

IL VICINO

Buone feste

COMPENSORIO

Caserna Piave.
Ora o mai più.

FOCUS

Frank Williams.

FENOMENO

Animali
da record.

ITINERARY

Il giardino degli
innamorati.

RUBRICHE

Lenza Orvietana
 Fumento Bakery
 Farmacia Erbonsteria Frisoni
 Lo psicologo risponde
 Cliniche Arcore
 Cidat - Orvieto diagnostica
 FisioLife
 British School of Orvieto
 Nutrizione
 Fisioterapia e Osteopatia
 La stanza del sale
 Vittoria Assicurazioni
 Parco Laghi Orvieto
 Autocarrozzeria La Rupe
 Stazione di servizio IP
 Lelettrodiesel
 OMAR
 Dietologia

INSERTO

Abbadia Medica

#ILVICINOCERCAARTISTA

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

L'azienda SIDI srl sostiene l'informazione orvietana



ASCENSORI – MONTASCALE ...SOLUZIONI PER L'ACCESSIBILITA'...
ORVIETO Strada Fontanelle di Bardano, snc - Tel. 0763 315207 - e-mail info@ascensorisidi.it - www.ascensorisidi.it



altarocca
WINE RESORT

REGALATI UN MODO DIVERSO
DI VIVERE LA NATURA
ENJOY THE NATURE
IN A DIFFERENT WAY

IL BUON VINO È FRUTTO DEL LAVORO
DELLA DEDIZIONE E DEI TALENTI DELLE PERSONE
IL RISULTATO DELLA COMBINAZIONE DI TANTI FATTORI
ESTRO
PERSONALITÀ
ABILITÀ AGRONOMICHE
ED ENOLOGICHE
ESPERIENZA
BUONA SORTE

GOOD WINE IS THE FRUIT OF HARD WORK
DEDICATION AND TALENTED PEOPLE
IT IS THE RESULT OF A COMBINATION OF MANY FACTORS
INSPIRATION
PERSONALITY
AGRONOMIC AND ENOLOGICAL SKILLS
EXPERIENCE
GOOD FORTUNE



UNA TERRA GENEROSA
RICCA DI NATURALI FONTI D'ACQUA
CHE SPINGONO LA VITE
A CERCARE NEI SUOLI PIÙ PROFONDI
IL GIUSTO APPORTO NUTRITIVO
ESSENZIALE PER OFFRIRE
UN FRUTTO DI ELEVATA QUALITÀ

A GENEROUS LAND
RICH IN NATURAL WATER SOURCES
THAT MOTIVATE THE VINE
TO SEEK IN THE DEEPEST LAYER OF SOIL
THE PERFECT RATIO OF ESSENTIAL NUTRIENTS
TO DELIVER
A SUPERIOR QUALITY FRUIT



LA NUOVA LINEA COSMETICA NATURALE
TRA OLIVETI E VIGNETI
ALTARocca WINE SPA
NASCE DALLA VOLONTÀ
DI RISPETTARE L'UOMO E L'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO
CON PRODOTTI PULITI E SOSTENIBILI
ED È IL RISULTATO
DI UNA COLLAUDATA COMBINAZIONE COSMETICA
TRA NATURA E SCIENZA FARMACOLOGICA

THE NEW LINE OF NATURAL SKINCARE
AMONG OLIVE GROVES AND VINEYARDS
ALTARocca WINE SPA
WAS CREATED WITH A DESIRE
TO RESPECT MAN AND THE ENVIRONMENT IN WHICH WE LIVE
OUR TESTED FORMULA
FOR CLEAN SUSTAINABLE PRODUCTS
IS A COSMETIC COMBINATION
OF NATURE AND PHARMACOLOGICAL SCIENCE



Vivi diVino



Altarocca Oil Mill



Natural Skincare

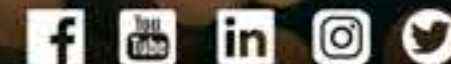


GRUPPO
ERCOLINI

Sicurezza, affidabilità, garanzia.

AUGURIAMO A TUTTI

*Buone
Feste*



www.gruppoercolini.it

Altarocca Wine Resort | Rocca Ripeseana, 62 | 05018 Orvieto (TR) | Italy
Tel +39 0763 344 210 | +39 0763 393 437 | +39 0763 617291 | info@altaroccapwinesort.com | www.altaroccapwinesort.com

#altaroccapwinesort

Store Orvieto: Località Fontanelle di Bardano, 6 (zona ind.le) 05018 ORVIETO - TR
Tel. 0763.316282 | cell. 337.927464 | commerciale@gruppoercolini.it

Store Viterbo: Tangenziale Ovest 42/a - 01100 Viterbo (VT) - Tel.0761/275644
cell. 335/7295682 | email: viterbo@gruppoercolini.it

Store Chiusi: Centro Commerciale Etrusco | Via dell'Orchidea - 53043 Chiusi (SI)
cell. 320.9280533 | chiusi@gruppoercolini.it

Centro Cucine Aran & Falegnameria: Via dei Lanaiole, 16 - Zona Ind.le Fontanelle di Bardano
cell.335/7295682 | Rappresentante di zona: 336/796420

L'azienda agricola Achilli Alessandro nasce nel luglio del 2014 con l'acquisto di un piccolo appezzamento di terreno in località Canonica. La voglia di creare qualcosa di nuovo e la passione per la natura inizia a dare i primi frutti e le prime soddisfazioni l'anno successivo quando arrivano i primi raccolti. Con il passare del tempo vengono acquistati altri terreni e una piccola vigna.



Nel 2019 a seguito della costruzione della cantina viene vinificato il primo vino dando alla luce un bianco ed un rosso. Nel corso di quest'anno sarà imbottigliato anche il primo spumante.

Durante l'estate scorsa insieme ad altri amici abbiamo aperto un birrificio agricolo all'interno dell'azienda dove utilizziamo prodotto a km 0 da noi coltivati.

Cereali, leguminose, tartufi e foraggi sono gli altri prodotti coltivati. Tutti i prodotti e le lavorazioni sono svolte con metodo biologico.

Alessandro



Buone Feste

ACHILLI

ALESSANDRO

- AZIENDA AGRICOLA -

ORVIETO

339/8490905

SOMMARIO

7 Comprensorio

22 Focus

24 InfoSalute

33 Fenomeno

35 Itinerary

36 InfoMotori

IL VICINO

Direttore responsabile
Sergio Cesarini

Editore
Easymedia srl

Redazione
Lorenzo Grasso, Leandro Tortolini,
Silvia Angeli, Maria Vittoria Pronesti,
Damiano Bellocchio, Cristina Dini,
Letizia Baciarello, 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 Terni
n°4 del 29.07.05

rivista.ilvicino.it - info@ilvicino.it

Per la pubblicità de IL VICINO

EASY MEDIA
Tel. e Fax 0763.393024

di Lorenzo Grasso

COMPENSIORIO

CASERMA PIAVE. ORA O MAI PIÙ.

Orvieto ha bisogno di progetti. Di coraggio. Di puntare sul futuro e prendersi i gradi di Città lasciandosi alle spalle il fardello di essere un qualcosa a metà tra il paese e non si sa bene cosa. Abbiamo troppi spazi non valorizzati, anzi sprecati, un esempio l'ex ospedale in piazza Duomo. Per non parlare della Caserma Piave, gigantesca struttura che sta cadendo a pezzi famosa quasi quanto lo stesso Duomo per essere stata la casa di tanti militari del recente passato. Ora forse qualcosa si muove! Si e' tenuto il convegno "Progettiamo insieme il futuro", promosso dall'Associazione Città Aperta che ha donato alla cittadinanza un progetto di rigenerazione per l'ex Caserma Piave firmato dall'ingegner Stefano Di Giacomo, fondatore e amministratore delegato della Alcotec Spa. Insieme a lui si sono confrontati il professor Marco Margarita, presidente del CdA dell'Università Telematica e-Campus e il professor Vincenzo Naso, presidente del Centro Interuniversitario per lo sviluppo sostenibile.

Il progetto, come detto durante la presentazione, tiene conto delle esigenze di una città che non può vivere esclusivamente dei fasti di un grande passato ma ha bisogno di spazi di condivisione dentro la città stessa che siano capaci di attrarre cultura, formazione, turismo. Bisogna essere capaci di sfruttare le diverse linee di finanziamento messe a disposizione dal Piano Nazionale di Resistenza e Resilienza e dalle linee di finanziamento dirette dell'EU.

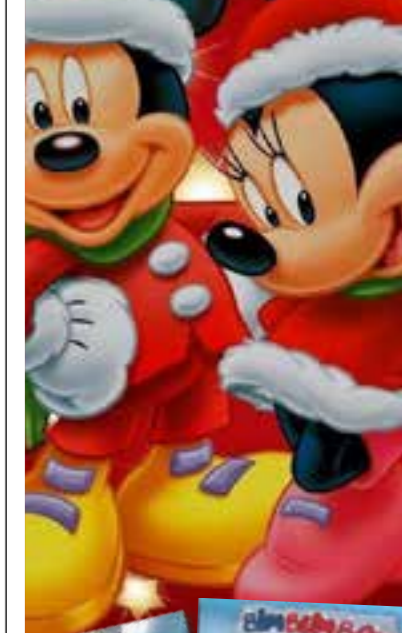
Il progetto prevede che l'ex Caserma Piave diventi un polo dove cultura, formazione, lavoro per giovani e donn-e possano incontrarsi e tessere il tessuto sociale della nostra città. Un polo che renda attrattiva Orvieto, grazie anche alla sua posizione centrale, ridandole il ruolo che le spetta al di là del turismo.

Il progetto ha un costo di 200 milioni di euro che rientrano nei fondi disponibili e nelle diverse linee di intervento previste dal PNRR e sviluppa una crescita di PIL territoriale del 3-4%, valori calcolati a breve e lungo termine. Un progetto, un luogo abbandonato diventato ormai un parcheggio. Fondi disponibili. C'è solo da correre visto che la data ultima e' il 30 giugno 2022. Non c'è tempo da perdere ne lo deve perdere il Comune e di chi competenza. Sono ormai anni che la nostra Caserma e' in totale abbandono ed e' ora di rimetterla al centro del tessuto cittadino.



{ parla con il Vicino } info@ilvicino.it

FunBunBun
CENTRO LUDICO MOTORIO
& CULTURALE



CENTRO NATALIZIO

23/24 + 27/31 Dicembre
3/5 Gennaio

Orario: Dalle 07:45 alle 13:00
possibilità di prolungamento
fino alle 16:00

PER INFO:
Via delle Acacie, 16/A - Orvieto (TR)
324 5823708
392 7605703 - 392 1217004



88 Autocarrozzeria 88
VIENI A SCOPRIRE TUTTI I VANTAGGI
AUTOCARROZZERIA 88



Grande disponibilità e
qualità del lavoro ottima.
Consiglio caldamente

Loc. Le Prese CASTEL VISCARDO
Tel. 0763.626245
337.927425 - 338.2601423
www.autocarrozzeria88.com

MAX ACCONCIATURE

Buone Feste da tutto lo staff



GRANDE NOVITÀ!

Vieni a provare il trattamento che ricostruisce e rende i tuoi capelli lisci come la seta

IL RISULTATO TI STUPIRÀ!



IN ESCLUSIVA AD ORVIETO

SOLO DA MAX ACCONCIATURE CENTRO DEGRADE

MAX Acconciature Largo delle Mimose, 3 - Ciconia - Orvieto (Tr) - T. 0763 301140

Scuolabus, un diritto di tutti, indipendentemente dalla scuola scelta.

E' stata presentata al Comune di Orvieto una richiesta con raccolta firme per attivare un Trasporto Scolastico (scuolabus) dalla Frazione di Sferracavallo alla SS1°G Ippolito Scalza di Ciconia.

"E' già da qualche anno che si cerca di attivare questo servizio" ci dice un genitore, che continua...:

"Il servizio di trasporto scolastico è fondamentale perché assicura l'accesso alla scuola nei casi in cui le famiglie non siano in grado, per motivi di lavoro, di accompagnare i loro figli alle relative scuole di frequenza."

"Siamo molto fiduciosi che possa essere attivato quanto prima" ci spiega un altro genito-

re residente in Sferracavallo, che avendo 2 bambini, deve prima accompagnare il primo a Ciconia perché l'orario di entrata è alle 07:55, poi deve tornare a Sferracavallo perché il secondo bambino frequenta la Scuola Primaria Erminia Frezzolini, e qui l'orario di entrata è dalle 08:05, per poi dover tornare a Orvieto Scalo sede del suo posto di lavoro.

In effetti sarebbe opportuno per una serie di motivi tra i

quali inquinamento e traffico. "la mattina sembra essere un'autostrada" ci fa notare appunto il proprietario di un terreno sulla SP56, (una strada bianca di collegamento tra Strada del piano e Complanare), e questo perché purtroppo passare per Orvieto Scalo con il traffico che si crea tra camion e auto è diventato quasi impossibile.

La raccolta firme è stata presentata a Novembre 2021 con la fiduciosa attesa che

il Comune possa garantire così a tutti gli studenti tale servizio, nel rispetto delle libere scelte degli alunni in merito alla Scuola da frequentare.



Umbria e turismo.

I dati più recenti sul turismo ci hanno mostrato un aumento significativo dei pernottamenti in Umbria proprio nell'ultimo anno, pesantemente segnato dalla pandemia. L'obiettivo da raggiungere è le 10 milioni di presenze, un elemento per niente secondario ai fini della presente riflessione: basti pensare che le quasi 6,2 milioni di presenze del 2019 hanno prodotto un'occupazione media annua delle camere nelle strutture ricettive di appena il 39,9%. E' quanto emerge dal report dell'Istituto nazionale ricerche turistiche (Isnart). L'analisi dei dati porta la firma di Giuseppe Coco che ha redatto un dossier su turismo e potenzialità per l'agenzia Umbria Ricerche.

L'Umbria è una tra le mete preferite dai turisti e dall'analisi dei dati mensili emerge una tendenza positiva verso un recupero via via crescente anche sui dati 2019, soprattutto con la ripresa dei flussi dei turisti stranieri, che fanno ben sperare per il futuro del turismo. Ma quale sarebbe il potenziale impatto economico di 10 milioni di presenze? Innanzitutto sull'occupazione: si parla di 9-10 mila persone occupate nel settore a fronte di una spesa media per i pernottamenti compresa tra i 730 e gli 830 milioni

di euro. Senza considerare che i flussi turistici quando crescono in modo costante nel tempo fanno aumentare: la domanda dei beni prodotti nel territorio ospitante dovuta ad un incremento dei consumi da parte dei turisti; i redditi dei residenti.

A sua volta, l'apparato produttivo collegato al turismo va incontro ad uno sviluppo consistente per cui si ha un incremento degli investimenti nel settore che porta al potenziamento delle imprese esistenti e alla nascita di nuove imprese. Inoltre, molte attività svolte a carattere occasionale smettono di essere tali per diventare attività stabili. Se fino a pochi anni fa l'Umbria poteva contare su un turismo tradizionale, oggi il ventaglio dell'offerta si è ampliato e diversificato; al richiamo religioso, storico-artistico in fase di piena espansione, si è affiancato quello culturale, congressuale, ambientale, sportivo e agriturismo.

I DATI PRIMAVERA-ESTATE 2021 - Nel periodo da gennaio ad agosto 2021 si sono registrati complessivamente: 1.008.977 arrivi e 2.973.559 presenze con una variazione percentuale del +20.8% negli arrivi e +28.6% nelle presenze rispetto allo stesso periodo 2020 e del -40.9% negli arrivi e -32.9% nelle presenze ri-

spetto al 2019.

Le destinazioni maggiormente attrattive per i turisti italiani sono: Assisi, Perugia, Orvieto, Foligno, Spoleto, Terni, Gubbio, Cascia, Castiglione del Lago e Città di Castello. I turisti italiani arrivano principalmente da Roma, Milano, Napoli, Torino e Bari. I turisti europei invece preferiscono la zona del Lago Trasimeno: Castiglione del Lago (al 3° posto), Passignano sul Trasimeno (5°), Magione (6°) e Tuoro sul Trasimeno (9°). Nei mesi estivi da giugno ad agosto si sono registrati: 829.198 arrivi e 2.491.666 presenze con una variazione percentuale rispetto ai flussi dello stesso periodo 2020 del +33.9% negli arrivi e +37.9% nelle presenze, determinata dall'aumento dei turisti italiani (+23.8% arrivi e +21.6% presenze) e dal ritorno degli stranieri (+131.7% arrivi e +128.7% presenze).

Rispetto al 2019, il calo dei flussi scende nel complesso al -3.7% negli arrivi e -4.0% nelle presenze: si registra un sostenuto incremento i turisti italiani (+20.5% arrivi e +24.8% presenze), che non è stato del tutto sufficiente a coprire il calo dei turisti stranieri (-52.8% arrivi e -42.9% presenze), che si sta peraltro recuperando mese per mese.

Poesia dal Vicino

DISTURBANTI

di Mirko Belliscioni

Lune rotanti raccapriccianti.

Leoni scorpioni a tentoni.

Venti lenti roventi.

Buffe truffe muffe.

Lesti gesti mesti.

Senti, menti, penti.

Brindi, scendi, vendi.

Ravvivare l'egoismo,

pulsare di indomite emozioni.

Zoppi tempi singhiozzano dal

mare.

Povere polveri pesanti montano

disturbanti.

AMMIRAZIONE

di Gaetano Presciuttini

Chi solerte al floreal si presta

Sereno con suo inceder passa

Di lena e con amor che desta

Annirazione per l'arte stessa

E vanto a colui che 'l bello

Del germogliar fluente cura

Come non apprezzar fratello

S'è così destro per natura

Chi nutre cara terra santa

Coglie il fior dimenticato

Sonda il buon profumo e canta

Si dolce vita, se pur passato

Si natura, si bel che invita

Si amore per amor di vita

NATALE

di Celeste Bosco

Natale 2021 si avvicina

Ancora diverso con la pandemia

Ci condiziona la vita!

Niente abbracci affettuosi

Né baci calorosi

L'amore solo di sguardi

Le famiglie spaginate

Distanziate manco fossimo

appetati

Come si fa?

Senza gli affetti non si può

stare

Un desiderio bisogna alenare

Cornovirus annientare

Così il sereno per il mondo

tornerà

Il Natale....

Ma vi ricordate di quando eravate bambini? Che grande festa, l'attesa dell'arrivo di Babbo Natale che saliva giorno dopo giorno, tutti quei pacchi sotto l'albero coi nostri occhi che brillavano di felicità e il cuore che batteva forte, avremmo voluto che i regali fossero solo i nostri... fino alla gioia dell'apertura del nostro pacco: era proprio quello che avevamo chiesto nella lettera a Babbo Natale...

Il calore di quei giorni rimarrà sempre impresso nei nostri cuori, quell'emozione sarà sempre dentro di noi... basta chiudere gli occhi e ricordare...

In questo periodo storico tutto questo viene un po' meno, ma è proprio in questo momento storico che vanno ritrovati i valori veri, il calore della famiglia, la meraviglia nelle piccole cose, notando meno ciò che ci manca e valorizzando ciò che abbiamo.

Al Parco Laghi Orvieto regna la semplicità: un grande parco naturale con ampi spazi all'aperto a contatto con la natura.



Non ti vuoi spostare troppo? Non vuoi acquistare on-line? Il tuo compagno, tuo figlio, la tua compagna oppure un tuo amico è pescatore?

Puoi acquistare un BUONO REGALO che potrà essere sfruttato per le giornate di pesca oppure per acquisti nel nostro "Bazar del Pescatore".



INOLTRE UN PICCOLO REGALO VE LO FACCIAMO ANCHE NOI, portando questa pagina avrai il 5% di sconto al Bazar della pesca.

Un piccolo gesto per esservi vicini in questo Natale un po' speciale



Parco Laghi Orvieto
vi augura
Buone Feste
nel calore
della famiglia



Località Scarceti, Sferracavallo - Orvieto (TR)

@ParcoLaghiOrvieto

www.parcologhiorvieto.it - Tel. 339 2911554 - 347 3538275

COMPENSORIO

Regione: da riorganizzazione partecipate risparmi 3 mln euro.

L'analisi e la riorganizzazione delle società partecipate della Regione hanno "permesso una ottimizzazione dei servizi offerti" e un risparmio di risorse pubbliche di circa 3 milioni di euro l'anno, impiegati nelle politiche a favore di famiglie ed imprese.

Lo ha sottolineato la presidente della Regione Donatella Tesei in occasione di una giornata di lavoro presso la Scuola umbra di pubblica amministrazione.

Obiettivo dell'iniziativa è stato di far conoscere ai cittadini l'attività della partecipate e le ricadute sulla comunità. Vi

preso parte tutti i vertici delle società e agenzie partecipate, le associazioni di categorie e le organizzazioni sindacali.

"Sin dal nostro insediamento - ha Tesei - ci siamo concentrati sulla riorganizzazione e ottimizzazione delle partecipate. Un impegnativo e complesso lavoro, condotto in tempi record nonostante il periodo dell'emergenza sanitaria, che tra l'altro ha portato per ogni realtà all'individuazione di precise mission, al risanamento, dove necessario, e comunque all'ottimizzazione dei costi.

Abbiamo voluto fare una cosa diversa, abbiamo voluto comunicare ai cittadini umbri quello che concretamente le partecipate offrono, quali sono i servizi svolti e le loro ricadute sulla comunità. Il tutto non solo come azione informativa, ma anche come atto di profonda traspa-

renza".

La presidente ha quindi parlato di azioni che "nel tempo hanno visto anche accrescere gli ambiti di intervento ed i livelli di collaborazione tra le stesse partecipate proprio al fine di offrire servizi sempre più efficienti e rispondenti all'utenza".

"Quotidianamente - ha sottolineato - vi sono azioni di pubbli-



ca utilità svolte dalla partecipate, a volte più note, basti pensare a Umbria Mobilità e Sase per quel che riguarda i trasporti, o Sviluppumbria e Gepafin per il supporto alle imprese, a volte però l'azione è meno conosciuta e va, solo per fare degli esempi, dal numero verde per i quesiti sul Covid che ha gestito 271 mila chiamate (Umbria Salute), ai 500 punti di accesso alla wifi libera e gratuita in 42 comuni (Umbria Digitale), all'azione di informazione nelle scuole sullo spreco alimentare (Parco 3A), al progetto di inserimento lavorativo di persone svantaggiate (Umbraflor), al sostegno ai piccoli professionisti resi fragili dal Covid (Fondazione umbra contro l'usura).

Si tratta solo di alcuni esempi dell'impegno quotidiano e dei servizi che sono stati erogati da ogni partecipata".

EL.CA. s.r.l.c.
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

NARDINI VI PRESENTA **Binova**
ARREDAMENTI

ELEGANZA DESIGN EQUILIBRIO INNOVAZIONE QUALITÀ



"L'eleganza e il design...non saranno più un privilegio per pochi..."

Giovanni Nardini



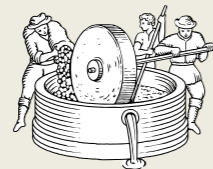
SCEGLI NARDINI ARREDAMENTI

Via Cassia Km 93.800 - 01027 Montefiascone VT 0761.827011

info@nardiniarredamenti.it nardiniarredamenti.it

Seguici su:





AL VECCHIO FRANTOIO

BARTOLOMEI

DAL 1890



SI SPEGNE IL FRANTOIO, SI ACCENDE IL NATALE!

SPECIALE NATALE 2021

Come si vive il Natale al frantoio? Vieni a scoprirlo di persona. Dopo i frenetici giorni dedicati al raccolto e all'Olio Nuovo, ora è tempo di auguri e di regali. Lo sapevi che donare l'olio nuovo è di buon auspicio? Ma non ti aspettare fronzoli ed effetti speciali!

Il Natale del frantoio è nello spirito del bosco e della natura. È il Natale di una volta, attorno al caminetto con noci e fichi secchi, addobbi fatti con ramoscelli di olivo, bacche, corda e tanta creatività. Allora, cosa aspetti? **Vieni ad accendere il Natale insieme a noi.**

ACQUISTA I TUOI REGALI IN FRANTOIO!

Fai un regalo che si distingue! I nostri pacchi di Natale sono realizzati con quello che offre la campagna, come rametti di olivo, noci e corda. Senza plastica, per un Natale più "Green".

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

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



RISTORANTE • OLEOTECA •
BARTOLOMEI
ORVIETO

Ci trovi anche ad Orvieto
nel nostro ristorante oleoteca.
Corso Cavour 49 • +39 0763 344540

COMPENSORIO

Internazionalizzazione delle imprese.

La Giunta regionale dell'Umbria ha approvato, su proposta dell'Assessore allo Sviluppo Economico Michele Fioroni, un nuovo bando per l'internazionalizzazione delle imprese umbre che rappresenta un importante piano di supporto volto a favorire le attività di internazionalizzazione delle imprese del territorio, con una prima dotazione di 4 milioni di euro. La manovra è composta da due avvisi differenti, il Bando TRAVEL e il Bando FLY, con cui verranno finanziati progetti di internazionalizzazione integrati, sia attraverso un contributo a fondo perduto sia attraverso la possibilità di richiedere un finanziamento agevolato.

L'assessore Michele Fioroni, nel commentare l'approvazione dell'atto, ha sottolineato che i Bandi TRAVEL e FLY "sono solo il primo tassello di una più ampia manovra a favore dell'internazionalizzazione delle imprese del territorio. L'internazionalizzazione, accanto alla ricerca e agli investimenti innovativi, deve effettivamente diventare il principale driver di sviluppo delle nostre aziende e sarà sempre più fondamentale offrire strumenti flessibili, che supportino strategie di penetrazione dei mercati esteri sempre più digitali, e che promuovano la formazione di figure esperte in questo settore."

L'Assessore ha inoltre aggiunto che "è la prima volta che viene destinato un budget così alto ad un avviso per l'internazionalizzazione e soprattutto che, oltre al più tradizionale contributo a fondo perduto, alle imprese viene anche offerta la possibilità di ricevere un finanziamento agevolato. Questo dimostra chiaramente che, da parte dell'amministrazione regionale, c'è il massimo impegno a offrire alle aziende strumenti concretamente creati per rispondere alle loro necessità".

La misura, approvata oggi in Giunta, e sarà pubblicata entro metà dicembre, consiste in un bando (BANDO TRAVEL) destinato al finanziamento di progetti di internazionalizzazione integrati, realizzati da micro e piccole-medie imprese. Il finanziamento previsto, per la parte a fondo perduto, è del 40% o 50% a seconda che si presenti domanda come impresa singola o

aggregazione e i livelli di investimento sono minimo 30.000 euro massimo 100.000, per le imprese singole, e minimo 70.000 euro massimo 200.000, per le aggregazioni.

I beneficiari del Bando TRAVEL, gestito da Sviluppo Umbria, potranno richiedere quasi automaticamente anche un prestito agevolato erogato da Gepafin, che coprirà fino ad un massimo del 30% del progetto.

Le novità previste dai nuovi avvisi, non si limitano però alla tipologia dei finanziamenti offerti. Come sottolineato dall'Assessore Fioroni, gli strumenti sono stati resi molto più flessibili e molto più orientati a favorire progetti che puntano sul digitale, con una vasta gamma di spese ammissibili per sostenere le imprese a sviluppare efficaci canali di e-commerce.

Inoltre, per la prima volta, verranno riconosciute le spese per attività di formazione, per il personale specializzato impiegato nel progetto e per alcuni tipi di

Vorresti anche tu
UNA RUBRICA COSÌ?

CHIAMA!

0763.39 3024

#manoabbiamoirazzi

consulenza specialistica, come la realizzazione degli export assessment, strumento fondamentale per le imprese per comprendere il loro livello di internazionalizzazione. Al riguardo, l'Assessore ha sottolineato che "il capitale umano rimane l'elemento distintivo di qualsiasi strategia di internazionalizzazione, e in quest'ottica crediamo fermamente nell'importanza di attività di formazione e coaching, che continueremo a promuovere, anche attraverso misure ancora più mirate".

Altri elementi innovativi riguardano la possibilità per le imprese operanti nel settore di moda, design e arredo di presentare domanda per progetti di internazionalizzazione su Milano, riconosciuta ormai come piazza internazionale per quegli specifici ambiti, nonché le premialità introdotte per neo-esportatori, realizzazione di export assessment, programmi formativi, e imprese condotte da giovani e donne.



BRITISH SCHOOL OF ORVIETO
Educating Global Citizens

"Impara l'inglese con BSO e comunica con il mondo"

Rina Rachel Sondhi

Rina Rachel Sondhi è School Principal della British School of Orvieto, un istituto di istruzione e formazione internazionale con una competenza specifica nell'insegnamento e nella formazione dell'inglese e progetti di partenariato scolastico.



Rina si è laureata in lingua inglese e teatro - insegnamento generale presso l'Università di Sheffield nel 1992. Da allora, negli ultimi 27 anni, ha costantemente lavorato nel campo dell'istruzione internazionale e della formazione degli insegnanti. Rina Sondhi, laureata in Master presso l'Università del Surrey e preside qualificata (NPQH) presso il National College of School Leadership Nottingham e Cambridge, ha servito il mondo dell'istruzione attraverso posizioni di insegnamento, consulenza e gestione. Dall'anno 2000, Rina Sondhi ha lavorato come consulente per l'alfabetizzazione con oltre 40 team di personale in tutto il Regno Unito e ha sostenuto lo sviluppo dell'educazione all'alfabetizzazione in oltre 90 scuole nel Regno Unito, nonché per l'insegnamento e la formazione di insegnanti ad Abu Dhabi, Dubai, New York, San Francisco, Cina, Russia, Sri Lanka e ora Italia. Rina ha recentemente lavorato in Russia come Direttrice del Cambridge Curriculum e Head of English sviluppando sia il British National Curriculum che il Cambridge curriculum a livello internazionale. Rina ha creato una British School in Italia sviluppando progetti di community e School partnership in Italia e San Francisco. Rina è l'autrice di "The Adventure of Sherlock Holmes - Playscripts" The Ultimate Grammar and Vocabulary book "Jewels of Thought" "Mindfulness and Meditation - The Gift of the Present" e "Butterfly Notes". Tutti disponibili su Amazon in tutto il mondo.

Alla British School of Orvieto, miriamo ad elevare lo standard dell'inglese in tutte le fasce d'età; Progettiamo e forniamo vari corsi sia per Individuali che per Gruppi.

I nostri progetti sono pensati per supportare iniziative locali nelle scuole, come i progetti di Partnership in tutta l'Umbria.

Prepariamo gli studenti per tutti i tipi di esami inclusi B1, B2, C1, C2, IELTS e gli esami universitari. Abbiamo un tasso di passaggio del 100%.

Alcuni dei nostri studenti ora studiano all'Università di York, all'Università di Maastricht, all'Università di Barcellona, ad Amsterdam e in molte altre università.

Offriamo corsi per bambini attraverso canti e attività divertenti.

I nostri studenti adulti vanno da Medici, Avvocati, Agenti immobiliari, Proprietari di negozi, Ristoratori: progettiamo corsi per tutti. Al British School of Orvieto Conference Centre, organizziamo la visita di Università Internazionali ad Orvieto per studiare Ingegneria dell'Architettura, Affari Internazionali e Studi Culturali. Abbiamo un progetto di partnership internazionale con la Cal State University di San Francisco. Ospitiamo anche molti eventi - recentemente abbiamo ospitato un evento per i Servizi medici in Umbria.

BRITISH SCHOOL OF ORVIETO

Via Cipriano Manente 31-33 • Orvieto

366-138-2824

info@britishschooloforvieto.com

www.britishschooloforvieto.com

Il Natale è alle porte e qui a Fermento Bakery ci stiamo preparando per questo speciale periodo dell'anno. Naturalmente Panettone e Pandoro saranno i grandi protagonisti, affiancati da tozzetti, panepato e frutta secca glassata al cioccolato.

Per quanto riguarda il PANDORO, la nostra proposta è la versione classica con polpa di vaniglia del Madagascar; il PANETTONE, invece, lo troverete nella versione Milano, nello stampo basso, con uvetta e cubetti di arancio candito, e nella variante golosa, con pezzi di cioccolato gianduia al latte e morbide amarene.

Per un pasticciere non esiste momento dell'anno più atteso e più temuto di quello della preparazione di Panettone e Pandoro. La tradizione e il disciplinare vuole che siano preparati con eccellenti materie prime, lunghi tempi di lievitazione grazie al solo utilizzo del lievito madre, e un riposo finale di un giorno.

Pensate che dal primo passaggio al tanto atteso taglio della prima fetta passano circa 60 ore.

Come potrete immaginare la preparazione di questi grandi lievitati richiede grande professionalità, attenzione e dedizione.

Ecco perché per un degno pasticciere la realizzazione di un ottimo panettone è motivo di grande soddisfazione. Purtroppo con il tempo si è persa l'importanza di questi dolci della tradizione. L'industria ha messo in commercio prodotti con un basso costo di produzione, accorciando i tempi di preparazione e utilizzando aromi e lieviti "finti". Questo sicuramente non è il caso di Fermento Bakery: come in tutti i nostri prodotti, ci piace mantenere un gusto autentico e dare il giusto tempo e valore alle cose.

Non vi resta che venirci a trovare e provare in prima persona quello che avete appena letto, anche perché, grazie al nostro Lab a vista, avrete sicuramente modo di catturare qualche passaggio della produzione.



FERMENTO
BAKERY

Karate kanseikan: Golden Cup e Campionato Italiano assoluto FIK.

Per il gruppo Kanseikan Karate Orvieto, la prima trasferta nazionale per la stagione 2021-2022 si è conclusa in modo più che soddisfacente.

Lo scorso weekend Cervignano del Friuli (UD) ha ospitato le competizioni FIK (Federazione Italiana karate) che hanno dato il via all'annuale stagione agonistica: due giorni pieni per l'8 Golden Cup e Campionato italiano assoluto e la 14^a Coppa Italia.

I ragazzi orvietani hanno dato il meglio, ciascuno nelle proprie categorie individuali, spinti

anche da tanta voglia di ricominciare a gareggiare dopo lo stop prolungato a causa del Covid.

E i risultati fanno volare il gruppo condotto dal M^o Affatati, dando già lo slancio per il prossimo appuntamento.

Leandro Tarantello, oro nel Kumite Sanbon Junior -75kg.

Nicolò Petrangeli, argento nel Kata Junior



te Ippon Cadetti. Thomas Delli Poggi, bronzo nel Kumite Sanbon Cadetti -57kg. Denise Menna, 5° posto nel Kumite Sanbon Junior -50kg. Alessandro Breti, 5° posto nel Kumite Ippon Junior. Julie Delli Poggi, 5° posto nel Kumite Sanbon Senior -63kg. Gabriele Martinelli, 7° posto nel Kumite Sanbon Cadetti -63 kg.

Dodici risultati preziosi per dodici atleti, dai nuovi ai veterani. Il maestro Affatati si dichiara soddisfatto e

orgoglioso dei suoi ragazzi, ai quali non poteva chiedere prestazioni migliori.

I prossimi mesi saranno di allenamento e preparazione per l'appuntamento del 12-13 Febbraio a Cervia, per il Grand Prix Nazionale di Emilia-Romagna

Giocare a calcio per passione ma anche scendere in campo con una sana competizione sportiva.

Quello che si prova nel retangolo di gioco per disputare il campionato di Calcio Uisp è tutto questo e molto di più. Uisp trasforma il campo in una palestra di vita, dove le relazioni, l'inclusione, l'amicizia, l'aggregazione sono più importanti della competizione sportiva, dove la partita finisce fuori dal campo con il terzo tempo a farla da padrone.

Nuova veste quest'anno per la grande ripartenza. Grazie alla collaborazione tra i due comitati territoriali di Terni ed Orvieto Medio Tevere, unendo forze e competenze, Uisp riparte con entusiasmo con la proposta di un campionato unico di calcio A 11, con squadre provenienti dal territorio orvietano - Amatori Montecchio Asd, Asd Stella Azzurra Alviano, Atletico Castijone - e ternano - Edilizia Collerolletta, Conca United, AMR San Valentino, Gramsci, Ortae ASD Soccer, Hirish

Pub, AET. Inoltre il Comitato di Terni fornisce esperti e competenti direttori di gara, compilando al termine di ogni giornata Comunicati contenenti risultati classifica eventuali provvedimenti disciplinari e classifica cannonieri, conformandosi al regolamento nazionale UISP.

Al nastro di partenza anche altre società affiliate al Comitato Uisp Orvieto Medio Tevere Aps: Asd Montecastellese ed Asd Ponterio Calcio impegnate nel campionato Uisp di Perugia; Acd Allerona, Asd Parrano Calcio, Miluzzi.it di Fabri, impegnate nei campionati Uisp di Siena.

Da parte della Direzione dei comitati e dell'organizzazione tutta, un grosso in bocca al lupo ai partecipanti ed agli arbitri che, come sempre, cercheranno di dare il massimo nella direzione delle gare.



Shotokan. Emanuele Conti, argento nel Kumite Ippon Junior. Alessio Papini, argento nel Kumite Sanbon Junior -68kg. Michele Di Silvio, argento nel Kumite Sanbon Senior -68kg. Mihai Petrica, bronzo nel Kumite Nihon Esordienti +60kg. Simone Ricci, bronzo nel Kumi-



in COPERTINA

L'artista in copertina questo mese è Irene Urbani:

Irene Urbani, nata ad Orvieto, restauratrice, fin da piccola ha la passione per l'arte, i colori, il disegno. Il suo stile nasce dal battito caldo di forme primitive, popoli, rapporti contemporanei, ma in particolare è l'Africa che attrae il suo estro. E' d'interesse la stilizzazione della forma e l'interpretazione

che il linguaggio cromatico e materico hanno sullo spazio fisico del supporto. In questo contesto si collegano le forme arcaiche, la propensione al sintetismo della linea che sono la base di ogni lavoro che Irene compie, imprimendoli su sfondi, marcati e rivisti, stravolti, cancellati e pieni di esplosività. L'impulso muove le pennellate e le forme. Oggi, Irene, ha scelto di vivere e gestire l'agriturismo di famiglia dove continua a dedicarsi alla pittura e ha iniziato da qualche tempo a studiare le qualità espressive della resina acrilica elaborando dei manufatti artigianali, che presto, conterà di esporre.



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



**SCONTO
IMMEDIATO
IN FATTURA**

su tutti i
pavimenti, rivestimenti, sanitari,
arredo bagno e rubinetteria

→ a partire dal 30%

TAU Projects



Buone feste



**M CERAMICHE
MARCHETTI**

S.R.L.

Bivio Crocefisso - Todi (PG) - Tel/Fax 075.8943799

*Buone
Feste*



di Rellini A. e Bartolini M.

Via Po, 17/a Sferacavallo ORVIETO · Corso del Popolo 47 int.16b TERNI
tel. 0763.343638 - fax 0763 216201 - e-mail: info@studiorborvieto.it

www.studiorborvieto.it