



REALIZZARE E RINNOVARE



M CERAMICHE I
MARCHETTI

S.R.L.

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



IL NOMA
ALLA CHIUSURA?

L'uomo è capace di grandi invenzioni. La musica, l'arte, lo sport. E la cucina. Da quella delle osterie a quella di casa ai grandi stellati. Una storia comune a tutti.

Al Noma c'è un piatto, si chiama The Hen and the Egg, che tu al Noma di Copenhagen cucini da solo.

Lo assembli tu: patate fritte, un uovo d'anatra, sale, erbe aromatiche, burro e timo: «Sono sorpreso da quanta gente non abbia mai cotto un uovo prima d'ora», spiega René Redzepi, che insieme a Claus Meyer ha aperto nel 2003 il Noma.

C'è dietro un messaggio potentissimo: «Quanto è semplice cucinare, se hai tempo e ci pensi su».

Di tempo però non ce n'è troppo. Il Noma di Copenhagen chiuderà a fine 2024 e aprirà un Noma 3.0, non più ristorante ma laboratorio. Cambiamento quindi. Non è il primo a farlo. La storia si ripete, 12 anni dopo Ferran Adrià.

Noma è semplicemente la crisi di Nordisk mad, "cibo nordico". René Redzepi l'ha aperto nel 2003 e lo ha reso famoso con una filosofia di cucina presentata in un Manifesto del 2004.

La cucina nordica - si legge - deve esprimere semplicità, stagionalità dei prodotti e combinare la tradizione nordica con gli impulsi provenienti da altri Paesi, coniugare gusto e benessere.

È un impegno sottoscritto da dodici firmatari, tra cui appunto Redzepi. Ma l'idea di Redzepi non ha perso co-

erenza e infatti il suo Noma è stato per cinque volte il miglior ristorante al mondo secondo la rivista Restaurants: tre anni di fila dal 2010 al 2012, poi 2014 e 2021.

Il Noma ha interrotto quattro anni di dominio di elBulli, il ristorante di Ferran Adrià in Costa Brava, chiuso nel 2011 e

naturale sbocco di una continua voglia di reinventarsi? Chi vivrà, vedrà.

Redzepi ha già rinnovato il suo Noma una volta.

Nel 2013 c'era stata polemica: 63 commensali con sintomi da novovirus.

A fine 2016, Redzepi allestì una piccola rivoluzione. Chiuse il locale e lo riaprì a febbraio 2018.

Nel mentre, tanti pop-up store esportavano temporaneamente il Manifesto del cibo nordico a Londra, Tokyo e Sidney. Un'invasione.

Poi pandemia, un milione di euro di fatturato perso a causa del Covid-19.

E dichiarazioni che non sanno di resa ma, sotto sotto, di accusa: «L'alta cucina non è più economicamente ed emotivamente sostenibile».

Che si sia scoperta l'acqua calda, per rimanere in tema di cucina, o davvero il reset globale ha cambiato certe visioni ed abitudini?



riaperto come centro creativo nel 2014. Curiosamente, la stessa sorte toccherà al Noma: alla fine del 2024, smetterà di essere un ristorante e diventerà un centro di sperimentazione di nuovi prodotti e piatti, commercializzati online o in negozi temporanei. Un nuovo modello di business o





SEGOVIA

Una delle città più antiche di Spagna, Segovia è meta di turisti in visita giornaliera da Madrid e di pellegrini ed escursionisti che percorrono il Cammino di Santiago.

La verità è che questa straordinaria città meriterebbe una vacanza a sé. Inserita in un contesto naturale di eccezionale bellezza, su un territorio rialzato tra i corsi dei fiumi Eresma e Clamores e la Sierra de Guadarrama sullo sfondo, Segovia è ricchissima di monumenti storici che vi lasceranno a bocca aperta.

La star del turismo segoviano è l'impressionante acquedotto romano, un capolavoro ingegneristico dell'antichità che sopravvive al centro di quella che oggi è una città moderna e vivace.

Da non perdere anche l'Alcázar e la Cattedrale, due edifici di una bellezza sbalorditiva.

Una gita a Segovia è anche l'occasione per assaggiare le specialità gastronomiche tipiche della regione Castiglia e León, come

il cochinillo (maialino da latte al forno) e il ponche segoviano (torta ricoperta di marzapane), o per rilassanti passeggiate immersi nel verde.

Il simbolo di Segovia è il suo magnifico acquedotto romano, una meraviglia architettonica che risale al I secolo aC capace di sbalordire anche gli smaliziati turisti contemporanei. Impossibile non chiedersi come i romani abbiano potuto realizzare un tale prodigio in tempi così antichi una volta che ci si trova davanti a questa monumentale costruzione: stupefacenti sono le sue dimensioni gigantesche, il taglio perfetto delle pietre, l'assenza di blocchi di coesione. Impressionante di giorno, l'acquedotto di Segovia diventa particolarmente suggestivo al tramonto.



L'acquedotto di Segovia in numeri

L'acquedotto era originariamente solo un elemento di un più complesso sistema di acquedotti e canali sotterranei che portavano l'acqua alla città dalle montagne a circa 15 km di distanza.

Il tratto di acquedotto meglio conservato è quello in corrispondenza di Plaza del Azoguejo, che è anche il punto più alto; da lì l'acquedotto prosegue in buono stato per un lungo tratto, ma si tratta in questo caso di parti ricostruite, come potrete facilmente notare dalle pietre e dallo stile degli archi.

Per una splendida vista sull'acquedotto salite le scale del Postigo: è questo il punto miglior punto per ammirare l'acquedotto in tutta la sua magnificenza.

È costituito da 20.000 blocchi di granito

Ha 163 archi Il tratto che possiamo ammirare in città è lungo 864 metri

Raggiunge un'altezza massima di 28 metri in corrispondenza de Plaza del Azoguejo.

La costruzione della Cattedrale di Segovia, magnifico esempio di architettura gotica, iniziò nel Cinquecento e richiese ben 200 anni ma il risultato è di una tale bellezza che forse valeva la pena aspettare! Le sue torri e i suoi pinnacoli sventano nel cielo azzurro di Segovia creando un magnifico contrasto; al tramonto le pietre si colorano di una suggestiva tinta miele che rendono la vista della cattedrale nel suo insieme uno spettacolo imperdibile.

L'interno, ampio e austero, conta ben 20 cappelle: non perdetevi la Capilla del Cristo del Consuelo, Capilla de la Piedad, Capilla del Cristo Yacente, e la Capilla del Santísimo Sacramento. Con la visita guidata della cattedrale avrete accesso anche alla torre, da cui potrete godere di una vista panoramica sulla città. L'annesso museo, incluso nel prezzo della visita, espone una collezione di oggetti di arte sacra.

Alcázar Nata come fortezza, l'Alcázar di Segovia è oggi più simile a un romantico castello delle fiabe. Immerso in uno stupendo paesaggio naturale, arroccato su una collina alla confluenza dei fiumi Eresma e Clamores, deve gran parte del suo fascino alle torri e alle torrette dalla caratteristica punta, che ricorda un po' il cappello di una strega.

Di antichissima origine, fu



modificato più volte nel corso dei secoli; ciò che vediamo oggi è il risultato di una ricostruzione totale, resa necessaria dai pesanti danni subiti dall'edificio nel 1862.

Le due sale più belle sono la Sala de las Piñas, con un impressionante soffitto dorato decorato da 392 stalattiti artificiali dalla curiosa forma ad ananas (da cui il nome della stanza), e la Sala de los Reyes, dove potrete ammirare le 52 statue di re che lottarono durante la Reconquista. Il pezzo forte della visita al castello è però la magnifica vista su Segovia e dintorni che si gode dall'alto della Torre di Giovanni II.

Piazze

Il cuore pulsante del centro storico di Segovia è la Plaza Mayor, dominata dall'imponente Cattedrale e fiancheggiata da palazzi storici, caffetterie e porticati e resa facilmente riconoscibile da un gazebo al centro.

Date un'occhiata anche alla più piccola ma graziosa Plaza de San Martín, su cui si affacciano la chiesa omonima e la trecentesca Torre di Lozoya, oggi usata per esibizioni di arte contemporanea.

spagna.info

RISTORANTE *Gourmet*

Vis à Vis



Dal prossimo numero di Marzo, lo **chef Emanuele Rengo**, ci racconterà il suo progetto di cucina 100% veg, progetto che da 7 anni nel suo ristorante Vis à Vis (Piazza XXIX Marzo, Orvieto) fa dialogare le tradizioni italiane con le contaminazioni globali, rispettando i ritmi della natura e trasformando la materia prima vegetale rendendola protagonista di ricette uniche, attraverso la ricerca e lo studio di tecniche moderne che ne valorizzano ogni aspetto, colori, sapori, profumi e nutrienti... esperienze di gusto e gioia per gli occhi!

VEGETARIANA...CUCINA ITALIANA!

Inizieremo, insieme allo chef, un viaggio che ci accompagnerà nel corso dell'anno attraverso la conoscenza della stagionalità, della biodiversità, delle eccellenze gastronomiche, dei presidi slow food curiosità, racconti, antiche tradizioni contadine e... ricette, ricette tradizionali e regionali vegetariane e con lui impareremo a renderle gourmet, belle e gustose, in grado di conquistare tutti... Ma proprio tutti! Stay tuned...



Chef Emanuele Rengo

Vis à Vis, cucina&eventi

Piazza XXIX
Marzo, 8A
Orvieto (TR)
331 2117528

Ridurre la plastica usa e getta. Bocciati i supermercati.

Riciclo, riuso, vendita di sfuso: in Italia i supermercati sono molto indietro sulle politiche per ridurre la plastica usa e getta.

Nei mesi scorsi Greenpeace e Il Fatto Quotidiano hanno inviato un questionario alle principali insegne della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) (Conad, Selex, COOP, Esselunga, Gruppo Végé, Eurospin, LIDL e Sogegross), rappresentative di oltre il 70% delle quote di mercato nazionale. L'obiettivo dell'indagine ribattezzata "Carrelli di plastica" era quello di verificare come queste catene stanno affrontando il problema legato all'abuso di imballaggi in plastica monouso che alimenta una delle crisi ambientali più gravi dei nostri tempi, l'inquinamento da plastica.

Il risultato è stato scoraggiante: i supermercati italiani non hanno un piano concreto per fare a meno della plastica monouso: siamo distanti ancora anni luce per vedere strategie di vendita di prodotti con sistemi di riuso e ricarica e allontanarsi da un modello di business inquinante, basato sul massiccio impiego di imballaggi e contenitori progettati per diventare rifiuti. Le aziende sono state valutate sulla base di tre criteri:

1) trasparenza, ovvero la di-

sponibilità a rendere note le quantità di plastica usata; 2) impegni volontari sulla riduzione dell'impiego di plastica, come l'incremento di prodotti venduti in modalità sfusa o con ricarica e il ricorso a materiale riciclato; 3) il supporto a iniziative politiche, come l'introduzione del sistema di deposito su cauzione (o DRS) per i contenitori di bevande (qui la classifica completa).

Su 8 catene di supermercati, sette ricevono una valutazione negativa.

Soltanto Selex, che controlla marchi come F a m i l i a , il Gigante, A&O e molti altri, ottiene un risultato intermedio

con 38 punti, grazie agli impegni per ridurre la quantità di plastica utilizzata (del 30% entro il 2025) e la volontà di incrementare la vendita di prodotti sfusi o con sistema di ricarica entro il 2025.

A seguire troviamo Lidl e al-

terzo posto Coop, seguite da Esselunga, Eurospin, Conad, Gruppo Végé e Sogegross.

Conad, il più grande gruppo operante in Italia, non risponde al questionario e si classifica agli ultimi posti arrivando a circa 10 punti sui 100 disponibili. Le ultime tre insegne in clas-



sifica non hanno risposto al questionario e si è

quindi tenuto conto delle informazioni disponibili nei bilanci di sostenibilità

«I supermercati italiani, - dichiara Giuseppe Ungherese, responsabile della campagna Inquinamento di Greenpeace - con la loro dipendenza dal

monouso in plastica, non solo contribuiscono all'inquinamento dei mari e del pianeta, ma alimentano la domanda di idrocarburi come gas e petrolio, da cui si produce la plastica, aggravando la crisi climatica.

Serve un rapido cambio di rot-

ta, con l'attuazione di misure concrete e ambiziose per incrementare la vendita con contenitori riutilizzabili, a partire dalle aziende leader del mercato come Conad.

In un momento storico come questo è fondamentale adottare soluzioni meno impattanti come il riuso, che diventerà sempre più comune alla luce degli ultimi sviluppi legislativi in Europa».

Incidenti stradali in crescita.

L'incidente a Fonte Nuova alle porte di Roma in cui sono morti 5 ragazzi è l'ennesima strage sulle strade. Un'ecatombe che nel 2022 ha visto aumentare sia il numero degli incidenti stradali sia quello delle vittime.

I dati della Polizia Stradale dicono che, a fronte di un incremento dell'incidentalità complessiva del 7,1% (70.554 contro i 65.852 del 2021), gli incidenti mortali - per un totale di 1.362 - e le vittime (1.489) sono aumentati rispettivamente del 7,8% e dell'11,1%.

Gli incidenti con lesioni, 28.914, e le persone ferite, 42.300, sono cresciute del 8,4% e del 10,6%.

E anche il 2023 non è iniziato sotto un buon segno: sono

già 85 i morti sulle strade nei fine settimana da quando è iniziato l'anno, secondo i numeri Asaps, l'Associazione amici e sostenitori della Polizia stradale. L'osservatorio considera le vittime nelle 72

ore che vanno dalla mezzanotte del venerdì alle 24 della domenica e dunque sono inclusi anche i cinque giovani morti a Fonte Nuova.

"Ogni maledetto giorno. In tanti modi diversi ma con la fine sempre uguale.

È finito il tempo dei "pero", scrive su Twitter Luca Valdiserri, giornalista del Corriere della Sera e padre di Francesco, 18 anni, morto travolto da un'auto lo scorso ottobre in via Cristoforo Colombo, a Roma.

"Però cosa vuoi che faccia una birretta in più.

Però io so guidare", prosegue. Nel post, poi, continua a elencare una serie di frasi, giustificazioni, paragoni e comportamenti preceduti dal "pero". Nonostante, come sottolinea all'inizio, si continui a morire nelle stra-

de.

A piedi, in macchina o in monopattino. I numeri del 2022 sono cresciuti rispetto all'anno precedente.

Tuttavia, nella prima parte del 2021 erano vigenti limitazioni alla mobilità previste dalle norme anti Covid. Rispetto invece al 2019 i numeri risultano in diminuzione: -8,3% per gli incidenti mortali e vittime, -9,2% per gli incidenti con feriti e -13,2% le persone ferite.

Le pattuglie impiegate nella vigilanza stradale nel 2022 hanno controllato 1.782.491 persone e contestato 1.438.419 infrazioni al Codice della strada.

Le violazioni accertate per eccesso di velocità sono state 421.973, 30.560 patenti



di guida sono state ritirate oltre a 40.019 carte di circolazione.

I punti patente decurtati sono stati poi 2.120.631.

I conducenti controllati con etilometri e precursori sono stati 415.995, di cui 13.448 sanzionati per guida in stato di ebbrezza alcolica mentre quelli denunciati per guida sotto l'effetto di sostanze stupefacenti sono stati 1.181. I veicoli sequestrati per la confisca sono stati 957.

PARCO LAGHI ORVIETO - LAGHI DI PESCA SPORTIVA E RELAX -

Febbraio, secondo mese dell'anno, le giornate si allungano, anche se fa freddo, ma febbraio da la sensazione di essere alle porte della primavera... febbraio è corto quindi a marzo ci si arriva in un batter d'occhio.



COSA fare a febbraio? Tantissime cose si possono fare ad Orvieto che offre molte opportunità c'è solo l'imbarazzo della scelta e c'è anche il Parco laghi orvieto che vi aspetta per:

- una giornata di pesca all'aria aperta
- una passeggiata bordo lago
- organizzare un pranzo al barbecue con gli amici
- festeggiare un compleanno
- un aperitivo bordo lago
- e tante altre cose...

*Al Parco Laghi Orvieto
l'unico limite è la fantasia*

PROMOZIONI DI FEBBRAIO 2023

TESSERA ASC
per entrare tutto l'anno,
GRATUITA per TUTTI
valido solo per febbraio!

IL VENERDI'
SCONTO DEL 5%
sugli articoli da pesca

IL SABATO
SCONTO DEL 5%
sui prodotti KARMA

E se sei un
nuovo associato,
il primo caffè
è offerto da noi!

VENITE A TROVARCI
e scoprirete un
posto inaspettato
dalle infinite
possibilità.



Località Scarceti, Sferracavallo - Orvieto (TR)

Instagram Facebook @ParcoLaghiOrvieto

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

Tasso interessi quasi raddoppiato.

Secondo quanto emerge da un'analisi della Fabi, realizzata in vista della prossima riunione Bce di giovedì 2 febbraio che dovrebbe annunciare un ulteriore aumento dei tassi d'interesse, in Italia, le famiglie indebitate sono 6,8 milioni, pari a circa il 25% del totale, tra le quali 3,5 milioni hanno un mutuo per l'acquisto di una casa.

La ricerca mette in evidenza come nel corso del 2022, i tassi sui prestiti siano «notevolmente aumentati».

Nuovi incrementi, sotto-linea la sigla sindacale, «sono inevitabili se - come previsto - il costo del dena-

ro verrà ulteriormente aumentato».

Quanto ai nuovi mutui, le rate di quelli a tasso fisso sono quasi raddoppiate, mentre per quelli a tasso variabile il rimborso mensile è salito del 24%.

Le rate dei finanziamenti ipotecari a tasso fisso erogati tra fine 2021 e inizio 2022 non cambiano e resteranno intatte fino al termine dell'ammortamento. Le rate dei vecchi mutui a tasso variabile sono cresciute in media del 43%: chi pagava una rata di circa 500 euro al mese, a titolo d'esempio, oggi rimborsa

715 euro, ossia 215 euro in più.

I nuovi mutui a tasso fisso sono passati da un interesse medio di circa 1,8% ad anche oltre il 4% con le rate mensili che possono risultare raddoppiate.

Per il tasso variabile l'impennata è stata dallo 0,6% di fine 2021 al 2,8%. Tradotto: per un prestito ventennale da 150mila euro la rata mensile oggi è cresciuta di 160 euro (+24%) a 825 euro.

Secondo una simulazione della stessa Fabi, per un mutuo da 200.000 euro

con tasso 3,9% e durata di 25 anni la rata mensile pesa per 1.056 euro.

Un mutuo da 100mila euro con tasso 3,7% e durata di 25 anni si traduce in un esborso mensile di 517 euro.

Analogamente, salgono anche le rate per i prestiti. A fine del 2021 il tasso d'interesse medio era dell'8,1%, oggi è del 10,9%: per acquistare un'auto da 25mila, con un finanziamento da 10 anni, il costo totale è passato da 37.426 euro a 42.272 euro, con una differenza complessiva di 4.847 euro (+13%).

Vorresti anche tu
UNA RUBRICA COSÌ?

CHIAMA!

0763.393024

Parco immobiliare europeo.

Il voto della Commissione Industria del Parlamento europeo sull'efficienza energetica degli edifici, tassello essenziale del pacchetto ambientale Fit for 55, è stato spostato a febbraio, mentre i relatori lavorano a un compromesso che sia accettabile a una maggioranza delle forze politiche.

La proposta comunitaria prevede che dal 2030 tutti i nuovi edifici costruiti nell'Unione europea debbano produrre zero emissioni nocive. L'obiettivo dovrebbe essere raggiunto già nel 2027 per gli edifici pubblici. Nello stesso tempo, il 15% del parco immobiliare che nei singoli Paesi è in condizioni peggiori dovrebbe essere rinnovato entro il 2027 per quanto riguarda gli edifici non residenziali, entro il 2030 per quelli residenziali, si legge sul Sole24Ore.

«Molti Paesi hanno spiegato di ritenere gli obiettivi troppo ambiziosi rispetto al loro parco immobiliare», spiega Sean Kelly, relatore del testo per i popolari, aggiungendo che «stiamo quindi cercando di introdurre qualche elemento di flessibilità nell'applicazio-

ne della direttiva. Nelle nostre discussioni a livello di relatori, c'è l'evidente impegno di trovare una intesa, senza



però diluire troppo il testo». Per ammissione dello stesso eurodeputato irlandese, il Ppe è il partito che più chiede modifiche. In un primo tempo, la Commissione Industria avrebbe dovuto votare su una posizione negoziale a metà gennaio. Il voto è fissato ora per il 9 febbraio. Spiega un funzionario parlamentare: «il disagio espresso da molti Paesi membri sul testo presentato da Bruxelles sta avendo un impatto sui lavori parlamentari». Oltre all'Italia, an-

che la Francia, la Finlandia, l'Olanda e la Spagna sono preoccupate da target troppo ambiziosi alla luce di un parco immobiliare particolarmente vecchio. Spiegava nei giorni scorsi l'europarlamentare po-



polare francese François-Xavier Bellamy che «il progetto di direttiva è un rischio importante per il settore edilizio in generale e per i palazzi storici in particolare». In alcuni Paesi membri, preoccupa il fatto che la nuova classificazione comunitaria potrebbe ignorare nei fatti gli sforzi effettuati finora a livello nazionale. Altri

governi sono invece preoccupati dai costi e dai metodi finanziamento dei lavori.

Sul fronte dei partiti politici, timori sono emersi, oltre nelle fila dei popolari, anche in quelle dei socialisti, dei liberali e dei conservatori. C'è chi è preoccupato dall'impatto per i cittadini, e chi è timoroso delle conseguenze sul versante imprenditoriale. Secondo le informazioni raccolte a Bruxelles, il lavoro diplomatico al Parlamento europeo

porta su un più leggero riscaldamento dei lavori di ristrutturazione così come sulle norme relative alle caldaie. Una volta ottenuto il via libera in commissione, la posizione negoziale del Parlamento europeo dovrà essere approvata in plenaria. Successivamente, potrà iniziare il negoziato con il Consiglio.

Prezzi del cibo: i consumatori preoccupati per gli aumenti.

I consumatori europei sono preoccupati per l'aumento dei prezzi dei generi alimentari, attribuiti in gran parte alla guerra in Ucraina, e stanno cambiando sia le proprie convinzioni che i propri comportamenti, facendo molta più attenzione di prima a cosa acquistano e cercando di risparmiare come possono.

La fotografia di un continente preoccupato, quando non traumatizzato, deriva dalla rilevazione Changes in food behaviour in times of crisis, seguito di un'indagine effettuata



nel 2020 per valutare le conseguenze della crisi del Covid, e condotta su 5mila cittadini di



dieci stati, con la collaborazione di diversi centri di ricerca, sotto il coordinamento dell'Università di Aarhus, in Danimarca.

Più di un intervistato su due (il 54%) pensa che la responsabilità dell'aumento dei prezzi sia dell'invasione dell'Ucraina da parte della Russia e che il sistema alimentare sia diventato più fragile (55%). Secondo percentuali analoghe, gli alimenti che hanno subito i maggiori aumenti sono la carne rossa (55%), il pesce (52%) e i formaggi e i latticini (51%) e per questo quasi quattro europei su dieci (il 37%) affermano di aver

acquistato proprio meno carne, per cercare di tenere i conti sotto controllo, mentre un terzo (il 33%) confessa di aver diminuito gli acquisti di pesce e pollo, ma anche frutta e verdura. C'è quindi una diminuzione della quantità di alimenti pregiati acquistati, fatto che di per sé non sarebbe preoccupante, visto che in media gli abitanti dei paesi più sviluppati assumono calorie in eccesso rispetto al fabbisogno giornaliero, lottando poi con sovrappeso e obesità. Secondo metà dei consumatori, gli alimenti che hanno subito i maggiori aumenti sono la carne, il pesce e i latticini

Se si prosegue nella lettura, tuttavia, si nota che probabilmente si è verificato uno scadimento della qualità delle calorie: un terzo degli intervistati ha infatti dichiarato di cercare gli stessi prodotti di prima, ma con marchi più economici, o in negozi più convenienti rispetto a quelli abituali, fatto che spiega la notevole crescita dei discount e in generale della GDO di fascia più bassa. Che sia così, del resto, lo si vede anche da un altro tipo di comportamento: un europeo su due (il 52%) ora controlla attentamente i prezzi decisamente più spesso di quanto non facesse prima delle crisi ucraina e pandemica, confrontando prodotti simili, chiede di vedere (quando possibile) il cibo che acquista per verificarne lo stato, e quattro su dieci acquistano meno di prima in modo non programmato e casuale, per ridurre lo spreco.

Siccome questo tipo di comportamenti facilmente diventa un'abitudine, è probabile che anche nei prossimi mesi e anni la maggiore attenzione sia destinata a perdurare, soprattutto se il cambiamento sarà sostenuto e incoraggiato a livello politico.

Anche perché il 53% degli intervistati si dice fortemente preoccupato per il futuro e per gli effetti sulle scorte alimentari determinati dalla guerra, a causa del ruolo fondamentale che Russia e Ucraina hanno nel sistema globale delle filiere alimentari. Gli europei, comunque, sono anche convinti (nel 48% dei casi) che ci sia stata una forte speculazione da parte di chi produce e vende cibo, che avrebbe approfittato della situazione per introdurre rincari spesso non giustificati, almeno nelle dimensioni attuali.

Secondo Andy Zynga, Ceo di EIT Food, l'Istituto europeo per l'Innovazione e la tecnologia cofondato dalla UE, che ha partecipato all'indagine, «Abbiamo urgentemente bisogno di scalare e sostenere le innovazioni, per affrontare i problemi delle catene di approvvigionamento e garantire che si produca abbastanza cibo nutriente a prezzi accessibili per tutti; tuttavia, dobbiamo farlo in modo sostenibile, equo ed efficiente. Per affrontare e prevenire le sfide future, dobbiamo costruire un sistema che ponga al centro soluzioni resilienti, a prova di futuro e a costi accettabili». Secondo Klaus G. Grunert, docente di marketing, coordinatore dei progetti dell'Università di Aarhus «È anche importante che i responsabili politici continuino a migliorare i significativi progressi compiuti dai consumatori nel compiere scelte alimentari più consapevoli, sane e sostenibili, mentre affrontiamo le crescenti sfide dell'obesità e della sostenibilità».

Le compagnie aeree più puntuali.

In fondo a un cunicolo di 15 metri, a Saqqara, in Egitto, potrebbe essere stata scoperta la mummia più antica e più completa mai ritrovata finora: risalirebbe a 4.300 anni fa. Appartiene a un uomo di nome Hekashepes, vissuto 4.300 anni fa, quella che potrebbe essere la mummia

più antica finora ritrovata. Un' équipe di egittologi, guidata dall'ex ministro delle Antichità Zahi Hawass, l'ha scoperta a 15 metri di profondità, vicino alla piramide a gradoni di Saqqara, a 32 chilometri a sud del Cairo.

In Egitto i ritrovamenti sono all'ordine del giorno, ma la

scoperta di questa sepoltura è straordinaria, perché gli esami diagnostici effettuati dal team di egittologi impegnati negli scavi rivelano che risulta essere intatta. Come ha affermato l'egittologo Zahi Hawass, famoso per la sua campagna di restituzione all'Egitto dei beni archeologici custoditi nei

principali musei del mondo: «Questa mummia potrebbe essere la più antica e completa trovata in Egitto fino ad oggi». La necropoli di Saqqara, tra le più antiche e importanti d'Egitto, non finisce mai di stupire, come dimostra questa mummia, scoperta nell'antica città funeraria, tradizionale luogo di



sepoltura dei nobili dell'antica capitale Menfi. Vicino al monumento più importante dell'area, la famosa piramide a gradoni del faraone Djoser (2660 a.C.), è stata ritrovata infatti una nuova tomba appartenente a un gruppo di sepolture faraoniche della quinta e sesta dinastia.

In fondo a un cunicolo, profondo 15 metri, i ricercatori hanno individuato un sarcofago di calcare, sigillato con la malta dopo il ritua-



Vacanze
INVERNALI
Goditi il viaggio!!!

Offerta: Weekend Festival!
Partecipa di un weekend in montagna con la tua famiglia a 1 euro al giorno!
*A partire da 90€ al giorno

MOVERS

fino al **30% DI SCONTO**

PRENOTA ORA!



Non perdere le super promozioni GALA per le tue vacanze invernali MUOVITI CON MOVERS

MOVERS

SENSAZIONALI OCCASIONI USATO

<p>Jeep Renegade 1.6 Mjt Black Star 131cv</p>  <p>Chilometraggio: 44.800 km Tipo di cambio: Manuale Anno: 07/2021 Carburante: Diesel Potenza: 96 kW (131 CV)</p> <p>€ 25.500</p>	<p>LYNC&CO 01 1.5 tpehev</p>  <p>Chilometraggio: 4.700 km Tipo di cambio: Automatico Anno: 10/2021 Carburante: Benzina Potenza: 106 kW (143 CV)</p> <p>€ 32.500</p>
---	--

<p>Renault Captur eCO 8V 90cv (EDC)</p>  <p>Chilometraggio: 48.800 km Tipo di cambio: Automatico Anno: 05/2019 Carburante: Diesel Potenza: 66 kW (90 CV)</p> <p>€ 19.500</p>	<p>Jeep Renegade 1.6 mjt Limited fwd 120cv E6</p>  <p>Chilometraggio: 91.000 km Tipo di cambio: Manuale Anno: 05/2016 Carburante: Diesel Potenza: 88 kW (120 CV)</p> <p>€ 18.500</p>
--	--

SCOPRI DI PIÙ SUI NOSTRI SERVIZI
di noleggio giornaliero di auto & minivan!

GALA

Gala Auto Srl: Strada Bagnorese 11, Orvieto
Tel. 0763-302962
<https://orvieto.moversrent.it> - orvieto@moversrent.it

GALA PNEUMATICI CENTRO EUROMASTER A ORVIETO!

Da noi troverai le migliori offerte gomme al miglior prezzo ed offerte sui servizi di manutenzione auto. Vieni da GALA PNEUMATICI e approfitta delle nostre offerte speciali per equipaggiare la tua auto al meglio. Le nostre offerte e promozioni ti permettono di equipaggiare la tua auto con le migliori marche di gomme al miglior prezzo, ma non solo! Sono disponibili offerte e promozioni anche per cerchi e altre componenti dell'auto.



L'inverno è arrivato...

... prenditi cura della tua auto da Gala Pneumatici!

Fissa il tuo appuntamento!



I check-up stagionali sono controlli periodici sullo stato del veicolo che ti permettono di viaggiare sempre in sicurezza e conservare l'efficienza della tua auto.



GALA
PNEUMATICI

Strada Bagnorese 11 - Orvieto (Tr)
Tel. 0763302962
www.galaorvieto.it

Aspi: raggiunto l'obiettivo di 50 aree di ricarica elettrica Free to X.

Con le prossime due attivazioni, disponibili già nei prossimi giorni, Autostrade per l'Italia "raggiunge il traguardo di 50 stazioni ad alta potenza per la ricarica di veicoli elettrici" lungo la rete gestita dalla società. Il progetto di elettrificazione dell'infrastruttura rientra nell'ambito del "più vasto programma di investimenti" di Aspi, sviluppato nel segno di una "mobilità sempre più sostenibile e innovativa". Così il gruppo in una nota.

Questo step segna un "importante passo" nel solco del percorso avviato con Free to X, società del Gruppo Aspi: grazie a questo risultato, la distanza media tra un'area

Autostrade per l'Italia ha, inoltre, avviato le attività per l'affidamento dei servizi di ricarica ad alta potenza per quanto riguarda le restanti aree di servizio non previste dal piano di Free to X, a cui potranno accedere altri gestori, puntando alla copertura dell'intera rete in concessione.

"Siamo estremamente orgogliosi di essere tra i principali interpreti della transizione energetica e della mobilità sostenibile in Italia", ha dichiarato Roberto Tomasi, amministratore delegato di Autostrade per l'Italia.

"Attraverso il piano di elettrificazione della rete autostradale, vogliamo dare una risposta concreta alla sfida della rivoluzione della sostenibilità, a



di ricarica e l'altra avvicina "l'obiettivo dei 50 chilometri di interdistanza tra aree di servizio", come previsto dalle norme europee. Oltre alle 50 stazioni già operative, Free to X ha completato i lavori di altre 20 lungo la rete, mentre 10 sono in corso di cantierizzazione.

fronte di un mercato - quello dei veicoli full electric - in forte crescita.

L'autostrada diventa dunque sempre di più un'infrastruttura centrale per lo sviluppo del Paese nel segno della tecnologia e dell'innovazione, creando benefici in termini occupazionali ed economici".



LA STAZIONE DI SERVIZIO IP È
UN LUOGO TUTTO DA SCOPRIRE!



Festival Snack Bar

dove ti aspetta gentilezza, cortesia e prodotti di ottima qualità, oltre ai tanti servizi offerti a tutti i nostri clienti.



Siamo sempre a disposizione con gustose **colazioni**, tante idee per i tuoi **pranzi veloci**, gli **aperitivi** e il nostro ottimo **caffè** per iniziare al meglio la tua giornata.



Tra i tanti servizi offerti: tabacchi, ricariche, pagamenti, Superenalotto e molto altro.



Vendita diretta di Olio Podere Torricella

Ti aspettiamo!



Stazione servizio IP
Maiolini e Galanello
Via A. Costanzi, 108 Orvieto (TR)
Tel. 347 0890342

O.M.A.R.

Officina Veicoli Industriali

- L'officina O.M.A.R. è in grado di far fronte a qualsiasi tipo di **riparazione e attività** in tempi molto contenuti, sia su prenotazione che in caso di emergenza.
- Ciò è reso possibile grazie ad un **orario esteso di apertura**, alla possibilità di **reperire ricambi 24 ore su 24** e ad una **squadra pronto intervento** in caso di emergenza.
- Per i clienti in attesa della riparazione è disponibile una saletta, un distributore di bevande, snack e caffè e una toilette con doccia.
- La OMAR esegue lavori di carrozzeria su telai e componenti meccanici con *sabbatura, verniciatura, piccoli allestimenti e personalizzazioni*.
- Dal 2005 abbiamo iniziato la **vendita e l'assistenza dei pneumatici** per auto, veicoli commerciali e autocarri.
- Siamo in grado di far fronte a tutte le esigenze e le richieste dei clienti.
- Presso la nostra organizzazione è possibile usufruire di tutta l'esperienza maturata negli anni nel campo dell'**oleodinamica** per la realizzazione di impianti e movimentazioni idrauliche in genere.
- Costruiamo tubi per impianti ad alta e bassa pressione e ci avvaliamo di un ben assortito magazzino di raccorderie e accessori oleodinamici.
- Realizziamo e mettiamo in opera impianti pneumatici legati al mondo del trasporto per qualsiasi esigenza dei nostri clienti.
- Siamo specializzati nell'**assistenza degli impianti frenanti e nella revisione delle valvole aria**.
- Grazie alle **nuove attrezzature** di cui siamo dotati possiamo intervenire e riparare tutti i nuovi sistemi elettronici di frenatura come ABS/EBS e sospensioni pneumatiche.
- Nell'ottica di un servizio a 360 gradi per i nostri clienti, la nostra officina è in grado di porre in opera vari sistemi di **copertura per cassoni fissi, ribaltabili e casse scarrabili**.
- Ritenendo che sia di naturale importanza il fattore ricambi a magazzino, la OMAR grazie al proprio magazzino riesce a soddisfare le riparazioni più comuni avendo a disposizione pezzi di ricambio originali e sistemi informatici per la ricerca e gestione dei particolari. Inoltre avendo stretto accordi con i suoi principali fornitori riesce a reperire tutti i componenti non disponibili nel giro di poche ore.

NOVITÀ **PELENC**

FORBICI DA POTATURA A BATTERIA DI ULTIMA GENERAZIONE.



GARDEN MOTOR SRL
di Montefiore

Str. dell'Arcone 5 ORVIETO (TR) - Tel. 0763 344225



ALCUNI DATI:

Superficie coperta; mq 1600
Nr Buche: 1 + 4 colonne mobili
Nr Camion ospitabili all'interno:10
Nr Camion ospitabili all'esterno:20

ATTREZZATURE SPECIFICHE

- - sistemi pneumatici
- - sistemi idraulici
- - meccanici e elettronici.
- Linee di revisione con banchi prova freni e prova giochi per il controllo e le revisioni annuali di motoveicoli, autovetture e autocarri.
- Sistema laser per il controllo dell'allineamento e convergenza degli assali.
- Stazione di ricarica impianti di climatizzazione.

- Riparazioni veicoli industriali
- Servizio assistenza 24h
- Centro revisioni mctc
- Carrozzeria
- Assistenza pneumatici
- Elettrauto
- Oleodinamica
- allestimenti



Da qualche mese siamo inoltre
**OFFICINA AUTORIZZATA
NEW HOLLAND**



O.M.A.R. Officina Veicoli Industriali
Via dei Tessitori, 14 Orvieto (TR)
Tel. 0763 316284 - 339 8490905 - Fax 0763 316007
amministrazione@officinaomar.it - www.officinaomar.it

L'ELETTRODIESEL

di Graziani Mauro & C.

M&G GRAZIANI



**PREZZI VANTAGGIOSI
PER IL TAGLIANDO DELLA TUA AUTO!**

**RITROVA IL PIACERE
DI GUIDARE LA TUA AUTO
COME IL PRIMO GIORNO**

**ORA PUOI, CON IL
TRATTAMENTO
ALL'OSSIDROGENO
PER IL TUO MOTORE**

- ✓ RIPRISTINO DELLE PRESTAZIONI
- ✓ MINOR CONSUMI
- ✓ RISPARMIO SU MANUTENZIONE



**MAGAZZINO
CON AMPIA SCELTA DI RICAMBI**



**CENTRO
TACHIGRAFI DIGITALI**

Via Monte Cimino, 5 - Orvieto Scalo (TR)
Tel/Fax 0763 301895 - 0763 305323
Mauro: 380 7121178 - Giulio 388 8755719
www.lelettrodiesel.it - eledie@tin.it



ORSOLINI



-50%

SCONTO IN FATTURA

Su bagni, pavimenti, rivestimenti
porte e finestre

Orvieto - Località Ponte Giulio

SALONE
STEFANIA ANSELMI

Laura Anselmi



Un gesto d'Amore
per i tuoi capelli ❤️

AC EXCLUSIVE MASTER PLATINUM CLUB
ACCADEMIA ALDO COPPOLA

ALDO
COPPOLA

shu uemura

L'OREAL
PARIS

KÉRASTASE
PARIS



Via Monte Bianco, 18/20/22/24
ORVIETO SCALO - TR
Tel. 0763 302503 / 327 0781909
www.stefaniaanselmi.it

