

Periodico Gratuito

IL VICINO

RUBRICHE

Educare alla creatività
Lenza Orvietana
Farmacia Erboristeria
Lo psicologo risponde
Fisioterapia e Osteopatia
Abbadia Medica
Domus Pedagogico Clinica
Cliniche Arcone
Cidat
Laboratorio analisi
Centro studi Hamsa
Parafarmacia Belati
Nutrizione
Aerosol
Chinesiologia
Cerimonie

COMPENSORIO

Umbria Jazz Winter #27.

SPORT

**Karateka Orvietani
sulla vetta del mondo.**

FENOMENO

Il Joker.

ITINERARY

Un volo di 19 ore.

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

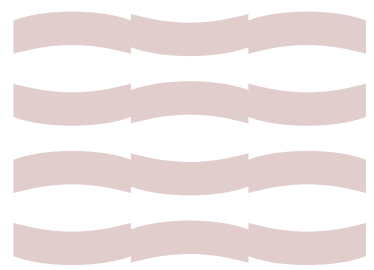
IL NEGOZIO PARTNER ENEL - EMMELETRICA DI ORVIETO SCALO SOSTIENE L'INFORMAZIONE ORVIETANA

Negozi Partner



EMMELETRICA DI LAZZARINI MASSIMO. L'energia che si avvicina a te.

Via Angelo Costanzi 9 - Orvieto Scalo - 0763.301909 - lazzariniricciardienergia@gmail.com



altarocca

WINE SPA

A DIFFERENT WAY TO RELAX



Luogo ideale dove ritrovare energia e vitalità per il corpo e per la mente, 480 mq progettati e realizzati per offrire una pausa di puro benessere.

An ideal location to re-energize your body and mind, our innovative spa consists of 480 square meters, designed and dedicated for your total wellbeing.

Dove la natura migliora la cosmetica

Where nature enhances cosmetics

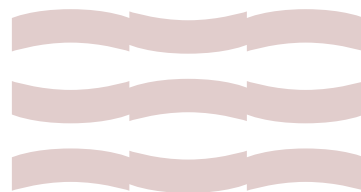


Cosmetica naturale tra oliveti e vigneti
Natural skincare among olive groves and vineyards

UN MODO DIVERSO DI RILASSARSI

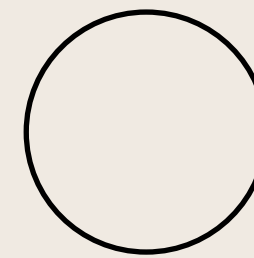
Altarocca Wine Spa
Rocca Ripeseana, 62 · 05018 Orvieto TR · ITALY · Tel. +39 0763 344210 · +39 0763 617291

www.altaroccawineresort.com   #altaroccawineresort



ANNA
GABRIELLI

PER LA 1° VOLTA
AD ORVIETO



THE CIRCLE

PRESENTA:

“CHISSÀ SE LO SAI”

EVENTO DI MUSICA LIVE
VENERDI 6 DICEMBRE

1° session ore 18:00 – 18:45
2° session ore 19:30 – 20:30


Voce **Stefano Cristofani**
Piano **Primiano Di Biase (pianista Dire Straits Legacy)**
Sax **Carlo Maria Micheli**



“Chissà se lo sai” è un progetto nato per **ri-scoprire il vero significato, a volte sfuggente, a volte celato, contenuto nei testi delle canzoni** dei cantautori e per dare il giusto valore a quel genere che impropriamente viene definita “musica leggera” ma che nei suoi maggiori esponenti, da CONTE a PAOLI, da TENCO a DANIELE, ha saputo fondere con sapiente equilibrio testi impegnati e musica raffinata.

I musicisti, Stefano Cristofani, Primiano Di Biase e Carlo Maria Micheli vantano collaborazioni con:
DIRE STRAITS LEGACY, PHIL PALMER,
ALAN CLARK, STEVE FERRONE, GIORGIA,
ELISA, CLAUDIO BAGLIONI, GIANNI MORANDI,
MICHAEL BUBLE, JAMES TAYLOR ...



Orari:
9.30 - 13.00 / 16.30 - 20.00
· mercoledì chiuso

Per Info:
 347 3680398

Seguimi su:
 Anna Gabrielli – The Circle
 AG_Anna Gabrielli

CHIUSURA STRAORDINARIA
da martedì 12 novembre
a sabato 23 novembre,
tempo che dedicherò ad una
ricerca accurata nelle capitali
europee del fashion per offrirvi
le tendenze del momento ed i
capi e accessori cult che hanno
fatto la storia della moda.
**IDEE UNICHE PER I VOSTRI
REGALI DI NATALE**



FRANCO & RENATO

· CHIUSURA ATTIVITÀ ·



· ULTERIORI RIBASSI ·

ABBIGLIAMENTO UOMO · DONNA · CERIMONIA · TAGLIE COMODE

-80%



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

SOMMARIO

Comprensorio

5



Sport

15



Focus

19



InfoSalute

20

Itinerary

32



Fenomeno

35



Mondo

36

IL VICINO

Direttore responsabile
Sergio Cesarini

Editore
Easymedia srl

Redazione
Lorenzo Grasso, Leandro Tortolini,
Silvia Angeli, Gianluca Benucci,
Lefizia Baciarello, Anna Della Ciana,
Cristina Dini, Claudio Dini.

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

COMPENSIORIO

UMBRIA JAZZ · ORVIETO

Umbria jazz Winter. Un appuntamento atteso a livello internazionale ed attesissimo a livello locale.

Eppure ogni anno ci si chiede se si farà....come se non fosse mai certa la conferma.

È un modo di fare dettato da tante cose.

In primis molti pensano che sia una manifestazione inutile.

Molti sì, fortunatamente non tutti.

L'unica vera manifestazione rimasta ad Orvieto viene vista sotto una luce negativa.

Incredibile.

Pensare che l'indotto dei 5 giorni di jazz è vicino ai 5 milioni di euro, cosa che si tocca con mano uscendo per le strade della nostra città.

Ma non basta.

E non basta nemmeno a degli sponsor locali per scendere in campo e partecipare in maniera attiva alla riuscita della kermesse.

Insomma praticamente zero sponsor privati. Nessuna società o industria locale, né il Consorzio dei vini di Orvieto che penso invece trarrebbe grandi benefici.

Come sempre Orvieto pretende e non dà, sta seduta sulla sua rocca di tufo e guarda: se si fa bene, sennò sarà colpa di qualcun altro che le vuole male.

Chissà se sarà bello ritornare a quei fine dicembre con gli alberghi chiusi per ritinteggiare le camere, con i cenoni per il 31, senza musica, senza jazz, senza questa manifestazione.

Ricordiamo tutto quello che già non c'è più e non viene più fatto, è bello vivere solo di ricordi?

O sarebbe meglio fare squadra e aiutare la città a crescere grazie a questo tipo di manifestazioni?



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

I NOSTRI SERVIZI

- Automobili sostitutive a disposizione del cliente
- Banchi di riscontro e banchi dima universale
- Ripristino proiettori usurati
- Riparazione e sostituzione dei cristalli e parabrezza anche a domicilio
- Sostituzione di pneumatici
- Recupero autoveicoli
- Specializzati in verniciatura a forno con prodotti ecologici
- Finanziamenti personalizzati



SOCCORSO STRADALE 24H

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

www.autocarrozzeria88.com





Pam Pam

La Pizzeria

- Farine 100% naturali
- Farina integrale
- Pizza per celiaci



Via degli ulivi, 11 - CICONIA (TR)
pampampizzabirra@gmail.com

f i s Tel. 334 1517117

Export: avviso pubblico per progetti di imprese e professionisti per 2 mln di euro.

"Ammonta a 2 milioni di euro, con una riserva di 200 mila euro a favore dei professionisti, la dotazione finanziaria del bando 2019 di supporto a progetti di internazionalizzazione delle imprese e dei professionisti relativo all'Asse III, Azione 3.3.1 del Programma operativo regionale Fesr 2014-2020. L'avviso, pubblicato nel Supplemento ordinario nr.3 del Bur nr.40 del 7 agosto, si propone di favorire la realizzazione di progetti delle microimprese, piccole e medie imprese (MPMI) e professionisti, con sede sul territorio regionale, che si presentano sui mercati internazionali con l'obiettivo di rafforzare la competitività, l'internazionalizzazione e la promozione dell'export attraverso azioni integrate che valorizzino le produzioni e il contesto regionale di prove-



nienza. Le spese ammesse riguardano consulenze e attività di supporto specialistico all'internazionalizzazione, iniziative promozionali all'estero e partecipazione a fiere internazionali, attività finalizzate alla costituzione di partnership con imprese estere ed altre attività. Le domande, la cui istruttoria è "a sportello" secondo l'ordine cronologico, possono essere presentate dal 10 settembre 2019 fino alle ore 12 del 28 febbraio 2020.

E' possibile presentare una sola domanda da parte di imprese e liberi professionisti, costituite o iscritte alla data di pubblicazione del bando come Micro, Piccole e Medie Imprese (MPMI) in forma singola o in forma associata (Reti di imprese senza personalità giuridica -Rete-Contratto; Reti di imprese con personalità giuridica - Rete-Soggetto; Consorzi o Società Consortili; ATI; ATS; RTI); liberi professionisti in quanto equiparati alle imprese, così come disposto dalla Deliberazione della Giunta regionale n. 593 del 31/05/2017: professionisti regolamentate per le quali è necessaria l'iscrizione ad appositi Albi o elenchi tenuti dagli Ordini o Collegi; professioni per le quali non è prevista l'iscrizione ad un Albo o Collegio, cosiddette "professioni non

regolamentate", comunque in possesso di partita IVA; una attività libero professionale in forma societaria (STP). I contributi sono concessi in regime "de minimis". Ciascun progetto: se presentato dalla singola PMI, potrà essere ammesso per un importo di spesa non inferiore ad 50 mila euro e non superiore a 100 mila euro al netto IVA. Se il progetto è presentato in forma aggregata, potrà essere ammesso per un importo di spesa non inferiore a 100 mila euro e non superiore a 200 mila euro al netto IVA. Il contributo concesso è pari al 40% delle spese ammesse per i progetti presentati dalle singole imprese, con obbligo di rendicontare almeno il 70% della spesa ammessa. Il contributo concesso è pari al 50% delle spese ammesse per le aggregazioni, con obbligo di rendicontare almeno il 70% della spesa ammessa.

Inclusione sociale con la "Tartaruga".

Ricominciano nel mese di ottobre le attività della polisportiva Tartaruga xyz, associazione sportiva dilettantistica costituita nel 2003 con l'intento di costruire un modello di sport per tutti, in grado di promuovere la salute psico-fisica e sociale di persone svantaggiate o con una disabilità fisica o psichica, percorsi di inclusione sociale e il superamento di barriere. Nello specifico anche quest'anno la Tartaruga propone percorsi di inclusione sociale attraverso 6 pratiche sportive integrate: il nuoto, la pallavolo, l'atletica, il ciclismo, il calcio e l'escursionismo. Nel mese di ottobre si sono svolte tre bellissime escursioni a contatto con i profumi e i colori della natura, insieme agli amici del Cai sezione di Orvieto e dell'A.s.d.s. E. Majorana. L'associazione, inoltre, essendo im-

pegnata dal 2014 nel progetto "Bike Mon Amour", con l'intento di diffondere, con un laboratorio di ciclismo integrato, l'uso della bici per una mobilità diversa e consapevole, con uno sguardo rivolto verso l'ambiente ed al contesto sociale, ha contribuito in collaborazione con la Uisp, Valdipagliabenecomune e le altre associazioni coinvolte, all'organizzazione della manifestazione Bicincittà, occupandosi di realizzare un'attività di animazione per i bambini ed i ragazzi con disabilità e partecipando con una delegazione dei suoi atleti al giro intermedio. Infine, riuscitissima è risultata la 1ª giornata di Triathlon organizzata ai campi dell'Oasi dei discepoli dalla Tartaruga xyz e dall'Orvieto Fc in occasione dell'ufficialità del rinnovo del loro sodalizio. In questa giornata sono stati organizzati tornei

di calcio a 5, pallavolo e padel con la finalità di trascorrere una piacevole giornata all'insegna dello sport, del benessere e del divertimento condiviso. Questo evento è stata un'occasione per sensibilizzare tutta la cittadinanza al tema dell'inclusione sociale, attraverso la realizzazione di pratiche sportive integrate. Nello specifico tale giornata ha voluto dare la possibilità alla polisportiva Tartaruga xyz di realizzare un'attività di calcio a 5, già esistente sul territorio da diversi anni, sempre più strutturata ed integrata attraverso la formazione di due squadre miste di adulti. Inoltre, ha voluto permettere alla Orvieto Fc di confrontarsi con una simile esperienza, sviluppando capacità di socializzazione, inclusione e cooperazione nei confronti di persone con diverse abilità.



Consegna degli attestati agli apprendisti ciceroni® delle giornate FAI di Autunno 2019.

Sabato 26 ottobre presso il Museo Etrusco Claudio Faina si è tenuta la consegna degli attestati agli studenti che hanno svolto il ruolo di Apprendisti Ciceroni® in occasione delle Giornate FAI di Autunno del 12 e 13 ottobre scorso.

È stata un'occasione gioiosa per esprimere il ringraziamento del FAI ai ragazzi, che con il loro entusiasmo e il loro concreto impegno hanno contribuito al successo di quest'edizione delle Giornate FAI di Autunno, a tutti i volontari coinvolti nella realizzazione dell'evento, nonché alla Dirigente scolastica Carmela Rita Vessella e ai docenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore Scientifico e Tecnico di Orvieto (I.I.S.S.T. Orvieto) - Liceo "Ettore Majorana", che hanno curato la preparazione degli Apprendisti Ciceroni®.

Il numero degli istituti scolastici e degli Apprendisti Ciceroni coinvolti dal Gruppo FAI di Orvieto è destinato a crescere in vista delle Giornate FAI di Primavera 2020.

Nell'esprimere soddisfazione per la rinnovata partecipazione che ha caratterizzato le Giornate FAI di Autunno, cogliamo l'occasione per sottolineare come il coinvolgimento delle

giovani generazioni, nonché della cittadinanza nel suo insieme, sia la strada per sviluppare sempre più l'amore e la conoscenza del nostro territorio e per far crescere la consapevolezza di quanto il contributo di ciascuno sia essenziale per valorizzare

e difendere lo straordinario patrimonio culturale e ambientale di cui tutti siamo beneficiari e custodi.

All'incontro, introdotto dal Presidente della Fondazione per il Museo Faina, Daniele Di Loreto, era presente il Presidente del

Consiglio comunale di Orvieto Umberto Garbini, al quale abbiamo espresso il ringraziamento per il supporto fornito dall'Amministrazione comunale allo svolgimento delle Giornate FAI di Autunno.

Gruppo FAI di Orvieto
Roberta Mattioni



polvere d'anima

SCOGLIO

di Mirko Belliscioni

*Un grigio speciale,
una patina di cuore infinito;
Il turbinio di oggi,
l'involuzione di ieri.
La scottatura immensa della vita,
la scioltezza purificatrice del
rinascere.
Il primo punto da affrontare,
il solo scoglio da oltrepassare.*

RICICLAGGIO

di Fausto Cerulli

*Poi, finita che fu la cerimonia
funebre,
agli affranti parenti parve giusto
che i fiori non andassero dispersi
(ed il defunto, certo, non ne aveva
bisogno,
essendo l'Ade ricolmo di altri
profumi
e di svariati color che dolce donna,
sciogliendo e disciogliendo al ciel
rotava) e arvegnò che nel vento
ben si udisse dal paese vicino
musica nuziale, alla vedova
parve acconcio donar quelle corone
variopinto agli sposi novelli; si
decise
pertanto di andare di cerimonia
in cerimonia, come colombe
dal desio portate, e sul sagrato
della chiesa ornata a festa, scorse
i novelli sposi, trattisi in disparte,
intenti a dolci prove amorose.
Non parve allora conveniente
tanto cimento amoroso. Donar
fu dunque d'uopo al celebrante che,
come è aduso in ogni borgo
selvaggio,
era partecipe al banchetto, le funebri
corone. E il celebrante, pratico nelle
faccende divine e in quelle umane,
donò la sera stessa le corone
ad altra vedova affranta in suo
dolore.*

1 milione in ambito sociale.

È stato pubblicato nel Bur l'avviso da 1 milione di euro destinato alla creazione nei due capoluoghi di provincia di Living Lab, ambienti di innovazione aperta, nei quali il coinvolgimento attivo degli utenti finali permette di realizzare percorsi di co-creazione di nuovi servizi, prodotti e infrastrutture sociali.

La ripartizione dello stanziamento previsto per il finanziamento dell'avviso è stabilita per il 60% a favore di progetti insistenti nella provincia di Perugia e per il restante 40% per quelli sulla provincia di Terni.

Le sfide tematiche individuate grazie all'attività preliminare svolta da Sviluppumbria, società incaricata dalla Regione a dare attuazione all'avviso, sono quelle delle soluzioni innovative e tecnologiche per migliorare l'offerta turistica; per agevolare la mobilità veicolare e delle persone; per promuovere il consumo

consapevole/riuso/riciclo; per la valorizzazione del patrimonio culturale; per la digitalizzazione dei processi didattici; a favore di soluzioni di sostegno alla terza età e di persone con disabilità; per il miglioramento del livello di sicurezza percepita nelle città; per soluzioni innovative che favoriscano lo sviluppo di nuovi modelli di business.

Ciascuna soluzione che voglia concorrere al finanziamento dovrà quindi essere contemporaneamente incentrata sull'ampiamiento delle capabilities delle imprese (innovazione e trasferimento di Know-how) e sull'individuazione di idee progettuali condivise, come risposta ad esigenze reali espresse dai cittadini, secondo l'approccio tipico del processo di open-innovation. Il contributo concedibile a fondo perduto è pari al 45% della spesa ritenuta ammissibile, che può andare da un minimo di 30mila

fino ad un massimo di 150mila euro, contributo che può essere portato fino al 60% se i beneficiari per lo sviluppo del progetto abbiano previsto il coinvolgimento di una Università o di un centro di ricerca.

Per la presentazione della domanda di ammissione al contributo, le Micro Piccole e Medie Imprese e le società tra professionisti iscritte nel registro delle imprese tenuto presso la C.C.I.A.A. del territorio competente, devono disporre di una firma digitale in corso di validità e di un indirizzo di posta elettronica certificata (PEC).

La domanda dovrà essere inviata a mezzo PEC dalla casella PEC dell'impresa proponente dichiarata in domanda, all'indirizzo sviluppumbria@legalmail.it. Le domande sono presentabili dalle ore 12 di domani, mercoledì 23 ottobre, e fino alle ore 12 di lunedì 23 dicembre prossimo.

NARDINI

A R R E D A M E N T I

Miele

BERLONI

STOSA
CUCINE



**NON PERDERE L'OCCASIONE
POSTI LIMITATI!!**

**IN CASO DI PREVENTIVO DI UNA CUCINA
SARETE INVITATI ALL'EVENTO MIELE COOKING
DEL 24 NOVEMBRE PRESSO IL NOSTRO SHOWROOM**

MONTEFIASCONE (VT) Via Cassia Km 93.800

Tel: 0761 827011 www.nardiniarredamenti.it / info@nardiniarredamenti.it

**I GIORNI
DELL'OLIO
NUOVO
BARTOLOMEI**



questo
frantoio
aderisce a
**frantoio
liberti**
24 OTTOBRE - 24 NOVEMBRE '19

OFFERTA SPECIALE
LATTINA 5 LITRI
€ 44,00*
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA

2-24 NOVEMBRE / 14-15 DICEMBRE 2019
È ARRIVATO L'OLIO NUOVO!
VIENI A RIVIVERE IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

**1° WEEK END
SABATO 2 - DOMENICA 3**

**TRA GLI OLIVI IN SELLA
AI QUAD E CON UN BEL
CALICE DI BIRRA**

SABATO 2
Ore 20.00:
A Cena con l'Olio Nuovo**.
A cura dello chef
Daniele Guidantoni



DOMENICA 3
Ore 13.00: Pranzo Tipico** e Quad.
In collaborazione con il
Birrificio Cento Litri



**2° WEEK END
SABATO 9 - DOMENICA 10**

**TUTTI A BORDO...
L'OLIO NUOVO IN CHIAVE
JAZZ INTERNAZIONALE**

SABATO 9 MARGHERITA RINALDI DUO
Ore 20.00: A Cena con l'Olio Nuovo**
A cura dello chef
Daniele Guidantoni
L'olio Nuovo protagonista
dall'Antipasto al Dolce.



DOMENICA 10 CARRO BESTIAME LIVE
Ore 13.00: Pranzo Tipico**



**3° WEEK END
SABATO 16 - DOMENICA 17**

**L'OLIO NUOVO
VA A RUBA BY
LADRI DI MONNALISA**

SABATO 16
Ore 20.00: A Cena con l'Olio Nuovo**
A cura dello chef **Daniele Guidantoni**
L'olio Nuovo protagonista
dall'Antipasto al Dolce.



DOMENICA 17 LADRI DI MONNALISA
Ore 13.00: Pranzo Tipico**
Con i salumi artigianali e le farine
macinate a pietra Tamburini



**4° WEEK END
DOMENICA 24**

**THE END...
ARRIVATI ALLA FINE?
NO NO!**

DOMENICA 24
Ore 13.00: Pranzo tipico**
Non lasciamoci più!
Un'ultima giornata di festa insieme, ma
noi rimaniamo operativi, attivi e
sorridenti tutto l'anno. Ora che ci siamo
conosciuti, non lasciamoci più. Torna a
trovarci !!



paracucchiarmas.com

*OFFERTA NON CUMULABILE, VALIDA SOLO NEI GIORNI DELL'OLIO NUOVO.
DAL 2 AL 24 NOVEMBRE. PER ACQUISTI EFFETTUATI DIRETTAMENTE PRESSO IL FRANTOIO.

COMPENSORIO

Che Novembre, con l'Unitre!

A Palazzo Simoncelli è in partenza il mese di Novembre 2019 che sarà incredibilmente ricco di appuntamenti qualificati ed imperdibili. Ben cinque, nuove esperienze artistico-culturali si aggiungeranno alla programmazione già in essere: Ballo Latino-Americano (docente Loredana Materazzo, da Lunedì 4 ore 20:10); Scrittura Creativa (docente Laura Ricci, da Mercoledì 6 ore 16:30); Meraviglie dal Mondo (docente Raffaele Davanzo, da Giovedì 7 ore 17:30); Lettura Emozionale (docente Gianluca Foresi, da Lunedì 11 ore 17:30); Pittura ed Arti Visive (docente Donato Catamo, da Giovedì 14 ore 10). Altrettanto interessanti gli eventi speciali di libera frequentazione: Martedì 19 (ore 10) "BACH ALL'INGLESE" e Martedì 26 (ore 10) "IVO POGORELICH, QUESTO RAGAZZO È UN GENIO!": avranno luogo presso la Sede Unitre i due incontri coi quali il M° Riccardo Cambri preparerà il concerto di Roma del celebre pianista Ivo Pogorelich, per il quale è stato predisposto un tour organizzato;

Giovedì 21 (ore 10:30), per il ciclo "Tesori dell'Urbe", la Prof.ssa Maddalena Ceino condurrà una visita guidata all'interno della Cattedrale Santa Maria della Stella alla scoperta delle statue degli Apostoli e dei Santi Protettori, appena reintrodotti in Duomo; Sabato 23 (ore 17) la Sede sociale ospiterà il tradizionale "Piccolo Concerto di Santa Cecilia", del quale saranno protagoniste le tre virtuose chitarre acustiche (David Tordi, Gabriele Tardiolo e Valerio Bellocchio) che compongono il celeberrimo complesso dei "Bartender", a cui si aggiungerà eccezionalmente il fisarmonicista Riccardo Cambri; Venerdì 29 (ore 16:30) don Danilo Innocenzi terrà un incontro in sede, presso la Sala Incontri Maria Teresa Santoro, dal titolo: "L'AVVENTO - La Fede nell'attesa". La segreteria Unitre è a disposizione dei cittadini nei giorni di lunedì, mercoledì e giovedì dalle ore 10 alle ore 12; uni3-orvieto@alice.it (email) e 3387323884 (cell) i contatti utili per richiedere delucidazioni e/o informazioni.

**Intervento da 285mila euro per la
viabilità a Baschi.**

Un cantiere sta per aprirsi nel centro abitato di Baschi. Sono stati infatti aggiudicati dalla Provincia di Terni i lavori di riqualificazione del tratto urbano di Baschi dove saranno eseguiti lavori di rifacimento del manto stradale nel centro cittadino. Il cronoprogramma prevede l'apertura del cantiere e l'inizio dell'intervento entro questa settimana, salvo cambiamenti delle condizioni meteo tali da non permettere le attività lavorative. La ditta incaricata dall'amministrazione provinciale opererà sulla ex SR 205 Amerina per un tratto corrispondente a circa 2

chilometri di strada, lungo i quali saranno rifatti gli strati sottostanti e sarà poi gettata la stesa di asfalto definitiva. L'importo dei lavori è di circa 285mila euro, finanziati con i fondi della Regione per gli interventi di miglioramento della sicurezza stradale in tutta l'Umbria. Per consentire il regolare svolgimento delle opere, la Provincia ha predisposto un senso unico alternato regolato da semaforo per tutta la durata dei lavori. Tuttavia le attività lavorative saranno svolte di giorno non sussistendo le condizioni di possibilità di intralcio grave alla circolazione veicolare.

SPORTELLINO INFORMATIVO
con la dott.ssa **Benedetta Polleggioni**

Nel mese di novembre · il giovedì ·
dalle 13.00 alle 15.00

per tutti coloro
che desiderano saperne di più
su questa terapia.



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 presentiamo **Specially Honey**:

Cos'è l'Analisi Comportamentale Applicata (ABA) ?

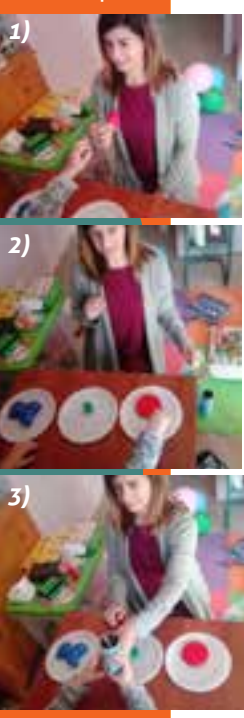
Quando parliamo di ABA non parliamo né di un metodo né di una teoria ma di una scienza "nella quale le procedure derivate dai principi del comportamento sono sistematicamente applicate per migliorare comportamenti rilevanti" (Cooper, Heron & Heward 2007).

Su cosa si basa? L'ABA (Applied Behavior Analysis) è una scienza che appunto prende in esame il comportamento. Per comprendere ed eventualmente modificare un comportamento è fondamentale saper individuare non solo la forma in cui appare ma anche la funzione.

La funzione è l'effetto e la conseguenza che il comportamento produce ed è ciò che per noi rende un comportamento significativo o meno. I principi del comportamento su cui si basa sono molti ma il più importante è quello del rinforzo. Il rinforzo si verifica quando una conseguenza segue un comportamento rendendolo più probabile in futuro. Può essere positivo o negativo.

Ad esempio se Luca indica la palla e la mamma gliela consegna per Luca l'aver ottenuto la palla rappresenta un rinforzo positivo che renderà il comportamento di indicare più probabile in futuro. In un intervento ABA, una volta valutato il livello di abilità del bambino e individuati gli obiettivi da raggiungere, utilizzando il principio del rinforzo si vanno ad incrementare comportamenti positivi già presenti nel repertorio e insegnati dei nuovi.

- Esempio (con foto):**
- 1) Terapista: da l'istruzione "rosso"
 - 2) Bambino: appaia rosso con rosso
 - 3) Terapista: consegna il rinforzo (Gioco della pesca)



Il bambino, avendo ricevuto un rinforzo per aver risposto correttamente all'istruzione, è probabile che successivamente alla medesima istruzione emetta la risposta corretta. Per fare in modo che il bambino apprenda ciò che gli viene insegnato è fondamentale che tali obiettivi e strategie siano condivise con i genitori i quali devono essere guidati e supportati nel riuscire a seguire le medesime strategie nella vita quotidiana.

A chi è rivolta? L'Istituto Superiore di Sanità raccomanda interventi precoci basati sull'ABA per bambini con Disturbo dello Spettro Autistico, essendo gli unici ad essere fondati sull'evidenza scientifica. Va precisato che l'ABA non nasce come terapia specifica solo per l'autismo ma è una scienza i cui principi possono migliorare la qualità della vita di ogni persona e i cui risultati sono maggiori se l'intervento è intrapreso in età prescolare.

facciamo le cose con cura

Alveare Centro Crescita

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

ADRIX S.R.L.

VENDITA PROMOZIONALE

PAVIMENTI e RIVESTIMENTI
PARQUET e LAMINATI
GRADINI per SCALE
COTTO FATTO A MANO
ARREDO BAGNO
COLLANTI

Civitella d'Agliano (VT)
Str. Teverina - Loc. Pazzagliana
Vera Marzio 393 9845900 - 393 9744293
Magazzino Centrale 350 5124950 - 350 523038 info@adrixsrl.it

AL VECCHIO FRANTOIO
BARTOLOMEI
DAL 1890

Via Cagnano, 6
05020 Montecchio (TR)
Umbria - Italy

Tel. + 39 0744 951395
info@oleficiobartolomei.it
www.oleficiobartolomei.it

al vecchio frantoio Bartolomei



Macelleria Gastronomia 5

Golose novità nel nostro REPARTO GASTRONOMIA



Cesti natalizi

MERAVIGLIOSE IDEE REGALO

PER IL *Natale* IN ARRIVO

VIA GUGLIELMO MARCONI, 54 - 05013 CASTEL GIORGIO (TR) TEL. 389 6483225

Raffaello Sanzio in Umbria.

L'Umbria si prepara a celebrare nel 2020 il V Centenario dalla morte di Raffaello Sanzio, valorizzando le opere e i luoghi in cui ha operato l'illustre pittore urbinato (1483-1520) e con essi il patrimonio culturale della regione attraverso una serie di iniziative elaborate dal Comitato organizzativo regionale che hanno ottenuto un importante riconoscimento dal Comitato nazionale che sovrintende le celebrazioni, presieduto dal professor Antonio Paolucci, e che, nel rimarcare la centralità dell'Umbria nella formazione di Raffaello, ha assegnato un contributo di 65mila euro per la loro realizzazione.

Le iniziative, illustrate dai componenti del Comitato organizzativo regionale, avranno come fulcro Città di Castello e Perugia, dove sono ancora presenti due opere originali di Raffaello, il "Gonfalone della Santissima Trinità" nella Pinacoteca di Città di Castello e "La Trinità e i Santi" nella Cappella di San Severo a Perugia, e la valorizzazione delle numerosissime testimonianze nel territorio regionale del passaggio del pittore, dal momento che non esiste area della regione esente dall'influsso, diretto o indiretto, di Raffaello e dei suoi seguaci. Il Comitato nazionale ha individuato ed apprezzato in particolare una mostra alla Pinacoteca comunale in Palazzo Vitelli alla Cannoniera di Città di Castello, dall'ottobre 2020 al gennaio 2021, nella quale verranno messi in luce alcuni aspetti dell'attività artistica legata ai primi anni di produzione del giovane Raffaello e agli echi che la sua lezione lasciò nella regione. La mostra sarà curata da Marica Mercalli, Soprintendente all'Archeologia, Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria e da Laura Teza, docente di Storia dell'arte umbra dell'Università degli Studi di Perugia. Da Città di Castello il focus della mostra continua a Perugia dove un progetto di restauro conservativo e un rinnovato allestimento presenteranno al pubblico la Cappella San Seve-



ro di Perugia in una nuova luce. Inoltre, in collegamento con l'ingente lavoro di salvaguardia delle opere sottratte alle macerie delle chiese della Valnerina colpite dal sisma del 2016, entrerà a far parte del percorso raffaellesco, a cura di Giovanni Luca Delogu, anche il Deposito visitabile di Santo Chiodo di Spoleto, dove è conservata la grande pala di Jacopo Siculo raffigurante l'Assunzione di Maria, recuperata nella chiesa di San Francesco a Norcia, e attualmente oggetto di uno degli interventi di restauro finanziati con i fondi straordinari dell'emergenza "sisma". Fra le iniziative anticipate dal Comitato organizzativo regionale, la mostra che verrà allestita alla Galleria Nazionale dell'Umbria dal 9 ottobre 2020 al 10 gennaio 2021 "La fortuna della Pala Baglioni di Raffaello attraverso le sue copie", che approfondisce la fortuna della "Deposizione" di Raffaello trafugata dalla chiesa di San Francesco al Prato a Perugia nel 1608. Verranno valorizzati gli altri luoghi raffaelleschi dell'Umbria, in modo da creare rimandi culturali e ulteriori spunti di approfondimento; altre mostre e iniziative sono allo studio. Inoltre, si provvederà a fornire ai visitatori di Città di Castello e di Perugia, dei musei dell'Umbria e del patrimonio diffuso nelle chiese aperte al pubblico, strumenti informativi sulle opere di Raffaello e dei pittori a lui collegati basati su una piattaforma web; a questo scopo è stato attivato il sito



www.raffaelloinumbria.it. Il Comitato organizzativo regionale per le celebrazioni del V Centenario dalla morte di Raffaello è composto da Regione Umbria, Comune di Perugia, Comune di Città di Castello, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria, Galleria Na-

zionale dell'Umbria, Università degli Studi di Perugia, Università degli Stranieri di Perugia, Fondazione Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci", Conferenza Episcopale Umbra e Camera di Commercio di Perugia. Il Comitato Nazionale ha sede presso il Ministero dei Beni e delle attività culturali e del Turismo e ha il compito di elaborare un complessivo programma culturale relativo all'opera e ai luoghi legati alla figura di Raffaello Sanzio comprendente attività di restauro, attività di ricerca e gestione di manifestazioni in ambito culturale, storico, letterario, scientifico e artistico di elevato valore, in una prospettiva di internazionalizzazione e innovazione tecnologica, al fine di divulgare in Italia e all'estero la conoscenza dell'opera, della cultura e dell'eredità di Raffaello.



in COPERTINA

L'artista in copertina questo mese è **Ferdinando De Leo**: Ferdinando, pittore caro alla nostra redazione, ha prestato questa immagine per la nostra copertina. Il quadro si intitola "La mela" ed è scomparso da un'esposizione ad Orvieto. Era in vetrina in un negozio di Corso Cavour ma non se ne hanno notizie da 2 anni. **Approfittiamo delle nostre pagine per un artistico "Chi l'ha visto".**



il Vicino cerca "artisti"!!!
Dipingi, ami la fotografia, disegni, ti diverti con matite e carboncini, scolpisci, ecc... ANCHE TU IN COPERTINA!
Il tema lo decidi tu... mandaci ciò che più ti piace...
[a info@ilvicino.it](mailto:info@ilvicino.it)

Gli atleti orvietani della Scuola Kanseikan sulla vetta del mondo.

Grande soddisfazione per il M° Affatati per gli ottimi risultati che confermano il trend degli anni passati. Giornate importanti, quelle appena trascorse, per il Karate targato IKU (International Karate Union). Dal 17 al 20 Ottobre si è svolto a Fortaleza in Brasile, il Campionato del Mondo IKU, importante kermesse, con oltre 1800 atleti provenienti da 30 nazioni. La squadra nazionale FIK (Federazione Italiana Karate) è partita alla volta del Brasile con 80 atleti, selezionati durante la scorsa stagione agonistica nazionale attraverso una classifica a punteggio. A far parte della squadra anche due atleti orvietani, Michele Di Silvio, categoria Kumite Cadetti -70 kg, e Alessio Papini, categoria Kumite Esordienti -55 kg; convocato nella Squadra Italiana anche il M° Antonio Affatati in qualità di Allenatore Kumite Esordienti.

I ragazzi della Scuola Kanseikan Orvieto hanno riportato ottimi risultati, con grande orgoglio e soddisfazione di tutta la famiglia del karate orvietano, che in trepidante attesa continuava l'attività presso la struttura Agorà della UISP.

Michele Di Silvio, alla seconda convocazione in nazionale, ottiene tre primi posti, diventando Campione del Mondo IKU nella



sua categoria individuale e vincendo altri due Ori nelle gare a squadre Sanbon e Ippon. Alessio Papini, più giovane e alla prima trasferta in maglia azzur-

ra, ottiene un Bronzo nella gara a squadre Nihon, mentre si piazza al 5° posto nella gara individuale. Giornate di grande attesa quelle precedenti alla gara e di forti emozioni e vicinanza a tutti gli atleti italiani, in particolare modo i nostrani, nonostante il fuso orario che ci separa dal Brasile. Il M° Affatati dichiara: "Sono molto soddisfatto della prestazione dei ragazzi, che hanno dimostrato in gara qualità tecniche e tattiche di ottimo livello, esprimendo al meglio il loro spirito di competizione e di appartenenza alla squadra italiana. Esperienza positiva e di grande valore sportivo e umano anche per me. Ringrazio ufficialmente tutti i colleghi Allenatori della Nazionale, e i Dirigenti FIK nelle persone del Presidente Dott. Riccardo Mosco, del Vice-Presidente M° Stefano Pucci e del Direttore Tecnico della Squadra



Nazionale M° Gianni Visciano." La stagione sportiva targata Kanseikan è partita alla grande, 4 giorni a Caorle ad inizio ottobre per lo Stage nazionale che ha visto impegnato il M° Antonio Affatati come docente, insieme agli atleti orvietani, e l'importante trasferta internazionale dal 16 al 22 ottobre per il Campionato del Mondo IKU.

Si continua a lavorare per la prossima gara Nazionale a Roseto degli Abruzzi 7 e 8 dicembre 2019.

SOLO COSE BUONE DALLA NATURA



Canale di Orvieto
Località Botto, 23
Tel. 0763 29010

Orvietana: a Ottobre è "pareggite" acuta, ma che difesa!

Col pareggio di domenica a Sansepolcro, sono ben sette i risultati utili consecutivi conquistati sul campo dai ragazzi di mister Fiorucci, che dopo un avvio a rilento stanno dimostrando di poter dire la propria in questo Campionato di Eccellenza.

Analizziamo però ora l'andamento e i numeri dei nostri biancorossi nel mese di ottobre:

6 OTTOBRE: SPOLETO 0 - 0 ORVIETANA

13 OTTOBRE: ASSISI SUBASIO 0 - 0 ORVIETANA

20 OTTOBRE: ORVIETANA 3 - 1 ELLERA

27 OTTOBRE: V.A. SANSEPOLCRO 0 - 0 ORVIETANA

UN OTTOBRE... DI FERRO: Si sapeva, il calendario di ottobre avrebbe messo a dura prova i nervi e il fisico dei ragazzi dell'Orvietana poiché tre tra-

sferite in un mese sono proibitive per chiunque. La risposta di Anibaldi e compagni però, è stata da quelle di grande squadra, da squadra compatta, che non molla, che getta il cuore oltre l'ostacolo.

0 A 0, CI PIACE: Risalta subito all'occhio la solidità difensiva dei ragazzi di mister Fiorucci: zero gol subiti in tre gare esterne è sintomo di qualcosa che, con un po' di lucidità in più, può esplodere, e dare grandi soddisfazioni.

Prima, due pareggi a reti inviolate nei difficili campi di Spoleto ed Assisi Subasio, poi, l'affermazione in casa ai danni della malcapitata Ellera di mister Abenante per 3 a 1, con bomber Danieli autentico mattatore, autore di tre reti messe a segno, che lo portano a 4 gol nella

classifica marcatori del torneo, a una sola lunghezza dal primato. L'ulteriore 0 a 0 di domenica, nella ostica e blasonata Sansepolcro, porta a 6 il bottino di punti del mese di ottobre, quanto basta per piazzarsi lì, a ridosso della zona playoff, e iniziare a dar fastidio a qualcuno.

UN OCCHIO AI NUMERI: Ricapitolando, sono 11 i punti messi in cascina dall'Orvietana in questi due mesi, frutto di due vittorie casalinghe e ben cinque pareggi, con la sola sconfitta di Castel del Piano a macchiare la striscia di risultati utili.

Nota di lode va data al reparto difensivo, a partire dalla promessa Beccaceci in porta, che ben fa sperare per il futuro: sono solo 5 i gol subiti da inizio stagione ad oggi, dato che rende quella dei biancorossi la dife-

sa meno battuta del torneo a pari merito con il Pontevalleceppi.

Guardando sempre le statistiche, il reparto che ancora si deve sbloccare è quello avanzato: coi soli cinque gol fatti, l'attacco orvietano è il secondo peggior attacco del Campionato, alle spalle solo del Gualdo Casacastalda. Bomber Danieli c'è, ma da qui in avanti potrebbe non bastare.

CLASSIFICA

Tiferno19; Narnese16; Spoleto15; Pontevalleceppi14; Angelandina13; V.A.Sansepolcro11; Orvietana11; C. del Piano10; Trasimeno10; Assisi Subasio10; Lama9; Ducato9; S. Sisto8; Nestor7; Gualdo Cas.4; Ellera2.

di Baci Bruno





ISPIRATA ALLA NATURA, STUDIATA PER IL TUO CANE

Oggi, l'esigenza di prodotti naturali è diventata sempre più importante, sia nella nostra alimentazione che in quella dei nostri pet. Ed è proprio per andare incontro a questa necessità che Pro Plan®[®], grazie all'esperienza maturata in oltre 80 anni di ricerca, ha sviluppato Nature Elements. Una nuova gamma di prodotti Purina®[®] che si prende massima cura del tuo pet, sfruttando i benefici naturali di alcuni superfood come olii, alghe e verdure.



SPINACI

Gli acidi grassi essenziali dell'olio di pesce, che aiutano lo sviluppo di cervello e vista, combinati alle proteine nobili dell'agnello e ai sali minerali degli spinaci, offrono il profilo nutrizionale ideale per la crescita.



OLIO DI OLIVA

L'olio di oliva, ricco di acidi grassi dalla riconosciuta attività antiossidante, combinato con ingredienti chiave come il marro e folio di pesce, aiuta a supportare il mantenimento del corretto peso corporeo in modo da controllare lo stress sulle articolazioni.



SEMI DI LINO

Combina l'acido linoleico dell'olio di semi di lino con le proteine e gli omega 6 del salmone, noti per aiutare a migliorare l'effetto barriera della cute, favorendo una pelle idratata ed un pelo più lucente e setoso.



ALGA SPIRULINA

Il concentrato di acidi grassi, sali minerali e vitamine dell'alga spirulina ha la proprietà di aiutare a proteggere la microflora intestinale e a supportare le difese immunitarie. Se combinato alle proteine nobili dell'agnello e alle fibre, favorisce la regolarità digestiva.

Con l'acquisto di 1 confezione da 10 Kg. di Purina Pro Plan Nature Elements

un **BIDONE SALVAFRESCHEZZA**

IN OMAGGIO



PREZZO PROMO
€ 39,90

SCEGLI IL PRODOTTO SU MISURA PER LUI

La nuova gamma di prodotti Purina®[®] Pro Plan®[®] Nature Elements è stata studiata per accontentare le esigenze e i gusti di tutti i pet: puppy e adult, di taglia piccola, media e grande. Scopri qual è il più adatto per il tuo cane!

Via dei Falegnami, 9 Zona ind. Bardano
Via delle Acacie, 26 Ciconia
P.zza XXIX Marzo, 26 Orvieto
Tel. 0763 316372 - e-mail: effevet@tin.it
www.effeveterinaria.it



C.I.S. 2019: a Corbara la IV e (non) la V prova.

Le due prove del Campionato Italiano a Squadre, organizzate a Corbara dalla Lenza Orvietana Colmic Stonfo, con Antonio Fusconi come Giudice e Valentino Maggi ed il suo Staff come Ufficiali di gara, si sono svolte solo a metà, in quanto si è potuto disputare solo la quarta, quella di sabato 21, mentre quella della domenica, complice Giove pluvio, è stata annullata per le pessime condizioni di tre campi di gara su quattro. Quella di sabato 21 è stata una bella gara.

Il via è stato posticipato alle ore 11:15, quindi abbastanza sul tardi ma per un motivo ben preciso: durante le prove dei giorni precedenti, erano emerse chiare indicazioni che, più si andava avanti con l'orario, più aumentava la pescosità, quindi si è rivelata una mossa azzeccata da parte dei dirigenti FIPSAS. Mossa azzeccata anche perché al mattino presto c'era un forte vento che spazzava specialmen-



te le zone 1 e 2, specie in località Vigne, con onde ed intorbidamento delle acque, mentre col passare del tempo la situazione è decisamente migliorata e la pescosità ha confermato le peculiarità di Corbara, campo di gara praticamente unico in Italia per la tecnica all'inglese: la media pro capite è stata di oltre 11.000 grammi di pescato con l'assoluto di Cesare Barilari della Amo Santarcangiolese Colmic con quasi 30.000 punti. Tuttavia il campo di gara quest'anno si è presentato con un volto nuovo per la presenza di tantissime carpete e carassietti, intervallati da piccoli aspi, che disturbavano non poco la pescata di chi puntava tutto sulle grosse breme ma che comunque sono andati ad integrare una certa latitanza mostrata da queste ultime. Diversi i tipi di pasturazione: alle Vigne la scelta è caduta su palte di pastura "a spaccare" sull'acqua con all'interno del mais che va rapida-



mente a fondo, mentre in località Casa Dirocata (III zona) e Schiavo (IV) sono state lanciate palte più compatte. Nelle prime due zone erano state montate lenze più leggere con pallini piccoli, mentre nelle due restanti, con acque più profonde, sono state calate in acqua piombature più consistenti anche con torpille di 2 grammi che lambivano il fondo con il resto della lenza appoggiata.

Il campo di gara, comunque, si è confermato non facile e bisognava interpretarlo bene per riuscire a catturare più pesci degli altri. Si è aggiudicata la prova la squadra della Ravanelli Trabucco, seconda l'Oltrarno Colmic e terza la Lenza

Aglianesi. Come detto, la manifestazione è riuscita solo a metà in quanto l'alba del 22, domenica, ha mostrato uno scenario totalmente diverso da quello del sabato: pioveva a dirotto già fin dalla nottata e la pioggia battente è continuata a cadere anche durante l'ora fissata per il raduno, le 6:30, ed oltre. Intorno alle 7:00 il Giudice Fusconi ed il Direttore Maggi hanno effettuato un secondo sopralluogo ed hanno constatato che sia le Vigne che la Casa Dirocata erano impraticabili e si correva il serio rischio di rimanere impantanati con decine di automobili per cui sarebbe stato da irresponsabili far disputare la prova. Rientrati al raduno, hanno convocato tutti i rappresentanti delle Società partecipanti ed insieme hanno preso la decisione di annullare la V prova con la conseguenza che il Campionato si sarebbe concluso poi ad Ostellato

con una prova in meno. Si è proceduto poi alla premiazione della gara del giorno precedente e, dopo i saluti, i concorrenti hanno sono rientrati alle loro sedi con un po' di rammarico ma ben convinti che Corbara, al di là delle intemperanze atmosferiche, resta un meraviglioso campo di gara. Questo lo ribadiamo anche noi organizzatori della Lenza Orvietana, confortati anche dal fatto che, ancora una volta, grazie al lago ed alla perfetta organizzazione, le strutture ricettive della zona, praticamente tutte, hanno fatto il pieno considerando che oltre ai 160 concorrenti c'era una miriade di accompagnatori e di osservatori che con la loro presenza in questa, come in tante altre occasioni offerte dal Corbara, contribuiscono ed incrementano l'economia dei Comuni rivieraschi, Orvieto e Basschi, i cui Sindaci, se non ci fossero stati i problemi suddetti, si erano dichiarati dispostissimi ad intervenire alla premiazione per salutare e ringraziare i partecipanti e la Società organizzatrice.

Renato Rosciarelli



www.lenzaorvietana.it - info@lenzaorvietana.it

Zaghino
I MIGLIORI SCARPONCINI E STIVALI MAI CONCEPITI. PER LA CACCIA, LA PESCA E TEMPO LIBERO. ORA DISPONIBILI.

Pesca e sport Zaghino
Via degli Eucalipi, 27/a Orvieto (TR) Tel. 335/348740 - 0763/302317
Aperto anche Domenica mattina fino alle 12:00 - www.zaghinopesca.com

