'i-



nizio del terremoto, che ha fatto salire a più di mille il numero degli animali morti o feriti nelle zone colpite dal sisma con gli allevatori che - spiega la Coldiretti - non sanno dove ricoverare mucche, maiali e pecore, impauriti e costretti al freddo, con il rischio di ammalarsi e morire, o tenerli nelle strutture pericolanti che stanno cedendo sotto il peso della neve e delle nuove scosse.

Complessivamente sono circa 3 mila, secondo la Coldiretti, le aziende agricole e le stalle in difficoltà nelle aree di Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo colpite dal terremoto, con 100 mila animali allevati, che alimentano un fiorente indotto agroindustriale. Con la raccolta del latte a rischio - spiega la Coldiret-

ti - ci sono a rischio anche i pregiati formaggi del territorio, dal pecorino di Farindola al pecorino canestrato di Castel Del Monte, ma anche altre specialità di pregio famose in tutto il mondo conservate da secoli sono a rischio, dalle lenticchie di Castelluccio al pecorino dei Sibillini, dal Vitellone Bianco Igp alla patata rossa di Colfiorito, dallo zafferano al tartufo, dal ciauscolo al prosciutto di Norcia Igp.

Sotto il coordinamento di una apposita task force sono state avviate dalla Coldiretti nume-

rose iniziative insieme all'Associazione Italiana Allevatori e ai Consorzi Agrari che hanno consentito anche la consegna di mangiatoie, mangimi, fieno, carrelli per la mungitura, refrigeratori e generatori di corrente oltre a roulotte, camper e moduli abitativi.

Ma anche l'operazione "adotta una mucca" per dare ospitalità a pecore e mucche sfollate a causa dei crolli delle stalle, "dona un pallone" di fieno per garantirne l'alimentazione e la "cacciotta della solidarietà" con il latte degli allevatori terremotati e degli altri prodotti in vendita nei mercati di Campagna Amica per garantire uno sbocco di mercato dopo lo spopolamento forzato dei centri urbani colpiti dal sisma.

Prodotti tipici dell'Umbria

(Orvieto)

CARNE PRIMA QUALITÀ
Capocolli - Prosciutti
Lombetti - Salumi - Salsicce
Piatti pronti

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



ARDINI

ARREDAMENTI



CUCINA



SOGGIORNO

ARREDAMENTO COMPLETO € 6.990



CAMERA



DIVANO



Nuovo straordinario corner di
DIALMA BROWN

INTERIORS & LIFESTYLE

#Industrial #Vintage #Country #Shabby chic

Montefiascone via Cassia Km 93,800
tel 0761827011 www.nardiniarredamenti.it info@nardiniarredamenti.it



COMPENSORIO

Un matrimonio da favola a Orvieto?

Ci troviamo nelle campagne umbre, e precisamente ad Orvieto, una città suggestiva, unica nel suo genere, piena di storia e arte. A pochi chilometri da questa perla dell'Umbria, troviamo una vera e propria chicca perfetta per far da cornice al giorno più bello della tua vita. Una struttura capace di conciliare eleganza e relax in un mix adatto a "palati finissimi". Stiamo parlando di Inn Casa, un resort già molto conosciuto sulle piattaforme turistiche, dove ha già ricevuto oltre 500 recensioni e un grado di soddisfazione dei clienti altissimo che lo rende la struttura migliore di Orvieto secondo Tripadvisor con certificato di eccellenza (https://www.tripadvisor.it/Hotel_Review-g194843-d1141501-Reviews-Inncasa-Orvieto_Province_of_Terni_Umbria.html). Inn Casa (www.inncasa.eu)

si presenta come un raffinato Country Resort ideale per organizzare Matrimoni ed eventi speciali. Circondato da uliveti, boschi e vigneti. Sono presenti 2 splendide piscine con solarium nonché una esclusiva SPA. Un altro fiore all'occhiello della struttura è rappresentato dal ristorante dove troviamo una grande e luminosa sala che si affaccia sulla terrazza con vista panoramica su Orvieto, con possibilità di allestimento suggestivo a bordo piscina. Tutte queste caratteristiche rendono Inn Casa una location perfetta per chiunque voglia organizzare il suo matrimonio o evento speciale in un luogo esclusivo. Professionalità dello staff, eccellenza gastronomica e cura dei dettagli in un contesto rurale dove la parola d'ordine è eleganza a 5 stelle.

**inn
casa**



matrimoni cerimonie eventi



www.inncasa.eu

Promozione dell'Umbria.



Umbria

THE GREEN HEART OF ITALY

dente della Giunta regionale dell'Umbria con delega al Turismo, Fabio Paparelli – è stata organizzata con il supporto di Sviluppumbria e la collaborazione con Enit Londra, ed ha visto la regione protagonista del Padiglione Italia, dove è stata presentata l'offerta turistica del territorio con una particolare attenzione al segmento 'wedding', molto richiesto dal mercato irlandese".

E' seguito poi un incontro con i principali tour operator irlandesi organizzato da Enit all'Istituto Italiano di Cultura di Dublino, così da poter approfondire le opportunità di lavoro che possono essere strette con l'offerta turistica umbra.

La Fiera è stata preceduta da un "Focus Umbria" tenutosi a Londra, negli uffici Enit di Princes Street, nel corso del quale gli operatori umbri hanno potuto incontrare la domanda del mercato del Regno Unito nei settori "Wedding", "Cammini", Aria Aperta ed Enogastronomia

Prosegue l'attività di promozione dell'Umbria sui mercati obiettivo: dal 27 al 29 gennaio il "Cuore verde d'Italia" è stato presente infatti per la prima volta all'Holiday World di Dublino, la Fiera turistica più importante in Irlanda, un Paese i cui movimenti turistici presentano un andamento dinamico di buon livello qualitativo e altamente motivato verso il nostro Paese.

"La presenza dell'Umbria in Irlanda – ha spiegato con soddisfazione il Vice Presi-



un anno...di api a lavoro

Un anno fa abbiamo unito le nostre competenze per dar vita alla creazione di uno spazio nel territorio orvietano dove i bambini fanno le cose da bambini, in maniera spontanea e serena, apprendono e diventano grandi; dove i grandi possono ritornare bambini ed attuare un percorso di crescita; dove tutti possono attuare un processo creativo al fine di migliorare e potenziare il proprio benessere psico-fisico guidati da uno staff d'eccellenza: **Silvia**: laureata in Storia dell'arte ed Arte Terapeuta formata; **Valentina**: laureata in Scienze dell'Educazione e della Formazione.

Buon compleanno Alveare

Martedì 14 febbraio alle 17:00

vieni a festeggiare con noi il primo anno dell'Alveare e a spegnere la prima candolina... per tutti una piccola sorpresa!!!

L'ALVEARE...un sogno realizzato!
"UN ANNO COLORATO E PIENO DI EMOZIONI, DI INTENSO LAVORO E DI IMMENSE SODDISFAZIONI, DI OBIETTIVI RAGGIUNTI, UN ANNO DI INASPETTATO AFFETTO che ci è arrivato forte forte fin dal primissimo giorno ...GRAZIE per la fiducia, per l'affetto e per l'entusiasmo che ogni giorno dimostrate verso di noi e verso questo posto un po magico!"



Salve a tutti i lettori de Il Vicino, siamo **Silvia e Valentina Pettinelli**, sorelle e fautrici di un posto magico nell'orvietano: **l'Alveare Centro Crescita**. Vi faremo compagnia per tutto il 2017, parlando di tutte le nostre creative e divertenti attività ed iniziative!

facciamo le cose con cura

L'Alveare è creatività e immaginazione, gioco e incontro, crescita e benessere, un luogo per coltivare la fantasia, spazio di contaminazione di idee con molteplici servizi:

- SPAZIO EDUCATIVO con servizio baby-sitting da 12 mesi in su: puoi lasciare in piena tranquillità anche solo per un'ora il tuo bambino, con una educatrice formata in uno spazio idoneo, ricco di stimoli e attività, che promuovono il benessere psico-fisico e cognitivo.
- LABORATORI ludico-creativi e di libera espressione, didattici ed artistici interni ed esterni alla struttura.
- Percorsi di ARTETERAPIA individuali e di gruppo
- WORKSHOP ESPERENZIALI e SEMINARI
- WEDDING HONEY, l'Alveare alla tua cerimonia & PARTY HONEY, l'Alveare alla tua festa (compleanno, battesimo, cresima, feste aziendali e tanto altro!)
- VENDITA DI GIOCHI EDUCATIVI E CREATIVI (0-99 anni)



Centro Crescita

CICONIA Piazza del Fanello 25 · Orvieto (Tr)
Silvia 338 9015872 · Valentina 338 1150961

EDUCARE ALLA CREATIVITÀ

Sistema informativo sociale.

Dal primo gennaio 2017 è pienamente operativo, in tutte le dodici Zone sociali dell'Umbria, il nuovo Sistema Informativo Sociale (S.I.SO), nato su iniziativa dell'Assessorato alla Salute, alla Coesione sociale e al Welfare per una raccolta più omogenea delle informazioni riguardanti il disagio sociale, al fine di fornire risposte più efficaci ai bisogni dei cittadini.

"Il S.I.SO - spiega l'assessore Luca Barberini - è uno degli assi portanti del nuovo Piano sociale regionale. Per la prima volta, in Umbria, viene introdotto un sistema di monitoraggio informativo che permette di misurare concretamente lo stato di bisogno dei cittadini e gli interventi realizzati nel settore sociosanitario, tramite un meccanismo di controllo su chi riceve sostegno e chi no, grazie alla messa in rete degli Uffici di cittadinanza dei Comuni, con la struttura regionale e gli altri enti della pubblica amministrazione che si occupano di sociale. Si tratta di una vera e propria rivoluzione, visto che finora ogni struttura agiva in maniera indipendente, con il rischio di finanziare e sostenere più azioni di contrasto verso lo stesso disagio oppure di ignorare forme non sostenute da nessuno. L'obiettivo del progetto è quindi capire meglio i bisogni e intervenire in maniera più equa ed efficace, in linea con le problematiche riscontrate da un'analisi della situazione economica e ambientale, senza lasciare indietro nessuno".

"Utilizzando la procedura S.I.SO - prosegue Barberini - ad oggi, nelle dodici Zone sociali della regione, sono stati registrati circa 12mila accessi ai servizi di accoglienza (corri-



spondenti a oltre 8mila cittadini) e sono state prese in carico oltre 3mila persone seguite da operatori sociali professionali, attraverso le nuove metodologie e i nuovi standard".

"Per la prima volta - ha sottolineato l'assessore Barberini -, i Comuni umbri e i diversi attori della pubblica amministrazione impegnati nel welfare sono in grado di utilizzare le informazioni fornite dalla banca dati S.I.SO per verificare l'adeguatezza dell'offerta di servizi rispetto alla domanda effettiva del territorio.

Tale sistema costituirà la base di partenza per l'elaborazione dei nuovi Piani di zona, strumenti strategici per il governo delle politiche sociali territoriali".

Il sistema S.I.SO - che verrà incrementato nel tempo anche con il contributo delle diverse realtà associative impegnate nel sociale e presenti sul territorio - possiede specifici driver di lettura e importazione del patrimonio informativo dei Comuni, riferiti ad un soggetto (anagrafe familiare e sanitaria, tributi, patrimonio immobiliare, locazioni e redditi) ed è in grado di analizzare la situazione di un nucleo familiare e di un territorio al fine di verificare la presenza dei requisiti necessari per la fruizione di benefici, rilevare i bisogni inespresi e latenti e l'emergere di situazioni di sofferenza o di criticità sociali.

Interventi di miglioramento nelle scuole umbre

"Con decreto del Ministero dell'Istruzione sono stati autorizzati altri nuovi dieci interventi per la ristrutturazione e il miglioramento degli edifici scolastici umbri". È quanto afferma l'assessore regionale all'Istruzione, Antonio Bartolini, sottolineando che "si potrà dare così attuazione all'annualità 2016 del Piano triennale di edilizia scolastica presentato dalla Regione e redatto sulla base delle richieste di Comuni e Province beneficiari dei contributi finanziati con mutui trentennali, con oneri di ammortamento a totale carico dello Stato, con i fondi resi disponibili dalla Banca europea per gli investimenti".

"Gli interventi per i quali è arrivato il via libera, per un totale di circa 8 milioni di euro - spiega l'assessore - riguardano progetti presentati dai Comuni di Marsciano, Giano dell'Umbria, Attigliano, Ficulie, Piegara, Castel Ritaldi, Fossato di Vico, Monteleone di Orvieto e Narni e un progetto della Provincia di Perugia relativo all'Istituto tecnico economico 'Scarpellini' di Foligno. Con il decreto ministeriale, questi Enti vengono autorizzati alla stipula dei contratti di appalto, il cui termine per l'aggiudicazione degli interventi è fissato al 30 giugno prossimo". Il Piano 2015-2017 per l'edilizia scolastica comprende interventi selezionati fra quelli presentati dagli Enti locali umbri

per il bando regionale del 2015; riguardano lavori di ristrutturazione, messa in sicurezza, adeguamento sismico, miglioramento dell'efficienza energetica degli edifici, completamento dei lavori già iniziati e non completati per mancanza di finanziamento, costruzione di nuovi edifici.

"Il Piano va avanti speditamente - conclude l'assessore Bartolini - a conferma che per la Regione la sicurezza delle nostre scuole e la loro completa fruibilità sono priorità assolute, a partire dalle zone colpite dal terremoto e in tutto il resto del territorio regionale".

polvere d'anima

di Mirko Belliscioni

FORTUNATAMENTE

Diretto dall'armoniosità deflagrante dell'ingenuità. Sconfitto dalla quiete solita che bagna i timidissimi falò. Dirompente è il gelante freddo rapporto inanimito. Smettere ora più di prima. Rovinare al suolo per baciare il volo. Trapanare l'ermeticità degli sguardi per pungere e avvelenare. Scambiamoci i sensi se possibile, per emanciparci dall'incolore scuotimento degli stessi. Predicare l'estremo perfezionamento dell'essere estremi, ma non purifica fortunatamente.

L'acqua in Umbria

In Italia, nel 2013, il settore delle acque minerali ha chiuso negativamente. Il mercato delle acque confezionate può essere stimato intorno agli 11.250 milioni di litri, con un corrispondente consumo pro capite che è sceso a 187 litri/anno, sempre ai vertici europei, ma con distanze che si stanno riducendo. In Umbria, dopo un trend positivo durato dieci anni, nel 2013 la produzione di acque minerali, con 1.193 milioni di litri circa, si è ridotta del 13 per cento rispetto al 2012. La diminuzione di produzione è stata superiore ai risultati nazionali che hanno registrato nel 2013 un decremento pari a circa lo -0,5% rispetto al 2012, giungendo ad una produzione di circa 12.400 milioni di litri. E anche nel 2014 il risultato è stato negativo: si imbottigliano infatti 1.085 milioni di litri di acqua minerale, con una riduzione del 10%. Il patrimonio regionale di acque minerali utilizzate per l'imbottigliamento si sostanzia in 17 concessioni e 9 operatori

del settore per l'anno 2014. In relazione ai canoni, con il calo delle produzioni, si registra un decremento di introiti per la Regione con un totale, per il 2014, di 1 milione e 341 mila euro. Per quanto riguarda la situazione occupazionale, il 2013 non può essere considerato positivo anche in relazione all'occupazione in generale. In quell'anno, il personale occupato, è diminuito di 15 unità rispetto al 2012; nel 2014 si sono persi ulteriori 36 unità. Nel 2013, il consumo complessivo è stato di poco inferiore al milione e 300 mila metri cubi, che corrispondono ad una portata media di 41,14 litri/sec di acqua minerale utilizzata nel processo di imbottigliamento, con un volume realmente imbottigliato di 1 milione e 192 mila metri cubi. Nel 2014, invece, il consumo è stato di un milione e 214 mila metri cubi utilizzati che corrispondono ad una portata media di 38,48 litri/sec ed un milione 85 mila metri cubi imbottigliati.

in COPERTINA

L'artista in copertina questo mese è **Sara Spaccino**:
Il mondo artistico di Sara è un mondo favolistico, di grande suggestione, e incanto, una scrittura fantastica che parla la lingua del sogno, dell'inconscio, della materia, della natura che incontra la forma del destino.

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

Dolce e Salato PASTICCERIA
 DOLCI - BISCOTTI - SALATINI - CORNETTI ARTIGIANALI

Pasticceria · Pasta fresca · Pane · Prodotti per vegani · PRODUZIONE PROPRIA

Via dei Cornioli, 21 Ciconia Orvieto - Tel. 324/7410842 - Forniture per bar e ristoranti

Prossima apertura a Castel Giorgio

EL.CA. s.n.c. 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

ANNARELLA

Amore... e peccati di gola

Febbraio mese dedicato all'amore. Il Ristorante Antico Callaro festeggia gli innamorati con due sensuali dolcezze preparate con ingredienti afrodisiaci quali **il TARTUFO, il CIOCCOLATO e il peperoncino.**

PANNA COTTA AL TARTUFO

SOUFFLE' DI CIOCCOLATO E PERE RICOPERTO DI CREMA DI CIOCCOLATO FONDENTE AL PEPERONCINO

- **TARTUFO:** A Gubbio è stato ripetuto l'esperimento tentato già nel 1978 dal dipartimento di Psicologia dell'Università di Birmingham. Allora, i ricercatori fecero osservare immagini di donne vestite a dei volontari che avevano annusato il profumatissimo tartufo bianco e ad altri che invece non avevano sentito l'inebriante aroma. Risultato: i primi furono più generosi nei pettegoleggi alle fotografie rispetto ai secondi e questo, secondo i ricercatori, bastò a confermare la presunta carica erogena del tartufo. Nelle sale del "Palazzo del Gusto" della trentesima "Mostra mercato nazionale del tartufo bianco e dei prodotti agroalimentari" di Gubbio l'esperimento - realizzato con le modalità di un gioco semi-serio - ha dato lo stesso risultato.
- **CIOCCOLATO:** Il cioccolato favorisce la produzione di endorfina, che ha degli effetti analoghi alla morfina: stimola le sensazioni di piacere ed attenua quelle di dolore. Inoltre, la cioccolata favorisce la produzione di serotonina, che ha un'azione tranquillizzante. Altra sostanza contenuta nel cioccolato è la feniletilamina, una sostanza che viene anche prodotta naturalmente dal nostro cervello in associazione a sentimenti di desiderio fisico e persino amore. La sua attività avrebbe come principale effetto il rilascio di "dopamina", neurotrasmettitore legato alle sensazioni di piacere che soddisfano stimoli come fame, sete e pulsione erotica. Per concludere, il cioccolato contiene anche caffeina, sostanza stimolante.
- **PEPERONCINO:** Il peperoncino contiene moltissime sostanze nutritive, è ricco di vitamine, in primis la vitamina C ma anche le vitamine A, B2, E, PP, K2, rame, potassio, acidi grassi, lecitina, pectina e altri sali minerali. Il peperoncino stimola la vasodilatazione periferica, aumenta l'afflusso di sangue agli organi genitali, dato che è un vasodilatatore aumenta la potenza sessuale. Contribuisce quindi ad alzare la temperatura corporea e questo oltre ad "infuocarci" ci fa anche bruciare più calorie e quindi dimagrire. Il peperoncino agisce sull'ossigenazione delle cellule, è ricchissimo di antiossidanti e previene la formazione dei radicali liberi.

martedì 14 FEBBRAIO
cena romantica
Lume di candela e rosso passione

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

QUALIFICHE professionali e abilitazioni per **ESTETISTA E ACCONCIATORE**

LEGALMENTE RICONOSCIUTE
I CORSI SI SVOLGERANNO
NELLA NOSTRA SEDE DI CICONIA
a ORVIETO in via delle ACACIE 39

Cerchi lavoro?

QUALIFICATI CON I NOSTRI CORSI
RICONOSCIUTI E COMPLETAMENTE GRATUITI



- Addetto qualificato Chef
- Addetto qualificato Pizzaiolo
- Animatore Sociale
- Animatore Educatore
- Agente rappresentante di commercio
- Agente immobiliare
- Operatore di nido familiare
- Addetto qualificato pasticciere
- Nail art e ricostruzione unghie
- Estetista (specializ.)
- Web designer
- Addetto qualificato paghe e contributi
- Addetto qualificato alla segreteria
- Addetto qualificato al front office
- Addetto qualificato al servizio bar
- Mediatore interculturale
- Orientatore
- Addetto qualificato al magazzino
- Assistente familiare qualificato

Chiamaci!

Professional Training

Agenzia di Formazione - ACCR. REGIONE UMBRIA

366 7055465 - 0763 344598

Il Bass a Bolsena.

Il Black Bass, noto anche come Persico Trota o Boccalone, proviene dall'America ed è arrivato nel nostro paese da un centinaio di anni, ma la sua pesca viene praticata in Italia da circa 30-40 anni ed è andata incrementandosi in maniera esponenziale specie tra i giovani.

È un pesce piuttosto astuto e una volta ferrato si rivela un tenace combattente, quindi è una preda particolarmente ambita e ricercata. Lo si trova sparso un po' dappertutto, ma a Bolsena, nelle cui acque è stato immesso negli anni '70, ha raggiunto una diffusione notevole sia per l'ampiezza dell'habitat che per l'abbondanza di cibo e ad oggi il lago è uno dei bacini europei più frequentati per insidiarlo da riva e da natante, utilizzato quest'ultimo soprattutto in competizioni nazionali ed internazionali.

Da riva è preferibile ricercare fondali rocciosi, dove i bass si nascondono in attesa della preda, oppure nei pressi dei canneti spontanei diffusi lungo le rive.

Ama nascondersi anche tra le alghe, specialmente se molto fitte, sia tra quelle filamentose di fondo, sia tra le cosiddette "loje".

Il recupero delle esche deve essere moderato ma dando dei colpi secchi con il cimino della canna (le jerkate). Il recupero va fatto a canna bassa perché altrimenti il bass salta fuori dall'acqua agitando la testa e si libera dall'amo. Viene insidiato con popper, snodati, crank, minnows e jig head (testine piombate) con esche siliconiche; dalla barca si usano anche gli spinner bait.

In tutte le competizioni in acqua dolce, ormai da tempo, si pratica la tecnica del "catch and release" secondo la quale il pesce, tenuto in vivo e pesato velocemente alla fine della gara, viene rilasciato nel suo

ambiente dopo una buona riossigenazione che gli permetta di riprendersi e di guadagnare le profondità del suo habitat. Anche durante la slammatura si cerca di danneggiare il meno possibile la preda; in alcune pratiche peschatorie addirittura si usano ami privi di ardiglione che si sfilano molto facilmente.

Nel 2011 a Bolsena si sono disputati i Giochi Mondiali della pesca, con una medaglia d'oro vinta dall'Italia e poi ancora nel 2015 si è tenuto l'11° Campionato Mondiale di Black Bass da natante a coppie con 10 Nazioni partecipanti, Croazia, Germania, Italia, Messico, Portogallo, Russia, Spagna, South Africa, Swaziland e Venezuela. Per l'Italia partecipavano i romani Tonino Bandinelli e Andrea Rezzi, i fiorentini Samuele Ferroni, Alessio Telesse, Marco Cambi, l'empolese Simone Bruccoleri.

Partecipavano anche e soprattutto i perugini Luca Della Ciana e Nicola Minaldoni che si sono aggiudicati la medaglia d'oro.

Luca Della Ciana in un filmato che vi invitiamo a visionare (<https://youtu.be/a72xlnDdf9A>), descrive l'evento che si è svolto in condizioni molto difficili con un vento dai 40 ai 70 Km orari con 3/4 di lago "impescabile"; ciononostante i due sono riusciti a salire sul gradino più alto del podio. Manifestazioni di questa levatura, come quelle che si svolgono annualmente anche a Corbara nell'ambito della Pesca al Colpo e del Fee-



der, dalle selezioni del Club azzurro Giovani ai Campionati Italiani di varie specialità, costituiscono un'occasione palpabile di incremento turi-

stico, vera manna per le strutture ricettive che ospitano per giorni sia gli atleti che i loro accompagnatori.

Renato Rosciarelli



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

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

COLMIC FOX SHIMANO STONFO ZEBCO

Obiettivi per consorzio in tempi brevi e nuovi fantastici prezzi

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

Giulia Colantoni e la palla a spicchi nel DNA: ora gioca in serie A2 con Orvieto.

Quando si hanno un padre, un fratello e due zii che hanno giocato a pallacanestro, e nonostante a Rieti il basket femminile sia quasi scomparso dopo la fiammata degli anni 80/90, il cromosoma della palla a spicchi che hai dentro alla fine prende il sopravvento e si diventa una promettente giocatrice. Magari sulle orme della contigianese Greta Brunelli, tua compagna e veterana malgrado i soli 26 anni, nelle giovanili di Orvieto ed anche nelle rotazioni dalla panchina della squadra di A2.

Si tratta di Giulia Colantoni (1998, 1.70, guardia), figlia di Luca (pivot della Amg Sebastiani degli anni 80/90 dall'A1 alla B2), sorella di Andrea (attualmente alla Foresta Small), nipote di Stefano (playmaker della Sebastiani dall'A1 alla B1) e di Federica (che militò in serie B con la Bpr Rieti tra gli anni 80/90). Insomma era destino: "Sembra



proprio di sì - conferma Giulia - Anche se tutti i miei illustri predecessori non giocano più e - aggiunge scherzando - anche se non so come giocassero ma mi dicono che fossero tutti bravi. E' stato quindi naturale per me seguire mio padre quando allenava le squadre giovanili e mio fratello per poi prendere un pallone in mano e iniziare a palleggiare" fino a 14 anni nella Foresta, poi a Terni per proseguire la trafila delle giovanili e, quindi, per finire a Orvieto, dove la

squadra Under 18 punta a fare strada in campo nazionale, oltre ad apparire con regolarità nel roster della squadra di A2 per scendere in campo sei volte nel campionato in corso, a giocare 29 minuti, segnando 2 punti.

"Ovviamente spero che ce ne siano altri di punti in serie A - aggiunge Giulia - Vorrei giocare il più a lungo possibile, ovviamente senza trascurare lo studio". Infatti l'esterno reatino "anche se talvolta mi impiegano pure vicino al canestro" frequenta a Orvieto il liceo classico dove risiede nella foresteria della società "che è molto ben organizzata e ci segue con molta attenzione".

Normale chiedere quale sia il rapporto con i parenti cestisti: "Mi danno tutti dei buoni consigli ma non sono invadenti come talvolta possono essere certi familiari in campo sportivo. Hanno giocato e sanno quindi come comportarsi. Invece Greta

Brunelli - con cui Giulia si allena praticamente tutti i giorni - è come una sorella maggiore e mi dà il giusto incoraggiamento. Essendo praticamente concittadina è quella a cui faccio più riferimento".

Sicuramente Orvieto è la situazione ideale per migliorare "Tra giovanili e serie A2 mi alleno quasi tutti i giorni - spiega - alternando basket e studio. Con le giovanili siamo ambiziose e in A2 siamo quarte e ci siamo qualificate alle final eight di Coppa Italia. Si tratta di una bella esperienza da cui cerco di assorbire e restituire il meglio possibile cercando di approfittare di tutte le occasioni per crescere".

Inutile quindi mettere pressioni sulla promettente diciottenne reatina mentre sta seguendo il suo normale processo evolutivo, che tutti augurano sia il più lungo e migliore possibile.

di L.R. - ilMessaggero.it

È una Zambelli Orvieto responsabile, parola di Alessandra Guasti.

La testa della classifica è stata riconquistata dalla Zambelli Orvieto che per una settimana si era trovata ad inseguire in serie B1 femminile ma ora è tornata a guardare tutte dall'alto.

Le tigri gialloverdi possono essere soddisfatte per aver riportato un successo pieno a Reggio Emilia, peraltro abbastanza preventivabile contro la maglia nera del girone, ma anche per il positivo atteggiamento messo in campo.

Tra le protagoniste di questo ultimo periodo c'è la schiacciatrice Alessandra Guasti, risultata in più occasioni la miglior realizzatrice della squadra: «Venivamo da una sconfitta molto pesante che inizialmente ha destabilizzato i nostri umori, non certo aiutati dagli infortuni vari. Ci eravamo dette di ripartire proprio

da questo risultato negativo e così è stato. Sapevamo che non dovevamo sottovalutare la partita contro le reggiane perché avrebbe potuta essere difficile sotto ogni punto di vista. Siamo entrate in campo molto determinate e grintose cercando di portare i tre punti a casa. Siamo riuscite a mettere in atto la tattica studiata in settimana, permettendo così ad ogni fondamentale di esprimersi nel migliore dei modi, riconquistando la fiducia che si era un po' persa contro Castelfranco e, insieme ad essa, il primo posto in classifica».

Nella prima partita del girone di ritorno le rupestri hanno sfruttato i passi più o meno falsi delle dirette concorrenti al vertice che hanno lasciato per strada dei punti, proprio come era capitato loro la settimana precedente.



Tutto ciò ha reso ancor più avvincente la lotta nei quartieri nobili con le prime cinque della graduatoria che sono assai vicine: Orvieto e San Lazzaro guidano con due punti di vantaggio sulle due squadre di Ravenna e quattro su Perugia.

Sarà dunque una seconda parte di stagione nella quale servirà

mantenere alta la concentrazione anche perché le orvietane devono affrontare molti scontri al vertice in trasferta.

«Dobbiamo fare tesoro di questa iniezione di fiducia, ma allo stesso modo guardare alla prossima partita contro Moie, che se pur giocata in casa, non si dimostrerà più semplice rispetto alle altre. Le marchigiane stanno attraversando un buon periodo e, a maggior ragione, non bisognerà abbassare la guardia. Come già detto in passato in questo girone non ci sono squadre materasso quindi siamo consapevoli del fatto che bisognerà dare il 100% in ogni partita. Stiamo crescendo e maturando insieme, consapevoli sempre di più dei nostri mezzi sia come individualità che come squadra».

SOLO COSE BUONE DALLA NATURA



Canale di Orvieto
Località Botto, 23
Tel. 0763 29010

AMPIA SCELTA DI BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

NUOVO MENU PIZZA
E NUOVE GOLOSITÀ
TUTTE DA SCOPRIRE
E GUSTARE

PAM PAM
PIZZA & BIRRA



VIENI A PROVARE
I NOSTRI HOT DOG



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

