

Liceo Artistico Livio Orazio Valentini - IISACP Orvieto.

I ragazzi e le ragazze dell'indirizzo multimediale del liceo artistico protagonisti di Orvieto Cinema Fest.

Quest'anno, in occasione della sesta edizione di Orvieto Cinema Fest, il festival internazionale di cortometraggi che si svolge ad Orvieto dal 17 al 24 settembre, i ragazzi e le ragazze dell'indirizzo multimediale del Liceo Artistico sono stati coinvolti in prima persona.

L'evento ha visto la partecipazione dei dipendenti della Banca Lazio Nord, della clientela e degli addetti ai lavori del mondo della finanza ed è stato un interessante momento di confronto e di riflessione sul mondo che cambia: un mutamento che dipende anche dal comportamento di tutti noi, a cominciare da come investiamo i nostri risparmi. L'evento si è ripetuto il giorno dopo a Viterbo presso la sede centrale della Banca Lazio Nord.

Nella Chiesa dei Santi Apostoli di Orvieto Weik, con la curatela di Alice Lazzaroni, ha presentato l'installazione immersiva "Attraverso Balla", un viaggio emotivo e sinestetico che porta il visitatore a rivivere le esperienze dei naufraghi che nel Mar Mediterraneo trovano, tragicamente, una tomba per le proprie speranze.

Centoquarantasette coperte isotermiche simboleggiano altrettante vittime del mare e della tratta, mentre una traccia sonora trascina lo spettatore in un viaggio emotivo che sconvolge i sensi e invita necessariamente ad una riflessione introspettiva.

Il coinvolgimento dei ragazzi e delle ragazze è passato poi per un workshop di regia organizzato dalla scuola con il regista Marco Scotuzzi, coregista insieme ad Andrea Brusa delle "Voci Sole", film con Giovanni Storti.

Durante l'incontro i ragazzi e le ragazze hanno visiona-



to alcuni corti realizzati dal regista, "Magic Alps" e "Il Muro Bianco" e discusso con lui cosa significhi fare cinema oggi.

Il ruolo più importante di cui sono stati incaricati però è stato quello di far parte del gruppo della Giuria Giovani di Orvieto Cinema Fest 2023. Infatti, parallelamente alle proiezioni serali, gli studenti e le studentesse dell'indirizzo multimediale, a scuola, insieme alla professoressa Valentina Dalmonte, hanno potuto vedere i corti in concorso, analizzarli e scegliere il più meritevole secondo i loro criteri di analisi.

Il corto scelto è stato "Xiaohui and His Cows" di Lao Xinying,

vare ancora compassione e amore, per un essere umano come per le proprie mucche".

Durante la serata di sabato 23 settembre i ragazzi e le ragazze della classe 3A, 4A e 5A hanno potuto raccontare quindi la loro esperienza sul palco, nella preziosa cornice in un Teatro Mancinelli gremito di pubblico.

Questa la motivazione che David Beranzoni, studente della 5A, ha letto sul palco:

"Come giuria giovani abbiamo deciso di premiare Xiahoui and his cows come cortometraggio vincitore.

Nonostante la storia sia semplice tocca temi fondamentali per la nostra società odierna, come il rapporto tra madre e figlio.

Molto accurato è il parallelismo della relazione tra la madre ed il bambino e la vacca ed il vitello.

La figura del bambino che vuole salvare la mucca dal suo destino

esprime una purezza interiore non dettata dal sistema, creando un contrasto con il personaggio della madre, costretta a lavorare in una fabbrica.

Dal punto di vista tecnico, la fotografia e il montaggio si adattano perfettamente alla storia".



Via del Duomo 45 - Orvieto (TR)
Tel 0763 319884 - mob. 339 7570600

INVESTIRE IN UN FUTURO RESPONSABILE E SOSTENIBILE.

Martedì 26 settembre si è tenuto il convegno intitolato "Investire in futuro responsabile e sostenibile", organizzato dalla Banca Lazio Nord Credito Cooperativo con il supporto della Capogruppo Cassa Centrale Banca. Il convegno si è tenuto nell'ambito della manifestazione "Orvieto città del gusto, dell'arte, dell'innovazione e del lavoro".

Nella cornice del Palazzo del Capitano del Popolo di Orvieto si è parlato di finanza sostenibile, dei nuovi equilibri geopolitici, dell'impatto della crisi energetica, dei cambiamenti climatici. Si è parlato soprattutto della nuova veste che ha assunto la finanza nel corso degli ultimi anni: alle dinamiche classiche si affianca la volontà della fi-



nanza di diventare uno strumento accessorio al cambiamento, nella direzione di un futuro più sostenibile.

Al convegno sono intervenuti come relatori Giulio Pizzi, Direttore Generale della Banca Lazio Nord, Gianluca Filippi, Responsabile del Servizio Finanza e Assicurazione della Capogruppo Cassa Centrale Banca e Alberto Vai, esper-

to in formazione e finanza comportamentale, Luca Briziarelli, Presidente Bil Benefit, Roberto Tanganelli, Presidente Confprofessioni Umbria, e Ruggero Parrotto, Direttore Generale della Fondazione Cotarella, in qualità di moderatore.

Il Direttore Generale Pizzi ha fatto una panoramica sulla Capogruppo Cassa Centrale Banca e sulla Banca Lazio Nord, sottolineando la loro vicinanza al territorio, alle persone e alle nuove generazioni.

Gianluca Filippi ha posto l'accento sull'aspetto "buono" della finanza che accelera il percorso di transizione, necessario in questo mondo che cambia.

Alberto Vai ha stuzzicato la platea con alcune immagini

esplicative di comportamenti tipo dell'essere umano, al fine di far riflettere sui processi decisionali degli investitori nei mercati finanziari. Da ultimo, Luca Briziarelli e Roberto Tanganelli hanno sottolineato il ruolo svolto dalle banche di credito cooperativo nel tessuto sociale ed economico dei piccoli centri urbani.

L'evento ha visto la partecipazione dei dipendenti della Banca Lazio Nord, della clientela e degli addetti ai lavori del mondo della finanza ed è stato un interessante momento di confronto e di riflessione sul mondo che cambia: un mutamento che dipende anche dal comportamento di tutti noi, a cominciare da come investiamo i nostri risparmi.

L'evento si è ripetuto il giorno dopo a Viterbo presso la sede centrale della Banca Lazio Nord.

Ricordiamo che la Banca Lazio Nord è presente ad Orvieto in Via Angelo Costanzi n. 61.



Realizzare i tuoi progetti non è mai stato così semplice e veloce.

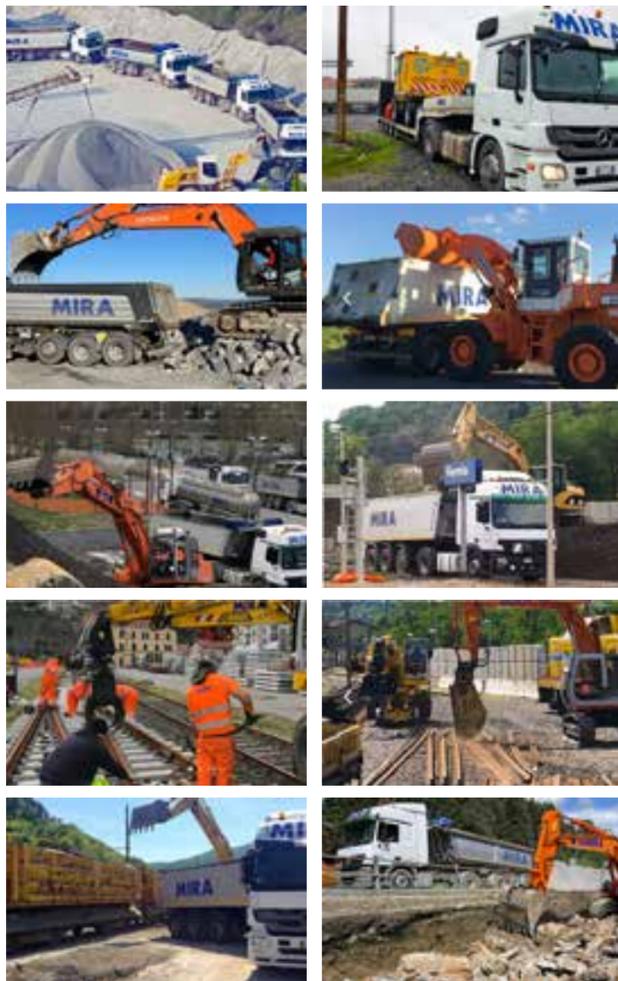
4%
A CAPITALE GARANTITO
per famiglie
e imprese

CONTO
CORRENTE

GRATUITO
per le famiglie



SERVIZI INTEGRATI END TO END.



TRASPORTO

Operando nel settore trasporti a carattere nazionale, l'offerta è stata diversificata per coprire quante più aree merceologiche possibili.

Inerti e merci sfuse – Mezzi – Rifiuti solidi e liquidi – materiali d'armamento e altro, sempre nel rispetto della logica aziendale che mira ad un servizio puntuale e di qualità.

FORNITURE

Nata in un'area ricca di attività estrattive e di trasformazione dei materiali inerti compatibili alla produzione di conglomerati bituminosi, cementizi e ferroviari la società ha sviluppato una rete di partner seri ed affidabili che garantiscono sempre le migliori condizioni di approvvigionamento e qualità dei materiali forniti.

SMALTIMENTI

Nella logica del servizio globale la società ha sviluppato una rete di partner atti a gestire il percorso del rifiuto dal produttore al destinatario finale.

Credendo nel ciclo virtuoso del recupero la società ha investito anche nell'allestimento di un'area dedicata allo stoccaggio di materiali provenienti dai lavori di armamento ferroviario.

SERVIZI

Ultimo nato per anagrafica ma non per peso ed impegno profuso, la società si propone come problem solver di tutte quelle attività connesse ai lavori di armamento ferroviario.

Movimentazione materiali d'armamento e attrezzature, taglio rotaie, armamento e demolizione.

MOVIMENTO TERRA

Settore dal quale l'Azienda storicamente proviene, ampliando le proprie competenze e adattandosi alle necessità del cliente nel rispetto delle normative ambientali.

Liceo Classico F.A. Gualterio - IISACP Orvieto.

Dal giovedì nero ad oggi: al Gualterio investiamo nel futuro.

Una lezione di economia finanziaria per comprendere meglio il contesto economico in cui siamo e diventare cittadini più consapevoli. Con questo obiettivo si è svolto presso l'aula magna del Liceo F. A. Gualterio l'incontro degli studenti dell'ultimo anno del liceo classico con il dottor Alberto Pecorelli, professionista affermato del mondo dell'economia dove da anni lavora per le più grandi multinazionali di diversi settori. L'iniziativa, che rientra nel laboratorio storico-filosofico coordinato dai nostri professori Marocco Angelo e Scurti Chiara, docenti di storia e filosofia, è stata pensata proprio per sensibilizzare noi ragazzi su tematiche importanti della cultura economico-finanziaria favorendo, al tempo stesso, un contatto diretto con i professionisti del mondo del lavoro. Insomma un modo innovativo di fare storia che ha coinvolto noi studentesse e noi studenti aiutandoci a sviluppare pensiero critico e competenze trasversali e comunicative. Per più di un'ora il dottor Pecorelli ci ha intrattenuto declinando e traducendo molti termini tecnici diventati lessico comune ma difficilmente



comprendibili nel loro vero significato. Forte di una lunga esperienza in contesti nazionali e internazionali ai massimi livelli il nostro relatore ci ha appassionato testimoniando quel legame imprescindibile tra scuola e vita. In maniera molto accessibile ha introdotto i temi fondamentali del mondo dell'economia, ricorrendo a esempi pratici e concreti. Il suo intervento è iniziato con una riflessione sull'economia come scienza, che, a dispetto dell'opinione comune, non è del tutto certa: nonostante lavori con i numeri non è infatti prevedibile e controllabile completamente. Il mercato oscilla continuamente ed è soggetto a molte variabili, che non sempre si possono anticipare come accaduto nel 1929. La legge fondamentale è quella della domanda e dell'offerta, ma la vera sfida è trovare un punto d'incontro. Nella crisi

del '29 non fu trovato e anche più recentemente si sono verificate gravi situazioni di squilibrio i cui effetti riguardano non solo le aziende ma anche i consumatori finali. Questi scompensi tra domanda e offerta portano all'aumento del costo della produzione per le aziende che si vedono costrette ad incrementare il prezzo del prodotto finale. Il relatore, rispondendo ad una nostra curiosità, ha poi spiegato la connessione tra inflazione e recessione. La prima è la crescita generale dei prezzi a cui corrisponde la perdita di valore del denaro, la seconda accade quando un'economia riesce a impiegare solo

parzialmente la propria capacità di produzione: la domanda di prodotti e servizi diminuisce. La storia recente ci ha insegnato che non è del tutto corretto associare il termine recessione a una o più condizioni economiche circoscritte a un singolo Stato perché, essendo l'economia sempre più globale, i problemi economici di un Paese vengono spesso ribaltati sulle economie con cui questo è in collegamento. Alberto Pecorelli, con il suo modo cordiale e garbato, ha poi concluso con un insegnamento di vita: "Alla vostra età, se volete investire 100 euro fatelo nel divertimento!". In un momento in cui il futuro è al centro dei nostri pensieri, un capitale umano ben formato è indispensabile per un paese che ha la volontà e la necessità di crescere.



Questa pagina è stata realizzata GRAZIE al contributo di Osteria da Mamma Angela.

Piazza del Popolo 2, Orvieto
Tel 0763 342790 – Mob 349 5520288

Hub Perugia.

L'aeroporto di Perugia mette a segno un altro record. Il mese di settembre, annuncia una nota del San Francesco d'Assisi, ha fatto registrare "un traffico di oltre 60mila passeggeri, su un totale di 682 movimenti aerei, confermando il trend di crescita dello scalo grazie ad un incremento del +32% di passeggeri sullo stesso mese del 2022 e del +189% rispetto allo stesso periodo del 2019". Il 12 settembre 2023 è un altro giorno storico per lo scalo umbro. Sono stati superati per la prima volta i 400mila transiti, con il dato progressivo che al 30 settembre si è attestato a quota 436.783 passeggeri". Il nuovo picco di traffico giornaliero "è stato invece registrato nella giornata di Ferragosto, con 3.352 passeggeri". La stagione "Summer 2023" sarà operativa

fino a fine ottobre prossimo, con alcune rotte estive che saranno estese per permettere di viaggiare in occasione del ponte del primo novembre. Il network programmato da/per l'aeroporto dell'Umbria vede attivi i collegamenti da/per: Barcellona (Ryanair, 2 frequenze settimanali), Brindisi (Ryanair, 2 settimanali), Bruxelles Charleroi (Ryanair, 3 settimanali), Bucarest (Ryanair, 2 settimanali), Cagliari (Ryanair, 4 settimanali), Catania (Ryanair, 5 settimanali), Cracovia (Ryanair, 2 settimanali), Londra Stansted (Ryanair, 7 settimanali), Malta (Ryanair, 3 settimanali), Palermo (Ryanair, 3 settimanali), Rotterdam (Transavia, 2 settimanali), Tirana (Wizz air, 3 settimanali), Tirana (Albawings, 2 settimanali) e Vienna (Ryanair, 2 settimanali).



in COPERTINA

L'Artista in copertina è **Maria Rita Sargeni:**

"Salve, sono Maria Rita Sargeni, collaboro a questa iniziativa #ilvicinocercaartista con questo mio quadro dedicato alla primavera, la stagione della rinascita, del colore, dei profumi e dell'allegria!"



il Vicino cerca "artisti"!!!

Dipingi, ami la fotografia, disegni, ti diverti con matite e carboncini,...

ANCHE TU IN COPERTINA!

il tema lo decidi tu! manda ciò che più ti piace a info@ilvicino.it

#ilvicinocercaartista

Prorogata al 31/12/2023 l'agevolazione prima casa under 36 con fondo CONSAP.

L'acquisto di un immobile adibito ad abitazione principale (non di lusso) da parte degli under 36 con garanzia statale fino all'80% è prorogato fino al 31/12/2023, termine entro cui richiedere l'accesso al beneficio tramite l'apposito fondo di garanzia statale (D.L. n.132 del 29.9.2023). I giovani (under 36) per accedere all'incentivo devono avere un ISEE inferiore a 40.000 euro. Per quanto riguarda il requisito anagrafico, invece, si richiede che l'acquirente non abbia già compiuto 36 anni, o comunque non li compia nell'anno stesso in cui viene stipulato l'atto di acquisto dell'immobile. I giovani che richiedono un mutuo superiore all'80% del

prezzo d'acquisto dell'abitazione (inclusi oneri accessori) possono beneficiare della garanzia statale fino all'80% (fondo Consap). La richiesta della garanzia va presentata direttamente alle banche o agli intermediari finanziari aderenti all'iniziativa. Sarà poi loro facoltà decidere sulla concessione del mutuo e sul ricorso alla garanzia del fondo. Le banche si impegnano a non chiedere ai mutuatari garanzie aggiuntive, oltre all'ipoteca sull'immobile e alla garanzia fornita dallo Stato. In aggiunta alla garanzia fino all'80% dello Stato, fino al 31 dicembre 2023, spettano le seguenti agevolazioni: esenzione dall'imposta di registro; esenzione dalle imposte ipo-

tecaria e catastale; un credito d'imposta pari all'ammontare dell'Iva corrisposta, se dovuta. Per quanto riguarda l'atto di mutuo, invece, spetta l'esenzione dall'imposta sostitutiva, (0,25% dell'ammontare complessivo). Riepilogando, le agevolazioni prima casa under 36 spettano a coloro che: acquistano la "prima casa" tra il 26/05/2021 e il 31/12/2023; non hanno ancora compiuto 36 anni nell'anno in cui l'atto è stipulato; hanno un ISEE non superiore a 40.000 euro. Si richiede, poi, come già noto, di:

- avere o stabilire la residenza nel Comune in cui si trova l'immobile, entro 18

- mesi dall'acquisto;
- non essere titolari, nemmeno col coniuge, dei diritti di proprietà, usufrutto, uso e abitazione di altra casa di abitazione nel territorio del Comune dove si trova l'immobile da acquistare.
- non possedere un altro immobile acquistato con l'agevolazione prima casa o, se si possiede, venderlo entro un anno dalla data del nuovo acquisto.

A cura di:
Dott. Bartolini Marco
 Dottore Commercialista;
 Revisore dei Conti;
 Curatore e Consulente presso,
 i Tribunali di Terni e di Viterbo.
 Partner STUDIO RB



RISCOSSIONE: Entro il 31 ottobre va versata la prima o unica rata della ROTTAMAZIONE-QUATER.

Come noto, il 30 giugno scorso sono scaduti i termini di presentazione delle istanze di adesione alla cd. "Rottamazione-Quater". Grazie all'adesione a quest'ultima i debiti risultanti dai singoli carichi affidati agli agenti della riscossione dal 1° gennaio 2000 al 30 giugno 2022 possono essere estinti senza corrispondere le ulteriori somme a titolo di interessi, sanzioni e aggi, versando quindi, le somme dovute a titolo di capitale e quelle maturate a titolo di rimborso delle spese per le eventuali procedure esecutive e di notificazione della cartella di pagamento. L'esito della richiesta avanzata, contenente il piano di versamento, modulato sulla

base del numero di rate indicate in sede di domanda, doveva essere trasmesso ai contribuenti, da parte dell'agente della riscossione, entro lo scorso 30 settembre 2023 tramite Pec. Purtroppo, sta accadendo che, nonostante il fatto che in sede di presentazione dell'istanza i contribuenti abbiano espressamente indicato un indirizzo di e-mail sul quale ricevere il dovuto riscontro, molti di questi lamentano, invece, il mancato ricevimento delle istanze per cause indipendenti dall'Agente stesso (Pec scaduta, password di accesso dimenticata ecc). Da qui la necessità di monitorare attentamente la propria PEC oppure, accedere direttamente alla propria area riservata sul

portale dell'Agenzia Entrate Riscossione per prelevare e stampare la comunicazione degli importi dovuti, i bollettini di pagamento e il piano di rateizzazione. In fine ricordo che i termini di versamento, come modificati dal D.L. 51/2023, prevedono che il pagamento della prima o unica rata intervenga entro il 31 ottobre 2023 e che, in caso di versamento rateale, la seconda debba essere versata entro il 30 novembre 2023 e le successive il 28 febbraio, il 31 maggio, il 31 luglio e il 30 novembre di ciascun anno, a decorrere dal 2024. In caso di mancato ovvero di insufficiente o tardivo versamento, superiore a cinque giorni, dell'unica rata ovvero di una di quelle in cui è stato

dilazionato il pagamento delle somme, la definizione non produce effetti e riprendono a decorrere i termini di prescrizione e di decadenza per il recupero dei carichi oggetto di dichiarazione. In sostanza si ritorna al debito originario oggetto di "Rottamazione", comprensivo di sanzioni, interessi ed il contribuente, quindi, torna ad essere esposto al rischio di azioni cautelari e/o esecutive, finalizzate al recupero del debito maturato nei confronti dell'erario e/o di altri enti impositori.

A cura di:
Rag. Andrea Rellini
 Consulente fiscale e
 del Lavoro.
 Partner STUDIO RB



di Rellini A. e Bartolini M.

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

www.studioorbvieto.it



Istituto Tecnico Agrario "F.lli Agosti" - Bagnoregio.

Azienda Agricola Carbonara: "un grande laboratorio a cielo aperto".

L'azienda agricola Carbonara, dell'Istituto Tecnico Agrario "F.lli Agosti" di Bagnoregio, è un grande laboratorio a cielo aperto della scuola, laboratorio nel quale gli studenti lasciano il cuore dopo anni di esercitazioni fatte di impegno, fatica e tante nozioni pratiche acquisite che vanno ad arricchire il bagaglio culturale dei futuri Periti Agrari.

Coltivata in regime di agricoltura biologica, che vieta l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi (concimi, prodotti fitosanitari, ecc.) e prevede il rispetto di buone pratiche agronomiche, è qui che vengono svolte le esercitazioni pratiche degli studenti in particolar modo per la realizzazione del progetto di alternanza scuola lavoro, progetto propedeutico al conseguimento del Diploma di Perito Agrario.

L'azienda ha un indirizzo produttivo misto con coltivazioni erbacee ed arboree ed una superficie complessiva di circa 20 ha, le coltivazioni erbacee sono rappresentate dai cereali grano duro, grano tenero, farro ed orzo e dai legumi fagioli, ceci, e lenticchie, mentre le coltivazioni arboree sono rappresentate da vite, olivo e nocciolo.

Le coltivazioni erbacee riescono a dare costantemente negli anni produzioni di buona quantità e soprattutto di alta qualità, da rimarcare gli eccellenti risultati ottenuti dalle nostre lenticchie biologiche, a dimostrazione di una alta vocazione della zona, che ne esalta sia la capacità produttiva che le caratteristiche organolettiche e quindi culinarie.

La superficie vitata occupa 2 ha tra vecchio impianto del 2008 e suo ampliamento del 2015 e le varietà coltivate, nel rispetto del disciplinare DOC "Colli Etruschi Viterbesi", sono le uve a bacca

bianca Moscato, Grechetto, Trebbiano Giallo, Trebbiano Toscano e Malvasia, e le uve a bacca rossa Sangiovese, Montepulciano e Merlot. Le 90 piante di olivo presenti in azienda sono di grandi dimensioni delle varietà Leccino, Frantoio e Pendolino e sono dislocate in quattro filari intercalari alle coltivazioni erba-

con le operazioni di potatura secca e verde del vigneto e sua legatura, vendemmia, potatura e spollonatura del nocciolo, potatura, spollonatura e raccolta nell'oliveto. Una menzione particolare merita la attrezzatissima cantina didattica, situata

miele, che sono molto apprezzati per sapore, qualità e genuinità e soprattutto consentono agli studenti di vedere come portare a compimento il lavoro che parte dalla terra fino ad arrivare al mercato nel rispetto di tutte le procedure e normative da seguire.

La possibilità di mettere in pratica ciò che si studia non è da tutti e questo è il valore aggiunto che l'Istituto Tecnico Agrario di Bagnoregio offre agli studenti attraverso l'azienda agricola Carbonara.



ce, mentre il nocciolo, che occupa circa 5 ha, impiantato nel 2014, inizia in questi anni a dare le sue prime produzioni ed è costituito dalle varietà Tonda Gentile Romana, Giffoni e Nocchione. Le uve e le olive biologiche raccolte rappresentano veramente un fiore all'occhiello delle produzioni, infatti, cantine e frantoio, che hanno con l'azienda rapporti ormai storici, le acquistano e le valorizzano sul mercato con trasformati di alta qualità.

Su tutte le coltivazioni gli studenti effettuano approfondite osservazioni nelle varie fasi fenologiche del ciclo produttivo, è sulle coltivazioni arboree che intervengono poi in maniera pratica

al piano terra dell'edificio scolastico, dotata di tutte le attrezzature necessarie per portare a compimento il processo di vinificazione nel rispetto di norme e procedure per realizzare un vino di qualità.

Per chiudere il ciclo produttivo una piccola parte delle produzioni viene fatta trasformare e confezionare in prodotti biologici che vengono poi venduti nel punto vendita scolastico, pasta di grano duro, pasta di farro, legumi, farine, olio, vino e



Prof. Gian Domenico Cortigiani



Località Ponte Giulio, 3 Orvieto TR
 Tel. 0763/315888 - bigi@giv.it

Questa pagina è stata realizzata grazie al contributo di Bigi Vini Orvieto

VULCI 2023.

Nel piccolo invaso formato da un ramo del fiume Fiora, nella splendida Oasi di Vulci tra Canino e Montalto di Castro, si è rinnovato l'ormai consolidato appuntamento con la gara organizzata dagli amici del Gruppo Pescasportivi Fiora di Canino, tutta interamente a loro carico, sia per le esche, offerte dall'armeria "La Doppietta" di Silvio Bilancini, sia per il buffet.

Giunta alla XIV^a edizione, splendidamente organizzata, la manifestazione è a carattere nazionale ed è riservata alla categoria Diversamente Abili in coppia ciascuno con un accompagnatore.

Le coppie si sono recate sul luogo del raduno alle 7:30 di una splendida mattinata di sole e si sono ritrovate per disputare quella che più che una gara costituisce l'occasione per fare nuove conoscenze e rinsaldare le vecchie amicizie.

Subito dopo il sorteggio, i concorrenti si sono recati sul picchetto ed hanno iniziato a preparare le attrezzature, a misurare il fondo, a preparare le pasture, mentre i solerti organizzatori provvedevano a distribuire le esche ed offrivano una prima colazione.

Alle 8:30 precise ha avuto inizio la gara che è apparsa subito in salita in quanto i pesci sono apparsi poco propensi a collaborare, forse anche per le condizioni dell'acqua che era ancora piuttosto torbida a causa del maltempo dei giorni precedenti.

Durante le tre ore le catture sono state modeste, rappresentate da qualche pesce di taglia accettabile, prevalentemente Tilapia. Comunque tutti hanno effettuato delle catture. A circa un'ora dalla fine c'è stata la preda che ha consentito ad una coppia di classificarsi prima: l'amico Filippo Perrone, in coppia con Valentino Maggi, entrambi della Lenza Orvietana Colmic Stonfo, ha catturato e portato in nassa dopo una strenua lotta, uno splendido barbo di circa un chilo e mezzo.

Alla fine la classifica ha visto al terzo posto un'altra coppia del-



www.lenzaorvietana.it - info@lenzaorvietana.it

occhi dall'acqua, hanno visto montato sul prato un gazebo sotto i quali erano stati allestiti alcuni tavoli con i premi per tutti ed un splendido buffet con molte specialità accompagnate da bevande tenute in fresco, ovviamente

graditissime. A completamento del ristoro intanto era giunto il Socio della Lenza Orvietana, Ponziano Ponzi che ha aggiunto al buffet ottimi salumi e formaggi offerti da un altro socio, Giuseppe Menichetti dell'omonima macelleria.

Presente, come da regolamento, una unità della Croce Rossa Italiana con due persone di equipaggio, pronti ad ogni evenienza, che, per fortuna li ha lasciati positivamente inoperosi. Tutto lo staff dei Pescasportivi di Canino è risultato in ogni momento disponibile ed efficiente, pronto a soddisfare ogni richiesta con il sorriso e la simpatia che li contraddistingue da sempre.

Fabio Coscia li ha ringraziati per questa attività ormai quasi quindicennale e tutta la Lenza Orvietana si è unita con calore al suo ringraziamento.

Renato Rosciarelli

SOLO COSE BUONE DALLA NATURA



Canale di Orvieto
Località Botto, 23
Tel. 0763 29010



Affiliato Ferretti immobiliare s.a.s propone **IN VENDITA LOCALE COMMERCIALE** di circa 96 mq, in zona centralissima, posto al piano terra, con doppio ingresso e vetrine fronte strada.
Prezzo richiesto € 65.000,00+iva

Via Sette Martiri n.46 Orvieto Scalo
tel. 0763/390023 - 338 9435706

Zaghino VASTA SCELTA DI • Canne • Mullinelli • Accessori ed esche vive, anche per il mare.

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



Deli snack Natural Cream

Spuntino per gatti leggero e appetitoso. È un alimento privo di zuccheri aggiunti e senza coloranti artificiali, preparato con ingredienti naturali. Può essere offerto al gatto come snack o si può aggiungere all'alimento principale per insaporirlo.



Delisnack Mini sandwich

Delisnack Mini Sandwich è uno spuntino con alte percentuali di pesce e carne, privo di zuccheri aggiunti, senza coloranti ed aromi artificiali. Questa composizione lo rende un prodotto sano e molto appetibile. Delisnack Mini Sandwich è l'ideale come spuntino per cani di piccola taglia, da dare al cane durante le passeggiate, gli allenamenti o come premio.



Life Pet care nasce dalla volontà di un gruppo di appassionati di animali, da tempo impegnati nel mondo del pet food, di offrire ai propri cani e gatti la migliore nutrizione possibile.

GLI ALIMENTI LIFEDOG E LIFECAT SONO:

- esclusivamente prodotti naturali
- fatti con materie prime selezionate e di prima scelta
- senza l'aggiunta di additivi chimici
- questo ci permette di fornire una nutrizione biologica e appropriata alle naturali esigenze del cane e del gatto.



www.effeveterinaria.it

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

L'ALASKA IL LUOGO DEL MISTERO.

C'è sempre una spiegazione di fantasia dietro un fatto inspiegabile.

Sapete che cosa è il Kushtaka? Il Kushtaka è un'essere vivente di forma mezzo uomo e mezzo lontra che inganna gli innocenti imitando il grido di un bambino o l'urlo di una donna attirandoli nei fiumi vicini per strapparli a brandelli o per trasformarli in un'altro Kushtaka. Le tribu indigene Tinglit credono che questo essere malvagio sia la causa delle numerosi sparizioni in Alaska.

Ogni anno in Alaska spariscono in media 5 persone su 1000, tra locali, turisti e mezzi di trasporto. Dal 1988 ad oggi sono scomparse circa 16000 persone. Una quantità pari al doppio rispetto della media nazionale.

L'Alaska oltre ad essere un territorio vastissimo conta 640 chilometri di catene montuose, 12000 fiumi e 3 milioni di laghi. La sua struttura geografica e talmente imponente da far sì che qualcuno si perda molto "facilmente".

La cosa bizzarra di queste sparizioni, però è che la maggior parte di loro sembra finire nel nulla, nessuna traccia, nessun resto, niente. In comune hanno quasi sempre l'aera geografica, chiamata il triangolo delle Bermuda dell'Alaska.

Questo Triangolo attraversa quattro delle regioni dello stato, dal deserto sud-orientale, alla tundra interna, fino alle catene montuose artiche. I suoi punti includono Juneau e

Yakutat nel sud-est, la catena montuosa di Barrow a nord e Anchorage nel centro dello stato.

Una delle prime sparizioni importanti fu nel 1972 quando Hale Boggs si trovava in Alaska per collaborare alla campagna elettorale per la riconferma del deputato Beigich. I due uomini presero un volo privato e mentre l'aereo sorvolava la tratta fra Anchorage e Juneau, scomparve misteriosamente. Per le ricerche furono impegnati 40 aerei militari e 50 aerei civili coprendo un'area di 50000 chilometri quadrati, una delle più grosse ricerche dell'intero stato, ma dopo trentanove giorni furono interrotte. I corpi dei 2 uomini assieme al pilota non vennero mai più ritrovati... nessun relitto, nessun detrito, nessun resto umano...

Anche prima, nel 1950, un'aereo militare con a bordo 44 passeggeri, nella tratta tra Anchorage verso il Montana sparì misteriosamente senza lasciare alcuna traccia.

Nel 2006 Layman Griffin, un inventore in viaggio per il paese, si immerse nella foresta artica, non molto distante dallo Stampede Trail, per testare il suo "cocon di sopravvivenza". Non fece più ritorno e le sue ricerche, anche questa volta, non portarono da nessuna parte. Scomparso.



freddo/buio, ed ha anche un numero alto di casi di violenza domestica. Visto il vasto territorio è anche più semplice "far sparire qualcuno".

Nel 2012 il corridore 66enne Michael LeMaitre partecipò alla gara Seward's Mount Marathon, sul monte Seward a 3000 piedi dal livello del mare. Testimoni lo videro arrivare alla cima, ma nessuno lo vide più scendere e anche di lui nessuna traccia. Svanito nel nulla.

Di storie come queste in Alaska se ne sentono tantissime, e non sono le classiche leggende metropolitane, ma storie vere. Tantissime persone ogni anno svaniscono nel nulla senza lasciare alcuna traccia.

Alcune di queste sparizioni hanno motivi più "profondi": l'Alaska ha un numero altissimo di persone che soffrono problemi mentali tra cui depressione dovuta maggiormente al clima

Una delle spiegazioni più plausibili è dovuta alla geografia di questo stato, dai massicci ghiacciai, dai crepacci enormi, grotte nascoste, dalle valanghe, dal clima e dal fatto che solo 1/20esimo del territorio è stato "toccato" dall'uomo. Tutto il resto è ancora totalmente incontaminato per cui queste caratteristiche fanno di questo Stato il luogo ideale per essere letteralmente inghiottiti dalla natura!



FARMACIA FRISONI E PARAFARMACIA



1+1 SU TUTTO IL TRUCCO BIONIKE



30% DI SCONTO SULL'ACQUISTO DI DUE PRODOTTI DELLE LINEE BIONIKE MY AGE



Per prenotazioni, richieste di disponibilità, informazioni su medicinali, costi e promozioni

Numero Verde Farmacia **3343639244** • Parafarmacia **3665437130** • Beauty Concept **3291456221**

Via Monte Nibbio, 16 Orvieto (TR) - Tel. 0763 301949
Via Angelo Costanzi 59/b - cc Porta d'Orvieto - Tel. 0763 316183

Dott. Giuliano Barbabella
IL DOTTORE DEI CORAGGIOSI
PSICOLOGO — PSICOTERAPEUTA

Salve a tutti i lettori de il Vicino. Sono il Dott. Giuliano Barbabella psicologo/psicoterapeuta/psicoanalista, laureato in psicologia clinica e di comunità e specializzato in psicoanalisi applicata alle malattie somatiche.



IL SILENZIO: una prigione o una rampa di lancio per la socialità?

In un mondo chiassoso dove, spesso e volentieri, le parole sono eccessive, non è facile credere a quanto possa essere rilevante l'assenza totale di rumore, il silenzio. Vi siete mai chiesti come sarebbero le vostre giornate senza alcun tipo di suono o parola superflua a fare da colonna sonora? E' quasi un'utopia immaginare la realtà di oggi in assoluto silenzio ed è proprio per questo che solitamente neanche ci accorgiamo di disturbare la pace con una mancanza di silenzio, magari pure involontaria. Dobbiamo renderci conto che nella nostra civiltà si vive fortemente la paura del silenzio e, nella maggior parte dei casi, si cerca in tutti i modi di evitarlo o screditarlo. A volte le persone silenziose vengono definite come malate o esclusivamente ostili al prossimo, come se il silenzio stesso costituisca una condizione innaturale. A mio parere le parole, se usate come strumento esclusivo, possono diventare uno schermo, uno scudo di difesa con cui si prova a nascondere i propri limiti, le proprie preoccupazioni, i propri piccoli o grandi problemi. Ciò non significa assolutamente che non ci si debba confrontare o sfogare costruttivamente rispetto ai nostri disagi ma che, per quanto non sia facile farlo, è fondamentale trovare un equilibrio tra ciò che ho scritto in precedenza e l'entrare in sintonia con se stessi, cosa che senza il silenzio diventa altamente complicato e che costituisce una delle più grandi forme di libertà che ci si possa concedere. Il silenzio ci permette di stare in contatto con la nostra intimità, di scavare dentro di noi, di poter ascoltare tutto ciò che ci accade e che ci sta intorno, di prendere più attentamente in esame i nostri pregi e difetti. Apparentemente può sembrare che ci isola ma, se gestito bene, può addirittura essere una rampa di lancio per stare meglio con gli altri, capendo nel modo migliore possibile le proprie e altrui esigenze e, dunque, uno strumento di unione e non di isolamento. Certo, a volte ci sono anche silenzi che fanno davvero male e che, paradossalmente, urlano dentro di noi. Silenzi in cui ci rifugiamo per timore di affrontare qualcosa che ci spaventa o per la paura, fondata o meno, che chi ci circonda non ci possa o voglia ascoltare, cercando pertanto di scappare dalle difficoltà. Oppure ci sono silenzi di solitudine, di emarginazione, di angoscia. E' in queste accezioni che il silenzio diviene mutismo e, a sua volta, il mutismo da origine ad una prigione mentale la cui serratura non è semplice da scardinare. Il silenzio, come la parola, cari lettori, sono strumenti di pari importanza che non devono essere esclusivizzati. Si devono controllare in modo oculato visto che oltre ad essere entrambi necessari, sono anche piuttosto potenti sia in senso distruttivo che costruttivo. Molti parlano giustamente dell'importanza della libertà di parola ma la libertà del permettersi di stare in silenzio non è altrettanto importante? E ancor più non è fondamentale di pari passo l'equilibrio nel concedersi, a seconda dei momenti, queste due forme di libertà?

Per appuntamento: 339 2189490

Studio in Orvieto: Piazza Marconi, 1

Studio in Perugia: Via del Bovaro, 19

Studio FISIOMED in Ciconia: Via degli Aceri, 58/60

Dall'intelligenza artificiale il termometro del dolore.

L'intelligenza artificiale impara a riconoscere il dolore analizzando le informazioni facciali. Sviluppato un 'termometro del dolore', ossia un sistema di riconoscimento automatico del dolore basato sull'intelligenza artificiale, che interpreta le immagini facciali per valutare il dolore e che promette di diventare un metodo imparziale per rilevare il dolore dei pazienti prima, durante e dopo un intervento chirurgico, è il risultato della ricerca presentata al convegno della Società Americana di Anestesiologia. Attualmente, la valutazione del dolore si basa su metodi soggettivi, come il Cpot, acronimo di Strumento di osservazione del dolore in terapia intensiva, con il quale gli operatori sanitari valutano il dolore del paziente basandosi sull'espressione facciale, il movimento del corpo e la tensione muscolare. "I tradizionali strumenti di valutazione del dolore possono essere influenzati da pregiudizi razziali e culturali, con conseguente scarsa gestione del dolore e peggioramento degli esiti sanitari", dichiara l'autore del progetto Timothy Heintz, dell'Università della California a San Diego. "Inoltre,

vi è una lacuna nell'assistenza perioperatoria a causa dell'assenza di metodi osservabili continui per la rilevazione del dolore. Il nostro modello potrebbe contribuire a migliorare l'assistenza ai pazienti attraverso il rilevamento del dolore in tempo reale e obiettivo". I ricercatori hanno fornito al modello 143.293 immagini facciali relative a 115 episodi di dolore e a 159 episodi non dolorosi in 69 pazienti sottoposti a una vasta gamma di interventi chirurgici, tra cui interventi cardiaci complessi. Dopo una fase di addestramento, il sistema di IA ha imparato a misurare il dolore in base alle espressioni facciali, in particolare concentrandosi sui muscoli facciali di sopracciglia, labbra e naso. Il sistema ha mostrato un allineamento con i risultati del sistema Cpot per l'88% del tempo. Se i risultati dello studio verranno convalidati, la tecnologia potrebbe diventare uno strumento utile per i medici. Ad esempio, le telecamere potrebbero essere montate su pareti e soffitti della sala post-operatoria per valutare il dolore dei pazienti, anche quelli incoscienti, scattando 15 immagini al secondo. Fonte ANSA

Salire le scale fa bene alla salute: quanti gradini al giorno?

Sostituire l'ascensore con le scale fa bene alla salute. Lo ribadisce uno studio scientifico che quantifica quanti scalini bisognerebbe fare per avere benefici. Camminare fa bene e si sa. Uno studio recente ha stimato che bastano meno dei famosi 10mila passi ritenuti il traguardo quotidiano per avere benefici. In realtà ne sono sufficienti 2.300 al giorno per avere effetti positivi sul cuore e sui vasi sanguigni e per ridurre il rischio di morte prematura. Ma un'altra attività che praticata con continuità può costituire la svolta è salire le scale. A rivelarlo è uno studio della Tulane University in Louisiana (USA) pubblicato sulla rivista scientifica Atherosclerosis. I ricercatori hanno trovato la chiave per abbattere il rischio di malattie cardiache del 20%, stimando quanti gradini biso-

gnerebbe fare al di. Bastano piccole accortezze quotidiane per prendersi cura di sé. Uno dei piccoli gesti che può far bene alla salute è sostituire l'ascensore con le rampe di scale. Salire e scendere le scale rafforza i muscoli, migliora l'attività cardio respiratoria, ha benefici sul profilo lipidico. Uno dei dati più interessanti emersi dalla ricerca è che salire almeno 50 scalini al giorno abbatterebbe il rischio di malattie cardiache del 20%. I ricercatori sono giunti a queste conclusioni prendendo in esame 458.860 persone adulte. È emerso che tra i partecipanti, coloro che sono abituati a salire e scendere le scale hanno un rischio minore di sviluppare problemi cardiaci. I risultati migliori riguardano coloro che fanno 5 rampe di scale al giorno.

OSTEOPATIA & DOLORE DI ORIGINE VISCERALE

Un DOLORE DI ORIGINE VISCERALE può influenzare e MODIFICARE LA POSTURA di una persona; per dolore di origine viscerale si intende un DOLORE provato da un soggetto a LIVELLO MUSCOLO SCHELETRICO, la cui ORIGINE è dovuta al Malfunzionamento di un ORGANO (viscere). Molti dei dolori e delle LIMITAZIONI dei MOVIMENTI che si verificano nel corpo a livello delle STRUTTURE MUSCOLARI e ARTICOLARI non dipende dalle strutture stesse, ma la causa in alcuni casi; ORIGINA dai VISCERI (organi) che non funzionano in modo ottimale.

Con un'attenta VALUTAZIONE dei SINTOMI e una serie di TEST PALPATORI viscerali, ESSENZIALI per la RISOLUZIONE della PROBLEMATICA DOLOROSA, è possibile comprendere LA CAUSA di un dolore muscolo-scheletrico di origine viscerale. I sintomi che ci possono aiutare ad IDENTIFICARE un dolore di origine viscerale sono:

- Un dolore che inizia SENZA una CAUSA EVIDENTE

- Un INFORTUNIO che NON viene RECUPERATO nel TEMPO FISIOLOGICO

- Il dolore che si INTENSIFICA in una determinata FASCIA ORARIA del giorno

- Un dolore che NON si ALLEVIA ai CAMBIAMENTI di POSIZIONE
La spiegazione di questo tipo di dolore è che i NERVI che raccolgono le INFORMAZIONI dai VISCERI, sono collegati agli stessi NEURONI che ricevono gli IMPULSI dalle TERMINAZIONI NERVOSE della PELLE, ARTICOLAZIONI e MUSCOLI. Queste informazioni NON vengono PERCEPITE dagli ORGANI INTERNI

che NON HANNO RECETTORI del DOLORE (come ad esempio il Fegato); ma reindirizzano il dolore a livello osseo-articolare e il corpo non sa percepire da dove esso provenga.

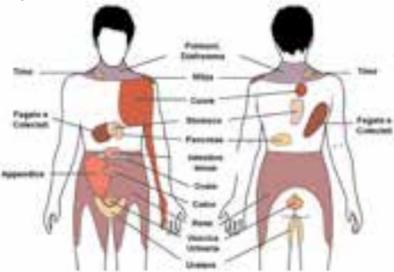
L'unico sintomo di DISFUNZIONE può essere un DOLORE IRRADIATO all'apparato muscolo scheletrico, ciò può causare un ADATTAMENTO POSTURALE creando uno SQUILIBRIO della postura stessa. Un "DISEQUILIBRIO" di origine viscerale causerà una VARIAZIONE del nostro organo, sia dal punto di vista del TONO che della sua FUNZIONE; ma anche un ADATTAMENTO di tipo SOMATICO a livello strutturale con un "BLOCCO", in corrispondenza delle vertebre da cui originano le INNERVAZIONI delle viscere in "DISFUNZIONE". Con un ESAME OSTEOPATICO PALPATORIO si percepirà una maggiore "DENSITA'" a livello dell'ORGANO in disfunzione e una "RIGIDITA'" dei TRATTI VERTEBRALI che innervano le viscere corrispondenti.

Ciò avviene a causa dell'ECCESIVA STIMOLAZIONE NEURONALE delle terminazioni nervose che innescano un DOLORE RIFLESSO alle strutture circostanti e che causano una minore mobilità delle strutture corporee interessate (muscoli, fasce-mio-tendinee e articolazioni).

Le PROBLEMATICHE DOLOROSE più COMUNI di origine viscerale possono essere problemi alle SPALLE, dolori al tratto CERVICALE, DORSALE e LOMBARE, DISTURBI DIGESTIVI e INTESTINALI, fino a problemi più gravi che alterano le normali funzioni fisiologiche (polmoniti, bronchiti, epatiti, gastriti, ecc).

Per capire meglio come agi-

scono i dolori muscolo-scheletrici di origine viscerale; di seguito sono illustrate alcune delle ZONE CORPOREE MAGGIORMENTE INTERESSATE dalle problematiche dolorose e gli organi corrispondenti:



Con un CICLO di due, massimo tre TRATTAMENTI OSTEOPATICI di tipo VISCERALE è possibile ELIMINARE gli SQUILIBRI e le RESTRIZIONI tra il movimento degli organi e le strutture corporee circostanti, rimuovendo così DEFINITIVAMENTE la SENSAZIONE di DOLORE.

Questo tipo di trattamento consiste in MANIPOLAZIONI DOLCI per FAVORIRE la NORMALE MOBILITA', il tono e il movimento dei VISCERI e dei loro TESSUTI CONNETTIVI CIRCOSTANTI;



ATTIVA LA TUA SALUTE



Dott.ssa Nutrizionista
Giulia Governatori

VALUTAZIONE STATO NUTRIZIONALE
E COMPOSIZIONE CORPOREA

SOVRAPPESO, OBESITÀ, SOTTOPESO

EDUCAZIONE ALIMENTARE

SINDROME METABOLICA
IPERTENSIONE | DIABETE | IPERCOLESTEROLEMIA

ALIMENTAZIONE DELLA DONNA
GRAVIDANZA | ALLATTAMENTO | MENOPAUSA

PATOLOGIE INTESTINALI
INFIAMMATORIE E AUTOIMMUNI

**PRENOTA SUBITO
UN CONSULTO**



**Fisioterapia
Osteopatia**



ORVIETO, Piazza Olona 21 (Sferracavallo) - Tel. 329 9219878 - 339 2028734

I professionisti di Fisiolife:



Dott. RICCARDO CROCCOLINO
Fisioterapista,
Osteopata
Chinesiologo,
Mezieses, Ginnastica
Posturale,
Preparatore Atletico.



Dott. GIACOMO CROCCOLINO
Masso-
Fisioterapista,
Chinesiologo,
Osteopata,
Ginnastica Posturale,
Mezieses.



Dott.ssa GLORIA GIRONI
Fisioterapista
Specializzata
in: Ginnastica
Posturale, Mezieses
e Rieducazione
Pavimento Pelvico.



Dott.ssa CHIARA DELLI POGGI
Endocrinologia,
Diabetologia,
Malattie del
metabolismo.



Dott. GUGLIELMO GRAZIANI
Chinesiologo Clinico
Massoterapista
Ginnastica posturale.



Dott.ssa GIULIA GOVERNATORI
Nutrizionista.

al fine di RIPRISTINARE l'integrità e il FUNZIONAMENTO dei singoli ORGANI e l'EQUILIBRIO POSTURALE di tutto il CORPO. Quindi anche in questo caso, una volta INDIVIDUATA la CAUSA e l'ORIGINE VISCERALE del DOLORE MUSCOLO-SCHELETRICO, è possibile TRATTARE OSTEOPATICAMENTE la PROBLEMATICA DOLOROSA ELIMINANDOLA DEFINITIVAMENTE e portando così un MIGLIORAMENTO della POSTURA e della MOBILITA' di tutto il CORPO.

Se vuoi MIGLIORARE la tua POSTURA e RISOLVERE DEFINITIVAMENTE le tue PROBLEMATICHE DOLOROSE di ORIGINE VISCERALE, PRENOTA ORA la tua VISITA e/o il tuo TRATTAMENTO OSTEOPATICO.



CLINICHE ARCONE

Eccellenza dentale ad Orvieto

“LA MIA SALIVA PRODUCE TARTARO”: È DAVVERO COSÌ?

Capita spesso che alcuni pazienti dicano all'igienista che la loro saliva “produce molto tartaro”. La formazione del tartaro sui tuoi denti è davvero causata dalla saliva? In questo articolo puoi scoprire perché si formano questi depositi sulle superfici dentali e cosa possono causare.



Cos'è il tartaro?

Il tartaro è un deposito che si crea quando la placca batterica presente sui denti si mineralizza a causa dei sali contenuti nella saliva.

Si sviluppa sia sopra il livello della gengiva, ma anche al di sotto del margine gengivale. Solitamente ha un colore biancastro, ma a volte può essere anche più scuro, giallo o addirittura marrone.

Perché il tartaro è dannoso?

Quando la placca si calcifica e diventa tartaro, i batteri contenuti in essa perdono la loro vitalità e non riescono a compiere le loro attività metaboliche. Per questo il tartaro di per sé non sarebbe così dannoso poiché i batteri non producono tossine. Il danno sta nel fatto che il tartaro è una superficie molto ruvida che agisce come una calamita per la placca vitale. Questa sostanza infatti è molto ruvida e sopra la sua superficie si depositano nuovi batteri, che fai fatica a rimuovere completamente. Questi microrganismi che si depositano sul tartaro sono attivi e vitali e possono produrre delle tossine dannose per le tue gengive. Infatti spesso potresti notare del sangue quando ti lavi i denti, perché i tessuti della tua bocca sono irritati e infiammati a causa della placca batterica depositata sul tartaro.

La saliva produce tartaro: cosa c'è di vero

La velocità di formazione del tartaro e la sua quantità dipendono da molti fattori, come l'alimentazione, la composizione della saliva,

ma anche l'età o la presenza di malattie. Ci sono persone che hanno molto tartaro e altre che ne hanno meno. Alcuni studi hanno dimostrato che nelle persone che presentano molto tartaro la saliva ha una composizione diversa rispetto ai soggetti con poco tartaro.

Anche se la saliva influenza la formazione del tartaro, il punto di partenza è sempre la placca batterica. Se rimuovi correttamente i batteri ogni giorno dai tuoi denti il tartaro non si forma, o comunque si presenta in minore quantità.

Previene la formazione del tartaro con l'igiene orale

La placca batterica si mineralizza in circa 12 giorni. Una volta che si è solidificata, per te diventa impossibile rimuoverla con gli strumenti che hai a casa. Potresti imbatterti, in internet o sui social, in diverse pubblicità di attrezzi miracolosi per togliere il tartaro da solo. Purtroppo questi strumenti possono essere molto dannosi, perché graffiano la superficie dei denti peggiorando la situazione. Per questo ti consiglio di affidarti al tuo igienista dentale di fiducia, che può rimuovere questi depositi dai tuoi denti in totale sicurezza.

Per contrastare la formazione del tartaro devi quindi rimuovere ogni giorno la placca batterica, utilizzando gli strumenti più indicati per te. Durante l'appuntamento in studio il tuo igienista dentale può mostrarti come fare e cosa utilizzare.



Strada dell'Arcone, 13 - Orvieto (TR) - Tel. 0763/302429
studioarcone@gmail.com

APERTO dal LUNEDÌ al SABATO dalle 9:00 alle 19:30 **ORARIO CONTINUATO**

Prima visita e check-up completo senza impegno

Finanziamenti a tasso 0 - AMPIO PARCHEGGIO

La **Clinica Arcone** oggi è ancora più competitiva. Il nostro team, già eccellente, si arricchisce di ottimi professionisti per garantire la qualità delle prestazioni ormai consolidate nel tempo.

Dr. Marco Gradi
Specialista in
Implantologia
e Protesi



Dr. Alex Adramante
Conservativa
Endodonzia
- Protesi -
Pedodonzia
Odontoiatria
Legale e Forense



Dr. William Adramante
Odontoiatria
Generale
Protesi - Gnatologia
per disturbi
dell'ATM
- Estetica Additiva



Dr. Laura Rosignoli
Spec. in
Ortognatodonzia
Ortodonzia
estetica/
Trasparente



Dr. Chiara Gradi
Igienista dentale
Sigillature
Estetica del sorriso



Dr. Noemi Bilotta
Igienista Dentale
Sigillature
Estetica del
sorriso



Deborah Bilotta
Assistente dentale



Francesca Bacchio
Assistente
alla poltrona
odontoiatrica

