

VITERBO NEWS

24

magazine



SPECIALE PASQUA

TOUR DI PRIMAVERA

LE VIE DEL GUSTO



BANCA DI VITERBO
Credito Cooperativo



SMALL **MEDIUM LARGE** CONTOTIMEDEPOSIT

"E' il conto deposito senza spese che premia la tua fedeltà con rendimenti crescenti (anche con cedola semestrale) e permette di disporre immediatamente delle somme depositate"

nessuna penale di estinzione anticipata

*su vincoli a 36 mesi.
Durata: min. 3 mesi, max. 48 mesi*

INDICE DI
SOLIDITÀ*
16,32%

 www.bancadiviterbo.it

Aderente al Fondo di Garanzia dei Depositanti del Credito Cooperativo. Aderente al Fondo Nazionale di Garanzia (art. 62 D. Lgs. 415/96).

* Indice Common Equity Tier 1 (CET 1 Ratio) - dato al 30/09/2015 relativo all'indice di capitale di "maglia qualità" delle banche richiesto dall'Autorità di Vigilanza

La presente comunicazione ha natura di messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni contrattuali sono dettagliatamente indicate sui fogli informativi analitici a disposizione del pubblico presso le filiali e sul sito www.bancadiviterbo.it. Per ogni ulteriore dettaglio contattare i nostri uffici.

AUTOLAVAGGIO A MANO



Fontanella del
Faraone



IN OMAGGIO UN ARBRE MAGIQUE 

LAVAGGIO COMPLETO

INTERNO/ESTERNO

€ 10,00

CON CERA

AUTO PRONTA IN 20 MINUTI

OFFERTA LAVAGGIO TAPPEZZERIA COMPLETA € 60,00

AMPIO SPAZIO PER LAVAGGIO CAMION e TIR

Ogni 10 lavaggi IN OMAGGIO igienizzazione interna contro acari

ORARIO NO STOP

dal lunedì al sabato 8,00/20,00

DOMENICA MATTINA APERTO

LAVAGGIO COMPLETO.....	€ 10,00
LAVAGGIO SOLO ESTERNO.....	€ 6,00
LAVAGGIO SOLO INTERNO.....	€ 6,00
MOTO.....	€ 5,00
FURGONI - JEEP - SUV.....	€ 15,00
LAVAGGIO MOTORE.....	€ 10,00
TAPPEZZERIA + LAV. COMPLETO....	€ 60,00



Viterbo Via Francesco Nagni, snc
(traversa di Via I. Garbini a 150 mt
dal Comune) tel. 380.79729701

SIMPLY

M A R K E T

**APERTO
TUTTI I GIORNI
ORARIO CONTINUATO
08:00 - 20:00
DOMENICA
08:30 - 13:00
LUNEDI' 28 MARZO
APERTO
8:30 - 13:30**

**OFFERTE
SPECIALI
TUTTI I GIORNI**

**PIATTI
PRONTI
CALDI
OGNI GIORNO**

**CONSEGNE A
DOMICILIO
GRATUITE
ESCLUSO LA DOMENICA**

**Via Monte Nevoso, 10 - VITERBO
Tel. 0761.223327**

APRILE 2016

**VITERBO
NEWS 24**

DIRETTORE RESPONSABILE
ANDREA ARENA

COORDINAMENTO
REDAZIONALE:
DOTT.SSA SERENA D'ASCANIO
amministrazione@studionews24adv.it

RESP MARKETING
FRANCESCO D'ASCANIO
f.dascanio@studionews24adv.it

HANNO COLLABORATO:
ALESSANDRA CERASI
DR ALESSANDRO MASELLA
DOTT.SSA FRANCA MARINELLI
GUIDATUSCIA.INFO
NICOLA SAVINO
PROFESSOR AMERICO BAZZOFFIA
REDAZIONE DI VITERBOPOST
REDAZIONE DI VITERBONEWS24
ROBERTO POMI
SIMONE TRONTI

SI RINGRAZIANO gli inserzionisti,



concessionaria di pubblicità
STUDIONEWSS24 SRLS
VIA IGINO GARBINI 51
VITERBO
WWW.STUDIONEWSS24ADV.IT

Grafica: Simona Napoli

Stampa: Telligraf
Loc Prataroni
Civita Castellana

Supplemento
a "la Rivista della Tuscia"



SOMMARIO

- Pag. 6** ComuniNews
- Pag. 7** AttualitàNews
- Pag. 8** SocietàNews
- Pag. 10** Economia: anatocismo bancario
- Pag. 11/27** Speciale Pasqua
dolci tipici, curiosità simboliche,
rievocazioni e processioni,
idee per pasquetta
- Pag.32** Dieta chetogenica:
tutte le informazioni
- Pag. 34/35** Tour di primavera in casa Tuscia
- Pag. 36** Assicurazioni:
Intervista a Enzo Maria Colonna
- Pag. 38/39** Le vie del gusto
Rubrica enogastronomica
della Tuscia



"Cassia Bis nel degrado, cosa vuole fare la Regione?"



Lo scrive in un comunicato la consigliera del M5S Silvia Blasi

"Chiunque percorra quotidianamente la Cassia Bis, o più precisamente la strada regionale Cassia Veientana, non può fare a meno di notare lo stato di degrado delle piazzole di emergenza, del manto stradale e della segnaletica. Una situazione di pericolo che è stata posta all'attenzione di Zingaretti anche da alcuni sindaci della provincia di Roma i cui comuni sono attraversati dall'arteria di competenza regionale ma non sono previsti interventi di manutenzione, come dimostrato dall'assenza della Cassia Bis dalla lista delle strade interessate dai lavori dell'Astral finanziati con quei 26 milioni, recentemente aumentati a 29, stanziati dalle delibere di giunta." "speranza è di poter stringere i nostri rapporti, perché oltre al lato artistico e culturale, è molto rilevante il comparto della ceramica".

Corchiano vince il premio Formica d'oro Riconoscimento alla legalità e all'innovazione sociale per il borgo falisco

Corchiano - Il premio Formica d'oro 2016, indetto dal Forum del Terzo Settore del Lazio, e giunto alla IX edizione, è andato, tra gli altri, al Comune di Corchiano. Nato per "sostenere e contribuire a diffondere i valori della legalità e dell'eticità, la difesa dei beni comuni, l'innovazione sociale e lo sviluppo locale", quest'anno, così come affermato dalla presidente del premio, nonché presidente Acli Lazio, Alessandra Bonifazi, ha voluto gratificare "la gioia del lavoro silente del dare e del fare".



"Dieci euro al mese per arrivare a Borghetto col bus"

Il Comune annuncia tariffe agevolate per i pendolari che utilizzano la stazione

Civita Castellana - Studenti e pendolari che usufruiscono della stazione di Borghetto a partire dal 1 aprile 2016 avranno la possibilità di arrivare alla stazione con il trasporto pubblico locale con soli 10 euro mensili. Questo è quanto ha stabilito la giunta comunale di Civita Castellana per rispondere alle necessità di coloro che quotidianamente viaggiano verso Roma con le ferrovie.

"Completando la riorganizzazione del trasporto urbano con la delibera numero 39 - ha spiegato il sindaco di Civita Castellana, Gianluca Angelelli - abbiamo stabilito insieme con il gestore una tariffa economica per studenti e pendolari, che consentirà di raggiungere Borghetto con soli 10 euro mensili.

Il tenore nepesino Roberto Cresca vestirà i panni di Salvo D'Acquisto Nell'opera lirica composta da Antonio Fortunato

Nepi - Sarà il tenore Roberto Cresca a interpretare Salvo D'Acquisto, il carabiniere medaglia d'oro al valor militare morto nel 1943 per mano dei nazisti. Il tenore nepesino Roberto Cresca, che sarà il protagonista, darà la sua voce per questo ruolo molto impegnativo sia sul piano prettamente tecnico sia su quello dell'interpretazione dando una prova di grande maturità artistica. Al suo fianco ci sarà il soprano Natalizia Carone nelle vesti di Maria la giovane fidanzata di Salvo che cerca di convincere invano il carabiniere a fuggire con lei.



Come migliorare? Con il web of course

Anche la Camera di commercio di Viterbo aderisce al progetto "Crescere in Digitale"

di Nicola Savino

In Italia una buona fetta di imprenditori (il 40% per la precisione) ancora non crede nelle potenzialità di sviluppo offerte dal web. Non sanno che si perdono, verrebbe da dire. Perché chi, magari scompaginando abitudini consolidate e tradizioni radicate, ha cambiato totalmente opinione da quando si è affidato a internet per farsi conoscere, per avere la possibilità di contattare un maggior numero di clienti e, naturalmente, anche per ampliare le vendite. In Europa si calcola che fino al 2020 si potranno creare ben 900mila posti di lavoro per i giovani in questo settore. Numeri che non sono affatto noccioline, anzi...

E così la Camera di commercio di Viterbo è stata tra le prime in Italia ad aderire al progetto "Crescere in Digitale", iniziativa del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali in collaborazione con Unioncamere e Google, che ha proprio l'obiettivo di incentivare la partecipazione lavorativa nel mondo del web. E' un ampliamento di Garanzia Giovani, un altro progetto che assicura a ragazzi al di sotto dei 29 anni la possibilità di un tirocinio di sei mesi, total-

mente a carico dello Stato. Qui le cose funzionano in maniera leggermente differente: il limite di età resta comunque fissato a 29 anni, la retribuzione mensile è di 500 euro netti, ma il percorso prevede innanzitutto un periodo di aggiornamento on line di 50 ore, poi un esame e un altro periodo in un laboratorio digitale. A questo punto si devono incontrare la domanda e l'offerta. E qui le cose non è che funzionino alla grande: al momento risultano coinvolti circa 170 giovani e 20 aziende. Numeri ancora troppo piccoli per un'iniziativa, invece, che promette importanti risultati. L'iniziativa è rivolta a giovani disoccupati che non studiano e che dovranno registrarsi sulla piattaforma "Crescere in Digitale".

"La Camera di Commercio ha il compito di divulgare e far conoscere questo importante progetto soprattutto alle imprese: pensiamo, infatti, che in poche ne siano a conoscenza - sottolinea il presidente dell'ente camerale Domenico Merlani -. Parallelamente il nostro lavoro è utile anche per far incontrare sul territorio dei giovani formati con le imprese in modo da far fruttare appieno quest'iniziativa incentrata sul tema della digitalizzazione.





Servizi sociali, sì alla gestione associata

L'assessore Alessandra Troncarelli:
"Risultato importante per il Distretto Vt3"

a cura della **Redazione Viterbopost**

I sindaci dei comuni appartenenti al Distretto socio-sanitario Vt 3, ovvero Viterbo, Bassano in Teverina, Bomarzo, Canepina, Celleno, Orte, Soriano al Cimino e Vitorchiano, hanno approvato uno schema di convenzione per la gestione associata dei servizi sociali, a norma dell'art.30 del D.Lgs.n.267/2000: il documento che ora dovrà essere sottoposto all'attenzione dei singoli consigli comunali. "Una volta sottoscritto - spiega in una nota l'assessore comunale ai servizi sociali Alessandra Troncarelli - consentirà di giungere, finalmente, dopo anni di inerzia, alla costituzione di strutture operative in grado di supportare e dare esecuzione alle direttive distrettuali e, in prospettiva di ambito, in campo socio-assistenziale. Una risposta concreta da parte della politica alle esigenze della popolazione in genere, e in particolare delle fasce più deboli".

"Ringrazio per la fattiva collaborazione e la sensibilità dimostrata - conclude Troncarelli - tutti i sindaci del Distretto che, in piena sintonia, hanno contribuito a raggiungere un risultato di notevole importanza".



Alessandra Troncarelli

C'È UN DENTISTA NEL TUO QUARTIERE CHE...

...CREDE NEL VALORE
DELLE **CURE PER TUTTI!**

FINANZIAMENTI FINO A 5 ANNI⁽¹⁾

- 32 centri di proprietà, no franchising, no low cost
- Elevato standard qualitativo di cure e trattamenti
- Tecnologie all'avanguardia, materiali di alta qualità
- Medici fortemente specializzati
- Comitato scientifico a supporto
- Qualità uniforme, trasparenza
- Flessibilità oraria 9.00-20.00 da lunedì a venerdì, 9.00-15.00 al sabato
- Finanziamenti 100%, micro-prestiti, rateazioni
- Garanzie: totali ed uniche sulle prestazioni



DOOC è l'unica azienda in Italia ed in Europa ad aver certificato tramite un autorevole organismo, la **Lloyd's Register Quality Assurance**, la qualità del sistema di prestazioni odontoiatriche.



I centri DOOC sono certificati per la realizzazione del trattamento originale **All-On-4®** di **Nobel Biocare®**, leader mondiale nel campo dell'odontoiatria implantare innovativa.



Prestazioni
Odontoiatriche
Certificate⁽²⁾

Centro d'Eccellenza
Certificato
Nobel Biocare®⁽³⁾

Prima Visita
con OPT/TAC
gratuite⁽⁴⁾

VITERBO Via G. Marconi, 16 - Tel. 0761 1718800

ANCORA SULL'ANATOCISMO BANCARIO

Di Franca Marinelli
Consigliere di Cassazione

E' ormai noto che la Legge di Stabilità del 2013, modificando l'art. 120 TUB, ha messo fine alla prassi degli interessi dei conti correnti, a far data dall'01/01/2014.

Si è aperta così la strada alla richiesta, da parte degli utenti, del rimborso di quelli (interessi debitori), ancora, trimestralmente conteggiati dopo quella data.

La Banca d'Italia, sostenendo che il CIRC (Comitato Interministeriale per il Credito ed il Risparmio) a norma del secondo comma del citato art. 120 TUB doveva intervenire a stabilire modalità e criteri per la produzione di interessi sugli interessi maturati, non si era ancora espresso, sosteneva la sospensione della previsione dell'abolizione dell'anatocismo.

E' evidente che tale assunto appare una difesa corporativa degli istituti di credito, apparentemente non fondata, atteso il chiaro tenore letterale non suscettibile di interpretazione dell'art. 120 TUB (Corte di Cassazione n. 9127/2015 6 maggio).

Rileva dunque, che gli interessi sui conti correnti andranno conteggiati annualmente e che neanche di anno in anno sarà più possibile capitalizzare gli interessi, con divieto assoluto sia dell'anatocismo trimestrale che ancor più di quello annuale.

Franca Marinelli





speciale
Pasqua

Bagnaia Rievocazione Storica della Passione di Cristo

La rievocazione storica della Passione di Cristo nasce nel lontano 1618, per opera del medico ternano Michelangelo Carrocci, trapiantato nel borgo di Bagnaia per motivi professionali e nella figura giuridica della Confraternita di San Carlo, com'è attestato nelle "MEMORIE STORICHE del CARONES", che sensibile al problema del tempo, ideò, per tenere unita la propria gente, il rivivere nel senso cristiano e del sentimento umano, la sorte di Cristo nella sua Passione e Morte. Nell'evento dell'ultima guerra e delle altre vicissitudini incontrate, nel corso del tempo hanno impedito la continuità della manifestazione, anzi nell'anno 1967 fu costituito il "Comitato Permanente del Venerdì Santo".

Oggi la Rievocazione storica, si mostra imponente, sia per la ricchezza e varietà dei costumi, ricostruiti fedelmente su indicazione storica, sia per l'alto numero dei figuranti (circa 400) che rappresentano la Passione di Cristo.

Fedeli alla tradizione dei fondatori, essi sfilano in sequenza per 18 Quadri plastici, che si snodano per le vie del borgo della ridente cittadina di Bagnaia. Con umiltà, com'è nata, essa continua a vivere, con amore, tenacia e sacrificio al limite delle forze, perché noi del Comitato facciamo parte integrante, crediamo profondamente, che oltre al fatto religioso in sé e il valore che rappresenta per l'epoca in cui viviamo come in passato si abbia urgenza di sete di Verità, Amore e Fratellanza vera, di quella molla che possa far superare il faziosissimo, l'egoismo, e tutte le altre fronde che sgretolano giornalmente, con il loro succedersi, la società umana, mettendo a rischio i giovani.

La nostra iniziativa, il nostro lavoro, intende sanare anche questo, cercando di amalgamare attraverso la preparazione Storico-culturale e religiosa i circa 400 e più personaggi impegnati a far rivivere, ciò che la realtà odierna tende a seppellire, perché scomoda, la Nostra Religione. Con umiltà e insieme, vogliamo realizzare un mondo migliore.

Con affetto in nome di tutti noi vada il più sincero e commosso Grazie!

Aspettando la Resurrezione!

BUONA PASQUA

Per ulteriori notizie e foto, visitare i vari siti Internet su Bagnaia.

Il Presidente Armando Miralli

BAGNAIA
25 MARZO ORE 21:30

VENERDI' SANTO - PASSIONE
DI NOSTRO SIGNORE
GESU' CRISTO



COMITATO PRO VENERDI'
SANTO BAGNAIA

CREMAZIONI E SERVIZI FUNEBRI



338.1488312

346.2120243

0761 22.02.12 24h

notturno

0761 220212

0761 289143

VIA CAVOUR, 79 - VITERBO
V.LE FIUME, 6 - BAGNAIA

SPECIALITÀ DEL FORNO

==== BAGNAIA ====



Specialità del Forno Dolciaria,

nasce a Bagnaia nel 1983 in un piccolo laboratorio artigiano. L'azienda, grazie ai titolari Roberto e Alessandra, nel corso degli anni si completa e si ingrandisce.

Nel 1994 viene inaugurata la nuova sede più grande e moderna in grado di soddisfare le richieste di un mercato in crescita.

Tutto questo senza però rinunciare alla qualità e alla lavorazione dei prodotti che vengono realizzati quasi esclusivamente a mano e con materie prime di ottima qualità provenienti in larga maggioranza dal nostro territorio ricco di eccellenze.

La vasta gamma di prodotti comprende crostate (realizzate con sette gusti di marmellata), ciambelline al vino, tozzetti alle nocciole e al cioccolato, biscotti al latte quali zuppa latte e ciambelline, ciambelle all'anice, ciambelloni, anicini e molto altro ancora tutto realizzato seguendo scrupolosamente le vigenti normative in materia.

Fiore all'occhiello dell'azienda è la lavorazione della Pizza di Pasqua, dolce tipico pasquale di antiche tradizioni, realizzata seguendo la ricetta originale risalente secondo la leggenda alla seconda metà del XVI secolo quando per la prima volta fu confezionata per un giovane cardinale.

Tutto secondo tradizione!



Il nostro laboratorio



Le pizze sono pronte!

I nostri tozzetti sono stati i primi ad essere mangiati nello spazio!

Via degli Artigiani 3/5 - 01100 Viterbo, frazione Bagnaia
Tel. 0761/288766 - Fax 0761/288980
robertocorbucci@iacos.it - www.specialitadelforno.com





Pizze di Pasqua & Scarselle in Tuscia



Il dolce tipico di Pasqua della Tuscia, si tratta delle pizze Pasquali e le scarselle che vengono create dalla pasta rimasta con al centro un uovo, utilizzate per fare merenda il lunedì di Pasquetta, qui vi propongo la ricetta della nonna

Alcuni anni fa in Alta Tuscia, prima della Pasqua, si assisteva ad una vera e propria impresa. Nella settimana della passione si iniziava, fazzoletto in testa e spazzolone in mano, con le pulizie complete della casa e poi il Giovedì Santo, dopo la visita ai sepolcri, al lavoro per le rituali pizze di Pasqua. Oltre alla fatica nell'impastare per ore 8-10 kg di farina con decine di uova, c'era l'incertezza della riuscita dell'opera e la lievitazione doveva coincidere perfettamente con l'appuntamento che si aveva con la fornaia. Per questo ed altri motivi la lievitazione delle pizze di Pasqua veniva gestita tramite l'uso di bracieri o pentole d'acqua calda o lumini d'olio.

Questa fatica durava 2 giorni ed il riposo non giungeva nemmeno la sera, perché le nostre nonne dovevano controllare la lievitazione e nel caso aggiungere acqua calda o carboni ardenti nei bracieri. Dopo tutta questa fatica, la mattina veniva

il momento tanto atteso della cottura nel forno. Finalmente le pizze alte e lucenti arrivavano nelle case a riempirle del loro profumo caratteristico, che completava l'atmosfera pasquale. Ai tempi bisognava però attendere ancora il sabato mattina, quando il parroco del paese con il suo chierichetto, fornito di bussola e canestrino per le uova, dava la rituale benedizione delle pizze e delle uova. La mattina di Pasqua, dopo la Messa, potevano essere gustate inzuppate nel vino e mangiate con la lonza, uova sode e la coratella d'abbacchio, che facevano parte della colazione pasquale dell'epoca. Nel nostro territorio c'è anche un'altra tradizione associata alle pizze di Pasqua, con la pasta che è rimasta nel contenitore si aggiunge altra farina e si modellano pupazzi con al centro, nella pancia, un uovo, le Scarselle o Bracone, che venivano date ai bambini da consumare per la merenda all'aperto della Pasquetta.

Ricetta Pizza di Pasqua

Ingredienti:

- 4 kg di farina
- 24 uova
- 1,6 kg di zucchero
- 200 gr. di strutto
- 200 cc. di liquori misti (rum)
- 2 bustine di cannella (meglio quella liquida bianca)
- 2 bustine di vaniglia
- la buccia grattugiata di 1 limone ed 1 arancio
- 200 gr. di lievito di birra

Preparazione:

Si scioglie il lievito di birra in acqua tiepida e si aggiunge a poco a poco un kg di farina fino a formare una palla di pasta, che va messa a lievitare per alcune ore. A lievitazione ultimata si aggiunge il resto degli ingredienti e si impasta fino a quando non diventa liscia ed elastica. Si inserisce quindi dentro i classici recipienti di rame, fino a metà circa, e poi si fa lievitare sopra un tegamino pieno d'acqua tiepida. Quando la pasta della pizza sta fuoriuscendo si passa sopra, con un pennello, dell'uovo sbattuto e si inforna fino a quando non assume un colore marrone lucido.

Oggi si usa il lievito di birra (*saccharomyces cerevisiae*) ed in una notte le pizze sono lievitate, ma le nostre nonne utilizzavano il lievito della frutta (*saccharomyces ellipsoideus*), che fa lievitare la pasta molto più lentamente, ecco il motivo dei 2 giorni di lievitazione. Alcuni di noi, in Alta Tuscia, mantengono ancora questa tradizione viva e nelle nostre case, nei giorni di Pasqua, si sentono ancora i profumi di pizza pasquale appena sfornata, come avveniva nelle case dei nostri nonni.

HOME COLLECTION

wedding planning & shopping boutique



Home Collection è la shopping boutique dedicata alla pianificazione di cerimonie ed all'Home decor.

Un'anima duplice, con la missione unica di supportare le persone

nell'organizzazione degli eventi importanti della vita e dei suoi spazi abitativi.

Consulenza e realizzazione, strategia ed esecuzione.

Home collection accompagna il cliente nell'ideazione e nella realizzazione della propria idea di momento felice ed esclusivo, affinché ogni dettaglio sia opportuno e curato.

Non solo wedding planner, ma più propriamente wedding maker, in grado, si di suggerire, ma anche di fornire soluzioni personalizzate, uniche e distintive.



**ADDOBBI
ALLESTIMENTO
ARREDO
BOMBONIERE
CONFETTI
OGGETTISTICA**

01033 CIVITA CASTELLANA (VT) - VIA TERNI 35
TEL 0761 970511 - Email: info@homecollectionsrl.it

www.homecollectionsrl.it





Una Pasquetta in "Giardino"

Un'iniziativa nazionale anche al Castello Ruspoli e al Centro Moutan



Un'idea originale per trascorrere il giorno di Pasquetta in famiglia, a contatto con la natura in luoghi meravigliosi, scoprendo e imparando cose nuove?

E' la Caccia al Tesoro Botanico di Grandi Giardini Italiani: un evento ludico-didattico rivolto alle famiglie, che si terrà lunedì 28 marzo, giorno di Pasquetta, in 32 giardini aderenti al network dei più bei giardini visitabili d'Italia (www.grandi-giardini.it). "La Caccia al Tesoro Botanico - racconta Judith Wade, fondatrice di Grandi Giardini Italiani - è ormai un appuntamento fisso per grandi e bambini e da sempre riscuote moltissimo successo perché permette alle famiglie di vivere in modo diverso una giornata tradizionalmente dedicata alle gite fuoriporta, approfittando dei primi giorni di primavera e andando alla scoperta della natura in maniera gioiosa e giocosa in alcuni dei giardini più belli d'Italia". L'evento è dedicato alle famiglie, e rivolto in particolare modo ai bambini in età scolare, dai 6

ai 12 anni. Nei giardini aderenti all'iniziativa saranno presenti guide o studenti di botanica che accompagneranno i bambini alla scoperta del mondo botanico in modo divertente: in un sacco verranno raccolte le foglie degli alberi e delle piante che si trovano nel parco e i bambini, divisi in piccoli gruppi, dovranno andare alla ricerca della pianta di appartenenza di ciascuna foglia, seguendo gli indizi forniti dalle guide. Una volta trovato l'albero, la guida ne racconterà le caratteristiche principali, le origini e alcune curiosità, in modo semplice ma interessante.

E mentre i bambini saranno impegnati nella caccia, ai genitori e ai fratellini più piccoli verranno proposte altre attività, sempre però alla scoperta dei giardini e della natura.

Ecco i giardini in cui si terrà la Caccia al Tesoro Botanico di Grandi Giardini Italiani nel Lazio: **Castello Ruspoli** (Vignanello, VT); **Roseto VaccinaeRosae** (Roccantica, RI) e **Centro Botanico Moutan** (Vitorchiano, VT).





MARGHERITA, ROSA È UN PO' DI ZUCCHERO

Da Margherita, rosa e un po' di zucchero puoi concederti un pasticcino o prendere un bouquet di fiori per profumare la tua casa.

Puoi scegliere se regalare alla persona che ami delle rose rosse o una scatola di cioccolatini prodotti da noi. Puoi ordinare un centrotavola per la tua serata speciale o la torta da servire ai tuoi ospiti.

Meglio, puoi fare tutte queste cose insieme! Ti offriamo il meglio della pasticceria artigianale e la bellezza dei fiori più freschi per la prima volta senza costringerti a privarti di uno o dell'altra.

Hai la possibilità di rendere unica ogni occasione scegliendo la soluzione che meglio ti rappresenta. La margherita, la mimosa non sono solo nomi di fiori ma anche di torte: dicci solo quale preferisci e possiamo realizzare il tuo desiderio, o entrambi!

Esalta il tuo omaggio floreale con i colori di un assortimento di mignon, e il buffet di dolci per il tuo evento esclusivo con originali creazioni di fiori.

Per trasformare il tuo pensiero in un ricordo che durerà per sempre basta... un po' di zucchero!



Via degli Anguillara, 1/3 - 01012 Capranica (VT)
0761 678347 | 0761 093066

Puoi venire a trovare su Facebook e su Instagram,
e-mail margheritarosaeunpodizucchero@gmail.com



Rievocazioni e processioni della Passione di Cristo

Bagnaia (Viterbo)

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21

Rievocazione storica della Passione di Cristo: partenza dalla chiesa di S. Giovanni Battista (piazza XX settembre), per poi percorrere le vie del borgo antico.

Vetriolo (Bagnoregio)

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21

La Sacra Rappresentazione della Passione di Cristo di Vetriolo ha una storia poco più che trentennale, ed è stata costruita fin da principio in assoluta aderenza alla narrazione dei Vangeli ed allestita in tutte le sue parti con preciso e fedele riferimento a quel periodo.

Essa cura due aspetti fondamentali: la prospettiva religiosa e il lato artistico ed estetico; l'approccio ai fatti raccontati è basato su rispetto, fede e devozione religiosa, la componente spirituale emerge anche per il sentimento interiore dei protagonisti nel momento dell'interpretazione, che diventa così molto naturale; l'altro aspetto, quello scenografico, con le musiche, le

luci, gli effetti speciali, l'intensità interpretativa, si unisce al primo conferendo alla Rappresentazione una grande suggestività e un forte potere do coinvolgere ed emozionare tutti i partecipanti.

Vengono messi in scena, con costumi dell'epoca, i seguenti episodi: "l'ultima cena"; "il tradimento di Giuda"; "l'orto degli ulivi"; "Gesù davanti a Pilato"; "impiccagione di Giuda"; "crocifissione".

Blera

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21

Processione del Cristo morto: partenza dalla chiesa di Santa Maria Assunta, percorso lungo le vie del centro storico e ritorno alla chiesa di Santa Maria Assunta. Ore 23.00: Rievocazione storica della Passione di Cristo: partenza di un corteo da via Claudia e arrivo al sagrato della chiesa di Santa Maria Assunta dove verrà rappresentato, in costumi dell'epoca, l'episodio della Crocifissione.



Bolsena

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21:30

Rievocazione storica della Passione di Cristo: partenza dalla Basilica di San Cristina per le vie del centro storico rievocando le tappe della Passione di Cristo con la rappresentazione finale della crocifissione di Cristo e dei due ladroni.

Canino

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21

Rievocazione storica della Passione di Cristo: partenza dalla chiesa di San Francesco, percorso lungo le vie del centro storico e ritorno alla chiesa della Collegiata.

Carbognano

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21

Rievocazione storica della Passione di Cristo: partenza dalla chiesa di San Pietro (piazza del Comune), percorso lungo le vie del centro storico e ritorno alla chiesa di San Pietro.

Orte

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21

Processione del Cristo morto dove prendono parte centinaia di ortani vestiti da Cirenei con il volto coperto, spesso percorrendo le strade a piedi nudi e con una croce di legno sulle spalle.

Piansano

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21:15

Rievocazione storica della Passione di Cristo: partenza da Piazza del Mercato, percorso lungo le vie del centro storico.

Soriano nel Cimino

Venerdì Santo 25 marzo 2016, ore 21

Processione del Cristo morto: partenza da piazza Vittorio Emanuele II (duomo), percorso lungo le vie del centro storico e ritorno a piazza Vittorio Emanuele II. I Signori, vestiti con un saio bianco e incappucciati, trasportano a spalla il Cristo morto nella bara. Sono preceduti dai Cirenei, penitenti avvolti in un sacco rosso, con il viso coperto, i piedi scalzi incatenati e croci sulle spalle.

Tuscania

Venerdì Santo 25 marzo 2016

La Macchina della Madonna Addolorata con ai piedi il Cristo Morto viene trasportata a spalla, per le vie del centro storico, da quaranta araldi; precedono il corteo i rappresentanti delle confraternite, le pie donne, i penitenti incappucciati e scalzi che portano a spalle pesanti croci.



Perché il coniglio è simbolo pasquale?

Insieme alle uova, ai pulcini e agli agnelli uno dei simboli della Pasqua è il coniglio. Se per uova, pulcini e agnelli la spiegazione è abbastanza lampante (sono tutti simboli di vita: le uova che si aprono e fanno nascere i pulcini), per i conigli il ragionamento da seguire è un po' meno intuitivo.

Le motivazioni del coniglio come simbolo pasquale sono principalmente due. Da un lato abbiamo una nota storica: fin dall'antichità in questo periodo dell'anno (è il primo plenilunio della primavera, non dimentichiamolo) si festeggiava la vita che nasce, il vigore della natura e la forza della fertilità. È qui che si colloca il coniglio le cui capacità riproduttive sono ben note. Su questa festa pagana si sarebbe poi inserita la

festa della Pasqua cristiana che celebra una nuova nascita nel Signore risorto. Fu nel secolo XV che la Germania recuperò l'antico simbolo del coniglio e vennero prodotti dei biscotti con la loro silhouette per festeggiare la Pasqua. Dalla Germania il coniglietto dolce è stato trasportato nel nord Europa e negli Stati Uniti d'America, subendo varie trasformazioni e divenendo, così, quel simbolo che oggi conosciamo. In particolare negli USA il coniglietto pasquale è una vera e propria istituzione: secondo la tradizione è lui che nasconde le uova nei giardini e compito dei bambini è quello di trovarle (tradizione, questa, che ogni anno si ripete anche nel giardino della Casa Bianca).

Secondo un'altra spiegazione, le origini del coniglio pasquale sono da attribuire a sant'Ambrrogio che vi avrebbe visto un simbolo della resurrezione vista la capacità dell'animalino di cambiare il colore del proprio mantello a seconda della stagione dell'anno.

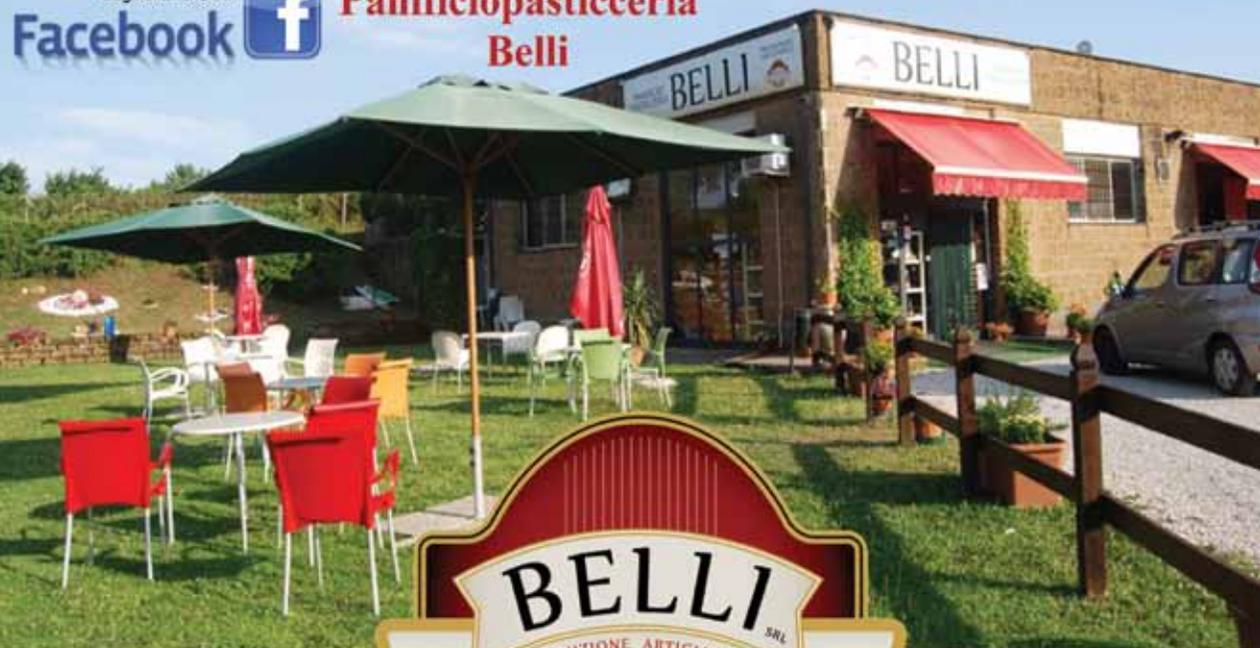


Seguici anche su

Facebook



**Panificiopasticceria
Belli**



PANIFICIO PASTICCERIA

Il Panificio Pasticceria **BELLI M.**, forno di *Massimo Belli* e famiglia, rappresenta una delle eccellenze sul territorio della bassa Toscana: La produzione del forno copre ogni aspetto "dell'Arte Bianca": innumerevoli tipi di pane, pizza, fritti e golosità originali di ogni genere.

E non si faccia l'errore di considerarlo soltanto come un forno, perché quando si tratta di arrivare al dolce, si apre un intero universo di preparazioni e manicaretti come solo nelle migliori pasticcerie: torte, crostate, bignè, paste e mignon, pasticcini e dolci secchi nella loro forma (e gusto!)

Speciale Pasqua

Pizze Pasquali:

Classiche

Cioccolato

Colombe Pasquali:

Classiche

Cioccolato

Cioccolato e Pere



Laboratorio e Punto Vendita a Capranica (VT)

S.S. Cassia Km. 60.800 Tel.: 347/0543331 - 338/2075565

Sito: www.panificiobellim.jimdo.com - e-mail: pasticceriebelli@libero.it

Prodotti tipici
di qualità



Punto Vendita a
Vetralla (VT)
Piazza Guglielmo Marconi

Punto Vendita a
Barbarano Romano (VT)
Via IV Novembre

Prodotti tipici
di qualità



Pasqua e Pasquetta nella campagne delle Antiche Macine

Carne alla brace, primi fatti in casa e 'attrazioni' per bambini

Per Pasque e Pasquetta, quale miglior scelta se non quella di passare la giornata immersi nelle campagne tra Cura e Vetralla, circondati da un ampio giardino, da tavoli all'aperto protetti da gazebo, e da strutture dedicate ai bambini con giochi e cavalcate sui pony.

Quest'anno, il 27 marzo, passa una serena Pasqua in famiglia dalle **Antiche Macine**, mangia le specialità di carne alla brace o i fantasiosi primi piatti fatti rigorosamente in casa. Le squisite pizze cotte con forno a legna e caratterizzate da un impasto a lunga lievitazione ti aspettano per essere servite in tavola, e potrai scegliere tra il Menù alla carta o uno personalizzato.

*'A Natale con i tuoi... a Pasqua con chi vuoi!
Passa una serena Pasqua in Famiglia da Noi.*

Menù alla carta o personalizzati'

Aperto tutti i giorni, pranzo e cena. Dispone di un ampio parcheggio privato e dispone di una connessione internet WiFi Free per i clienti.



Macelleria
FILIPPETTI LUIGI
LE CARNI MIGLIORI
DAL TUO MACELLAIO DI FIDUCIA!

 POLLAME
CARNI NOSTRANE
SALUMI STAGIONATI

CIBI GIÀ PREPARATI PRONTI DA CUOCERE
(ARROSTI - SPIEDINI - COTOLETTE ETC...)

ORDINANDO: TAGLI PARTICOLARI SU RICHIESTA DEL CLIENTE

VIA ATTILIO BONANNI 9
CIVITA CASTELLANA - TEL. 0761 513359

Piatti pronti e gastronomia da asporto
7 giorni su 7. Consegne a domicilio

TIME  OUT

Primo
Secondo
Contorno
Acqua 500ml
Caffè

 Si accettano
Buoni Pasto

 Menù Tavola Calda
€ 7,00

Viterbo, Via Orologio Vecchio, 40
Tel. 0761-344798

VETRIOLO

VENERDÌ SANTO



**Sacra Rappresentazione
della Passione di Cristo - ore 21.00**



STUDIO GSG FOTO & VIDEO

Via Roma, 21/25 - BAGNOREGIO (VT) - Tel./Fax +39 0761 793622

PASQUETTA 2016: una giornata particolare nell'acropoli del Vignale a Civita Castellana

di Americo Bazzoffia

Argilla Turismo e "Associazione Amici del Treja" organizzano nel giorno di Pasquetta "una giornata particolare" nella splendida cornice della Valle di Celle e nell'Altura del Vignale.

A Pasquetta una splendida escursione con pranzo all'aperto giochi e relax. L'escursione si svolgerà a valle di Celle - localmente chiamata anche Sassi Caduti - che si raccoglie intorno a Rio Maggiore dopo l'incontro del Fosso dei Cappuccini e del Fosso Catone prima di incontrare il fiume Treja. Oltre ai resti del basamento del tempio dedicato a Giunone Curite, gli escursionisti potranno vedere i resti di due antiche porte medievali, una necropoli e le grotte che costituirono l'eremo di Sant'Anselmo. Sul sovrastante pianoro del Vignale oltre che godere dello splendido panorama

sulla valle del Treja avremo la possibilità di vedere due vasche votive e l'insediamento religioso rupestre di San Cesareo. Altre profonde cavità, grotte e spelonche rendono questo posto ricco di suggestioni ancestrali.

Poi, sugli estesi prati del Vignale, immersi nella natura incontaminata godendo di un paesaggio unico su cui si erge suggestivo e maestoso il monte Soratte, gli escursionisti potranno gustare un pranzo con ricette tipiche della Tuscia fatto con prodotti biologici del territorio. La giornata proseguirà tra giochi e relax nella natura incontaminata di questo incantevole sito archeologico e naturalistico. Per coloro che volessero partecipare a Pasquetta a "Una giornata particolare nell'acropoli del vignale" possono contattare gli organizzatori Argilla Turismo Agro Falisco: Giampietro Cacchioli al 3282936233 oppure per maggiori informazioni: www.turismocivitacastellana.it

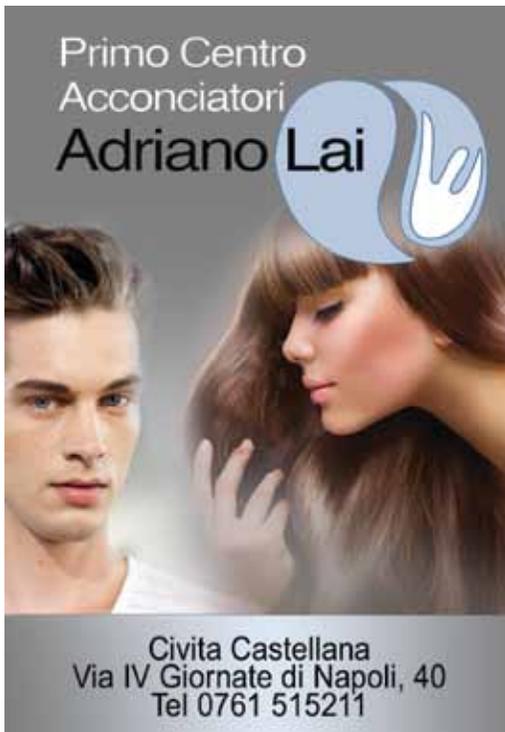


Macelleria aziendale
di Vincenzo Adolini
Carni Bovina Chianina e Suina

MADE IN ITALY

SOLO CARNI DEI NOSTRI ALLEVAMENTI. CARNE BOVINA, CHIANINA E SUINA A KM ZERO

NEPI (Viterbo) - Via Umità 75722 (ex Via Selciatella) 
tel. 329.4519384 - mail: adolini.vincenzo@gmail.com



Primo Centro Acconciatori Adriano Lai

Civita Castellana
Via IV Giornate di Napoli, 40
Tel 0761 515211

Il Molino

Ristorante Pizzeria



MENÙ DI PASQUA

ALLA CARTA

ANTIPASTI

- Antipasto Pasquale €5,00
- Bufala e culatello €7,00
- Bruschette ai porcini €5,00

PRIMI PIATTI

- Lasagne al forno €8,00
- Risotto al radicchio €8,00
- Ravioli in salsa rosa €7,50
- Fettuccine ai funghi porcini €8,50
- Gnocchetti primavera €7,50
- Scialatielli agnello e carciofi €8,50

SECONDI PIATTI

- Capretto in padella €4,00
- Coratella con carciofi €7,50
- Coratella tradizionale €7,00
- Costolette d'agnello con carciofi €4,00
- Bistecca di vitellone €3,50
- Braciola di maiale €7,00
- Pollo alla viterbese €8,00
- Agnello al forno €4,00

CONTORNI

- Misticanza €4,00
- Gicoria ripassata €4,00
- Patate arrosto €4,00
- Carciofi alla romana €5,00

DOLCE E FRUTTA A SCELTA

Parco Avventura Valle Cento

Esperienze per grandi e piccini

Il Parco Avventura Valle Cento è il luogo ideale per vivere una giornata indimenticabile a contatto con la natura, completamente immerso in un bosco incantato di querce secolari che costeggia un ruscello di pietra lavica.

I TRE PERCORSI: **la tirolese**, **il percorso a bassa difficoltà** e quello a **media difficoltà** si adattano a bambini e ragazzi che potranno spostarsi tra gli alberi su piattaforme aeree sospese, passerelle, ponti tibetani, carrucole e liane in totale sicurezza, assistiti dal nostro personale qualificato.

Una tirolese con due passaggi di circa 70m di lunghezza consentirà anche agli adulti di sperimentare l'ebbrezza di un volo sospesi tra gli alberi.

L'area picnic con tavoli posizionati all'ombra delle nostre magnifiche querce, consentirà ai nostri ospiti di mangiare e rilassarsi per il re-

sto della giornata. Presso il chiosco è possibile pranzare con un menù principalmente a base di prodotti della nostra azienda. L'area giochi gratuita per i più piccoli è posizionata di fronte ai percorsi. Vendita diretta dei nostri ortaggi BIO. All'interno dell'orto della Tenuta Valle Cento sono state messe a dimora oltre 5000 piante da orto e 1000 piante di fiori commestibili.

MONTEROSI

PASQUA 2016

APERTURA SU PRENOTAZIONE!!

Apertura dalle ore 10.00 alle ore 17.00 il sabato e la domenica e i giorni di festa, ultimo accesso al briefing ore 16.00.

In caso di maltempo il parco resterà chiusa, si consiglia di telefonare prima.





Menù di Pasqua alla carta

ANTIPASTI

Tortino di ricotta al pistacchio con cuore di provola su fonduta di Asiago
Strudel croccante con carciofi, patate di Leonessa e pecorino di Pienza
Antipasto Pasqualino con pizza al formaggio, uovo sodo, coratella, corallina, lonza e pecorino
Bavarese al cavolo bianco con sfoglie di guanciale all'aceto e salvia
Sfogliatine di primo sale nero di Norcia e vellutata di mascarpone

Tartare di manzo con salse

Coratella d'agnello rossa

Tomino alla griglia

PRIMI PIATTI

Lasagne ai carciofi

Tagliolini con ritagli di pollo

Spaghettoni cacio e pepe

Rigatoni all'anatriciaiana

SECONDI PIATTI CON CONTORNI ABBINATI

Capretto arrosto

Agnello alla cacciatora

Fritto misto di agnello, vitello e carciofi

Tagliata di manzo Garronese

Fiorentina Nazionale

DOLCI

Saint Honoré

Trancio all'Anisetta

Crepes al forno con crema leggera alla camomilla





L'ENIGMA DELL'ISIS

LA VIOLENZA E LA PRIMAVERA DI MORTE



dottor Alessandro Masella

Il caos mediorientale oramai è giunto anche da noi.

Risale al 17 marzo la dichiarazione del segretario di Stato americano John Kerry il quale prende decisioni drastiche: "L'IS - ha spiegato - sta compiendo un genocidio di cristiani, yazidi e minoranze sciite sia in Siria sia in Iraq. L'IS - ha aggiunto - uccide i cristiani perché sono cristiani, gli yazidi perché sono yazidi, gli sciiti perché sono sciiti. Faremo il possibile per fare in modo che gli autori ne rispondano".

L'urgenza di questo momento è impedire i genocidi, (cioè l'intenzione di distruggere un gruppo etnico o religioso, proprio perché tale) e soprattutto nuove stragi da parte del cosiddetto Stato Islamico. I massacri oramai non vengono fatti solo in Iraq e in Siria ma anche altrove, in Europa, sulle coste del Mediterraneo, e potrebbero avverarsi anche da noi: l'Egitto è vicino e la Libia alle porte!

Il termine "genocidio" usato da Kerry rimanda ad un'altra parola, a "olocausto", e alle barbarie commesse durante la Seconda Guerra Mondiale. Come tutti i gruppi terroristici, islamistici e non, anche l'ISIS ha una precisa strategia per attaccare il nemico.

Chi è il nemico c'è da chiedersi? Innanzitutto gli *Sciiti*, cioè coloro che già in antico (subito dopo la morte di Maometto avvenuta nel 632 d. C.) produssero il grande scisma, distaccandosi dai *Sunniti*. La differenza tra i due gruppi è sostanziale nel mondo islamico! Gli *Sciiti*, fazione minoritaria oggi ammontante a circa il 10% dei religiosi musulmani, riconoscono Ali (cugino e genero di Maometto) come legittimo discendente del Profeta.

I *Sunniti*, mentre, corrente maggioritaria con circa il 90%, è la fazione più antica dell'Islam la

cui origine risale al 657 d. C.: si rifanno alla validità della *Sunna* (la tradizione), interpretano quasi alla lettera i detti del Corano, considerarono capi spirituali della comunità i Califfi (*Khalifa*, vicario, successore). Ora l'ISIS sembra connotarsi in un gruppo sunnita fanatico e radicale.

A parte le storiche differenze dottrinarie, oggi la questione è diventata più politica e violenta; per i guerriglieri del califfo sono nemici tutti coloro che non manifestano apertamente il loro credo radicale, quindi non solo gli eretici Sciiti, ma Cristiani, Curdi Yazidi (i fedeli che venerano l'Angelo Pavone, padrone del mondo, origine del bene e del male), occidentali e minoranze in genere.

La questione tende ad inasprirsi! Chi si aspettava una forte presa di coscienza democratica nei paesi mediorientali, destabilizzati dagli occidentali (Iraq in primis) nelle ultime guerre, è rimasto deluso. Non c'è stata una maggiore libertà in questi paesi ma neppure la democrazia è stata rivendicata da parte dei ceti arabi più progressisti. Si parlava di "Primavera Araba" negli anni 2010-2011, ma difatti una primavera non c'è stata, semmai una fitta serie di uccisioni e atroci vendette.

Cristiani decapitati, migliaia di yazide - soprattutto donne e ragazze - catturate, stuprate, vendute come schiave, uccise. L'ISIS, acronimo di "Islamic State of Iraq and Syria", è nata sulle ceneri di Al Qaeda in Iraq ad opera di Al-Baghdadi, proclamatosi califfo di un nuovo stato il 29 giugno del 2014, di tipo imperiale e ad estensione globale. La superficie principale dello stato del terrore va dall'Iraq alla Siria, alla Libia, a parte del resto del Nord Africa: ci

sono tuttavia focolai anche in altre parti dell'Oriente e dell'Africa. Perfino il nome rimanda alla vendetta. "Isis", in greco antico in latino e in inglese, è il nome della dea Iside, raffigurata con la luna. La dea Iside, nella mitologia antica egizia regina del potere spirituale e materiale, era la sposa di Osiride e madre di Horus, il mitico primo re dell'Egitto. Però il nome Isis si riferiva anche alla dea Hathor, la divinità della vendetta. Anche il nome quindi non sembra scelto a caso! Come non è fuori luogo l'appartenenza del califfo al-Baghdadi ad organizzazioni esoteriche mondiali, come la *Ur Lodge Hathor Pentalfa*: forse l'ISIS è voluto da potenze oligarchiche mondiali per i loro interessi!

A parte ciò, gli effetti di tutti questi stati di cose sono devastanti, vengono nutriti impulsi distruttivi da parte del califfato verso persone e opere culturali. La civiltà occidentale, già in crisi in Europa che costituisce il ventre molle dell'Occidente in quanto assediata nei suoi confini meridionali da profughi e clandestini provenienti da ogni dove, deve essere protetta nel suo patrimonio di democrazia e di libertà.

Contrastare il più presto possibile il califfato resta una necessità imminente. In Libia, con caos politico imperversante, l'Isis si sta diffondendo a macchia d'olio e il territorio libico è molto vicino a noi.

Per augurarsi una Pasqua serena bisogna forse avere più coscienza che, in tutta prossimità dell'Italia, si sta giocando una partita importante per il futuro della democrazia mondiale della civiltà e della cultura.

Contro la violenza ci vuole sì il dialogo transculturale ma soprattutto la forza!

Aperto tutti i giorni
in ORARIO CONTINUATO...
Compresa la domenica!



VIVAIO
PUGLIESI
VERDI EMOZIONI

VERDI EMOZIONI

Vignanello (VT) Loc. Loruano SP 25 BIS
Tel. 0761.754819 - mail: info@vivaiopugliesi.it
www.vivaiopugliesi.it

“Ecco come abbiamo portato alla luce la tomba della principessa bambina”

La sfida ai tombaroli, gli oggetti preziosi, la nuova campagna di scavi. Il direttore del parco Carlo Casi racconta l'eccezionale scoperta di Vulci



Per “Experience Etruria”, un filmato di animazione in 3D che racconta i luoghi più belli e affascinanti dell'Etruria, gli ideatori del progetto hanno pensato di realizzare, grazie al supporto degli strumenti tecnologici, una vera e propria ragazza etrusca, ribattezzata Ati, che avesse in sé tutte le caratteristiche principali di una giovane appartenente all'antico popolo, a partire dall'abbigliamento. Se loro hanno potuto ricrearla solo grazie al supporto del 3D, al Parco di Vulci un nutrito gruppo di archeologi, guidati dal direttore scientifico del parco Carlo Casi, ha invece potuto osservare con i propri occhi una vera tomba contenente i resti umani e il corredo di una principessa etrusca.

La scoperta è di quelle che lasciano a bocca aperta e attirano attenzione e curiosità. Ossa umane appartenenti a una giovane etrusca di circa 13-14 anni, questa la presunta età stabilita dagli esperti, definita “principessa” perché certamente appartenete a una famiglia dell'aristocrazia etrusca vulcente. Il dato è facilmente intuibile grazie alla studio sul corredo rinvenuto all'interno della tomba: vasi, oggetti vari e soprattutto gioielli preziosi, probabilmente frutto di un regalo. “I tesori ritrovati erano stati presumibilmente sepolti nella tomba all'interno di uno scrigno di legno. - racconta Carlo Casi a Viterbonews24 - Siamo riusciti a rinvenire alcuni resti di decorazioni in bronzo probabilmente applicate proprio su questo scrigno di legno. Le ossa della principessa, invece, erano avvolte in una tela, forse decorata con borchiette in bronzo, certamente anch'essa molto preziosa”. Una scoperta di straordinaria rilevanza per una sepoltura antichissima, risalente alla fine del VIII secolo a.c.

Ma lo scavo che ha riportato alla luce i tesori contenuti nella sepoltura di Vulci acquisisce ancor più valore se si pensa che quest'ultima è stata salvata dallo sciacallaggio dei tombaroli, pronti

ad appropriarsi degli oggetti di grande valore che conteneva: “I tombaroli sono arrivati prima che iniziassimo gli scavi ma non hanno fatto in tempo a portare a termine il loro piano. Infatti, a scavo ultimato abbiamo trovato il corredo assolutamente intatto” conferma il direttore Casi.

Ma come riescono questi scavatori abusivi a individuare i punti esatti in cui mettere a segno il colpo? A rispondere è sempre il direttore del parco naturalistico archeologico di Vulci: “Be’, in primo luogo, la tomba della principessa si trova nel bel mezzo della necropoli etrusca, dunque è estremamente alta la possibilità di rinvenire qualche tesoro custodito sotto terra. Inoltre, i tombaroli usano solitamente un sistema arcaico ma molto preciso che consiste nell'esaminare i vari cambiamenti nel terreno attraverso uno spillone in ferro. Questo permette loro di capire cosa ci sia sotto il suolo e, in base a quanto rilevato, agiscono”.

Che questa straordinaria scoperta possa essere solo un piccolo antipasto di quello che succederà nei prossimi mesi proprio a Vulci? Per Carlo Casi è certo: “Dobbiamo considerare che ci troviamo proprio nel cuore della necropoli di Vulci, dunque la zona può certamente nascondere davvero molti tesori che aspettano solo di essere svelati al mondo. A tal proposito, - prosegue Casi - il 4 aprile inaugureremo un'importante e ricca stagione di scavi archeologici, eseguiti anche con il contributo di università italiane e straniere. Gli scavi, che proseguiranno per diversi mesi, interesseranno ovviamente la zona in cui è stata scoperta la tomba della principessa, ma anche molte altre, fino ad arrivare al porto. Un vasto territorio sarà dunque oggetto di questo ambizioso progetto”. Progetto che, come annunciato dalla soprintendente della Regione Lazio Alfonsina Russo, “consentirà di aprire una nuova pagina per l'archeologia etrusca” e che certamente saprà regalarci molte altre “etrusche” sorprese.

Carrozzeria *B & B* **di Bruno e Mirco**

***nuova sede
di 1.000 metri quadri***



***CON NOI IL TUO DISAGIO FINISCE QUI!
Riavrà velocemente la tua vettura
senza anticipo di spesa***

***CONTATTACI
PER MAGGIOR INFORMAZIONI***

***Civita Castellana via fontana matuccia 14
tel./fax 0761 599384 - cell. 335 8477704
carbruno1@virgilio.it - www.carbruno.it***

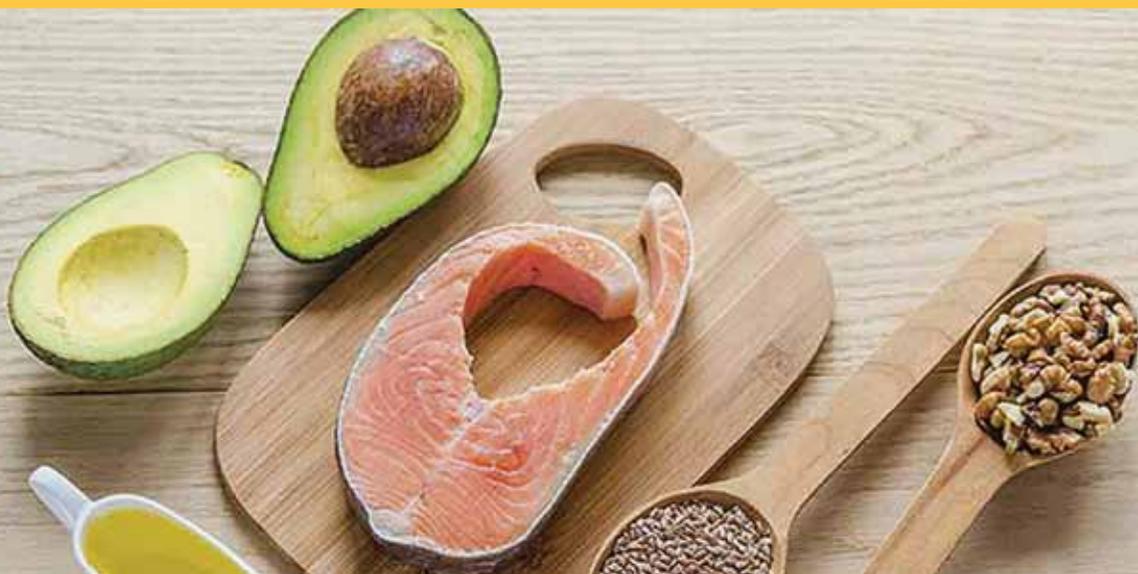
Dimagrire in salute con la dieta chetogenica



La dieta chetogenica è una dieta iperproteica con un alto apporto di proteine; si basa principalmente sul meccanismo della chetosi o acetonemia (alterato metabolismo del glucosio che porta a una prolungata ipoglicemia e ad un accumulo di corpi chetonici nel sangue). Riducendo drasticamente i carboidrati e aumentando le proteine e i lipidi si può ridurre l'accumulo di grasso per utilizzarlo a scopi energetici. Il nostro corpo necessita di un apporto minimo di glucosio stimato intorno a 180 gr al giorno

Si può diminuire di peso fino a quattro chili a settimana senza perdere la massa muscolare o quella magra, in quanto l'assunzione di proteine agevola la formazione muscolare e la tonicità. Un esempio di questo tipo di approccio terapeutico è utilizzato dalla società Micron Biosearch, che ha come scopo la diffusione dei nuovi concetti di benessere psico-fisico, la quale utilizza una dieta a basso contenuto di grassi associando un integratore (il Proteonorm) costituito da proteine del siero del latte. E' la fonte proteica ideale nelle diete che prevedano un' aumentata assunzione di proteine, con il vantaggio di apportare anche vitamina B3, minerali ed altri aminoacidi fondamentali per il metabolismo energetico.

Per questo genere di dieta è necessario rivolgersi direttamente a medici specializzati della propria zona.





SEGANTINI
ASSICURAZIONI.it

www.segantiniassicurazioni.it



Groupama

Assicurazioni

PORTACI LA TUA
POLIZZA AUTO
LA PAGHI MENO
LA PAGHI A RATE

vieni in agenzia

Via V. Cardarelli, 4 - VITERBO - Tel. 0761.354476

Prestiti Personali
fino a 30.000 Euro

Tour di primavera in Casa Toscana

Quale periodo migliore, se non la primavera, quello di visitare i paesaggi, le bellezze storiche della Toscana?

Quando i colori sono scintillanti: il verde dei prati, il blu dei laghi e del mare, i colori caldi della campagna, l'azzurro del cielo terso... e il profumo della natura che rinasce! Il tour più bello in questo periodo, a mio avviso, è quello dei giardini storici: Villa Lante a Bagnaia, il Palazzo Farnese a Caprarola, il Parco dei Mostri a Bomarzo, Castello Ruspoli a Vignanello, per citare solo i più famosi. Tutti legati tra loro dalle vicende di alcune delle più importanti famiglie del Rinascimento, come i Farnese e gli Orsini,



che intrecciarono i loro destini qui in Toscana e la impreziosirono con un manto di arte ed eleganza. Il tour guidato serve a districarsi tra i fili e le pieghe di un periodo storico, quello della Controriforma, che in questi giardini proiettò luci ed ombre.

Ma per celebrare la primavera in tutta la sua forza creatrice, tappa consigliatissima è anche il Centro botanico Moutan a Vitorchiano, il più grande giardino di peonie d'Europa.

Un altro tour consigliato è quello archeologico-

OTTICA MOLINI

GRUPPO
FREE OPTIK

scopri la nostra super offerta su
GROUPON™
buono sconto fino a €250,00

Via Igino Garbini 40 | Viterbo | 0761.970492



di Santa Maria Nuova e del Gonfalone, il Santuario della Madonna della Quercia... per citare solo alcuni dei luoghi più belli ed interessanti della città.

E poi Tuscania, con la visita alle basiliche romaniche di San Pietro e Santa Maria Maggiore; Tarquinia con Museo Nazionale Etrusco, la chiesa di Santa Maria in Castello e il Palazzo Comunale; Caprarola con gli interni del Palazzo Farnese o Civita Castellana col Duomo dei Cosmati e il Museo Archeologico dell'Agro Falisco.

E Civita di Bagnoregio? Civita sta bene su tutto: anche col cielo grigio o con la nebbia è uno spettacolo unico... solo la pioggia torrenziale potrebbe farci desistere. E noi desistiamo? No. Basta rendere flessibile il programma di viaggio, in modo tale che si possano spostare le tappe a seconda delle previsioni meteo.

By guidatuscia.info

naturalistico: è il momento ideale per poter apprezzare la cornice paesaggistica di alcuni siti, come Vulci, la città romana immersa nel verde dei pascoli e lambita dal fiume Fiora, le necropoli di Tarquinia e Tuscania, il Parco archeologico dell'antichissima città di Sutri, le catacombe di Santa Cristina e un bel giro in battello sul Lago di Bolsena.

Qualora la primavera dovesse riservarci maltempo (d'altronde "non esistono più le mezze stagioni", no?), ma la voglia di viaggiare non soccombe allo scoramento, la Tuscia offre un "piano B" con le visite ai più bei palazzi e musei della provincia di Viterbo e passeggiate nei centri storici durante momenti di tregua meteorologica: nelcapoluogo il Palazzo dei Papi, la Cattedrale di San Lorenzo e il Museo del Colle del Duomo, il Palazzo dei Priori, il Santuario e il Museo della Macchina di Santa Rosa, il Museo Nazionale Etrusco alla Rocca Alborno, le chiese



Viaggio nel mondo delle polizze intervistando Enzo Maria Colonna

di Roberto Pomi

Nel mare magnum delle polizze assicurative esistono porti sicuri, fatti di esperienza e professionalità. Axa Assicurazioni di Viterbo, il cui mandato è nelle mani della Tre C s.n.c. è sicuramente uno di questi. Quattro soci più una decina di sub agenti e collaboratori. Alle spalle una garanzia, un leader locale nel mercato delle assicurazioni: Enzo Maria Colonna. Da 45 anni nel settore. Oggi al timone c'è il figlio Marco ma lui rimane uno dei quattro soci. Lo abbiamo intervistato.

Nel mare magnum delle polizze assicurative esistono porti sicuri, fatti di esperienza e professionalità. Axa Assicurazioni di Viterbo, il cui mandato è nelle mani della Tre C s.n.c., è sicuramente uno di questi. Quattro soci più una decina di sub agenti e collaboratori. Una rete capillare in tutta la Tuscia, che si snoda dal capoluogo (sede in via Romiti che si sposterà dai primi del mese in via Falcone e Borsellino 19) ai centri di Tarquinia, Tuscania, Canino e Montefiascone e una sede operativa anche a Roma.

Alle spalle una garanzia, un leader locale nel mercato delle assicurazioni: Enzo Maria Colonna. "Nomen omen" è la locuzione latina che vale la pena rispolverare in questo caso specifico. Da 45 anni nel settore. Oggi al timone c'è il figlio Marco ma lui rimane uno dei quattro soci. Lo abbiamo intervistato per tracciare un quadro su come è mutato il mondo delle assicurazioni e quindi la figura dell'agente generale.

Oggi il mercato assicurativo è stato trasformato dalla possibilità di stipulare polizze tramite internet. Che cosa è cambiato?

"Diciamo che c'è stato un cambiamento importante. Prima il sistema delle assicurazioni era portato avanti da agenzie e agenti radicati nei territori. Da qualche anno a questa parte sta prendendo piede l'online. Ci troviamo in un mondo cambiato. Poi anche le banche e le Poste hanno iniziato a vendere prodotti assicurativi. In sostanza c'è più concorrenza ma questo non è detto che si sposi con maggiore professionalità e cura del cliente. Tutto è diventato più superficiale".

Cosa è viene a mancare con questo cambiamento?

"Premesso che ognuno è libero di decidere cosa crede più opportuno per sé, mi sento comunque di dire che rincorrendo il risparmio spesso si pos-



sono avere sorprese o quantomeno le aspettative del cliente rischiano di rimanere deluse. Gli agenti assicurativi servono invece a garantire la massima soddisfazione. Sono come dei sarti che cuciono polizze assicurative mirate sui bisogni, sulle necessità, delle persone. Da internet si può rischiare di non capire bene come e per cosa ci si sta assicurando".

Cosa fa nello specifico l'agente assicurativo, qual è la sua funzione?

"Innanzitutto si occupa di curare il rapporto diretto con le persone. E queste, sentendosi accolte e consigliate bene, se l'assicuratore è bravo, diventano clienti per tutta la vita. Davanti al computer invece si è soli e non è detto che si abbiano tutti gli strumenti necessari a effettuare una valutazione seria e misurata su cosa si sta acquistando. Magari si può rischiare di essere in qualche modo accecati dall'idea del risparmio. Anche se un bravo assicuratore è il primo ad avere interesse a far risparmiare la persona, per fidelizzare il rapporto".

Quindi il contatto diretto è in realtà una sorta di garanzia per chi si assicura?

"Dal mio punto di vista sicuramente. Il valore aggiunto dell'assicuratore sta in questo, nella sua capacità di capire le esigenze e trovare la polizza su misura per chi ha davanti. Quando si compra una polizza è un errore guardare solo al risparmio. Questo vale per rca auto, vita e investimenti naturalmente. Anzi negli ultimi due casi consiglieri sempre di affidarsi a degli esperti".

Chi sono i vostri clienti?

"In realtà mentre abbiamo perso qualcosa a livello delle piccole assicurazioni siamo cresciuti tra i grossi assicurati, perché questi ultimi hanno più bisogno di affidabilità e trovano in agenzia e nel contatto con i nostri assicuratori quella sicurezza di cui hanno bisogno".

CATERING



Dal Sor Francesco

Matrimoni - Banchetti - Cerimonie

Congressi - Cresime - Comunioni

Feste private e aziendali

Organizzazione Eventi - Chef a domicilio

Ricerca location - Noleggio allestimenti

*... a Voi resteranno
solo le emozioni!*

dalsorfrancesco.it

seguici su



Via Blera 28, Cura di Vetralla (VT) - Tel. 0761 481185





Il Ristorante Pizzeria Antiche Macine vanta una location d'eccezione, si trova infatti su una collinetta arieggiata all'interno di un uliveto, immerso tra la natura a pochi metri dal centro abitato di Cura di Vetralla. Specialità di carne alla brace, fantasiosi primi piatti fatti in casa.

CENA - "Pizza No Stop" € 10
PRANZO - "Menu Turistico" € 12.

Via della Crocetta,
01019 Cura di Vetralla (VT)
Per info: 0761 481894
389 0259545 - 329 8454279

le vie del gusto



L'impera^{wa} PIZZERIA RISTORANTE



Locale situato tra Viterbo e Roma, accogliente e delizioso, ottimi gli antipasti di pesce fresco e salmone agli agrumi. Squisita anche la pizza e l'atmosfera del locale stesso. Ottimo rapporto qualità prezzo
Chiuso il martedì

S.s. CASSIA km. 62,400
Vetralla
0761 093349
340 8150060 - 340 8150060



La cucina diventa un luogo dove gli chef trasformano i singoli elementi in piatti che deliziano i palati, dai più semplici ai più pretenziosi un ambiente che riporta il pensiero in un passato più tranquillo e genuino, lontano dai ritmi frenetici di oggi. La sala con i camini a vista e le antiche volte in pietra diventano il palcoscenico ideale dove assaporare gustosi piatti tipici e succulenti carni locali e internazionali.

Hotel Ristorante "La Pergola"
Loc. Frangellini - via Flaminia km 64
04046 Magliano Sabina (RI)
Tel: 0744.919841



PIZZERIA
RISTORANTE
La Castellana



La Castellana è conosciuta per le sue pizze a lunghe lievitazioni utilizzando un selezionatissimo mix di farine apposite, generalmente con alto contenuto proteico. Tutto ciò contribuisce a rendere la pizza più buona, più croccante, riuscendo a stabilirne la consistenza non troppo "moscia" ma neanche troppo "dura". Questo processo garantisce una pizza dal gusto eccezionale ma allo stesso tempo ad altissima digeribilità, perché il lievito non continua a riprodursi rendendoci gonfi e appesantiti.

Piazza San Severo snc
(ex mattatoio) - Vetralla (Vt)
info: 0761 485206 - 339 2207028



RISTORANTE PIZZERIA



Vengono utilizzati prodotti altamente selezionati, molti dei quali a Km 0 e biologici; il menu varia durante l'anno per assicurare ingredienti sempre freschi e genuini. L'Aldero fa parte del Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane (C.C.B.I.) per garantire vera carne chianina. E' il luogo ideale per pranzi di lavoro, per cene a lume di candela, ma soprattutto, grazie al nostro professionale servizio di banqueting, è la location adatta per ogni tipo di evento quali matrimoni, ricevimenti.

Loc. Quartaccio,
Fabricia di Roma (VT).
Info: 0761 514757



Primi piatti, aperitivi, stuzzichini per tutti e spettacoli live musicali a sorpresa.

MENU' PRANZO € 5,90
(primo, acqua, caffè)
VENERDI' SERA KARAOKE
O MUSICA LIVE
CON HAPPY HOUR € 4,50
SHORTINO € 1,00
SABATO SERA APERICENA
CON BUFFET

Via della Palazzina 127, Viterbo.
Info: 331 2127199 - 334 9179427



RISTORANTE



Nel suggestivo cuore medievale di Viterbo, offre ai suoi visitatori un soggiorno incantevole. Nasce dalla fusione del tradizionale Ristorante La Pentolaccia ed il nuovo Scorfano, per unire la scelta della carne a quella del pesce. Specialità della casa è il pesce esclusivamente fresco che le sapienti mani dello chef trasforma in piatti dal sapore semplice ma raffinato. Centinaia di etichette tra le case vinicole scelte da Massimo.

Via San Pellegrino, 90 - Viterbo.
Info: 377.977.91.69
www.loscorfano.it



RISTORANTE PIZZERIA



Specialità locali, piatti raffinati e tradizionali con tutti i profumi e i gusti della nostra ricca terra: salumi e formaggi tipici, pasta fatta a mano, carne alla brace sia argentina che locale, cinghiale, trippa, zuppe, pizze cotte con il forno a legna, e per finire dolci fatti in casa.

Prestigiosa selezione di vini del luogo o nazionali. Il Ideale per un pasto romantico, un banchetto, o pranzo di lavoro.

Via Faul, 12 - Viterbo (VT)
Info: 0761 325199
www.ristoranteilmolino.it



Ristorante storico situato a Cura di Vetralla, in provincia di Viterbo nella Tuscia.

Il ristorante rinomato per la cucina locale, offre specialità di carne, pesce, funghi, bolliti e pasta fatta in casa, offre la possibilità di accogliere fino a 120 persone nelle diverse sale.

Via Blera 28,
Cura di Vetralla (VT).
Info: 0761 481185 - 349 5155719
Chiuso il Lunedì



Elegante ed accogliente, si distingue per l'atmosfera intima e familiare degli ambienti, sottolineata dalla cura per i dettagli e dalla qualità del servizio offerto. Le specialità di carne, ma anche la pizza lavorata a mano e cotta su pietra, manifestano la continua ricerca e valorizzazione dei prodotti tipici ed il rispetto delle tradizioni gastronomiche.

Via Vittorio Veneto, 35 - Sutri.
Info: 0761 608879
Servizio dalle 20.30 alle 22.30.
Giorno di chiusura mercoledì

TEVERE EVENTI

eventi
spettacolo
feste
cultura
sport folklore
appuntamenti
arte

www.tevereventi.it

*"Due Residenze.
Monumenti nazionali ricchi di storia
ma di moderni comfort per rilassarsi con serenità!"*

**Al Ponte Levatoio
Bascule Bridge**

Guest House

Via di Pianoscarano / 38
Giuliano Ciorba
cell. 348 3707720



**La Torre Mozza
Small Tower**

Casa Vacanze

Via dei Vecchi / 2
Giuliano Ciorba cell. 348 3707720

*"Riposare , è Bene!!!
Riposarebene...
...è Tutt'altro Riposo"!!!*

A Pianoscarano - Viterbo - Italia

L'IPPOTAMANO, IL COMMENDA E LA ROSA
Spurgo e Servizi s.r.l.

*Aspirazione e pulizia fosse settiche e pozzi,
disostruzioni tubazioni,
trasporto e smaltimento rifiuti,
noleggio bagni clinici*



...Sorriderci sempre...



Casa Vacanze Pianoscarano Viterbo

mail: viapianoscarano@libero.it

cell: 348/3707720

tel ufficio: 0761/1571222