

TERAPIE MANUALI

- MASSAGGIO DECONTRATTURANTE E SPORTIVO
- RIABILITAZIONE PRE E POST INTERVENTO CHIRURGICO
- OSTEOPATIA E OSTEOPATIA PEDIATRICA
- GINNASTICA POSTURALE
- RIABILITAZIONE PAVIMENTO PELVICO
- LINFODRENAGGIO
- KINESIOTAPING
- BENDAGGI FUNZIONALI

TERAPIA STRUMENTALE

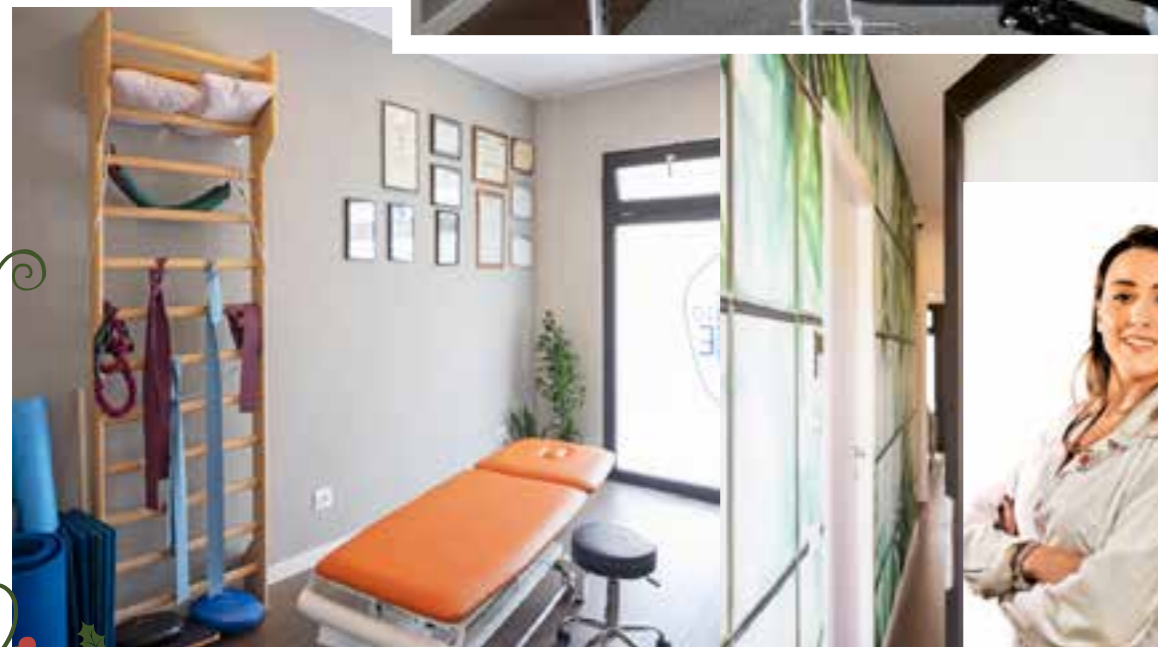
- TECAR TERAPIA
- ULTRASUONI
- LASER YAG
- TENS
- ELETTROTHERAPIA
- ONDE D'URTO
- IONOFRESI
- MAGNETOTERAPIA

SERVIZI

- CONVENZIONI ASSICURATIVE
- TERAPIE A DOMICILIO
- CONSULENZE MEDICHE
- PERSONAL TRAINER
- Esame di valutazione e Programmi personalizzati
- NUTRIZIONISTA



Fisioterapia · Osteopatia



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, INFAMMATORIE E AUTOIMMUNI

PRENOTA SUBITO UN CONSULTO

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

I professionisti di FisiLife:

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

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

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

Dott. GUGLIELMO GRAZIANI
Chinesiologo Clinico
Massoterapista Ginnastica posturale.

Dott.ssa GIULIA GOVERNATORI
Nutrizionista.



CLINICHE ARCONE

Eccellenza dentale ad Orvieto

QUALI SONO I NOMI DEI DENTI?

I denti (come avrai notato) non sono tutti uguali e hanno nomi diversi in base alla loro forma e funzione.

Non solo, spesso già dal nome puoi intuire qual è il loro ruolo nella bocca. Ti sei mai chiesto perché gli incisivi si chiamano così? E i molari?

Vediamo insieme. I denti permanenti sono 32 e si dividono in incisivi, canini, premolari e molari. Nel caso dei bambini che hanno ancora i denti da latte, in totale sono 20 e si chiamano allo stesso modo (nella dentatura decidua però non ci sono i premolari). Ma i nomi dei denti non sono solo parole buttate a caso, anzi, descrivono la loro funzione nella bocca. Ecco perché si chiamano così!

INCISIVI

Gli incisivi si chiamano così proprio perché incidono il cibo. Si distinguono in centrali e laterali, a seconda che siano quelli in mezzo alla bocca (le classiche palette, per capirci), oppure i loro vicini, più piccoli. Nei bambini, gli incisivi presentano spesso delle gobbe, dette in gergo "mammelloni". Con il tempo, tendono a consumarsi e il bordo incisale diventa quindi liscio e piatto. Gli incisivi laterali spesso presentano delle forme anomale. Possono infatti essere più appuntiti, o a cono, oppure essere più piccoli del normale.

CANINI

I canini (e il nome la dice lunga) sono fatti per azzannare e strappare il cibo. Quelli superiori, sono i denti più lunghi. Hanno la classica forma appuntita, ma spesso si consumano e negli anni appaiono più appuntiti.

PREMOLARI

I premolari hanno il compito di sminuzzare

il cibo. Dal loro nome è facile intuire che precedono i molari. Hanno due cuspidi e sono più piccoli dei loro vicini, ma fondamentali per la masticazione.

MOLARI

I molari, come i premolari, triturano il cibo. Il loro nome è molto suggestivo. L'etimologia, infatti, è legata alla parola "mola" cioè la pesante macina in pietra degli antichi mulini. Il loro compito, pensandoci bene, è lo stesso: sminuzzare e ridurre in poltiglia.

DENTI DEL GIUDIZIO

I denti del giudizio, contrariamente a ciò che potresti pensare, sono i molari più piccoli. Non solo la corona di solito è meno grande di quella degli altri molari che li precedono, ma anche le radici tendono ad essere più corte e spesso sono fuse insieme. Questi denti sono spesso protagonisti di storie, su come siano stati estratti tra mille peripezie o come abbiano spostato i denti davanti (e il più delle volte sono leggende metropolitane).

Ora che sai come si chiamano i denti, non dimenticarti di prendertene cura ogni giorno!

DENTI DECIDUI



DENTI PERMANENTI



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
Igenista dentale Sigillature Estetica del sorriso



Dr. Noemi Bilotta
Igenista Dentale Sigillature Estetica del sorriso



Deborah Bilotta
Assistente dentale



Francesca Bacchio
Assistente alla poltrona odontoiatrica



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



AD ORVIETO UN POLO DIAGNOSTICO RADIOLOGICO COMPLETO

Direttore Sanitario
Dott. Carmine Piunno - Medico Ortopedico

Questo mese vi presentiamo

Dott. Angelo Tocci

È specialista in Ginecologia ed Ostetricia, Andrologo e Sessuologo e dirige il Gruppo Donamed di Roma. Collabora con diversi Centri di Fecondazione Assistita in Italia e all'estero.

Dopo aver conseguito, nel 1988, la Laurea in Medicina e Chirurgia presso l'Università Cattolica di Roma, consegue la Specializzazione in Ostetricia e Ginecologia presso la medesima Istituzione nel 1992. È Dottore di Ricerca in Scienze Ostetriche e Ginecologiche presso l'Università "La Sapienza". Ha conseguito il Master di II livello universitario in Andrologia, Medicina della Sessualità e della Riproduzione presso l'Università degli Studi di Firenze.

Si occupa principalmente di Fecondazione Assistita, Inseminazione Artificiale, FIVET, Fecondazione Eterologa, Fallimento di Impianto Embrionario, Ridotta Riserva Ovarica, Andrologia e Sessuologia, Abortività Ripetuta, Sterilità di Coppia, malattie dovute al Papilloma Virus maschile e femminile.

È particolarmente attento alle problematiche bioetiche connesse con l'applicazione delle tecniche di Fecondazione Assistita e alla loro utilità.

Ha svolto attività di ricerca scientifica nel campo delle cellule staminali embrionali

nelle seguenti Istituzioni: Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico (IRCCS) Bambino Gesù di Roma, Imperial College School of Medicine di Londra (UK), Istituto Superiore di Sanità di Roma, Claude Bernard University di Lione (Francia), Istituto Giuseppe Toniolo di Studi Superiori di Milano, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Roma.

Ha tenuto seminari di studio nelle seguenti Istituzioni: Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico (IRCCS) Bambino Gesù di Roma, Università di Pavia, Istituto Gaslini di Genova, Imperial College of Medicine di Londra (UK), Georgetown University Medical Center, Center for Clinical Bioethics di Washington DC (USA).

Il Dott. Tocci è autore di numerose pubblicazioni scientifiche nazionali ed internazionali nell'ambito dello Screening Genetico Preimpianto, della Ridotta Riserva Ovarica, Adenomiosi, Endometriosi, Studio delle Cellule Staminali Embrionali.



BUONE
FESTE



eolo
CENTRO MEDICO
DIAGNOSTICO

P.zza del Fanello, 27 · Via dei Mandarini, 5/A
Ciconia - Orvieto (TR)
Tel. 0763 533089 · 0763 533090
Cell. 329 0739773

eolodiagnostica@gmail.com - www.eolodiagnostica.it

SINDROME DELLO STRETTO TORACICO

Con questo termine si fa riferimento ad una patologia dovuta alla compressione di strutture vascolari o nervose che decorrono a livello della zona dello stretto toracico. Le cause principali sono: problemi posturali, traumi, difetti anatomici congeniti, lavori ripetitivi e sport che tendono a sovraccaricare molto tale zona. La sintomatologia varia a seconda del tipo di compressione.

I sintomi maggiormente riscontrabili sono: dolore a livello cervicale e/o dell'arto superiore omolaterale, parestesia al braccio, riduzione della forza e limitazione funzionale. La terapia più indicata è quella conservativa, dove la fisioterapia ricopre un ruolo importante. Il fisioterapista, una volta individuata la causa, si avvale dell'utilizzo di tecniche di terapia manuale ed esercizi terapeutici specifici, con lo scopo di ridurre la compressione e risolvere la problematica dolorosa.

L'OSTEOPATIA PER IL RIEQUILIBRIO POSTURALE E LA PREVENZIONE DEL DOLORE MUSCOLARE ED ARTICOLARE

Molti fattori come traumi, cattive abitudini alimentari, stress, interventi chirurgici, sforzi fisici ed uno stile di vita sedentario possono determinare nel tempo alterazioni posturali che ci predispongono a DOLORE muscolare ed articolare. Con l'OSTEOPATIA è possibile individuare le principali alterazioni posturali di ogni individuo e, attraverso il trattamento manuale, ripristinare un migliore EQUILIBRIO POSTURALE prevenendo il dolore e migliorando la qualità della nostra vita. Le tecniche utilizzate durante il trattamento sono differenti e sono scelte dall'Osteopata in base al paziente ed alla sua sintomatologia. Possono essere utilizzate tecniche dolci di rilasciamento muscolare, tecniche dirette di manipolazione articolare e vertebrale, oppure tecniche specifiche per la mobilità viscerale e craniosacrale. Il trattamento di riequilibrio posturale è particolarmente indicato nello SPORT per il miglioramento della performance e la prevenzione degli infortuni muscolari ed articolari.

FISIOMED, al servizio della tua salute!

FISIOMED
FISIOTERAPIA ED OSTEOPATIA
MEDICINA SPECIALISTICA



DOTT. MATTEO COCHI
Osteopata D.O.
Dottore in Fisioterapia
Specializzato in
Rieducazione posturale
metodo Mézières,
Riabilitazione neurologica
e Fisioterapia sportiva.
Cell. 3922485551



DOTT. MATTEO FUSO
Dottore in Fisioterapia
Specializzato in Rieducazione
Posturale Globale
(R.P.G.) e trattamento della
scoliosi, trattamento fasciale,
rieducazione vestibolare
ed Idrokinesiterapia.
Cell. 3279032936

Si riceve su appuntamento presso:
FISIOMED srl - Ciconia, Via Degli Aceri n. 58/60

NATALE E DIETA



Natale è alle porte e per tanti nascono le paranoie di come affrontarlo senza ripercussioni negative sul peso.

Meglio resistere alle tentazioni ma rimanere con quel senso di insoddisfazione o cedere e appagare il nostro palato con successiva frustrazione?

Le pubblicità, contribuiscono ad aumentare i sensi di colpa perchè ci propongono prodotti gustosi confrontando per esempio un pandoro e panettone con canditi con differenze caloriche irrisorie tra loro o tisane snellenti, o promuovendo pacchetti dieta-sauna.

Quindi la domanda delle domande...

Come sopravvivere alle feste natalizie?

In questi momenti è bene nutrire non solo il corpo ma anche la mente, sempre con buon senso, cercando di non arrivare al dolce con la fame rinunciando ai capelletti o alla pasta al forno, per poi fare rifornimento di dolci alla panna e crema.

-Non rinunciate alle pietanze precedenti per dar spazio ai dolci.

-Non cercate rimedi miracolosi ed evitate diete drastiche. Creare traumi all'organismo con digiuni improvvisi e prolungati non è una buona idea e non porta gli effetti sperati. I giorni di festa reali non durano l'intero periodo natalizio e si limitano a un massimo di 6 giorni, cercate negli altri giorni di mangiare in modo sano ed equilibrato.

Una cosa che non vi ho detto è: siate sereni, passate questi giorni se potete insieme alla vostra famiglia, godetevi il tempo che avete a disposizione con serenità.

Ricordiamoci che il Natale è festa, è gioia e questo significa anche godersi i momenti senza pensieri o rammarichi.

Se manteniamo uno stile di vita sano ed equilibrato durante l'anno non saranno le festività a farci mettere su qualche chilo.



Dott.ssa Azzurra Fini Biologa Nutrizionista

Riceve su appuntamento presso:

Abbadia Medica
P.zza del Fanello 22/23,
Ciconia

Ambulatorio Medico
Via Roma Nuova 2,
Castel Giorgio

.....
Tel. 328 8633173
azzurra_fini@hotmail.it

SERVIZI OFFERTI

- Piani alimentari per infanzia, senilità gravidanza e allattamento
- Piani alimentari per condizioni fisiopatologiche accertate (ipertensione, dislipidemie, ecc.)
- Piani alimentari con esclusione degli alimenti non tollerati
- Piani alimentari dimagranti
- Piani alimentari per vegetariani
- Attività di consulenza alimentare per palestre, centri fitness ed estetici
- Corsi di educazione alimentare
- Progetti di educazione alimentare

Saranno le dimensioni contenute del centro storico o i palazzi antichi in travertino, ma Ascoli Piceno conserva tutt'oggi il fascino ineguagliabile dei borghi del centro Italia dove il tempo sembra non essere passato.

ASCOLI PICENO

Le piazze signorili ed eleganti, le chiese storiche ricche di tesori, le torri e i campanili che ne punteggiano il profilo.



La storia di Ascoli Piceno si fonda su origini antichissime. Se reperti indicano che la zona fosse abitata già nell'epoca neolitica, è nel III secolo a.C. che i Romani si insediarono nel territorio dei Piceni facendo di Asculum un centro nevralgico grazie anche alla sua posizione sulla via Salaria. Tante e variegate le vicende che coinvolsero la città nel corso dei secoli ma il periodo romano per Ascoli Piceno, e tutte le Marche, fu sinonimo di grande prosperità.

Ascoli Piceno venne dominata da diverse signorie,

Malatesta e Sforza per citarne alcune, e fu sotto il possesso dello Stato Pontificio fino alla metà dell'Ottocento.

La città si è guadagnata la Medaglia d'Oro al Valor Militare per attività partigiana (2001) grazie al ruolo cardine della resistenza ascolana nel settembre 1943 contro l'occupazione tedesca.

Cosa vedere ad Ascoli? Fra tutte piazza del Popolo e piazza Arringo. Palazzo dei Capitani con la sua torre medioevale merlata, simbolo architettonico



dell'intera città. Tra i musei raccomandiamo la Pinacoteca civica ospitata nel Palazzo Arringo dove ammirare opere, tra le tante, di Turner, Morelli, Palazzi, Celentano, Pellizza da Volpedo, De Carolis.

Imperdibile una pausa al caffè Meletti, storico locale da sempre considerato il ritrovo dei personaggi più illustri, nonché punto d'incontro di cultura e di vita mondana, meglio se per assaggiare l'anisetta, un li-



quore tipico a base di anice verde.

Non finisce qui, da non perdere sono anche il ponte romano, Forte Malatesta, il duomo di San'Emidio, la chiesa di San Francesco e i musei della Cartiera papale.

Ascoli Piceno sa riservare grandi soddisfazioni anche in termini culinari, appagando anche i palati più esigenti. Vediamo i capisaldi della cucina tipica.

In cima alla lista, le famigerate olive all'ascolana, rigorosamente fatte con l'oliva tenera ascolana DOP.

Il ciauscolo, un insaccato che non potete dire di amare i salami senza averlo assaggiato e i vincisgrassi, una pasta al forno composta di vari strati, condita con parmigiano grattugiato

e uno speciale ragù fatto con diversi tipi di carni, di cui ogni famiglia custodisce una speciale ricetta. Per gli amanti dei lievitati la pizza al formaggio e la cacciannanze ascolana, una speciale focaccia marchigiana

con olio e rosmarino, sapranno conquistarvi. Passando ai dolci, i ravioli di carnevale che si mangiano in questa città, conoscono pochi rivali.

Bonus. Soddisfatta la curiosità su cosa mangiare ad Ascoli Piceno, concludiamo in bellezza con l'anisetta, magari con un chicco di caffè tostato. È praticamente un obbligo morale.



con la REGIA dello Chef
Emanuele Rengo
IlVicino presenta

L'oro Verde della Verde Umbria



L'Olio Extravergine di Oliva, un prodotto d'eccellenza del nostro territorio che ogni anno viene celebrato dalla manifestazione Frantoi Aperti, 5 settimane di eventi che vedono protagonisti frantoi e frantoiani, ristoranti e chef, e da questa edizione, con molto orgoglio il nostro ristorante Vis à Vis, cucina & eventi ne fa parte e il nostro chef è stato nominato Evo Ambassador dalla Strada dell'Olio Dop Umbria. I Colli Orvietani, già egregiamente rappresentati dal Frantoio Cecci iniziano ad essere attivi anche in cucina con eventi e cene che hanno confermato la collaborazione ed esaltato la sinergia tra le due realtà del territorio. L'Olio Evo è ingrediente fondamentale della cucina italiana, lo è ancora di più nella cucina vegetale e è proprio in questa espressione di cucina che diviene elemento protagonista in grado di esaltare e cambiare ogni piatto. Ogni Monocultivar, ogni blend hanno caratteristiche uniche e ben distinte, sta al cuoco creare sinergie di sapori abbinando i giusti ingredienti per rendere un piatto unico...questo ha fatto lo chef Emanuele Rengo creando il suo menù Oleocentrico. Molte le ricette della serata, partendo dagli antipasti fino ad arrivare al dolce, ma sicuramente la proposta più divertente è stata la sua versione dell'Oliva Ascolana in versione completamente plant based. Vi sembrerà strano e magari starete pensando che, la tradizione non si tocca, ebbene proprio di tradizioni antiche si tratta, perché la prima versione dell'oliva ascolana era con un ripieno vegetale a base di erbe spontanee, era il 1600, erano le cosiddette "Olive Giudee", cioè senz'anima. Solo nel 1800 il ripieno diventa quello che conosciamo oggi e venne creato dai cuochi dell'epoca per recuperare le carni avanzate dai banchetti dei nobili.

Visto che noi non abbiamo carni avanzate, ci teniamo stretti la tradizione e la prima versione.

La ricetta? Oliva Ascolana Tenera del Piceno DOC tagliata a spirale per togliere il nocciolo, nel ripieno un impasto di "non carne" vegetale a base di farina di piselli gialli Nova Meat, patate, erbe di Provenza e Olio Evo Monocultivar Moraiolo del Frantoio Cecci, per la panatura una pastella di acqua e farina e poi passate nel pane grattato, il risultato... croccantissime e buonissime, come hanno commentato i nostri commensali!

E che dire della presentazione, un ramo d'ulivo al quale sembrano appese...il nostro chef non lascia nulla al caso, perché se il gusto e i sapori sono fondamentali, ricordiamoci che, anche l'occhio vuole la sua parte!



RISTORANTE *Gourmet*
Vis à Vis

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





Christmas Doggy Bag

la Pasticceria Artigianale per Cani



il Canellone CLASSICO

Prodotto artigianale da forno. Lievitato naturalmente.
 Composizione: farina di grano tenero, uova, grasso animale (strutto di puro suino), fruttosio, cacao, banana, latte, lievito madre in polvere (lievito madre di frumento in polvere, farina di grano tenero, lievito in polvere, pasta acida di segale essiccata), lievito di birra, miele, fibra probiotica inulina.
 Additivi. Conservanti: acido sorbico (1300 mg/kg).

i Natalini

Pasticcini ripieni con mela e cannella.
 Composizione: Farina di grano tenero, purea di mela (21%), margarina vegetale, fecola di patate, farina di riso, farina di carruba, fruttosio, uova, miele, burro, cannella.
 Aroma. Aromatizzanti: aroma di mela.



Palla di Neve

Biscottini in pasta frolla.
 Composizione: Farina di grano tenero, fruttosio, margarina vegetale, uova, fecola di patate, miele, burro, aroma naturale di vaniglia.
 Additivi: colorante alimentare.

UNI PRO Coccole Natalizie



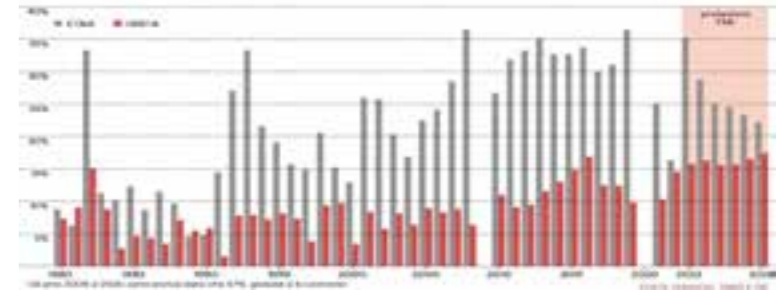
www.effeveterinaria.it

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

Inarrestabile INDIA

La traiettoria di crescita dell'India si sta spostando su un nuovo e più elevato piano, e questo probabilmente stimolerà gli investimenti in azioni indiane.

Il PIL dell'India è cresciuto fino a 3,75 mila miliardi di dollari nel 2023, rispetto ai 2.000 miliardi di dollari del 2014, e il Paese è ora la quinta economia mondiale, superando il Regno Unito nel 2022.



Secondo le proiezioni del FMI, nel 2024 l'India sarà la grande economia in più rapida crescita, con una previsione di crescita del PIL del 6,3% rispetto al 4,5%, all'1,4% e all'1,1% rispettivamente di Cina, Eurozona e Stati Uniti. Le riforme in corso, compresi i massicci investimenti nelle infrastrutture, dovrebbero aumentare la produttività totale dei fattori e la quota del settore manifatturiero nel PIL dell'India. Inoltre, l'India sta vivendo una rapida digitalizzazione che sta democratizzando il credito nell'economia offrendo a una quota maggiore della popolazione l'accesso ai servizi finanziari, liberando lo spirito imprenditoriale latente dell'India. Alla base di questi due fattori c'è il vantaggio demografico dell'India. Entro il 2030 il 77% degli oltre 1,5 miliardi di abitanti dell'India sarà costituito da Millennial e Generazione Z adulti in età lavorativa.

dei redditi delle famiglie, il che trasformerà l'India in un'economia guidata dalla classe media. Morgan Stanley prevede che la classe media con un reddito annuo compreso tra i 10.000 e i 35.000 dollari raddoppierà, fino a comprendere quasi la metà della popolazione entro il 2031, offrendo per la prima volta a centinaia di milioni di persone un reddito disponibile significativo. Tra le principali economie emergenti, l'India è anche il Paese meno urbanizzato: solo il 35% circa della popolazione vive in città. A nostro avviso, l'urbanizzazione è un forte motore di crescita economica, investimenti robusti e consumi. L'urbanizzazione richiede ingenti investimenti in capitale fisso per la costruzione di alloggi e collegamenti di trasporto e questa tendenza è in atto con una forte crescita degli investimenti. Secondo il governo indiano, dal 2014 sono stati costruiti 54.000 km di autostrade, tra cui progetti di alto profilo come la nuova superstrada Delhi-Mumbai (in fase di completamento). L'elettrificazione della vasta rete ferroviaria del Paese è ora al 90%, mentre sono in costruzione due "Corridoi dedicati per il trasporto merci", lungo le coste occidentali e orientali, progettati per aumentare la velocità e ridurre i

costi per gli utenti del trasporto ferroviario. Nel 2023 il governo ha stanziato 122,3 miliardi di dollari, pari al 3,3% del PIL, il doppio del livello medio del decennio precedente.

Secondo il World Economic Forum, l'accesso a Internet sarà esteso a circa 1,1 miliardi di utenti e il 90% degli indiani di età superiore ai 15 anni sarà online entro il 2030. La penetrazione della telefonia mobile in India sta recuperando terreno rispetto alla Cina e agli Stati Uniti: i dati di GSMA Intelligence mostrano che all'inizio del 2022 c'erano 1,14 miliardi di connessioni cellulari in India, pari a circa il 70% della popolazione, ma non tutte includevano piani dati. Questo salto di qualità nella connettività sta spingendo la vendita al dettaglio online: il mercato indiano dell'e-commerce, secondo le stime, aumenterà da 150 a 170 miliardi di dollari entro il 2027. Ciò implica una crescita annua del 25%-30% e un raddoppio della penetrazione del mercato al 10% nei prossimi cinque anni, mentre la base di acquirenti online in India passerà da 400 a 450 milioni entro il 2027.

Le crescenti tensioni geopolitiche degli ultimi anni e l'aumento dei livelli salariali in Cina hanno

incoraggiato alcune aziende globali a diversificare le proprie catene di fornitura e a costruire impianti in patria o in altri Paesi ritenuti idonei. Ne hanno beneficiato Paesi come Messico, Corea del Sud, Giappone, Vietnam e India. L'esempio più eclatante è stato quello del gigante tecnologico Apple, che nel 2020 ha iniziato a produrre smartphone attraverso partner a contratto in India, incoraggiata dagli incentivi governativi. Attualmente l'azienda si rifornisce in India per il 7% dei propri smartphone e, secondo analisti e fonti governative indiane, è atteso un aumento. La quota indiana delle esportazioni globali di merci è ancora bassa, stimata all'1,8% dall'OMC nel 2021 rispetto al 15,1% della Cina, quindi c'è un potenziale di crescita significativo. Il governo è intervenuto in aiuto con il Production-Linked Incentive (PLI), un'iniziativa politica volta a promuovere la produzione domestica in settori chiave ad alto valore, tra cui le energie rinnovabili, i prodotti farmaceutici, l'elettronica, la produzione di automobili, il tessile e le telecomunicazioni. L'iniziativa aiuta sia i produttori locali già affermati sia le multinazionali che cercano di stabilirsi in India.

PANE E PAZIENZA
di Gentile e Iannucci
Produzione Artigianale

ORVIETO
Corso Cavour, 19
☎ 388 7814021

"Siamo venuti da lontano armati di Pane e Pazienza, con un biglietto in mano e un'idea nella credenza..."

TUTTO LEGNO
di Pacifici Paolo

PENSILINE PER PORTE E/O FINESTRE. TUTTO SU MISURA!

Via dei Vasari, 20 - 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763 349567
www.strutturelegno.com - info@strutturelegno.com



GARDEN MOTOR SRL
di Montefiore

Milwaukee



STR. DELL'ARCONI, 5 - ORVIETO (TR) - Tel. 0763 344225 - www.gardenmotor.it



REALIZZARE E RINNOVARE



Buone Feste
M CERAMICHE
MARCHETTI

S.R.L.

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

O.M.A.R.

Officina Veicoli Industriali



L'officina O.M.A.R. è in grado di far fronte a qualsiasi tipo di riparazione e attività in tempi molto contenuti, sia su prenotazione che in caso di emergenza.

Ciò è reso possibile grazie ad un orario esteso di apertura, alla possibilità di reperire ricambi 24 ore su 24 e ad una squadra pronto intervento in caso di emergenza.

L'assistenza 24h viene attivata tramite una semplice telefonata. Il nostro personale si attiverà immediatamente prestando soccorso al veicolo in panne, rimettendolo di nuovo in marcia nel minor tempo possibile.

La OMAR esegue lavori di carrozzeria su telai e componenti meccanici con sabbatura, verniciatura, piccoli allestimenti e personalizzazioni.

Eseguiamo ristrutturazioni di vecchi veicoli e ci dedichiamo al montaggio di accessori.

Abbiamo una vasta gamma di pneumatici per auto, veicoli commerciali e autocarri con prezzi molto competitivi e vantaggiosi con possibilità di pagamenti dilazionati e personalizzabili.

Grazie alle nuove attrezzature di cui siamo dotati possiamo intervenire e riparare tutti i nuovi sistemi elettronici di frenatura come ABS/EBS e sospensioni pneumatiche.

Ritenendo che sia di naturale importanza il fattore ricambi a magazzino, la OMAR grazie al proprio magazzino riesce a soddisfare le riparazioni più comuni avendo a disposizione pezzi di ricambio originali e sistemi informatici per la ricerca e gestione dei particolari.

Inoltre avendo stretto accordi con i suoi principali fornitori riesce a reperire tutti i componenti non disponibili nel giro di poche ore.

REVISIONI INFERIORI 35 Q.li

Lunedì - Venerdì 08:00 - 13:00 / 15:00 - 18:30

Sabato 08:00 - 12:00

REVISIONI SUPERIORI 35 Q.li

1 volta al mese solo su prenotazione e svolta da funzionari DTT

OFFICINA AUTORIZZATA FORD TRUCKS



Buone Feste

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



La stazione di servizio è un LUOGO TUTTO DA SCOPRIRE! Festival Snack Bar

con Caffè Vergnano
VIENI A TROVARCI



Come sempre vi aspettiamo con la nostra gentilezza e cortesia, con i nostri prodotti di ottima qualità, oltre ai tanti servizi offerti a tutti i nostri clienti.

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



Tra i tanti servizi offerti: tabacchi, ricariche, pagamenti, Supernalotto e molto altro.
Vendita diretta di olio Podere Torricella

Ti aspettiamo!

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

STAZIONE DI SERVIZIO IP



LE PROMOZIONI DEL MESE

Peugeot 3008 1.5 bluehdi GT s&s 130cv catS

05/2023

0

+ DIESEL

AUTOMATICO

96 KW / 130 CV

NERO BIANCO GRIGIO

€ 35.490
CON FINANZIAMENTO

Peugeot 408 1.2 puretech Allure Pack s&s 130cv catS

05/2023

0

NUOVO

BENZINA +

AUTOMATICO

96 KW / 130 CV

NERO BIANCO

€ 33.390
CON FINANZIAMENTO

Fiat 500X 1.0 13 Sport 120cv

05/2023

500

BENZINA

MANUALE

88 KW / 120 CV

BIANCO

€ 23.350
CON FINANZIAMENTO

Opel Corsa 1.2 Edition s&s 75cv

03/2023

0

BENZINA +

MANUALE

55 KW / 75 CV

BIANCONERO

€ 14.890
CON FINANZIAMENTO

MOVERS

0763 302 547
389 145 2283

orvieto@moversrent.it

Orvieto (TR)
Strada Bagnorese, 11



LA PILLOLA SE LO SAI, LO FAI

Tutti i modi per evitare L'AQUAPLANING



- Controlla lo spessore del battistrada: deve essere minimo 4 mm;
- Controlla la pressione: valori troppo bassi possono diminuire la tenuta di strada;
- Abbassa la velocità in caso di pioggia. Anche pneumatici nuovi non possono evitarlo se vai troppo veloce;
- Non guidare nei solchi pieni d'acqua sulle strade principali;

- Tergicristalli
- Liquido lavavetri
- Olio motore
- Ammortizzatori
- Climatizzazione
- Test e livello liquido freni
- Conformità e usura pneumatici
- Controllo visivo geometria del veicolo
- Pressione pneumatici e ruota di scorta
- Pastiglie freno anteriori e posteriori
- Dischi freno anteriori e posteriori
- Tyre pressure monitoring system



GALA PNEUMATICI
CENTRO EUROMASTER A ORVIETO!



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



autover



Promozione **Service 25**

La qualità di sempre, ancora più vantaggiosa.

Mantenere la tua Volkswagen in perfetta forma conviene sempre, anche se gli anni e i chilometri percorsi insieme cominciano ad essere importanti.

Con la Promozione Service 25, puoi usufruire di uno **sconto del 25%** su ricambi originali impiegati per gli interventi di manutenzione/riparazione più comuni.

Scarica il coupon su volkswagen.it e recati presso **AUTOVER Centro Volkswagen Service**:

la promozione è valida fino al 31 dicembre 2023.

Via dei Vasari, 2 - Orvieto (TR) - Tel. e Fax 0763.316244 - info@autoverorvieto.it

autover

Seguici su

MIRA

ORVIETO

FORNITURE MATERIALI INERTI - GESTIONE RIFIUTI - TRASPORTI



SERVIZI INTEGRATI END TO END.

BUONE
Feste

SALONE
STEFANIA ANSELMI

Laura Anselmi

Auguri

AC EXCLUSIVE MASTER PLATINUM CLUB
ACCADEMIA ALDO COPPOLA

ALDO COPPOLA shu uemura

L'ORÉAL PARIS KÉRASTASE PARIS

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

