

EVENTI

Anno 10 n° 10 - aut. trib. di Tivoli n°24/2009 del 26/07/2009 - Iscr. Roc n°18528 - Periodico Gratuito - Territorio: Aniene - Tiburtino e zone limitrofe

FATTORIA PATRIZI
Agriturismo - Pizzeria
C. da Fontano Fresco, 13 - 00030 Bellegra (Rm)
tel. 06.95.61.63.14
Patrizio 333.7077345 - Rodolfo 338.5412954
www.fattoriapatrizi.it

**Casa di riposo
Villa della Provvidenza**
Olevano Romano (RM) Via Roma 69-81
tel. 069564878 www.villadelloprovidenza.it

La Follia del Look
di Mario e Martina
DOVE IL LOOK DIVENTA ARTE
Via Valle Rotelle, 23 - 00030 Genazzano (Rm)
Tel. 06904355171

CONAD
GRUPPO A.P.L.
RISPARMIO E QUALITÀ GARANTITA.
SICUREZZA DELLA FILIERA CONTROLLATA
Via Maremmana Superiore
00035 Olevano Romano (Rm)
Adiacente Centro Moda EXIVE

RADIO ONDA LIBERA
www.ondalibera.it
Via Santa Maria, 38/40
Palestrina (Rm)
Tel. 069535787
Fax 069537203

Obitorio Tattoo
Via Cavour, 10
OLEVANO ROMANO
Filippo Rocchi
Cell. 388.9448386 - 328.1141185
obitoriotattoo@gmail.com
Obitorio tattoo
Obitorioattoo



"Chiunque abbia realizzato qualcosa nella vita non sapeva come ci sarebbe riuscito. Sapeva solo che l'avrebbe fatto!"

Sommario

- pagina* **02** Bellegra
- pagina* **04** Valle Aniene - Cave
- pagina* **06** Genazzano - Mandela
- pagina* **08** Colleferro
- pagina* **11** X Comunità Montana
- pagina* **13** Notizie dalla Ciociaria
- pagina* **15** Parco Monti Lucretili
- pagina* **23** Palestrina
- pagina* **25** Olevano Romano Saracinesco
- pagina* **26** Eventi, tecnologia
- pagina* **29** Altipiani Arcinazzo Tivoli
- pagina* **35** Rubriche Info Utili



www.agenziaeventi.org

LA NOTIZIA

dell'Editore Emanuele Proietti

L'ora solare torna a ottobre, per l'Italia forse sarà l'ultima volta

Con l'arrivo dell'autunno e del mese di ottobre, in molti iniziano a domandarsi quale sarà il giorno esatto in cui gli orologi dovranno essere spostati indietro per l'ora solare. Quest'anno la data del cambio dell'ora è fissata alla notte tra sabato 26 e domenica 27 ottobre, quando la posizione delle lancette passerà dalle 3 alle 2. Forse non tutti sanno però che quella del prossimo ottobre potrebbe essere l'ultima volta che l'ora solare entrerà in vigore in Italia, almeno stando alle nuove direttive dell'Unione Europea.

Negli ultimi anni in molti hanno infatti criticato il sistema del cambio dell'ora, sostenendo come il risparmio energetico dovuto al minore consumo di elettricità durante le ore di luce in più fosse in realtà irrisorio. Tra il luglio e l'agosto del 2018 la Commissione Europea lanciò quindi un sondaggio online tra la popolazione in merito alla proposta di abolire il cambio dell'ora. Su 4,6 milioni di votanti, l'84% era per l'abolizione del passaggio all'ora legale e per il mantenimento dell'ora solare tutto l'anno. Nel marzo scorso, il Parlamento Europeo ha così approvato la proposta della Commissione, rinviando però la sua entrata in vigore al 2021 in modo da riuscire a trovare prima una decisione unica che vada bene a tutti gli stati membri dell'Ue. Tuttavia, una delle ipotesi in campo al momento è che ogni paese decida per conto suo. Così facendo si avrebbero sostanzialmente due blocchi contrapposti: il Nord Europa (cioè i paesi promotori del sondaggio online) dove l'ora legale verrà abolita, mentre l'Europa mediterranea (la quale a causa del maggior numero di ore di luce ottiene maggiori benefici dal cambio dell'ora) che rimarrà fedele al vecchio sistema. Ci sono però casi in controtendenza, come la Francia che ha già votato per l'abolizione dell'ora legale. L'Italia per ora non ha ancora deciso da che parte stare e ormai non manca moltissimo tempo, il termine ultimo per decidere è infatti fissato ad aprile 2020. Da quel momento, chi vorrà tenere il cambio dell'ora dovrà farlo entro l'ultima domenica di marzo del 2021, mentre chi l'abolirà dovrà spostare le lancette per l'ultima volta l'ultima domenica di ottobre del 2021.

Persone che incontrano Persone
medihospes
www.medihospes.it | info@medihospes.it

Bellegra, SAGRA DELLE TACCHIE AI FUNGHI PORCINI

Sabato 5 Ottobre - Domenica 6 Ottobre - Sabato 12 ottobre - Domenica 13 Ottobre 2019 a BELLEGRA (RM) Si svolge a Bellegra, "Città dei Panorami" a 815 metri d'altezza tra la Valle del Sacco e la Valle dell'Aniene in provincia di Roma, nei Weekend di Sabato 5 e Domenica 6 Ottobre 2018 e Sabato 12 e Domenica 13 Ottobre 2019 in Piazza del Municipio, Piazza Giovanni Paolo II° e Piazza della Libertà, la tredicesima edizione della "SAGRA DELLE TACCHIE AI FUNGHI PORCINI", organizzata dalla Pro Loco di Bellegra, che celebra due prodotti gustosi e tipici della cucina e del territorio bellegrano. Le tacchie, nella antica ricetta delle nonne bellegrane, sono un tipo di pasta fatta a mano con acqua, farina e uova, che una volta "ammassate" vengono tagliate a mano in maniera casuale ma sempre in modo da darle la tipica forma a rettangoli irregolari. L'abbinamento classico che da sempre è caratte-



ristico della cucina bellegrana è con i saporiti funghi porcini di cui i numerosi boschi di Bellegra sono ricchi in questo periodo dell'anno. Durante la Sagra è possibile pranzare e cenare presso gli stand gastronomici degustando un menù da 15 € che comprende pane e funghi porcini, un piatto di tacchie ai funghi porcini, un secondo di carne con funghi porcini, una bottiglietta di vino o di acqua. Per i bambini è previsto un menù da 8 € con cotoletta, patatine e coca cola. Saranno presenti tre punti di distribuzione dei pasti dislocati in diverse zone del paese in modo da evitare spiacevoli file. La Sagra delle Tacchie ai Funghi Porcini prevede per Sabato 5 Ottobre dalle ore 11,00 l'allestimento del Mercatino di artigianato, oggettistica e prodotti tipici ed il pranzo a base di tacchie e funghi porcini; mentre dalle ore 19,00 si potrà cenare presso gli stand gastronomici, allietati da spettacoli musicali. Domenica 6 Ottobre la Sagra prevede l'apertura del mercatino di artigianato, oggettistica e prodotti tipici alle ore 10,30, e l'apertura degli stand gastronomici dalle ore 12.00. Nel pomeriggio ci sarà uno spettacolo folkloristico con balli e canzoni popolari. Sabato 12 ottobre previsto sempre il Mercatino e pranzo e cena a base di tacchie e funghi porcini e in serata

spettacoli musicali. Domenica 13 Ottobre ancora Mercatino e pranzo a base di tacchie e funghi porcini mentre nel pomeriggio si svolgerà la settima edizione del Corteo Storico "Gens Vitellia" con rappresentazioni in costumi tipici. Durante i giorni della sagra sarà presente un'area giochi per bambini con animazione, ci sarà la possibilità di visitare le suggestive Grotte dell'Arco, ed il Convento di San Francesco. Ci sarà la possibilità di fare escursioni con i quad nei boschi del paese e noleggiare bici per scoprire la "Città dei Panorami". In caso di maltempo l'evento si svolgerà all'interno di una piazza coperta.

Per raggiungere Bellegra: - Autostrada A1 Roma-Napoli, uscire al casello di Valmontone e seguire le indicazioni per Bellegra - Autostrada A24 Roma - L'Aquila, uscire al casello di Castel Madama e seguire le indicazioni per Bellegra. **Per informazioni:** Pro Loco di Bellegra

3345719720 - 3381985545 - www.bellegra.eu
ASSOCIAZIONE PRO LOCO DI BELLEGRA
Via San Tommaso da Cori snc, 00030 Bellegra (Rm) - Tel. 3345719720 - Email: prolocobellegra@tiscali.it

Sagra delle TACCHIE AI FUNGHI PORCINI
5-6 OTTOBRE
12-13 OTTOBRE
BELLEGRA (RM)
INFO: 3345719720
WWW.BELLEGRA.EU

PIANTE & FIORI
Antinori
PER INFO:
366 7183262
PIAZZALE DELLA LIBERTÀ, ROIATE

3BICCHIERI
ENOTECA CON CUCINA
Nuovi arrivi di eccellenze casearie nazionali ed internazionali, dal PETIT FIANCE passando per lo SHROPSHIRE al CASTELMAGNO e tante altre scelte in enoteca per voi, accompagnato da ottimi vini
Borgo Mario Theodoli - 22
San Vito Romano
tel. 069571320
trebicchieri3@gmail.com

A Bellegra 14esima edizione del Premio della Solidarietà

A cura di Daniele Patrizi

Venerdì 13 Settembre 2019 si è tenuta a Bellegra la quattordicesima edizione del Premio della Solidarietà "Darsi la mano non è dare una mano", manifestazione organizzata dal Comitato Croce Rossa di Bellegra che ogni anno porta nella nostra cittadina personalità di spicco del panorama nazionale (e internazionale) attivi nella solidarietà. Quest'anno i volontari di Bellegra hanno scelto di conferire il premio a **Francesco Rocca**, presidente della Croce Rossa Italiana ed anche presidente della Federazione Internazionale di Croce Rossa e Mezzaluna Rossa. Molti i partecipanti all'evento, dalle autorità locali e dei paesi vicini fino ai cittadini del territorio e alle autorità della Croce Rossa, fra cui il presidente del Comitato Regionale del Lazio **Adriano De Nardis** e il presidente del Comitato Area Metropolitana di Roma **Debora Diodati**, insieme a **Massimo Barra** ex presidente della Croce Rossa Italia-

na e fondatore di Villa Maraini. Il presidente del Comitato di Bellegra, **Francesco Ferrante**, ha aperto la serata salutando tutti i presenti e ringraziando i frati francescani per l'ospitalità e Francesco Rocca per aver accettato il premio. Ferrante ha ricordato la nascita della Croce Rossa e come le donne di Castiglione delle Stiviere urlavano "tutti fratelli!", andando oltre le divisioni. Ha ricordato inoltre come è nato il premio della solidarietà, ovvero dalle parole di **Antonella Ficorella** che ringraziava i volontari per l'aiuto ricevuto. Ferrante ha inoltre ringraziato tutti i volontari per l'aiuto che offrono ogni giorno ai più bisognosi. Dopo l'intervento di padre Virgilio, che ha ringraziato i volontari per la loro opera ed ha sottolineato come il sacro ritiro di San Francesco sia luogo di accoglienza secondo gli stessi principi di solidarietà della croce rossa, è intervenuto il sindaco di Bellegra **Flavio Cera** che ha ringraziato Ferrante per il suo operato ed ha esortato Francesco Rocca a supportare sempre le piccole realtà come il Comitato di Bellegra. A seguire, Massimo Barra ha ricordato come il Comitato di Bellegra è fonte per lui di emozione, dato che è sempre stato presente a tutte le edizioni del premio e come per Bellegra Ferrante sia un uomo importante poiché crede molto nella Croce Rossa. Secondo Barra i volontari di Croce Rossa

sono partigiani dell'umanità e della coesistenza pacifica, diffondono buoni sentimenti ed ha esortato tutti i presenti all'umanità, aiutare chi ha bisogno. Barra ha poi proceduto alla consegna del premio, a suo dire alla personalità più importante presente ora nel mondo. Francesco Rocca ha ringraziato tutti i presenti e Francesco Ferrante per aver pensato a lui come destinatario del premio. Anche egli ha ricordato l'esperienza delle donne di Castiglione delle Stiviere, le quali hanno saputo toccare le corde dello spirito dei feriti ascoltando le loro parole e i loro lamenti. La Croce Rossa è l'ultima che lascia il campo, per i volontari è impossibile lasciare la povertà. Rocca ha ricordato anche i terremoti de L'Aquila e di Amatrice, dove i volontari vittime stesse del terremoto sono stati i primi a dare informazioni ed aiuto, insieme ai carabinieri, forza sempre vicina alla Croce Rossa. Ha affermato come la sua volontà e quella della Federazione è di sostenere tutti i volontari, dai comitati più grandi a quelli più piccoli. La Croce Rossa non si occupa di politica, ma è sostegno ai governi col fine di non far morire nessun essere umano. Il volontario di Croce Rossa, nel mondo come a Bellegra, deve essere un esempio, nell'aiuto ai bisognosi come nell'attenzione ai cambiamenti climatici che oggi stanno assumendo importanza. Infine ha ricordato l'esperienza di Massimo Barra, fondatore



Al centro Francesco Rocca mentre riceve la targa da Francesco Ferrante a sinistra e Massimo Barra

di Villa Maraini, e come oggi c'è crisi di valori e aumento delle dipendenze, che tutti noi dobbiamo combattere. A chiudere la serata la premiazione del concorso nelle scuole del nostro territorio a tema "I sette principi di Croce Rossa", in cui sono stati premiati i bambini che hanno realizzato i disegni più belli. Vogliamo ricordare l'avvio del nostro nuovo corso base per volontari a Bellegra il 5 Ottobre, puoi diventare volontario anche tu! Contatta la mail bellegra@cri.it o chiama il numero **800148992**.

Arrivederci ai prossimi eventi! Sempre e per chiunque!

#CRILazio #UnItaliaCheAiuta #CRIBellegra Croce Rossa Italiana - Italian Red Cross Croce Rossa Italiana - Comitato Regionale Lazio Croce Rossa Italiana - Comitato Area Metropolitana di Roma Capitale Francesco Rocca



Al centro con la cravatta rossa Francesco Rocca con alcuni volontari della CRI di Bellegra

PROFESSIONALITA'

COMPETENZA

COMPETITIVITA'

Occhiali da vista e da sole delle migliori marche
Lenti a contatto e soluzioni
Sviluppo e stampa



foto ottica
Colomei
dal 1978

NUOVE COLLEZIONI PRIMAVERA ESTATE 2018
VIENI A PROVARE IL TUO OCCHIALE
E RICEVERAI UN TRATTAMENTO SPECIALE PERSONALIZZATO

Via Borgo Mario Theodoli 30 - 00030 San Vito Romano (RM) Tel : 06-9572177

Valorizzare il territorio: l'esempio di Vallinfreda e ARSIAL

A cura di Agenzia **EVENTI**

Sabato 7 e Domenica 8 Settembre si sono tenuti a Vallinfreda gli incontri sul progetto "Nuova vita al nostro territorio", realizzato in collaborazione con **ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio**. L'evento si è concentrato sui temi dell'enogastronomia, dell'allevamento sostenibile e della valorizzazione delle essenze aromatiche presenti nel territorio di Vallinfreda. Tali incontri rientrano in un ciclo di "eventi e iniziative per la promozione e valorizzazione dei prodotti agricoli, agroalimentari ed enogastronomici del Lazio oltre che per la promozione turistica e territoriale, laddove connessa ai prodotti agricoli, agroalimentari ed enogastronomici tipici e tradizionali del Lazio", con particolare attenzione ai "progetti che prevedono attività di informazione e valorizzazione del patrimonio delle

eccellenze agroalimentari e territoriali del Lazio, incentivandone la fruizione, e che siano "plastic free", ossia basati sulla totale assenza di uso della plastica monouso". Inoltre sono stati allestiti laboratori in collaborazione con gli istituti didattici del territorio: i ragazzi impareranno a realizzare delle seed bombs che verranno in seguito sparse nelle aree colpite da erosione idrogeologica, in modo da favorirne il risanamento. Infine, nell'ultima settimana di Settembre, in occasione delle feste e fiere locali, si è svolta un'intensa attività di promozione e valorizzazione delle risorse enogastronomiche locali. Le iniziative descritte sono state portate avanti con la collaborazione della Pro Loco, l'Associazione di Volontariato San Rocco, gli Amici di Fra Diego, il Centro Sociale Anziani, i produttori, gli allevatori e i negozianti del paese.



I nuovi bandi
POR FESR 2014 - 2020
le **opportunità**
per le imprese

Innovazione Sostantivo Femminile 2019

- Sostenere lo sviluppo di imprese femminili che presentino progetti caratterizzati da elementi di innovatività, promuovendo la creatività e la valorizzazione del capitale umano femminile attraverso il supporto a soluzioni ICT nei processi produttivi delle PMI.

Giovedì 3 Ottobre 2019

ore 18.00

CAVE

Aula consiliare del Comune
Piazza Garibaldi 6

Interverranno:

Angelo Lupi Sindaco Città di Cave e Presidente del GAL "Terre di Pre.Gio."

Massimiliano Renzi Vicesindaco e Assessore Attività Produttive

Tiziano Cinti Direttore Tecnico del GAL "Terre di Pre.Gio."

Sono stati invitati a partecipare delegati di
Lazio Innova Spazio Attivo di Colleferro
e delegati della BCC di Bellegra

Contatti:
info@gallterredipregio.it
06 950.01.021



ALLEVAMENTO ETICO
CARNI
a BASSO IMPATTO AMBIENTALE

FILETTA PRODUTTIVA
CORTA GARANTITA

ALIMENTAZIONE NATURALE

NO OGM

CARNI
DI ALTA QUALITÀ

PERFETTE
PER LE COTTURE
IN BBQ

IDEALI
PER LUNGHE
FROLLATURE

Carni di prima...!

PROCARNI

Sede Legale:
Viale San Francesco D'Assisi, 134/a - 00035 Ottaviano Romano (RM)

Deposito e sezionamento:
Via Prenestina km. 55,700 - Loc.13 Moia dei Gialli - 00034 Genazzano (RM)

Tel. 06/9579191 - 06/95570184 - Fax 06/9579191

E-mail: procarni@libero.it Sito: www.procarni.com



Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea



OTTOBRATA ROMANA

Visita guidata a Palazzo Venezia e ai suoi Giardini
al Ghetto Ebraico e al rione Trastevere
Pullman GT A/R - Pranzo in Ristorante

20 OTTOBRE 2019

Per prenotazioni costi e programma rivolgersi presso le nostre filiali.

Bellegra: Tel. 06 9565666 - Olevano Romano: Tel. 06 9562626

San Vito Romano: Tel. 06 9571707 - Gerano: Tel. 0774 798025 - Genazzano: Tel. 06 9540256

www.bccbellegra.com

organizzazione a cura di Bellegra

Cave, in nuovi bandi POR FESR 2014 – 2020, le opportunità per le imprese



In piedi durante il suo intervento il Presidente della BCC di Bellegra Gianluca Nera a sinistra il Direttore Generale Antonio Ciani

A cura di **Emanuele Proietti**
Agenzia EVENTI

Molto partecipato alcuni giorni fa presso l'Aula Consiliare, del Comune di Cave, il primo di una lunga serie di incontri futuri con le piccole e medie imprese cavesi, artigiani e commercianti sulle opportunità previste dai nuovi bandi POR FESR 2014 – 2020, organizzato dal Comune di Cave con il Gal Terre Di Pregio

e BCC Bellegra. Molto attenti e puntuali sono stati gli interventi del Sindaco **Angelo Lupi**, che ha fatto i doverosi saluti istituzionali prima dell'apertura dei lavori, dell'Assessore alle Attività Produttive e vice sindaco **Massimiliano Renzi** con il supporto di **Tiziano Cinti** - Direttore Tecnico del **Gal Terre Di PreGio**, del Dott. **Gianluca Nera** e **Antonio Ciani** rispettivamente Presidente e Direttore Generale della BCC di Bellegra e

dello staff di **Lazio Innova**.

Tra gli altri è stato illustrato con dovizia di particolari anche il Bando - «POR FESR LAZIO 2014-2020 - Contributi per il sostegno dei processi di digitalizzazione delle imprese Del Lazio - **#DigitalImpresaLazio**» ed il **#VoucherInternazionalizzazione**.



Bellegra

dal 1959

SEDE CENTRALE
E DIREZIONE BELLEGRA

00030 Bellegra - Via Roma 37

Tel. 06 9565666 - Fax 06 9565316

bellegra@bellegra.bcc.it

FILIALE DI
OLEVANO ROMANO

FILIALE DI
SAN VITO ROMANO

FILIALE DI
GERANO

FILIALE DI
GENAZZANO

00035 Olevano Romano

Viale V. Veneto, 11

Tel. 06 9562626

Fax 06 9565625

00030 San Vito Romano

Viale Giovanni XXIII, 2

Tel. 06 9571707

Fax 06 9571126

00025 GERANO

PIAZZA ROMA 7

Tel. 0774/798025

Fax 0774/798792

00030 Genazzano

Via Prenestina Nuova 43

Tel. 06 9540256

Fax 06 9540256

Il Sindaco di Genazzano Cefaro, incontra il Sindaco di Napoli De Magistris.

Due politici, due professionisti con la vocazione del sociale uno Magistrato **Luigi De Magistris**, e uno Chirurgo, **Alessandro Cefaro**. Hanno avuto uno scambio di idee, su varie tematiche, le loro città con i loro problemi quotidiani sull'acqua, sui rifiuti, sulla viabilità, sui parcheggi, la cultura, le attività produttive, la scuola, trovandosi immediatamente in sintonia, sul fatto che le soluzioni di molti problemi richiedono la presenza di un Sindaco che percorra il suo territorio a fianco dei propri Cittadini e che sappia sempre ascoltare. L'esperienza ed i molti risultati (la ripubblicizzazione dell'acqua) raggiunti dal Sindaco di Napoli al suo secondo mandato, rappresentano a detta del Sindaco di Genazzano, una lezione di amministrazione municipale da prendere ad esempio. Hanno condiviso un indirizzo politico amministrativo, che deve essere partecipato e condiviso dai Cittadini, dalle varie categorie di lavoratori e professionisti, dalle associazioni, comitati civici, coinvolgendo prevalentemente i giovani, cui spetta l'onere di costruire il loro futuro in difesa del territorio. Hanno sottolineato la necessità di avviare una politica dei Comuni in Rete nel rispetto delle proprie Autonomie, nel rispetto dell'etica, della morale, della legalità. Si sono congedati con l'impegno di avviare una proficua collaborazione amministrativa-politica finalizzata al miglioramento dello sviluppo politico, economico, sociale delle rispettive Città per il Bene Comune del nostro Bel Paese, di cui Napoli è una delle Città più rappresentative. Il Sindaco di Genazzano ha fatto dono al Sindaco di Napoli di alcuni libri sulla Città di Genazzano e di una medaglia di bronzo con l'effigie di Papa Martino V e il Castello Colonna, manifestando il piacere di averlo al più presto ospite nella propria Genazzano, per illustrare alla Cittadinanza gli ottimi risultati ottenuti nella sua Città Partenopea.



A sinistra il sindaco di Napoli Luigi De Magistris con quello di Genazzano Alessandro Cefaro

MANDELA – LA BASTIDONNE (Francia): un'amicizia lunga 30 anni



A sinistra il Sindaco di Mandela Claudio Pettinelli con quello de, La Bastidonne (Francia), Jacques Decuignieres

A cura di Agenzia EVENTI

In occasione dell'annuale festa di settembre, a **Mandela** si è festeggiato il **30° anno** del gemellaggio, con il paese **La Bastidonne (Francia)**; accordo firmato nel lontano settembre del 1989.

bio di esperienze e conoscenze che ha consolidato i rapporti di amicizia tra le persone e le famiglie dei due paesi nel corso di questi anni. In occasione del trentennale una delegazione di La Bastidonne - guidata dal **Sindaco Jacques Decuignieres** - ha fatto visita a

Mandela, è stata ricevuta dal **Sindaco Claudio Pettinelli** e i componenti del Consiglio Comunale che, per la ricorrenza ed in collaborazione con il Comitato del Gemellaggio, hanno ce-



La Bastidonne, situata nella regione della Provenza è una piccola città rurale nel dipartimento del **Vaucluse**, si trova all'interno del **Parco Naturale Regionale del Luberon** e a breve distanza dal Parco del Verdon. Nel lungo periodo del gemellaggio tra i due paesi, ci sono state molte occasioni di incontro sia in Italia che in Francia: viaggi culturali condivisi, incontri tra i giovani, un costante interscam-

lebrato l'anniversario sia apponendo una targa in ricordo che festeggiando l'importante evento (con una cena e un brindisi con tutta la popolazione lungo le vie del centro storico). Il prossimo appuntamento con gli amici francesi è previsto per il prossimo giugno, l'incontro sarà organizzato per festeggiare la ricorrenza anche presso il Comune de La Bastidonne.

IN PRACTICE



CAVE

CON



NOI SERVICE

COLLEFERRO

Via Pio XII, 79 (Nuova Sede)
Cell. 3394640623
www.inpractice.it
e-mail: inpractice2014@gmail.com

Via Ferri, 21
Galleria Salvo D'Acquisto
Cell. 3386144474

- **CONTABILITÀ E CONSULENZA DEL LAVORO** • **CAF E PATRONATO**
- **MUTUI - PRESTITI - CESSIONI**
- **TUTELA LEGALE E MEDICO LEGALE**
(RICORSI INVALIDITÀ, LAVORO E FONDI GARANZIA)
- **IMMOBILIARE - ASTE - RISANAMENTO PIGNORAMENTI IMMOBILIARI**
- **RISPARMIO ENERGETICO**
(PRODOTTI CON INCENTIVI CONTO/TERMICO ANCHE FINANZIABILI)
- **ASSICURAZIONI**

Comunicato dell'Amministrazione Comunale di Gerano: tutte le novità



Danilo Felici Sindaco di Gerano

A cura del Sindaco di Gerano Danilo Felici

Dopo il lungo periodo estivo, con l'autunno si torna alla normalità per adulti e bambini, ciascuno nelle rispettive occupazioni. Il Comune con le sue numerose attività ovviamente non è da meno, ci aspettano mesi invernali di programmazione, lavori, mantenimento e impegno su tematiche sociali e locali. Sono appena passati i mesi di vacanza e la scuola ha riaperto i battenti: la crescita culturale e sociale dei bambini, infatti, è uno degli aspetti che un'Amministrazione Comunale deve seguire con maggiore attenzione: augurando buon anno scolastico a corpo docenti ed alunni, stiamo lavorando anche quest'anno per l'attivazione dei corsi pomeridiani e culturali: momenti intensivi dove ciascun bambino può "crescere e formarsi" con le diverse attività presenti. Come sempre, inoltre, saranno garantiti due servizi fondamentali come quelli della Mensa Scolastica e dello Scuolabus. Buone notizie arrivano poi dal fronte contributi. Grazie al quotidiano e costante impegno di questa Amministrazione presso gli Enti Locali sarà possibile proseguire un lavoro di sistemazione ed ammodernamento di diverse zone e di organizzazione di eventi e promozioni: €200.000,00 per "Interventi per la difesa del suolo", fra di Via della Costa, determina n. 610197 del 26/07/2016; DGR n° 1283 "Sport in Movimento" €50.000,00 per sistemazione Campo Sportivo "Santa Maria"; Proposta 99902721 del 25/06/2019 €18.000,00 per "Contrasto all'abbandono di mozziconi di sigarette" della Città Metropolitana; infine €9.000,00 della Presidenza del Consiglio Regionale per la rassegna "Natale con i Tuoi". Il lavoro prosegue in maniera ininterrotta e costante per questa nuova squadra che amministrerà il nostro paese per i prossimi 5 anni. Ci attende un lungo percorso che spero vivamente possa essere condiviso con l'intera popolazione: un paese che si basa su tradizioni così lunghe ed importanti come Gerano, punto di riferimento dell'intera Valle del Giovenzano, che vanta una storia millenaria, che possiede qualità e voglia di fare, necessita di cittadini che partecipino attivamente al mantenimento dell'aspetto socio-culturale del paese.

Via dello Scalo San Lorenzo, 1 - 00185 Roma
 consorzioclssocoop@gmail.com
 06.44360833 - 06.49384505

Consorzio Logistica Servizi
 NAZIONALI
 il vantaggio di un unico interlocutore

VIA CAVOUR, 77 - SUBIACO
 0774.28.15.13
 PILMOS BARBER SHOP SUBIACO
 PILMOS_BARBERSHOP_SUBIACO

VIALE VITTORIO VENETO, 35/C
 OLEVANO ROMANO
 06.45.68.14.22
 PILMOS BARBER SHOP SUBIACO
 PILMOS_BARBERSHOP_OLEVANO

Mafalda

Trattoria - Pizzeria

Via Scalambra, 32 - 00030 Roiate (Rm)
 Tel. 06.9569013 - 338 2190500
 f lacucinadimafalda

Dolci Tentazioni

Allipiani di Arcinazzo
 Piazza Meo Passeri, 16
 Per info: 325.65.22.570 o 353.25.33.036

SMILE BAR

- APERTURA CONTO GIOCO
- GRATTA E VINCI
- RICARICHE POSTEPAY
- RICARICHE TELEFONICHE
- SERVIZI ON-LINE

Via Casilina, 275
 00038 Valmontone (Rm)

PER OGNI TUA ESIGENZA ASSICURATIVA

IVANO STERBINI
ASSICURAZIONI
 AGENZIA PLURIMANDATARIA

- Previdenza Integrativa
- Polizze Vita
- Investimenti
- Soluzioni personalizzate RC Auto
- Tutela della Persona
- Polizze Salute e Malattia
- Assistenza Legale e Peritale
- Soluzioni Assicurative Aziendali

 V.le V. Veneto, 57/A - Olevano Romano (Rm)
 Tel./Fax 06.95.62.393
 isterbini.assicurazioni@gmail.com

CACIO E PEPE
 RISTORANTE PIZZERIA E... da Franco

 Pizza e
 pietanze
 anche a
 portar via

**Sempre aperti,
 pranzo e cena
 tranne il lunedì**

 Via Cavour 1/3 - 00035 Olevano Romano (RM)
 Tel. 06.95.63.302 - 333.77.00.237
 mail: cacioepepesnc@gmail.com

Fava Federico

 Viale Pio XII, 4
 00036 Palestrina (Rm)
 tel. 339.1458123
 valentinaloreti@libero.it

Colleferro. Attesa per il I raduno delle Fiat Barchetta che si terrà Sabato 5 e Domenica 6 Ottobre

Un weekend dedicato esclusivamente alla spider di casa Fiat e a tutti gli appassionati estimatori di questo gioiellino ormai fuori produzione. Grazie al "Barchetta social club" e in particolare modo ad un grandissimo fan di questa autovettura Maurizio Rosamilia vicepresidente del club è stato possibile organizzare a Colleferro il primo raduno che prenderà il via Sabato 5 alle ore 15:30 presso l'eliporto in zona artigianale con il ritrovo di tutte le macchine provenienti da tutta Italia, seguirà dapprima una gimkana amatoriale di regolarità, sfilata per le strade cittadine, un aperitivo e una cena. Domenica 6 l'appuntamento per tutte le vetture e gli appassionati è alle ore 9 in Piazza Italia con visita ai rifugi antiaerei alla presenza del sindaco Sanna, seguirà una sfilata per le strade cittadine che spingerà le originali autovetture verso il Piglio per concludere la manifestazione con un pranzo conviviale.

Il Barchetta Social Club
 con il patrocinio del Comune di Colleferro
 presenta

1° RADUNO FIAT BARCHETTA

CITTA' DI COLLEFERRO

SABATO 5 e DOMENICA 6 OTTOBRE 2019

Programma:

Sabato 5 Ottobre
 ore 15:30 Ritrovo presso area eliporto (zona artigianale di Colleferro)
 ore 16:30 Giurata amatoriale in Barchetta.
 ore 17:30 Aperitivo presso "Billy's Pub" di Colleferro (Cinema Ardeati)
 ore 21:45 Cena presso l'agriturismo "TENUTA TERRE DELL'ANTICO"
 A seguire: premiazione Giurata e musica con "Big 14".

Domenica 6 Ottobre
 Ore 09:00 Ritrovo delle Barchette presso Piazza Italia.
 Regolarità Equipaggi e Celebrazioni
 Visita guidata presso i RIFUGI ANTIAEREI e MUSEI del MUSEO LOMBARDO
 ore 10:30 Invito con il Sindaco e partenza con le Barchette con sfilata per le Vie della Città.
 ore 12:30 Attracollo alla "GANIBIA SOCIALE DEL PIGLIO" (RM), con degustazione Vini Locali in collaborazione con l'Assessorato Agricolo "L'AVVENTURA".
 ore 13:00 - 15:30 Pranzo presso il Ristorante "CASALE VERDE LUNA" del Pignone (RM)
 ore 17:00 Preparazione e Giurata. Assegnare SALUTI FINALI.

Per info: MAURIZIO 333 95 25 011

ALIMENTARI

 Aperti da Lunedì a Sabato
 ore 8:00/13:00
 17:00/20:00
 e anche la
 Domenica mattina

L&L

 RIPOSO
 Mercoledì
 Pomeriggio

Prodotti Alimentari delle migliori marche

**Pane con: 5 cereali, lievito madre, olive, noci
 del forno di Cerreto anche la domenica su ordinazione**

**Fritti di ottima qualità
 confezionati da "Italia Gastronomica"**

- Pizza alla pala
- Polli alla Diavola (su ordinazione)
- Porchetta di ariccia
- Lasagne cotte (su ordinazione)


**Consegne
 a Domicilio**

 Via Empolitana, 84 - Pisoniano
 Tel. 334.1116669 - 06.9577438



CENTRO
AUTO
ZIANNA

(CENTRO AUTO PALIANESE SRL)

- Auto Plurimarche nuovo e usato
- Autonoleggio
- Assicurazioni
- Assistenza



**PRIMA
DOMENICA
di ogni mese
APERTI**

sede di **COLLEFERRO**

**VASTA GAMMA DI
USATO PLURIMARCHE**

**PER TUTTE LE VETTURE
USATE FINO A 10 ANNI**

**2 ANNI IN PIÙ
DI GARANZIA EUROPEA**

(3 anni di garanzia totali)

**SOLO PER CHI ACQUISTA
LA DOMENICA**



COLLEFERRO Via Casilina, km 50,400

Tel.: 06 97710040 - colleferro@centroautopalianese.it

www.centroautopalianese.it

PALIANO Via Palianese Sud (3 km casello A1 Colleferro)

Tel.: 0775 533708 - paliano@centroautopalianese.it

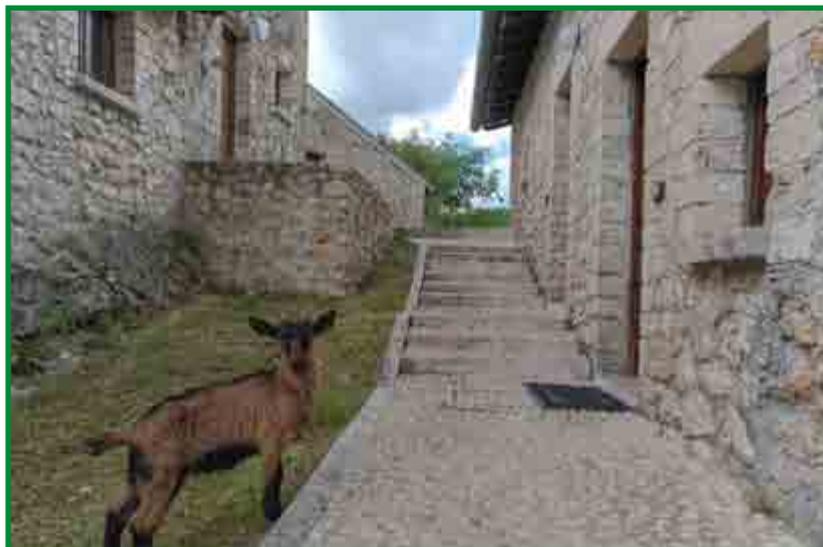


Parco Naturale Regionale
Monti Simbruini



Parco dei Monti Simbruini: Colle Mordani ha ottenuto un finanziamento regionale di € 288.000

Il progetto presentato dal Parco relativo alla valorizzazione del **Sito Colle Mordani** ha ottenuto un finanziamento regionale di € 288.000, come da determina regionale n. G12019 del 12 settembre 2019 "Avviso pubblico relativo all'azione cod.09 Itinerario giovani spazi e ostelli". Il progetto, denominato "Colle Mordani: Centro di Posta sui Monti Simbruini", è stato presentato nell'ambito dell'avviso pubblico sopra richiamato con il quale la Regione Lazio sostiene la creazione, il potenziamento e l'animazione di spazi dedicati all'attrazione del turismo giovanile. L'avviso prevedeva il finanziamento per ogni provincia di soli 2 centri di posta (centri di sosta che svolgono anche attività ricettiva). Il finanziamento verrà utilizzato sia per l'adeguamento strutturale e l'allestimento



Colle Mordani

delle diverse unità immobiliari sia per attività di animazione e di promozione delle diverse attività turistiche collaterali, che saranno affidate in tutto o in parte ad associazioni giovanili; ai giovani verranno affidate, inoltre, la gestione della struttura come complesso di alloggio a basso costo per giovani turisti e camminatori e la gestione del punto ristoro. Esprimiamo viva soddisfazione per il finanziamento ottenuto, che ci consentirà di promuovere e sviluppare sul nostro territorio il turismo giovanile e di avviare la gestione dell'importante struttura. Colle Mordani, dunque, oltre ad ospitare il centro studi internazionale, come da protocollo sottoscritto dal Parco, dal Comune di Trevi, dall'Università di Cassino, da CURSA (consorzio universitario per la ricerca socioeconomica e per l'ambiente) e dalla Scuola di Filosofia polacca SelfOff), sarà presto anche un sito di accoglienza e di promozione turistica. Viva soddisfazione è stata espressa dal Direttore **Carlo Di Cosmo** e dal Presidente **Enrico Panzini** del Parco Regionale, per questo importante finanziamento. Hanno ringraziato sentito il dovere di ringraziare oltre a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del Progetto, alla Regione Lazio che lo ha approvato, in particolar modo anche il **Sindaco di Trevi nel Lazio Silvio Grazioli** e l'intera Giunta, per averlo approvato e sostenuto con forza, nel solco di una leale e proficua collaborazione volta allo sviluppo economico e sociale del territorio



© Ente Parco Naturale Regionale Monti Simbruini - Via del Protti, 5 - 00020 Jenne (RM) - Tel.0774/827219-21 Fax 0774/827183 - E-mail: monti.simbruini@simbruini.it -
Posta certificata - CF 94006850583
Privacy | Note legali - [Netpartner: Parks.it](http://Netpartner-Parks.it)



REGIONE
LAZIO

I RACCONTI DI EVENTI



a cura di Massimo Zianna

Qualche tempo fa, in un piccolo paesino di montagna vivevano cinque amici fortemente legati tra di loro; quell'amicizia li avrebbe portati a diventare ciò che sono ora...

I SOLDATI DI MADRE NATURA

I cinque ragazzi si trovavano nella stessa classe della scuola secondaria. Naturalmente già si conoscevano per nome e di vista ma ognuno aveva la propria strada, insomma non avevano mai passato un po' di tempo insieme; ognuno aveva i suoi vecchi amici e non aveva intenzione di cambiarli... o per lo meno fino a quel momento.

Già dai primi giorni di scuola iniziarono a socializzare e tutti e cinque si resero conto di avere qualcosa, anzi molte cose in comune: la bicicletta, il trekking e naturalmente il posto in cui vivevano ossia la montagna.

Un giorno, il più sfacciato, Davide, che non aveva tanti amici, dato il suo irrefrenabile e vivace carattere, propose ai restanti, se proprio quel pomeriggio avessero voluto fare una passeggiata in bici nei pressi di un boschetto del pa-

ese. Gli altri, entusiasti, accettarono. Quel pomeriggio diventò cruciale per il loro futuro, si divertirono talmente tanto tra battute, racconti e risate a squarciagola che ritornarono giusto in tempo per l'ora di cena.

Da quel giorno tutti i pomeriggi alla stessa ora continuavano ad incontrarsi e con il passare del tempo diventarono amici per la pelle: passavano infatti la maggior parte della giornata insieme ignorando i vecchi amici d'infanzia. Esplorarono tutti i boschi e le radure in bicicletta e si appassionarono incredibilmente alla flora e alla fauna della montagna. Un pomeriggio, forse il più importante della loro vita, si appisolarono sotto un faggio, ma quello non era un semplice faggio, quello era il "faggio magico" per eccellenza.

Quando si svegliarono rimasero scon-

volti: indossavano vestiti coperti da rami, foglie e frutta secca, si ritrovarono stranamente a possedere dei muscoli incredibili e dei fantastici super poteri.

Dietro di loro trovarono una pala con su scritto il posto dove scavare. In fondo alla buca trovarono un grande libro che conteneva magicamente tutti i loro innumerevoli super poteri.

Da quel giorno divennero cinque supereroi pazzeschi, che avrebbero passato la loro vita a combattere tutto ciò di artificiale che avrebbe potuto deturpare le radure dei meravigliosi paesaggi naturali.

Nel pieno della loro giovinezza e del loro successo vennero chiamati "i soldati di Madre Natura".



X COMUNITÀ MONTANA DELL'ANIENE

Ufficio Amministrazione - Piazza 15 Martiri Madonna della Pace - 00020 Agosta
Tel. 0774.829201/02 - E-mail: info@cmaniene.it - PEC: cmaniene@pec.it



I Sindaci dell'area interna si riuniscono in Comunità Montana. Romanzi: "Finalmente si entra nel vivo"

A Cura di Agenzia EVENTI

Si è tenuta nel pomeriggio di Mercoledì 11 Settembre presso la sede istituzionale di Madonna della Pace (frazione del Comune di Agosta) della X Comunità Montana dell'Aniene una riunione sulla Strategia Nazionale per le Aree Interne che ha visto la partecipazione del **Presidente del GAL Futur@niene Fiorenzo De Simone**, dei sindaci di: **Subiaco, Affile, Agosta, Anticoli Corrado, Arcinazzo Romano, Arsoli, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Percile, Rocca Canterano, Rocca Santo Stefano, Roviano, Sambuci, Saracinesco, Vallinfreda, Vivaro Romano** e del Presi-

dente della X C.M. **Luciano Romanzi**, che ha dichiarato: *"Finalmente si entra nel merito della questione: attraverso la disponibilità della Regione Lazio ci sarà una programmazione vera e definitiva per lo sviluppo di questa area interna e della Valle dell'Aniene. La Comunità Montana è a disposizione per la massima collaborazione. È bene che il Comune di Subiaco in quanto Comune più grande svolga il ruolo di coordinatore e ringraziamo il Sindaco di Subiaco Francesco Pelliccia, l'Amministrazione comunale e la struttura tecnica incaricata per tutto ciò che potranno fare per il buon andamento del programma"*



Il GAL Futur@niene incontra i privati in Comunità Montana



In piedi durante il suo intervento il Presidente del Gal Fiorenzo De Simone con il R.A.f. del Gal Dott. Marco Alimonti

A cura di Agenzia EVENTI

Si è tenuto nel pomeriggio di Mercoledì 25 Settembre presso la sede istituzionale di Agosta della X Comunità Montana dell'Aniene l'incontro del **GAL Futur@niene** con i privati interessati alle iniziative portate avanti dal Gruppo di Azione Locale. "Dato l'alto numero di beneficiari privati interessati, abbiamo deciso di organizzare questa giornata di approfondimento - ha dichiarato il Presidente del GAL **Fiorenzo De Simone** - ringrazio il Presidente della Comunità Montana **Luciano Romanzi** per la sua presenza e per averci concesso l'uso della sede, oltre che per il fondamentale ruolo di regia svolto dalla C.M. che ci ha portato ad essere il primo tra i GAL finanziati, tramite un grande lavoro di qualità". Il Responsabile Amministrativo-Finanziario **Marco Alimonti** si è poi profuso in una dettagliata spiegazione delle misure previste, con

particolare attenzione ai bandi di prossima pubblicazione, illustrando requisiti, interventi ammissibili e criteri di selezione. Gli ambiti tematici in cui il GAL opererà sono valorizzazione e gestione delle risorse ambientali e naturali, turismo sostenibile e sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali. L'incontro è proseguito con le domande del pubblico. "In questo momento è più che mai necessario informarsi sui progetti in corso in modo da essere competitivi - ha concluso il Presidente De Simone - iniziative come questa o la Strategia Nazionale per le Aree Interne dimostrano che quando vogliamo possiamo farcela"



a sinistra il Presidente della X CMA Luciano Romanzi presente all'incontro

Vapoforno Iannilli
di Iannilli Giancarlo

Bellegra - Via Roma, 63
Tel. 06.9566234 - 339.8677958

AZIENDA AGRICOLA FLORO-VIVAISTICA

Piante da giardino - Ortaggi
Lavori di ogni genere

CESARE BELISARI
Perito Agrario
cesarebelisari@gmail.com

Via Tiburtina km 50,00 - MANDELA
Tel. 0774.498391 - Cell. 393.9985839
PIVA 09403490585



CARTA
del **DOCENTE**

SPENDI QUI IL TUO BUONO



- **Vendita diagnosi e riparazione PC, Notebook, Smartphone**
 - **Server e reti aziendali**
 - **Consumabili e accessori**
- **Assistenza sul posto e remoto**
- **Noleggio stampanti e fotocopiatrici**
 - **Assemblaggi personalizzati**
- **Consulenze Diagnosi e recupero dati**
 - **Partner Lenovo e Epson**

Via Cadorna 20 • Subiaco ☎ 0774 1906022
📍 RDW Informatica 🌐 www.rdw-informatica.it

Fiuggi, AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA SERVIZIO RACCOLTA RIFIUTI



Il Sindaco di Fiuggi Alioska Baccarini

“Alcuni giorni fa é stata definitivamente aggiudicata la gara per il servizio di raccolta dei rifiuti del Comune di Fiuggi alla **Diodoro Ecologia**”, ha dichiarato in una nota ufficiale il Sindaco, Alioska Baccarini, della più famosa città termale della ciociaria, e dell’acqua dalle molteplici proprietà terapeutiche, conosciuta in tutto il mondo, Fiuggi.

“Dopo aver espletato la procedura di gara. La suddetta ditta entrerà in servizio ufficialmente nel corso del mese di ottobre. Si é riusciti a garantire la salvaguardia occupazionale dell’intero organico presente nel cantiere di Fiuggi. A breve avrà inizio una nuova fase: l’appalto prevede anche il taglio e la cura del verde, nonché lo spazzamento per avere una Fiuggi sempre più pronta ad accogliere i turisti e a garantire servizi concreti ed efficienti alla cittadinanza tutta” ha continuato il Sindaco. “Ringrazio il delegato all’ ambiente **Marco Paris** per aver seguito fin dai primi giorni successivi all’insediamento una delle principali criticità presenti come Lazio Ambiente e il mancato riscontro del consorzio Minerva. Ribadiamo e confermiamo che la scelta dell’affidamento del servizio di raccolta dei rifiuti solidi urbani ad una ditta privata sia stata la scelta migliore, in luogo del suddetto consorzio Minerva non ancora costituito”, ha in fine dichiarato il primo cittadino

Fiuggi, Vandali senza freni, spezzata a lapide ebraica, sdegno in città

“Ignoti distruggono il prezioso simbolo in piazza dell’Olmo nella città termale. Pino Pelloni condanna il gesto: «Ma non si tratta di antisemitismo»

Fonte: ciociariaoggi.it

Non c’è pace nella città termale in quanto ad atti vandalici. Soltanto pochi giorni fa una banda di minorenni (di cui poi uno denunciato e quattro sotto i quattordici anni e per questo non perseguibili), sono stati individuati come autori delle numerose scritte di vernice su immobili pubblici nella parte bassa. In quel caso i responsabili era stati scoperti in un’operazione congiunta di carabinieri e polizia locale. Ora a suscitare clamore e profondo sdegno è stato un nuovo atto vandalico, con la distruzione della lapide ebraica proprio in contemporanea con la “Giornata europea della cultura ebraica” che si è svolta domenica. L’atto vandalico è stato messo in atto da ignoti nei confronti di una pietra posta nel giardino del teatro di piazza dell’Olmo con una semplice cerimonia dall’amministrazione comunale fiuggina, dalla “Fondazione Levi Pelloni”, dall’Ucei e dalla Fondazione israeliana “Keren Kayemeth Le Israel”, che nelle manifestazioni della giornata del 2013 ricevette il “Premio Menorah di Anticoli”. In quella occasione venne piantato nel giardino del teatro un albero di ulivo, lasciato morire dall’incuria di giardinieri poco accorti, e una pietra in ricordo dell’avvenimento. Che ora è stata distrutta. Uno sconsigliato atto che ha turbato la seguita manifestazione di quest’anno dedicata alla cultura e alla storia dell’ebraismo. L’amarrezza di Pino Pelloni «Incuria o atto vandalico sono per certi versi assimilabili – dice Pelloni – Non so quale dei due sia più grave. Forse una ragazzata, come capitò anni fa per il librone illustrativo della “Menorah” messo ben incatenato all’inizio di via del Macello e distrutto. A mio modo di vedere le cose – conclude – non si tratta di un voluto atto di antisemitismo oggi in gran voga, guardiamocene bene da un tale pensiero, vista anche la composta e condivisa partecipazione alla nostra giornata celebrata a Fiuggi. Servono più controlli e maggiore vigilanza. Pensate se una bella mattina ci ritrovassimo il ligneo Giolitti evirato delle sue parti nobili?»





CONAD

**RISPARMIO E QUALITÀ GARANTITA.
SICUREZZA DELLA FILIERA CONTROLLATA**

GRUPPO A.P.L.




Via Armando Diaz snc

03014 Fiuggi (Fr)

Tel. 0775506525

PALESTRA Body Mind

Discipline:

- .SALA PESI
- .CARDIOFITNESS
- .MMA
- .ZUMBA FITNESS
- .GINNASTICA DOLCE-POSTURALE
- .KARATE (SHOTOKAN)
- .STEP-GAG-BODY TONE
- .HATHA YOGA
- .BODY FLYING NEWS
- .FUNZIONALE-CROSSFIT



in sede

PERSONAL TRAINER

PER I VOSTRI ALLENAMENTI
INDIVIDUALI E
PERSONALIZZATI

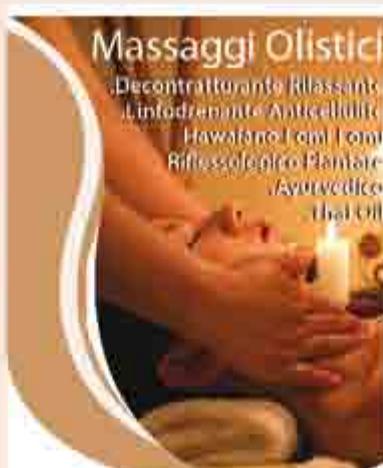
**FISIOTERAPIA
OSTEOPATIA
SHIATSU**



Rieducazione
Riabilitazione
Terapia Fisica

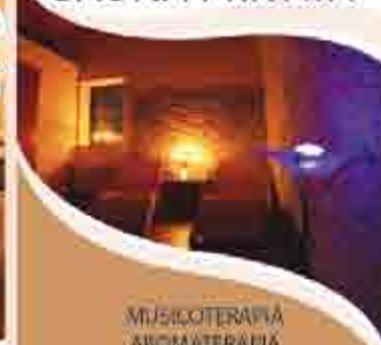
Massaggi Olistici

- .Decontrattante Rilassante
- .Infodrenante Anticellulite
- .Hawaitano Lomi Lomi
- .Riflessologico Plantare
- .Ayurvedico
- .Thai Oil



UN CORPO RILASSATO E SENZA TENSIONI
REGALATI O REGALA
VOUCHER

**SALA RELAX
SAUNA PRIVATA**



MUSICOTERAPIA
AROMATERAPIA
CHAISE LOUNGE
E ANGOLO TISANA

Località Signoretta snc, 00030 Genazzano RM - info: 06 957 9192 339 288 2765



www.BODYMIND2011.it

www.natallialab.it

**CONTATTA
FOTOGRAFA**

NATALLIA SITKEVICH

su appuntamento
Località Signoretta snc,
00030 Genazzano RM
nella struttura della
Palestra Body Mind

+39 3246050433
natallialab@gmail.com



PHOTO STUDIO **DAI LA GIUSTA
LUCE
A CIÒ CHE FAI..**
MIGLIORA LA TUA
VISIBILITÀ PERSONALE,
DEI TUOI PRODOTTI
O DELLA TUA ATTIVITÀ.



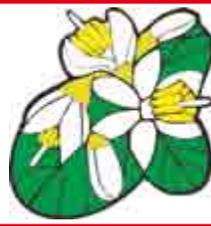
PHOTO STUDIO
**WEDDING
EVENT
CERIMONIES**



PHOTO BOOK



Natallia LAB



Parco Naturale Regionale Monti Lucretili



Area di sosta di Orvinio - Prosegue il lavoro di manutenzione delle aree di sosta nel Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili



Con la giacca bianca il Presidente del Parco Dei Monti Lucretili Barbara Vetturini

Nella mattina di Mercoledì 11 settembre il Presidente del Parco, **Barbara Vetturini**, ha consegnato al Comune di Orvinio l'area di

sosta risanata e ristrutturata. L'intervento, realizzato dall'Ente Parco, ha previsto la ripulitura dello spazio attrezzato, la ristrutturazione di due punti fuoco già esistenti e la realizzazione ex novo di altri due per favorire l'accoglienza degli utenti locali e dei turisti. L'attività si inserisce in un programma di manutenzio-

ne complessiva che coinvolgerà via via altri Comuni del Parco e che dimostra l'attenzione dell'Ente verso le esigenze del territorio e degli utenti esterni. L'intervento, pur essendo di ordinaria manutenzione, ben si iscrive in un ambito di promozione

e valorizzazione del turismo responsabile e sostenibile per la corretta fruizione del territorio dell'Area protetta e delle sue bellezze.



CONTATTI:

Tel: 0774/637027 Fax: 0774/637060

Email: info@parcolucretili.it Email: ente@pec.parcolucretili.it

Sede: Viale Adriano Petrocchi 11, 00018 Palombara Sabina (RM)

Sito: parcolucretili.it



REGIONE
LAZIO

La Boutique del Gusto

Da noi potete trovare in esclusiva:

- Pasta di Gragnano
- Pane cotto a legna con lievito madre
- Porchetta di Ariccia

Prodotti per Celiaci **Spesa a domicilio**

Qualità
Convenienza
Cortesia

Aperto anche il giovedì pomeriggio e la domenica mezza giornata

Via Vittorio Emanuele, 28 - SAN VITO ROMANO
Tel. 06 9572585 - Cell. 3492213397

Marina

PASTICCERIA
GELATERIA ARTIGIANALE

Consegna a domicilio

RINFRESCO PER 15 PERSONE

- 30 Pizzette
- 20 Rustici
- 15 Tramezzini
- 15 Panini
- 1 Crostata
- 1 Vassoio di biscotti
- 20 Mignon

€ 59,00

RINFRESCO PER 30 PERSONE

- 40 Pizzette
- 25 Rustici
- 40 Tramezzini
- 20 Panini o cornettini
- 1 Crostata
- 1 Kg Mignon
- 1 Kg Biscotti

€ 85,00

RINFRESCO PER 50 PERSONE

- 2 Kg Pizzette
- 1 Kg Rustici
- 50 Tramezzini
- 30 Cornetti
- 1,5 Kg Mignon
- 1 Crostata
- 1 Torta Rustica
- 1 Vassoio di biscotti
- 1 Focaccia

€ 159,00

SU OGNI RINFRESCO ORDINATO CI SARÀ UNO SCONTO SULLA FORCA

Via Giovanni XXIII, 36 - S. VITO ROMANO
Tel. 06.9571062



GRUPPO A.P.L.

**RISPARMIO E QUALITÀ GARANTITA.
SICUREZZA DELLA FILIERA CONTROLLATA**

DA OGGI
ti diamo ancora
DI PIÙ
per la tua spesa



**PREPARATI CALDI
E PIZZA ALLA PALA
TUTTI I GIORNI
ANCHE SU
PRENOTAZIONE**



**PESCE FRESCO
E FRITTURA
TUTTI I GIORNI
ANCHE SU
PRENOTAZIONE**



**APERTI TUTTI I GIORNI
DALLE ORE 8.00 ALLE ORE 20.00
LA DOMENICA
DALLE ORE 8:00 ALLE ORE 13:00.**

**Via Maremmana Superiore
00035 Olevano Romano (Rm)
Adiacente Centro Moda
EXIVE di Mampieri Sandro**

Olevano romano cambia l'appalto della mensa scolastica presso l'istituto comprensivo di piazza Carol Wojtyla.

A cura di Agenzia EVENTI, notizia fruibile anche su:

www.agenziaeventi.org -

Il Sindaco di Olevano Romano, **Umberto Quaresima** rende noto che da quest'anno la **Ditta Elixir spa** si occuperà della somministrazione dei pasti scolastici. "Tra le novità più importanti - ha sottolineato il primo cittadino - il miglioramento delle preparazioni gastronomiche grazie ad un maggiore utilizzo dei prodotti di qualità: **Biologici DOP, IGP, MSC**. Introduzione della merenda per la scuola dell'infanzia e primaria, ampliamento delle settimane, rotazione del menu estivo ed inver-

nale per garantire una maggiore variabilità dei piatti ed abituare i bambini a mangiare differenti tipologie di pietanze. La gara sviluppata poi dal settore vigilanza servizio scuola sotto gli indirizzi dell'assessorato alle politiche sociali presieduto da **Paola Buttarelli** porterà una riduzione del costo del pasto che sarà di Euro 4,10 con una riduzione di quasi il 10 per cento rispetto al passato. Questo comporterà un risparmio annuo per le famiglie di quasi 100 euro", ha in fine dichiarato il primo cittadino di Olevano Quaresima.



L'istituto comprensivo di piazza Carol Wojtyla di Olevano Romano

Dott.ssa
STUDIO DENTISTICO Sara Fei
Odontoiatra
 Conservativa, endodonzia, protesi, implantologia, ortodonzia e pedodonzia. Ortopanoramica in sede

CONVENZIONATO

Socio Card
 BCC Bellega
 www.bccbellega.com

Dopolavoro
 ATAC COTRAL

Viale Vittorio Veneto, 76
 00035 Olevano Romano (Rm)
 Tel. 06.95.63.494 - Cell. 328.30.69.253

CONAD
 GRUPPO A.P.L.



Suppli € 1,00
 1 Pollo arrosto € 5,90
 1/2 Pollo arrosto € 3,00
 Frittura di Anelli di Calamari € 2,99 l'etto
 Frittura Mista € 1,99 l'etto

SU PRENOTAZIONE
 PRIMI E SECONDI CALDI

OLEVANO ROMANO Via Maremmana Sup. Km. 1,300 - 06.95.63.486

Listino PIZZERIA

Per prenotazioni 06.95 63 486

	Prezzi	Pala	Kg
MARGHERITA - Pomodoro, Mozzarella		€ 7,90	€ 8,90
LE FARCITE		€ 9,90	€ 10,90
CROSTINO - Mozzarella, Prosciutto Cotto		//	//
PATATE - Mozzarella, Patate		//	//
ZUCCHINE - Mozzarella, Zucchini		//	//
BOSCAIOLA - Mozzarella, Funghi, Salsiccia		//	//
ORTOLANA - Mozzarella, Zucchini, Melanzane, Peperoni		//	//
SALSICCIA E PEPPERONI - Mozzarella, Salsiccia, Peperoni		//	//
PATATE E COTTO - Mozzarella, Patate, Prosciutto Cotto		//	//
PATATE E SALSICCIA - Mozzarella, Salsiccia, Patate		//	//
LA DIAVOLA - Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Piccante		//	//
LE SPECIALI		€ 12,90	€ 13,90
NAPOLI - Pomodoro, Mozzarella, Alici		//	//
PORCINI - Mozzarella, Funghi Porcini		//	//
CARCIOFINI E TONNO - Mozzarella, Carciofini, Tonno		//	//
4 FORMAGGI - Mozzarella, Formaggi Misti		//	//
PATATE E SALMONE - Mozzarella, Patate, Salmone		//	//
ZUCCHINE E SALMONE - Mozzarella, Zucchini, Salmone		//	//
FIORI DI ZUCCA E ALICI - Mozzarella, Fiori di Zucca, Alici		//	//
SPECK E PROVOLA - Mozzarella, Speck, Provola, Funghi		//	//
CIPOLLINA - Mozzarella, Pomodorini, Tonno, Cipolla		//	//
CAPRICCIOSA - Funghi, Pomodoro, Mozzarella, Carciofini, Olive, Uovo		//	//
GAMBERETTI - Gamberetti, Zucchini, Mozzarella		//	//
RADICCHIO - Ricotta, Noci, Radicchio, Gorgonzola		//	//
BUFALINA - Pomodoro, Bufala, Maionese, Insalata		//	//
BRESAOLA - Rugola, Parmigiano a Scaglie, Bresaola, Mozzarella		//	//
PANNERE - Mozzarella, Pomodoro, Salsiccia Piccante, Gorgonzola		//	//
GIGGI - Mozzarella, Porcini, Zucchini, Panchino		//	//
NDUIA - Mozzarella, Provola, Nduja		//	//
TARTUFO - Mozzarella, Tartufo Valpromea, Bufala		//	//
TARTUFO PLUS - Tartufo Valpromea, Bufala, Salsiccia, Lardo		//	//
A VOSTRO GUSTO - Ingredienti a vostra scelta		//	//

V° P22

MONTEROSSO MAGAZZIN RABBATTI E ALLIMENTI

CONSEGNA IMMEDIATA



99,00 PZ
CON POSSIBILITÀ LETTO
+ € 120,00 3 POSTI
+ € 90,00 2 POSTI



PIATTO DOCCIA DECORATI € 99,00
MISURA: 90x90 CM SPESSORE: 4 CM



LAMPADARI € 9,90
VARI MODELLI PZ



BOX DOCCIA € 59,00
IN PLEXIGLASS
MISURE: 80x80 - 70x90 cm PZ



FORNI € 799,00
COTTURA DIRETTA IN ACCIAIO PZ



GRES EFFETTO PIETRA € 12,90
MISURE: 18 X 62 CM MQ



COTTO € 9,90
MISURA: 25x12 SPESSORE: 3-5.5 CM MQ



PORFIDO € 199,00
SPESSORE 3-5 cm MQ



SCORZA DI TRANI € 169,00
SEGATA GREZZA
SPESSORE 1 - 2 cm A MANTALI



SANPIETRINI IN PORFIDO € 17,90
A QUANTITÀ



LISTELLI IN COTTO € 0,29
CAD



VACANZA ATIS

UNA VACANZA DI 7 GIORNI PER 6
PRESSO VILLAGGI TURISTICI
SUL SITO WWW.MAGAZZINIMONTEROSSO.IT

SA DI € 500,00

SOLO A SCOPO DIMOSTRATIVO

NO STOP

NUOVI STOCK TUTTI I GIORNI



PRESENTAZIONE AZIENDA AGRICOLA "FRATELLI DONATI"

Situata su un'assolata collina a Paliano (Fr), a pochi minuti dall'uscita Colleferro della A1, l'azienda agricola "Fratelli Donati" rappresenta da quasi cinquant'anni un polo di eccellenza nel panorama della produzione ortofrutticola della Ciociaria storica.

Coltiviamo, con cura e passione, frutta, in particolare pesche, mele, kiwi e ortaggi di varietà attentamente selezionate, coniugando tradizione e innovazione, secondo i principi dell'agricoltura ecocompatibile e nel rispetto dell'ambiente e della salute sia del produttore che del consumatore.

AZIENDA AGRICOLA www.fratellidonati.com

F.lli DONATI



Prodotte secondo i criteri della "Difesa Guidata"

(Riduzione dell'utilizzo dei Concimi

Chimici e dei Fitofarmaci,

Inclusa nel protocollo culturale

dell' Agricoltura Integrata

della Regione Lazio).



DIFENDI LA TUA SALUTE E IL TUO PORTAFOGLIO!



L'utilizzo di concimi organici naturali, di fonti energetiche rinnovabili, grazie ad un moderno impianto fotovoltaico presente in loco, la tracciabilità, la vendita a chilometro zero, i criteri base dell'agricoltura ecocompatibile, garantiscono la qualità e la genuinità dei nostri prodotti.

Tra gli obiettivi che da sempre cerchiamo di perseguire c'è quello di un equo rapporto

**dal Lunedì al Sabato
9:00/13:00 - 16:00/20:00
Domenica e Festivi
8:00/12:00**

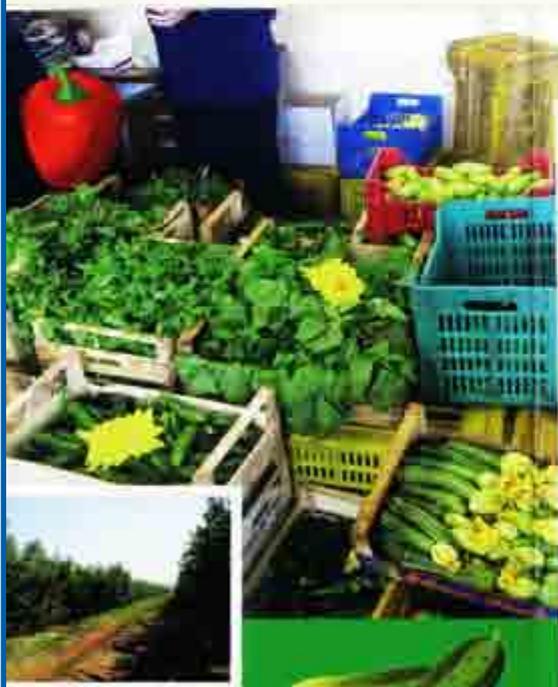
VENDITA DIRETTA A KM 0

qualità-prezzo a tutela dei diritti dei consumatori e con la convinzione che una migliore qualità della vita è possibile solo attraverso un rapporto di amore e rispetto verso la terra e la natura.

Via Fontana Barabba - Paliano (Fr)
accessi: Via Pallanese sud
zona "La Selva"
uscita **A1** Colleferro e Via Casilina,
zona Hotel "La Noce" Amasone
Tel. 338.4003983

AZIENDA AGRICOLA www.fratellidonati.com

F.lli DONATI



Coltiviamo con cura e passione
 Tradizione + innovazione
 Agricoltura ecocompatibile
 Rispetto dell'ambiente
 Equo rapporto qualità prezzo



Una migliore qualità della vita è possibile solo attraverso un rapporto di amore e rispetto verso la terra e la natura.



VENDITA DIRETTA A KM 0



FIN
FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO



Italia
Coni

Palestrina

SPORTING CENTER

PISCINA

DA NOI SOLO ISTRUTTORI CON QUALIFICA FEDERALE F.I.N.

Corsi Nuoto per ogni età e livello

Nuoto Libero

Nuoto Agonistico

Acquagym

Pallanuoto / Syncro

Corsi Baby

Acquantalgica



VASCA GRANDE
8 CORSIE X 25 METRI



VASCA PICCOLA
4 CORSIE X 16 METRI



INIZIO
CORSI
DAL **16**
SETTEMBRE

**DOCCIA
E PHON
GRATUITI**
CORSI NUOTO
ADULTI SERALI
A QUOTE AGEVOLATE

PALESTRA

APERTURA 2 SETTEMBRE



Sala Pesi

VALUTAZIONE FUNZIONALE E PROGRAMMI INDIVIDUALIZZATI
CON PROFESSIONISTA QUALIFICATO PER MIGLIORARE
L'INDICE DI MASSA CORPOREA (BMI)

**DANZA
CLASSICA
E SPORTIVA**

Classica-Balli Coreografici
Balli di Gruppo
Balli di Coppia
Standard
Latino Americani
Dance Fitness

ARTI MARZIALI

Mma - Difesa Personale
Karate (anche bambini)

PATTINAGGIO

**DOCCIA
E PHON
GRATUITI**

Calcetto a partire da 35,00 €

APERTURA
ISCRIZIONI DAL
29 AGOSTO



Palestrina
SPORTING CENTER

via Folcarotonda, 5 - PALESTRINA(RM) - TEL 06 95312021

 Palestrina Sport Rondinella

DIMENSIONE DONNA

**Il tetto di cristallo,
è quella barriera
invisibile che impedisce
tuttora alle donne**

di raggiungere posizioni dirigenziali e alti livelli manageriali in ogni campo del lavoro produttivo, riducendo anche i loro stipendi nei confronti degli uomini. Le statistiche dicono che tale meccanismo negativo, presente nel mercato del lavoro globale, agisce con maggior efficacia nel mondo del lavoro in Italia rispetto ad altri paesi europei. Analisi più approfondite indicano che non è solo una questione legata alla maternità e a mancate politiche di conciliazione vita-lavoro, ma è un meccanismo discriminatorio legato al persistere degli stereotipi di genere. A parità di *curriculum vitae*, gli uomini hanno più probabilità di accedere a ruoli dirigenziali e, a parità di *performances*, gli uomini hanno più probabilità di avanzare nella carriera. Bisogna scardinare la strutturale e radicata asimmetria di potere che tuttora caratterizza, anche nel mondo del lavoro e della produzione sociale, i rapporti fra uomini e donne.

Persiste il sessismo e la discriminazione di genere nel lavoro, stereotipi e pregiudizi sulle mansioni tradizionalmente e "tipicamente" riservate al maschile e/o femminile. Alcune cose stan-

no cambiando, tuttavia ancora oggi, quando una donna svolge una professione considerata tradizionalmente "maschile", il sessismo riemerge sotto la forma di una vera e propria "invalidazione", che si manifesta non solo nel trattamento economico (ancora oggi in molti contesti professionali le donne ricevono stipendi inferiori rispetto ai loro colleghi uomini di pari livello e, pur avendo pari competenze, vengono "de-mansionate", se non scartate, perché considerate "non idonee")

ma anche nei comportamenti e nel linguaggio.

Spesso le donne per essere accettate si adattano a rientrare in cliché di scelta e/o di comportamento, cioè tendono a preferire lavori "tipicamente" femminili, oppure ad imitare sul lavoro i comportamenti dei colleghi maschi. Alcune indagini condotte fra lavoratrici con mansioni tradizionalmente maschili (tipografe, camioniste, minatrici, guardie giurate, agenti di polizia, ma anche maestre d'orchestra e avvocate) hanno messo in luce come esse avessero finito col modificare il loro modo di essere, confermando così inconsapevolmente lo schema della segregazione e divisione sessuale del lavoro. Accade allora che, di una lavoratrice che dimostra buone capacità si dica che"è una donna con le palle".



Dimensione Donna

BagnoFacile®

LA VASCA CON SPORTELLO

RITROVATE IL PIACERE
ED IL CONFORT
DI UN BAGNO CALDO!

- Garanzia 20 Anni
- Agevolazione Iva al 4%
- Recupero spese 100%
per abbattimento barriere
architettoniche



SOPRALLUOGHI GRATUITI
MIGLIOR RAPPORTO
QUALITA' PREZZO
SCONTI E AGEVOLAZIONI



RIMBORSI FINO AL 100%

CONTATTACI
AGENTE DI ZONA
338.2122272

Showroom in Viale Tirreno, 220

Speciale Halloween

FANTAPARTY

Costumi bambini e adulti
Trucchi
Decorazioni
Maschere
Accessori per travestimenti
Coordinati e accessori per la tavola

Fantaparty Olevano Romano
Viale Vittorio Veneto, 117

Trovata bomba a Palestrina, sono state evacuate 4mila persone

Fonte: ilmessaggero.it

Un ordigno bellico della seconda guerra mondiale è stato ritrovato in un terreno coltivato a Palestrina, in località Torresina, a ridosso della zona 167, un quartiere ad alta densità abitativa. Si tratta di una bomba di aereo da 250 libbre (circa 115 kg), di fabbricazione americana, provvista di due spolette, entrambe armate e in sicurezza. Dopo giorni di incontri riservatissimi, tra il **Comune di Palestrina**, la **Prefettura di Roma** e gli ufficiali del **VI Reggimento Genio Pionieri**, ieri i sindaci di Palestrina e Zagarolo, rispettivamente **Mario Moretti** e **Lorenzo Piazzai**, hanno diramato una nota in cui

hanno annunciato le imminenti operazioni di messa in sicurezza, che hanno interessato ampie fette di territorio di entrambe le città. Come sempre, in circostanze simili, il giorno del disinnescamento e della rimozione della bomba è stato necessario evacuare un'area di circa 1.600 metri di raggio che, nel caso specifico, corrisponde ad un bacino di qualche migliaio di cittadini. L'intenzione del sindaco Moretti, e dell'assessore Sandro Faraglia che lo ha affiancato nell'operazione, è stata quella di ridurre al massimo il disagio per residenti e per le attività commerciali garantendo, al tempo stesso, condizioni di totale sicurezza.





FABBRICA INFISSI

INFISSI LEGNO ALLUMINIO PVC - PORTE BLINDATE
GRATE PROTETTIVE - PERSIANE BLINDATE

FINESTRE
NURITH

PORTE CORAZZATE
SU MISURA E STANDARD

PERSIANE BLINDATE E IN ALLUMINIO
- COMBINATO PERSIANA E GRATA
- GRATE BLINDATE

LE NOSTRE PROMOZIONI

Finestra 1 ante in PVC cm 70x130	€ 170
Finestra 2 ante in PVC cm 120x130	€ 290
Porta finestra 1 ante in PVC cm 70x220	€ 365
Porta finestra 2 ante in PVC cm 120x220	€ 590
Porta corazzata ad 1 ante	€ 350

OFFERTE SETTEMBRE



GRATE
a partire da
€150



PERSIANE
a partire da
€195

GENAZZANO Via Valmontone, snc - Tel. 06 9578510
www.fibaserramentiinfissi.it - Cell. 335 8334687



TELESFORO

Abbigliamento e calzature

NUOVI ARRIVI

GIUBBOTTI RAINFOREST

vari colori Uomo - Donna - Bambino



NAPAPIJRI

da oggi anche

Shop
ONLINE

www.telesforoabbigliamento.it

PALIANO
Viale Cavour, 43
0775 579736

ANAGNI
Viale Regina Margherita, 84
UOMO - DONNA

ANAGNI
Via Vittorio Emanuele, 113
JUNIOR

ANAGNI
Via Vittorio Emanuele, 90
OUTLET

Gli artisti scandinavi dell'800 a Olevano: inaugurata la mostra al Museo Civico



Da sinistra con gli occhiali, Il Consigliere comunale E. Arceri, l'Assessore al Bilancio N. Amelia, il Sindaco di Olevano U. Quaresima, con il Vice Sindaco P. Buttarelli

A Cura di Agenzia EVENTI

In occasione del meeting degli **urbanisti scandinavi "Nordplan85"** ad Olevano Romano si è tenuto Sabato 7 Settembre presso il Museo Civico l'incontro **"Artisti scandinavi ad Olevano e dintorni nell'800"**. L'evento, organizzato da **AMO - Associazione Amici del Museo di Olevano Romano**, ha visto la partecipazione di numerosi rappresentanti istituzionali: il Sindaco **Umberto Quaresima** e il Vicesindaco **Paola Buttarelli**, l'Assessore al Bilancio **Nicoletta**

Amelia, il Consigliere Comunale **Enrico Arceri** oltre che la ex **Senatrice Antonietta Sartori** e l'Ambasciatore svedese a Roma **Robert Rydberg**. Presenti anche i rappresentanti della Banca di Credito Cooperativo di Bellegra, sponsor ufficiale dell'evento. L'incontro è stato aperto dal **Presidente AMO Serafino Mampieri** che ha presentato al pubblico, in gran parte straniero, la

stupenda mostra comprensiva di 50 opere selezionate tra le tante realizzate dagli artisti scandinavi che hanno visitato Olevano nell'800. "Queste opere sono testi-

monianza del rapporto autentico che questi artisti avevano con il nostro territorio e i suoi abitanti" ha dichiarato Mampieri. Soddisfatta dell'evento anche la Consigliera ed organizzatrice AMO **Jytte W. Keldborg**, la quale ha tenuto un intervento di approfondimento in inglese e in italiano. La parola è poi passata alla Sen. Sartori, che ha dichiarato: "L'opera di conservazione culturale compiuta da questi artisti è straordinaria, e ci comunica l'ideale di Europa come casa comune tramite la cultura". D'accordo con tale dichiara-



Il Sindaco di Olevano Umberto Quaresima durante il suo intervento

zione, il Sindaco Quaresima si è detto soddisfatto della presenza di tanti partecipanti stranieri, "rappresentanti di popoli e culture diversi", per poi illustrare ai presenti gli sforzi profusi dall'Amministrazione comunale nella valorizzazione del centro storico e dei punti di interesse culturale. Tra gli altri interventi quello della **Direttrice del Museo Civico Monica di Gregorio** e quello dell'**Ambasciatore Rydberg**, entrambi entusiasti dell'iniziativa. L'evento si è concluso con una degustazione di vini e prodotti locali.



Rivolto verso il pubblico il Presidente di AMO Onlus di Olevano Romano, Serafino Mampieri

...dalla colazione alla cena

...dalle 05.00 alle 24.00

DOMENICA CHIUSO

Robistrot rispecchia l'idea del Bistrot francese, locale che offre piatti semplici, di buona qualità serviti in modo informale a prezzi popolari.

SPECIALITÀ PESCE

Viale S. Francesco d'Assisi, 107 Olevano Romano - Roma Tel. 06.9564258 roby69vergara@gmail.com



Il grande cuore della polizia di Olevano Romano: salvato e accudito un cane abbandonato



A cura di Agenzia EVENTI

Lieto fine per un cane abbandonato ad Olevano Romano e segnalato come pericoloso presso gli uffici comunali e sui social, in particolare su Facebook. Il cane è stato individuato dagli operatori di polizia locale. L'animale non ha mostrato segni di aggressività, bensì era semplicemente indifeso e in cerca di un padrone, ed è stato momentaneamente tenuto e assistito dagli agenti, accompagnandoli nel servizio mattutino. Attraverso un passaparola tra cittadini è stato individuato un nuovo padrone che previa comunicazione di legge alla ASL lo terrà con sé.

Mano ferma sulla sicurezza veicolare: a Olevano Romano strade più sicure

A cura di Agenzia EVENTI

Stretta del Comune di Olevano Romano sulla sicurezza stradale: 269 veicoli controllati con elevazione di 30 sanzioni amministrative per violazione delle norme del codice della strada, di cui 3 verbali per mancata revisione, 2 mancate coperture assicurative e 25 conducenti sanzionati per mancato uso delle cinture di sicurezza. Sono stati utilizzati strumenti di rilievo automatico delle violazioni forniti dalla Ditta MORELLESCHI. L'intervento fa parte di una serie di iniziative sulla sicurezza

stradale messe in atto dal Comune di Olevano Romano, tra le quali è prevista anche la prossima installazione, previa autorizzazione della Provincia, di box dissuasori della velocità sul tratto della Maremmana e in Viale Vittorio Veneto.



SARACINESCO - Strade provinciali in malora, il sindaco Orsola lancia un appello alla Provincia di Roma



Marco Orsola Sindaco di Saracinesco

Fonte: Subynews

"Città metropolitana di Roma Capitale, abbiamo strade provinciali in condizioni pietose, metti in condizione il tuo personale operativo di lavorare, o continueremo a pagarne le conseguenze".

Si appella alle istituzioni locali **Marco Orsola**, responsabile del movimento Italia dei Diritti per la Valle dell'Aniene, sindaco di Saracinesco e presidente dei Comuni della Valle dei Giovenzale. "Sono anni che denuncio le pessime condizioni del manto stradale di queste strade - afferma Orsola che ricorda come "la SP 102 che passa per il nostro Comune è insidiata dalla caduta di materiale pietroso. Diversi - prosegue - sono stati nel tempo gli incidenti stradali, anche gravi, oc-

corsi in quel tratto, dove lo stato di abbandono dei versanti e del fondo creano un grave pericolo per l'integrità di chi vi transita".

L'esponente del movimento presieduto da **Antonello De Piero** si rivolge direttamente alla Città Metropolitana: "Il personale non è messo in condizione di operare per carenze tecniche e logistiche che impediscono una buona conservazione del manto stradale. In altri casi - incalza Orsola - gli interventi non vengono proprio realizzati. Finanche le erbe infestanti non vengono tagliate. La competenza di quanto descritto - si avvia a concludere Orsola - è del settore Viabilità, a cui mi appello affinché, alla buona volontà dei lavoratori, faccia seguito un intervento sanante l'attuale stato della manutenzione, in termini sia qualitativi che quantitativi. Non bastano le strade di Roma a dover destare le preoccupazioni della sindaca Raggi - conclude - anche quelle del territorio provinciale chiedono un cambio di rotta. Se continuiamo così, a cambiarla saranno gli automobilisti, sempre più insicuri della propria incolumità quando si trovano a passare per le strade della nostra provincia".

Asilo nido comunale



L'isola
che non c'è

Aperti dal Lunedì
al Venerdì
dalle ore 7,30
alle ore 16,30

Struttura
molto accogliente
e dotata di tutti
i comfort



Piazza Carol Wojtila - Olevano Romano (RM)

Asilo nido - Ludoteca

da 0 a 3 anni



MARY
POPPINS



- Spazio esterno
- Stanza della psicomotricità
- Ambienti separati
- Stanza del sonno
- Diverse fasce orarie
- Personale qualificato
- Servizio mensa

Aperti
dal Lunedì al Venerdì

Animazione
Cerimonie
ed Eventi



FESTEGGIA DA NOI IL TUO COMPLEANNO

- Allestimento personalizzato
- Animatrici
- Trucca bimbi
- Sculture di palloncini
- Bolle di sapone
- Baby Dance
- Giochi di gruppo e molto altro ancora...

Via Roma, 34-39 - Olevano Romano (RM)

Per informazioni contattare l'Amministratrice dei Centri Dott.ssa Alessandra Silei cell. 333.2533036

di Manuela Guardabassi

il tuo caffè

CARD



Da noi la vera "KAFFETTERA"
L'ESPRESSO NAPOLETANO

Offerta 30 capsule a partire da € 5,50

**GRANI • CIALDE • CAPSULE
THÈ • INFUSI • TISANE
MACCHINETTE • ACCESSORI**

Tel. 334 8009088

 Il Tuo Caffè Di Manuela Guardabassi

Via Cavour, 19 - Olevano Romano (Rm)

Pasta all'uovo
di *Serenella Ronzani*

L'angolo della Pasta

Specialità Gnocchi "a coa de sorica"

Prodotti confezionati artigianalmente solo con l'utilizzo di materie prime di altissima qualità.

Da noi potete trovare sempre qualità, convenienza e cortesia, il tutto condito dalla passione che mettiamo quotidianamente nel nostro lavoro che svolgiamo con amore e professionalità da tantissimi anni per il soddisfacimento delle richieste dei nostri affezionati clienti, e per quelli che speriamo lo diventeranno.



Via Nuova, 78
GENAZZANO (RM) Tel. 06.95.78.544



Cristiano Alivernini di RDW
Informatica, Subiaco

LA RIVOLUZIONE SILENZIOSA DEGLI HARD DISK

Quante volte avete pensato che il vostro vecchio caro pc, magari con già 7-8 anni sul groppone, ha un sibilo meccanico più affanato del solito? Quante volte vi siete accorti che tra l'accensione e l'effettivo funzionamento del pc in-

tercorre tranquillamente il tempo di un caffè? Quante volte siete rimasti quasi inebetiti in attesa che la rotellina si trasformi nel comando che gli avete dato circa 10 secondi prima? Ecco, se vi è capitata una di queste cose, sappiate che probabilmente il vostro pc non è ancora da buttare e potete riportarlo alla vecchia gloria con un intervento poco invasivo e poco costoso. La tecnologia che ve lo consente si chiama SSD (solid state drive), unità ultraveloci introdotte sul mercato nel 2006 da Sony e poi adottate via via da tutti i produttori, che vanno a sostituire il vostro hard disk. Il funzionamento che sta alla base degli SSD è la stessa delle memorie di smartphone, tablet e pen drive. Inizialmente presentava come tallone d'Achille il costo per Gb abbastanza elevato, un ciclo di vita breve, e la ristretta capacità di memorizzazione, ma attualmente questi limiti sono ridimensionati (se non totalmente azzerati), e possiamo goderci solo i pregi dei nuovi SSD: anche 10 volte più veloci, resistenti agli urti, e con un costo e capacità ormai al livello dei vecchi hard disk.

Inoltre il nuovo disco non ha nessun tipo di movimento meccanico durante il funzionamento, pertanto potrete dire addio alla rumorosità di sottofondo dei vecchi hard disk. Alcuni di voi diranno: «sì, ma i miei dati?». Niente paura, esiste il cloning: disco sostituito, ma programmi installati e dati invariati

Dott. Alivernini Cristiano



TINTORIA
"La bella Lavanderina"

Via 6 Giugno, 250 - Olevano Romano
Per Info: Jennifer 333.78.31.626



NOVITA'

Da Oggi è possibile prenotare la
VISITA MEDICO SPORTIVA
agonistica e
non agonistica



*Corri su
un percorso
sicuro!*

CAVE Via Speciano, 5/6

ZAGAROLO V.le della Stazione, 14

Per appuntamenti e info:

06 9508050

06 95000296

- Analisi cliniche

- Fisiokinesiterapia

- Radiologia

- Visite specialistiche

- Esami strumentali

Per appuntamenti e info:

06 9575508

06 95003115



**POLIAMBULATORIO
CONVENZIONATO A.S.L.:**

- Analisi cliniche
- Fisiokinesiterapia
- Radiologia

CAVE

Via Speciano, 5/6
sanitas2002@tiscali.it

Per appuntamenti e info:

06 9508050

06 95000296

POLIAMBULATORIO

La Stazione S.r.l.

- Visite specialistiche
- Esami strumentali

ZAGAROLO

Viale della Stazione, 14
poliamblastazione@tiscali.it

Per appuntamenti e info:

06 9575508

06 95003115



4 PUNTO 4

Produttori diretti
PORTE - FINESTRE
ZANZARIERE
PERSIANE BLINDATE
PORTONI BLINDATI
GRATE BLINDATE

PER TUTTO IL MESE DI SETTEMBRE

FINESTRE NURITH sconto **22%**

PROMOZIONI

PORTONCINO BLINDATO € 350
ZANZARIERE da € 35/mq

PORTE DA INTERNO €190

PALESTRINA (RM) - Via Pedemontana, 78
Tel. 06 9539132 - 335 8334687
quattropunto4@gmail.com

T & Bar

Bar Tabacchi
PONTE ORSINI
di Sbardella Carmela

Via Prenestina, 1
Paliano (Fr)



POINT Officina Meccanica
SERVICE CAR
Centro Gomme SBARDELLA



PALIANO (Fr) - Via Prenestina, 1
Tel: 0775.578551 - pointservicecar@libero.it
Enrico 339.3415848 - Mario 338.8771299

Zero solfiti, nessun additivo e alta digeribilità, i vini naturali conquistano il mercato e i consumatori più esigenti

A cavallo tra la fine degli anni Ottanta e gli inizi degli anni Novanta, il settore dei vini, quelli italiani compresi, ha man mano vissuto un periodo di forte espansione. Se è vero che un simile exploit ha comportato maggiori introiti per le aziende, con un ritorno positivo per l'economia intera, è altrettanto vero che ha trasformato tale materia prima in un business a tutti gli effetti. Quello che era infatti, fino a qualche decennio prima, solo e soltanto il frutto della maestria artigianale e di tradizioni gelosamente tramandate in generazione, si è rapidamente tramutato nell'esito di una ricetta il cui obiettivo primario non era quello di rimandare ai sapori di una volta, ma di attrarre sempre più clienti nel mercato globale.

Ci si è quindi sempre più allontanati da quelle radici che conferivano al vino quel sentore magico, quelle caratteristiche organolettiche che ne hanno decretato il successo. Soprattutto negli ultimi anni, tuttavia, questo apparentemente inarrestabile andamento, fatto di sapori standardizzati, è soggetto quanto meno ad una parziale revisione. Questo perché la lente di ingrandimento sta nuovamente per essere puntata verso quelle origini tuttora fatte di produttori che, ribellandosi ad una modernità disattenta, non si sono mai discostati da usanze secolari. La riscossa dei vini naturali I produttori di cui si è appena fatta menzione rappresentano dei veri e propri custodi, portavoce di quegli insegnamenti di origine ancestrale e di quella scienza relativamente esatta i cui connotati possono solo e soltanto venir disegnati da lavorazioni abili e certosine. A tal proposito, risulta spontaneo il riferimento al concetto di vino naturale. Ma di che si tratta? Il termine identifica quei vini soggetti ad una manipolazione umana senz'altro minore, sia per quello che concerne le fasi di lavorazione espletate in vigna sia per quello che riguarda la cantina. In sostanza, la naturalità del vino è direttamente proporzionale al basso utilizzo di prodotti di origine chimica e di tecnologie varie.

Perché optare per i vini naturali?

La corrente di pensiero di cui fanno parte quei vignaioli che puntano esclusivamente alla produzione di **vini naturali** è quella di passare dal succo d'uva al vino, con la minima invasività umana. Ma quali sono motivazioni di una simile filosofia? Perché il consumatore dovrebbe mettere da parte i vini presenti nella grande distribuzione sostituendoli con quelli naturali?

- dai **lieviti secchi ai pesticidi**, dalle albumine fino ad arrivare ad additivi di vario genere. Questo, insieme a tanto altro ancora, è tutto ciò che la legislatura a proposito consente di immettere nei vini tradizionali. I vini naturali, all'opposto, presentano al proprio interno esclusivamente quantità risibili di anidride solforosa, naturalmente prodotta in fase di fermentazione;

- come in precedenza accennato, la produzione dei vini cosiddetti "convenzionali" è spesso volta ad appassionati del vino e non che desiderano un prodotto standard. Ciò avviene perché le lavorazioni, a partire dalla selezione dei lieviti, conferiranno ai vini delle proprietà agevolmente individuabili. Discorso decisamente differente vale per i vini naturali. La loro vinificazione, infatti, è effetto di lieviti presenti naturalmente sulle bucce dell'uva, sia in cantine caratterizzate ognuna da alcune specificità altrove introvabili. Il vino naturale, in questo modo, non solo diverrà espressione del lembo di terra in cui è stato prodotto, ma anche della cantina di provenienza;

- dedicarsi alla produzione di vini naturali significa fare una sorta di viaggio indietro nel tempo, quando la tecnologia era ancora lontana dallo scalzare la sapiente mano dell'uomo. Le uniche sostanze usate erano quelle che la natura magnanimamente offriva. Tutti coloro che quindi amano le sensazioni gustative di una volta non possono che far ricadere la propria scelta sui vini naturali;

- l'agricoltura intensiva abusa dell'ecosistema in nome di una sfrenata produttività. Il **vino naturale** è piuttosto risultato di ciò che la natura sceglie, insieme a tutte quelle situazioni che, messe tra loro insieme, contribuiscono a farne un prodotto dalla qualità indiscutibile;

- in ultimo, non in ordine di importanza tuttavia, vi è una **spiccata digeribilità**. Dato il quantitativo di sostanze chimiche, venir afflitti da sensazioni tutt'altro che gradevoli, come la pesantezza alla testa, è il prezzo che bisogna pagare per produzioni dove la resa è fruttuosa ma la qualità latitante. **Nessun additivo, solfiti zero ed un'alta digeribilità**. Questo, insieme a tanto altro, è tutto ciò che contraddistingue i vini naturali.

Cereagricola

F.lli Ciani s.r.l.

Prodotti per l'Agricoltura - Piantine da orto
Sementi - Cereali - Mangimi - Fertilizzanti
Macchine Agricole - Arredo Giardino
Impianti Irrigazione e Piscine

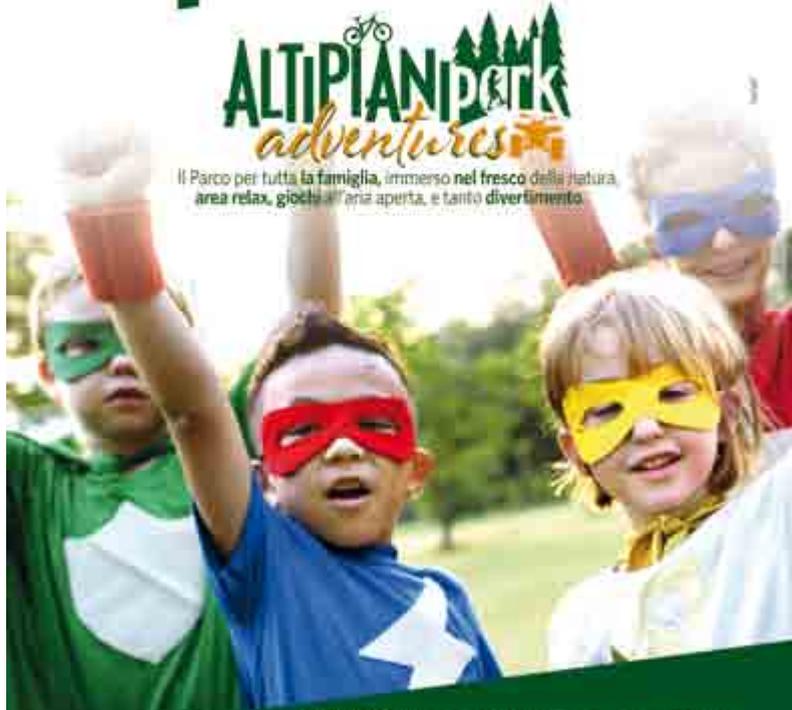
Via Prenestina Km. 55,700 (Loc. Erba Putine)
00030 GENAZZANO (Rm)
Tel. e Fax: 06.9579156

www.cereagricolaciani.it
cereagricolasrl@pec.it
Tel. e Fax: 06.9579156

Per i nuovi supereroi... e non solo

ALTIPIANI PARK
adventures

Il Parco per tutta la famiglia, immerso nel fresco della natura, area relax, giochi all'aria aperta, e tanto divertimento.



Via San Giovanni Bosco, 23
Altipiani di Arcinazzo, RM
Tel. 331 34 93 696



TUTTI I GIORNI: Arrampicata sportiva - Beach volley - Beach soccer - Bocciolina - Area attrezzata pic-nic - Area giochi per bambini - Escursioni guidate con quad - Eventi a cani di formazione - Noleggio bike e noleggio Segway - Parapendio - Sport outdoor - Trekking - Speleologia - Zipline junior e top

APERTURA DEL PARCO AVVENTURA DAL 1° AGOSTO

Tivoli, sulle politiche ambientali.

A cura di Daniele Crescenzi



A destra con il microfono Maurizio Pallante

Venerdì 20 settembre, nella suggestiva cornice dell'ex chiesa di Santo Stefano ai Ferri a Tivoli, si è tenuto l'incontro pubblico con **Maurizio Pallante**, saggista, scrittore, attivista, nonché fondatore del Movimento per la Decrescita Felice.

L'incontro dal tema "Crisi climatica e politica, il ruolo delle Amministrazioni, delle Imprese e dei Singoli cittadini", ha permesso di fare il punto sulle politiche ambientali messe in atto dall'attuale amministrazione comunale, ma anche sulle attuali politiche a livello nazionale e internazionale per contrastare il riscaldamento globale. Hanno preso parte all'evento il **Sindaco di Tivoli Giuseppe Proietti** e l'assessore all'Ambiente **Eleonora Codroni**. Ospite il giornalista **Antonello Caporale**



Le Petit Café

**Aperitivi
e rinfreschi**



Cocktail Bar / Pub
Primi e secondi piatti
cucina espressa

**Prezzi più bassi
del mercato**



Ampio parcheggio
zona rifornimento

Via Casilina Km 46,400 - 00038 Valmontone (Rm) - Tel. 366.226.0771

CONSEGNA A DOMICILIO

sul territorio dei comuni di
CAVE e **GENAZZANO**

Costo del servizio solo 1,00€
Spesa minima di 20,00€



06 9580432
Per maggiori informazioni

Via Prenestina Nuova - **Cave** (RM)
(adiacente Eurospin - Home Brico)

Sulle orme di Lucrezia: alla Porta del Parco l'incontro "I Borgia a Subiaco"

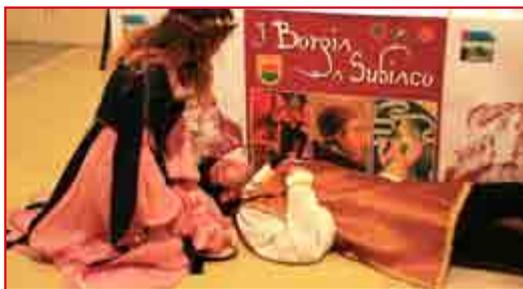
"Presente all'evento anche la star del cinema
Barbara Bouchet"



L'Architetto Giorgio Orlandi con Barbara Bouchet

A cura di Agenzia EVENTI

Si è tenuto nella serata di Sabato 14 Settembre presso la Porta del Parco di Subiaco l'incontro "I Borgia a Subiaco", organizzato dall'Arch. **Giorgio Orlandi** e dal **Rotary Club** locale in occasione dei festeggiamenti commemorativi dei 500 anni dalla morte di Lucrezia Borgia. L'incontro è stato aperto dal moderatore **Mauro Checchi** e dal Presidente del Rotary Club di Subiaco, l'Arch. **Fabio Orlandi**, che ha ringraziato i presenti e gli organizzatori dell'evento. "Vogliamo esplorare la storia di questa stirpe che ha dato molto al nostro territorio - ha dichiarato Orlandi - nel prossimo futuro è previsto un evento sulla figura di Ippolito d'Este, figlio di Lucrezia Borgia, e il 18 Aprile 2020 presso il Monastero di Santa Scolastica si terrà un ulteriore incontro sulla stessa Lucrezia in occasione dei 540 anni dalla sua nascita. Il tutto verrà organizzato con la collaborazione del Rotary Club Tivoli"



Presente all'evento anche la star del cinema **Barbara Bouchet**. "Giorgio mi ha parlato spesso di Lucrezia Borgia - ha affermato la Bouchet - mi ha insegnato molte cose sulla storia d'Italia e ha lavorato molto per organizzare questo evento. Questa è la sua serata e siamo qui per celebrarlo" La parola è poi passata all'Arch. Giorgio Orlandi, che si è profuso in una

interessante e dettagliata analisi delle vicissitudini dei Borgia in Italia, partendo da Papa Callisto III fino ad arrivare ai fratelli Cesare e Lucrezia, per poi soffermarsi sull'enigmatica figura di quest'ultima. All'analisi storica ha fatto seguito la rappresentazione di una scena tratta dall'opera "Lucrezia Borgia" di **Gaetano Donizetti**, messa in atto dai giovani Angelica Checchi e **Andrea Zaccaria**. La rappresentazione è stata seguita da un documentario sulla vita di Lucrezia Borgia e sui suoi numerosi matrimoni, tra cospirazioni e alleanze politiche. L'evento si è concluso tra gli applausi dei presenti con un ringraziamento agli sponsor dell'iniziativa e un piccolo rinfresco.

AL.P€.

Polisini Alfredo

Impianti Elettrici ed Elettronici

*Impianti elettrici, civili e industriali - Automazioni - Allarmi
T.V.C.C. - Impianti TV, sat/digitale terrestre - Fotovoltaici
Cablaggio strutturato/rete dati e centrali telefoniche
Fibra ottica - Video/citofonia - Impianti elettronici in genere
Rigenerazione di centrali elettroniche
e revisioni motori per automazioni.*

Via Speciano, 102 - 00033 Cave (Rm)
elettroimpiantialpo@gmail.com - alfredopolisini@pec.it
tel/ fax: 06.9507609 - cell. 3331157199



Via Prenestina Nuova km. 59,613

00033 Cave (Rm)

(Piazzale Eurospin)

Tel. 328.0822327

334.3398425

Aperto tutti i giorni
dalle ore 6:00 alle ore 20:00

Il Capriccio dei Bimbi snc

di Sambucini Fernanda e Pamela

**Abbigliamento, Intimo
carrozzine**

NUOVI ARRIVI

LINEA ABBIGLIAMENTO

PER BAMBINI "BOBOLI"

AUTUNNO-INVERNO

SCONTATI DEL 20%



Via Cavour, 76 - Olevano Romano (Rm)

Tel. 06.88799985

Sancamillo

Ristorante Albergo

BELLEGRA (RM)

www.hotelsancamillo.it

Ci troviamo in Via San Francesco, 22 - Tel. 06.95617016 - Fax 95617135



FIN
FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO



Italia
Coni

Palestrina

SPORTING CENTER

Il Centro Sportivo per la Famiglia

Anche per questa stagione
Sconti Speciali per famiglie

15% **3 iscritti**
su tutti i componenti

20% **4 iscritti**
su tutti i componenti

25% **5 iscritti**
su tutti i componenti

SOLO PER CORSI STAGIONALI
NECESSARIO STATO DI FAMIGLIA
(MINIMO 3 COMPONENTI)

APERTURA
ISCRIZIONI DAL
29 AGOSTO



SEI GIÀ SOCIO? SE **TU**
PORTI NUOVI SOCI
PER LORO IL 10% DI SCONTO
PER TE 10% DI RIMBORSO
DI QUANTO SPENDONO

CHIEDI IL PREVENTIVO IN SEGRETERIA

via Folcarotonda, 5 - PALESTRINA(RM) - TEL 06 95312021

Palestrina
SPORTING CENTER

 Palestrina Sport Rondinella



DUE PIANI
di Pura Eleganza!

Jadart Creations

PRIMO PIANO..
*Arredo Casa in Stile
Country • Shabby Chic • Industrial
Bomboniere e Liste di Nozze
Allestimenti Eventi e Confettate*

SECONDO PIANO..
*"La Profumeria des merveilles"
Fragranze Francesi per la
Casa • Corpo • Tessuto
Candele e Saponi Natural
Accessori Moda e Bijoux
Linea Make Up*



GENAZZANO Rm Via dell'Acqua Santa 4
06.87563579 - 333.6263667
f JadartCreations di Andreani Giada



NEGOZIO ebay mariani.valter
VENDITA
RICAMBI MOTO USATI
ONLINE E AL DETTAGLIO



RESTAURO MOTO D'EPOCA

Via casilina Km. 49,450 - 00034 Colleferro
Tel. e Fax 06.97080677 Cell. 339.2076986

"MENSILE EVENTI"
aut. trib. di Tivoli n°24/2009 del 31/03/2009 - Iscr. Roc n°18528
MODA, CULTURA, BUSINESS, NOTIZIE UTILI, BENESSERE, POLITICA,
ISTITUZIONI, RUBRICHE, DIFFUSIONE GRATUITA
TERRITORIO: ANIENE - TIBURTINO - E ZONE LIMITROFE FONDATA NEL 2009
Redazione e Pubblicità:
Agenzia EVENTI Via Porta San Francesco, 12 - 00030 Bellegra (Rm)
Tel/ Fax 06.95.65.425 - 333.58.47.567
E-mail: proietti.eventi@yahoo.it - PEC: emanueleproietti@pec.it
Collaboratori a titolo gratuito:
Editore: Emanuele Proietti
Direttore Responsabile: Daniele Crescenzi
Stampa: Tipografia "Nuova Stampa" - Cave (Rm) - 06.95.81.258
Manoscritti e foto, anche non pubblicati, non vengono restituiti.



ORDINE DEI GIORNALISTI
del Lazio

Concorso radiofonico "Marco Rossi"

C'è tempo fino al 30 ottobre per partecipare alla nona edizione del "Premio Marco Rossi" promosso da Radio Articolo1 col patrocinio della Fnsi.



Il Premio vuole essere un riconoscimento all'impegno di chi racconta attraverso il mezzo radiofonico un tema tanto vasto e complesso e spesso oscurato dai grandi media: il lavoro come fatica e dolore; il lavoro come fattore di identità, realizzazione, dignità; il lavoro a tempo indeterminato, in nero, in affitto; il mondo del

preariato, del non lavoro, del lavoro povero; il lavoro che scompare, il lavoro che si trasferisce, il lavoro che si reinventa; il lavoro di cura e assistenza nelle sue molteplici implicazioni sulla vita individuale e sociale delle donne e degli uomini.

La partecipazione al Premio è aperta a tutti, senza limiti di età o nazionalità. I servizi, gli approfondimenti e i documentari, in lingua italiana, possono essere prodotti e trasmessi da emittenti italiane o estere, pubblicati su siti web o attraverso la formula del podcast, a partire dal 1° ottobre 2018 fino al 30 settembre 2019.



**Libreria
Libera...mente**

Libri - Fumetti
& Graphic Novel
DVD e CD Musicali
Oggettistica e ... idee...

Via Roma n. 73/75
Olevano Romano
tel/fax 069563230
cell. 334 6519134
www.liberamentelibri.it
liberamentolevano@gmail.com



Via 6 Giugno, 26 Olevano Romano
Tel 0683515374

Mirage
PROFUMERIE



OCCHIALI IN CANTIERE

OMAGGIO LENTI CON PROTEZIONE LUCE BLU

con l'acquisto di una montatura!



RIACCENDI LA VISTA... NON SOLO IL PC!

Promo valida su lenti monofocali - non cumulabile con altre promo in corso.

CAPENA (RM) - Via Tiberina km 16.200, 34I

COLLEFERRO (RM) - c.c. Fontana dell'Oste - Via Fontana dell'Oste, 33

FROSINONE - Via Dei Monti Lepini km 6.200

www.occhialincantiere.it
seguici su  

Gli investitori italiani? Prudenti, impazienti e precipitosi

A Cura di Tiziana e Martina Morasca



da destra Tiziana e Martina Morasca

Gli investitori italiani sono prudenti, impazienti e, nello stesso tempo, anche precipitosi: a ogni 'stormire' dei mercati cambiano in corsa la loro

strategia. Si comportano allo stesso modo, soprattutto i Millennial, quando non vedono i rendimenti a stretto giro. Insomma, non guardano sul lungo periodo, incapaci di mantenere la 'linea' consigliata dagli esperti, dai gestori. La fotografia, se ci può confortare, non si distanzia comunque molto da quello che succede in altri Paesi sviluppati. È quanto emerge da una ricerca su come si sono comportati gli investitori nella fase di forte volatilità che ha caratterizzato i mercati negli ultimi tre mesi dello scorso anno. L'analisi Schroders Global Investor Study 2019 (condotta su oltre 25mila persone in 32 Paesi), evidenzia

come oltre il 64% degli italiani abbia apportato cambiamenti al profilo di rischio dei propri investimenti in risposta diretta all'instabilità, risultando sostanzialmente in linea con l'analoga scelta fatta dal 70% degli investitori globali ed europei. Più in dettaglio, il 36% degli investitori italiani ha dichiarato di essersi spostato su investimenti con rischio inferiore (37% il dato globale, 35% quello europeo) e il 15% di aver allocato parte del portafoglio in liquidità (21% a livello globale, 18% in Europa), alla luce delle molte variabili che si sono succedute nel periodo preso in esame. Dalla ricerca, tuttavia,

emerge che solo il 31% si è mosso verso opzioni di livello di rischio elevato, manifestando un comportamento più aggressivo: una scelta fatta invece da quote più rilevanti a livello globale (35%) e in Europa (38%). Poco più di un terzo (36%), invece, ha mantenuto invariata la propria posizione (30% sia globale, sia europeo). Lo studio ha per altro evidenziato che gli investitori italiani detengono gli investimenti in media per 2,2 anni, meno della metà del periodo raccomandato (cinque anni) e meno rispetto agli investitori globali ed europei, entrambi con una media di 2,6 anni.

ERNIA DEL DISCO LOMBARDE

a Cura del dott. Flavio Ranaldi

L'ernia del disco è una condizione che può essere molto dolorosa e si verifica quando la parte gelatinosa tra le singole vertebre della colonna vertebrale fuoriesce dalla sua sede naturale.

QUALI SONO I SINTOMI?

È importante sottolineare che non tutte le ernie causano dolore.

Quest'ultima produce dolore quando fuoriesce in prossimità della radice nervosa, e di conseguenza la comprime.

dott. Flavio Ranaldi

Una compressione di questo tipo può dare origine a vari sintomi tra i quali:

- **Dolore:** il dolore può essere locale e nei casi più gravi si può irradiare. Nelle ernie delle vertebre lombari il dolore può raggiungere anche le dita del piede;

- **Formicolio:** anche in questo caso il formicolio può irradiarsi lungo il territorio innervato dalla radice nervosa compressa;

- **Parestesia** e perdita della forza: sono anche questi dei segni clinici della sofferenza nervosa, che compaiono nelle condizioni avanzate.

COME CURARE L'ERNIA LOMBARDE?

La fisioterapia per l'ernia lombare è ad oggi lo strumento migliore per trattare questa condizione.

Il ciclo fisioterapico avrà l'obiettivo di migliorare il movimento di tutta la colonna, la cui disfunzione è ritenuta una delle cause principali che hanno generato l'ernia.

Per ridurre il dolore locale e irradiato si utilizzano:

- Posture di scarico, ad esempio ponendo il paziente in decubito laterale in cui si ha la decompressione della radice colpita;

- Tecniche manuali specifiche: come la terapia manuale, massoterapia, pompaggio;

- Mezzi fisici ad alta tecnologia come: laser ad alta potenza, tecarterapia e ultrasuoni.

Una volta diminuita la sintomatologia algica si può passare al recupero di una corretta postura.

Questo obiettivo si raggiunge con esercizi specifici, mobilizzazioni e piccoli accorgimenti che il paziente dovrà adottare giornalmente come ad esempio l'applicazione di un cuscino lombare mentre lavora o mentre guida.

fisiomed Dott. Flavio Ranaldi

FisiMed
sport & riabilitazione

Dott. Flavio Ranaldi
Fisioterapista

Viale Vittorio Veneto, 97e
00035 Olevano Romano (Rm)

338.9451284

fisiomed.ranaldi@gmail.com

ASSICURAZIONI
di Tiziana e Martina Morasca

CONSULENZA
● RICA
● Polizza Vita
● Fondi Pensione
● Infortuni e Malattia
● Investimenti
● Medico Legale
● Langhe e Dolci

Via Cadorna, 18 - Subiaco - Rm-

Tel. 0774.83457 - 3393697813 - 3204147307

e-mail: assicurazionimorasca@tiscali.it

CENTRO STUDI ERGENCIA
SOVRAPPUNTI ERGENCIA
CENTRO MEDICINA NATURALE
CENTRO MEDICINA ESTETICA
Direttore Scientifico: Dr. Angelo De Martino

DIETOLOGIA
NUTRIZIONE
FITOTERAPIA
MEDICINA NATURALE
MEDICINA ESTETICA

CHIEDI QUI

NUTRISALUS

Via G. Verdi 34 - 00030 Labico (Roma)
Tel. 06 97652547 FAX - 06 90230184



DELBRUSCO.COM

NOLEGGIO E VENDITA TENDOCOPERTURE

- ✔ GAZEBO
- ✔ TENSOSTRUTTURE
- ✔ VELE
- ✔ DEHORS
- ✔ PERGOTENDE
- ✔ OMBRELLONI
- ✔ GRANDI COPERTURE
- ✔ TELONI IN PVC SU MISURA

GAZEBO



GAZEBO MAXI



VELE



DEHORS



DEHORS



DEHORS



OMBRELLONI



TELONI IN PVC SU MISURA



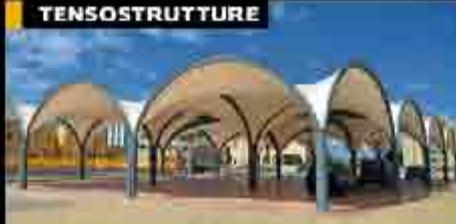
PERGOTENDE



GRANDI COPERTURE



TENSOSTRUTTURE



TENDOCOPERTURE



📍 VIA COLLE OSPEDALE N.22 - VALMONTONE (RM)

☎ 06.95.90.164

✉ INFO@DELBRUSCO.COM