



Scuola di Cucina

Halloween
corso per bambini

al termine degustazione
dei piatti preparati

31 ottobre mattino dalle 09:30 alle 12:30
pomeriggio dalle 15:30 alle 18:30

corso di cucina amatoriale



FABIO
CASTRUCCI

Inizio corso: dal 28 novembre a 2 dicembre
ore totali: 25



a tavola con il glutenfree



CHEF
FRANCESCO
FAVORITO

Inizio corso: dal 18 al 19 novembre



corso di pasticceria amatoriale



SALVO
LEANZA
Chef
PASTICCERE
Dolci

Inizio corso: dal 21 al 25 novembre
ore totali: 25



CHEF
LUCIANO
NATILI

sabato 3 dicembre



CHEF
DANIELE
PERSEGANI

**Idee per apparecchiare
la tavola di Natale**
dalle 10:30/13:00 con *Roberta Perazzoni*
PAUSA PRANZO offerta da "Cucina & CO"
Il pranzo di Natale
dalle 15:00/18:30 con lo *Chef Daniele Persegani*



ROBERTA PERAZZONI

Via Fontanamatuccia snc - 01033 Civita Castellana VT
Paola Abati + 39 339 6432255 - www.cucinaeco.net - Pagina facebook CUCINA&CO

ASILI NIDO

APERTO
TUTTO L'ANNO

Pollicino

azienda con certificazione di qualità
Uni Eni Iso 9001:2008

- SPORTELLO D'ASCOLTO
PSICOLOGICO **GRATUITO**
- PROGETTO
"I SPEAK ENGLISH"
(ATTIVITA' DIDATTICA IN LINGUA INGLESE)
- MENSA INTERNA
- AMPIO SPAZIO ESTERNO
- SIAMO APERTI
TUTTO L'ANNO



**VIDEOSORVEGLIANZA INTERNA ED ESTERNA
SONO APERTE LE ISCRIZIONI**

info 3283453374

pollicinovt@libero.it - www.asilonidopollicinoviterbo.it

Via Campo Sportivo Scolastico 6 (Str. Teverina) • Via Minciotti 5 (Pilastro)

Essenza

l'arte del vestire

Vestire è un'arte che va reinventata tutti i giorni con uno stile sempre nuovo e adatto agli impegni della giornata.

Ogni singolo capo anche il più semplice, se abbinato nel modo giusto, diventa unico e importante... E' da questa idea che nasce Essenza abbigliamento donna, che con passione e devozione, veste le sue clienti, offrendogli la possibilità di scegliere tra numerosi articoli sempre nuovi seguendo tutte le tendenze del momento. Amati... vestiti di emozioni con Essenza...

Vienici a trovare, ci trovi in via Cavour al civico 61/63



Essenza

Viterbo - via Cavour n° 61/63
Tel. 328.8347729

NOVEMBRE 2016

VITERBO NEWS 24

DIRETTORE RESPONSABILE
SERENA D'ASCANIO
AMMINISTRAZIONE@STUDIONEWS24ADV.IT
CELL. 338-8778312

RESPONSABILE MARKETING
FRANCESCO D'ASCANIO
F.DASCANIO@STUDIONEWS24ADV.IT
CELL. 389-9050340

HANNO COLLABORATO:
ANTIMO VERDE
ALESSANDRA CERASI
DR. ANDREA MILITELLO
DR. PAOLO SBANO
DR. MASSIMILIANO MARCHETTI
IRENE MINELLA
LEONETTA GENTILI
REDAZIONE VITERBOPOST
REDAZIONE VITERBONEWS24
SIMONA SIGNORELLI
SIMONE SANTIA
SIMONE TRONTI

SI RINGRAZIANO
TUTTI GLI INSERZIONISTI



concessionaria di pubblicità
STUDIONEWS24 SRLS
VIA IGINO GARBINI 51
VITERBO
WWW.STUDIONEWS24ADV.IT

EDITORE
SOCIETA' COOPERATIVA IL TIMONE

Grafica: Simona Napoli

Stampa: Telligraf
Loc Prataroni
Civita Castellana

Supplemento
a "la Rivista
della Tuscia"



SOMMARIO

Pag 7/20 - SPECIALE PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA

Agricoltura: arriva la legge che favorisce i prodotti locali
Olio: previsioni della Coldiretti
Sostenere i prodotti locali e tutelare i consumatori
La Tuscia al Salone del Gusto
Prodotti Doc: lo Zafferano 100% italiano
Pecorino Romano non si tocca
Castagne: raccolto ai minimi termini
Cersaie: forte presenza delle aziende locali
La moda si veste di cioccolato
Vegani e vegetariani in forte crescita

Pag 21/29 - SPECIALE SPOSI

Tutte le idee per addio al celibato e nubolato
Consigli utili per organizzarsi
Curiosità e usanze
Mete per viaggi di nozze

Pag 30/36 - SPECIALE MEDICINA E BENESSERE

La prostatite: infiammazione ghiandola prostatica
- Dott.re Andrea Militello
Che cosa è l'acne e come curarla
- Dott.re Paolo Sbano
La giornata dello sbiancamento
- Dott.re Massimiliano Marchetti
Diagnosi precoce delle malattie prostatiche
a cura di Poliambulatorio Da Vinci - Dott.re Marco Gaffi

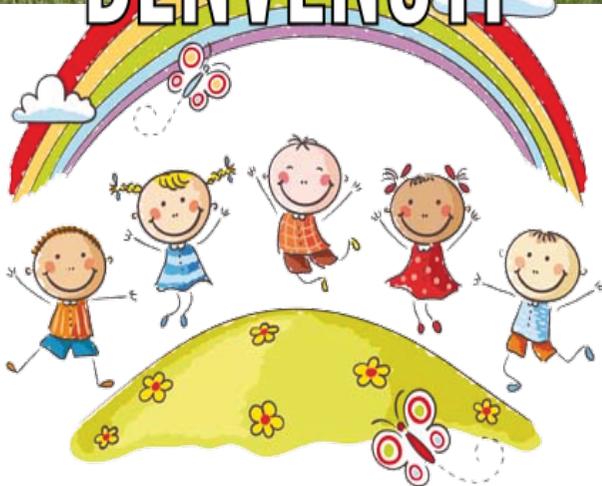
PAG 38/39 - RUBRICA ENOGASTRONOMICA LE VIE DEL GUSTO



Centro polifunzionale per bambini



BENVENUTI



Il centro polifunzionale per bambini in associazione con Little Heidi School è un asilo nido bilingue nato dal grande amore verso i bambini della titolare Adriana, laureata in psicologia clinica.

LITTLE HEIDI SCHOOL

è una rete di servizi per l'infanzia con esperienza da 17 anni in apertura di nidi micro-nidi servizi educatrici domiciliari servizi ricreativi.

Competenza, formazione, professionalità e capacità di lavorare in team sono le doti più importanti del nostro personale, in grado di soddisfare le esigenze dei clienti in un clima di cordialità e serenità, offrendo ai bambini un ambiente dove gioco e apprendimento vanno a braccetto, i nostri servizi sono in grado di soddisfare tutte le esigenze dei nostri "piccoli" clienti e dei loro genitori. Dall' accoglienza all' attività educativa, all' alimentazione, dai momenti di gioco sociale a quelli di riposo.

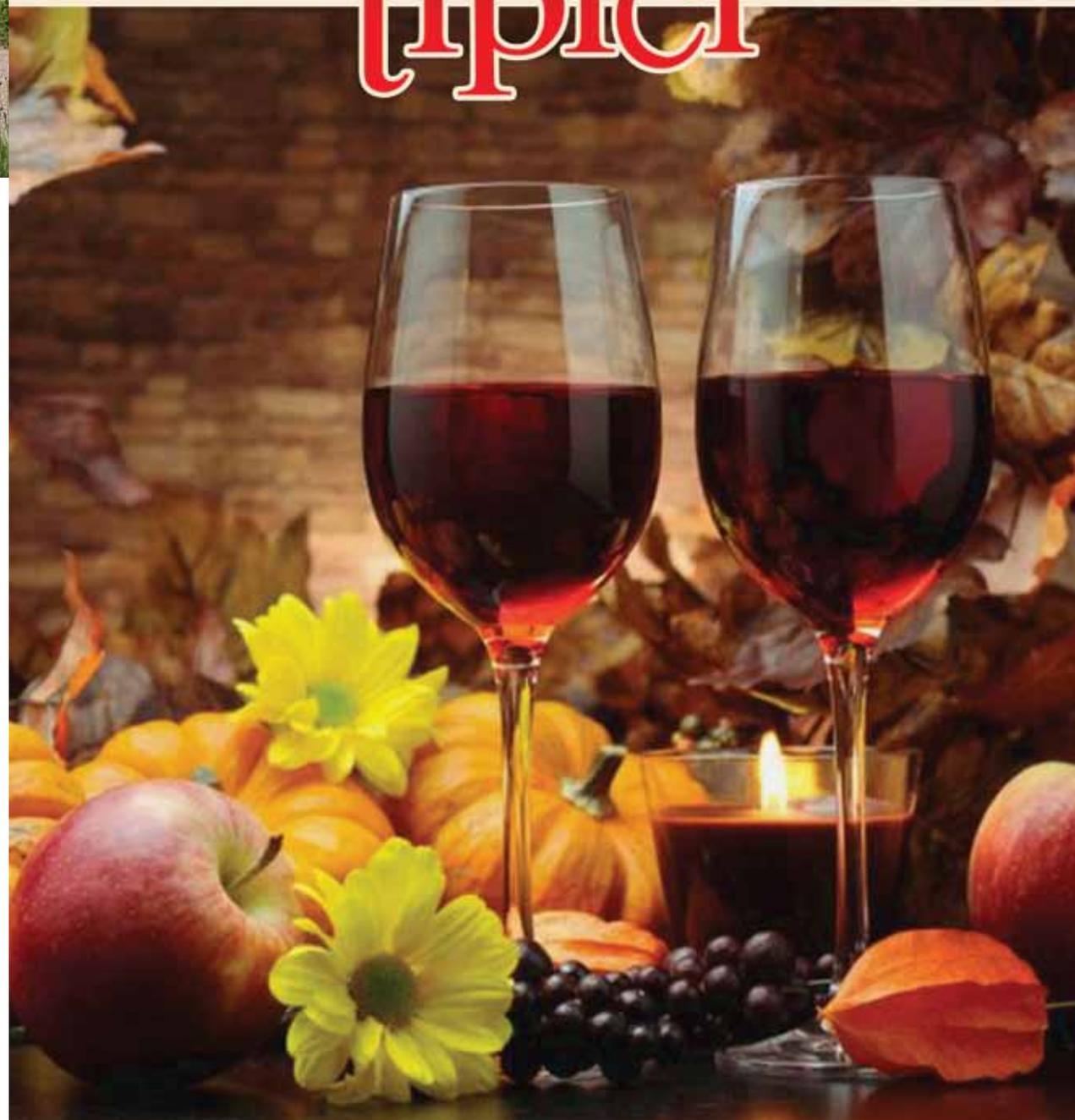
- Baby Ballet
 - Atelier del Sale, Cromoterapia
 - Inglese
 - Musicoterapia.
- Il centro oltre a funzionare come un normale asilo viene seguito da operatori professionali, al fine di:
- a) Garantire l'inserzione sociale e il benessere psicofisico dei bambini diversamente abili o

con disturbi comportamentali e i loro genitori. Attraverso informazioni, prevenzione e consapevolezza. b) Dare sostegno ai genitori attraverso consulenze, colloqui, interviste, convegni con l'obiettivo di sviluppare le loro capacità genitoriali, la resilienza l'empowerment; c) far riconoscere pari dignità socio-sanitaria al paziente; d) combattere la paura, lo stigma ed il pregiudizio; e) produrre iniziative di promozione della salute mentale.

La nostra missione è trasformare il disagio, il dolore, la tristezza, nel sorriso... il pregiudizio nell'accettazione e amore verso i nostri simili... dare possibilità e garantire una prospettiva migliore di vita.

Viterbo
Via Lega Dodici Popoli
(S. Barbara)
Tel. 328.4247824
www.centropolifunzionale.org
segucici anche su fb

speciale prodotti tipici



AGRICOLTURA, ARRIVA LA LEGGE PER FAVORIRE I PRODOTTI LOCALI

Valentini(Pd): "Lazio all'avanguardia per la tutela e la valorizzazione"

"Approvata all'unanimità dal Consiglio regionale del Lazio la Legge per valorizzare e promuovere il consumo dei prodotti agricoli di filiera corta dei nostri territori". A dichiararlo è Riccardo Valentini, consigliere regionale del Pd e vice presidente della Commissione agricoltura della Regione Lazio. A presentare la proposta di legge, assieme a Valentini, anche i consiglieri regionali Cristiana Avenali (Pd, prima firmataria), Mario Ciarla (Pd), Marta Bonafori (SI-Sel) e Daniela Bianchi (SI-Sel).
 "Con l'approvazione della Legge sulla filiera corta - prosegue Valentini - la Regione Lazio si pone all'avanguardia nella tutela e valorizzazione della qualità dei prodotti agricoli e dei territori. È una legge che parla sia ai consumatori e che alle pic-

cole aziende, realtà che hanno bisogno di essere sostenute perché sono le nostre sentinelle sul territorio, a tutela della qualità e dell'eccellenza della nostra produzione agricola. I prodotti di filiera corta verranno così incentivati e utilizzati nelle mense di ristorazione collettiva pubblica, individuando per loro aree specifiche nei nuovi mercati regionali e all'interno degli stessi spazi dei territori comunali.
 La Legge prevede inoltre degli incentivi per le aziende agricole biologiche che si costituiscono in rete e in aree omogenee. Previsti infine - conclude Riccardo Valentini - delle aree dei centri di trasformazione di comunità. Dal produttore al consumatore, anche direttamente in piazza, senza che i prodotti debbano fare un solo metro".

COLORIFICIO Visani Parati 4

FLEX **UNIVER** **ard - lili raccanello** **SIGMA COATINGS** **Giorgio Grassan** **TERRE**

Ritrova i colori della tua vita... parti dalla casa!

COLORI, VERNICI, CARTE DA PARATI, PAVIMENTI, LAMINATI E PARQUET
 PITTURE DECORATIVE, PITTURE PER ESTERNI, CICLI DI RISANAMENTO
 DELLE MUFFE, PITTURE ANTICONDENZA E TANTO ALTRO ANCORA!
 VENITECI A TROVARE IN VIA GALVANI 38 (ZONA RIELLO VITERBO)
 TEL: 0761 253954 - 328 2009906

NUOVO PUNTO VENDITA - VIA GALVANI 38 (ZONA RIELLO)

POGGINO SALUMI SRL



SA.VI SRL



IL CONNUBIO DELLA QUALITA'



PROSCIUTTO DEI PAPI



SGAMBATO GIOIELLO



SGAMBATO NAZIONALE



CAPOCOLLI E ROSE DI LOMBO



SALAMI VARI



GLI ARTIGIANALI

Situate a ridosso dei Monti Cimini, nella Tuscia Viterbese, in un territorio dedito alla lavorazione della carne suina, le aziende hanno unito l'esperienza delle tradizioni artigianali alle moderne e sofisticate tecniche di lavorazione.

L'attenta selezione delle carni provenienti da filiere certificate, l'accurata lavorazione e la lunga stagionatura permettono di ottenere prodotti di alta qualità, che vengono commercializzati in negozi e supermercati selezionati.

Aziende certificate ISO 22000

info@pogginosalumi.it
www.pogginosalumi.it

info@savisrl.net
www.salumificioviterberse.it

OLIO, PRODUZIONE NELLA MEDIA

Previsioni di Coldiretti in controtendenza col dato regionale

“Si preannuncia come una stagione nella media. Dagli incontri che ho avuto in questi ultimi giorni con gli olivicoltori è trapelato un cauto ottimismo sulla quantità del raccolto”. Giuseppe Iacomini, direttore della cooperativa Battisti di Vetralla, si mostra fiducioso rispetto alle attese dei produttori di olio extravergine di oliva della provincia di Viterbo. Le sue, elaborate sulla base di informazioni raccolte sul campo, sono previsioni tuttavia confortanti nell'imminenza di una stagione che si annuncia necessariamente ridimensionata rispetto ai fasti della precedente, eccezionale sia per quantità che per qualità. “La scorsa campagna è stata fantastica in tutti i sensi. Quest'anno - aggiunge Iacomini - puntiamo a stabilizzarci, come normale che sia, sulla media. Speriamo solo che le condizioni climatiche siano favorevoli e che le temperature scendano sensibilmente per abbattere il tasso di umidità. Tireremo le somme alla fine della raccolta che inizierà, a seconda delle diverse cultivar, nei prossimi giorni e comunque entro la metà del mese”. Le previsioni indicano per Viterbo, provincia che annovera le Dop Canino e Tuscia, una sostanziale stabilità, in controtendenza rispetto al dato regionale del Lazio dove quest'anno la produzione di



olio extravergine (dati Ismea - Unaprol diffusi da Coldiretti) si attesterà a 13.570 tonnellate, con una diminuzione di 7.307 tonnellate (-35%) rispetto alla campagna 2015.

“Le previsioni sulla tenuta del settore sono rassicuranti. Merito anche - commenta Mauro Pacifici, presidente provinciale Coldiretti - dei nostri olivicoltori che hanno proceduto nei tempi indicati ai trattamenti necessari a prevenire, o comunque a contenere, gli attacchi della mosca olearia”.

“Il vero nemico quest'anno sono stati gli agenti climatici e gli sbalzi di temperatura che in qualche caso hanno inibito la fioritura delle piante. La certezza è che comunque il nostro olio - aggiunge Alberto Frau, direttore provinciale della Coldiretti - sarà anche quest'anno all'altezza degli elevati standard di qualità che ne fanno il principale valore aggiunto. Certo, un litro di olio costerà qualcosa in più rispetto allo scorso anno, ma è preferibile continuare ad usare extravergine di qualità di origine certificata, magari riducendone i consumi, piuttosto che cambiare abitudini di spesa e indirizzarsi verso prodotti venduti a buon mercato - conclude Frau - ma che non garantiscono qualità, né certezza sulla provenienza”.



LA “RIVOLUZIONE” DEI PICCOLI AGRICOLTORI

La legge sulla filiera corta sostiene i prodotti locali e tutela i consumatori

Udite udite, agricoltori viterbesi (e più in generale laziali), ci sono grosse novità: **il Consiglio regionale ha infatti approvato**, da pochi giorni e all'unanimità **la legge per valorizzare e promuovere il consumo dei prodotti agricoli di filiera corta nel Lazio**. Questo dispositivo permette di valorizzare le produzioni dei territori.

A presentare la proposta di legge è stato il viterbese Riccardo Valentini, esponente del Pd e vice presidente della Commissione agricoltura della regione Lazio, con lui anche i consiglieri regionali Cristiana Avenali (Pd, prima firmataria), Mario Ciarla (Pd), Marta Bonafoni (SI-Sel) e Daniela Bianchi (SI-Sel). Ci sono dunque grosse novità in vista per i piccoli produttori locali, come spiega proprio Valentini: “È una legge che parla sia ai consumatori che alle piccole aziende, realtà che hanno bisogno di essere sostenute perché sono le nostre sentinelle sul territorio, a tutela della qualità e dell'eccellenza della nostra produzione agricola”. “I prodotti di filiera corta - aggiunge Valentini - verranno così incentivati e utilizzati nelle mense di ristorazione col-

lettiva pubblica, individuando per loro aree specifiche nei nuovi mercati rionali e all'interno degli stessi spazi dei territori comunali. La Legge prevede degli incentivi per le aziende agricole biologiche che si costituiscono in rete e in aree omogenee. Previste, infine, delle aree dei centri di trasformazione di comunità. Dal produttore al consumatore, anche direttamente in piazza, senza che i prodotti debbano fare un solo metro”.

La legge è anche uno strumento di crescita economica in quanto riduce i passaggi intermedi, abbattendo i costi non necessari. Tra i firmatari c'è anche Enrico Panunzi, presidente della sesta Commissione consiliare Regione Lazio, che pone l'accento su alcuni aspetti: “Proporre una visione diversa dell'agricoltura, che intenda valorizzare i prodotti regionali di qualità e attivare i territori per la promozione e il sostegno economico della produzione laziale”. “Norme specifiche sono dettate anche per l'itticoltura - sottolinea ancora Panunzi - per promuovere lo sviluppo di idee progettuali finalizzate alla valorizzazione delle risorse genetiche autoctone”.

Lo Zafferaneto 100% made in Italy

Giovani imprenditori investono
sull'oro...rosso



Un geometra con la passione per la terra **Andrea Bernacchi**, un impiegato di una grande azienda amante dei prodotti enogastronomici particolari e di qualità **Marco Bernacchi**, una giovane imprenditrice nel settore degli imballaggi per uso alimentare **Martina Giusti**, tutti accomunati dall'entusiasmo di affrontare sfide sempre nuove.

"L'idea di avviare un'attività agricola nasce dalle serate passate insieme a parlare del futuro, gustando prodotti alimentari che ci rendono orgogliosi di essere italiani, immaginando in che modo poter mettere a fattor comune le passioni e le professionalità di ciascuno." Così Andrea Bernacchi racconta al Viterbonews24 come nasce la passione e il desiderio di realizzare qualcosa di innovativo e di alta qualità sul territorio.

È quale prodotto migliore per iniziare se non lo zafferano?

'E' la spezia più preziosa che entra nelle nostre cucine e sicuramente anche la più affascinante. E' così fragile da richiedere condizioni del terreno specifiche, da dover essere piantata, raccolta e lavorata solo dalle mani dell'uomo, ma al tempo stesso è così forte da poter resistere a temperature rigide o molto calde. E' talmente tanto il lavoro che richiede e talmente tanto bassa la resa, da scoraggiare i più ad intraprenderne la coltivazione.'

Tutti questi elementi messi insieme, fanno sì che la domanda di questo prodotto in Italia sia molto più alta rispetto all'offerta e di conseguenza, ormai importiamo questo "oro rosso" da paesi stranieri, che per questioni economiche lo lavorano con altre spezie di qualità e valore molto più bassi.

"Ed è per questo che abbiamo scelto lo zafferano... perché vogliamo offrire un prodotto 100% italiano, coltivato secondo metodi che ne assicurano la qualità, e che possano permettere a tutti di provare il piacere di gustare ad esempio un risotto in cui si sentano il vero profumo e il vero sapore dello zafferano puro."



NESSUNO TOCCHI IL PECORINO ROMANO



David Granieri

Coldiretti e i consiglieri regionali
Sabatini, Panunzi e Valentini in difesa
del formaggio Dop



Daniele Sabatini

di **Antimo Verde**

Nessuno tocchi il Pecorino Romano. Tempi duri per il famoso formaggio a denominazione di origine protetta che rischia, come ha denunciato l'assessore all'agricoltura della Regione Lazio Carlo Hausmann, di perdere la sua identità.

Ben il 97% dei prodotti venduti provengono infatti dalle aziende casearie della Sardegna, lontane chilometri e chilometri, con anche un mare di mezzo, dall'ombra del Cupolone e dalle campagne laziali. L'origine del "male" risale a vent'anni fa quando, per motivi di continuità derivante dal tipo di allevamento, venne estesa la denominazione Dop anche al formaggio prodotto sull'isola. Una scelta rivelatasi infelice per la filiera casearia laziale, che con 3.000 allevamenti ovini specializzati, 750 mila capi e 359 imprese di trasformazione, vede soltanto 3 aziende accreditate per produrre Pecorino

Romano Dop. Una posizione di subalternità con la Sardegna e uno smacco storico per uno dei prodotti della regione più famosi in Italia e nel mondo.

Oltre alla beffa con gli isolani, i problemi sono anche dentro casa. Recenti sono i sequestri di formaggi con l'etichettatura "pecorino" che poi tanto pecorino non era, perché si trattava in realtà di caciotte romane, altro prodotto tipico regionale ma lontano parente, anni luce, del primo. Per porre un freno a questa emergenza e battere la concorrenza sarda, ecco l'idea della Coldiretti Lazio: fuori il vero Pecorino Romano dall'omonimo consorzio e creazione della nuova denominazione di origine protetta "Cacio Romano".

"La nostra richiesta - spiega David Granieri, presidente della Coldiretti del Lazio - punta a favorire la nascita di una filiera autenticamente romana e autonoma dalla produzione sarda".

Azienda Agricola Mecarelli
La storia di Cesare

Via Ugo Foscolo, 12 - 01030 Corchiano (VT) - Italia
Tel. 0761572735 - 3381091381 - cesaremecarelli@gmail.com
facebook.com/aziendaagricolamecarelli - aziendaagricola.blogspot.it

Cotto Vetroiese
Fornace di Vetriolo

Il nostro cotto nasce in un paesino di nome Vetriolo situato tra Viterbo ed Orvieto. La ricchezza di argille superficiali a fatto sì che l'arte di far mattoni sia stata una delle principali risorse del paese sin da tempi antichi. Le tecniche di lavorazione sono le stesse degli anni passati. La meccanizzazione è stata soltanto rivolta alla preparazione dell'argilla, tutto il resto dalla realizzazione del manufatto, all'essiccazione fino alla cottura nel forno a legna è rimasto immutato.

Il nostro prodotto originale è adatto sia ad ambienti rustici che moderni. Fondamentale la **cottura nel forno a legna per 85 ore** ed il successivo lento raffreddamento, che oltre a rendere i **mattoni sfumati dal giallo al rosa**, li rende anche **perfettamente integri**

Cotto Vetroiese di Alessio Bianco
S.P. Vetroiese snc - 01022 Bagnoregio/Vetriolo (VT)
tel: 338 6583879
www.cottovetroiese.it - info@cottovetroiese.it

Castagne, raccolto ai minimi termini

Coldiretti: "Situazione disperata per cinipide, gelate tardive e siccità"

Castagne, peggio di così non poteva proprio andare. "Quest'anno la raccolta si attesta su un 10-15% rispetto a un'annata normale, media", dice sconsolato Mauro Pacifici, presidente di Coldiretti, dopo un incontro con i produttori della zona dei Cimini. La riunione ha confermato i timori degli agricoltori che oltre al cinipide hanno dovuto fare i conti con le gelate tardive della scorsa primavera e la forte siccità estiva: la situazione castanicoltura è disperata. "Ora serve l'intervento delle istituzioni - taglia corto Pacifici - perché le previsioni sono più nere del previsto e alcune cooperative stanno già pensando di non aprire". Eppure il raccolto dell'anno scorso faceva ben sperare. "Pensavamo di essere usciti dal periodo buio - prosegue il presidente di Coldiretti - e che quindi il 2016 confermasse un crescendo della produzione e invece oltre al problema cinipide, che si è riaffacciato con prepotenza nonostante gli sforzi per contrastarlo, si sono aggiunti i fattori climatici, totalmente inaspettati". C'è preoccupazione e sconforto tra i castanicoltori che, in generale, sono tutti nella stessa, disperata,

situazione. Da Canepina a Caprarola, da San Martino a Soriano fino a Vallerano. Quindi l'appello di Pacifici: "Ora come non mai tocca alle istituzioni andare incontro anche perché, con questi dati pessimi alla mano, il danno diventa duplice: da un lato perdita economica, se manca il prodotto, manca il lavoro; dall'altro il problema sociale perché la Tuscia rischia sul serio di dire addio per sempre una delle sue eccellenze e non possiamo proprio permetterlo". Gli agricoltori non possono essere lasciati soli in questo momento di crisi perché alcuni, ora come ora, non hanno modo di sopravvivere. È per questo che alcune aziende agricole che hanno già dato vita a cooperative stanno pensando di non aprire: "L'unione fa la forza - continua Pacifici - ma ci sono anche spese fisse e stipendi da pagare. Se la situazione castagne è così tragica per alcuni non conviene investire sulla manodopera, è evidente".



"Che orgoglio la Tuscia in vetrina al Salone del gusto"

Scriva Simone Santia, viterbese che studia Ingegneria a Torino

di **Simone Santia**

TORINO - Anche la nostra Tuscia era presente al Salone del Gusto di Torino, il più importante evento internazionale dedicato alla cultura del cibo, per la prima volta aperto al pubblico e senza biglietto di ingresso che si è tenuto dal 22 al 26 settembre. Non certo grazie "all'efficiente" promozione turistica del nostro Comune ma bensì ai tenaci produttori della nostra terra, ben rappresentata con 7 stand, terza per numero nel Lazio. Certo, il Salone del Gusto nei suoi 20 anni di storia, non è mai stata una grande vetrina per la promozione di un territorio ma quest'anno, rendendola gratuita e diffusa nella città di Torino su un'area di 12mila metri quadri, poteva essere una ottima occasione per far scoprire la Tuscia e soprattutto per attrarre anche un turismo culinario che vive 365 giorni l'anno. Il Salone del Gusto lascia dietro di sé numeri da record che hanno reso questa edizione un successo. Centinaia di migliaia di visitatori in pochi giorni.



Mille espositori provenienti da più di 100 paesi, 7mila delegati di Terra Madre Slow Food provenienti da ogni angolo del mondo, che hanno portato la loro cultura e la loro esperienza a servizio dei visitatori. E tra le nocciole del Piemonte e la mozzarella di bufala Campana, si imponevano i nostri prodotti. Dal buon salame di Coccia Sesto con la sua ricetta etrusca agli ottimi formaggi della Maremma-tuscia di Montalto di Castro con il cacio di Nonno Nino. Per non parlare di birra, di olio e di tanti altri prodotti che rendono la nostra zona d'eccellenza e che hanno ricordato ai tanti che sopra Roma e sotto la Toscana c'è un territorio che ha tanto da dare e da far scoprire.



RESTAURO RIPARAZIONI RIGENERAZIONI






- INTERNI AUTO - NAUTICA - DIVANI E POLTRONE
- SELLE E SEDILI - LAVAGGIO TAPPEZZERIE - IGENIZZAZIONE TAPPEZZERIE

Strada Poggino, 38 - Viterbo - Tel.: 346.5751327 m@il: ziofrenk75@alice.it



Macelleria aziendale
di Vincenzo Adolini
Carne Bovina Chianina e Suina






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

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

Libri per bambini
Libri scolastici
Libri per le vacanze
Album illustrati per i piccoli
Classici per l'infanzia
Idee regalo...



**Via Madre Teresa di Calcutta, 35
VITERBO - Tel. 0761.250403
malucartolibreria@gmail.com
www.cartolibreriamaluviterbo.com**

"Settore ceramico in forte ripresa"

Significativa presenza di aziende della Tuscia all'ultima edizione del Cersaie

di Redazione Viterbopost

Oltre centomila presenze, di cui più della metà di provenienza internazionale; incremento dei visitatori del 5%; 852 espositori, provenienti da 43 nazioni differenti; 335 aziende straniere, quasi un terzo del numero complessivo. Sono alcuni dati emblematici dell'edizione 2016 del Cersaie, il Salone Internazionale della ceramica per l'architettura e dell'arredobagno tenutosi dal 26 al 30 settembre a Bologna, che stanno a indicare un nuovo dinamismo del settore, confermato anche dalle numerose aziende della provincia di Viterbo che per l'arredobagno detengono la leadership nazionale.

"Nel complesso possiamo dare un valutazione positiva di questa edizione del Cersaie - dichiara Domenico Merlani, presidente della Camera di Commercio Viterbo - che voglio sottolineare è molto ben organizzato e rappresenta per tutto il comparto della ceramica una vetrina internazionale di altissimo profilo. Ascoltando i nostri imprenditori presenti ho colto commenti positivi rispetto al consolidamento delle esportazioni e finalmente, dopo anni di stallo, la ripresa degli ordini dal mercato nazionale." Un fermento palpabile visitando gli stand delle



ANDREA GULINUCCI e DOMENICO MERLANI

aziende della Tuscia dove lavabi, sanitari, vasche, piatti doccia, accessori e mobili da bagno rappresentano il made in Italy nel mondo, grazie a prodotti di qualità, soluzioni innovative e proposte di design originali. "C'è un'Italia che si sta rimettendo in moto - commenta Rino Orsolini, titolare dell'omonima azienda e membro della giunta camerale - e qui al Cersaie ne abbiamo avuto una riprova. È la prima volta che la gente viene e non ci parla di crisi. Bisogna essere ottimisti".

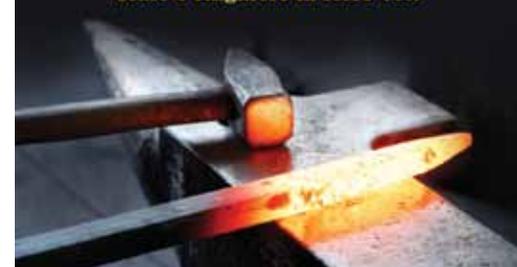
Per Stefania Palamides, della Ceramiche Tecla e neoeletta presidente di Unindustria Viterbo: "C'è una bella atmosfera, molti operatori soprattutto internazionali che si sono affacciati per la prima volta. Segnali positivi che ci fanno ben sperare". Dello stesso avviso Alessandro Scopetti della Simas: "Abbiamo avuto buoni riscontri dagli operatori esteri, un aspetto fondamentale per noi che esportiamo il 75% della nostra produzione. Ci sono aperture interessanti sui mercati australiani e statunitensi, ma anche conferme dai paesi europei e dalla Russia". Concorde Augusto Ciarrocchi della Flaminia: "Dopo aver toccato il fondo nel 2014 si rivede un po' di luce. Io sono fiducioso perché i nostri fatturati sono cresciuti con un incremento a doppia cifra. Se questo trend si conferma ci sono tutti presupposti per fare importanti investimenti". "Quest'anno - commenta Andrea Gulinucci della Globo Ceramica - abbiamo registrato una buona affluenza con persone realmente interessate. E in effetti il Cersaie offre un'occasione straordinaria di incontro per presentare le nostre nuove collezioni, molto attese dai clienti". "Per noi che siamo specializzati nella produzione di accessori per l'arredo bagno stanno andando bene soprattutto i mercati orientali - dichiara Simone Bianchini della StilHaus - al tempo stesso si stanno aprendo per noi nuovi mercati come Sudafrica, Armenia, Polonia e Repubblica Ceca".

Per la provincia di Viterbo quest'anno erano presenti al Cersaie: Alice Ceramica, Art Ceram, AxaOne, Azzurra Sanitari, Ceramica Ala, Ceramica Tecla, Colavene, Esedra, Flaminia, Galassia, Globo Ceramica, Gruppo Tre S, Hidra, Iemmeci, Kerasan, Ki&Ko, Neroceramica, Simas, Stilhaus Arredo bagno.



Strada Statale Cassia Sud 15 - 01100 - Viterbo
tel. 0761 324962 - Cell. 327 87 999 69

Porte blindate - Cancelli estensibili
Serramenti in tubolare e inox
Inferriate - Serrature - Persiane blindate
Scale e ringhiere in ferro ecc.



MOSTRA MERCATO DEL mobile usato

Oltre 1.500 mq. di esposizione di mobili, vestiario, giocattoli, libri, fumetti, borse, scarpe, stufe e tutto ciò che è usato a PREZZI ANTI CRISI, con articoli scontati anche del 90%

IL MERCATINO DELLE VERE OCCASIONI

Dove puoi portare cosa non ti serve più
e puoi trovare quello che ti serve

**dal lunedì al sabato 09:30 - 13:00 e 16:00 - 19:30
e la domenica 16:00 - 19:30**

S.P. Canepinese Km 8.500 . Zona artigianale - CANEPINA (VT)
320.9666626

lacasadellusato_2014@libero.it - www.lacasadellusatocanepina.it



DA MILANO FINO ALLA TUSCIA: GLI ABITI SI "RIVESTONO" DI CIOCCOLATO



di Leonetta Gentili

Cioccolato come forma d'arte, di divertimento e di abbigliamento? Certo ormai tutto è possibile... e con un po' di fantasia, sapore e buon gusto il cioccolato si trasforma nell'abito dei nostri sogni.

Lo scorso febbraio si è inaugurata a Milano il Salon du Chocolat, un evento già conosciutissimo a Parigi ma da poco approdato in Italia e, dal 9 al 12 febbraio 2017 sarà nuovamente a Milano questa stuzzicante iniziativa.

Ma la vera novità è che a presentarsi a questo gustoso evento sono stati abiti fatti interamente di cioccolato. Un sfilata vera e propria che ha presentato meraviglie artigianali e sfiziosi ricami.

Invenzioni incredibili perché partendo dal cioccolato si può dare forma a molte altre idee, dalla tavola al design, dalla moda al lifestyle. Entriamo in una "casa" di tentazioni e sapori uniti all'eleganza e all'innovazione.

Sfavillanti abiti fatti completamente o quasi di squisito cioccolato per rallegrare non solo la vista ma anche il palato. Un'iniziativa che ha un gusto accattivante ed originale e ci invita non solo ad assaporarla ma anche ad ammirarla.

Corpetti rivestiti di cioccolato hanno fatto il proprio ingresso sulla passerella, bijoux originali e mai visti, chiavi incatenate tra di loro, collane di fiori, sculture di macaron e fili di marshmallow.

O ancora visioni della natura, fondali marini, giardini incantati, cristalli di neve. Invenzioni tecnologiche, dal 3D fino ad abiti scultura che racchiudono amore, musica ed arte.

Il tutto con accenti di golosità e fantasia, il tutto con un unico, irrinunciabile ingrediente: il cioccolato bianco, fondente o al latte che sia, sempre presente in ogni creazione, sempre rinnovato e rivisitato che va a sostituire ago e filo.

Stilisti internazionali e italiani e maestri pasticceri sono stati gli artefici di questo meraviglioso progetto, che racchiude non solo visioni futuristiche e stravaganti ma anche voglia di stupire e rinnovarsi continuamente.

E a proposito di cioccolato, a Caprarola negli ultimi due weekend si è svolta la settima edizione di CioccoTuscia, uno degli eventi più attesi nel viterbese che ha visto stand e prodotti gastronomici, esposizioni di cioccolato, laboratori di pasticceria, degustazioni e show cooking.

E per quanto riguarda la moda, non poteva mancare una mostra di abiti con decorazioni in cioccolato realizzata dall'Istituto di moda Fotu di Viterbo.

Un progetto di grande successo che ospita moltissimi visitatori. Protagonista d'eccezione il cioccolato, con le sue forme, le sue creazioni e il suo gusto che non passa mai di moda.

OFFERTE VALIDE DAL 19 AL 30 OTTOBRE

La spesa felice!



SUPERMERCATI

gran risparmio



PASTA DE CECCO 500 GR
€ 0,86



BISCOTTI MULINO BIANCO
400 GR € 1,29



PROSCIUTTO COTTO FINI 100 GR
€ 0,59

FERRARELLE
LT 1,5X6
€ 1,79



Aperto 7 giorni su sette,
dal lunedì al sabato 7:30-14:00 domenica 9:00 - 13:00.
Si effettuano consegne a domicilio

GRUPPO
VeGé

Via dell'Orologio Vecchio, 44 Viterbo - tel. 0761.347807



VEGANI e VEGETARIANI, *un popolo in crescita*

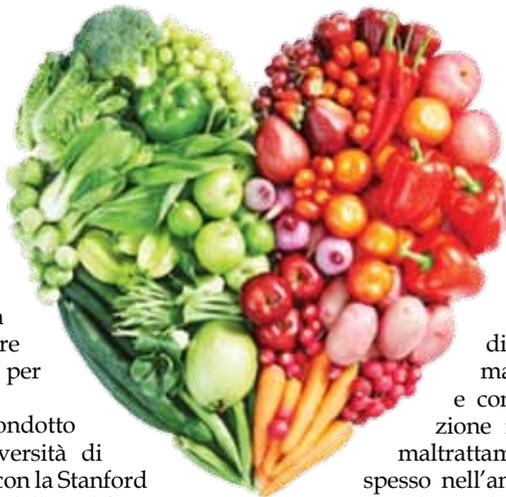
di Antimo Verde

Centosettanta miliardi di animali di allevamento uccisi ogni anno nel mondo, trecentomila al minuto. Sono i numeri dell'industria alimentare che ogni giorno che passa rischiano di diventare sempre più insostenibili per il nostro pianeta.

Secondo uno studio condotto dai ricercatori dell'Università di Siena, in collaborazione con la Stanford University e l'Università della California, il 10% delle emissioni gas serra globale è emesso dal bestiame, a fronte di un terzo della produzione mondiale di cereali che viene destinata per sfamare gli animali. Cifre che stonano in un mondo dove la popolazione è in crescita e un abitante su tre soffre la fame.

Proprio per questo, oltre a ragioni salutistiche (il rapporto 2015 dell'Oms classifica le carni lavorate come cancerogene) e soprattutto per motivazioni etiche anti-speciste, negli ultimi anni sono aumentati nel mondo i vegani, le persone che consumano esclusivamente prodotti di origine vegetale. Sono quasi un milione in Italia, insieme ai vegetariani, e i dati indicano che saranno ancora di più nel futuro.

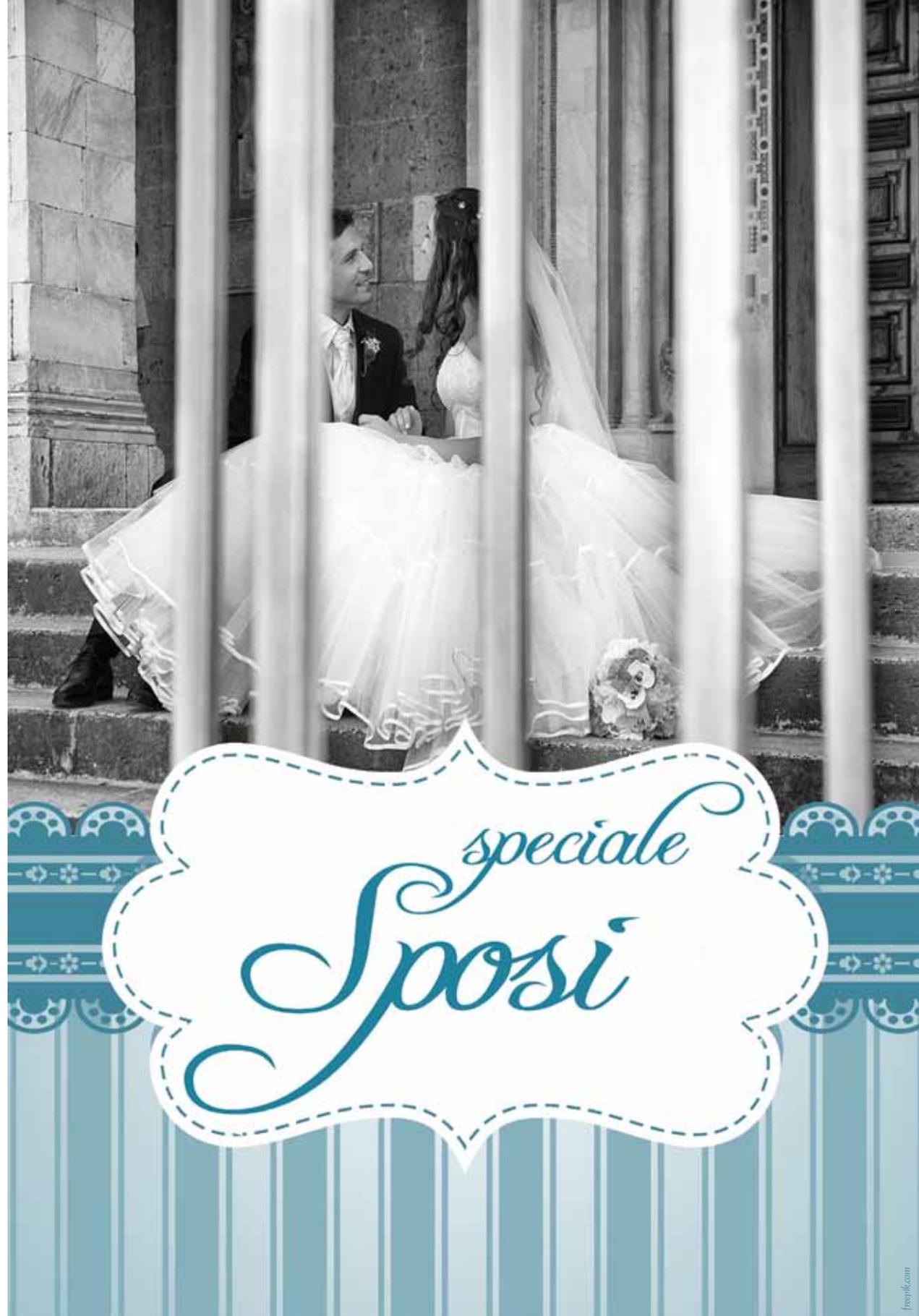
Proprio per loro sono state indette oggi e domani, dall'Agenzia per il Pianeta Terra, le giornate per i diritti negati. Era il 15 ottobre del 1978 quando venne proclamata la Dichiarazione Universale dei diritti dell'animale di Parigi che aprì la strada a tutti quei movimenti vegani e di protezione degli animali che ancora oggi sono attivi in ogni angolo del pianeta e, naturalmente, anche nella Toscana. Si è celebrata il 15 Ottobre, la giornata mondiale dell'alimentazione, istituita dalla Fao, che verrà



festeggiata dall'Agenzia per il Pianeta Terra con la proposta "Cibo verde", per un mondo libero dalla sofferenza animale.

"La specie Homo sapiens - dicono Laura Girardello e Giovanni Peroncini dell'Agenzia - si è ritenuta per secoli assolutamente diversa da quegli oggetti animali nati solo per nostro uso e consumo. Da questa convenzione ipocrita nascono massacri, maltrattamenti e crudeltà, si scatena spesso nell'animale umano (ignorante o cosciente) tutta la sua bestiale aggressività".

"L'uomo si è auto-considerato - aggiungono - persona giuridica con tutti i suoi diritti civili, politici, sociali, mentre per lui gli animali sono cose e i prati, i boschi, i monti, i mari, i laghi, l'aria sono territori di conquista per il potere, per la speculazione edilizia, industriale, bellica. Nascono città cementate e poi strade ferrate e asfaltate, macchine di tutti i tipi, automobili, aerei, industrie e commerci che creano un apparente benessere. E alcuni individui, soprattutto gli animali sempre schiavi, sempre prede, sempre oggetti, sacrificati alla scienza e ai consumi, al gusto, alla moda, allo sport. Noi non accettiamo questo gioco globalizzante e schiavizzante dei più deboli ma pensiamo che ogni essere ha i suoi diritti naturali alla vita, al rispetto, alla libertà, diritti fondamentali che, in un certo senso, nemmeno l'uomo più debole possiede perché i vari poteri gli hanno rubato l'aria, l'acqua, la terra, la salute ed ora anche il lavoro". I grandi esclusi dalla legge e dai loro diritti fondamentali - concludono - sono con noi e fanno parte insieme a noi della grande comunità biologica di 'diversi' ma uguali di fronte alla vita perché è ormai chiaro che la specie umana è simile a tutte le altre ed ha una stessa comune origine".



speciale
Spoksi

Addio al celibato

L'addio al celibato è una tradizione irrinunciabile per gli uomini che vogliono festeggiare prima di compiere il grande passo. Dare l'addio alla vita da single era una moda negli Stati Uniti, ma negli ultimi venti anni è diventata tradizione anche in Italia. Un tempo era praticata solo dai maschietti che vedevano nella vita

da single quella vita libertina che ovviamente viene a mancare con il matrimonio. Ecco perché nasceva la necessità di festeggiare in grande stile, magari facendo per l'ultima volta qualcosa di piccante.

Per i più estremi e avventurosi, un salto in bungee jumping potrebbe essere l'idea giusta, una battuta di snorkeling notturno, la mongolfiera è sicuramente una delle esperienze più eccitanti; per i tranquilli una giornata in spa, magari coccolati da massaggi o viziati dai fanghi o dalle piscine termali.

Da evitare: sicuramente il fatto di sfiorare con gli orari altrimenti la cerimonia del giorno dopo potrebbe subire mutamenti a discapito degli invitati.



Addio al nubilato

Sono moltissime le donne che decidono di festeggiare la festa di addio al nubilato. In fondo in questi anni molto è cambiato, non è solo l'uomo ad essere cacciatore, ma anche le donne sono diventate cacciatrici. Le amiche devono venire in soccorso organizzando una grande festa, magari a sorpresa. Deve essere una festa al femminile, un modo per confidarsi con le proprie amiche e per farla distrarre dal giorno fatidico.

La sposa tradizionalista: organizzare la festa proprio a casa sua o in una casa messa a disposizione da un'amica.

La sposa più scatenata: potete stupirla affittando una limousine.

La sposa sportiva: Se la futura sposina è un'appassionata di sport, che ne pensate di organizzare una festa di addio al nubilato che rispecchi questo tema? Ad esempio una gita in barca a vela sarebbe l'ideale.



Leilani Flower Art

SHOWROOM
Via Papa Giovanni XXIII, 4/A
01033 Civita Castellana (VT)
info@leilaniflowerart.it
tel. 0761 971188
www.leilaniflowerart.it

Pipingoro con i fiori

GLAMOROUS WEDDING IN ITALY

Sandra Colamedici
WEDDING PLANNER

mobile +39 339 4721430
glamorousweddingsitaly.com

f i

La Pergola
★ ★ ★

*La nostra specialità: la carne alla griglia
Bisonte Canadese,
Angus Argentino, Garrone Francese*

Cucina tipica dal '68
Fiorentina
Abbacchio Scottadito
Fegatelli alla griglia

*Nel vostro piatto sarà semplice riscoprire
l'essenza del territorio*

Protagonisti della nostra cucina sono gli ingredienti genuino e naturale

*Roberta Massoli -
Fagottino crespelle
ripieno di mele spadellate al rum
e crema chantilly*

Perfetto per cerimonie attrezzato per sala meeting

Loc. Frangellini - via Flaminia km 64 - 04046 Magliano Sabina (RI)
Tel: 0744.919841 - Fax: 0744.919842 - www.lapergola.it - info@lapergola.it

Complimenti per aver deciso di compiere il grande passo!

Ora che avete deciso, la prossima cosa da fare è quella di organizzare il giorno della celebrazione del matrimonio e della relativa festa.

Da dove devo iniziare?

Data del matrimonio - La cosa più importante da decidere è la data in cui si deve svolgere l'evento. Decidere una data che sia almeno 1 anno/1 anno e mezzo dopo. Questo perché, soprattutto se vi volete sposare in un periodo di alta stagione (da aprile a ottobre), potreste trovare la chiesa, il comune, la Villa o il ristorante dei vostri sogni già occupato in un altro o altri matrimoni.

Conferma della Chiesa/del Comune - Vi consigliamo di chiedere la disponibilità del parroco o del sindaco per celebrare il vostro matrimonio appena decidete la data. Se la chiesa o il comune fosse libero in quella data, confermatela subito.

Conferma di altri fornitori importanti del matrimonio - *Primo step*: I più importanti da contattare sono i fotografi per le foto e l'eventuale video, ed i musicisti per la cerimonia ed il ricevimento.

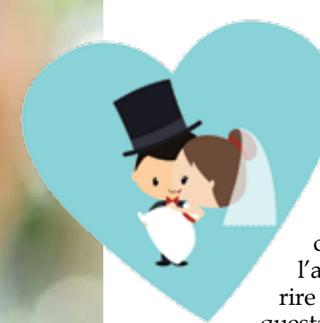
Secondo step: il vestito della sposa e dello sposo, il fiorista per gli addobbi della cerimonia e del ricevimento, gli eventuali fuochi d'artificio o animatrici per bambini, le bomboniere, il viaggio di nozze, le fedie e gli inviti e partecipazioni.

Consigli

Affronta una cosa alla volta - La prima cosa è di affrontare una cosa per volta, in ordine di priorità.

Affidati ai fornitori che hai scelto lasciandoti consigliare - Quando avrai deciso in che villa o ristorante si svolgerà il ricevimento, il fotografo, il musicista e tutti gli altri fornitori che si occuperanno del tuo matrimonio, fatti consigliare e guidare da loro nell'organizzazione di quel soggetto del tuo matrimonio.

Budget e date - Molti sposi iniziano l'organizzazione del matrimonio senza sapere quale sarà il budget richiesto da ogni fornitore e quali fattori contribuiscono ad aumentarlo. La prima cosa che dovete sapere è che i preventivi e prezzi variano soprattutto in base alla stagione e al giorno in cui volete svolgere il vostro matrimonio.



abbinati sempre bianchi. Questa tradizione si deve al fatto che il bianco stava a simboleggiare la verginità e la purezza della sposa. In caso vi sposiate in chiesa infatti, l'abito bianco/avorio è da preferire a quelli colorati, per mantenere questa tradizione.

Negli ultimi anni però il colore dei vestiti da sposa è stato via via modificato e attualmente se ne possono trovare di tutte le tipologie e colori. Il nostro consiglio è di provare molte varianti di abito da sposa, e di scegliere quello che più si adatta alle vostre forme e ad i vostri gusti.

Consigli per lo sposo

Il vestito dello sposo e tutto ciò che riguarda il suo aspetto sono meno complicati di ciò che riguarda la sposa.

Qui sotto trovate vari consigli per il suo abbigliamento e per il suo aspetto nel giorno del "sì". Normalmente lo sposo può essere caratterizzato da una cravatta particolare (a volte con il brillantino appuntato) e gilet sotto alla giacca. Si sconsigliano colori come il semplice nero. Si consigliano colori leggermente diversi tipo grigio scuro o chiaro, blu scuro, nero lucido o simili.

Per quanto riguarda i capelli e la barba, si consiglia di andare dal parrucchiere il giorno prima o anche la mattina stessa in modo da apparire curato.

Per quanto riguarda la barba, è indicato farla o rifinirla la mattina stessa in modo da essere il più possibile curati e di bell'aspetto.

Mai affidarsi a non professionisti

Una regola importante per quanto riguarda i preventivi e fornitori è: mai ingaggiare persone alle prime armi o improvvisati (per esempio un Dj amatoriale o un fotografo senza esperienza) solo perché vi fanno un preventivo molto basso. Questo errore potrebbe costarvi caro, il giorno del vostro matrimonio dovrà essere unico ed indimenticabile.

Consigli per la sposa

Il vestito da sposa è una delle componenti più variabili e più personali che formano il matrimonio. Ci sono infatti una miriade di modelli e caratteristiche per ogni vestito da sposa, tutto varia in base al vostro gusto.

Per tradizione, il vestito da sposa dovrebbe essere totalmente bianco e con il velo e/o guanti

il COVO della BOMBONIERA

- CREAZIONI ESCLUSIVE e PERSONALIZZATE
- PROFESSIONALITÀ e CORDIALITÀ
- ARTICOLI DA REGALO • BOMBONIERE
- BAMBOLE DA COLLEZIONE • COMPOSIZIONI

CIVITA CASTELLANA - VIA SAN GIACOMO, 10 - tel. 328/8433572

Primo Centro Acconciatori
Adriano Lai

Civita Castellana
Via IV Giornate di Napoli, 40
Tel 0761.515211

Curiosità sulle usanze riguardanti le nozze

Perché la sposa alla fine del ricevimento lancia il bouquet?

Con questa usanza si lascia alla sorte il compito di designare la ragazza che si sposerà entro l'anno, però la sposa può anche decidere di donarlo lei ad una damigella o alla sua amica nubile più cara.

Perché si lancia il riso agli sposi?

Questa usanza arriva dalla Cina, un'antica leggenda narra che il Genio Buono, visitando dei campi, vide dei contadini poveri ed emaciati perché la terra non dava frutti. Si commosse a tal punto per il destino di quei poveracci che chiese loro di allargare i campi e disperse nell'acqua i suoi denti.

Dopo qualche mese, in quei campi nacquero delle piantine di riso che sfamarono tutta la popolazione.

Il riso da allora viene associato nella ritualità, all'abbondanza ed alla fortuna e per questo viene lanciato come buon auspicio sugli sposi.

Perché la sposa viene accompagnata dalle damigelle d'onore?

Questa usanza arriva dall'Egitto, era costume degli antichi egizi far vestire come la sposa molte ragazze, in mezzo alle quali la sposa stessa si mescolava. Per confondere gli spiriti maligni che avessero voluto portare malaugurio, ed impedirgli di individuare la sposa nel coro di ancelle.

Perché si dice "Luna di Miele"?

Questo termine arriva dall'antica Roma, gli sposi infatti erano soliti mangiare miele

per un'intera luna (30 giorni) dopo le nozze, per riaversi delle fatiche di quei primi giorni



Mete avventurose per il viaggio di nozze

Il **viaggio di nozze** è il momento in cui gli sposi si rilassano prima che inizi la vita coniugale vera e propria. Le mete sono migliaia, basta sapere che genere di viaggio si ha intenzione di fare, rilassato, divertente, romantico, avventuroso, per scartare sicuramente mete a disposizione. C'è un mondo da scoprire... tu che tipo di viaggio di nozze sei?

Viaggio di nozze completo relax - Seychelles

E' una delle mete più richieste dagli Sposi, per il mare cristallino e per la natura incontaminata, un vero patrimonio di flora e fauna. Sono un piccolo arcipelago costituito da tante isole così diverse tra loro e tutte da scoprire, dove mare, spiagge di sabbia bianchissima, ma anche montagne e piccole foreste regalano continue emozioni, in un ecosistema davvero straordinario.

Viaggio di nozze divertente - Maui

Un paradiso nelle Hawaii con cascate meravigliose, spiagge bianche e un mare cristallino. L'isola di Maui è la seconda isola per grandezza delle isole Hawaiiiane. E' tutto quello che si pensa che

siano le Hawaii, le palme, la spiaggia bianca e finissima, le lussureggianti foreste pluviali... gli abitanti di Maui dicono 'Maui no ka oi' che significa 'Maui è la migliore!', il che è molto realistico, infatti ha un po' tutto e per tutti i gusti, da spiagge affollate a spiagge remote, da territori totalmente incontaminati a negozi di lusso e mercatini delle pulci, ristoranti e locali notturni.

Viaggio di nozze romantico - Europa

Niente è più romantico della nostra Europa. Venezia con le crociere nella sua laguna, Roma e Firenze sono sicuramente le città più gettonate: uniscono arte, storia e romanticismo. Le città più romantiche d'Europa sono senza dubbio Parigi e Vienna; se siete una coppia di romantici sognatori, non potete farvi sfuggire i castelli della Loira o quelli della Scozia.

Viaggio di nozze avventuroso - Vail

Più conosciuto come Colorado, una destinazione perfetta se vuoi vivere un'avventura incredibile tra canyon, rafting e natura selvaggia.

ORGANIZZAZIONE MATRIMONI ED EVENTI

C'era una Volta



Organizzazione del vostro matrimonio
dalla A alla Z
Feste di laurea, Feste a tema
Ricorrenze speciali
(battesimo, comunione,
cresima, anniversari)
Inaugurazioni...
Allestimenti vari

Alati Francesca - Distratis Valentina

PIAZZA MATTEOTTI, 16 - CIVITA CASTELLANA (VT)

tel. 3391062021 - matrimoni@sposi.it - www.cerainavolta.it

maison brocante

La casa shabby chic

- Arredamento casa
- Mobili (pezzi unici)
- Tende - Cuscini
- Tovaglie
- Specchi - Lampadari

Piazza Garibaldi 6 - Caeretanica (VT) - Telefono 340.5467204
www.brocantemaison.blogspot.it
Maison & Brocante - info@maisonbrocante.it

XXIII EDIZIONE

Umbria Sposi '16

REGALA
ARTE
novità

18 19 20

NOVEMBRE
www.umbriasposi.it



..... il tuo Matrimonio
all' Agriturismo Divino Amore



Bellezza e Natura

La calma atmosfera della location immersa nel verde, il giardino antistante il casale e il Parco delle Rose vi regaleranno romantici e suggestivi scenari.

All'interno dell' 'antico Casale restaurato e curato con amore dai suoi proprietari, due sale possono accogliere fino a 250 ospiti per piacevoli banchetti.

Fascino , Eleganza

e..... Stile

Lo spazio a bordo piscina sarà la cornice ideale per bollicine di benvenuto e romantici brindisi .

Lo staff dell'agriturismo sarà a vostra disposizione durante i preparativi , attento ad ogni vostro desiderio .



Agriturismo Divino Amore | Bagnoregio (VT) | 329 3448950 - 328 0717244 |
www.agriturismodivinoamore.com | Segui le attività dell'Agriturismo su Facebook



HOME COLLECTION

homecollectionsrl.it

Wedding Planner
Bomboniere - Arredi
Regali - Decorazioni

Via Terni 35
Civita Castellana (VT)
0761/970511

 /HomeCollectionsrl
 /PRHomeCollection
 /PRCollection



LA PROSTATITE: l'infiammazione della ghiandola prostatica



Per prostatite si intende l'infiammazione della ghiandola prostatica, un organo situato al di sotto della vescica maschile. Il suo compito è quello di produrre il liquido prostatico, dotato di azione antibatterica e utile per aumentare la resistenza e la motilità degli spermatozoi negli ambienti acidi della vagina.

Può presentarsi o in forma acuta o in forma cronica. In entrambi i casi, le infiammazioni della prostata sono di origine batterica; ci sono dei casi di prostatite abatterica o idiopatica, cioè un processo infiammatorio ad eziologia sconosciuta, con assenza di batteri.

Fattori di rischio, prevenzione e trattamento

I fattori patologici e non, sono differenti: il diabete, le emorroidi, il coito interrotto, microtraumi, l'astinenza sessuale e alcune malattie sessualmente trasmissibili. Prevenire questa patologia è possibile grazie ad un'attività fisica e sessuale regolare e quindi uno stile di vita sano anche dal punto di vista alimentare.

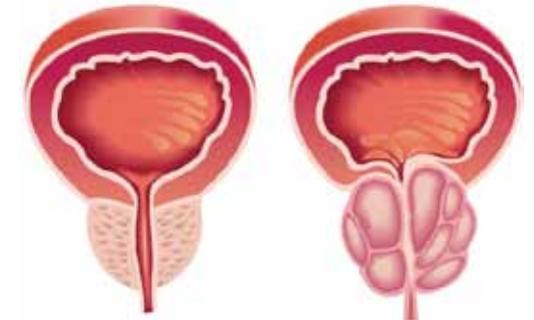
Il trattamento ideale per curare una prostatite è attraverso la somministrazione di antibiotici fluorochinolonici. Prostatiti non batteriche e la prostatodinia rispondono bene ad un trattamento di farmaci antinfiammatori; consultare un esperto è sempre necessario prima di proseguire con una cura antibiotica.

La diagnosi

La diagnosi di prostatite cronica richiede un approfondimento diagnostico per consentire la scelta del trattamento adeguato. Vengono eseguiti esami microscopici e colturali della secrezione prostatica, del liquido seminale e delle urine. Hanno lo scopo di identificare la presenza di batteri e di altri microrganismi che possono essere responsabili dell'infezione. L'esecuzione dell'antibiogramma consente di scegliere l'antibiotico più efficace contro ciascuno dei germi identificati. Le indagini possono essere completate con l'esecuzione di un esame ecografico transrettale dell'apparato urinario e della prostata per valutare l'eventuale presenza di altre patologie che possono comportare disturbi simili a quelli della prostatite o che possono favorire l'insorgenza dell'infezione prostatica. Attenzione: la raccolta delle urine, della secrezione, prostatica e del liquido seminale deve essere fatta usando gli appositi recipienti sterili.

L'infezione della prostata

La ghiandola prostatica è suscettibile di infezioni come altri organi del nostro corpo. Le infezioni prostatiche



PROSTATA NORMALE PROSTATA INGROSSATA

(prostatiti) sono molto rare nel bambino e nell'adolescente mentre sono relativamente frequenti nel giovane e nell'adulto. Nell'anziano possono associarsi alla presenza di ipertrofia prostatica.

Le possibili vie dell'infezione

Il contagio sessuale. I microrganismi causa dell'infezione, spesso a seguito di un contagio sessuale, possono risalire l'uretra, penetrare negli sbocchi delle ghiandole prostatiche e raggiungere la prostata. In altri casi la prostatite può essere causata da reflusso di urina infetta negli sbocchi delle ghiandole prostatiche, provocato da concomitanti alterazioni patologiche dell'uretra o della prostata. La diffusione da retto. L'infezione può raggiungere la prostata per diffusione diretta o linfatica dall'ultimo tratto dell'intestino (retto), che è immediatamente adiacente alla prostata. La stitichezza ostinata o le infezioni sono i fattori predisponenti per questa modalità di trasmissione dell'infezione. La via ematica. Più raramente l'infezione può propagarsi direttamente alla prostata a partire dal circolo sanguigno, come conseguenza di un'infezione acuta in un'altra sede corporea (infezioni respiratorie, ascessi dentari, ecc.).

Farmaci impiegati

Il trattamento della prostatite acuta è basato sull'impiego tempestivo degli antibiotici. Trovano comune impiego in questi casi antibiotici ad ampio spettro, cioè attivi su diverse specie batteriche. Superata la fase acuta è consigliabile eseguire gli esami microscopici e colturali della secrezione prostatica. In seguito lo specialista valuterà l'opportunità di proseguire la terapia antibiotica. In ogni caso è indispensabile seguire con il massimo scrupolo la prescrizione del medico. Nella fase acuta può essere inoltre necessaria la somministrazione di farmaci antinfiammatori per ridurre la sintomatologia dolorosa. E' consigliabile il riposo assoluto a letto, una dieta leggera e l'assunzione di abbondanti quantità di liquidi. Il trattamento della prostatite cronica è più impegnativo.

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



**MASSIMA QUALITÀ A PREZZI
SEMPRE PIÙ ACCESSIBILI!
IMPIANTO SINGOLO* A 499€**

*RADICE ARTIFICIALE INSERITA STABILMENTE NELL'OSSO (COMPONENTISTICA E PARTE PROTESICA NON INCLUSA NELL'OFFERTA).



Prima Visita con
OPT/TAC* senza impegno⁽¹⁾



Finanziamenti
fino a 5 anni⁽²⁾



Prestazioni
Odontoiatriche
Certificate⁽³⁾

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

Direttore Sanitario: Dott. Davide Bestetti

WWW.DOOC.IT

Che cos'è l'acne



L'acne è una malattia infiammatoria della pelle, che colpisce soprattutto il volto. Il processo infiammatorio coinvolge il follicolo pilifero e la relativa ghiandola sebacea e può dipendere da fattori ormonali, ma anche dallo stress, è una manifestazione fisiologica tipica dell'adolescenza; di solito tende a scomparire con la pubertà e, in rari casi, in età adulta. Le ghiandole sebacee, stimolate dagli ormoni, elaborano sebo in eccesso che fa effetto "tappo" perché ostruisce l'apertura del follicolo. In questa prima fase si forma il comedone. Successivamente la cute soffre per la conseguente reazione infiammatoria che la danneggia.

Che cos'è Kleresca®

Kleresca® è un trattamento biofotonico che si è dimostrato molto efficace per l'acne, anche nei casi moderati e gravi, sfrutta la potenza biofotonica per trattare l'acne e stimolare i meccanismi di riparazione dei tessuti. Il trattamento utilizza una lampada ad alta intensità insieme a un gel fotoconvertitore per eliminare i batteri nella cute ed avviare il processo di guarigione.

Viene applicato un gel topico arancione che si attiverà sotto una luce LED a multi-lunghezza d'onda per nove minuti due volte alla settimana per sei settimane; la maggior parte delle persone trova il trattamento piacevole e confortevole.

Il gel permette allo spettro di lunghezze d'onda di penetrare nel derma eliminando i batteri e stimolando i sistemi propri di riparazione della cute, in modo da trattare l'acne favorendo l'accumulo di collagene, importante nella riparazione di cicatrici.



PAOLO SBANO
SKIN CARE AND LASER

Studio Medico Dott. Paolo Sbano
Via della Pila 3K - VITERBO - Tel. 328-8189292



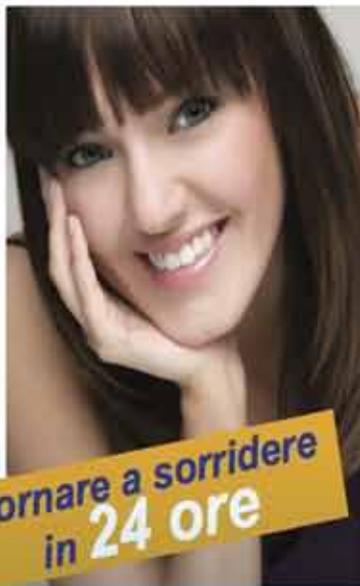
Centro di Implantologia
e Odontoiatria Estetica
Dr. Massimiliano Marchetti

Il **Centro di Implantologia e Odontoiatria Estetica** del Dr. Massimiliano Marchetti nasce nel 1996 ed offre, attraverso un team di specialisti delle varie branche odontoiatriche, servizi di altissimo livello qualitativo. E' dotato di tutte le più sofisticate attrezzature e delle più avanzate tecnologie, nonché di una continua formazione professionale che permette di fornire le cure più attuali e i materiali più sicuri ed efficaci.

I nostri trattamenti

- Radiologia digitale
- Conservativa estetica
- Igiene orale
- Sbiancamento dentale professionale
- Endodonzia
- Gnatologia e Posturologia
- Dental Laser Therapy
- Parodontologia
- Protesi fissa
- Protesi mobile
- Ortodonzia – apparecchio invisibile
- Ortodonzia intercettiva infantile
- Test salivari – cariorecettività-parodontite(piorrea)
- Chirurgia orale
- Implantologia orale
- Implantologia guidata immediata
- Estetica del viso (filler, acido ialuronico)
- Impronta digitale sera materiale

Certificato e referente
nazionale sistema
NobelGuide™



Tornare a sorridere
in 24 ore



La giornata dello sbiancamento 12 dicembre 2016



Il tuo sorriso è la nostra passione

Il sistema sbiancante professionale a base di perossido
è un trattamento testato e sicuro,
utilizzato per combattere efficacemente le discromie e
per rendere bianchi i denti
conferendo un'immediata lucentezza al sorriso.

La promozione è valida successivamente ad una visita odontoiatrica
gratuita che si terrà nei giorni 28/29/30 novembre previo appuntamento

Carcinoma della Prostata: quando la tempestività salva la vita



La testa per curarti.

Il cuore per prenderci cura di te.

Diagnosi precoce delle Malattie prostatiche

Dott. Marco Gaffi
Specialista in Urologia
presso l'ospedale
San Camillo - Forlanini

Visita Urologica
+Psa e Psa free
+ Eco Prostatica
€ 100



Cittadella della Salute
via F. Petrarca snc | 01033
Civita Castellana (VT)
www.gruppodavinci.it

☎ 0761.549479
f Poliambulatorio Da Vinci

Il tumore della prostata è uno dei tumori più diffusi nella popolazione maschile e rappresenta circa il 15% di tutti i tumori diagnosticati nell'uomo: le stime, relative all'anno 2015, parlano di 35.000 nuovi casi l'anno in Italia. L'assenza di sintomi in fase iniziale di questo tumore è spesso causa di un ritardo nella diagnosi che si ripercuote poi sulle capacità di guarigione.

Questi dati dicono che tutti i tumori della prostata passano sempre per una fase curabile. Per questo è importante la diagnosi precoce. Lo screening del tumore prostatico mira ad anticipare la malattia sintomatica anche di molti anni. L'esame PSA (Prostatic Specific Antigen) ovvero "antigene prostatico specifico" rileva una proteina che viene sintetizzata dalla prostata. Una piccola parte di questo antigene è presente nel siero, ovvero nella parte liquida del sangue umano e può essere usata per la misurazione della sua concentrazione. Il dosaggio ematico del PSA va effettuato dai 50 fino agli 80 anni di età ma può essere proposto prima (a partire dai 40 anni) negli uomini con storia familiare di tumori alla prostata.

Il tumore della prostata ha una elevatissima probabilità di guarigione se diagnosticato precocemente e può consentire di fornire al paziente il trattamento "minimo indispensabile" per garantire la cura della malattia.

Nel Poliambulatorio da Vinci, a Civita Castellana, è possibile effettuare pacchetti di prevenzione a cura del dott. Marco Gaffi specialista in Urologia presso Ospedale S. Camillo Forlanini di Roma.

Il Molino Ristorante Pizzeria



Via Faul, 12 Viterbo 0761 325199

HOSTERIA Dal Sor Bruno



Immerso nel centro medioevale di Viterbo, il Sor Bruno offre specialità di piatti tipici locali, pasta e dolci fatti in casa e una pregiatissima cantina di vini locali e nazionali.

L'Hosteria propone menù fissi a pranzo e cena:

Menù del Sor Bruno - Antipasto, primo, secondo, contorno, acqua e vino - € 15

Menù "Lo spuntino" - Una scelta di 4 taglieri + un calice di vino - € 5

Hosteria dal Sor Bruno
Via San Pellegrino, 28 - Viterbo
Tel. 0761 303423 - Cell. 331 8719037
osteriadalsorbruno@gmail.com

le vie del gusto



L'impera 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



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

le vie del gusto



Il Molino 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

La Pergola RISTORANTE



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,
Fabrica di Roma (VT).
Info: 0761 514757



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

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



Il ristorante La Quintaluna offre piatti di pesce fresco cucinati con rispetto per la materia prima, sfatando il luogo comune che il buon pesce si mangi solo al mare. Per soddisfare ogni gusto e ogni palato, non mancano specialità di carne che valorizzano i prodotti locali. A disposizione una vasta selezione di vini e birre, frutto di un'attenta ricerca dei sapori e profumi che meglio accompagnano ogni portata. Chiuso il lunedì a pranzo, giovedì intera giornata

Via Grotte d'Ambrogio 1
Acquapendente - tel. 0761 734340
lanuovaquintaluna@gmail.com



SOLO PER I SOCI COOP

FINO AL 31 DICEMBRE 2016

**PENNE RIGATE
COOP - 500 g**

1

**CENTESIMO
0,02 € al kg**



MASSIMO 1 PEZZO PER SOCIO



Attivati!

sei socio coop
ma non usi mai la tessera?

Ricorda che, in virtù della nuova legge sull'informazione e la partecipazione nelle cooperative di consumo (D.M. 18/9/2014), se **per un anno** non usi mai la tessera socio coop per fare la spesa o non partecipi ad una assemblea della Cooperativa e non sei socio prestatore, dal 2017 sarai escluso da socio. C'è tempo fino al 31 dicembre 2016 per fare almeno una di queste tre cose.