

IL VICINO

COMPENSORIO

Orvieto in campagna.
Elettorale.

FOCUS

Il cambiamento come
tappa fissa del futuro.

FENOMENO

Inarrestabile India.

ORVIETO NASCOSTA

Il pozzo della casa.

ITINERARY

Ascoli Piceno

VICINO AGLI STUDENTI

- I. C. Orvieto-Montecchio
- I. C. Orvieto-Baschi
- I.I.S.S.I. Majorana-Maitani
- L. Artistico Livio Orazio Valentini - IISACP
- L. Classico FA Gualferio - IISACP
- L. Tecnico Agrario "Elli Agosti"

le RUBRICHE

La ginnastica artistica a Orvieto

Idee per la casa

Vaniglia dolci e salati

Lo psicologo risponde

Nutrizione con Azzurra Fini

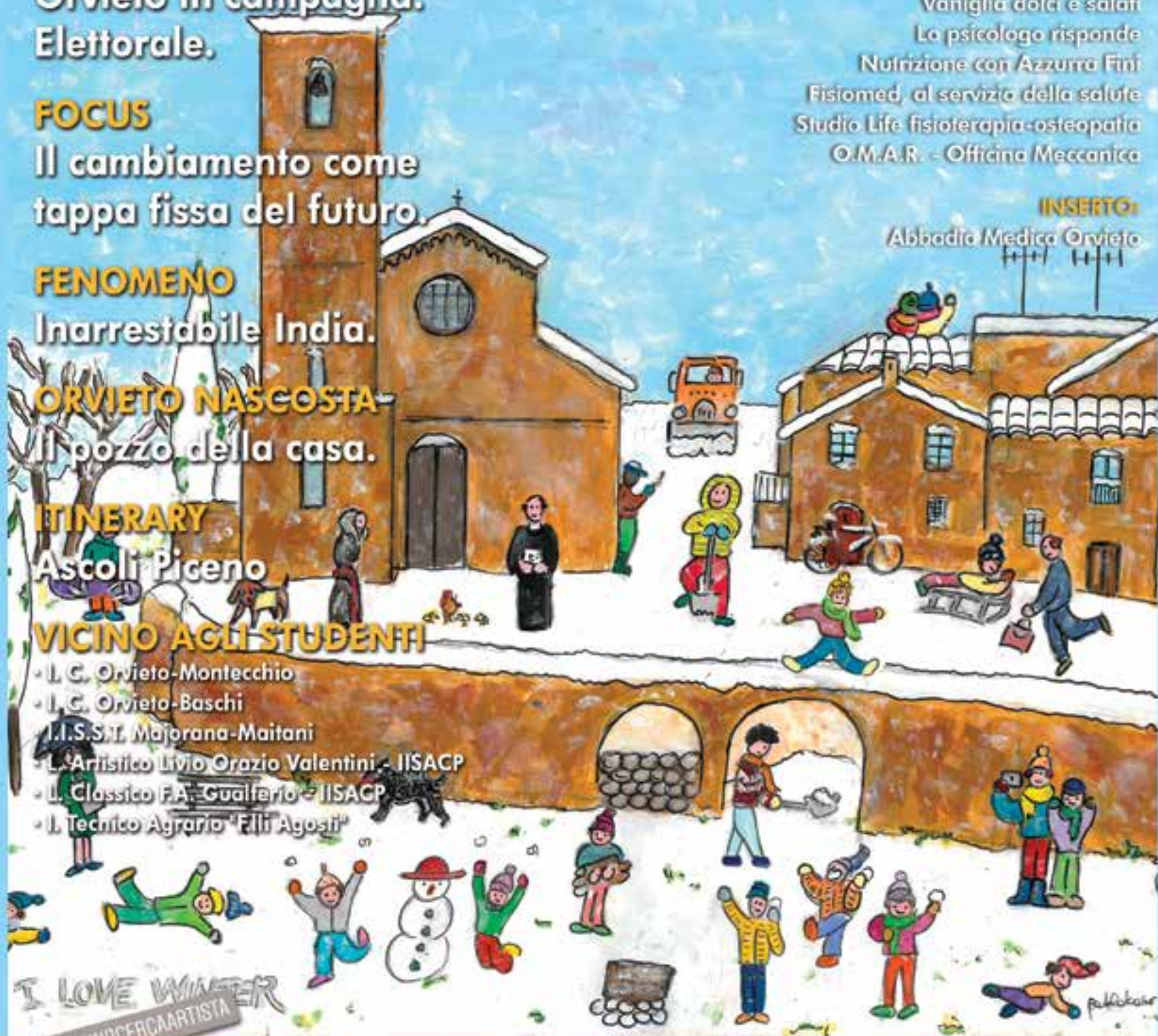
Fisiomed, al servizio della salute

Studio Life fisioterapia-osteopatia

O.M.A.R. - Officina Meccanica

INSERTO

Abbadia Medica Orvieto



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

Sportsalus sostiene l'informazione orvietana



sportsalus
FISIOTERAPIA E RIABILITAZIONE
AUGURA A TUTTI BUONE FESTE

LE NOSTRE SEDI SI TROVANO PRESSO: ABBADIA MEDICA

Strada dell'Arcone, 13Q - ORVIETO | Tel. 0763.301592

Piazza del Fanello, 22/23 - ORVIETO | Tel. 0763.630216



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



Altarocca Wine Resort | Rocca Ripesena, 62 | 05018 Orvieto (TR) | Italy

Tel +39 0763 344 210 | +39 0763 393 437 | +39 0763 617291 | info@altaroccawineresort.com | www.altaroccawineresort.com

#altaroccawineresort



Vivi diVino



Altarocca Oil Mill



Natural Skincare



SCONTO
P A R Q U E T

15%

Su tutti i modelli della linea



ORVIÉ

L'ORIGINALE PARQUET DI ORVIETO.

BY GRUPPO ERCOLINI

Vai su: WWW.ERCOLINISHOP.IT
CODICE SCONTO: **XMASPARQUET**

Oppure vieni a trovarci nei nostri showroom
per toccare con mano il tuo nuovo parquet.



WWW.ERCOLINISHOP.IT

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 Lanaioli, 16 - Zona Ind.le Fontanelle di Bardano
cell.335/7295682 | Rappresentante di zona: 336/796420

**Pavimenti, bagni, cucine, infissi
con sconti fino al 40%**

4 SHOWROOM IN UMBRIA

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>📍 Marsciano
Via Coletti SNC
☎ 075.874051</p> | <p>📍 Orvieto
Località Ponte Giulio
☎ 0763.316360</p> | <p>📍 Terni
Via Augusto Vanzetti 16
☎ 0744.30891</p> | <p>📍 Trevi
Via della Torre 10
☎ 0742.670670</p> |
|--|---|--|--|

SOMMARIO

6 Compensorio



27 Focus



28 InfoSalute



34 Itinerary



37 Fenomeno



38 Mondo



40 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
Stampa Graffietti Montefiascone (VT)
Registrazione al Tribunale di Terni
n°4 del 29.07.05

rivista.ilvicino.it - info@ilvicino.it

Per la pubblicità
IL VICINO
PUBBLICITARIA
0763.393024

di Lorenzo Grasso

COMPENSORIO

**ORVIETO IN CAMPAGNA.
ELETTORALE.**

Siamo avviati, anche se siamo sotto le festività di fine anno, alle elezioni comunali. In questi mesi vedremo spot su ogni singola cosa penso. E gli argomenti sono molti e ben diversi. Uno dei primi, quasi inaspettato per una città come la nostra, è quello della sicurezza. Danni a macchine per migliaia di euro e rischio incolumità anche per le persone. Solo per fortuna non è successo niente a qualche cittadino o turista. Qualche rimedio va preso se per diversi mesi infine settimana sono stati scacco di alcuni vandali. Poi c'è la questione affitti, rincari, qualità della vita e attrattività per famiglie che non siano turisti e stranieri. C'è un bel fermento nell'aria, c'è qualche movimento apolitico che ha messo sotto la lente di Ingrandimento proprio questo problema (parlo di Abitare Orvieto), quindi significa che il problema è sentito ed è reale. Un altro tassello sarà traffico e parcheggi. La cittadinanza ed i commercianti sono spaccati a metà, come si dice ad Orvieto 'come fai...fai male'. Forse andrebbe intrapresa una nuova e diversa idea di città, che poi venga comunicata ai cittadini e che tenga parte di tutte le istanze e non solo di alcune che portano un tot numero di voti. Per ultima la questione città nel senso della sua integrità architettonica. Ci sono diverse situazioni che andrebbero sistemate dal mero punto di vista della ristrutturazione. Non solo le strade ma mura cittadine, la torre del moro, le porte di accesso e via scorrendo fino al muro di cinta di Piazza Cahen ancora da più di un anno e mezzo. Cose da fare e forse altre da ferre che però sono richieste dai cittadini che andranno al voto. Se ne avete in mente altre scusatemi, il pensiero di Natale mi offusca un po' la mente. Ma da gennaio ogni giorno sarà campagna elettorale.



{ parla con il Vicino } info@ilvicino.it



Service Point
by Autocarrozzeria 88
offre ai suoi clienti il servizio di

**AUTO
SOSTITUTIVA
A ORVIETO**

Nel caso in cui la riparazione del veicolo richieda che lo stesso venga trattenuto in officina per più di 24 ore, per ridurre il disagio al minimo, al cliente viene offerta la possibilità di avere un'auto sostitutiva, che potrà essere utilizzata per tutto il tempo necessario alla riparazione dell'automobile.



soccorso stradale 24h
Pierluigi 337 927425

- Noleggio Auto e Furgoni
- Auto Sostitutiva
- Deposito Giudiziaro
- Gestione Pratiche Assicurative
- Sostituzione e Riparazione Cristalli
- Ritiro e Consegna a Domicilio della Vettura
- Ripristino Proiettori
- Banco di Riscatto
- Ricarica Aria Condizionata
- Verniciatura ECO
- Pellicole Oscuranti
- Servizio Pneumatici

SERVICE POINT s.a.s. di Basili Pierluigi & C.
Loc. Le Prese, 8 - 05014 Castel Viscardo (TR)
Cod. Fisc. e P. IVA 01684720558 - SDI Q02CM9N
servicepoint.basili@gmail.com

Cell. 337927425 Fax 0763 629332
Tel. 0763 626245 Ab. 0763 374179



La magia del Natale.

Vaniglia a Dicembre si trasforma, i profumi del Natale si fanno inconfondibili. Non appena la porta si apre l'odore delle spezie della frolla di pan di zenzero inebriano l'aria, il burro dei panettoni e dei pandori insieme alla vaniglia e all'arancia creano un mix perfetto, per non parlare del cioccolato fondente, al latte, bianco, gianduia e pistacchio... una vera goduria! Da Vaniglia per tutto dicembre potrete trovare composizioni natalizie, idee regalo, alberi di cioccolato, casette pan di zenzero, torroni, panettoni e pandori ne è sempre consigliata la prenotazione.



La casetta di Pan di Zenzero sia in versione composta, che nella versione da comporre a casa, un divertimento assicurato per tutta la famiglia!

RICETTA

Frolla Pan di Zenzero di Flavia:

- 130 gr burro
- 200 gr zucchero
- 60 gr di miele
- 10 gr tuorlo
- 50 gr uovo
- 420 gr farina 00
- 1 pizzico di sale
- 4 gr cannella
- 1 gr noce moscata
- 2 gr zenzero
- 4 gr bicarbonato



Via Felceta 5
Loc Pianlungo
Castel Viscardo (TR)
tel. 345/2490981



“O mirabile segno: con Francesco nel presepe.”

Il 9 dicembre alle ore 16,00 nei sotterranei del Duomo di Orvieto, alla presenza di S.E. Mons. Gualtiero Sigismondi, Vescovo di Orvieto-Todi, si è inaugurata la mostra “O mirabile segno: con Francesco nel presepe.” La Mostra organizzata dal presidente di Presepe&Orvieto, Anna Donatelli Lardani per i dieci anni dell'Associazione, è stata realizzata in occasione dell'ottavo centenario del Presepe di Greccio.

Nella cornice di un coinvolgente percorso: i sotterranei del Duomo, si svolge immaginata come un viaggio che, sostenuto da immagini, suoni, fonti e contenuti letterari, attraversa l'esperienza del “fare memoria” di San Francesco, il suo tempo e la sua storia, conducendo il visitatore nella quotidianità dell'oggi con

l'invito a lasciarsi coinvolgere dal Mistero dell'Incarnazione e del Natale.

Un sincero grazie a quanti hanno collaborato e resa possibile l'iniziativa.

Sarà possibile visitare la Mostra fino al 7 gennaio. Ingresso libero.



**TORNA IL
PRESEPE
VIVENTE**
Nei giardini
di San Giovenale
di Orvieto!

VI ASPETTIAMO



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, bilancio 2023 pesante in Umbria:

Un anno da dimenticare, in media, per i produttori umbri di olio: produzione in calo del 50-60% rispetto al 2022, circa il doppio di quanto si stimava due mesi fa, in occasione del bilancio della campagna vino. Come per il vino, che a dispetto di previsioni catastrofiche in Umbria aveva limitato le perdite di quantità al 20%, si sperava che per l'olio la flessione della produzione fosse contenuta. Invece è avvenuto il contrario, doppiando le previsioni negative a differenza di quanto avviene in altre regioni italiane dove, invece, i dati della produzione sono buoni (lì la campagna olearia spesso è ancora in corso come in Campania, Sicilia, Puglia e non ci sono quindi dati definitivi), mentre molto male sono andate le Marche e male la Toscana.

A provocare il crollo in Umbria le forti piogge in fase di fioritura, l'attacco di mosca (la mosca dell'olivo, la cui larva è una minatrice della drupa dell'olivo, è considerata l'avversità più grave a carico dell'olivo) e, nell'ultima fase, il colpo di grazia della siccità e quindi la mancanza d'acqua nelle zone sprovviste di impianto d'irrigazione. La qualità dell'olio prodotto in Umbria è buona e i prezzi medi, come emerge dal Listino Borsa Merci di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria, sono in aumento del 17-18% rispetto al 2022 e del 35% rispetto al 2021 per le piccole partite non confezionate acquistate direttamente al frantoio (prezzo medio 2023 13,5 euro, 2022 11,5 euro e 2021 10 euro al Kg).

Percentuali del prezzo in crescita, ma assolutamente incapaci di fare fronte alla voragine della produzione, come detto tra il -50 e il -60 per cento. Senza contare il forte aumento dei costi, nell'ordine del +30%, che dal 2021 ad oggi i produttori

hanno dovuto subire.

Il Listino della Borsa Merci di Perugia, per l'ultima settimana di novembre, vede infatti, per le piccole partite non confezionate, un prezzo che va da un minimo di 13 a un massimo di 14 euro al kg (nello stesso periodo dello scorso anno la forchetta di prezzo era invece di 11-12 euro e nello stesso periodo 2021 di 9-11 euro al kg).

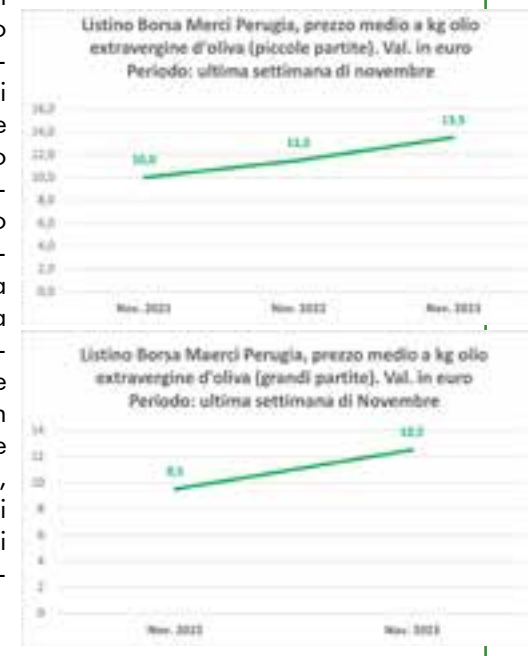
Per quanto riguarda invece le vendite di grandi partite di olio extravergine d'oliva, anche in questo caso acquistate direttamente al frantoio (e ovviamente senza confezione), il prezzo medio al kg è di 12,5 euro (forchetta min 12 euro max 13 euro), in crescita di circa il 32% sul 2022, quando il prezzo medio era 9,5 euro al kg e la forchetta 9-10 euro.



La produzione olivicola umbra nel 2023, rispetto al 2022, tra 1.928 e 2mila 522 tonnellate

La produzione olivicola umbra nel 2023 scende tra 1.514 e 2mila 108 tonnellate (i conti definitivi non sono stati ancora tirati) rispetto alle 4mila036 tonnellate del 2022, che comunque erano già lontane dalle 5mila 096 tonnellate della media 2018/2021. In sostanza, nel 2023 la produzione olivicola umbra ha perso, nel 2023 rispetto al 2022, tra 1.928 e 2mila 522 tonnellate.

Va ricordato che in Umbria, secondo elaborazioni Coldiretti, si trovano quasi 7,5 milioni di piante di olivo che coprono circa 30mila ettari. La Dop dell'olio extravergine di oliva Umbria, istituita nel 1997, è estesa all'intero territorio regionale, che è stato suddiviso in cinque sottozone (Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli del Trasimeno, Colli Amerini e Colli Orvietani).



Poesia dal Vicino

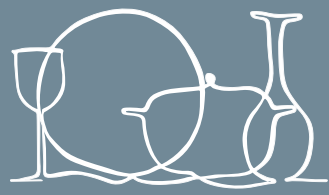
CUCINA DI UN APPARTAMENTO 12/12/2000

di Mirko Belliscioni

Il compleanno di quest'anno, sarebbe stato un'esibizione di virtuosismi culinari. Paola si stava preparando di fronte al nuovo specchio a stella della cucina, e intanto ripassava mentalmente il menù della cena: crostini di fegato di piccione; carpaccio di mortadella con tartufo nero; ravioli al magro di cervo in salsa di burro francese, paprika e rosmarino; trenette con battuto di cipolla bianca e noci alla crema d'uovo e tartufo; anatra all'arancia con olive nere, mandorle e cipollotti; spigola al forno con salsa di agrumi e cannella. Per dessert bavarese di ricotta al rum e canditi. Erano le 14:00 circa e non aveva tempo da perdere, se voleva che ogni portata risultasse appetitosa ed esteticamente invitante. Sarebbe dovuto venire Enrico ad aiutarla, ma era in ritardo, così iniziò la verifica delle materie prime. Ad occhio e croce aveva il necessario, di sicuro però era stato tralasciato l'aspetto vinicolo della serata. Nel fare spesa, Paola, si era concentrata sugli ingredienti gastronomici a scapito di quelli enologici. Telefono quindi a Enrico dicendogli di sbrigarsi, e di orriare al problema facendo incetta di vino all'enoteca vicino casa.

Idee per la casa

a cura di



UBALDINI

Arriva l'inverno: facciamo il pieno di vitamine



VACUUM BLENDER PW6802
IL RIVOLUZIONARIO
FRULLATORE "SOTTOVUOTO"

Grazie alla tecnica del sottovuoto, elimina l'aria dalla campana e permette di ottenere succhi, salse, sughi e omogeneizzati per l'infanzia senza ossidazione e deterioramento mantenendo intatte le caratteristiche nutrizionali - vitamine minerali fibre - e il gusto fino a 24 ore!

IDEE REGALO

La Gabbianella
UNA STORIA TUTTA ITALIANA

Prodotti artigianali unici progettati e realizzati in Italia con passione e professionalità.



TERRE DA FUOCO E DA FORNO:

Amate per la loro qualità di mantenere ed esaltare il sapore dei cibi: zuppe, sughi, stufati, sformati, legumi e dolci. Portano in tavola bontà, allegria e colore.



**GLI SCALDAPANE/
SOTTOPIETOLA**
In terracotta è una soluzione
originale per mantenere caldo
il pane nei cestini.

Società partecipate in Umbria.

Partecipate Regionali in ottima salute. E' quanto emerge dall'annuale Informativa sui Risultati Previsionali 2023 di Società Partecipate, Agenzie ed Enti strumentali discussa oggi in Giunta, atto in cui si evidenzia come anche nel 2023 sia proseguita e si sia ulteriormente rafforzata l'azione di indirizzo, monitoraggio e controllo gestionale ed economico-finanziario sulle Partecipate Regionali, al fine di garantire una conduzione ispirata ai principi di efficienza, efficacia ed economicità.

L'azione di monitoraggio ha riguardato tutti le Partecipate che per la loro mission sono di rilevante strategicità per la Regione. Nello specifico: Gepafin; Sviluppo Umbria; Puntozero Scarl; Parco 3°; Umbria Tpl e Mobilità; Istituto Clinico Tiberino; Umbriafiere; Sase; Adisu; Afor; Arpa; Arpal; Aur; Ater; Umbraflor; Scuola Di Amministrazione Pubblica; Fondazione Di Partecipazione "Umbria Jazz".

Il documento è stata anche occasione per tirare le somme in merito all'andamento della gestione delle Partecipate dopo 4 anni di azione di risanamento e rilancio delle stesse.

Ne è emerso, tra l'altro, che, a fronte di un aumento del numero di 39 dipendenti, dai 1.914 del 2018 ai 1.953 del 2022, corrispondente in termini percentuali al +2,04%, vi è stato un aumento del volume di affari del sistema partecipate del +84,98%, che è passato dai circa 140 milioni di euro del 2018 ai 259 milioni del 2023, registrando inoltre un incremento degli utili del +6,9%.

Sempre in tema di forza lavoro va sottolineato come vi sia una presenza femminile superiore al 46% e si impiegano lavoratori appartenenti alle categorie speciali per oltre il 6% del totale del personale. Personale che al 98% è contrattualizzato a tempo in-

determinato.

In tema di spending review l'Amministrazione fin dall'insediamento ha chiesto una particolare azione di contenimento dei costi per ciò che concerne spese per relazioni pubbliche, di rappresentanza, consulenze, missioni, acquisto manutenzione, noleggio di autovetture, azione che ha portato in tali campi ad un significativo contenimento delle spese nel quadriennio 2019/2023 per Gepafin (-77,60%), Sviluppo Umbria (-30,70%), Istituto clinico tiberino Spa (-64,53%), Umbriafiere (-56,23%), Arpa (-58,47%) e Umbraflor (-18,12%).

Per ciò che riguarda il 2023 nonostante il severo scenario inflattivo vi sono, per tutte le partecipate, risultati che confermano la solidità del bilancio, la crescita del volume di affari, nessuna criticità nei flussi di cassa e soprattutto non si rilevano impatti negativi sul bilancio consolidato regionale.

"Sin dal nostro insediamento - ha sostenuto al Presidente della Regione Donatella Tesei - abbiamo dedicato particolare attenzione alle Partecipate che in quel momento apparivano come un eterogeneo mondo con missioni e performance poco chiare ed utili a cittadini e comunità regionale. Siamo riusciti a dar loro obiettivi che potessero essere da un lato adeguati alle esigenze di famiglie ed imprese e dall'altro portassero ad una gestione sana e tendente al massimo efficientamento.

I lusinghieri risultati che abbiamo registrato ci hanno dato ragione. Non solo, abbiamo anche messo in campo una serie di azioni di trasparenza e comunicazione al fine di far conoscere al meglio quella che sono le loro funzioni, e per tutte porto ad esempio l'incontro pubblico "Partecipatel", organizzato proprio dalla Presidenza regionale lo scorso 25 ottobre presso la Sala dei Notari del Comune di Perugia".

NARDINI
ARREDAMENTI

QUALITÀ E DESIGN

ARREDO
COMPLETO

CUCINA COMPLETA
QUATTRO ELETTRODOMESTICI BEKO



PARETE ATTREZZATA
LARGHEZZA 2,70 m



CAMERA COMPLETA
LETTO, ARMADIO, COMò, COMODINI



DIVANO CON PENISOLA
DISPONIBILE IN DIVERSI COLORI

TUTTO A
€ 8.900



MONTEFIASCONE (VT)

01027 S.S. CASSIA KM 93.800



0761.827011



SERVIZIOCLIENTI@NARDINIARREDAMENTI.IT



SCAN ME



ORVIETO Piazza del Vivario 15 • tel 0763/341535
ubaldiniorvietosnc@gmail.com

Corpo di Polizia Locale - Comune di Orvieto.

Mafia e Polizia Locale.

"Appena la presenza dello Stato si indebolisce, il livello di scontro si alza. E il mafioso diventa più sicuro di sé, più convinto della propria impunità. Il dialogo Stato/mafia dimostra chiaramente che Cosa Nostra non è un anti-Stato, ma piuttosto un'organizzazione parallela che vuole approfittare delle storture dello sviluppo economico, agendo nell'illegalità e che, appena si sente veramente contestata e in difficoltà, reagisce come può" Giovanni Falcone.

Ma perché la Polizia Locale parla di mafia? Essa non si occupa soltanto di sanzioni amministrative, viabilità e rilevazione dei sinistri stradali? Come si evince dalle parole del Giudice, la Mafia è un fenomeno, sì, estremamente complesso ma che, al contempo, trae la sua forza nella più semplice e "banale" quotidianità.

Storicamente, il fenomeno mafioso trova le sue origini dal Brigantaggio; dalla necessità, quindi, di contadini e appartenenti ai ranghi più

poveri della società di sfuggire al servizio di leva militare obbligatoria e alla guerra, dandosi alla cosiddetta "macchia". Nacque, così, una realtà criminosa di banditismo comune che fece da preludio ad un fenomeno molto più feroce quale è la Mafia oggi.

Da ciò si osserva che la microcriminalità, perpetuata da piccole bande senza una vera e propria forma unitaria, diviene macrocriminalità, tipica di un'organizzazione illegale complessa ed a struttura piramidale ben definita.

Ecco, quindi, la risposta al quesito posto in premessa, la correlazione tra Polizia Locale e mafia.

La Polizia Locale è una Forza di Polizia ad ordinamento locale caratterizzata da una dinamicità di mutamento ed adattamento alle sempre più numerose esigenze ed al continuo cambiamento della società. I vecchi Vigili Urbani, tanto radicati nell'immaginario collettivo, sono oramai divenuti Poliziotti locali, con competenze sempre più com-

plesse e variegate, baluardo di legalità per ogni singolo cittadino.

Contrastare la microcriminalità, il degrado urbano, i piccoli illeciti, i reati predatori minori significa togliere potere e terreno fertile al proliferare delle grandi organizzazioni criminali.

L'obiettivo primario è, pertanto, la tutela delle singole realtà cittadine ed il ramo dello Stato più vicino ad esse è la Polizia Locale.

Nella personale esperienza di Funzionario di Polizia Locale ho sentito numerose volte proferire parole del tipo "ma questo è un paese tranquillo, non succede mai nulla".

Ora, non voglio dire che ogni attività illecita è mafia ma l'attenzione non deve essere mai abbassata, la guardia va tenuta alta e la presenza dei

rappresentanti dello Stato sul territorio dovrà essere sempre costante.

I cittadini devono avere rispetto e fiducia per le Istituzioni a loro tutela, tale da spingerli a collaborare sempre più con esse con il fine di contrastare gli illeciti, dal più piccolo al più efferato.

I mafiosi si pregiano di appellarsi con l'espressione "uomini d'onore" e per loro il peggior insulto è quello di essere chiamati "sbirri". Ma il vero onore è altro, il vero onore è quello degli uomini delle Polizie che quotidianamente combattono per garantire sicurezza e serenità, anche a costo della loro vita.

Ten. Chiarelli Dott. William



Questa pagina è stata realizzata GRAZIE al contributo di BirrAlfina

Disagio giovanile.

unta dritto al benessere dei giovani, a partire da quello psicologico, il percorso preventivo diagnostico terapeutico assistenziale e i relativi progetti, approvati dalla Giunta regionale dell'Umbria su proposta dell'assessore alla Salute e alle Politiche sociali, Luca Coletto. "Il disagio giovanile è in forte crescita e le istituzioni hanno il dovere di dare risposte immediate ai bisogni dei ragazzi - ha spiegato l'assessore Coletto - Diventa quindi prioritario promuovere sul territorio spazi di consultazione, attivati con il contributo di professionisti, per l'intercettazione precoce del disagio dei giovani adulti e in particolare degli adolescenti, anche attraverso l'integrazione tra le reti di promozione della salute, i consultori familiari e gli altri servizi sanitari, sociali e educativi del territorio".

"La pandemia - ha aggiunto l'assessore - ha amplificato nei nostri giovani condizioni di sofferenza preesistenti, come solitudine, ansia e depressione, disturbi del sonno, sintomi riconducibili a disturbo da stress post traumatico. E anche da varie rilevazioni sul territorio, emerge che le aspettative per il futuro sono meno ottimistiche, con un aumento delle preoccupazioni. Anche i servizi del sistema sanitario regionale documentano un incremento degli accessi di adolescenti e giovani adulti - aggiunge - sia per problemi di salute mentale che per disturbi da uso di sostanze o comportamenti, quali le dipendenze da internet e dalle tecnologie". "A fronte di questo quadro, - ha spiegato Coletto - in collaborazione con un gruppo di professionisti che lavorano nelle Aziende Usi

regionali, è stato studiato un percorso esclusivo per la fascia adolescenziale e giovanile, visto che ormai da tempo si registra una generale difficoltà a dare una risposta efficace con i soli servizi sanitari specialistici. I servizi territoriali tradizionali infatti, sono modellati sostanzialmente sul target degli adulti e risultano poco attrattivi per i ragazzi e per le famiglie, cosicché la gran parte dei problemi rimane sommersa e si accede ai servizi soltanto quando la problematica assume un profilo di gravità eclatante".

Lo strumento organizzativo e programmatico individuato dalla Direzione Salute della Regione Umbria è quindi volta a ridefinire l'offerta sociosanitaria verso questo gruppo specifico di popolazione attraverso un Percorso Preventivo Diagnostico Terapeutico, che si sviluppa in

una progettualità alla luce delle indicazioni del ministero che ha assegnato risorse anche per il personale dedicato.

L'obiettivo è di costruire una "filiera" di aree di intervento interconnesse che vanno dalla prevenzione universale e selettiva, alla prevenzione indicata e all'intercettazione precoce dei casi problematici fino alla diagnosi e presa in carico (leggera, per i casi di disagio adolescenziale; completa, per i casi in cui si rilevi l'insorgenza di vere e proprie patologie), individuando modalità di approccio adeguate alla fascia di età. Tutto ciò anche attraverso il potenziamento dei Consultori Giovani/Spazio giovani, delle Case della Comunità e il coinvolgimento delle reti comunitarie territoriali attive, Usi, Zone Sociali, Comuni, Università, Scuole, Associazioni, Terzo settore.



Istituto Comprensivo Orvieto-Baschi.

"Siamo accorti non sprechiamo".

L'obiettivo del nostro Istituto è quello di costruire una comunità dell'apprendimento composta da insegnanti, genitori, nonni, personale scolastico, volontari e rappresentanti del territorio, che veicolino ai bambini un approccio esperienziale al cibo e alla terra e che apra collegamenti tra la scuola e la società.

Quest'anno per la festa nazionale degli orti, il giorno 10 novembre, le esperte volontarie dello slow food di Orvieto hanno fatto visita agli alunni della scuola primaria Luigi Barzini.

Spreco alimentare. In che modo? Insegnando ai bambini a scegliere i cibi, seguendo la stagionalità e approfondimenti didattici per lavorare sul tema dello spreco alimentare.

Grazie ai suggerimenti e alle idee della condotta slow food sono stati attivati laboratori di recupero del pane raffermo della mensa scolastica che è stato trasformato in pan grattato, alimento prezioso per realizzare gustose ricette in cucina.

Altre classi con le erbe Officinaria, contenute nel Kit della condotta, hanno confezionato sacchetti di sale aromatizzato alle erbe.

Le attività antispreco ci hanno permesso di riscoprire come poter mettere le "mani in pasta", non solo a scuola, ma

anche a casa, orientando tutte le famiglie a lottare contro lo spreco alimentare.

Anche per quest'anno l'IC Orvieto -Baschi, nei suoi diversi plessi, curerà gli orti. Un orto è un atto molto piccolo, fatto di semi e granelli di



terra. Ma può essere anche molto grande perché significa capire il mondo e il peso dello spreco a livello globale. Fare l'orto significa sperimentare e sviluppare nuove abilità e attitudini, scoprire il mondo delle piante, fare esperienze concrete e sul campo, che si rivelano rilassanti e istruttive. L'orto diventa un ambiente di apprendimento unico e irripetibile capace di coinvolgere tutti gli alunni valorizzandone le capacità e affermando il diritto al piacere del cibo nelle scuole.



Questa pagina è stata realizzata GRAZIE al contributo di Fondazione Cotarella



Istituto Comprensivo Orvieto-Montecchio.

Un nuovo anno scolastico da vivere insieme all'IC Orvieto-Montecchio.

Nel mese di Gennaio 2024 sarà possibile effettuare le iscrizioni presso le Scuole di ogni ordine e grado, esclusivamente in modalità online, imponendo alle Famiglie un momento di riflessione sull'importante scelta che si dovrà compiere in merito al futuro scolastico del proprio figlio.

L'Istituto Comprensivo Orvieto-Montecchio, costituito a partire da Settembre 2013, include le realtà territoriali di Ciconia e Orvieto Scalo nel comune di Orvieto, del comune di Porano e del comune di Montecchio e presenta, pertanto, una vasta gamma di possibilità, sia per la Scuola dell'infanzia e per la Scuola Primaria con i Plessi di Ciconia, Orvieto Scalo, Montecchio e Porano, che per la Scuola Secondaria di Primo Grado (SS1G) con le Sedi di Ciconia e Montecchio.

Le scuole, nei loro vari distaccamenti, attuano progetti legati allo sport, alla lingua inglese, alle STEM e alla conoscenza e valorizzazione del territorio, ricco di testimonianze storiche e risorse naturali. Dal corrente anno scolastico inoltre è attivo l'indirizzo musicale presso la SS1G "Ippolito Scalza".

Inoltre l'IC Orvieto-Montecchio, dovendo affrontare realtà sociali di vario tipo e ponendo attenzione ai temi dell'accoglienza, dell'integrazione sociale, culturale e linguistica e dell'educazione alla legalità, si è dotato di Protocolli di Accoglienza per alun-

ni stranieri, adottati, diversamente abili e per alunni con



disturbi specifici di apprendimento, al fine di costruire strumenti che garantiscano a tutti un inserimento graduale, un'inclusione efficace e mai provvisoria.

In questi primi mesi di scuola i bambini delle classi ponte (ultimo anno di Infanzia e classe 5° Primaria) stanno svolgendo incontri di continuità con i loro "colleghi" più grandi per conoscere la realtà scolastica che andranno a vivere fra poco.

Così come sono stati previsti incontri di orientamento per i futuri studenti in uscita verso le superiori di 2° grado.

A tali iniziative si aggiungerà l'invio di materiale informativo via mail alle famiglie dell'Istituto e l'organizzazione di Open day a gennaio nei vari Plessi che saranno comunicati tempestivamente.

Augurando a tutti una scelta consapevole e fruttuosa per il benessere scolastico del proprio figlio/i, il DS Dott.Ssa Isabella Olimpieri porge i più calorosi auguri per un sereno Natale e felice Anno Nuovo a tutti gli studenti e studentesse dell'IC Orvieto Montecchio e alle loro famiglie.

FONDAZIONE COTARELLA

- Prevenzione e cura dei disturbi alimentari
- Natura, tradizione e radici
- Sviluppo armonico ed educazione alimentare

Visita il sito

www.fondazionecotarella.com

per scoprire le nostre attività e conoscere i nostri progetti

Punto di ascolto Fondazione Cotarella

Via G. Michelangeli 2, Orvieto • info@fondazionecotarella.com



DONA

ASD APS il Volo - San Lorenzo Nuovo (VT).

Il Volo e ... una storia da raccontare.

Le nostre esperienze sul territorio.

Le attività dell'associazione il Volo sono spesso inserite nelle attività del nostro paese.

Gli eventi formali e informali (festa del paese, sagre, eventi, ecc) diventano il contorno ottimale per sviluppare e affinare le "abilità sociali" nel modo più divertente.

Allora i ragazzi del Volo diventano parte attiva della vita del paese.

Per due anni siamo stati invitati a partecipare al presepe vivente di San Lorenzo Nuovo.

La prima volta il nostro amato don Ugo ci ha completamen-

te messo a nostro agio, nonostante la vivacità dei nostri bambini poco collaborativi e dei nostri ragazzi grandi troppo emozionati per stare "composti".

E' stata un'esperienza gratificante e tutti noi ci siamo veramente divertiti sentendoci accolti e parte di una comunità. L'anno passato, con don Daniele abbiamo replicato il progetto.

I ragazzi sono stati bravissimi a indossare tuniche e copricapo



a volte "pizzicose" e don Daniele è stato meraviglioso a supportare la nostra pazienza con pizza, tozzetti e vin brulé. Io di quei due giorni ricordo



una comunità legata da un progetto comune dove l' avere o meno una disabilità, aveva poco a che fare con la realizzazione della manifestazione. Semplicemente chi poteva fare di più faceva senza



sminuire o sottovalutare il contributo di chi era meno performante.

Questo è quello che dovremmo aspirare a realizzare quando parliamo di inclusione senza sapere bene da cosa iniziare per realizzarla...partiamo da noi, dai nostri territori, dalle nostre piazze.

Noi perché siamo e vogliamo essere cittadini di questo mondo che ci appartiene.

Se avete bisogno di informazioni o semplicemente volete conoscerci noi siamo a San Lorenzo Nuovo in Via Abate Sperandini n19 - Tel 3738818542

Questa pagina è stata realizzata GRAZIE al contributo di Corradini Serramenti.

Associazione di volontariato "Gli Amici di Charlie".

SOS adozioni.

FAUSTINO è tutto un programma, curioso, vivace, intraprendente e con tanta energia da spendere in lunghe passeggiate. Ha una taglia medio piccola, giusta per tutte le occasioni. Ha soltanto due anni e l'ultimo anno lo ha trascorso in canile.

Per un cane così, adattarsi a stare rinchiuso per la maggior parte della giornata non è stato facile e infatti non si è ancora arreso.



LUNA è una splendida cucciotta di taglia media di appena un anno. Qualcuno è riuscito a toglierla alla mamma e ad abbandonarla ad appena 20 giorni di vita. Dal canile sanitario è poi arrivata al rifugio all'età di 10 mesi: troppo grande per una facile adozione. Così adesso speriamo anche per lei nella famiglia che non ha potuto

avere da piccola. È molto socievole con gli altri cani, meno con persone che non conoscono ma ci mette un attimo a prendere confidenza. Quando vede pettorina e guinzaglio si fa largo tra gli altri cani e riesce sempre a conquistarsi il primo posto per uscire. Deve abituarsi all'ambiente urbano ma in macchina ci sale molto volentieri. È intelligente e



sensibile, è un vero peccato lasciarla crescere in canile.



Stop & Go

Self Service - Bar - Pizzeria
Eventi e Compleanni

St. Fontanelle di bardano 24 - Orvieto (TR)
Celli: 3516029832
Tel: 0763.316170
Email: stop.go202022@gmail.com



Questa pagina è stata realizzata GRAZIE al contributo di Stop&Go



VIVA IL CIRCO

AMICI, OGGI VI PORTIAMO AL MAGICIRCO

Per colpa del perfido Duca Puzzoloso che ha disperso nell'aria il polline della tristezza, nel MagiRegno sono diventati tutti tristi e solo una grande allegria potrà riportare la felicità. Riusciranno Lampadino e Caramella nell'impresa?



Nel MagiRegno il cagnolino Zampacorta riceve affranto Lampadino e Caramella...



Re Zampasaggia spiega ai due fratellini che il perfido Duca Puzzoloso ha reso tutti tristi...



Lampadino e Caramella hanno la soluzione per far tornare l'allegria: il MAGICIRCO!



Così si travestono da pagliacci e tra buffi scherzi e improvvisi capitolomboli...



fanno ridere tutti gli abitanti, liberandoli dalla tristezza! Tutti tranne uno: Duca Puzzoloso...



che, con un casco di banane in testa, viene sparato fuori dal tendone con un cannone!

NON PERDETE LA PROSSIMA USCITA PER VIVERE ALTRE FANTASTICHE AVVENTURE DI LAMPADINO E CARAMELLA!

In Umbria a novembre 4.900 assunzioni previste dalle imprese.

In Umbria, secondo il rapporto Excelsior di novembre 2023, le assunzioni programmate dalle imprese ammontano a 4.900, 470 in più di novembre 2022, con una crescita del 10,6%, che però è inferiore al +12,6% della media nazionale.

Le 4.900 assunzioni previste dagli imprenditori umbri sono un record mai toccato nel passato.

Una corsa trainata dai servizi, con il turismo che continua a dare un importante contributo e dalle costruzioni, mentre l'industria manifatturiera accusa il colpo del rallentamento dell'economia.

Pur in un quadro di crescita delle assunzioni programmate dalle imprese, il ritardo dell'Umbria - che va inquadrato nel ritardo del Centro - rispetto alla media nazionale si allarga se si guarda agli avviamenti al lavoro previsti nel periodo novembre 2023-gennaio 2024.

Anche per questo trimestre per l'Umbria i dati Excelsior prevedono un incremento rispetto allo stesso trimestre dello scorso anno: le assunzioni programmate dalle imprese sono 15mila, contro le 14.310 dello stesso trimestre dell'anno scorso.

La crescita in percentuale, però, è assai più bassa: +4,8% l'Umbria, +8,4% l'Italia.

In particolare, in merito alle assunzioni programmate in Umbria nel novembre 2023, i posti dilavoro che rischiano di restare scoperti sono pari al 57%.

Solo il 28% sono contratti stabili, ossia a tempo indeterminato o di apprendistato, mentre nel 72% sono a termine (a tempo determinato o altri contratti con durata predefinita).

Gli avviamenti al lavoro - riferisce la Camera di commercio dell'Umbria in una nota - si concentrano per il 62% nel

settore dei servizi e per il 65% nelle imprese con meno di 50 dipendenti.

Il 13% sarà destinato a dirigenti, specialisti e tecnici, quota inferiore alla media nazionale (19%).

In 57 casi su 100 le imprese prevedono di avere difficoltà a trovare i profili desiderati. Interessano giovani con meno di 30 anni per una quota pari al 37%.

Per una quota pari al 21% le imprese prevedono di assumere personale immigrato. Nel 9% dei casi gli avviamenti al lavoro riguardano laureati (ben al di sotto del già modesto 14% del dato nazionale). Nel mese di novembre 2023 in Umbria i settori in cui è programmato il maggior numero di avviamenti al lavoro sono il commercio con 880 assunzioni; servizi di alloggio e ristorazione, servizi turistici

720; costruzioni 590; servizi alle persone 470; Servizi di trasporto, logistica e magazzino 450.



Nel trimestre novembre 2023-gennaio 2024 i settori in cui è programmato il maggior numero di avviamenti al lavoro sono gli stessi di novembre, ovviamente varia il numero delle assunzioni: commercio 2.430 avviamenti; servizi di alloggio e ristorazione, servizi turistici 2.050; costruzioni 1.610; servizi alle persone 1.570; servizi di trasporto, logistica e magazzino 1.200.

Per tutti i Forfettari da gennaio obbligo della fatturazione elettronica ma c'è il caso delle prestazioni sanitarie.

Il Decreto Legge 36/2022 ha cancellato, a partire dal 1° gennaio 2024, quasi tutti gli esoneri in materia di obblighi di fatturazione elettronica.

A partire da tale data, pertanto, anche i contribuenti in regime forfettario e di vantaggio che nel 2021 avevano conseguito ricavi o compensi di ammontare inferiore a euro 25.000, e che, come tali, potevano continuare ad emettere fattura su carta fino al 31 dicembre 2023, saranno obbligati ad emettere fattura in formato elettronico.

In questo quadro, tuttavia, occorre non dimenticare le peculiari disposizioni che si applicano nel caso delle prestazioni sanitarie rese direttamente al paziente, per le quali, posta la necessità di rispettare la privacy dei pazienti stessi, vige il divieto

di emissione di e-fattura, indipendentemente dal regime contabile adottato dal contribuente (anche in caso di opposizione alla trasmissione dei dati al Sistema Tessera Sanitaria, nel qual caso il dato viene inviato senza indicazione del codice fiscale del paziente). Come in precedenza evidenziato anche per il 2024 le prestazioni sanitarie saranno esonerate dall'emissione della fattura elettronica che invece riguarderà anche quei soggetti (ad esempio i medici) che effettueranno prestazioni "non sanitarie" e che, quindi, dovranno essere fatturate elettronicamente come i corsi e le docenze, le perizie e le consulenze, le prestazioni verso altri titolari di partita (ad esempio per collaborazione tra operatori sanitari, o verso cliniche o strutture sanitarie),

oppure quelle prestazioni verso la pubblica amministrazione o per cessioni di beni (es. vendita bene strumentale).

Per concludere, si ricorda che l'articolo 2 del decreto del Ministro delle Finanze del 31 ottobre 1974 prevede che nei rapporti tra gli esercenti la professione sanitaria e gli enti mutualistici per prestazioni medico - sanitarie generiche e specialistiche, il foglio di liquidazione dei corrispettivi compilato dai detti enti tiene luogo della fattura di cui all'art. 21 del D.P.R. 633/72.

Pertanto, per quanto riguarda i compensi erogati dagli enti mutualistici, nulla cambia: gli stessi continueranno ad essere documentati dal solo "cedolino paga" predisposto dall'ente, indipendentemente dagli obblighi di fatturazione elettronica.

Per l'emissione e la gestione delle fatture elettroniche ci sono poi una serie di passaggi preliminari, primo su tutti quello di emetterle in uno specifico formato e questo, come noto, può essere fatto solo tramite specifici software commerciali che facilitano di molto la gestione, oppure ricorrendo ai servizi offerti dall'Agenzia delle Entrate attraverso l'utilizzo di particolari procedure di ricezione, memorizzazione, consultazione e conservazione la cui attivazione e gestione è consigliata a persone esperte e con un limitatissimo numero di documenti da emettere e ricevere.

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



La nomina dell'organo di controllo/revisione nelle S.r.l.

Nel 2023 è entrata in vigore la riforma del Codice della Crisi di impresa che ha introdotto una novità importante per le società a responsabilità limitata (S.r.l.): la modifica dell'articolo 2477 comma 2 lettera c) del Codice civile. Questa modifica riguarda i criteri per stabilire quando le S.r.l. devono nominare un organo di controllo o un revisore.

I criteri sono basati su tre parametri dimensionali che le S.r.l. devono rispettare per evitare l'obbligo di nomina: l'attivo dello Stato

Patrimoniale, i ricavi e i dipendenti medi nell'anno. I valori di questi parametri sono i seguenti:

- Attivo dello Stato Patrimoniale: € 4.000.000;
- Ricavi: € 4.000.000;
- Dipendenti medi nell'anno: 20 unità.

Se una S.r.l. supera anche solo uno di questi limiti per due anni consecutivi, deve nominare un organo di controllo o un revisore. Per cessare l'obbligo, invece, deve rimanere al di sotto di tutti i limiti per tre anni consecutivi.

I limiti dimensionali vanno

verificati sugli anni 2021 e 2022, quindi il primo bilancio che deve essere sottoposto a revisione è quello del 2023.

Se la S.r.l. non nomina l'organo di controllo o il revisore, il Conservatore del Registro delle Imprese segnala la situazione al Tribunale competente, come previsto dall'art. 2477 comma 5 del Codice civile. Il Tribunale può quindi nominare d'ufficio l'organo di controllo o il revisore, scegliendo il professionista e il compenso. Il Registro delle Imprese sta sollecitando le S.r.l. che non

hanno ancora nominato l'organo di controllo o il revisore a regolarizzare la loro posizione, prima che il Tribunale debba intervenire.

Si tratta di una forma di "compliance" per adeguare le S.r.l. alla nuova normativa e prevenire eventuali sanzioni.

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



I.I.S.S.T. Majorana-Maitani di Orvieto.

Orientamento al Majorana-Maitani.

Il 31 gennaio è il termine ultimo per le iscrizioni ad ogni ordine di scuola e l'Istituto Scientifico e Tecnico "Majorana-Maitani" è pronto ad accompagnarti in questa importante scelta attraverso una serie di iniziative utili per individuare il percorso più adatto a te e alla realizzazione dei tuoi sogni.

Si terranno alcuni incontri di OPEN DAY, nei giorni:
SABATO 2 dicembre dalle 10 alle 12 e il 16 dicembre dalle 16:30 alle 18:30, poi SABATO 13 e VENERDÌ 19 e sabato 20 gennaio sempre dalle 16:30 alle 18:30, che saranno l'occasione per:

- visitare i locali della scuola
- conoscere nel dettaglio l'Offerta Formativa, articolata in ben otto percorsi diversi
- osservare i numerosi laboratori di scienze, fisica, informatica, lingue...
- ascoltare dalla viva voce di studenti e docenti i tantissimi progetti, iniziative, uscite e viaggi che fanno della nostra scuola un luogo di studio e cultura sempre con un'attenzione particolare all'innovazione scientifica e tecnologica, in una dimensione europea e oltre.



- incontrare ex- studenti del Majorana-Maitani, oggi professionisti affermati in diversi ambiti e in diversi luoghi dell'Europa e del mondo, ma anche rappresentanti di aziende del territorio che testimonieranno la necessità di alcuni profili professionali che la nostra scuola può offrirti.
- partecipare a interessanti attività laboratoriali di varie discipline: ca-

pire come progettare la ristrutturazione di un appartamento in CAD, osservare una goccia d'acqua attraverso il microscopio e lo smartphone, vedere proiettate su uno schermo le onde sonore della tua voce, giocare con le lingue straniere o cimentarti in brevi conversazioni in latino, assistere a "magiche" reazioni chimiche, o anche provare ad impostare una



fattura utilizzando caramelle e cioccolatini, e altro ancora!

Se avessi necessità di ulteriori chiarimenti e indicazioni, è prevista anche la possibilità di incontri individuali con i docenti della Commissione Orientamento tutti i venerdì pomeriggio a partire dal 12 gennaio 2024 (è necessario prenotarsi scrivendo a orientamento@majoranamaitani.edu.it)



Questa pagina è stata realizzata grazie al contributo di C.I.S.E. srl

C. I. S. E. s.r.l.
WWW.BASILI.IT

COSTRUZIONI IDRAULICHE STRADALI EDILI

Sede Legale:
Via Monte Vettore snc - Orvieto (TR)
Tel. 0763 302527 Fax 178 2207216

Impianto di produzione
Conglomerati Bituminosi:
Loc. Pian dei Poveri - Orvieto (TR)
Tel. 334 6266642
cise@basili.it

Diabete pediatrico.

Semplificare le procedure per l'accertamento della grave disabilità e l'utilizzo del certificato specialistico pediatrico: questa la finalità del protocollo sottoscritto dalle Aziende Ospedaliere di Perugia e Terni e INPS, grazie all'impegno della Regione Umbria e dell'Associazione Giovani Diabetici Italia. A renderlo noto è l'Assessore alla Salute e alle Politiche sociali della Regione Umbria, Luca Coletto sottolineando che "siamo la prima Regione italiana ad aver attivato questa importante novità tesa a semplificare la vita delle famiglie con bambini affetti da questa complessa patologia anche di difficile gestione. In sostanza, - prosegue - i bambini con diabete

non dovranno più sottoporsi a visite aggiuntive, ma saranno i medici delle due aziende ospedaliere a trasmettere direttamente ad INPS tutti i dati necessari. In futuro, insieme ad INPS, vorremmo estendere la sottoscrizione dei protocolli anche ad altre patologie". "Il certificato specialistico pediatrico è gratuito" afferma il direttore regionale INPS Umbria Antonio Maria Di Marco Pizzongolo - e contenendo tutti gli elementi utili all'accertamento della patologia, semplifica la fase di accertamento sanitario per il riconoscimento delle prestazioni erogate dall'INPS, evitando che i minori affetti da disabilità vengano sottoposti a ripetute visite mediche. Si cerca, in

tal modo, di contribuire a ridurre il disagio che vivono le famiglie già provate da grande sofferenza, semplificando e velocizzando gli adempimenti burocratici". "Riteniamo che questo nuovo protocollo attivato in Umbria debba essere preso a modello anche dalle altre Regioni - afferma il Presidente di AGD Umbria, Massimo Cipolli - al fine aumentare le tutele di tutti i bambini con diabete. Noi di AGD Italia negli anni abbiamo dato voce alle famiglie e sostenuto l'avvio di questo percorso che si sta sperimentando in Umbria e riteniamo di aver fornito un prezioso e utile supporto alle famiglie. Vogliamo altresì ringraziare tutte le istituzioni della sanità regionale um-

bra e l'INPS per la sensibilità e l'attenzione che immediatamente ci hanno rivolto".

Vale ricordare inoltre, che l'impegno del Coordinamento delle Associazioni dei genitori dei Giovani con Diabete (AGD Italia) e della Regione Umbria ha portato, nel 2015, all'emanazione da parte dell'INPS delle Linee Guida per la valutazione ai fini di invalidità civile e handicap del minore affetto da diabete mellito Tipo1. La Legge 104/92 nonostante il disagio psicologico legato alla connotazione di "handicap grave", è oggi l'unico strumento che il genitore può utilizzare per armonizzare le necessità di gestione del diabete e di salvaguardia del lavoro.