

VITERBO NEWS

24

magazine



**SPECIALE
WEDDING**

**PRODOTTI TIPICI e ARTIGIANATO
MEDICINA e BENESSERE**

Dal Peschereccio

*Prenota la tua cena di Natale
fino al 20 dicembre*

AGRIFISH

Chiama al numero 0761 270952
o vieni a trovare nella nostra sede
a Viterbo, in Strada Cassia Nord al km. 85

UNIPA 00136

Flaminia Domus

RESIDENCE PER LA TERZA ETA'



*Il benessere
accompagna
la vostra vita*

Civita Castellana (VT) - Strada Flaminia Km 46 - Loc. Pian Paradiso

www.flaminiadomus.it



Info: 0761 1790639
0761 1790481



Mission:

MIGLIORAMENTO DELLA VITA

LOCATION:

- paesaggio naturale,
- terrazzi panoramici,
- giardino con parco ombreggiato.

INTERNI:

- ampi saloni,
- camere singole e doppie con TV e bagno privato.

SERVIZI:

- assistenza medica e psicologica h24,
- assistenza sociosanitaria,
- attività psico-cognitiva,
- alimentazione salutare,
- fisioterapia e fitness,
- parrucchiere,
- manicure e pedicure
- lavanderia,
- videosorveglianza,
- senior control.



200 € DI SCONTO AL MESE A PERSONA
PROMO VALIDA FINO AL 30 NOVEMBRE, PER 3 ANNI CONSECUTIVI

CONVENZIONATO ASL - INAIL

OFFICINA ORTOPEDICA - SANITARIA
AUSILI PER LA RIABILITAZIONE - NOLEGGI

PLANTARI CON ESAME

BAROPODOMETRICO, POSTURALE E MORFOLOGICO

COSTRUIAMO PLANTARI: CORRETTIVI - PER SPORTIVI - PER PIEDI DIABETICI - BIOMECCANICI - CON IMPRONTA



IMPRONTA 3D CON
DIGITALIZZAZIONE TRIDIMENSIONALE

PLANTARE SU CALCO
IN GESSO

STATICA

STATICA

CALZATURE ORTOPEDICHE
COMODE E BELLE



CORSETTI PER SCOLIOSI
SU PRESCRIZIONE MEDICA



BUSTI RIGIDI E SEMIRIGIDI
CON BUSTAIA IN SEDE



TUTORI
DI ULTIMA GENERAZIONE



PROTESI
ULTIMA GENERAZIONE



RIABILITAZIONE
PRESIDI ANCHE SU MISURA



BRACCIANO (RM) - Via Principe di Napoli, 91 - Tel. 06 99.81.51.39
CIVITA CASTELLANA (VT) - Via F. Petrarca (cittadella della salute) - Tel. 0761 51.45.25
CIVITA CASTELLANA (VT) - Viale della Repubblica, 27 - Tel. 0761 51.77.44
RONCIGLIONE (VT) - Via G. Marconi, 17/b - Tel. 0761 65.00.40
ROMA - Via Po, 45 - int. 1/A - Tel. 333 69.31.645 (su appuntamento)

www.ortopediaflaminio.it

OTTOBRE/NOVEMBRE 2017

VITERBO NEWS 24

DIRETTORE RESPONSABILE
SERENA D'ASCANIO
AMMINISTRAZIONE@STUDIONWS24ADV.IT
CELL. 338-8778312

RESPONSABILE MARKETING
FRANCESCO D'ASCANIO
F.D.ASCANIO@STUDIONWS24ADV.IT
CELL. 389-9050340

HANNO COLLABORATO:
ALESSANDRA CERASI
DOTT.RE ANDREA MILITELLO
DOTT.RE PAOLO SBANO
MONICA DI LECCE
POLIAMBULATORIO DA VINCI
SIMONA SIGNORELLI
SIMONE TRONTI
VINCENTO PEPARELLO
LA REDAZIONE DI TEVEREVENTI.IT
LA REDAZIONE DEL VITERBONWS24.IT
LA REDAZIONE DI VITERBOPOST.IT

SI RINGRAZIANO GLI INSERZIONISTI



concessionaria di pubblicità
STUDIONWS24 SRLS
VIA IGINO GARBINI 51
VITERBO
WWW.STUDIONWS24ADV.IT

EDITORE: COOPERATIVA IL TIMONE

Grafica: Simona Napoli

Stampa: Telligraf
Loc Prataroni - Civita Castellana



Supplemento
a "la Rivista della Toscana"

SOMMARIO

Pag 6

Politica - Renzi fa visita alla Ceramica Azzurra

Pag 8-18

Speciale Prodotti Tipici e Artigianato

Il pamparito conquista lo Slow Food

Il cavatello di Vitorchiano riceve riconoscimento

L'opera d'arte di Alessio Paternesi

Eventi al Doria Pamphilj

Sculpture di Monachesi al Museo Marcantoni

Intervista al presidente della Confesercenti

Vincenzo Peparello:

"il futuro è nella qualità dei prodotti"

Pag 19-25

Speciale Wedding

WeddingChecklist

Pag 26-29

Inserito medicina e benessere - parlano gli esperti

Pag 30-31

Le vie del gusto

Rubrica enogastronomica della Toscana



8-18



19-25



26-29



30-31

Ceramica, la sfida ora è nell'export

Aleandri dopo l'incontro con Renzi:

"C'è un notevole margine di crescita"

di Monica Di Lecce

"Non sono venuto per parlare ma per ascoltare e prendere appunti". E di appunti ieri Renzi in visita alla Ceramica Azzurra di Castel Sant'Elia, dove ha incontrato gli imprenditori del distretto industriale della ceramica di Civita Castellana, ne ha presi diversi.

Nell'incontro con la dirigenza dell'Azzurra e la visita nello stabilimento ha fatto molte domande sul distretto e sulla realtà locale. "Ha chiesto come si sono mosse le aziende, come è nato il distretto - rivela Paolo Aleandri presidente associazione distretto industriale - il segretario del Pd ha toccato con mano che qui c'è l'Italia che produce, una realtà che si è fatta da sola e che continua a farsi da sola".

E che il distretto civitonico sia un po' un caso "da studiare" lo ha percepito anche Matteo Renzi che non ha nascosto la sua curiosità. Sarà per il carattere caparbio

dei civitonici, sarà perché la ceramica del distretto è di altissima qualità e "dall'800 - precisa Paolo Aleandri - è conosciuta nel mondo", sta di fatto che nonostante la crisi, legata in particolare a quella dell'edilizia, abbia fatto sentire la morsa anche qui, il settore ha registrato investimenti in tecnologia e innovazione mai visti e oggi il 70% della produzione ceramica di qualità in Italia proviene da Civita Castellana mentre il 40 % della produzione viene esportata all'estero.

E proprio sull'export che ora si concentra la sfida.

"Secondo Renzi - spiega ancora Aleandri - il distretto ha un margine di crescita nell'export pazzesco grazie all'altissima qualità dei nostri prodotti e al nostro knowhow. La visita di ieri è stata l'occasione per un confronto positivo e franco con gli imprenditori locali. Il segretario del Pd - conclude Paolo Aleandri - ha lanciato un messaggio di speranza per lo sviluppo della realtà produttiva locale".



Finass Assicurazioni

NOVITÀ

- Pagamento mensile, polizze senza finanziamento
- Polizza sanitaria per cani e gatti
- Polizza auto con AutoService Box Assimoco gratuito
- Da noi puoi assicurare la tua bicicletta assieme all'auto



Gruppo **Assimoco**
Assicurazioni MOVIMENTO COOPERATIVO

DARAG
The origin of value

ERGO

AGENZIA GENERALE
via Cardarelli 14 | Viterbo
Tel. 0761 352035 | info@finass-snc.it

La spesa
felice!



SUPERMERCATI
GranRisparmio

STERILGARDA latte scremato Microfiltrato 1 Litro **0,66€**

TAVERNELLO VINO FRIZZANTE AMABILE Bianco/Rosso 1,5 Litri **2,05€**

GAMBARDELLA CARTA IGIENICA 2 VELI 4 Maxi Rotoli **1,25€**

COLLA GRANA 18 MESI l'etto **0,85€** (8,59 Al Kg)

PORTAMI A SCUOLA

Valido solo nei punti vendita che hanno aderito all'operazione.

NOI AMIAMO LA SCUOLA

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



Il Pamparito conquista lo Slow Food Il pane storico vignanellese stupisce al Cheese 2017

VIGNANELLO – Strepitoso successo per i prodotti vignanellesi presenti al Cheese 2017 di Bra, in provincia di Cuneo, dove hanno affiancato il pane storico di Vignanello “il Pamparito”, preparato secondo la tradizione con prodotti locali di qualità come olio, anice e vino. Nel padiglione naturale “Pane e Salame” il Pamparito del Vicoletto 1563 di Ezio Gnisci, ha rappresentato in maniera eccellente il pane all’interno dello “Slow Food Italia”. Apprezzato da tutti, il Pamparito è stato fatto assaggiare a migliaia di persone presenti all’evento, grazie anche alla collaborazione di produttori come il caseificio Acquaranda di Trevignano che lo ha abbinato ai suoi formaggi. La biennale della durata di 4 giorni, dal 15 al 18 settembre, è stata un vero trampolino di lancio per questo pane storico, dando la possibilità al Ristorante Il Vicoletto e alla Proloco di Vignanello di far conoscere questo prodotto al mondo, presentandolo attraverso una conferenza stampa e poi tramite l’ospitalità di Ar-

zial Lazio e Slow Food Lazio. Insieme al ‘Pamparito’ sono stati presenti altri prodotti locali come i ‘Crucchi’, i ‘Tozzetti’ e i ‘Mostaccioli’, realizzati dai produttori locali vignanellesi: Ristorante Il Vicoletto, Pasticceria Piermartini, Pasticceria L’Angolo del Dolce, Fornaio il Forno, Viticoltori dei Colli Cimini, Azienda Agricola Mara Olivieri, Frantoio Cioccolini, Caliendo Giovanni srl, Produttori Nocciolo Monti Cimini Soc. Coop., Finelli Francesco Il Vicoletto, grazie al suo obiettivo principale di valorizzare le materie prime del territorio e di conservare le tradizioni alimentari, ha esportato i propri prodotti locali in questa importante manifestazione svoltasi tra le vie e le piazze del centro storico di Bra, sede nazionale dello Slow Food. La partecipazione all’evento è stata patrocinata anche dal Comune di Vignanello e marchiata De.c.o. (Denominazione Comunale d’Origine) strumento che valorizza il prodotto e allo stesso tempo pubblicizza il territorio dal quale esso proviene.

Bella Gioia
TRATTORIA PIZZERIA
CHIUSO IL MARTEDÌ

VIA ANTONIO TEMPESTA 1
01032 CAPRAROLA (VT)
TEL. 0761.646963 - 329.1568891
email: bella.gioia88@hotmail.it

CUOIO e PELLi
di Pelliccia Gianluca

**Vendita
Accessori
per Borse,
Scarpe
e Pellami**

Via Garbini 96/c - Viterbo
tel. 0761 253372
email: pellicciacuio@libero.it

**CANTINA
LE LASE**

lelase.com

Orte (Vt) | Voc. Resano | info@lelase.com | Tel: +39 0761.281460

Il cavatello di Vitorchiano

eletto prodotto tipico della Regione Lazio

Importante riconoscimento conferito dal Ministero delle politiche agricole

Nasce nei secoli scorsi dalle abili mani delle donne di Vitorchiano. Diventa una delle più importanti tradizioni culinarie del posto, apprezzata anche da chi viene da fuori Toscana. Ed ora, la pasta fatta in casa conosciuta come il cavatello con il finocchietto selvatico diventa "Pat". La specialità enogastronomica del Comune viterbese è stata infatti riconosciuta dal Ministero italiano delle politiche agricole come uno dei prodotti tipici della tradizione del Lazio.

Il cavatello vitorchiano con finocchietto selvatico, quest'anno è stato inserito nell'elenco dei "Pat" perché oltre ad essere un prodotto agroalimentare della tradizione è legato indissolubilmente alla terra dalla quale ha origine diventando allo stesso tempo simbolo della cultura agricola e storica di questa parte della Toscana. Un riconoscimento molto importante per il primo piatto tipico di Vitorchiano: essere nella lista regionale dei "Pat" significa infatti salvaguardare nel tempo e nella memoria collettiva la tradizione ed la cultura ad essa legate. Per ogni singolo prodotto segnalato ad Arsial dal territorio



come meritevole di tutela e inserimento nei "Pat" - ha spiegato l'assessore all'agricoltura, caccia e pesca della regione Lazio, Carlo Hausmann sul Corriere della Sera - sono state raccolte le informazioni su lavorazione, locali e materiali impiegati, informazioni per eventuali deroghe di natura igienico-sanitaria, ma soprattutto sulla valenza socio-economica nel territorio di pertinenza e sulle fonti storiche, per risalire al legame con le tradizioni locali".

Insieme al cavatello vitorchiano con finocchietto selvatico altri 12 prodotti laziali sono stati riconosciuti come tipici della tradizione regionale: sambuca vecchia della Ciociara (*Frosinone*); bresaola di bufala (*Frosinone e Latina*); carne di bufala Pontina (*Frosinone e Latina*); carpaccio di bufala (*Frosinone e Latina*); coppiette affumicate di bufala (*Frosinone e Latina*); salsiccia di bufala (*Frosinone e Latina*); speck di bufala (*Frosinone e Latina*); ciambellone di Sant'Antonio (*Roma*); serpette di Monte Porzio Catone (*Roma*); pomodoro fiaschetta di Fondi (*Latina*); sarzefine di Zagarolo (*Roma*); e frascategli ciociari (*Frosinone*).

BAR SKYLINE
F.lli La Valle

1	2	3
primo e contorno	secondo e contorno	primo secondo e contorno
€ 4,50	€ 5,00	€ 7,00

ACQUA E CAFFE' INCLUSI

- CONSEGNE A DOMICILIO
- SPECIALITA' SICILIANE
- HAPPY HOUR

Largo Igino Garbini, 9 - Viterbo
0761.275828 - 366.8262634

Ristorante da Rita
SPECIALITÀ DI PESCE

Via Grazie, 37
Montefiascone
0761 826710

Chiodetti
il nostro formaggio che storia!



Formaggi Chiodetti
Via Flaminia, 79 - Civita Castellana - Viterbo
0761 54 00 05
www.formaggichiodetti.it



“La Fontana delle Acque Vergini” di Paternesi

L'opera è un omaggio dell'artista a Civita Castellana, sua città natale

CIVITA CASTELLANA - Una nuova opera di **Alessio Paternesi** va ad arricchire il patrimonio artistico di Civita Castellana, città natale dell'artista. La Fontana delle Acque Vergini è stata inaugurata sabato 7 ottobre 2017 nel **Giardino Baden-Powell**, presso il **Forte Sangallo**.

Materia industriale che diventa scultura per dare forma a echi di quotidianità comuni alle nostre radici, con uno sguardo al linguaggio muto della metafisica.

Questa, in sintesi, la Fontana delle Acque Vergini con la quale paternesi rende omaggio alla sua città natale, fondendo passato e presente, arte e impresa. La fontana, voluta dal Comune di Civita Castellana, è una scultura realizzata in vitreous china, **alta circa 2 metri e 20**, che va ad arricchire il parco pubblico ai piedi del Forte Sangallo, cuore storico e culturale della 'città delle ceramiche'. Con la scelta del **vitreous china** per la realizzazione della scultura, Alessio Paternesi ha voluto sottolineare la forte valenza simbolica dell'opera, nel solco della sua narrazione di artista alla costante ricerca di **un'armonia tra essere umano**

e **ambiente circostante**, evidenziando come la mano dell'uomo possa plasmare la stessa materia nelle forme più varie e sottolineando lo stretto vincolo tra artigianato, industria ed arte.

Il materiale scelto, infatti, è quello utilizzato dall'industria del polo civitonico, leader nella produzione di sanitari; una ceramica che per le sue caratteristiche non si presta però a un utilizzo per forme di grandi dimensioni. La realizzazione dell'opera stata resa possibile grazie a un lungo lavoro di ricerca dei tecnici delle industrie **Catalano e Gsi**. La fontana costituisce un unicum, essendo l'oggetto più grande mai realizzato in un singolo pezzo con questo materiale.

‘La Fontana delle Acque Vergini - spiega Paternesi - è un omaggio alla mia città ma soprattutto a tutti i cittadini, ai lavoratori e a chi a Civita Castellana ha rischiato in prima persona facendo impresa con l'obiettivo dello **sviluppo e della crescita** per le prossime generazioni.

L'opera vuol essere una leva per la riqualificazione del tessuto urbano all'insegna della cultura’.



**AUTOTAPPEZZERIA
RESTAURO
RIPARAZIONI
RIGENERAZIONI**

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

Strada Tuscanese Km 3.100 - tel. 346.5751327 - ziofrenk75@gmail.com

MA.CA.

Cancelli | Ringhiere | Lavorazioni lamiera
Carpenteria | Taglio al plasma | Tornitura fresatura

Officina Metalmeccanica

Costruzioni e riparazioni macchine tagliatuofo e agricole

Impianti per ceramiche



MA.CA. di MARCHETTI VASCO & C. snc

01033 Civita Castellana (VT) - Via Alessandro Volta, 14 - Telefono: 0761.54.03.94

Riaperto Palazzo Doria Pamphilj

La struttura, nuovamente attiva, organizza un evento ogni fine settimana

VITERBO - Palazzo Doria Pamphilj, a San Martino al Cimino, gioiello del patrimonio storico-artistico della Tuscia, torna a nuova vita grazie alla regione Lazio. Quasi 200mila euro di investimento da parte della giunta Zingaretti, di cui 130mila solo per interventi strutturali indispensabili per riaprire di nuovo lo storico palazzo dopo anni di abbandono e incuria.

Le aperture, concentrate in questi primi mesi nei week-end, saranno animate da visite guidate, concerti, eventi enogastronomici, conferenze e convegni di alto valore culturale, performance teatrali in costumi d'epoca. Il programma degli eventi è già stato organizzato fino al 7 gennaio 2018, e prevede un evento dedicato nei giorni di sabato e domenica. Tutti gli eventi prevedono una quota di partecipazione, finalizzata ad ulteriori lavori di restauro dell'immobile. Palazzo Doria Pamphilj, come altri importanti beni artistici del Lazio, è stato inserito

nella campagna Art bonus, il programma di raccolta fondi della regione Lazio che ha consentito di attrarre risorse private per il restauro e la riapertura del prestigioso immobile.

La regione ha infatti attivato un programma che consente ad imprenditori e sostenitori di effettuare erogazioni liberali (deducibili al 65%), sponsorizzazioni tecniche e monetarie ed altri strumenti di partenariato pubblico-privato.

L'intervento di valorizzazione è stato affidato alla società in house LAZIOcrea, e le attività di animazione sono state pensate in collaborazione con le associazioni del territorio, in particolare la Confraternita del Santissimo Sacramento e Santo Rosario e la pro-loco di San Martino al Cimino.

Per info e prenotazioni: palazzosanmartino@virgilio.it. Telefono: 3478709572 dalle 10 alle 18. Per le informazioni su Art Bonus e per le donazioni online: www.regione.lazio.it/artbonus.



Saponi di ieri

azienda agricola

Biscotti – Conserve – Erbe aromatiche – Nocciole
Degustazioni di prodotti nostri e della Tuscia

Prodotti naturali senza conservanti né coloranti

via San Rocco, snc - Caprarola (VT) - tel. 3494602350 – www.saponidiieri.com

Materie prime proprie coltivate senza prodotti chimici – infosaponidiieri@gmail.com



Il Molino Ristorante Pizzeria



TAVOLI ALL'APERTO

Via Faul, 12 Viterbo 0761 325199

Le sculture di Monachesi al museo della ceramica "Marcantoni"

"Addendi" è una personale con opere realizzate dall'artista dagli anni Ottanta

Tra variazioni di moduli e vertigini di volumetrie in disequilibrio, la scultura di Riccardo Monachesi conquista la Tuscia. Negli spazi del Museo della Ceramica "Casimiro Marcantoni" di Civita Castellana (VT), sito all'interno della Chiesa di San Giorgio (viale Gramsci 3), fino al 7 gennaio 2018 sarà allestita la mostra di Riccardo Monachesi, dal nome "Addendi". Una personale di sculture organizzata nell'anno in cui ricorre il quarantennale di attività dell'artista romano. **L'esposizione, a cura di Francesco Paolo Del Re** e visitabile, è promossa e allestita dalla Società Cooperativa "Girolamo Fabrizio", gestore dei servizi culturali e didattici del Museo della Cera-



mica della Tuscia e del Museo della Ceramica "Casimiro Marcantoni", con il patrocinio della CNA Associazione di Viterbo e Civitavecchia, in collaborazione con la Fondazione Carivit. Quella di Civita Castellana è la seconda tappa della mostra, che ha già visto le sculture di Monachesi confrontarsi tra giugno e settembre con le antiche terrecotte custodite nel Museo della Ceramica della Tuscia di Palazzo Brugiotti a Viterbo.

"Addendi" raccoglie un'antologia delle sculture in ceramica realizzate dall'artista, con particolare attenzione alla ricerca degli ultimi anni e con alcune significative incursioni nella produzione precedente, a partire dagli **anni Ottanta** del Novecento. A raccontare e accompagnare il percorso artistico di Riccardo Monachesi, un catalogo con un testo critico di Enrico Parlato.

Il lavoro di Riccardo Monachesi si incardina su due principi fondamentali: da una parte il primato della scultura, cioè l'affermazione di un *modus operandi* che precede la scelta del medium ceramico, dall'altra il rispetto assoluto della **ceramica**, che deriva da una vera e propria passione per la materia. L'ingresso è gratuito.

Nuovi orari dal 1 novembre 2017:
martedì 9-13; giovedì 9-13/ 14.30-17.30, sabato e domenica 10-13/14.00-17.30

MACELLERIA DELLE MONACHE
SALSICCE E PORCHETTE DI PRODUZIONE PROPRIA
SALUMI DI PRODUZIONE PROPRIA
CARNI ITALIANE DI ALTA QUALITÀ



VIA S. ANGELO 1/A, CURA DI VETRALLA - Tel. 0761 402845
VIA ISTRIA 36, VITERBO (ELLERA) - Tel. 0761 340840

Chicca&Cameo
La Natura bussava alla Porta

Siamo un'azienda agricola di produzione e trasformazione di prodotti orticoli della Tuscia. Produciamo:

Marmellate Salse Conserve
Confetture Crème Sottolii
con olio evo italiano

REALIZZIAMO CESTI DI NATALE PERSONALIZZATI ED ARTIGIANALI



Chicca&Cameo di Raffaele Bove
Largo Antonio Frasca, 2 01030 - Monterosi - VT
+ 39 0761 696265 - 327 8564707
commerciale@chiccaecameo.com - www.chiccaecameo.com

 chicca & cameo

"Prodotti tipici, il futuro è nella qualità e nel turismo enogastronomico"



di Monica Di Lecce

Intervista a Vincenzo Peparello – Presidente Confesercenti

I prodotti tipici locali conquistano fette di mercato sempre più ampie puntando su qualità, tradizioni e prezzo. Le eccellenze della Tuscia reggono bene all'assalto della concorrenza, nonostante la stagione, prima fredda con grandinate tardive e poi con il grande caldo e le piogge scarse, abbia determinato quest'anno una produzione minore.

A fare il punto sull'andamento della promozione e commercializzazione dei prodotti tipici locali è il presidente di Confesercenti di Viterbo, Vincenzo Peparello.

"Negli ultimi anni - dice Peparello - è cresciuta molto la conoscenza delle eccellenze enogastronomiche locali. Ci sono stati diversi articoli e pubblicazioni anche nelle riviste di settore che hanno messo in luce la tradizione viterbese, i piatti, i prodotti tipici anche quelli molto di nicchia. Inoltre diverse aziende hanno conquistato riconoscimenti in vetrine nazionali e internazionali".

A proposito di mercati internazionali, come si collocano i prodotti della Tuscia all'estero?

"Negli ultimi 10-15 anni l'export è cresciuto molto. Prima erano solo poche aziende che esportavano, ora invece sono molte di più. I prodotti locali sono molto apprezzati nel Nord Europa, in Germania, in America. Gli stranieri sono comunque molto attenti alla qualità, chiedono di conoscere le schede organolettiche".

Prodotto tipico è sinonimo di qualità?

"Non sono sinonimi. Il prodotto tipico si caratterizza per la presenza in quella determinata zona ma non necessariamente è di qualità. La qualità richiede una serie di caratteristiche a cominciare dalla tracciabilità, dalla tradizione. Le aziende della Tuscia, oltre a essere ben organizzate, sono consapevoli che il futuro sarà sempre più rappresentato dalla qualità con un occhio al prezzo. In questa direzione riescono ad essere competitive anche con i territori limitrofi".

Su quali eccellenze la Tuscia continua a puntare?

"L'olio e le nocciole ma anche i vini, castagne, legumi e formaggi. Rispetto alla stagione che non ha garantito le produzioni degli anni passati, la qualità dei prodotti immessi nel mercato è identica. Anzi, per quanto riguarda l'olio, gli agricoltori sono molto soddisfatti della qualità".

Proprio rispetto all'olio come Confesercenti avete organizzato di recente un'iniziativa per la promozione, di che cosa si tratta?

"All'interno del Si... V'olio a Vetralla dal 27 al 29 ottobre, abbiamo organizzato un workshop con player interessati al prodotto e un press tour rivolto alla stampa specializzata per far conoscere le tradizioni e le eccellenze del nostro territorio".

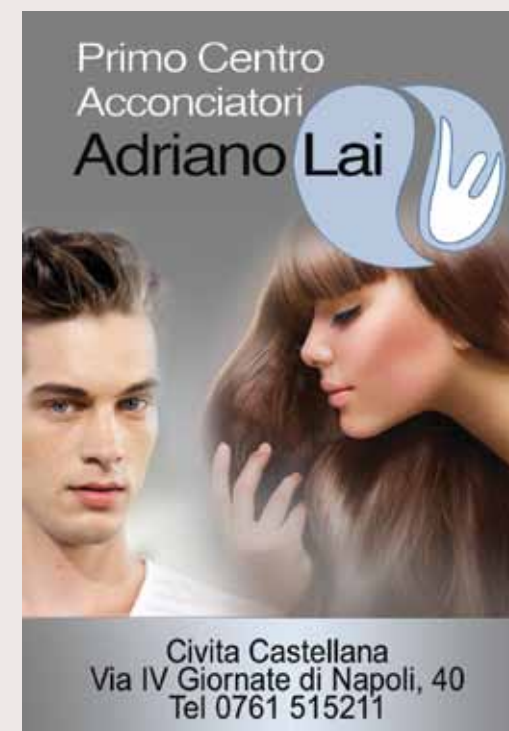
Un'occasione per favorire il turismo enogastronomico?

"Certamente. Mentre mare, monti, città d'arte hanno perso presenze, il turismo enogastronomico viaggia con una crescita eccezionale. La gente vuole conoscere le tradizioni, gli usi e ciò che si mangia nei diversi territori. La Tuscia soddisfa le richieste dei visitatori grazie a tutti questi aspetti: enogastronomia, eccellenze alimentari, tradizioni, storia e folclore".



Che sposa sei?

La Bibbia delle spose 2017 è pronta! Abbiamo "raccolto" in un unico articolo gli abiti da sposa più belli del 2017. E vogliamo assolutamente sapere se in questa raccolta di piccole opere d'arte di tessuto, pizzi, merletti e tanto bianco, si nasconde anche l'abito da sposa che avete scelto! Un ventaglio di scelte ampio, un simposio della varietà, un mix multiforme e vario che accontenta tutte! Dalla sposa minimal che predilige un abito da sposa semplice, a quella onirica e sospesa che sogna un abito da sposa principessa, a quella sensuale e voluttuosa che non rinuncia al suo lato sexy con un abito da sposa sirena. E per quelle che hanno le idee chiare, che sentono un trasporto speciale per un determinato brand, non potevamo non includere modelli delle collezioni dei più grandi come Pronovias.



Wedding Checklist



Congratulazioni
ora c'è un Matrimonio da organizzare



12 mesi prima

Annuncia il Matrimonio
Crea il tuo Quaderno del Matrimonio
Calcola il tuo budget
Butta giù la lista degli invitati
Scegli lo stile del matrimonio
Cerca il posto dei tuoi sogni (location, chiesa...) e scegli una data
Comincia a cercare "fornitori" (catering, fiori, celebrante, fotografo...)



8 mesi prima

Crea il tuo vestito
Scegli un/una wedding planner
Fissa il catering, la chiesa, il fotografo, il fiorista, il DJ...
Chiedi preventivi per le camere dei tuoi ospiti fuori mano



6 mesi prima

Scegli i vestiti per le tue damigelle
Segnati gli indirizzi degli invitati a cui inviare gli inviti
Fissa l'auto degli sposi
Definisci la lista degli invitati



4 mesi prima

Crea una lista di nozze
Scegli il vestito dello sposo
Manda le partecipazioni
Organizza il viaggio di nozze



3 mesi prima

Vai all'ufficio di Stato Civile del tuo comune per richiedere i documenti per la promessa di Matrimonio e le pratiche con il parroco
Definisci il menù con il vostro catering
Crea/acquista le bomboniere per gli invitati e per i testimoni
Contatta il parrucchiere/makeup artist



It's Wedding Time!!!

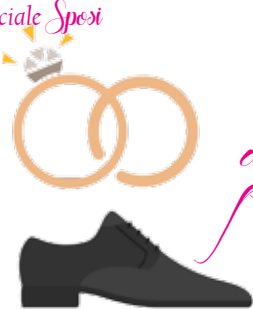


*È tempo di pensare alle cose belle che verranno.
Cominciare a dare forma al sogno di sposarsi, a "La Pergola" si può fare!
Tante nuove proposte, promozioni ed idee per organizzare un ricevimento di matrimonio da ricordare emozionandosi.
Noi pensiamo a realizzare i vostri desideri:
a voi resta solo dire...*

Sì!

*Per un appuntamento informativo
e qualche idea in più,
telefonare al 335 329203*

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



2
mesi
prima

Comprare le fedeli
Scegli gli accessori da indossare
Con il fiorista definisci le decorazioni e scegli i fiori
Scegli con la band/Dj la musica del vostro matrimonio



1
mese
prima

Fai la tua festa di addio al nubilato e di celibato per il tuo futuro sposo
Definisci makeup e acconciatura con il tuo parrucchiere/truccatore
Conferma la luna di miele e l'albergo per i tuoi ospiti

1
settimana
prima

Manda al catering la conferma del numero degli invitati
Sbriga gli ultimi preparativi
Prendi qualche giorno di riposo
Vai dall'estetista



il grande giorno



Fatti una bella doccia rilassante
Fai una bella colazione: dopo non mangerai
Oggi è il tuo giorno e tutti saranno lì per voi
e soprattutto divertiti



**LA CASA
DELL'USATO**
Il mercatino
del nuovo e dell'usato

Valutiamo, Ritiriamo,
Acquistiamo, Vendiamo...
Oggettistica di vario tipo
Libri, Fumetti
Mobili usati
Borse, Giocattoli, Vestiti
Elettronica, Motorini
... e tutto ciò che è usato

acquista
anche
sul nostro
sito

E-Commerce
il negozio dell'usato



S.P. Canepinese Km 8.500 - Zona artigianale - CANEPINA (VT)
320.9666626 - lacasadellusato_2014@libero.it - www.lacasadellusatoacanepina.it



VALLEHOME s.r.l.

ESPOSIZIONE E VENDITA DIRETTA, PAVIMENTI E RIVESTIMENTI

sanitari - arredo bagno - rubinetterie - accessori
box doccia - vasche - parquet

REPARTO FACTORY OUTLET



www.vallehome.com - www.vallelungacer.it

Orario al pubblico: lun-ven 9.30/13.00 14.30/18.00 - sab 9.30/13.00

SS. CASSIA KM 36.300

ZONA INDUSTRIALE SETTEVENE NEPI - 0761.529223

Aldero

ristorante & pizzeria



località
Quartaccio
FABRICA DI ROMA



0761 514757

AGRITURISMO DIVINO AMORE

*"Il matrimonio è, e resterà sempre,
il viaggio di scoperta più importante
che l'uomo possa compiere"*

Soren Kierkegaard



Fascino , Eleganza e Stile

Lo spazio a bordo piscina sarà la cornice ideale
per un gustoso e ricco buffet e bollicine di benvenuto
oppure per un romantico brindisi al tramonto .
Lo staff dell'agriturismo sarà a vostra disposizione
durante i preparativi , attento ad ogni vostro
desiderio per far sì che la festa si svolga
come l'avete sempre sognata.

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.



Agriturismo Divino Amore | Bagnoregio (VT) | 329 3448950 - 328 0717244 |
www.agriturismodivinoamore.com | Seguici sulla nostra pagina Facebook



SPECIALE MEDICINA E BENESSERE

DEPILAZIONE LASER: NOVITA' A VITERBO

Le metodiche di depilazione oggi disponibili sono molte, ma quasi tutte consentono di eliminare i peli superflui soltanto temporaneamente. Se si desidera una soluzione definitiva la scelta si restringe.

La depilazione laser attualmente è il sistema di eliminazione progressiva dei peli più efficace e sicuro esistente. Finalmente, da questo mese, nel mio studio a Viterbo, abbiamo la possibilità di effettuare questo tipo di trattamenti con il laser più potente e veloce al mondo: Thunder - Quanta System.

Questo strumento, al momento il più innovativo ad oggi disponibile sul mercato della medicina estetica, è una combinazione di due laser: Alesandrite (più efficace sul pelo scuro) e ND:YAG (più efficace su pelle scura/abbronzata). Questa combinazione, anche in contemporanea, consente un ulteriore incremento di efficacia e sicurezza rispetto alla depilazione laser standard, a Diodo, o a luce pulsata, permettendo il trattamento su peli grigi/bianchi, peluria chiara, peli scuri in soggetti di colore o abbronzati, ed eliminando, oltre ai peli superflui e l'antiestetico effetto ricrescita, problemi di follicolite e peli incarniti. Questo apparecchio, infatti, garantisce una maggiore selettività di azione ed una maggiore penetrazione nella pelle, garantendo risultati gratificanti anche in quei casi che non rispondono al trattamento con luce pulsata e/o Diodo (peli chiari e sottili del volto o pelle scura e/o abbronzata). Inoltre dopo il trattamento laser non è possibile assistere, come dopo alcuni trattamenti con luce pulsata, alla ipertricosi paradossa (cioè all'aumento della peluria dai bordi delle aree trattate) o a riduzione delle dimensioni del pelo senza ottenere una eliminazione definitiva.

Grazie ad un esclusivo sistema brevettato che raffredda gli strati superficiali della pelle pochi millisecondi prima dell'emissione laser, il trattamento risulta delicato e quasi indolore.



PAOLO SBANO
SKIN CARE AND LASER

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



Dottor **ANDREA DI MARTINO**
ODONTOIATRA



Via Garbini 51/A Viterbo . Riceve per appuntamento
Tel . 0761 1706787 . 328.8398838 . andreadimartino79@alice.it

IPERTROFIA PROSTATICA BENIGNA. PROSTATA INGROSSATA.

CE NE PARLA
IL DR ANDREA
MILITELLO, UROLOGO
E ANDROLOGO
A VITERBO



Ghiandola
prostatica

Cos'è la prostata?

E' un organo dell'apparato urogenitale maschile, della grandezza e forma di una castagna, situata sotto la vescica e davanti al retto, attraversata dall'uretra e nella sboccano i dotti eiaculatori

A cosa serve?

Nell'età fertile contribuisce a formare il 60% del liquido seminale, arricchendolo inoltre di sostanze utili all'attività degli spermatozoi

E allora perché è tanto temuta? Che problemi può dare?

Nell'età giovane e sessualmente attiva è spesso causa di prostatite.

Nell'età intermedia può andare incontro ad un aumento di volume che porta come ovvia conseguenza una riduzione della spinta urinaria e dello svuotamento vescicale, immaginiamo di mettere un piede su una pompa che butta acqua, questo fa la prostata ingrossata sull'uretra

E come se ne accorge il paziente, quali esami deve fare?

I sintomi sono quelli classici che ormai ve-

diamo anche negli spot pubblicitari: svuotamento incompleto, getto ridotto, alzata notturna con la moglie che brontola.

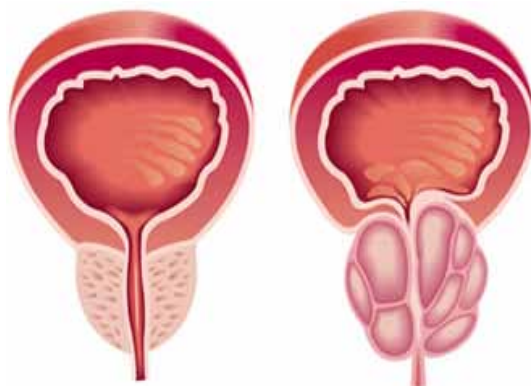
E' indispensabile la visita urologica con lo studio ecografico e flussometrico e il dosaggio preventivo del psa plasmatico

Lei se occupa di tutte queste cose?

E' il mio lavoro, devo farlo nel migliore dei modi

Le terapie?

Sono varie, di tipo medico e chirurgico, e allora forse ce ne occuperemo nel prossimo editoriale se non vi dispiace, come anche di un discorso che abbiamo evitato di affrontare per il momento: il tumore della prostata



Prostata Normale

Prostata Ipertrofica

SENTIRE BENE con Digital Fon



NOVITA'
Apparecchi acustici
con batterie
ricaricabili

- Applicabile all'istante, subito dopo il controllo dell'udito
- Soluzioni invisibili agli sguardi
- Adattamento automatico al cambiamento degli ambienti di ascolto
- Risultato garantito dai nostri 30 anni di serietà ed esperienza

- Assistenza gratuita anche a domicilio
- Controllo audiometrico gratuito
- Convenzionato con ASL e INAIL, ai possessori di invalidità civile le protesi sono gratuite
- Riparazioni apparecchi acustici di tutte le marche
- Apparecchi sostitutivi in caso di guasto
- Pagamenti e finanziamenti personalizzati

**SCEGLI IL TUO APPARECCHIO ACUSTICO
E' APPLICABILE IN POCHI MINUTI**



Apparecchi acustici tramite ASL INAIL
Per gli aventi diritto la protesi è gratuita!

VITERBO Via Monte Santo, 29/A - Tel. 0761/347831
ORVIETO SCALO V. Sette Martiri, 50 - Tel. 0763/302666

Dr. Andrea Militello

Viterbo: Via Papa Giovanni XXI, 23

Web: www.urologia-andrologia.net

www.andrologiamilitello.it

www.facebook.com/andrologo.urologo

Prenotazioni SMS: 3471395361

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

le vie del gusto



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



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



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



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

Vellutata di zucca

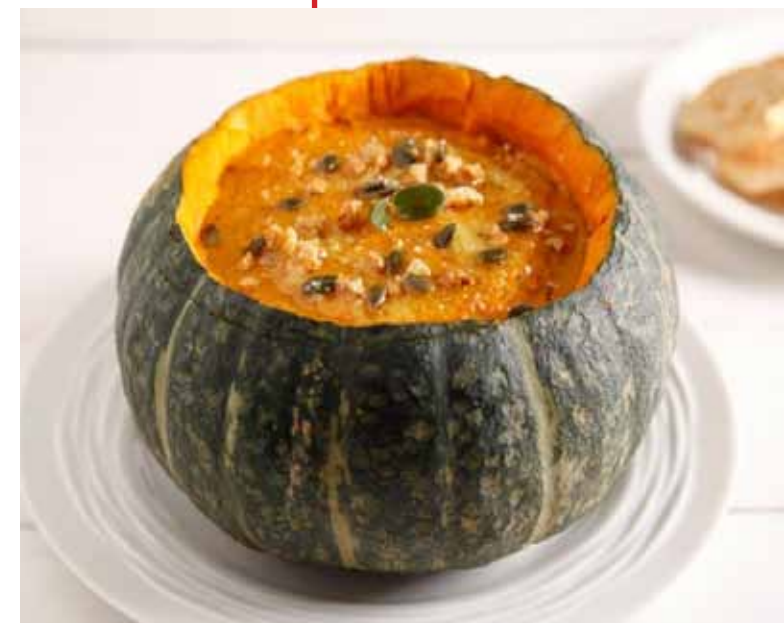
Ingredienti

Brodo vegetale 800 g
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Noce moscata 1 pizzico
Porri 130 g
Zucca pulita 1 kg
Panna fresca liquida 100 g
Olio extravergine d'oliva 40

Preparazione

Per preparare la vellutata di zucca, cominciate pulendo il porro e tagliandolo a rondelle. Scaldate l'olio in una casseruola capiente, quindi unitevi il porro e fatelo soffriggere per qualche minuto, a fuoco non troppo basso, facendo attenzione che non si bruci ma facendolo tuttavia rosolare bene: questo soffritto conferirà un buon retrogusto arrostito alla vellutata. Se necessario, sfumate con poco brodo vegetale.

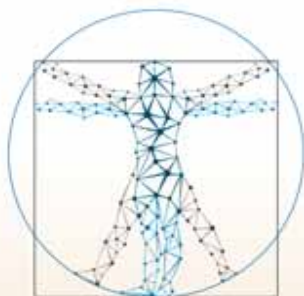
Intanto pulite la zucca e tagliatela a cubetti. Aggiungetela nella casseruola e fatela insaporire qualche minuto, quindi aggiungete il brodo vegetale caldo. In modo che le verdure ne risultino coperte, e portate a cottura mescolando



spesso. Dopo 25-30 minuti la zucca dovrebbe risultare molto morbida e quasi sfatta: insaporite con la noce moscata
E regolate di sale e di pepe a piacere. Unite quindi la panna, tenendone da parte una parte per la guarnizione finale dei piatti, e frullate accuratamente con il mixer a immersione. Avrete ottenuto una crema piuttosto liscia, ma per renderla vellutata come da manuale dovete setacciarla passandola attraverso un colino a maglie strette. Distribuitela infine nei piatti, guarnite con la restante panna e gustate la vostra vellutata di zucca ben calda!

Prenota
questo spazio
per
pubblicizzare
il tuo
ristorante





POLIAMBULATORIO DA VINCI

La salute al centro

Sezione di chirurgia generale

Direttore tecnico: dottor Gino Giuseppe Giuri

Esami di endoscopia digestiva, gastroscopia, colonscopia, interventi di chirurgia ambulatoriale (dermatologia, cardiologia, endocrinologia, ginecologia, medicina estetica, oftalmologia, ortopedia, otorinolaringoiatria, pneumologia, urologia).



Via F. Petrarca snc (Cittadella della Salute) | 01033 | Civita Castellana (VT)
T 0761 549479 | info@gruppodavinci.it | www.gruppodavinci.it

lunedì - sabato 9.00 - 19.00 | domenica 9.00 - 13.00 (su appuntamento)