

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

## Le nuove attività del laboratorio di micropropagazione dell'ITA Fratelli Agosti.

La micropropagazione è una tecnica che consente di moltiplicare molto velocemente le piante ottenendo in poco tempo individui uguali tra loro. È una tecnica abbastanza complessa che richiede perizia e adatta strumentazione. L'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Agosti ha un laboratorio di micropropagazione già da diversi anni ma, a causa del covid, non si è potuto utilizzare per diverso tempo. Già da un paio di anni tuttavia, grazie al prezioso aiuto dei tecnici, il laboratorio ha ricominciato a funzionare ed ora è un punto di riferimento per gli

studenti delle classi prime e seconde che studiano le modalità di propagazione. In particolare in questi mesi si sta svolgendo un progetto, coordinato dalla professoressa Ovidi, con lo scopo di far familiarizzare gli studenti e le studentesse con questa tecnica. Materiale di partenza sono semi di facile e rapida germinabilità come mais cecchi, lenticchie, girasoli, i quali, dopo che sono stati trattati con una soluzione di ipoclorito di sodio ed acqua distillata sterile per aumentarne la germinabilità e per disinfettarli, vengono impiantati in un adeguato terre-

no colturale e quindi inseriti in un moderno incubatore in cui si trovano a temperature tra i 20 e 23 gradi, con 8 ore di luce e 16 di buio, per un tempo complessivo di 7-8 giorni. Dopo questo breve periodo, necessario per lo sviluppo di piantula e radichetta, lavorando sotto cappa per garantire la sterilità, si elimina la parte radicale e si inserisce la parte vegetativa in un altro terreno colturale arricchito di ormoni che favoriscono l'emissione di nuove radici. Un

nuovo passaggio nell'incubatore rafforzerà la nuova piantina che sarà poi pronta per essere messa nel vaso, consentendo di avere in poco tempo piante sane e belle!



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



Produttore n°1 di bottiglie di vino a Orvieto  
Località Ponte Giulio, 3 Orvieto TR  
Tel. 0763/315888 · bigi@giv.it

## "Promesso... ci vediamo domani".

Il 13 febbraio, presso la Sala dei Quattrocento del Palazzo del Capitano del Popolo, si è svolta la Giornata evento dell'II-SACP dedicata al Progetto di Educazione Civica Promesso... ci vediamo domani coordinato dalle prof.sse Cristina Croce, Marella Pappalardo, moderatrice dell'evento, Silvia De Fabrizio e Roberta Giorgi e promosso dall'Associazione Age di Orvieto e dalla prof.ssa Francesca Compagnucci che ne ha curato tutte le sue fasi.

Il Progetto, articolato in più momenti, ha coinvolto le classi dei singoli plessi, a partire dal mese di gennaio, con incontri e lavori svolti dagli studenti che hanno potuto incontrare figure esperte sul tema della Sicurezza stradale e sulle dipendenze.

Gli studenti di tutti gli indirizzi dell'II-SACP hanno avuto la possibilità di discutere

tematiche di grande rilevanza fra i giovani con il Comandante della Polizia Stradale Massimiliano Bolli e con il Sovrintendente Capo Valeria Chicchiù, sostenuti dalle Dott.sse Giulia Candelaresi e Marta Perotti, intervenuti tutti all'evento della giornata, per portare la loro esperienza e mettere a disposizione la loro professionalità. Ha aperto i lavori la dirigente dell'II-SACP, Prof.ssa Cristiana Casaburo, che ha ricordato l'importanza della Scuola quale comunità educante nel tessuto sociale. Hanno dato il loro prezioso con-



tributo i medici: il Dott. Alberto Romizi e il Dott. Massimo Marchino, responsabile del SERD di Orvieto, che hanno affrontato il problema delle dipendenze dalle droghe, anche dalle cannabinoidi definite «leggere», e dei loro effetti psicofisici dal punto di vista clinico. Il momento più toccante e incisivo della mattinata è stato quello che ha visto protagonisti i ragazzi della Comunità Incontro



di Amelia, di Don Gelmini, accompagnati dal responsabile Giampaolo Nicolasi. Le loro testimonianze,

le esperienze di chi ha dovuto combattere con la droga, hanno toccato tutti i presenti, suscitando profonda commozione. Anche i ragazzi della Comunità Lahuen, accompagnati dalla Psicoterapeuta Dott.ssa Cheti della Fazia hanno portato la loro esperienza: la narrazione del loro travagliato vissuto, fatto di vuoti, assenze, perdita di dignità, ha letteralmente ammutolito gli studenti in sala che hanno colto tutto il dramma che c'è dietro a una storia di dipendenza.

Gli studenti dell'Indirizzo di Accoglienza Turistica e di Sala Bar dell'Istituto Alberghiero hanno gestito l'Accoglienza e il Coffee Break sotto la guida del Prof. Nicola Giangiordano.

A conclusione della giornata sono stati presentati i lavori dei ragazzi, a partire dai bozzetti per la locandina dell'evento

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

## Un'esperienza di PCTO sulla sostenibilità: il monitoraggio dell'impronta ecologica con la Banca d'Italia di Perugia.

Il 13 gennaio 2025, 12 studenti selezionati dalle classi III RIM, IV RIM e V SIA dell'Istituto tecnico Maitani hanno avuto l'opportunità di partecipare a un'esperienza unica di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) presso la filiale di Perugia della Banca d'Italia. L'incontro è stato dedicato al monitoraggio dell'impronta ecologica, un tema di crescente importanza nell'ambito della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa. Durante l'incontro, gli studenti sono stati guidati dagli esperti della Banca d'Italia che hanno illustrato loro come l'istituto affronta la sostenibilità e l'integrazione di pratiche ecologiche nelle proprie operazioni quotidiane. Il monitoraggio ecologico, infatti, non si limita solo alla produzione di indicatori numerici, ma comporta anche una riflessione sulle scelte quotidiane e sul comportamento delle istituzioni nei confronti del cambiamento climatico. Gli studenti hanno avuto l'opportunità di entrare in contatto con tematiche concrete, applicando i concetti di sostenibilità a scenari reali. Sono stati inoltre illustrati i numerosi strumenti finanziari e le politiche economiche che promuovono l'economia circolare e l'efficienza energetica, sensibilizzando gli studenti su come le decisioni possano influire sull'ambiente. L'incontro ha dato spazio anche a riflessioni sulle modalità con cui le imprese possono integrare la sostenibilità nei propri modelli



di business, rendendo i ragazzi consapevoli dell'importanza di un approccio etico e responsabile nelle loro future carriere professionali. La Banca d'Italia, oltre a essere un'istituzione centrale per il monitoraggio e la stabilità finanziaria, è anche un esempio di come le istituzioni pubbliche possano contribuire alla sostenibilità. I responsabili del progetto hanno sottolineato come la transizione verso un'economia verde sia una sfida

globale, ma che anche le istituzioni finanziarie possano giocare un ruolo fondamentale nel favorire l'integrazione di politiche ecologiche nei processi economici e nella gestione delle risorse. Questa esperienza

za di PCTO ha rappresentato un'importante occasione di formazione per gli studenti, che hanno avuto la possibilità di approfondire il legame tra economia, finanza e sostenibilità. I ragazzi hanno anche acquisito una visione più chiara dell'importanza delle politiche economiche e della gestione delle risorse, preparandosi a diventare professionisti consapevoli e impegnati nella salvaguardia del nostro pianeta. Il monitoraggio dell'impronta ecologica, infatti, è solo uno dei tanti strumenti che le future generazioni dovranno utilizzare per affrontare le sfide ambientali globali, e questa esperienza ha contribuito a formare giovani capaci di rispondere alle esigenze di un mondo in continua evoluzione, mettendo in pratica principi di economia verde e sostenibile. L'incontro presso la filiale di Perugia è stato un momento formativo e stimolante per gli studenti, che hanno potuto confrontarsi con professionisti del settore e acquisire competenze fondamentali per il loro futuro nel mondo del lavoro, sempre più orientato alla sostenibilità e alla responsabilità ambientale.

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

della classe 4DLA guidata dalle prof.sse Daniela Torsello, Silvia Valentini ed Elisabetta Sarpano, agli spot sul tema della Sicurezza Stradale degli studenti della prof.ssa Valentina Dalmonte. Il Prof. Federico Petrangeli del Liceo Artistico ha esposto il lavoro che, in qualità di tutor, ha svolto con i suoi studenti nell'ambito delle attività di Educazione Civica a cui si è aggiunto quello curato dalla Prof.ssa Melania Cat-

teruccia, una sorta di album di disegni che raffiguravano le molteplici forme di dipendenza. Anche gli studenti dell'IPSIA, coordinati dal Prof. Maurizio Bagnoni e dalla Prof.ssa Mariafrancesca Galletti, hanno proiettato, commentando e spiegando i dati, delle slide su statistiche relative alle dipendenze in Italia e sugli effetti sui giovani. L'Indirizzo di Manutenzione, con l'ausilio della Prof.ssa

Annalisa Bacciottini, ha realizzato un video che ha ricreato le sensazioni e gli effetti di chi è vittima delle dipendenze. A conclusione dell'incontro, l'intervento di Don Danilo Innocenzi ha richiamato l'attenzione sul tema dell'uomo come corpo, «soma» o meglio prigioniero «sema» dentro cui abita la nostra parte immortale ed eterna e che dobbiamo comunque proteggere da tutto ciò che di-

strugge l'uomo e la sua dignità. La giornata è stata aperta e chiusa sulle note de «L'isola che non c'è» del grande Edoardo Bennato grazie alla regia di tutto l'evento del Prof. Pietro Vincenzi, docente e tecnico dell'II-SACP. La canzone è un messaggio di speranza per i ragazzi per sognare un'isola e un mondo migliore in cui non ci siano né ladri, né gendarmi, né guerre...

**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

## Moto su sentieri e mulattiere, dalla Giunta regionale primo passo verso lo stop definitivo alla circolazione.

Primo passo verso lo stop definitivo alla liberalizzazione della circolazione dei veicoli a motore lungo i sentieri, le mulattiere, i viali parafuoco e le piste di esbosco e di servizio ai boschi e pascoli dell'Umbria.



Sono state approvate dalla Giunta regionale le ulteriori modifiche, volute dall'assessora Simona Meloni, che ripristinano il divieto già contenuto nell'articolo 7 della legge regionale 28/2001, eliminato

ziare l'assessora Meloni, vi è "l'importanza e l'urgenza di tutelare un patrimonio unico e irripetibile. La nostra Umbria è riconosciuta a livello internazionale come Cuore Verde d'Italia, luogo unico dove le esperienze turistico-ricreative, spirituali e culturali trovano un'esaltazione grazie al contatto e l'immersione in spazi naturali di pregio assoluto".

Proprio l'assessora Simona Meloni, che tra le sue deleghe ha anche quelle alla Programmazione forestale e sviluppo della montagna e ai Parchi, nei mesi scorsi aveva già espresso tutta la sua preoccupazione dopo la decisione della rimozione del divieto di accesso ai veicoli a motore lungo i sentieri e le mulattiere montane. L'emendamento, infatti, avrebbe colpito direttamente il turismo lento e sostenibile dei cammini, settore in forte crescita, ma soprattutto avrebbe messo a rischio la biodiversità del patrimonio forestale umbro.

"Si avvia così alla chiusura una vicenda che avrebbe potuto arrecare danni all'ambiente, ma anche all'immagine della nostra regione - prosegue Meloni -. Questo era un impegno che mi ero presa ancora prima di diventare assessora e d'ora in avanti la mia azione a tutela del nostro patrimonio naturale sarà ancora più forte e incisiva. Mi auguro che i tempi per l'approvazione da parte dell'Aula di Palazzo Cesaroni siano brevi".

Infine, l'assessora Meloni annuncia che "parallelamente intendo avviare un percorso di confronto con tutti i soggetti interessati a fruire degli spazi naturali al fine di valutare con attenzione le strade di montagna e le piste permanenti che è opportuno o meno tabellare. È infatti mia intenzione trovare il migliore equilibrio possibile fra le diverse modalità di godere delle bellezze uniche dell'Umbria".

La decisione della Giunta nasce anche da un'esigenza normativa, visto che la modifica approvata dalla precedente amministrazione regionale è risultata essere non conforme alle previsioni europee in materia della conservazione della biodiversità. Ma per di più, come tiene ad eviden-

## Focus Docenti: CHITARRA

### • DAVIDE FERRETTI

Sono nato il 1° aprile 1983 ad Orvieto. Ho iniziato a suonare la chitarra all'età di dodici anni.

Negli anni il mio studio da autodidatta mi ha portato a suonare in varie band locali.

A diciannove anni ho deciso di affrontare uno studio più serio della chitarra e mi sono iscritto all'Accademia Musicale "Lizard" di Fiesole. Negli anni di Accademia ho studiato tecnica, improvvisazione, teoria, armonia, solfeggio ma anche composizione e hd recording, con diversi illustri insegnanti (Giovanni Unterberger, Fabrizio Biscontri, Khaled Abbas, Alex Stornello, Miky Bianco, Alessandro Giglioli e Daniele Valle).

Ho conseguito il diploma professionale, con votazione 30/30 e menzione speciale per la composizione. Insegno musica da oltre 20 anni e tengo vari laboratori presso i vari centri musicali del territorio.

Sono autore e compositore di vari brani originali, jingle e colonne sonore.

Ho fatto parte dell'orchestra popolare di Ambrogio Sparagna, svolgendo attività di recupero dei canti popolari, suonando anche con artisti internazionali (Francesco De Gregori, Fausto Mesolella e Francesco Di Giacomo).

Ho registrato album e tracce per artisti italiani, registro tracce di chitarra per alcuni siti di backing track. Nel 2018 ho pubblicato "LIFE" il mio album solista ascoltabile su tutte le piattaforme. Nel 2024 è uscito "Passion and Future" secondo lavoro sempre disponibile online. Nel 2021 è uscito il mio libro "Metodo per chitarra - Timing & visualizzazione" in tutte le librerie online.

Dal 2014 sono membro fondatore e chitarrista della band SciROCKati.



**BbMUSIC**  
SCUOLA DI MUSICA

Via Monteluco 13, Orvieto - 3896310697  
bbmusicorvieto@gmail.com

[www.bbmusicorvieto.it](http://www.bbmusicorvieto.it)



## Campionato Regionale FIK Umbria: sport, crescita e condivisione a Orvieto.



Domenica 23 febbraio, il Palapapini di Ciconia (Orvieto) ha ospitato il Campionato Regionale FIK Umbria, una manifestazione propedeutica e qualificatoria in vista del Campionato Italiano e della Coppa Italia FIK, in programma tra marzo e maggio. L'evento ha visto la partecipazione di circa 400 atleti provenienti da 20 società del comitato umbro, con la presenza di alcune società ospiti dalla Toscana.

La competizione, svolta su tre tatami nel pieno rispetto della timetable, è stata un'importante occasione di crescita per tantissime cinture colorate, dai bambini ai ragazzi fino alla categoria speranze. Per molti di loro, è stato un banco di prova fondamentale nel percorso di avvicinamento all'agonismo, ma anche

dalle cinture marroni e nere, la giornata ha messo in luce l'impegno, il coraggio e la determinazione di tutti gli atleti, che competizione dopo competizione dimostrano una crescita costante.

L'associazione Kanseikan Orvieto, che ha curato l'organizzazione dell'evento, ha portato in gara 65 atleti, seguiti con dedizione dal Maestro Antonio Affatati e dall'Allenatrice Julie Delli Poggi. Un grande lavoro di squadra ha permesso di gestire al meglio la manifestazione, grazie anche al prezioso contributo dei soci e, in particolare, dei genitori dei più piccoli, che si sono impegnati nell'allestimento e nello smontaggio dell'area gara.

Il Maestro Affatati ha voluto congratularsi con tutti gli atleti, con un pensiero speciale per i più giovani cinture bianco-gialle, alla loro prima esperienza nel combattimento, che hanno affrontato la gara con grande coraggio e spirito sportivo.

Gli allenamenti proseguono regolarmente presso il centro fitness Agorà UISP di Ciconia, dove gli atleti continuano a prepararsi con impegno per le prossime competizioni.

Il prossimo appuntamento sarà a Udine, il 15 e 16 marzo, per il Campionato Italiano FIK, riservato alle cinture marroni e nere delle categorie esordienti ai veterani. Un'occasione importante per gli atleti più esperti, pronti a rappresentare con orgoglio la propria regione sul tatami nazionale.



un'opportunità per esplorare il mondo delle arti marziali al di fuori del proprio dojo di appartenenza. Oltre al livello tecnico e agonistico garantito

## PREMIAZIONI FIPSAS

STAGIONE AGONISTICA 2024

Sabato 1° febbraio 2025 a Todi si è tenuta la premiazione della stagione agonistica 2024 in ambito FIPSAS (Federazione Italiana Pesca Sportiva ed attività subacquee). Si è trattato di una manifestazione importante che corona giustamente gli sforzi degli atleti che si sono messi in evidenza nelle varie specialità che contraddistinguono la pesca sportiva. La cerimonia ha omaggiato coloro che hanno partecipato alle gare non solo a carattere nazionale, ma soprattutto a quelle regionali e provinciali di Perugia e Terni. Lunghissimo sarebbe l'elenco delle specialità in campo, dalla pesca al colpo, al feeder, al carp fishing, a tutte le tipologie di pesca alla trota, ecc. Hanno curato ed ottimamente orchestrato la premiazione che si è protratta a lungo, viste le tantissime specialità praticate in Umbria, il Presidente del Comitato Regionale, Vanni Giorgioni, i Presidenti dei Comitati Provinciali, Valter Chiari per Terni e Attilio Tilli per Perugia. Con la loro presenza hanno onorato la manifestazione varie personalità, dai sindaci di Orvieto, Tardani, e di Todi, Ruggiano, all'assessore regionale Meloni, al rappresentante del Coni provinciale Moscatelli, al vice presidente FIPSAS, Nolli. Sono stati premiati per la pesca al colpo, i garisti della Società Umbria Fishing Team che si sono aggiudicati il Trofeo di serie B Umbria e il Club Pescasportivi Umbertide vincitori del Trofeo di Serie C della provincia di Perugia. Per la Lenza Orvietana Colmic Stonfo sono stati premiati

per la gara nazionale "Canna da Natante", svoltasi a settembre a Talamone, Fabio Coscia e Meloni Sebastiano classificatisi rispettivamente primo e secondo. Per la provincia di Terni, cui appartiene il sodalizio orvietano, sono stati premiati Carlo Antonio Bonarelli, Giuseppe De Alexandris, Pietro Pagliari e Cristiano Brunelli, squadra vincitrice del Trofeo di serie C. A livello di Trofeo provinciale individuale sono stati premiati De Alexandris e Bonarelli, classificatisi rispettivamente al secondo e terzo posto. Riguardo ai giovani atleti, ha fatto particolarmente piacere alla delegazione della Lenza Orvietana Colmic Stonfo, che era capitanata dal Presidente Valentino Maggi, la premiazione di Lorenzo Lonati, laureatosi campione provinciale nella categoria Esordienti.

Renato Rosciarelli



[www.lenzaorvietana.it](http://www.lenzaorvietana.it) - [info@lenzaorvietana.it](mailto:info@lenzaorvietana.it)

**ARMIERIA ORVIETO**  
VIA DEI MELI N.11  
05018 ORVIETO TR  
☎ 0763 302830

**TUTTO PER IL CACCIATORE**  
PORTANDO QUESTO COUPONS AVRAI UNO SCONTO DEL

15%

ESCLUSE ARMI E MUNIZIONI

# ORVIETO NASCOSTA

Un piccolo viaggio alla scoperta di alcune curiosità su Orvieto e il suo ricchissimo territorio. Piccole chicche, spesso nascoste, legate a storie particolari, che forse vale la pena di ricordare e raccontare.

a cura di Marco Sciarra



## SAN GIUSEPPE PATRONO

Verrebbe da chiedersi perché, con un superbo duomo dedicato alla Madonna Assunta, il patrono di Orvieto sia San Giuseppe, venerato in una delle chiese più piccole dell'intero territorio. Se poi aggiungiamo che tutti i tentativi di festeggiarlo, dalle frittellate in piazza all'ormai defunto Palio dell'Oca, non hanno mai raggiunto la partecipazione degli storici festeggiamenti della vigilia dell'Assunta o del Corpus Domini, il mistero sembra infittirsi.

La Vergine, del resto, pur essendo patrona della cattedrale, dove si venera col titolo di Santa Maria della Stella, e del Comune di Orvieto, non lo è della città. Per risolvere il "busillis" bisogna tornare ad una cinquantina di anni fa, e precisamente al 1977, quando una legge dello Stato sopprime il carattere festivo civile di alcune festività della chiesa cattolica, comprese quelle di San Giuseppe e dei Santi Pietro e Paolo.

Nello stesso anno, una legge civile riconobbe ai comuni il diritto di avere come giorno festivo ulteriore quello del proprio santo patrono. Siccome molte comunità, come quella orvietana, avevano accumulato nel corso dei secoli patroni, patronne e compatroni, oltre a santi protettori vari, spettava alla Chiesa dipanare la matassa e comunicare all'autorità civile quale fosse il patrono designato.

All'epoca, la diocesi di Orvieto scartò l'Assunta (il 15 agosto sarebbe stato uno spreco, essendo già festivo per tutta la

nazione e per di più cadendo in mezzo alle vacanze scolastiche), e scelse, tra i vari compatroni, San Giuseppe (19 marzo), facendolo vincere su San Pietro Parenzo (21 maggio), San Brizio (13 novembre) e San Costanzo (29 gennaio). Approfittiamo allora della festa del

a quella del vicino oratorio, ora ristorante, e si protrasse per ben vent'anni, a causa di una lunga pausa dovuta ad errori di progettazione.



patrono, che cade proprio in questo mese, per visitarne la chiesa, che si trova lungo Via del Duomo, davanti al Palazzo Gualterio, l'imponente edificio rinascimentale iniziato da Antonio da Sangallo, rielaborato da Simone Mosca e abbellito col portale di Ippolito Scalza prelevato dal vicino Palazzo Buzi.

La costruzione della chiesetta barocca dedicata al santo falegname iniziò nel 1665 assieme

Sebbene il nome della piazzetta che la ospita sia Largo Gualterio, per tutti gli orvietani è rimasta "Piazza San Giuseppe", appellativo che le fu dato al momento della fondazione della chiesa, dopo che lo stesso slargo si era chiamato Piazza dei Fiori e, ancor prima, Piazza dei Porci.



SOLO COSE BUONE DALLA NATURA



Canale di Orvieto  
Località Botto, 23  
Tel. 0763 29010

Questa pagina è stata realizzata GRAZIE al contributo di ilVicinoPubblicitaria

IL VICINO PUBBLICITARIA  
Via A. Costanzi 98 Orvieto TR  
0763 393024



**JADEMIA**  
PURE DIAMOND



by *Fabiani*  
GIOIELLERIE

**Ti aspettiamo a Orvieto**  
presso il c.c. Porta d'Orvieto

TU VALI,  
LA TUA AZIENDA VALE.

STA A VOI  
VENDERLA,

STA A LORO  
COMPRARLA.

STA A  
STUDIO RB  
VALUTARLA



**STUDIO RB**  
RISORSE & BUSINESS  
SERVIZI E CONSULENZE FISCALI  
E GIURIDICHE

di Rellini A. e Bartolini M.

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

[www.studiorborvieto.it](http://www.studiorborvieto.it)



Da oltre 70 anni il Gruppo Ultragas si occupa di gas e metano, oggi con Ultraenergy offre soluzioni competitive e convenienti anche per la fornitura di energia elettrica, facendoti risparmiare su LUCE&GAS.

**CONSULENZA E SOPRALLUOGO GRATUITI**

**VIENI A TROVARCI PORTA la tua vecchia bolletta LUCE&GAS E SCOPRI QUANTO PUOI RISPARMIARE!**

**TI ASPETTIAMO**  
Via della Svolta 1/B ORVIETO - Ciconia  
Tel. 0763 393502 - 0763 349277  
www.ultragas.it • tuttogas@tuttogasspa.it

NUMERO VERDE  
**840 001844**



## LA PORTA DELL'INFERNO



La "Porta dell'Inferno" si sta allargando rapidamente, dove si trova e perché è un problema

Il cratere Batagaika, più conosciuto con il nome di Porta dell'Inferno e chiamato anche megaslump di Batagay, è un'impressionante voragine che si trova in Siberia, nella zona della catena montuosa di Chersky. La voragine è causata dallo scioglimento del permafrost che, sotto la pressione del cambiamento climatico, sta avvenendo più velocemente del previsto, accrescendo significativamente le dimensioni del cratere, che ogni anno aumenta di circa un milione di metri cubi, pari a 400 piscine olimpiche.

Attualmente, la Porta dell'Inferno è una depressione lunga più di un chilometro, larga 800 metri e profonda fino a 100 metri, che continua a crescere a una velocità stimata di 30 metri all'anno. La rapida espansione è responsabile del rilascio nell'atmosfera di importanti quantità di anidride carbonica e metano intrappolati nel permafrost, che alimentano ulteriormente il riscaldamento globale, innescando un disgelo ancora più rapido. Secondo i ricercatori che ne hanno calcolato i volumi, il rilascio di carbonio organico bloccato nel permafrost ammonta a 4.000-5.000 tonnellate l'anno, per un totale di circa 169.500 tonnellate dalla formazione della voragine,

negli Anni 60, fino al 2023. I dettagli delle stime sono stati pubblicati in un recente studio su Geomorphology.

La "Porta dell'Inferno" in Siberia, conosciuta anche come cratere Batagaika e chiamata in gergo tecnico megaslump di Batagay (letteralmente, "mega crollo" di Batagay, dal nome della vicina città russa) è il più grande "cedimento da disgelo retrogrado" conosciuto al mondo: si tratta di un'enorme voragine che si trova nella catena montuosa nord-orientale di Chersky, lungo gli altipiani del fiume Yana, formalmente definita come



"depressione termocarsica", cioè una cavità che si forma quando lo scioglimento del permafrost provoca il crollo del terreno, similmente a quanto accade in seguito alla dissoluzione del calcare in alcune aree carsiche, anche se in real-

tà il territorio di Batagay non è caratterizzato da depositi di calcare.

La Porta dell'Inferno si è formata negli Anni 60, a causa dello scioglimento del permafrost avvenuto in seguito alla deforestazione della zona, che ha esposto la terra ghiacciata al sole. Da allora, alcune inondazioni hanno contribuito all'allargamento del cratere, che tuttora è in continua espansione sotto la pressione del riscaldamento globale. "Si parla soprattutto di terra ghiacciata sotterranea che, per definizione spesso non si riesce a vedere, a meno che l'area non venga in qualche modo esposta, come in questo megaslump" ha spiegato Roger Michaelides, geofisico della Washington University di St. Louis che studia gli ecosistemi colpiti dal ritiro del permafrost nella zona artica-boreale.

Da quando la Porta dell'Inferno è stata osservata la prima volta dallo spazio, nel 1991, le immagini satellitari hanno permesso di calcolare il tasso medio di espansione della voragine, rivelando che da una velocità di accrescimento media di 11-15 metri all'anno nel periodo 1991-2018 si è passati a una velocità di 30 metri all'anno, sotto la pressione del caldo record che sempre più frequentemente si registra nell'Artico siberiano.

Lo scioglimento del permafrost responsabile della rapida espansione della Porta dell'Inferno in

Siberia sta provocando continue frane nell'area, con movimenti del terreno che continuano ancora oggi: sul tipo e le quantità di materiale che vengono mobilitate dall'accrescimento del cratere si è concentrato lo studio del team di ricerca guidato dal glaciologo Alexander Kizyakov che, nell'ambito di una modellazione geologica 3D, ha calcolato che la voragine rilascia tra le 4.000 e 5.000 tonnellate di metano, anidride carbonica e altri gas del carbonio ogni anno. Questi gas intrappolano il calore, contribuendo a un ulteriore aumento delle temperature su scala globale, il che innesca un disgelo del permafrost ancora più rapido.

Questo circolo vizioso potrebbe avere effetti disastrosi, in quanto il permafrost ricopre il 15% della terra nell'emisfero settentrionale e, in totale, contiene il doppio del carbonio presente nell'atmosfera.

Secondo uno studio internazionale, lo scioglimento del permafrost potrebbe emettere gas che riscaldano il pianeta quanto una grande nazione industrializzata entro la fine del secondo, se non verranno intraprese azioni concrete. "C'è ancora molto che non sappiamo su questo ciclo di feedback e su come si svilupperà necessariamente, ma esiste il potenziale per cambiamenti molto grandi nel sistema climatico che si verificherebbero in scale temporali geologiche molto, molto rapide" ha aggiunto Michaelides.

Ciò significa che lo scioglimento del permafrost potrebbe rapidamente peggiorare la crisi climatica.



FARMACIA FRISONI E PARAFARMACIA



# Novità

La prima e unica linea di tisane gustose, naturali e divertenti dedicati ai bambini.



## Discovery Kit

Il cofanetto di tisane gustose, divertenti e naturali per le pause dei più piccoli.



## Bottiglia termica in acciaio inox con in esclusiva un doppio tappo:

un beccuccio ergonomico con la comoda cannucchia (estraibile) per bevande fredde e un tappo largo comodo per le bevande calde. 400 ml | caldo/freddo - 8/12 h



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

NUOVI NUMERI WHATSAPP 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

MEDICINA ESTETICA RIGENERATIVA  
E CHIRURGIA GENERALE:  
un approccio naturale al benessere.

DOTT.ssa VALERIA REGGIANI



**Quanto tempo dedichiamo davvero alla nostra salute?** Spesso, presi dalla frenesia quotidiana, rimandiamo controlli, trascuriamo segnali del nostro corpo e consideriamo la cura di noi stessi come qualcosa di superfluo.

Sono la **Dott.ssa Valeria Reggiani**, Medico Chirurgo, da sempre la Chirurgia Generale è stata la mia grande passione spingendomi con determinazione ad intraprendere questa carriera. Dopo la specializzazione in Chirurgia Generale presso l'Università degli Studi di Parma, ho avuto l'opportunità di lavorare in diversi ospedali, sia in Italia che all'estero, arricchendo il mio percorso professionale attraverso esperienze in contesti sanitari differenti.

Nel corso degli anni, ho ampliato la mia formazione dedicandomi alla chirurgia bariatrica, sviluppata tra l'Italia e la Francia, alla chirurgia laparoscopica, alla diagnostica vascolare degli arti inferiori e alla medicina estetica rigenerativa. Presso l'Ospedale Sant'Orsola di Bologna, ho conseguito un diploma in diagnostica vascolare, un ambito fondamentale per la prevenzione ed il trattamento delle patologie venose degli arti inferiori. L'approfondimento in angiologia e flebologia mi ha permesso di specializzarmi in tecniche come la scleroterapia delle teleangectasie e la scleroterapia ecoguidata, strumenti efficaci per il trattamento delle vene varicose e di altre patologie vascolari.

Parallelamente, la mia formazione si è estesa alla **Medicina Estetica Rigenerativa** completando un Master di II livello presso l'Università Humanitas. Questo ambito, in continua evoluzione, richiede un aggiornamento costante attraverso corsi di perfezionamento monotematici.

Il mio approccio è orientato a stimolare i processi naturali di rigenerazione dei tessuti, con l'obiettivo di migliorare la qualità della pelle senza alterarne l'unicità e l'armonia.

Il fine ultimo non è trasformare, ma valorizzare le caratteristiche individuali con un approccio rispettoso e naturale.

I trattamenti che propongo mirano al benessere della persona nella sua interezza, combinando soluzioni conservative e minimamente invasive che possono offrire risultati concreti con interventi chirurgici molto contenuti.

Ogni percorso è personalizzato, basato su un'attenta valutazione clinica per offrire la soluzione più adatta e garantire un equilibrio tra salute, estetica e qualità della vita.

Prendersi cura di sé stessi è il primo passo per stare bene. Se desideri un consulto personalizzato per migliorare il tuo benessere, valutare un trattamento o semplicemente approfondire le soluzioni più adatte a te, sarò felice di aiutarti, il mio impegno è offrirti un servizio basato su competenza, ricerca e attenzione alla persona.

Dott.ssa Valeria Reggiani  
Riceve su appuntamento presso:  
Studio Medico via Garibaldi n° 39 Orvieto  
Tel. 3498711083  
valeriareggiani.v@gmail.com



**Fisioterapia  
Osteopatia**



### 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
- ELETTROTERAPIA
- ONDE D'URTO
- IONOFRESI
- MAGNETOTERAPIA

### SERVIZI

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



**ATTIVA LA TUA SALUTE**



**Dott.ssa Nutrizionista  
Giulia Governatori**

VALUTAZIONE STATO NUTRIZIONALE E COMPOSIZIONE CORPOREA

SOVRAPPESO, OBESITÀ, SOTTOPESO

EDUCAZIONE ALIMENTARE

SINDROME METABOLICA

IPERTENSIONE | DIABETE | IPERURICEMIA

ALIMENTAZIONE DELLA DONNA

GRavidANZA | ALLATTAMENTO | MENOPAUSA

PATOLOGIE INTESTINALI

INFIAMMATORIE E AUTOIMMUNI

**PRENOTA SUBITO UN CONSULTO**

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

#### I professionisti di Fisiolife:



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



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



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



**Dott. GUGLIELMO GRAZIANI**  
Chinesiologo  
Clinico  
Massoterapista  
Ginnastica  
posturale.



**Dott.ssa GIULIA GOVERNATORI**  
Nutrizionista.

## 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.



### LA SOLITUDINE E IL BISOGNO DI APPROVAZIONE: due argomenti opposti ma legati allo stesso tempo.

La solitudine, come ho affrontato già in un articolo precedente, non ha una accezione solo negativa, ma può diventare anche una risorsa positiva per migliorare se stessi. Può infatti diventare un viaggio alla scoperta di sé, un conoscersi meglio, un empatizzare più profondamente con i propri stati interiori, cosa che si traduce nella maggiore capacità di comprendere sia noi che le altre persone.

La solitudine ci può rendere anche più intuitivi, percettivi e recettivi. Stare da soli modula il nostro ego, rendendoci più aperti a sperimentare una consapevolezza più espansa. In tutto questo perché il bisogno di approvazione è correlato con la solitudine?

Sembrano due argomenti in molti aspetti agli antipodi, ma se ci si pensa bene uno può essere il calibro dell'altro. Il desiderio di piacere agli altri è caratteristico degli esseri umani. Tutti noi siamo "animali sociali" e come tali tendiamo a costruire noi stessi attraverso i rapporti con gli altri. È quindi naturale che il giudizio altrui incida sulla percezione che ognuno a di sé.

Ciò, però, è valido fino a un certo punto. Il bisogno di approvazione non è negativo in quanto tale, bensì quando si trasforma in una dipendenza, sfociando così nella distruttività che si traduce nell'annullamento totale verso l'altro. Per non cadere in tale trappola o per uscire da questo tunnel la strategia più funzionale può essere rappresentata proprio dalla solitudine, naturalmente quella costruttiva descritta in precedenza.

La capacità di stare anche da soli è basilare per vedere le altre persone in maniera molto più funzionale e non in modo necessario rispetto a noi stessi, è basilare per avere un focus sempre più centrato sul proprio io e soprattutto per alimentare la consapevolezza che nessuno può comprenderci meglio di noi stessi, che nessuno può capire i nostri bisogni meglio di noi stessi. In poche parole, ci aiuta a elaborare che siamo, di per sé, soli, anche se abbiamo bisogno dell'altro, con quest'ultimo che non diventa più il fulcro centrale di tutto.

Il giudizio altrui, pertanto, può costituire una rampa di lancio per metterci in dubbio e per offrirci spunti di confronto e di evoluzione e non un qualcosa di "sacro" e inconfutabile. Ecco allora che la solitudine costruttiva aiuta a non precipitare nell'abisso del bisogno di approvazione e riconoscimento distruttivo.

Al prossimo numero.

**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

PSICOLOGIA

NUTRIZIONE

ITFO SALUTE 29

### LA FRUTTA SECCA SI PUÒ DARE AI BAMBINI? DA QUALE ETÀ?



La frutta secca può essere introdotta già a partire dallo svezzamento. Come andrebbe offerta? La frutta secca va offerta in una forma che sia compatibile con lo sviluppo del bambino.

All'inizio possiamo proporla come crema, potrebbe essere unita allo yogurt o anche alla pastina in forma finemente macinata.

Contrariamente a quanto si credeva in passato, oggi sappiamo che il rischio di allergie si limita proponendo questi cibi al bambino proprio già a partire dallo svezzamento.

Non c'è prova che ritardare l'introduzione degli alimenti potenzialmente allergizzanti eserciti un effetto protettivo sullo sviluppo di allergie.

La frutta secca può essere consumata in vari modi e può essere un ottimo spuntino anche per per i nostri bimbi. Può essere consumata al naturale come un pratico snack che si può portare ovunque, anche a scuola.

Può essere consumata in forma di creme spalmabili sul pane a colazione o merenda oppure a tavola spezzettata o macinata su tutti i tipi di piatti, soprattutto primi piatti o piatti unici. La frutta secca costituisce l'ingrediente di molti piatti dolci e salati e dà davvero gusto alle nostre ricette.



### 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