

LEANDRO PALOMBA
FISIOTERAPIA

25
anni

Un partner unico per la tua salute

DOLCE & GABBANA
OTTICA BIANCHI

Mensile gratuito recapitato alle famiglie dei Comuni di: Collazzone, Deruta, Fratta Todina, Marsciano, Massa Martana, Monte Castello di Vibio, San Venanzo, Todi. Tiratura 22.000 copie.

MAGAZZINO: Loc. Madonna del Piano, Monte Castello di Vibio (PG) **327.200.80.70** **CIANELLI PELLET** **PELLET CERTIFICATO** EN 10274 **seguici su Facebook** **Cianelli-Pellet di Qualità**



EVENTI

Porchettiamo si farà a Todi tra novità e polemiche

Articolo a pagina 2



MARSCIANO

Finanziamento da 2,5 milioni di euro per il post sisma

Articolo a pagina 4



COMPRESORIO

La popolazione diminuisce nella Media Valle del Tevere

Articolo a pagina 6



DERUTA

“Deruta Viva”, progetto per rilanciare i centri storici

Articolo a pagina 10

SANITÀ | REVOCATA LA PRECEDENTE DISPOSIZIONE

Ospedale Pantalla: stop ai trasferimenti nell'alta Umbria

L'Azienda Usl Umbria 1 e l'Azienda Ospedaliera di Perugia hanno firmato un accordo che ridefinisce i trasferimenti secondari dei pazienti ricoverati all'ospedale Media Valle del Tevere (Pantalla). In parole semplici: chi ha bisogno di cure più specialistiche non sarà più trasferito verso gli ospedali dell'alta Umbria (Città di Castello e Branca), ma direttamente a Perugia, struttura di riferimento preferenziale, evitando così grossi disagi per i pazienti e le loro famiglie.

«Con questo accordo – afferma Stefania Proietti, presidente della Regione Umbria – garantiamo alla comunità della Media Valle del Tevere un sistema di cure coerente con i principi di prossimità, appropriatezza e continuità assistenziale. Come Regione abbiamo sostenuto attivamente il percorso di dialogo tra le

aziende sanitarie, convinti che la tutela del diritto alla salute debba tradursi in scelte organizzative concrete, eque e sostenibili».



L'ospedale Media Valle del Tevere continua a garantire la stabilizzazione clinica e le prime cure. Per le patologie “tempo-dipendenti” — come infarto, ictus, traumi gravi e sepsi — e per le alte specialità (neurochirurgia, cardiocirurgia, chirurgia toracica e vascolare), restano in vigore i percorsi interaziendali già attivi verso Perugia.

Una volta superata la fase acuta o completato il percorso di cura a Perugia, il paziente potrà rientrare

all'ospedale di Pantalla, vicino a casa propria. Questo percorso di “step down” sarà gestito dal servizio di Bed Management dell'Azienda ospedaliera di Perugia, in coordinamento con i professionisti coinvolti. In caso di indisponibilità di posti a Perugia, sarà

la Centrale Operativa 118 a individuare la struttura alternativa più adeguata nella rete ospedaliera regionale, garantendo sempre tempestività e continuità delle cure.

È previsto un monitoraggio costante dell'applicazione dell'accordo, per verificare nel tempo l'efficacia, l'appropriatezza e la sostenibilità organizzativa del percorso.

Questo dei trasferimenti dei pazienti di Pantalla verso i nosocomi di

Branca e Città di Castello, era uno dei punti cardine delle richieste avanzate dal Comitato a Difesa dell'Ospedale di Pantalla e dai sindaci del comprensorio e di cui si è discusso anche nel recente incontro di giovedì 5 marzo tra il Comitato, la Presidente Proietti, i Capigruppo Regionali ed i Sindaci dei Comuni del comprensorio (assenti Ruggiano e Toniaccini).

La Presidente Proietti si era impegnata a correggere tale disposizione entro tempi molto brevi ed ha quindi mantenuto la parola ed ora il Comitato dovrebbe sospendere sit-in davanti all'ospedale. Sono state poi affrontate altre criticità: la ridotta attività della Chirurgia che non permette la copertura H24 delle urgenze chirurgiche che si possono presentare presso il PS; lo smantellamento del laboratorio analisi.

Altro tema della discussione, la prossima riorganizzazione ospedaliera regionale, con la Presidente che ha detto che si sta valutando la proposta di integrazione o fusione con l'azienda ospedaliera regionale.



MONTE CASTELLO
Teatro della Concorchia: prima riunione della Fondazione

Articolo a pagina 12



TURISMO

Massa Martana si promuove a “Tipicità Festival”

Articolo a pagina 21



SPORT

La Nestor Calcio vince la Coppa Italia di Promozione

Articolo a pagina 23

RULLI
arredamenti

MONTAGGIO CON PERSONALE QUALIFICATO INTERNO

A PAGINA 5

Autoscuola Tuderte
F.lli Carboni

CONSEGUIMENTO PATENTI:
Motocicli Autovetture
C e CQC merci

TUTTE LE PRATICHE AUTO

PASSAGGI DI PROPRIETÀ IN PROMOZIONE

LE NOSTRE SEDI:
Autoscuola Tuderte Todi
Delegazione Aci Todi Centro
Delegazione Aci Ponte Rio
Delegazione Aci Perugia S. Andrea
Studio Collestrada Pratiche Auto

Viale Tiberina, 124 - TODI 075 8944745

ASSORTIMENTO MODA

QUALITÀ RISPARMIO

Nuovi arrivi di primavera

CALZATURE ABBIGLIAMENTO

UOMO | DONNA | BAMBINO

DOMENICA POMERIGGIO APERTI

COLLEPEPE (PG)
Tel. 075.8789343

Seguici su

EVENTI | IN PROGRAMMA DAL 22 AL 24 MAGGIO

Porchettiamo si farà a Todi tra novità e polemiche

Dal 22 al 24 maggio la città di Todi ospiterà la 17esima edizione di Porchettiamo, manifestazione unica nel suo genere nel panorama italiano e che negli anni è divenuta un appuntamento di riferimento per la valorizzazione delle produzioni tipiche. L'approdo a Todi rientra in un percorso di crescita che l'organizzazione ha delineato prevedendo uno sviluppo del format e l'inserimento di novità che andranno a qualificare ulteriormente una proposta di successo che richiama ogni anno, nei tre giorni, oltre cinquantamila persone. La decisione dell'organizzazione di lasciare San Terenziano, ha provocato reazioni risentite da parte dell'amministrazione comunale di Gualdo Cattaneo, ma anche della locale comunità.

«La location – spiega l'organizzazione – fu individuata oltre quindici anni fa, quando Porchettiamo aveva dimensioni, flussi e complessità profondamente diverse. Oggi, alla luce dell'evoluzione dell'evento, quegli spazi non risultano più idonei a ga-

rantire standard adeguati di sicurezza, gestione dei flussi, accessibilità e organizzazione, temi che per noi rappresentano una priorità assoluta». Oltre agli spazi, la Giunta Ruggiano in data 4 marzo ha concesso il patrocinio e la collaborazione all'iniziativa promossa da Anna Setteposte, dando formalmente il via all'attività di promozione a livello nazionale e alla definizione degli aspetti strategici che caratterizzeranno il programma dell'edizione 2026. Todi metterà a disposizione dell'organizzazione il parco della Rocca, i Giardini pubblici, la Sala Vetrata dei Palazzi Comunali, il Ridotto del Teatro, la Terrazza del Nido dell'Aquila, oltre ovviamente alle piazze e ad altri ambienti che sono in corso di valutazione e definizione per rispondere al meglio alle necessità di un evento che offrirà nuovi momenti di incontro, di degustazione e di conoscenza del patrimonio enogastronomico e della cucina italiana, proclamata appena qualche mese fa patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. Il programma completo

di Porchettiamo verrà presentato prossimamente nel corso di una conferenza stampa a Roma, alla presenza del Ministro delle politiche agricole Francesco Lollobrigida, anche questo un segnale del rilievo che la manifestazione ha assunto e delle ambizioni

che coltiva per il futuro, un futuro legato a Todi e alla visibilità internazionale di cui la città gode per la sua storia e bellezza ma anche quale luogo del buon mangiare e del buon vivere.

«La scelta di Anna Setteposte a favore di Todi, rispetto alla tante alternative a sua disposizione – sottolinea il Sindaco Antonino Ruggiano – è stata accolta come un arricchimento e una diversificazione dell'affollato cartellone che



animerà la città per tutto il 2026. Il fine settimana del 22-24 maggio risultava l'unico ancora libero

da eventi già da tempo programmati, facendo così incrociare le rispettive esigenze».

TODI | PREVISTI 1,6 MILIONI DI EURO

Fondi sisma per 3 chiese e 2 immobili comunali

Sono in arrivo per Todi 1,6 milioni di euro dai fondi per la ricostruzione post-sisma. Sono destinati a cinque diversi interventi per i quali il Comune aveva presentato documentata istanza al Commissario straordinario Guido Castelli. Il finanziamento permetterà il recupero della chiesa del cimitero di Vasciano, al quale sono destinati 295 mila euro, della chiesa del cimitero di Torregentile, destinataria di 279 mila euro e della chiesa del cimitero di Quadro-Cordigliano per 210 mila euro. Ulteriori due inter-

venti di consolidamento e riqualificazione riguarderanno due immobili di proprietà comunale in Via S. Filippo e Giacomo, per 317 mila euro, e in via S. Antonio per 460 mila euro.

«Abbiamo accolto – è il commento del Sindaco Antonino Ruggiano – la notizia con entusiasmo, visto che i nuovi finanziamenti in arrivo, andranno a risolvere situazioni da tempo attenzionate e rappresentano un riconoscimento concreto del lavoro serio svolto dall'Amministrazione».

Si tratta di interventi importanti per il patrimonio edilizio pubblico e religioso, localizzati sia nel



centro storico e quindi a favore della sua rivitalizzazione, che nelle frazioni, andando così a

rafforzare il senso di unione del territorio comunale e consentendo di restituire piena funzionalità e dignità a luoghi fortemente simbolici. «La ricostruzione – evidenzia l'assessore ai lavori pubblici Moreno Primieri – non è soltanto un insieme di cantieri e interventi infrastrutturali: è un processo complesso che restituisce sicurezza, fiducia e prospettiva alle comunità. In questo percorso, l'azione del Governo si sta distinguendo per determinazione, concretezza e capacità di ascolto».

I cinque interventi appena finanziati fanno parte di una elenco più corposo che l'Amministrazione comunale di Todi ha sottoposto all'attenzione del Commissario straordinario alla ricostruzione, il senatore Guido Castelli.

Hai dolore alla spalla? Pensi che conviverci sia l'unica soluzione?

Non rinunciare ai semplici gesti quotidiani!
Riprendi il controllo della tua vita!
Contattaci subito, ti affiancheremo fino a restituirti
la piena libertà di movimento!

PER SAPERNE
DI PIÙ GUARDA
QUI



CONVENZIONI

LEANDRO PALOMBA
FISIOTERAPIA075 8241841 - www.fisiopalomba.it

TODI | TEMPISTICHE ED IMPORTI PREVISTI

La situazione dei lavori nei cimiteri comunali

Non ci sono soltanto gli interventi sulle tre chiese di Vasciano, Quadro-Cordigliano e Torregentile, appena finanziati per complessivi 780 mila euro, ma anche dei cantieri già in corso nei due cimiteri urbani che sono stati oggetto di un sopralluogo da parte del Sindaco Antonino Ruggiano e dell'assessore ai lavori pubblici Moreno Primieri. La verifica ha riguardato innanzitutto la chiesa del cimitero vecchio, dedicata a tutti i Santi ed uno degli ultimi ambienti sopravvissuti alle radicali trasformazioni subite dal complesso monumentale chiamato

Ospedale della Carità. Infatti, dove oggi si trova il cimitero vecchio, sorgeva una imponente struttura ospedaliera le cui origini sono attestate a partire dal XIII secolo, attribuendone la fondazione a San Francesco di Assisi. Il recupero è in fase di ultimazione: dopo aver rifatto il tetto, i lavori sono ora concentrati al consolidamento e restauro dell'interno che verrà poi ritinteggiato prima della

riapertura, con lo smontaggio delle impalcature già avviata. La fine dell'intervento è previsto



al massimo entro il mese di marzo.

«La stessa ditta – spiega l'assessore Primieri – ha in affidamento i lavori presso il cimitero nuovo, anche qui in attesa di completamento: entro marzo si darà corso alla sistemazione dell'ultimo blocco di loculi, così da poter restituire tutto alla piena fruibilità entro fine aprile-inizio maggio. A quel punto verrà messa mano subito alla

chiesa, per la quale si è reso necessario procedere ad una variante».

Ai due cantieri in via di ultimazione si andranno ad aggiungere a breve quelli relativi alle chiese dei cimiteri di Duesanti e Cecanibbi-Pian di San Martino, da tempo finanziati e che, a seguito di osservazioni da parte della Soprintendenza, hanno dovuto attendere ulteriori prescrizioni per le quali è stato necessario il reperimento di risorse aggiuntive.

«Nel complesso gli investimenti sui cimiteri del capoluogo e delle frazioni – sottolinea il Sindaco Ruggiano – sono nell'ordine di 2,5 milioni di euro. Pur a fronte di un importo significativo, l'Amministrazione comunale ha aperte altre richieste di finanziamenti per poter procedere alla sistemazione di altre situazioni di degrado. In testa ci sono le chiese del cimitero di Pantalla e quella di Ilci-Cacciano-Ripaioli per altri 300 mila euro e di ulteriori 767 mila euro sempre a favore dei cimiteri comunali».

TODI | NE FANNO PARTE 23 PERSONE

Il Comitato delle Frazioni diventa operativo

Todi ha dato forma al Comitato delle Frazioni, il cui regolamento per l'istituzione e il funzionamento era stato votato all'unanimità dal Consiglio comunale. Sulla base delle candidature pervenute al termine di una azione di sensibilizzazione, ne risultano componenti: Enzo Tomassini, Giancarlo Brizioli, Manuel Salomoni, Alviero Palombi, Massimo Antonelli, Alessandro Ceccarelli, Marco Cinti, Luca Pulcioni, Simone Torcia, Massimo Mosca, Lucio Bigaroni, Emiliano Menestò, Angelo Bido, Alessio Federici, Roberto Donati, Arnaldo Fogliani, Elvisio Cerquaglia, Massimiliano Farinelli, Adima Bordacchini, Giuseppe Burchiella, Luca Mari, Federico Minciarelli, Silvia Ranchicchio.

Solo in cinque occasioni si è dovuto ricorrere alla votazione tra un numero di candidati superiore ai posti disponibili da regolamento per ogni frazione o gruppi di frazioni. Solo in una situazione (Pontorio e Pian di Porto) si è verificato un numero di candidature (3) inferiore ai posti riservati (4). Il

Comitato risulta così costituito da 23 componenti, così suddivisi per frazione o aree frazionali: Ripaioli, Cacciano, Ilci, Montemolino, 1 componente; Pian di San Martino, Cecanibbi, 1

componenti; Crocefisso, 2 componenti; San Giorgio, 1 componente; Pantalla, 4 componenti; Asproli, Fiore, Porchiano, Torregentile, 1 componente; centro storico, 2 componenti.



Al Comitato delle Frazioni spetta di promuovere un'azione di stimolo e di proposta nei confronti dell'Amministrazione comunale in relazione alle problematiche territoriali, recependo e supportando le istanze che

provengono da cittadini, comitati e associazioni presenti sul territorio; favorire l'informazione verso i cittadini sulle tematiche amministrative affrontate dalle istituzioni locali che interessino le rispettive comunità territoriali; concorrere ad assicurare, mediante lo strumento della consultazione, un costante collegamento e confronto tra le specifiche realtà presenti sul territorio e l'Amministrazione comunale.

provengono da cittadini, comitati e associazioni presenti sul territorio; favorire l'informazione verso i cittadini sulle tematiche amministrative affrontate dalle istituzioni locali che interessino le rispettive comunità territoriali; concorrere ad assicurare, mediante lo strumento della consultazione, un costante collegamento e confronto tra le specifiche realtà presenti sul territorio e l'Amministrazione comunale.

AGRIPIÙ
Benciari & Trombettoni

SERVIZIO TINTOMETRICO

Fraz. Pian di Porto 17/A
TODI
Tel. 075 8989420
Cel. 333 2110709
f

SERVIZIO
DUPLICAZIONE
CHIAVI

AFFILATURA
COLTELLI E
FORBICI

MARSCIANO | INTERVENTI SU QUATTRO STRUTTURE

Finanziamento da 2,5 milioni di euro per il post sisma

L'Amministrazione comunale di Marsciano esprime soddisfazione per avere ottenuto il finanziamento di quattro interventi strategici sul territorio comunale, inseriti nel Piano di ricostruzione delle

opere pubbliche post sisma 2016 relativo alla regione Umbria.

Si tratta di un passaggio significativo, che permette finalmente di dare risposta a ferite ancora aperte dal sisma del dicembre 2009 e di restituire piena funzionalità e valore a luoghi che appartengono alla storia e all'identità delle nostre

comunità.

Il finanziamento complessivo di 2,5 milioni di euro consentirà di intervenire

recupero edilizio, ma un investimento sulla sicurezza, sulla memoria collettiva e sulla vitalità dei nostri centri abitati. Un passo decisivo verso la piena riqualificazione di aree e strutture che attendono da anni di essere recuperate, che andrà a rafforzare il tessuto sociale e culturale del territorio, sostenendo

al tempo stesso la qualità di vita dei cittadini.

Il 9 marzo scorso il Commissario straordinario per la ricostruzione sisma 2016, sen. Guido Castelli, la presidente della Regione Umbria, Stefania Proietti, il coordinatore dell'Ufficio speciale Ricostruzione Umbria, Gianluca Fagotti e il consigliere regionale Cristian Betti

su: ex scuola primaria di San Biagio della Valle per 650.000 euro; ex scuola primaria di San Valentino della Collina per 650.000 euro; edificio comunale in località Pettinaro a Marsciano per 800.000 euro; mura castellane di Castello delle Forme per 400.000 euro.

Questi interventi non rappresentano solo opere di



sono intervenuti per un sopralluogo presso il castello di Spina, simbolo di una ricostruzione post sisma che ha visto la comunità e le istituzioni lavorare insieme con serietà e competenza. Ad accompagnarli il sindaco Michele Moretti, che ha così potuto esprimere la sua gratitudine della comunità per l'attenzione costante riservata al territorio di Marsciano e per il lavoro di coordina-

mento che ha accompagnato e sostenuto il percorso amministrativo necessario all'inserimento di questi interventi nel Piano di ricostruzione. Al sopralluogo hanno preso parte anche altri rappresentanti della Giunta e del Consiglio comunale, del Consiglio regionale e della comunità locale.

L'incontro di Spina è stato anche l'occasione, per il Comune, la Regione e la struttura commissariale

di un confronto sulle modalità e gli strumenti operativi da attivare per finanziare il completamento della ricostruzione post sisma del dicembre 2009.

Intanto l'Amministrazione comunale si è subito attivata per avviare l'iter progettuale e realizzativo, affinché i 4 interventi finanziati possano quanto prima tradursi in opere concrete, utili e durature per l'intera comunità.

MARSCIANO | LA 26MA EDIZIONE DELLA FIERA

Il 18 e 19 aprile l'atteso appuntamento di Fiera Verde

Il 18 e 19 aprile 2026 torna nel centro di Marsciano il tradizionale appuntamento con Fiera Verde, la manifestazione fieristica, tra le più importanti a livello regionale, dedicata al florovivaismo, al giardinaggio, ai prodotti agro-alimentari e al biologico. Giunta alla ventiseiesima edizione, la Fiera promuove e valorizza le tematiche legate alla sostenibilità ambien-

tale e alle attività connesse al mondo agricolo e alle produzioni tipiche locali.

Il Comune di Marsciano,



promotore della Fiera, ha pubblicato un avviso pubblico per l'assegnazione dei posteggi in occasione di Fiera Verde 2026.

Le domande da parte degli operatori interessati devono pervenire entro il 31/03/2026 tramite PEC all'indirizzo comune.marsciano@postacert.umbria.it oppure direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune in Largo Garibaldi, 1.

Tutte le informazioni sulle categorie di operatori ammessi e il modello di presentazione della domanda sono reperibili sul sito web del Comune di Marsciano.a

**FARMACIA
C. LE FORNACI**
Dott. Giulio Lattanzi

MARSCIANO
Centro Comm.le Le Fornaci
Orario di apertura: da Lunedì a sabato
orario continuato 08.30 - 20.15
TUTTE LE DOMENICHE, oltre quelle di turno:
9.30 - 13.00 / 16.00 - 20.00

I NOSTRI SERVIZI

- Infermieristica
- Ostetrica
- CUP
- Dermocosmesi
- Sport Alimentazione
- Preparazioni Galeniche
- Omeopatia e Fitoterapia
- Mamme e Bambini
- Veterinaria e Pet
- Fisioterapista e Audiometrista

- TELEMEDICINA -

www.farmacialefornaci.it
farmacialefornaci@gmail.com

075 8749453

IL TUO COMODO COLLEGAMENTO DALLE FRAZIONI A MARSCIANO OGNI LUNEDÌ MATTINA

CORSA MARSCIANO FRAZIONI - MARSCIANO COSTO BIGLIETTO € 1,30

A R

P.ZZA K. MARX	09.00	12.25
VIA V. VENETO	09.01	12.26
ZONA INDUSTRIALE	09.02	12.27
VIA DELLA RESISTENZA	09.03	12.28
SCHIAVO	09.10	12.35
PAPIANO	09.13	12.38
BIVIO PAPIANO	09.16	12.41
S. VALENTINO	09.20	12.45
BIVIO OLMETO	09.23	12.48
VILLANOVA CAP.	09.28	12.53
VILLANOVA	09.29	12.54
BIVIO VILLANOVA	09.32	12.57
S. BIAGIO D. VALLE	09.35	13.00
BIVIO CAST. D. VALLE	09.38	13.03
CAST. D. VALLE	09.40	13.05
BIVIO PIEVE CAINA	09.45	13.10
SPINA	09.49	13.14
MERCATELLO	09.51	13.16
CERQUETO	09.57	13.19
MORCELLA	10.00	13.21
ZONA INDUSTRIALE	10.03	13.26
VIA V. VENETO	10.04	13.28
P.ZZA K. MARX	10.05	13.30

CORSA MARSCIANO CERRO - MARSCIANO COSTO BIGLIETTO € 0,75

A R

P.ZZA K. MARX	08.00	11.10
VIA V. VENETO	08.02	11.11
ZONA INDUSTRIALE	08.03	11.12
VOC. FAINA	08.04	11.13
CERRO	08.07	11.15
SCHIAVO	08.15	11.17
VIA BULGARELLI	08.20	11.19
VIA V. VENETO	08.24	11.21
P.ZZA K. MARX	08.27	11.30

www.comune.marsciano.pg.it

www.comune.marsciano.pg.it



TERRITORIO | SVOLTA PER LA VIABILITÀ

1,5 milioni per lo svincolo di Marsciano-Collazzone

La Giunta regionale dell'Umbria, su proposta dell'assessore De Rebotti, ha approvato l'assegnazione di un contributo complessivo di 1,5 milioni di euro a favore della Provincia di Perugia per la realizzazione di interventi strategici di sistemazione della

viabilità in corrispondenza dello svincolo di Marsciano-Collazzone e per il restauro e risanamento conservativo del ponte sul fiume Tevere lungo la strada provinciale 375/4.

Lo stanziamento dei fondi era molto atteso, visto che l'adeguamento dello svincolo è determinante per la realizzazione dell'importante polo logistico lungo

la strada di Cerro di Marsciano.

Come sottolineato dalla sindaca di Collazzone, Laura Antonelli e dal sindaco di Marsciano, Mi-



chele Moretti, lo svincolo, unitamente al ponte sul Tevere, è una infrastruttura strategica per un territorio molto ampio, che va ben oltre quello dei due Comuni e che insiste, peraltro, su un'area ad alta densità di attività produttive. Il suo efficientamento, con il superamento delle attuali criticità legate alla viabilità e alla sicurezza, è

quindi determinante anche e soprattutto in un'ottica di sostegno allo sviluppo economico e turistico dei territori.

Il finanziamento regionale sarà così ripartito: 1.035.000 euro destinati alla ristrutturazione dello svincolo, con l'inserimento di una rotatoria tra la strada provinciale 375 (tratti 4 e 6), la SS 3 Bis Tiberina (E45) e la viabilità comunale; 465.000 euro destinati al restauro e risanamento conservativo del ponte sul fiume Tevere, che rappresenta uno dei pochi attraversamenti del fiume e soffre di problematiche strutturali agli appoggi delle travature.

La restante quota finanziaria necessaria per completare gli interventi, sarà garantita dalla Provincia di Perugia.

MARSCIANO | L'INTERVENTO È SOSTENUTO DAL PNRR

Mappatura georeferenziata dei numeri civici

Grazie ai fondi della Misura 1.3.1 del Pnrr, il Comune di Marsciano ha dato avvio alla fase esecutiva di aggiornamento e digitalizzazione della propria banca dati toponomastica, attraverso la mappatura georeferenziata di tutti i numeri civici presenti sul proprio territorio comunale, che permette di associare ad ogni indirizzo le sue coordinate geografiche (latitudine e longitudine) corrette. Tale attività consentirà una integrazione completa e automatica tra gli applicativi gestionali del Comune e l'Archivio Nazionale dei Numeri Civici e delle Strade Urbane (ANNCSU), che raccoglie e uniforma gli indirizzi di tutti i comuni italiani. Si tratta di un intervento

strategico verso la modernizzazione dei servizi e con benefici concreti ai cittadini, alle imprese e all'intera macchina amministrativa.



La georeferenziazione, infatti, consente di individuare con esattezza ogni abitazione e attività, migliorando la qualità di numerosi servizi quotidiani, dagli interventi dei mezzi di soccorso e delle Forze dell'ordine fino alle attività di consegna e di assistenza tecnica a domicilio.

L'integrazione con l'ANNCSU permette inoltre a

tutti gli uffici comunali di lavorare su un'unica base dati certificata e costantemente aggiornata. Anagrafe, tributi, edilizia privata, Sportello Unico

per le Attività Produttive (SUAP), Protezione civile e altri servizi possono così operare in modo più coordinato, evi-

tando duplicazioni e incongruenze, con una gestione più veloce delle pratiche e un miglior servizio per i cittadini.

Inoltre, la disponibilità di dati territoriali precisi consente al Comune di programmare con maggiore efficacia interventi e servizi quali l'illuminazione pubblica, la raccolta rifiuti, le manutenzioni e il trasporto pubblico.



RULLI
arredamenti

rulliarredamenti.it

MARSCIANO

Montaggio con personale qualificato interno

COMPRENSORIO | IN POSITIVO SOLO DERUTA

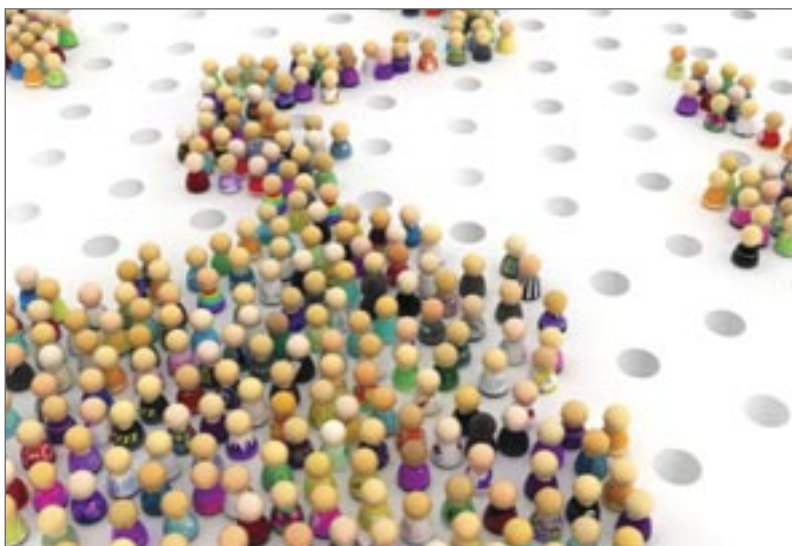
La popolazione diminuisce nella Media Valle del Tevere

Dopo la pubblicazione dei dati demografici del Comune di Marsciano, a febbraio scorso, in questo numero di marzo, vediamo i numeri della popolazione di tutti gli altri sette Comuni della Media Valle del Tevere. Toti a fine 2025 si è attestato su 15.648 abitanti, dato che purtroppo conferma il trend di calo demografico del comune tuderte, che si registra ormai da alcuni anni. La popolazione totale, infatti diminuisce di 56 unità, visto che a fine 2024 i residenti erano 15.704.

Nel 2025 le donne sono 8.060, in maggioranza rispetto agli uomini che sono 7.588. Il saldo tra nati (75) e morti (235) registra un forte sbilanciamento (-160) verso quest'ultimi.

I residenti italiani sono 13.944 mentre gli stranieri sono 1.704. I nati da madri italiane sono 63 e 12 da quelle straniere. Le principali nazionalità dei residenti stranieri

hanno invece deciso di trasferirsi altrove. Nel 2025 si sono celebrati 46 matrimoni (18 religiosi, 28 civili) e 2 unioni civili, ma anche 19 separazioni e 10 divorzi.



sono: Albania (221), Romania (453), Marocco (199), Ucraina (71), Moldavia (95), Stati Uniti (57), Regno Unito (59).

Dato positivo è quello dei nuovi residenti per trasferimento, che sono 424, contro i 307 residenti che

Tra gli altri 6 Comuni del comprensorio, in ordine di popolazione troviamo: Deruta (9.635); Massa Martana (3.562); Collazzone (3.284); San Venanzo (2.096); Fratta Todina (1.876); Monte Castello di Vibio (1.407).

Il dato che accomuna tutti, con la sola eccezione di Deruta (+46), è la diminuzione della popolazione rispetto all'anno precedente, con un calo generalizzato della natalità, compresa Deruta, che si risolveva solo grazie ai trasferimenti di residenza da altre località.

Vediamo allora nel dettaglio tutti i dati comune per comune, iniziando

proprio da Deruta che con 9.635 residenti registra appunto un più 46. Le femmine (4.874) sono più dei maschi (4.761); il saldo tra nati e morti è negativo (52 contro 97); gli italiani sono 8.579, gli stranieri 1.056; i nati da italiani 42 e da stranieri 10; le principali

nazionalità degli stranieri sono Romania, Marocco, Bangladesh, Albania, Cina; nuovi residenti per trasferimento 353, mentre i trasferiti sono 249; 29 i matrimoni, con 3 divorzi e 7 separazioni.

A Massa Martana i residenti totali sono 3.562, con una variazione negativa di 43 unità rispetto al 2024. I maschi sono 1.803, le femmine 1.759; il saldo tra nati e morti è negativo (-23); 358 gli stranieri provenienti da Afghanistan, Albania, Australia, Bangladesh, Belgio, Bielorussia, Bosnia-Erzegovina, Bulgaria, ecc.; i nati da italiani sono stati 10, quelli da stranieri 3; i nuovi residenti per trasferimento 75, mentre coloro che si sono trasferiti sono 107 (saldo -32); i matrimoni sono stati 34 di cui 8 di residenti a Massa; 1 divorzio e 1 separazione.

A Collazzone la popolazione totale è pari a 3.284 (28 unità in meno rispetto al 2024), di cui 1.674 femmine e 1.610 maschi.

Segue a pagina 8

FARMACIE DI TURNO

Le farmacie di turno la domenica garantiscono la reperibilità per l'intera settimana, dal sabato che precede la domenica di turno al venerdì successivo compreso.

Orari farmacie: dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 20.00
Orario estivo Toti: dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 16.30 alle 20.00

MARZO

22: Toti Sensini; Cerqueto; S. Venanzo; Pantalla
29: Toti Pirrami; Collepepe; San Valentino

APRILE

05: Toti S. Maria; Marsciano Menconi; Monte Castello
06: Toti S. Maria; Marsciano Menconi; Monte Castello
12: Toti Comunale; Spina; Fratta Todina

FARMACIE DERUTA:

Perelli tel. 075 9711193; San Nicolò tel. 075 974149.

DISTRIBUTORI CARBURANTI**MARSCIANO**

Il servizio viene assicurato tutte le domeniche e festivi dagli impianti dotati di distribuzione Self-Service; gli altri impianti potranno effettuare l'apertura facoltativa.

TODI

Il servizio viene assicurato tutte le domeniche e festivi dagli impianti dotati di distribuzione Self-Service; gli altri impianti potranno effettuare l'apertura facoltativa.

Le stazioni sempre aperte con presenza del gestore sono:
Elcom Point IP E45 Pantalla (km. 44+463); Esso E45 (km. 28+800); Perri Casemasce.

CINEMA DERUTA, MARSCIANO, TODI

Cinema Teatro Concordia: largo Goldoni, 9
Tel. 075-8748403 - info@cineconcordia.it
Cinema Nido dell'Aquila: Via Paolo Rolli, 12
Tel. 075 997 7847 - info@cinemanidodellaquila.it
Cinema Deruta: Via Tiberina, 176 - Tel. 075 9710265

NUMERI UTILI

APM - Azienda Perugina di Mobilità 075-506781
ATC - Azienda Ternana Comunic. 0744- 409457
FCU - Ferrovia Centrale Umbra 075-575401
Ferrovie dello Stato 075-5006186
Noleggio con Conducente: Tarquini Leonardo
075-8948366 / 349-6004558
Servizio Taxi Marsciano: 335-6870522
Aeroporto Sant'Egidio 075-592141
Alitalia 8488-656341 - ANAS 075-57491
Prov. Perugia Compr. Viabilità 6 075-8950030
Polizia Stradale: Perugia 075-506751 - Toti 075-8945151
Croce Rossa Italiana, sezione di Toti: 335-6063621
Croce Rossa Italiana, sezione di Massa: 075-8951016
Centro della Salute di Massa Martana: 075-889447
U.R.P. telematico H24 Comune Massa: 370-3707032
Protezione Civile Toti H24: 379-1907994

TamTam - Testata Giornalistica Reg. Trib. PG 37/90
Editore: Comunicapiù srl - **Tiratura:** 22.000 copie
Stampa: CSQ S.p.A. - **Pubblicità:** 340 3130653
Direttore editoriale: Stefano Toppetti
N. 3 Marzo 2026 - Chiuso in tipografia il 16 Marzo 2026

KASHAN

TAPPETI PERSIANI

CENTRO SPECIALIZZATO PER RESTAURO E LAVAGGIO

GRANDI OCCASIONI
SUI TAPPETI NUOVI

LAVAGGIO DISINFETTANTE
con trattamento specifico contro virus e batteri.

SMACCHIATURA

RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO

I NOSTRI LAVAGGI SPECIALI:

- **ORIENTALE** battitura e bagno igienizzante
- **RIGENERANTE** con ripristino delle parti logore (frange, bordi)

- **ANTITARMICO** lavaggio forte con azione meccanica disinfettante e **ANTI ACARI**
- **ANTIODORE** eliminazione cattivi odori da liquidi organici

MARSCIANO - Via XXIV Maggio, 1 - Tel. 349-8588101

CENTRO REVISIONI

OFFICINA MECCANICA

Lombardi

➤ autoveicoli fino a 35 q.li

➤ motoveicoli e ciclomotori

➤ prenotazione e revisione in sede per autocarri oltre 35 q.li

➤ prove pre-revisioni

MOTORIZZAZIONE CIVILE

MCTC

REVISIONE VEICOLI

OFFICINA AUTORIZZATA

Zona ind.le Bodoglie Ponterio - TODI

Tel. 075.8989298 e-mail: officina.lombardi@retescania.it

COMPENSORIO | INVESTIMENTI PER 12 MILIONI

Area Interna della MVT: ecco strategia e piano investimenti

L'Area Interna della Media Valle del Tevere è ora pienamente operativa. Mercoledì 4 marzo, nella Sala Fiume di Palazzo Donini, è stata presentata la strategia d'area e il collegato piano di investimenti che assomma a 11 milioni e 874 mila euro, importo finanziato con fondi FESR, FSE+, FEASR e risorse nazionali.

L'Area è composta da 8 Comuni: Collazzone, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Todi, nella provincia di Perugia; Acquasparta, Avigliano Umbro, Montecastrilli e San Gemini in provincia di Terni. Si sviluppa su una superficie di 550 chilometri quadrati e conta una popolazione residente di poco superiore ai

39mila abitanti. L'identità del territorio è legata all'attraversamento del fiume Tevere da una parte e della ex Ferrovia Centrale Umbra, prossima alla riattivazione, dall'altra. Forte la connotazione storico-culturale ed ambientale-paesaggistica.

Da questi dati di analisi ha preso forma una strategia d'area che prevede la creazione di un sistema territoriale di spazi e attività sociali, culturali e ambientali e anche di servizi socio-assistenziali e socio-sanitari per accrescere il benessere degli abitanti.

A presentare il percorso che ha portato alla definizione della mission dell'Area sono stati l'assessore regionale alla Aree Interne, Simona Meloni, il Sindaco di Todi, quale

Comune capofila, Antonino Ruggiano e i primi cittadini di Collazzone, Laura Antonelli, Fratta Todina, Gianluca Coata, Monte Castello di Vibio, Agnese Cerquaglia, Acquasparta, Giovanni Montani, Avigliano Umbro, Luciano Conti, Montecastrilli, Riccardo Aquilini, e San Gemini, Luciano Clementella.

Quattro gli assi nei quali si articola il piano degli investimenti: quello della creazione di spazi e attività sociali, culturali e ambientali al fine di promuovere l'inclusione e il benessere e di valorizzare e promuovere il territorio; quello del sociale e salute per potenziare la rete solidaristica e l'accesso all'assistenza sanitaria; quello dell'istruzione

e occupazione per accrescere le competenze e promuovere l'inserimento lavorativo; infine, la mobilità, con l'implementazione e il rafforzamento del sistema di trasporto pubblico locale.

Al primo asse sono stati destinati 5,6 milioni di euro, al secondo 2,3 milioni, al terzo 1,7 milioni e al

quarto poco meno di 2 milioni di euro. Il primo asse è quella che riguarda gli interventi e le attività di riqualificazione, mentre gli altri tre afferiscono allo sviluppo di servizi.

Nel lungo elenco di interventi cantierabili figura un centro polifunzionale a Collazzone ed interventi sul palazzo comunale (490 mila euro), la riqualificazione di un edificio ad uso sociale ad Avigliano Umbro (572 mila euro), il recupero e valo-

rizzazione di Palazzo Tocchi e la realizzazione di un teatro all'aperto a Montecastrilli per complessivi (402 mila euro), un centro inclusivo intergenerazionale ad Acquasparta

Route a Montecastrilli (221 mila euro).

A Todi è prevista la realizzazione di un centro polifunzionale nell'ex chiesa in piazza di Marte (230 mila euro), la riqualifica-

zione dell'ex bocciodromo nel quartiere Europa a centro socio-culturale (835 mila euro), la valorizzazione di itinerari na-

turalistici e paesaggisti (202 mila euro).

A queste opere si aggiunge un altrettanto corposo elenco di servizi a potenziamento di percorsi di cura e benessere (360 mila euro), di welfare di comunità (468 mila), per l'occupazione (500 mila), per il trasporto pubblico locale (1,9 milioni di euro), per lo sviluppo di competenze e di apprendimenti innovativi (1,2 milioni di euro).



Fattoria di
Monticello
RIPALVELLA - SAN VENANZO
AGRITURISMO CON RISTORANTE & CANTINA

domenica 5 aprile
pranzo di
Pasqua

Scansiona il QR code e scopri il nostro Menù



lunedì dell'Angelo pranzo di Pasquetta con menù alla carta

FATTORIA DI MONTICELLO SOC. AGR. SRL ☎075/8749606
Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella 05010 San Venanzo (TR) • CIN: IT055030B501018764

DA PAGINA 8

La popolazione diminuisce nella Media Valle del Tevere

A Collazzone il saldo nati e morti è negativo con un -24; gli italiani sono 2.657, gli stranieri 627; nati da italiani o per cittadinanza acquisita 15, nati da stranieri 2; le principali nazionalità dei residenti stranieri sono rumena e marocchina; i nuovi residenti per trasferimento sono 152; i trasferiti sono 159; celebrati 39 matrimoni; 11 i divorzi. San Venanzo si attesta su 2.096 residenti (-21 rispetto al 2024), di cui 1.079 maschi e 1.017 fem-

mine; i nati sono 11 mentre i morti 36; gli italiani sono 1.813, gli stranieri



283; nati da italiani 10, nati da stranieri 1; principali nazionalità dei residenti stranieri: Macedonia del Nord e Romania; nuovi residenti per trasferimento 80; tra-

sferiti in altri comuni 76; matrimoni 6, divorzi 3, separazioni 2.

Nel Comune di Fratta Todina risiedono 1.876 persone (erano 1.887 con un perdita di 11); di cui 949 maschi e 927 femmine; 326 gli stranieri con principali nazionalità Romania, Marocco, Bangladesh, Pakistan; 13 i deceduti di cui 8 maschi e 5 femmine tutti italiani; 9 nati di cui 6 maschi e 3 femmine di cui 1

femmina da cittadini stranieri, con un saldo di - 4; 126 gli emigrati; 119 gli immigrati con un saldo migratorio di -7; 6 i matrimoni. Il Comune di Monte Castello è quello con il minor numero di residenti (1.407), con una diminuzione di 41 unità; 710 i maschi e 697 le femmine; il saldo tra nati e morti, vede 4 nati e 21 morti; gli italiani sono 1.218, gli stranieri 189; i nati da italiani 2 e da stranieri 2; le principali nazionalità straniere sono Romania, Regno Unito, Marocco; i nuovi residenti per trasferimento sono 37, mentre gli emigrati sono 61; 11 i matrimoni e 2 i divorzi.

Stefano Toppetti

SALUTE | 87% DI INTERVENTI PER CODICE ROSSO

In due anni oltre mille missioni dell'elisoccorso

Oltre 1.000 attivazioni in due anni di operatività: sono i numeri di Nibbio, il servizio di elisoccorso entrato a far parte della rete dell'emergenza urgenza del 118 dell'Umbria il 1° marzo 2024. Un traguardo che certifica il ruolo indispensabile di questo servizio per la regione. Delle oltre 1.000 attivazioni registrate, l'87% riguarda codici rossi, l'11% codici gialli e la restante quota codici minori in ambiente impervio e trasporti sanitari programmati. Dal punto di vista clinico, oltre il 50% degli

interventi ha riguardato traumi — incidenti stradali, domestici, sul lavoro e simili — mentre il 15% ha interessato patologie cardiovascolari gravi, tra



cui infarti, arresti cardiaci, ictus e dissezioni dell'aorta. Nibbio è un elicottero Airbus H 145, tra i più avanzati presenti in Italia.

La sua caratteristica distintiva è la capacità di atterrare di notte in qualsiasi area.

I numerosi soccorsi in condizioni impervie attraverso operazioni speciali al verricello, sono avvenute grazie al supporto dei tecnici del SASU - Soccorso Alpino Speleologico dell'Umbria, che mette a bordo un proprio tecnico a supporto del team sanitario. A luglio 2025 sono stati attivati i voli notturni, che

hanno già raggiunto circa un centinaio di missioni. Un risultato reso possibile anche dal lavoro sinergico con ANCI e i Comuni umbri per costruire una rete capillare di elisuperfici su tutto il territorio regionale, che consente di ridurre significativamente i tempi di decollo e di atterraggio.

Tra i prossimi obiettivi trasportare scorte di sangue a bordo - per effettuare trasfusioni direttamente durante la missione - e l'attivazione di operazioni speciali notturne, come il recupero al verricello e l'hovering in condizioni di oscurità. Sviluppi che posizionerebbero il servizio di Elisoccorso umbro tra i pochissimi servizi in Italia abilitati a queste operazioni avanzate e tra i primi nel centro Italia.

Flash News Regione

Stazioni ex FCU in concessione d'uso gratuita

Sviluppumbria S.p.A ha pubblicato l'avviso per la concessione d'uso gratuito delle ex Stazioni della Ferrovia Centrale Umbra (FCU) nell'ambito del progetto "Vivere l'Umbria" che prevede la creazione di una rete di strutture turistico-ricettive extra-alberghiere a basso costo. Sono ammesse imprese, cooperative e associazioni costituite in prevalenza da soggetti fino a 40 anni, per la gestione di strutture extra-alberghiere in forma imprenditoriale o non imprenditoriale. Durata 9 anni, rinnovabili per ulteriori 9 anni, previa verifica dei requisiti e degli investimenti sostenuti. Oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico del concessionario, nei limiti del canone annuo teorico stimato in euro 49.490,40. Tra le ex stazioni in concessione, ci sono anche quelle di Deruta, Massa Martana e Todi. Informazioni sul sito di Sviluppumbria.

1.119 posti per il Servizio Civile

Il bando 2026 del Servizio Civile Universale in Umbria mette a disposizione 1.119 posti per ragazze e ragazzi che vogliono partecipare a progetti diffusi e diversificati su tutto il territorio. Le candidature possono essere inviate fino alle ore 14 dell'8 aprile 2026. In Umbria sono attivi 64 programmi e 124 progetti grazie a 40 enti titolari di programma, 285 enti di accoglienza e 473 sedi operative distribuite sul territorio. 218 posti sono riservati a chi ha difficoltà economiche, basso livello di istruzione o altre fragilità, di cui 195 per giovani con ISEE inferiore a 15.000 euro e 18 per chi ha una bassa scolarizzazione. L'assegno mensile per tutti gli operatori e le operatrici volontarie è stato incrementato, rispetto all'anno passato, e sarà di 519,47 euro. Le domande vanno presentate online sulla piattaforma Dol all'indirizzo domandaonline.serviziocivile.it, utilizzando Spid o Carta di Identità Elettronica.

XIII anniversario morte Margherita e Daniela

Il dolore per l'uccisione di Margherita e Daniela è un dolore che continua. Oggi, a tredici anni di distanza dal quel giorno, siamo qui a onorarne la memoria, ma vogliamo ricordarle vive, richiamando alla mente il loro impegno silenzioso, il lavoro svolto con attenzione e sensibilità, e a esprimere ancora una volta il nostro affetto ai loro familiari e ai colleghi, come Regione Umbria e come comunità regionale. Lo ha detto la presidente della Regione Umbria, Stefania Proietti, intervenendo alla commemorazione delle due dipendenti regionali uccise il 6 marzo 2013 sul posto di lavoro. Una cerimonia molto sentita, alla presenza dei familiari delle vittime, di fronte alla targa loro dedicata, posta nell'atrio di accesso alla sede regionale del Broletto, dove sono stati posti un cesto di rose e fiori primaverili.

Nelle norme i Pfas nell'acqua potabile

La Regione Umbria ha presentato il primo report relativo alla fase iniziale di screening sulla presenza di sostanze perfluoroalchiliche (Pfas) nelle acque destinate al consumo umano sul territorio regionale. Nel trimestre ottobre-dicembre 2025 l'azione di controllo e monitoraggio è stata condotta su: 385 campionamenti complessivi effettuati su tutto il territorio regionale, 72 controlli esterni eseguiti dalle Aziende USL attraverso i laboratori di Arpa Umbria, concentrati strategicamente sui punti di erogazione in rete e 313 controlli interni effettuati direttamente dai gestori idrici per monitorare l'intera filiera, dalle captazioni ai serbatoi. Dall'elaborazione tecnico-scientifica dei dati è emerso che tutti i campioni prelevati in distribuzione, sia dalle Asl che dai gestori, sono risultati conformi ai limiti previsti dal decreto legislativo 18/2023. In particolare, i valori riscontrati sono risultati ampiamente al di sotto dei parametri stabiliti per la "Somma di Pfas" (limite 0,10 µg/L) e per la "Somma di 4 Pfas" (limite 0,02 µg/L).



ANDREUCCI
ONORANZE FUNEBRI

Fiori - Lapidi - Lavori cimiteriali - Servizio continuato 24H

AGENZIA TODI
Via Maestà dei Lombardi, 10

AGENZIA PANTALLA
Via S.Amanzio, 88

Tel. 075.8942801 (ufficio) - Cell.: 349.1884965 - 349.2405566

SALUTE | INIZIATIVE DA MARZO A GIUGNO

Invecchiamento attivo nella Media Valle del Tevere

Prenderà il via a fine marzo nella zona sociale n. 4 un progetto di invecchiamento attivo che toccherà tutti i comuni della media valle del Tevere, ovvero Marsciano (capofila), Todi,

Fondazione Comunità Marscianese: alla scoperta del nostro territorio, ovvero un cartellone di passeggiate-escursioni nei diversi borghi, e Teatro insieme, una mini-stagione articolata su un circuito di

tra i diversi centri del territorio e quello di destinazione.

Si inizia venerdì 27 marzo con una giornata, dalle 9 alle 18, con destinazione e protagonista Massa Martana e i suoi attrattori culturali. Seconda tappa, venerdì 17 aprile, a Todi e alla visita dei principali monumenti del centro storico; la città di Jacopone sarà protagonista anche di una ulteriore tappa

quattro teatri: Monte Castello, Massa Martana, San Venanzo e Todi.

Da sottolineare che in entrambe le iniziative l'organizzazione ha previsto un servizio di trasporto che assicura il collegamento

appena la settimana successiva, venerdì 24 aprile, con a tema l'archeologia e i luoghi della cultura, quali l'archivio e la biblioteca.

Venerdì 8 maggio sarà la volta di Monte Castello,

Spineta e Fratta Todina, con una puntata fino a Collelungo e la visita alle antiche Cantine Faina. Domenica 17 maggio escursione dei castelli del territorio di Marsciano, con visite a Montevibiano, Monticelli, Mercatello, Sant'Apollinare e Spina. Anche Marsciano,

come Todi, ha un doppio turno: venerdì 29 maggio sarà una giornata sulle tracce del Perugino, toccando quindi Cerqueto e poi il museo dinamico del laterizio e delle terrecotte. Venerdì 12 giugno tappa a San Venanzo con visita al museo vulcanologico (nella foto) al parco dei vulcani, alla chiesa di San Lorenzo ed infine al parco dei 7 frati ad Ospedaletto. Chiuderà il programma, venerdì 19 giugno, Deruta e i borghi della valle con

passaggiata nel centro storico e poi visita al museo regionale della ceramica

gnia «Isola di Confine» e il monologo «Pulcinella»; sabato 16 maggio al



per poi spostarsi al Santuario del bagno, al museo naturalistico di Casalina al centro storico di Collazzone e nel borgo frazionale di Canalicchio. Riguardo invece a Teatro insieme quattro gli appuntamenti: domenica 29 marzo al Teatro della Concordia di Monte Castello con la compagnia «L'Appemessa» e la commedia «Noi poveri noi»; giovedì 16 aprile al Teatro Consortium di Massa Martana con la compa-

centro congressi La Serra di San Venanzo con «Le Mosciarelle: vecchie storie sanvenanzesi». Chiuderà il cartellone Todi, dove al Teatro Nido dell'Aquila, la compagnia «Isola di Confine» proporrà «Don Chisciotte: sogna non ha età».

Per informazioni e prenotazioni: Fondazione Comunità Marscianese: tel. 0758501199 - 3938564055, segreteria@comunitamarscianese.it

Francesco Santucci



Deruta, Collazzone, San Venanzo, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Massa Martana.

Due le iniziative che vedono entrambe come soggetto attuttore la

AFFRETTATI! 50%

LE DETRAZIONI DEL 50% STANNO PER FINIRE

4 SEMPLICI PASSI PER VALORIZZARE LA TUA CASA:
IMPIANTO FOTOVOLTAICO E ASSISTENZA POST VENDITA GARANTITA!

1

Lascia i tuoi dati al nostro operatore o compila qui

2

Sopralluogo e preventivo gratuiti entro 3 giorni

3

Installazione entro 60 giorni

4

Pagamento a fine lavori in unica soluzione o fino a 120 rate

Ti aspettiamo agli sportelli di:

TODI Via Mazzini 4 - 340 3290117

TODI PONTERIO Località Ponterio - 340 3290117

DERUTA Via Dell'arte 43 - 340 5368427

Ultima occasione per avere la detrazione del 50%
è valida solo per il 2026!

LUCE

GAS

RISPARMIO ENERGETICO

800 038 083
numero verde gratuito

sinergas.it

Sinergas
luce · gas · efficienza energetica

Flash News Comprensorio

Persona annegata, quattro persone accusate

Nell'udienza preliminare per la morte di Amin Touaf, avvenuta nell'agosto 2024, presso la piscina comunale di Marsciano, sono quattro le persone sotto accusa, dopo che la Procura di Spoleto ne ha chiesto il rinvio a giudizio. Gli avvocati dei familiari della vittima, che hanno chiesto di mettere sotto processo anche il Comune di Marsciano e tre società, si sono costituiti parti civili per i familiari di Touaf. Il GUP del tribunale di Spoleto si è però riservato di decidere entro la prossima udienza (metà aprile), se includere anche questi soggetti nel processo. Per il momento sono sotto processo i due bagnini in servizio il giorno dell'accaduto ed i rappresentanti legali delle due società di gestione della piscina comunale.

Gara dei tornianti "Città di Deruta"

Il Comune di Deruta ha aperto le iscrizioni alla Gara Nazionale dei Tornianti "Città di Deruta" – edizione 2026, un evento che vuole celebrare l'arte della ceramica unendo la maestria dei professionisti alla creatività delle nuove generazioni. La competizione si svolgerà, nell'ambito dell'articolato programma di "Magia di un'arte", nelle giornate del 17, 18, 25 e 26 aprile 2026 e vedrà sfidarsi i partecipanti in diverse categorie dedicate all'estetica, alla tecnica e alla progettazione grafica. La partecipazione è gratuita e prevede due sezioni: Sezione Junior: riservata agli studenti dei Licei Artistici dell'Umbria e agli allievi dell'Accademia di Belle Arti di Perugia. Sezione Senior: aperta a tornianti di qualsiasi nazionalità che abbiano compiuto il 18° anno di età. Informazioni nel sito internet del Comune di Marsciano.

A Viepri la XXVI Sagra della Polenta

Fino al 22 marzo, a Viepri di Massa Martana, si tiene la 26esima edizione della Sagra della Polenta organizzata dalla pro loco della frazione massetana. Gli stand gastronomici sono aperti tutte le sere, dalle ore 19.00 alle ore 22.30. Domenica 22 è previsto anche il pranzo alle ore 13.00. Ogni sera sarà allietata da musica, balli e spettacoli vari. Oltre all'aspetto gastronomico, segnaliamo la "Cavalcata della polenta", escursione a cavallo nelle campagne del territorio, domenica 22 marzo. Molto interessante per gli appassionati del ballo e della musica, il programma delle serate danzanti con le migliori orchestre, tra cui il 18 Manuel Malanotte, il 19 Matteo Tassi; il 20 Simone Pescari; il 21 Giampiero Vincenzi; si chiude il 22 con Marco Cimarrelli.

"Radici e ali", il libro di Paolo Diotallevi

È stato presentato il 7 marzo al Teatro Consortium di Massa Martana, il libro "Radici e ali: la vita come non te l'hanno mai raccontata", un'opera del massetano Paolo Diotallevi, che mette al centro il tema delle radici, dell'identità e del dialogo con le nuove generazioni. Il libro, che ha già suscitato interesse su diverse testate giornalistiche e in ambito televisivo, affronta con linguaggio diretto e profondo questioni che toccano da vicino i nostri ragazzi: la crescita, il senso di appartenenza, il rapporto con la famiglia e con la comunità, il bisogno di punti di riferimento solidi per poter "spiccare il volo". L'iniziativa ha coinvolto gli studenti della scuola secondaria di primo grado che hanno partecipato attivamente con letture e riflessioni.

DERUTA | AD APRILE L'USCITA DEL BANDO

"Deruta Viva", progetto per rilanciare i centri storici

Un progetto e una strategia articolata per sostenere il rilancio e la rivitalizzazione del centro storico di Deruta capoluogo e delle frazioni del territorio. È quello elaborato dall'Amministrazione comunale di Deruta. Elemento centrale della proposta, sono delle azioni volte a favorire l'incontro tra i proprietari di immobili attualmente inutilizzati e i soggetti interessati all'avvio di nuove attività. Il Comune, su iniziativa dell'assessore al commercio Piero Montagnoli, ha avviato una indagine esplorativa e meramente informativa finalizzata a raccogliere elementi utili per conoscere l'interesse dei proprietari di spazi

commerciali vuoti ad affittare gli stessi al fine di consentire all'ente una valutazione complessiva delle potenzialità del progetto "Deruta Viva". L'impoverimento del tessuto commerciale dei centri storici non è un problema che riguarda soltanto Deruta, che anzi può far leva sulla tenuta di laboratori e botteghe di artigiano tipico. «Un intervento pubblico deciso – sottolinea il Sindaco Michele Toniaccini – può contribuire prima a frenare il processo e poi ad invertire in modo virtuoso la tendenza». «A Deruta – spiega l'as-

sessore Piero Montagnoli – abbiamo inserito nel Documento unico di programmazione dei contri-



buti a fondo perduto per l'apertura di nuova attività, che si sommano alle agevolazioni TARI e del suolo pubblico già esistenti. In aprile uscirà questo nuovo bando che partirà dall'analisi della situazione esistente per individuare le merceologie

carenti e quelle più funzionali ai fabbisogni di residenti, visitatori e turisti».

Tra le ulteriori azioni previste, la creazione di percorsi tematici, di itinerari "dal laboratorio al punto vendita", un calendario unico di eventi diffusi, l'individuazione di vetrine e spazi condivisi, una comunità unitaria caratterizzata dal brand "Deruta Viva" con visibilità anche sui canali ufficiali del Comune.

Al momento l'invito dell'Amministrazione comunale è a valutare la disponibilità a partecipare al progetto, anche segnalando eventuali condizioni di utilizzo dell'immobile. Comunicazioni a mezzo PEC: comune.deruta@postacert.umbria.it

CULTURA | RASSEGNA DAL 4 AL 6 APRILE

Tra Deruta e Perugia c'è la "Pasqua d'artista"

È stata presentata l'11 marzo scorso, presso il salone d'Onore di palazzo Donini in Regione, la rassegna "Pasqua d'artista, storie di ceramica e cioccolato", in programma a Perugia e Deruta dal 3 al 6 aprile.

Un appuntamento a cura

di Comune di Perugia e Comune di Deruta, in collaborazione e con il patrocinio di: Ministero del Made in Italy, Regione Umbria, consorzio Perugia in Centro, Camera di Commercio di Perugia, AiCC, AEUCC, La Strada della ceramica in Umbria, Articity, Città del cioccolato, Meravigliarti in Umbria, SULGA.

La cultura e la storia produttiva di una delle principali eccellenze dell'Umbria, quella della ceramica e delle botteghe d'arte, viene celebrata attraverso un evento che la mette in relazione con un'altra importante tradizione locale, quella del cioccolato.

Entrambe sono forme di artigianato che affondano le proprie radici nella storia identitaria del territo-

rio e rappresentano un segmento significativo dell'economia locale da



valorizzare, ma sono anche un asset imprescindibile per il turismo esperienziale di cui questo evento può essere un volano.

Alla conferenza hanno partecipato Simona Meloni assessora al turismo della Regione Umbria, Fabrizio Croce assessore al turismo del Comune di Perugia, Michele Toniaccini sindaco di Deruta e Paolo Mariotti presidente

del consorzio Perugia in centro.

Per l'assessora Simona Meloni "Pasqua d'artista" è una bella iniziativa che parla di due elementi storici del territorio umbro, ossia la ceramica ed il cioccolato.

L'assessore Fabrizio Croce ha spiegato che il Comune di Perugia sta compiendo gli ultimi step per poter poi ufficializzare il suo ingresso nell'associazione regionale "La strada della ceramica in Umbria".

Per il Sindaco di Deruta Michele Toniaccini l'iniziativa rappresenta già un grande successo perché ha consentito di mettere insieme tanti soggetti all'interno di un unico evento. Il Sindaco ha confermato, con soddisfazione ed orgoglio, che ceramica e cioccolato rappresentano aspetti identitari dei territori coinvolti, nonché due assolute eccellenze di Deruta e Perugia, da valorizzare ulteriormente.

Macelleria 2s

Speciale Pasqua

Agnelli nostrani,
ampia varietà di pronti a cuocere,
salumi e prodotti stagionati di produzione propria.

Via Tiberina, 223/A - DERUTA
Tel. 075 9724444 - macelleria.2s.info@gmail.com

TURISMO | NEL 2025 OLTRE 3 MILIONI DI ARRIVI

Come è cambiato il turismo umbro negli ultimi 25 anni

Un focus ddi Giuseppe Coco dell'Agenzia Umbria Ricerche, esamina l'evoluzione del turismo umbro nel periodo 2000-2025, ricostruendo l'andamento delle presenze (durata dei soggiorni) e degli arrivi

forte contrazione dei turisti. I numeri ci dicono che le presenze nel 2020 si attestano intorno ai 3,2 milioni, con una riduzione prossima alla metà rispetto al 2019; nel 2021 si registra un parziale recupero, fino a circa 4,7 milioni, che è ancora

La fase pandemica incide in modo significativo anche sugli arrivi. Nel 2020 il dato scende a circa 1,2 milioni di unità. Nel 2021 si registra un recupero parziale (1,7 milioni).

Nel quadriennio 2022-2025 gli arrivi tornano su



(numero di visitatori) in una prospettiva di lungo periodo.

Nel 2000 la regione registra poco più di 5,2 milioni di presenze; nel 2007 supera i 6,2 milioni. In sette anni l'incremento è di circa un milione di unità, pari a quasi il 20 per cento. Si tratta di una prima fase di espansione che porta il sistema turistico regionale su una soglia superiore rispetto all'inizio del millennio e che segna il passaggio verso un nuovo livello.

Dopo il picco del 2007 (6,2 milioni di presenze), il periodo compreso tra il 2008 e il 2019 si configura come una fase di sostanziale stabilità, con volumi collocati entro una fascia compresa tra circa 5,5 e 6,1 milioni. All'interno di questo intervallo si registrano due flessioni riconducibili a fattori distinti: nel 2009, in connessione con la crisi finanziaria internazionale, e nel 2017, a seguito del sisma del 2016.

Per via dell'emergenza sanitaria mondiale nel biennio 2020-2021 si registra una nuova, inevitabile e

ampiamente al di sotto dei livelli pre-Covid.

A partire dal 2022 il sistema turistico regionale non si limita a recuperare la caduta pandemica, ma si va a collocare su una soglia superiore rispetto al passato. Con oltre 6,3 milioni di presenze nel 2022, l'Umbria supera per la prima volta in modo stabile la fascia che aveva caratterizzato il periodo 2008-2019. Nel 2023 le presenze si avvicinano ai 6,9 milioni, nel 2024 superano i 7,3 milioni e nel 2025 raggiungono i 7,9 milioni.

Nel 2000 l'Umbria registra poco più di 1,9 milioni di arrivi; nel 2007 il dato si colloca intorno ai 2,2 milioni. Nel periodo 2008-2019 gli arrivi si collocano entro una fascia compresa tra circa 2 e 2,5 milioni di unità. Le variazioni più evidenti si registrano in coincidenza con alcune fasi critiche, in particolare negli anni successivi alla crisi finanziaria e, più avanti, dopo il sisma del 2016. All'interno di questo intervallo, il livello del 2019 risulta comunque superiore a quello del 2008.

livelli elevati e, soprattutto, cambiano passo. Nel 2022 si risale a circa 2,3 milioni di unità, un rientro netto dopo la discontinuità pandemica. È però dal 2023 che la traiettoria si ridefinisce: con 2,6 milioni di arrivi l'Umbria supera il precedente massimo storico della serie, avviando una fase in cui l'aumento non appare più soltanto come recupero. Nel 2024 il dato cresce ancora (circa 2,8 milioni), consolidando questa nuova soglia. Nel 2025, infine, si oltrepassano i 3 milioni di arrivi. Nel confronto di lungo periodo l'evoluzione degli arrivi appare nitida. Tra il 2000 e il 2025 l'incremento supera 1,1 milioni di unità (+59%), mentre rispetto al 2019 il differenziale è di oltre 520 mila arrivi (+20,9%).

Nel primo quarto di secolo il turismo umbro è passato da una dimensione di poco superiore ai 5,2 milioni di presenze e 1,9 milioni di arrivi a una configurazione che nel 2025 si colloca intorno agli 8 milioni di presenze e oltre 3 milioni di arrivi.

TODI | QUINTA EDIZIONE DAL 27 AL 29 MARZO

Umbria Antica Festival: 24 appuntamenti in 3 giorni

Dal 27 al 29 marzo 2026 Todi ospita la quinta edizione di Umbria Antica Festival, tre giorni di lezioni divulgative, incontri con grandi studiosi e due serate teatrali dedicate al tema "Il sapore della Storia". Un invito a entrare nel mondo antico passando da una delle sue esperienze più particolari e allo stesso tempo universali: il cibo.

«Dopo cinque anni di crescita costante – tiene a sottolineare il Sindaco di Todi Antonino Ruggiano – il Festival si conferma uno degli appuntamenti culturali più originali nel panorama nazionale della divulgazione storica. Dati i positivi riscontri a livello di pubblico e di critica, l'Amministrazione comunale ha sottoscritto una convenzione triennale con gli organizzatori». «L'uomo è ciò che mangia», diceva il filosofo Lud-

wig Feuerbach. Il cibo, da sempre, è il vero condimento del potere. Nei campi e nei granai si decide chi controlla le risorse; nei mercati si misura la ricchezza di un



popolo; nelle sale del banchetto si decidono i destini degli uomini e involontariamente, della storia.

«Il sapore della Storia» non propone una semplice rievocazione gastronomica, ma un'indagine ampia e articolata sul valore storico, culturale e simbolico dell'alimentazione nel mondo antico. «Sedersi attorno a un tavolo non significa solo "mangiare". Significa ap-

partenere, condividere, distinguersi. Significa costruire civiltà. – afferma Costanza Motta, coordinatrice del Festival – Non parliamo semplicemente di "cibo", ma di "nutri-

mento", allargando la metafora del sapore fino a comprendere quello che era il significato latino del verbo sapio, "avere sapore", certo, ma anche "sapere, conoscere". Per tre giorni Todi diventerà il luogo in cui il passato torna a nutrire il presente».

Per tre giorni il pubblico sarà invitato ad assaporare discipline diverse e punti di vista differenti, attraversando filologia, archeologia, storia economica, antropologia e geopolitica per riportare l'antico dentro il presente, con lezioni divulgative tenute da alcuni tra i più autorevoli studiosi italiani di storia e cultura antica.

AURA
ARTICOLI DA REGALO
by Arredamenti Garbini

*Un tocco di colore...
e la Pasqua
prende forma*

Porta la primavera a casa tua con le
nostre originali decorazioni e
creazioni pasquali firmate Aura

- Oggettistica e Complementi di arredo
- Arredamento d'interni
- Accessori per la casa, tavola e cucina

SEGUICI SU  

TODI - LOC. PONTENAIA VOC. CASCIANELLA 265/E - TEL. 331 7304420



TODI | PREMIATI GLI STUDENTI MERITEVOLI

Assegnate le borse di studio Franco Todini

Si è svolta a Todi presso il teatro Nido dell'Aquila, la cerimonia di consegna delle 39esime Borse di studio conferite dalla Fondazione Todini Ets, con il patrocinio del Comune di Todi, per gli studenti più meritevoli tra i Licei e gli Istituti del Comune di Todi. La prima Borsa di studio è stata conferita nel

1986 e, con l'appuntamento del 2 marzo, sono stati erogati ben 408 premi agli studenti più meritevoli, tra licei e istituti tecnici e professionali. L'obiettivo è da sempre quello valorizzare i talenti degli studenti che si contraddistinguono per i risultati raggiunti.

Durante la cerimonia, sono state assegnate le borse di studio ai diplomati nell'anno scolastico 2024-2025: Martina Menecarini dell'Istituto Tecnico sezione Turismo "Ciuffelli-Einaudi", Lorenzo Falchetti dell'Istituto Tecnico Agrario "Ciuffelli-Einaudi", Ginevra Antonini del Liceo Scientifico "Jacopone da Todi" e Matteo Porcari del Liceo Scientifico "Jacopone da Todi". La Fondazione nasce con il desiderio di contribuire allo sviluppo e al benessere della comunità pro-

muovendo l'aiuto, il sostegno, la valorizzazione culturale delle persone e delle famiglie. Ad aprire la cerimonia è stata la presidente della

Marconi e dalla Presidente Venusia Pascucci.

«Quello con le Borse Todini – ha detto nel suo intervento il Sindaco di Todi Antonino Ruggiano – è un appuntamento che si rinnova e che ci restituisce ogni volta, oltre al ricordo di un grande imprenditore, la fiducia nelle nuove

generazioni e nel futuro della città. Per il sistema di istruzione locale è l'evento più importante, non solo per il prestigio dell'iniziativa e della cerimonia, ma anche perché tutto è all'insegna del merito, un valore che come Amministrazione comunale si ritiene debba essere al centro di ogni azione pubblica».

Francesco Santucci



Fondazione Todini, Luisa Todini: «In tutti questi anni abbiamo voluto premiare gli studenti più meritevoli per aiutarli e incoraggiarli nella scelta del loro percorso di vita. Il merito è la bussola delle Borse di Studio Todini che riconoscono l'impegno e la passione ricompensati con un aiuto concreto e un riconoscimento pubblico di competenza e tenacia. Un grazie sempre e da sempre alla Città di Todi, alla Regione, al mondo della scuola, accademico e universitario. Grazie alla Presidente Stefania Proietti e grazie a tutti gli studenti, nessuno escluso, che ogni anno scrivono la storia delle nostre scuole partecipando attivamente alla vita comunitaria insieme ai loro compagni e docenti, qui rappresentati dalla Preside Maria Rita

MONTE CASTELLO | ALLA GUIDA EDOARDO BRENCI

Teatro della Concordia: prima riunione della Fondazione

Si è svolta a Monte Castello di Vibio la prima seduta del Consiglio di Amministrazione della Fondazione Società del Teatro della Concordia ETS. Un momento istituzionale di particolare rilievo, che segna una tappa significativa nel percorso evolutivo dell'ente e che il Presidente Edoardo Brenci ha definito, in apertura dei lavori, un autentico "nuovo inizio".

È stato ripercorso il cammino che ha portato alla nascita dell'attuale Fondazione: dalle famiglie che nel 1808 resero possibile l'apertura del Teatro, ai cittadini che nel tempo lo hanno custodito e difeso, fino all'Amministrazione comunale che ne ha promosso il recupero e ha avuto la lungimiranza di affidarne la gestione a un'associazione capace di accudirlo e svilupparlo nel

corso degli anni.

La costituzione della Fondazione rappresenta oggi l'approdo naturale di questo processo di crescita e strutturazione organizzativa. La Convenzione con il Comune di Monte Castello di Vibio, il contri-



buto dei dipendenti e le numerose collaborazioni attivate hanno consentito di consolidare un modello gestionale equilibrato, sostenibile e potenzialmente esportabile.

«Il Consiglio – si legge in una nota della fondazione – ora pienamente rappresentativo, è stato chiamato a esprimersi sulla nomina del Presidente. All'unanimità è stato in-

dicato Edoardo Brenci che ha confermato la propria disponibilità a "traghetare" la Fondazione in questo passaggio evolutivo».

Per il 2026 si conferma l'impostazione degli esercizi precedenti, fondata su un modello gestionale equilibrato e sostenibile. Le principali fonti di entrata restano le attività culturali e i servizi connessi, che testimoniano la capacità del Teatro di generare valore economico in linea con la

propria missione culturale.

La programmazione si orienta dunque alla continuità e al consolidamento, "con l'obiettivo di rafforzare il ruolo del Teatro quale presidio culturale, economico e identitario del territorio, nel segno di una gestione responsabile, partecipata e coerente con le finalità istituzionali della Fondazione".

A Ponterio di Todi si festeggia San Giuseppe

Domenica 22 Marzo a Ponterio di Todi si svolgerà la "Festa di primavera" in occasione della ricorrenza di San Giuseppe. Nutrito il programma ricreativo organizzato dai volontari della Parrocchia, dal Circolo Ricreativo e dal Ponte-

rio Calcio.

Si comincia venerdì 20 con la gara di briscola a coppie, mentre domenica 22 tutto il paese sarà vivacizzato dalle esibizioni delle scuole di danza del comprensorio, dalla musica dal vivo con i "We Come Back" ed "Il Treno

dei Migliori Anni", dalle gare di canto a coppie genitori-figli e dalla premiazione degli elaborati dei bambini della scuola primaria di Ponterio. Chicca della festa, il ritorno della grande pesca di beneficenza con oltre

2000 premi e, alla sera alle 20,30 l'appuntamento con il tradizionale incontro conviviale, aperto su prenotazione, a tutta la popolazione.

Il programma religioso è costituito dalla Santa Messa di giovedì 19 alle ore 21,00 e dalla Santa Messa Solenne alla domenica alle ore 10,15 con la benedizione dei papà.



SERAFINI
ONORANZE FUNEBRI

Dal 1910... Rispetto, Competenza e Serietà

TODI (PG) - Loc. Torresquadrata, 201 H/I
Tel. e Fax 075.8944944

Servizio 24H

www.impresafunebreserafinitodi.it

Luca
Cell. 335.7122297

Marco
Cell. 393.3321610

Andrea
Cell. 327.2646977

Marcello
Cell. 327.2606800



Pasqua, festa di rinascita e di grandi tradizioni

La Pasqua in Italia profuma di burro, agrumi canditi e cioccolato fuso. Tra i protagonisti indiscussi delle tavole festive ci sono le uova di cioccolato artigianali e le colombe pasquali artigianali, simboli di rinascita, condivisione e maestria pasticceria. Sempre più italiani scelgono prodotti fatti a mano, realizzati con ingredienti selezionati e lavorazioni lente, riscoprendo il valore dell'artigianalità. Le uova di cioccolato artigianali non sono semplici dolci: sono vere opere d'arte. A differenza di quelle industriali, vengono realizzate con: cioccolato di alta qualità, spesso monorigine; lavorazione a mano e temperaggio accurato; decorazioni personalizzate, dipinte o scolpite; sorpresa su misura, scelta dal cliente. La colomba pasquale nasce negli anni '30, ispirata al panettone natalizio. La versione artigianale, però, segue tempi e metodi completamente diversi rispetto a quella industriale.

Gli elementi che contraddistinguono la colomba artigianale sono: utilizzo di lievito madre vivo; lunga lievitazione naturale (24-48 ore); burro fresco e uova di

qualità; scorze d'arancia candite artigianalmente; glassa croccante con mandorle intere.

Il risultato? Una consistenza soffice, un'alveolatura ampia e un profumo intenso di agrumi e vaniglia naturale.

Scegliere prodotti artigianali significa regalare qualcosa di unico. Ogni uovo e ogni colomba racchiudono ore di lavoro, esperienza e passione.

Anche il packaging spesso è curato nei dettagli, con confezioni eleganti e sostenibili.

In un'epoca in cui si riscopre il valore delle cose fatte bene, l'artigianalità rappresenta un ritorno alla qualità e alla tradizione. Sceglierle significa portare in tavola il sapore vero della Pasqua, sostenendo al tempo stesso le eccellenze locali.

La tradizione gastronomica pasquale non riguarda però solo i dolci, ma è ricca anche di altre eccellenze, come le pizze o torte pasquali al formaggio da degustare da sole o in abbinamento agli ottimi prodotti di norcineria

umbri, come capocollo e salame.

Le pizze di Pasqua rappresentano una delle tradizioni più antiche della nostra regione, quando nelle famiglie contadine si cuocivano nel forno a legna che in molti possedevano, oppure nei forni di comunità, dove tutte le famiglie potevano cuocere le pizze dopo averle preparate in casa. Oggi non sono molte le famiglie che riescono a preparare le torte in casa, ma è

possibile acquistare ottimi prodotti nei panifici locali, realizzate secondo i crismi della tradizione. Le pizze o torte di Pasqua rappresentano anche la base della colazione pasquale insieme al capocollo e alle uova sode, che venivano portate a benedire in chiesa il venerdì santo.

Nel pranzo pasquale non possono mancare specialità come l'agnello o il capretto, da acquistare presso le migliori macellerie con prodotti locali, ma anche la tradizionale parmigiana di melanzane.



Macelleria

Norcineria

Pasta fresca

Gastronomia

MARSCIANO - Via Tuderte 19/B - Tel. 075.8743851



Forno Cecchini, la cultura del gusto dal 1958

A Marsciano c'è un posto dove i profumi della Pasqua si diffondono da oltre 65 anni: è il forno Cecchini che dal 1958 coltiva la cultura del gusto. Giorgio e Marta Cecchini, figli d'arte, hanno raccolto il testimone di loro padre e continuano a sfornare prelibatezze sia dolci che salate, soprattutto in questo periodo pasquale che evoca, nella famiglia Cecchini, il ricordo del profumo delle torte di Pasqua e l'attesa di poterne assaggiare la prima fetta.

Quei profumi e quei ricordi sono tuttora vivi e si riflettono nelle produzioni di Cecchini, che si distinguono per il rispetto della filosofia tradizionale e per l'utilizzo di farine locali, uova fresche da allevamenti umbri, pecorino stagionato e parmigiano per il giusto equilibrio di sapori. Ma per ottenere un prodotto di alto livello occorre anche pazienza «perché la lievitazione lenta – dice Giorgio Cecchini – è l'unico segreto per ottenere una



torta alta, soffice e profumata. E naturalmente il lievito madre, che nel nostro forno lo rinnoviamo ogni giorno da più di sessant'anni!».

Ma la Pasqua non è solo torta al formaggio, ma anche produzioni dolci come le colombe che «vengono preparate in

otto varianti, dalla tradizionale, alle versioni al pistacchio di Sicilia dal gusto av-

volgente, oppure quella con albicocca e caramello salato, un abbraccio di sapori che stupisce al primo assaggio.

Non dimentichiamo poi la torta dolce di Pasqua che in molte famiglie umbre accompagna la colazione del giorno di festa e la Ciaramicola».

Per la famiglia Cecchini riscoprire i sapori autentici significa fermarsi, prendersi cura di sé e delle proprie tradizioni: «La Pasqua è un momento di rinascita e

condivisione, e i prodotti artigianali raccontano storie vere, fatte di passione, territorio e famiglia. Questo è il valore che vogliamo trasmettere con ogni nostro prodotto, garantendo la stessa qualità, senza mai scendere a compromessi. Ogni prodotto è fatto a mano e richiede tempo e attenzione ai dettagli, cosa che ci ha permesso di essere scelti e apprezzati, anno dopo anno».

Dal 1958 il Forno Cecchini accompagna le famiglie di Marsciano nei momenti più importanti dell'anno e la Pasqua è senza dubbio uno di questi.



Macelleria Giulia: dall'allevatore al consumatore

L'amore per la tradizione e per la qualità dei prodotti, è il punto di forza di coloro che vogliono rappresentare un'eccellenza nel loro campo. È il caso di Macelleria Giulia che nella sua attività di macelleria e produzione di salumi, ha creato un ciclo chiuso di una filiera cortissima. Tutto inizia nella sua fattoria M&G, collocata nella Media Valle del Tevere, dove Giulia Storti alleva suini di razza Large White e Duroc allo stato brado, ottenendo così una consistenza ed una qualità delle carni superiore.

Il passo successivo è la lavorazione della materia prima, che avviene presso il suo laboratorio, per passare poi

alla stagionatura di prosciutti, capocolli, guanciali, pancette,

seguendo le regole della tradizione, che esaltano i profumi ed il gusto di una materia prima di grande qualità, senza l'utilizzo di

additivi, conservanti, lattosio o glutine. A certificare la qualità dei suoi prodotti è stato anche l'assegnazione, lo scorso anno, del Primo Premio iMeat2025, per il migliore capocollo (o coppa) internazionale.

Proprio in vista della Pasqua, non si può che abbinare il capocollo prodotto da Giulia, con le pizze al formaggio, uno degli accostamenti che più caratteriz-

zano la tradizione pasquale in Umbria e del nostro comprensorio in particolare.

Sempre per la Pasqua, presso Macelleria Giulia è possibile acquistare agnelli, pollame, carni di bovino di razza Chianina, provenienti tutti da allevamenti locali. Per chi ha meno dimestichezza con la cucina, da Giulia sono disponibili anche preparati cotti o pronti da cuocere.

Insomma, da Macelleria Giulia è possibile ritrovare i sapori di altri tempi, grazie all'amore per la tradizione e all'attenzione ai dettagli che si riflettono in ognuna delle sue produzioni.



**Salumi
NOSTRANI**
dalla preparazione
alla stagionatura



**Carni
NOSTRANE**
provenienti dai
nostri allevamenti

MACELLERIA GIULIA • TODI - Voc. Campette 114/4
Tel. 075 8987926 - storti.giulia23@libero.it - Facebook: macelleria giulia

Da Montecristo la Pasqua profuma di formaggio



La Pasqua profuma di formaggio, in particolare di quello che viene utilizzato per la preparazione delle pizze o torte di Pasqua, uno dei prodotti identitari dell'Umbria e in particolare del nostro comprensorio.

La qualità del formaggio è determinante per ottenere delle ottime pizze e a Todì, c'è un'eccellenza nella produzione di formaggi, ovvero il Caseificio Montecristo, fondato nel 1994 da Riccardo Marconi ed il suo preparato staff.

Il Caseificio Montecristo produce oltre 100 diversi tipi di formaggi, freschi e stagionati, di latte bovino, ovino e caprino, con diverse tipologie anche senza lattosio e senza glutine. Tutti senza coloranti e conservanti.

Novità più recente è quella dei formaggi vegetariani, che vengono realizzati utilizzando un caglio vegetale e non animale. Tra i formaggi vegetariani ci sono quelli aromatizzati: Pistacchietto, Luna d'arancia, Caprese, Nocciata, Bianco e nero.

Il fiore all'occhiello della produzione è il formaggio Strega Matteuccia, custodito in un vaso di terracotta avvolto e protetto da erbe la cui tradizione millenaria si rifà ad antichi saperi della nostra terra tuderte, che ci rimandano inevitabilmente a Matteuccia di Francesco da Ripabianca, meglio conosciuta come la strega Matteuccia.

Tornando alla preparazione delle pizze o torte di Pasqua, presso il Caseificio Montecristo sarà possibile scegliere

tra alcune varietà di formaggio che regaleranno alle pizze un profumo ed un gusto ineguagliabile.

La preparazione delle torte di Pasqua si perde nella notte dei tempi, con tutti i componenti della famiglia impegnati alla loro preparazione, soprattutto nelle case contadine che disponevano spesso di

un proprio forno a legna che veniva riscaldato scegliendo la legna tra quella con le essenze più profumate. Le donne erano impegnate nella preparazione del formaggio che veniva in parte grattugiato e in parte tagliato a pezzetti.



Ora non tutti dispongono di un forno adeguato alla cottura delle pizze (anche se vanno bene anche i comuni forni di casa), o che magari non hanno le capacità o la voglia di farle. Per tutti loro, presso il Caseificio Montecristo, è possibile anche acquistare le pizze già pronte e realizzate con il suo formaggio.

Presso il punto vendita del Caseificio è possibile trovare anche le specialità locali da abbinare alle pizze, come salumi e vini.



PIZZE E TORTE DI PASQUA REALIZZATE CON I NOSTRI FORMAGGI

Formaggi di mucca, capra, pecora, senza lattosio, senza glutine, senza conservanti e coloranti.

TODI - PIAN DI PORTO - C. Comm.le Europalace - Tel. 075.8987309
www.caseificiomontecristo.it

Per una Pasqua davvero golosa, c'è Bella Napoli!

Per chi vuole regalarsi delle festività pasquali davvero golose, la pasticceria Bella Napoli di Todì è sicuramente il posto dove trovare dolci specialità caratteristiche della Pasqua ed in particolare della tradizione partenopea, come la vera pastiera napoletana ed il casatiello.

Bella Napoli prepara la pastiera rigorosamente secondo la tradizione napoletana, realizzando un impasto a base

di grano, canditi e ricotta, racchiuso in una particolare pasta frolla molto friabile.

Il casatiello è invece una preparazione salata, ripiena di salumi e formaggi di prima qualità, decorata

nella parte superiore con uova sode.

Da Bella Napoli non mancano le colombe artigianali, realizzate con le migliori materie prime. La colomba più richiesta è quella con crema al pistacchio. Tutte queste

golosità sono rigorosamente appena sfornate ed è consigliabile prenotarle visto l'alto numero di richieste. La preparazione avviene nel laboratorio di Bella Napoli da esperti pasticceri, con ricette tramandate da generazioni, unendo artigianalità, tradizione, innovazione e qualità.

Con oltre 35 anni di attività, Bella Napoli è un punto di riferimento della pasticceria, con i punti vendita di Todì e Santa Maria degli



Angeli, aperti 365 giorni all'anno, è un punto di ritrovo in ogni momento del giorno e in ogni periodo dell'anno, dalla colazione al pranzo con un efficiente servizio di tavola calda, dall'aperitivo fino a tarda notte.

Sabrina è il volto sorridente e determinato della proprietà, sostenuta

però da tutta la famiglia, con papà e fratello abili pasticceri e da sua madre che si occupa della cucina.



**Specialità Pasquali
tradizionali
e napoletane**

Zona Ind.le Loc. Bodoglie - 152/C - TODI (PG)
Tel. 075 8987570 - Cell. 327 8546694

bella_napoli_todi



Tutto Pasta, pizze dolci con la ricetta della nonna

In questi giorni che precedono la Pasqua, da Tutto Pasta di Valentina Tomasselli a Todi, il profumo della pasta fresca si mescola con un altro aroma inconfondibile, quello delle pizze di Pasqua dolci e con formaggio, che rappresentano una vera specialità, tra quelle pasquali e non solo.

Se la pizza al formaggio è diffusa in tutta la regione, quella dolce di Pasqua è una tradizione gastronomica molto più radicata nel nostro comprensorio. Le ricette non sono tutte uguali e ci sono differenze che ritroviamo anche nelle preparazioni di Tutto Pasta.

La famiglia Tomasselli infatti, realizza ben tre diversi tipologie di pizze dolci: quella più tradizionale senza canditi, quella che prevede invece la frutta candita nell'impasto ed infine non poteva mancare una versione con le gocce di cioccolato, che sarà sicuramente la preferita dei bambini. Tutte e tre le versioni hanno però in comune la qualità delle materie prime utilizzate e un ingrediente della composizione che è il rosolio di cannella e vaniglia, secondo l'antica ricetta della nonna di Valentina.

Tutto Pasta offre naturalmente una serie di tipi di pasta



fresca, da quella ripiena con tortellini, agnolotti e tortelloni, alle tagliatelle, gnocchi e lasagne pronte da cuocere. «Provare la nostra pasta fresca – dice Valentina Tomasselli – è un capolavoro che trasforma ogni boccone in un'esperienza indimenticabile, per scoprire il gusto autentico della tradizione».

Non mancano le altre specialità della gastronomia, con preparazioni già cotte o da cuocere. In particolare la mattina del giorno di Pasqua, verrà preparato un menù tipico per il pranzo pasquale, che prevede, ad esempio, ravioli e lasagne ai carciofi, agnello arrosto, agnello con carciofi, parmigiana, e tanto altro...



Pasqua Salata di Luca: un viaggio tra sapori autentici

Dal 2021, la Pasqua a Marsciano si trasforma in un format di gusto e creatività, grazie alle proposte di Luca, con la sua “Pasqua salata”. I suoi lievitati pasquali – a forma di colomba – diventano un racconto autentico del territorio, con materie prime locali e ricercate.

Tra le proposte: “olive e grana”, impreziosito da una generosa quantità di olio extravergine di oliva dell’Az. Agr. Viola di Foligno”.

Questo ingrediente dona profumo e morbidezza all'impasto, esaltando il gusto delicato e raffinato.

Per chi cerca sapori più decisi, la variante “pancetta e zafferano” offre una

combinazione unica: la pancetta artigianale di “David I Salumi” si fonde con i fili di zafferano di Castiglione della Valle, regalando un aroma intenso e persistente.

Il territorio si racconta anche nel lievito “birra, sa-

lame e formaggio”, prodotto con la birra bitter del Birrificio Perugia e il salame asciugato a fuoco di “Granieri”. Completa la proposta la variante “mortadella e grana”, arricchita dalla mortadella de “La Carneria di Spina”, ideale per chi ama i sapori autentici e la consistenza morbida.

Accanto a queste creazioni innovative non mancano i prodotti della tradizione pasquale umbra.

L'immancabile torta al formaggio viene proposta secondo la ricetta di Luca,

che prevede l'assenza di strutto e l'utilizzo di burro e olio extravergine di oliva, “Az. Agr. Viola”. Il risultato è una torta soffice e leggera, perfetta per accompagnare i nostri salumi.

La torta dolce di Pasqua nasce invece da un ricordo familiare: canditi di qualità,

uvetta ammollata nel rosolio alla cannella e una delicata nota di cannella nell'impasto, richiamano i sa-

pori delle preparazioni di una volta, evocando tradizioni che si tramandano di generazione in generazione.

LAC – Innovazione. Tradizione. Qualità – è la sintesi di questa filosofia, che pone al centro l'eccellenza e il rispetto delle radici umbre. Le sue creazioni, realizzate in via Francesco Maria Ferri 8 ad Ammeto – Marsciano, sono una testimonianza di come la passione e la ricerca possano reinventare la tradizione, regalando alla Pasqua nuovi sapori e antiche emozioni.



Luca Antonucci

Via Francesco Maria Ferri, 8
MARSCIANO

+39 333 141 3580

lac.laboratorioartebianca@gmail.com



L'arte della Pasqua al Forno di Todi: profumo che sa di storia



Perdersi nei vicoli di Todi è un esercizio di meraviglia, ma è l'olfatto a guidarti verso l'anima del borgo. C'è un richiamo che parte dal Forno di Todi e attraversa le vie silenziose: è la Pasqua che bussa alle porte, non con il rumore delle campane, ma con la carezza calda di una tradizione che non ha mai smesso di emozionare. Un profumo che non si dimentica, perché ha il sapore della nostra storia. Al cuore di questo rito c'è un segreto vivo, un legame invisibile che dura da diciotto anni.

Tutto iniziò quasi per gioco, da un bicchiere di mosto lasciato a fermentare e da un'intuizione che oggi è diventata vita. Quel lievito madre non è solo un ingrediente; è un figlio del tempo, rinfrescato ogni giorno con la stessa devozione con cui si accudisce un affetto caro. E lui l'anima dei lievitati, capace di trasformare farina e acqua in un abbraccio soffice, leggero, profondo. Con la Primavera, le sapienti mani di Mauro tornano a danzare per dar vita alle inimitabili Pizze di Pasqua. C'è una sacralità commovente nel vederle crescere. La versione Classica celebra la generosità della nostra

terra: pepe, pecorino e Parmigiano Reggiano stagionato oltre 40 mesi, che racchiudono tutta la forza e la ricchezza dell'Umbria. Accanto ad essa, la Rustica sussurra di tempi lontani, preparata con olio extravergine e farine macinate a pietra, per chi cerca l'eleganza della semplicità.



E poi c'è la Colomba artigianale, il simbolo della pace che quest'anno dispiaga le ali tra memoria e stupore. Per il 2026, le proposte del Forno di Todi sono un viaggio dell'anima: dalla rassicurante Tradizionale alla lussuria dei Tre Cioccolati, fino ai sentori aromatici di Pera e Rhum, Mango e Lime e l'abbraccio dorato tra Albicocca e Cioccolato al Caramello. Piccoli capolavori che si affiancano alle Uova di

cioccolato e alla Ciaramicola, proposta anche in tenere monoporzioni.

Questi non sono semplici prodotti. Sono frammenti di storia, atti d'amore che celebrano il valore del restare. Sono la promessa che, finché ci sarà quel profumo a svegliarci al mattino, esisterà sempre un posto dove sentirsi a casa, protetti dalla bellezza del tempo condiviso.



Il Forno di Todi
la qualità non si fabbrica, si fa

Viale Tiberina, 136, Todi (PG)

075 894 2805

info@ilfornoditodi.it

IL FORNO DI TODI di Mauro Passagrilli

Le "magie" del pranzo pasquale alla trattoria Quei 3

Ormai da quattro anni presso il circolo Tennis Club Todi 1971, è attivo un servizio di bar e ristorazione che è diventato un punto di riferimento per chi vuole gustare alcune preparazioni tipiche ed esclusive, create dallo staff della trattoria "Quei 3", composto dallo chef Stefano Ortenzi (detto il "Mago", con una lunga esperienza in cucina) e da i suoi due figli Devid e Kevin.

L'ultima ideazione del "Mago" è in pieno tema pasquale: un raviolone con un ripieno di coratella tritata finemente al coltello e un po' di pomodoro, che poi viene saltato in padella con burro e cipolla caramellata, per dare più dolcezza al piatto.

Il raviolone alla coratella dimostra la continua ricerca di nuovi ingredienti per la cucina di "Quei 3", che si caratterizza, in generale, per l'utilizzo di materie prime di alta qualità, con punte di eccellenza soprattutto nella carne da cuocere alla griglia, per la quale vengono selezionate razze bovine ed i tagli migliori che forniscono un alto valore organolettico.



Per la Pasqua, il "Mago" propone un menù molto variegato e con alcune delle specialità pasquali che non possono mancare, come la pizza di Pasqua con capocollo e la carne di agnello (qui di fianco il menù completo).



Con l'arrivo della primavera, sarà poi possibile gustare le specialità di "Quei 3" nel giardino della struttura, in un ambiente rilassante come quello del tennis club e con un panorama invidiabile sulla città di Todi.

PRANZO DI PASQUA - MENÙ

Antipasto "Pasqualizio": Torta al formaggio, capocollo, carciofo fritto, raviolo ripieno di coratella saltato su cipolla caramellata, suppli con rigagli di pollo.

Primo: Carbonara di asparagi e guanciale

Secondo: Spezzatino di agnello ai carciofi e costoletta di agnello frita con patate al forno.

Dolci della tradizione

Bevande incluse - Euro 38 (solo su prenotazione)



TODI - Loc. Pontenala
Tel. 329 5335226



MARSCIANO | PREVENIRE NUOVE POVERTÀ

Incontro pubblico sul tema del sovraindebitamento

Il Comune di Marsciano, in collaborazione con A.Di.C. Umbria – Associazione per i Diritti dei Cittadini, promuove un importante incontro pubblico dedicato al tema del sovraindebitamento e delle nuove forme di vulnerabilità economica e sociale. L'appuntamento è fissato per venerdì 27 marzo 2026, alle ore 18.00, presso la Sala Aldo Capitini di Marsciano.

Il convegno, dal titolo "Quando il debito diventa fragilità – Impoverimento, sovraindebitamento, usura, gioco d'azzardo e disagio sociale: comprendere il fenomeno per costruire risposte", nasce con l'obiettivo di offrire alla cittadinanza un momento di informazione, confronto e consapevolezza

su fenomeni sempre più diffusi e complessi, che incidono profondamente sulla vita delle persone e delle famiglie.

L'iniziativa si svolge con il patrocinio della Regione Umbria e vede la parteci-



pazione di realtà istituzionali e associative impegnate quotidianamente nella prevenzione dell'usura, nel contrasto alle dipendenze e nel sostegno alle situazioni di fragilità economica.

Ad aprire l'incontro saranno i saluti istituzionali di Michele Moretti, sindaco di Marsciano, Sarah Bistocchi, presidente dell'Assemblea Legislativa dell'Umbria, Dario Sallustio, Questore della pro-

vincia di Perugia, Capitano Giovanni De Liso, Comandante della Compagnia Carabinieri di Todi.

Seguiranno gli interventi di Fabrizio Ricci, consigliere regionale e presidente della Commissione d'Inchiesta su criminalità organizzata, infiltrazioni mafiose, corruzione e riciclaggio, Fausto Cardella, presidente della Fondazione Umbra per la Prevenzione dell'Usura, don Marco Briziarelli, presidente di Caritas Umbria, Marco Lucherini, presidente A.Di.C. Umbria aps, Francesca Bicorgni, responsabile dello Sportello A.Di.C. Umbria aps di Marsciano.

Il confronto offrirà una panoramica ampia e concreta sulle dinamiche che portano al sovraindebitamento, sulle sue ricadute sociali e sulle possibili risposte di prevenzione, accompagnamento e tutela. Amministrazione comunale di Marsciano e Adic

sottolineano l'importanza di un'azione condivisa e capillare sul territorio. Il sovraindebitamento, infatti, non è solo una questione economica, ma un fenomeno che tocca la dignità delle persone e la coesione delle comunità. È quindi fondamentale promuovere momenti di informazione e confronto

che aiutino i cittadini a riconoscere i segnali di rischio, a conoscere gli strumenti di tutela e a non sentirsi soli. La collaborazione delle istituzioni con tutte le realtà coinvolte rappresenta un passo importante per costruire risposte concrete e accessibili, capaci di prevenire situazioni di fragi-

lità e di sostenere chi si trova in difficoltà.

L'incontro è aperto a tutta la cittadinanza, alle famiglie, agli operatori sociali e a chiunque desideri approfondire un tema che, sempre più spesso, incrocia le vite quotidiane e richiede strumenti di comprensione e prevenzione.

MARSCIANO | MODIFICA ALLA VIABILITÀ

Senso unico a Spina negli orari di scuola

Dal 4 marzo 2026 in via della Villa a Spina, nel tratto che va dall'inizio della via (ovvero all'altezza del distretto socio-sanitario) fino all'intersezione con via Marzabotto, è stato istituito il senso unico di marcia, con direzione Olmeto, nelle fasce orarie dalle 07.45 alle ore 8.15 e dalle 15.45 alle 16.15.

Tale modifica della viabilità è finalizzata a garantire una maggiore sicurezza delle persone coinvolte nelle fasi di ingresso e uscita degli studenti dalla scuola dell'infanzia e primaria, che proprio su quel tratto di strada si affaccia.

È stata, infatti, riscontrata

in più di una occasione la pericolosità di mantenere un doppio senso di mar-



cia, con la conseguenza anche di un maggior volume di traffico veicolare, durante le operazioni di ingresso mattutino e uscita pomeridiana dalla scuola. Si tratta, quindi, di una soluzione che, sebbene possa determinare dei momentanei disagi al

traffico, va a meglio tutelare, in primis, l'incolumità dei bambini e delle

bambine che frequentano la scuola.

L'istituzione del senso unico, negli orari indicati, è attiva dal lunedì al venerdì e,

ovviamente, solo durante il periodo scolastico. Il Comune, ha provveduto ad apporre, a ridosso del tratto di strada interessato, apposita segnaletica verticale, invitando tutti i cittadini ad usare la massima prudenza e attenzione.

MARSCIANO | ACQUISITA UNA FIAT PANDINA

Nuovo mezzo per la Polizia Locale

Sabato 7 marzo il Comune di Marsciano ha presentato il nuovo mezzo in dotazione alla Polizia Locale, una Fiat Pandina Hybrid, scelta per migliorare l'efficienza del servizio e proseguire nel rinnovamento sostenibile

del parco auto comunale. La vettura è stata benedetta dal parroco don Marco nel corso di una breve cerimonia in piazza degli Uffici, a lato del Municipio, alla presenza del sindaco Michele Moretti, del comandante della Polizia Locale Giam-

piero Properzi e di alcuni agenti. Un momento che ha voluto sottolineare la vicinanza tra istituzioni,



comunità e Forze dell'Ordine impegnate quotidianamente nella tutela del territorio.

L'acquisto della nuova auto rappresenta un passo avanti per premettere una presenza costante e capillare della Polizia Locale sul territorio comunale e

sulle frazioni in particolare.

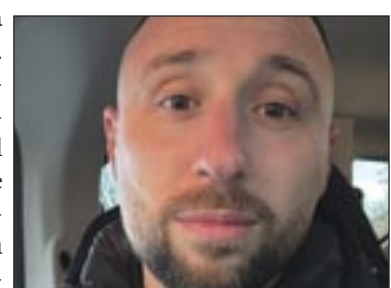
Grazie alla maggiore efficienza e ai consumi ridotti del motore ibrido, il mezzo consentirà anche una gestione più sostenibile degli spostamenti. L'introduzione della Pandina Hybrid si inserisce, infatti, nel processo di rinnovamento del parco mezzi del Comune, dove già da alcuni anni sono presenti anche auto elettriche, orientato alla riduzione dell'impatto ambientale e alla promozione di una mobilità sempre più attenta alle esigenze del territorio e della qualità dell'aria.

POLITICA | SI PUNTA SU UN PROFILO GIOVANE

Marsciano Civica nomina Bartolini Segretario

Marsciano Civica, che si definisce una forza riformista e moderata, ha nominato Giuliano Bartolini Segretario Comunale, «consolidando un progetto politico basato su concretezza e ascolto. Figura giovane e preparata, Bartolini rappresenta un legame forte con la comunità marsciianese, unendo entusiasmo e serietà istituzionale». «Con Giuliano Bartolini – dichiara Nilo Arcudi – rafforziamo la nostra pre-

senza organizzata a Marsciano. L'obiettivo è costruire un'alternativa seria per il futuro della città e dell'intero territorio, puntando su una classe dirigente preparata e vicina ai cittadini». L'azione del movimento si concentrerà sul miglioramento dei servizi essenziali, a partire dalla difesa della sanità territoriale e dal rilancio dell'ospedale della Media Valle del Te-



vere di Pantalla. Tra le priorità figurano anche la sicurezza e il decoro urbano, punti cardine per la vivibilità cittadina, oltre al sostegno concreto alle imprese locali per favorire nuovi investimenti e occupazione.

UMBRIA | CADONO ALCUNI OBBLIGHI

Case popolari, cambia di nuovo la legge regionale

L'assessore regionale alle Politiche abitative Fabio Barcaioli si dice «molto soddisfatto dell'approvazione delle modifiche apportate alla legge 23/2003, in materia di edilizia residenziale pubblica. La legge si inserisce in un percorso più ampio che stiamo portando avanti insieme ad Ater Umbria per rafforzare l'edilizia pubblica e per costruire un Piano casa regionale». La legge vuole premiare le situazioni di fragilità documentata come quelle delle famiglie numerose, dei genitori soli con figli, degli anziani con redditi bassi e delle persone con disabilità.



Nei Comuni viene prevista una quota di alloggi destinata alle emergenze abitative, alle donne seguite dai centri antiviolenza, ai nuclei interessati da provvedimenti di sfratto e alle persone vittime di discriminazione, con riserve specifiche per chi è inserito in progetti di vita individuali o in soluzioni di abitare condiviso. Le modifiche inoltre introducono una disciplina per l'autorecupero che consente interventi su alloggi non immediatamente assegnabili, con le

spese compensate tramite il canone sotto la supervisione di Ater, e aggiorna le regole sulla mobilità volontaria tra alloggi per impiegare meglio il patrimonio disponibile. I requisiti dichiarati incostituzionali come l'obbligo di incensuratezza, la posidenza e l'anzianità di residenza, sono stati eliminati con l'obiettivo di ridurre i contenziosi, accelerare la formazione delle graduatorie e consentire una più rapida assegnazione degli alloggi. «Le modifiche – aggiunge Barcaioli – rendono il sistema di edilizia residenziale pubblica più accessibile ed equilibrato, in un contesto regionale in cui solo nel 2024 si sono registrati oltre 550 sfratti, più del 90 per cento per morosità».

UMBRIA | LE RISORSE DEL TRIENNIO 2026-2028

18 milioni di euro per la viabilità regionale

La Giunta regionale dell'Umbria ha infatti approvato un significativo e importante stanziamento di risorse finanziarie per il triennio 2026-2028, destinato alla gestione della rete stradale regionale. Esattamente 18 milioni di euro da ripartire tra le due province umbre in base alla quantità chilometrica di strade, finalizzati a gestire la manutenzione ordinaria della viabilità regionale. Già con la legge 11 del 2025 era stato previsto un incremento di 3 milioni di euro annui rispetto agli stanziamenti precedenti, portando il totale a 6 milioni di euro all'anno, per un ammontare complessivo in tre anni di 18 milioni. La Giunta ha stabilito oggi che le risorse per la prima

annualità del 2026 saranno trasferite alle Province di Perugia e Terni in un'unica soluzione entro il 30 giugno 2026, mentre,



per gli anni successivi, il trasferimento avverrà entro il 31 marzo di ogni anno, previa presentazione della rendicontazione delle spese sostenute nell'anno precedente. Le Province avranno tempo fino al 28 febbraio di ogni anno per presentare la documentazione necessaria. La presidente della Regione Proietti nel triennio

che ha guidato la Provincia di Perugia aveva condotto una vera e propria battaglia per la sicurezza stradale e la giustizia tra enti arrivando a siglare l'accordo con l'allora amministrazione regionale per l'assegnazione delle risorse a favore delle Province per la manutenzione ordinaria e la messa in sicurezza della rete della viabilità regionale. I fondi saranno ripartiti tra le Province di Perugia e Terni sulla base della quota chilometrica delle strade regionali di ciascuna, e rispettivamente quella di Perugia riceverà 4.746.000 euro all'anno, mentre alla Provincia di Terni saranno destinati 1.254.000 euro all'anno.

Agriumbria

LA FORZA DELLA FILIERA

27-29 MARZO 2026

MOSTRA NAZIONALE AGRICOLTURA | ZOOTECHNIA | ALIMENTAZIONE

UFFICIAL PARTNER

CON IL PATROCINIO DI

ENTE ORGANIZZATORE

UmbriaFiere

Piazza Mercade - 06083 Bastia Umbra (PG)
tel. 075 8004005 - fax 075 8001389
www.umbriefiere.it - info@umbriefiere.it

DEI IN SVILUPPO

Centro Fieristico Regionale UmbriaFiere
Piazza Mercade - 06083 Bastia Umbra (PG)
info@agriumbria.eu

INFORMAZIONI

agriumbria.eu
 Agriumbria

AMBIENTE | 174MILA TONNELLATE NEL 2025

Nel 2025 diminuiti del 23% i rifiuti in discarica

I dati definitivi relativi ai conferimenti in discarica per l'anno 2025, mostrano una netta diminuzione della quantità di rifiuti portati nelle discariche: con un totale di 174.139 tonnellate smaltite, l'Umbria registra una riduzione del 23% dei flussi in discarica rispetto alle 225.199 tonnellate del 2024.



Anche i rifiuti provenienti da fuori regione sono diminuiti, passando da 46.939 a 22.112 tonnellate. «I numeri non mentono: abbiamo riportato il sistema rifiuti sotto controllo», dichiara l'assessore regionale all'ambiente, Thomas De Luca.

«Siamo passati – prosegue l'assessore De Luca – dalle oltre 230.000 tonnellate autorizzate nel 2024 dalle delibere della precedente amministrazione e di AURI, che avevano di fatto trasformato l'Umbria nella pattumiera del centro Italia, a un dato che finalmente tutela la strate-

gicità della capacità residua dei nostri impianti». Una netta inversione di tendenza – dice l'assessore – che è stata possibile grazie a una scelta politica condivisa tra la giunta regionale ed AURI alla guida del presidente Andrea Sisti.

«La legittimità di tale scelta – prosegue Die Luca – è stata recente-

mente confermata anche dalla sentenza del TAR dell'Umbria del febbraio 2026, che ha validato la scelta della Regione di porre un tetto ai rifiuti speciali e ai flussi extra-regio-

nali. Stiamo lavorando ad un sistema di flessibilità pluriennale per permettere ai gestori di poter modulare i conferimenti ad invarianza del tetto complessivo. È fondamentale garantire la stabilità economica nella transizione verso un nuovo sistema di gestione; l'amministrazione regionale avanza nel solco tracciato dal disegno di legge sull'economia circolare. Mentre altri cercavano di indebitare gli umbri con progetti di incenerimento obsoleti e costosi, noi abbiamo scelto la strada della sostenibilità e della trasparenza».

Aggiunge il presidente di AURI Andrea Sisti: «Il lavoro che stiamo facendo riporta alla realtà per una gestione corretta e coerente del settore rifiuti in Umbria. Come Presidente AURI voglio ringraziare il Cda ed il Direttore Rossi per avere dato corso ad un cambiamento strutturale per la gestione dei flussi rendendo coerente il quadro della produzione e raccolta dei rifiuti con la capacità di stoccaggio.

Con l'assessore De Luca si agisce in piena sintonia portando avanti una gestione del ciclo integrato e dell'economia circolare

prossimi anni».

La riduzione del 23% dei conferimenti nel 2025 è solo il primo passo di una riforma strutturale che



dei rifiuti che vedrà in Umbria un miglioramento significativo nei

vede l'Umbria protagonista anche in Europa, come dimostra il recente ruolo

di relatrice della Presidente Proietti a Bruxelles sull'implementazione delle politiche ambientali UE: «Voglio esprimere un sentito e profondo ringraziamento al presidente dell'AURI Andrea Sisti, per essere stato protagonista di questa piccola rivoluzione, nonché al direttore Gianluca Paggi per il suo contributo – conclude l'assessore – dimostrazione dell'alto valore tecnico e dell'instancabile dedizione dimostrata. Se oggi possiamo vantare questo risultato, è anche grazie alla solidità tecnica del lavoro impostato dalla sua Direzione».

SAN VENANZO | LA DECISIONE DEL COMUNE

Ordinanza di obbligo di manutenzione del territorio

Il Comune di San Venanzo, con Ordinanza del 17 febbraio 2026, ha disposto l'obbligo per tutti i proprietari e conduttori di terreni, fabbricati e aree confinanti con le strade comunali di effettuare in modo continuativo durante tutto l'anno, una serie di interventi indispensabili per la tutela della pubblica incolumità e il corretto deflusso delle acque.

L'ordinanza nasce a seguito dei sempre più frequenti fenomeni meteorologici intensi che provocano dilavamenti, erosioni, cadute di alberi,

frane e invasione delle sedi stradali, con conseguenti rischi per la circolazione e la sicurezza delle persone.



I soggetti interessati devono provvedere ad eseguire gli interventi su quanto di loro competenza secondo quanto disposto dall'ordinanza. Alberature, rami e siepi: taglio e messa in sicurezza di alberi, rami e siepi che

invadono la carreggiata o rappresentano pericolo; rimozione immediata di piante o parti cadute sulla sede stradale; monitoraggio costante degli

esemplari potenzialmente instabili. Fabbricati, muri e opere di sostegno: manutenzione e conservazione di muri e strutture che potrebbero compromettere la sicurezza stradale.

Ripe e scarpate: pulizia, ripristino e manutenzione delle scarpate per prevenire cedimenti e frane; Divieto di arature o movimenti di terreno troppo vicini alla strada; rimozione di sfalci e materiali

che possano finire sulla viabilità.

Condotta e regimentazione delle acque: pulizia e manutenzione dei fossi e dei canali di scolo privati; realizzazione di solchi e canali adeguati nei terreni in pendenza; prevenzione del ristagno e della tracimazione delle acque verso la strada.

Interventi sulle infrastrutture idrauliche: spurgo, escavazione e pulizia dei fossi e dei canali di scolo; rimozione del materiale di risulta secondo le norme vigenti; realizzazione di opere necessarie per evitare allagamenti e mancato deflusso.

In caso di mancato rispetto dell'ordinanza il Comune potrà intervenire d'ufficio, con addebito delle spese ai proprietari inadempienti, ed eventuali danni a terzi saranno a carico dei responsabili, anche sotto il profilo civile e penale.



mensile freepress e quotidiano online


Massa Martana


Todi


Monte Castello


Fratta Todina


San Venanzo


Marsciano


Collazzone


Deruta

22.000 copie in 8 Comuni. Ogni mese gratis a casa tua.

TURISMO | INIZIATIVA DELL'AMMINISTRAZIONE

Massa Martana si promuove a "Tipicità Festival"

Dal 6 all'8 marzo si è svolta a Fermo nelle Marche, la trentesima edizione di "Tipicità Festival", una iniziativa che promuove il Made in Italy autentico attraverso un sistema che unisce territori, innovazione, ricerca e creatività, trasformando il valore locale in opportunità globali.

Al festival ha partecipato anche il Comune di Massa Martana con un proprio stand che ha attirato l'attenzione dei visitatori e giornalisti di settore

affascinati dall'identità del borgo.

A Tipicità Festival erano presenti il Sindaco Francesco Federici, l'Assessore alla Cultura e al Turismo Chiara Titani, i presidenti delle Comunanze Agrarie di Massa Martana, Colpetrazzo, Mezzanelli e Viepri, l'ufficio turistico rappresentato da Valentina Gubbiotti e lo storico e presidente della Pro Loco di Massa Martana Francesco Campagnani, il cui contributo è stato fondamentale per illustrare la ricchezza del patrimonio

culturale e paesaggistico di Massa Martana.

Il racconto del territorio è passato anche per le mani sapienti dello chef Federico Alessandri (Casale Alessandri) che ha portato, raccontato e preparato i diversi piatti con prodotti tipici locali da lui rivisitati: gnocchi al sugo di cinghiale; crostini; lenticchie. Ogni piatto è stato accompagnato da una selezione di vini delle cantine di Massa Martana. Per finire non poteva mancare il dolce per eccellenza di Massa Mar-

tana: la nociata.

Il successo ottenuto in fiera è il risultato di un lavoro sinergico che ha visto protagonista l'intera comunità. A rappresentare Massa sono stati presenti alcune importanti aziende ed associazioni del territorio: Frantoio Pucci, Frantoio La Pace, Dominici 1939, Il Fornaio di Fabrizio Salustri, Forno Pucci, Cantina Leonucci, Cantina La Ciuca, Travel Village, Good Umbria, Radius Horse Ranch, Casale Alessandri, Pro loco Massa Martana, Pro loco



Viepri, Pro loco Colpetrazzo. Presente anche Gianni Bagli che con le sue opere ha raccontato il territorio attraverso l'arte, nonché i dipendenti comunali intervenuti e lo staff di Tipicità.

Erika Mariniello, giornalista di viaggio, ha saputo interpretare Massa Martana quale bellezza segreta fuori dal tempo durante l'iniziativa «Massa Martana: sapori autentici dal cuore verde d'Italia».

TODI | OLTRE 200 PROTAGONISTI SUL PALCO

Ancora un successo per il Concerto AVIS 2026

Nella serata del 7 e nel pomeriggio dell'8 marzo 2026 si è tenuto a Todi, presso il teatro comunale, il tradizionale concerto organizzato dall'AVIS TODI, ventottesima edizione. Prima dell'inizio dello spettacolo, dal palco sono arrivati i saluti del presidente della sezione Avis di Todi, Fabrizio Baffoni e dell'assessore alle politiche familiari del Comune di Todi Alessia Marta. Entrambi hanno auspicato che lo spettacolo possa sensibilizzare la cittadinanza sull'importanza delle donazioni di sangue, che sono una componente fondamentale per il nostro sistema sanitario e quindi Baffoni ha auspicato l'ingresso di nuovi donatori.

Lo spettacolo, con più di 200 protagonisti è stato anche quest'anno emozionante. A dare inizio alla

serata è stata l'esibizione del coro della scuola primaria di Porta Fratta, diretto da Francesca Chiavari. Lo stesso coro ha proseguito l'esibizione intervenendo anche nella



seconda parte dello spettacolo. Molto apprezzata dal numeroso pubblico la bravura dei piccoli cantanti, ma anche della direttrice, che ha saputo farli esprimere al meglio. Sicuramente determinanti, sono state anche le maestre della scuola di Porta Fratta che hanno intrattenuto e sorvegliato i loro alunni tra un'esibizione e l'altra.

L'attore Stefano Ambrogio ha fatto più volte il suo ingresso, tra le varie esibizioni musicali, di

canto e ballo, interpretando poesie e brani di poeti e scrittori romaneschi, come Trilussa e Califano.

Grande apprezzamento hanno suscitato anche le tre scuole di danza che si sono esibite: Tudor Ballet, Art Dance e Todi Danza, sulle musiche della band Neutro B l u e s M.A.C., composta da ben 22 elementi,

che ha rappresentato il filo conduttore della serata. Anche quest'anno è stato presente il gruppo musicale Panaro Ramblers, una band emiliana dalle qualità canore e sonore davvero coinvolgenti. Le coreografie suggestive, le luci, le musiche, il pubblico e i tanti protagonisti, hanno reso anche quest'anno il concerto AVIS, coordinato da Paolo Gagliardini, un evento da ricordare.

ErreEffe

FRATTA TODINA | SOSTEGNO PER IL CENTRO

Umbra Acque dona 4mila euro al Centro Speranza

Umbra Acque ha donato complessivamente 4mila euro al Centro Speranza di Fratta Todina. La somma proviene da tre realtà interne all'azienda: un contributo diretto della società, una raccolta fondi promossa dai dipendenti in occasione delle festività natalizie e una donazione del Circolo aziendale La Sorgente.

Negli anni scorsi l'azienda aveva già contribuito con una serata di beneficenza a sostegno del progetto "Dopo di noi", iniziativa che sta per trovare piena realizzazione, e ogni anno affianca l'associazione durante la "Camminata della Speranza", con la presenza dell'autobotte di acqua

potabile lungo il percorso e donando delle borracce brandizzate. Il Circolo La Sorgente, inoltre, aveva già donato un lettino piegato per la messa in atto del metodo terapeutico Bobath.



«Il sostegno di Umbra Acque rappresenta per noi un segno di vicinanza autentica e costante. Questa donazione, così come le numerose collaborazioni degli anni passati, conferma l'attenzione dell'azienda verso il nostro impegno quotidiano e verso le famiglie che si affidano ai nostri servizi.

A nome dell'associazione e del Centro Speranza, esprimo un sincero ringraziamento a tutti i dipendenti, al Circolo aziendale La Sorgente e alla direzione di Umbra Acque per la sensibilità dimostrata», dichiara Giuseppe Antonucci, presidente dell'associazione Madre Speranza Odv, realtà che dal 2000 supporta il Centro attraverso attività di raccolta fondi e iniziative per l'inclusione delle persone con disabilità.

Il contributo sarà destinato a sostenere i progetti educativi e riabilitativi della struttura, che da oltre quarant'anni rappresenta un punto di riferimento regionale per la presa in carico delle persone con disabilità e per il supporto alle loro famiglie.

MARINELLI & MARTA
serramenti

SOSTITUISCI OGGI I TUOI INFISSI

ECO BONUS FINO AL 50%

Loc. Ripalvella - San Venanzo
Tel. 075 878 0483
Mail: info@emmecserramenti.it

SPORT | PASSEGGIATA NON COMPETITIVA

Marta Nizzo, vent'anni di vita dopo il trapianto

Sabato 7 marzo, tra i sentieri di Todi, si è celebrata una ricorrenza speciale: vent'anni di nuova vita per Marta Nizzo. Un traguardo che ASD G.S. Uisport Avis Todi ha scelto di festeggiare con una passeggiata non competitiva di circa 5 chilometri. Non una semplice camminata, ma il racconto di una vita. La malattia, af-

frontata con coraggio. La rinascita dopo il trapianto. E poi le vittorie sportive, conquistate passo dopo passo, come a voler dimostrare che il corpo, quando viene restituito a se stesso, sa spingersi oltre ogni limite immaginato. Ad ogni traguardo tagliato, Marta porta con sé una presenza silenziosa:

quella di un donatore sconosciuto, il cui gesto ha ri-



scritto il suo destino. È lui il filo invisibile, quel legame misterioso e pro-

fondo che unisce per sempre due vite che non si sono mai incontrate, ma che camminano insieme. Ogni passo, una testimonianza di ciò che è possibile quando qualcuno sceglie di donare. Ogni passo un invito a riflettere, immersi nella natura, sull'importanza di diventare donatori. Perché dietro ogni seconda opportunità c'è sempre qualcuno che, nel momento più buio, ha scelto di donare.

L'evento si è svolto in collaborazione con ANED, ADMO, AIDO, AVIS e Tennis Club Todi 1971.

SPORT | COLLAUDATE LE ATTREZZATURE

Inaugurato il progetto Baskin al Liceo Jacopone

Fil 10 marzo scorso, presso la palestra della sede centrale del Liceo Statale "Jacopone da Todi", si è tenuta la giornata dimostrativa e di inaugurazione ufficiale del progetto Baskin (basket inclusivo).

L'inaugurazione ha visto la partecipazione del Presidente dell'Ente La Consolazione ETAB, Leonardo Mallozzi, del Presidente del Consiglio Comunale di Todi, Giorgio Tenneroni, della Dirigente Scolastica del Liceo, Maria Rita Marconi, di

Alessandro Saleppico (docente delegato per la realizzazione del pro-



getto) e di Mattia Alessandri in rappresentanza dell'EISI (Ente Italiano Sport Inclusivi).

La mattinata ha rappresentato il momento di verifica e collaudo delle attrezzature acquistate

grazie al contributo erogato da ETAB alla fine del 2025. Il finanziamento ha permesso l'acquisizione del kit tecnico specifico, indispensabile per trasformare la pratica del basket tradizionale in Baskin.

Con questo contributo, ETAB ha voluto rispondere con urgenza ai bisogni formativi della comunità scolastica, garantendo che lo sport sia realmente un ponte verso la partecipazione piena di

tutti gli studenti, senza distinzioni legate a disabilità o svantaggi socio-culturali.

Il Baskin è una disciplina innovativa, riconosciuta dal CIP e inserita nei Campionati Studenteschi del MIUR, progettata per far giocare insieme persone con e senza disabilità (fisica o intellettuale) all'interno della stessa squadra. Come sottolineato durante la dimostrazione da Mattia Alessandri (EISI), il Baskin non è solo attività motoria, ma un vero laboratorio di cooperative learning e peer tutoring, con i seguenti obiettivi. Abbattimento delle barriere: lo sport diventa facilitatore della partecipazione sociale, riducendo il rischio di isolamento per gli alunni con bisogni educativi speciali (BES).

Competenze relazionali: rafforza nei giovani i valori della cittadinanza e dell'accettazione dell'altro. Formazione: il progetto prevede anche il coinvolgimento dei docenti di educazione fisica e di sostegno in percorsi di aggiornamento tecnico-pedagogico.

La Dirigente Scolastica, prof.ssa Maria Rita Marconi, ha espresso profonda gratitudine per la sinergia creata tra il Liceo, ETAB e l'Amministrazione Comunale, rappresentata dal Presidente Giorgio Tenneroni.

Oroscopo



ARIE: Sarà un mese ricco di emozioni forti. In amore sarà tutto intenso, travolgente, a tratti spericolato. Mostrandovi più disponibili e collaborativi, ritroverete la fiducia dei colleghi, pronti a darvi una mano concreta. Benessere al top con il risveglio della primavera. Approfittate per raticare sport.



TORO: Dopo settimane un po' pesanti, finalmente si respira un'aria diversa. Vi sentirete più leggeri e pronti a cambiare atteggiamento nelle relazioni. Anche sul lavoro si apre una fase interessante: arrivano riconoscimenti per chi saprà recuperare rapidamente eventuali passi falsi. Attenzione agli aumenti di peso.



GEMELLI: Questo mese segna un punto di svolta, soprattutto per chi ha vissuto rotture, dubbi o delusioni recenti. In amore avrete l'occasione di chiarire e superare ostacoli che sembravano insormontabili. Determinazione e audacia saranno le vostre carte vincenti. Possibili raffreddori di stagione.



CANCRO: Sarete più brillanti, affettuosi e dinamici, qualità che renderanno felice chi vi ama. Sul lavoro non mancheranno imprevisti, ma saprete trasformarli in occasioni per dimostrare grinta e capacità di ripresa. L'energia della luna in Cancro si farà sentire: pratica sport e allenati in vista della prossima estate.



LEONE: Il vostro carisma sarà irresistibile e metterà in risalto la vostra naturale generosità. È un periodo perfetto per vivere il romanticismo senza freni e per ravvivare la passione con un pizzico di fantasia in più. Nel lavoro le cose scorrono con facilità e i guadagni migliorano, soprattutto per chi ha un'attività commerciale. Benessere in calo, pratica esercizi di respirazione.



VERGINE: Se dovette affrontare discorsi delicati o prendere decisioni importanti, meglio agire subito. Sul lavoro arrivano nuove sfide: prima di scegliere, confrontatevi con una persona fidata, ma soprattutto ascoltate voi stessi. Evitate di farvi influenzare da chiacchiere e pettegolezzi. Piccolo peggioramento del benessere. Un esercizio moderato ti aiuterà a restare in forma.



BILANCIA: Non sarà un mese semplicissimo, ma nemmeno privo di opportunità. Ammettete almeno con voi stessi che a volte avete agito senza considerare davvero i sentimenti altrui. Questo periodo vi offre una possibilità concreta di crescita personale. Riguardo alla salute, prendetevi cura di voi.



SCORPIONE: In amore potreste sentirvi accusati ingiustamente o messi alle strette: fermatevi, guardatevi dentro e chiedetevi cosa volete davvero. Nel lavoro, per ottenere riconoscimenti, non basterà impegnarsi in silenzio: sarà importante farvi notare con diplomazia. Forte rischio di insonnia.



SAGITTARIO: Le emozioni di questo mese dipenderanno molto da come reagirete alle provocazioni. Difenderete con forza le vostre ragioni. In ambito professionale sarà fondamentale leggere tra le righe: alcune proposte saranno interessanti, altre meno trasparenti. Elevata positività e stanchezza assente.



CAPRICORNO: Ritrovate entusiasmo e voglia di mettervi in gioco. Chi vi ama potrà contare su di voi! Sul lavoro si aprono nuove opportunità, ma attenzione a qualche pettegolezzo di troppo. Una piccola fortuna potrebbe permettervi uno sfizio extra. Cercate di praticare sport. Elaborate un piano alimentare che vi faccia tenere sotto controllo il vostro peso.



ACQUARIO: È arrivato il momento di fare chiarezza. Se avete una relazione conflittuale o vi sentite sotto pressione, non potete più rimandare decisioni importanti. Nel lavoro assumetevi responsabilità e dimostrate concretamente il vostro impegno. Possibili tensioni con un collega o un superiore. Il corpo è pieno di forza. Nonostante gli impegni, non dimenticate lo sport.



PESCI: Si parte con ottimismo e grande capacità di coinvolgere chi vi interessa. Nel lavoro mostrerete grande impegno, disposti a fare qualche sforzo in più per sistemare ciò che non ha funzionato. Con una dieta ricca di vitamine rafforzate il sistema immunitario. Vi sentirete energici e pronti a mettervi in gioco.

OSTERIA
ALLOGGI E CUCINA
NOVECENTO
Tradizionale
pranzo di Pasqua
Banchetti per Comunioni e Cresime
Fraz. Ripaioli, loc. Poggio 20 - TODI
Tel. 075.8852294 - 320.8688762

AUTOFFICINA BOSAFI
REVISIONI BOMBOLE
IMPIANTI GPL e METANO
APERTI ANCHE IL SABATO MATTINA
Fraz. Ponterio, Zona Ind.le - Via Basilicata 148/E
06059 TODI (PG) - Tel. e fax 075.8987236

SPORT | BATTUTO IN FINALE IL MONTONE 3-2

La Nestor Calcio vince la Coppa Italia di Promozione

Con una partita ricca di emozioni e colpi di scena, giocata domenica 1 marzo allo stadio Renato Curi di Perugia, la Nestor Calcio 1904 si è aggiudicata la Coppa Italia di Promozione Umbra, battendo in finale il Montone per 3 a 2 dopo i tempi supplementari.

La Nestor passa in vantaggio alla mezz'ora con un calcio di rigore procurato e realizzato da Miccio. Il Montone sfiora il pareggio, ma il primo tempo si chiude con la Nestor in vantaggio.

Proprio nel finale del recupero pareggia il Montone con Falconi, facendo decidere la sfida ai tempi supplementari.

La Nestor dopo pochi minuti ritrova il gol del vantaggio con Trequattrini che con un diagonale porta il punteggio sul 2-1. Ma è una finale davvero combattuta e il Montone raggiunge il pareggio quasi subito con El Mohtarim.

Nel secondo tempo supplementare Librizzi sigla il gol della vittoria per la

squadra di Marsciano e, in un finale concitato tra proteste ed espulsioni, la Nestor alza meritatamente la Coppa Italia di Promozione.



L'Amministrazione comunale, presente al Curi con il sindaco Michele Moretti e

il vicesindaco Sergio Pezzanera, «esprime le sue più sentite congratulazioni al presidente Adriano Volpini, al gruppo dirigente, ai giocatori, allo staff tecnico e a tutti i tifosi, arrivati a centinaia ad assistere alla finale, che hanno sostenuto la squadra in questo percorso straordinario. Un risultato che premia il talento, la determinazione e il lavoro quotidiano di un gruppo capace di rappresentare con orgoglio i colori di Marsciano».

SPORT | IL CAMPIONATO INVERNALE CSI

Medaglia d'argento per la Tudor Volley Under 13

Domenica 1 marzo si è concluso il Campionato CSI Invernale di Volley, al palazzetto dello sport di Ellera di Corciano. Le ragazze della Tudor Volley "Idroclima Rosati" Under 13 chiudono con un bel risultato il loro campionato, piazzandosi seconde

in classifica, bissando così la seconda piazza al 17° Torneo di Natale Città di Spoleto. Le ragazze hanno vinto la semifinale per 2 set a 1 contro la Volley Ponte Valleceppi, perdendo poi la finale per 2 set a 1 contro

SPORT | IN DUE GARE RAGGIUNTI BEN 42 PODI

Nuoto Propaganda: comincia bene il Village Pantalla

Comincia bene la stagione gare di nuoto del Village di Pantalla, che vede una grande partecipazione di ragazzi sia nuovi che veterani. Ben 60 gli atleti portati in gara in tutte le categorie presenti nel programma, segnale di grande lavoro e progetti concreti, che hanno portato la società anno dopo anno, a costruire un settore propaganda forte e solido.

«La vasca da 16 metri non è un limite, ma un punto

di partenza, che spinge i ragazzi a non fermarsi all'apparente ostacolo, ma a dare sempre qualcosa in più e a praticare questo



sport per vera passione», dice il coordinatore Luca Maglione, che con il suo staff tecnico, cerca di im-

primere nei suoi giovani nuotatori non solo ad essere competitivi, ma ad avere il piacere di nuotare ed essere una squadra unita e com-

patta. Doveroso citare anche gli ottimi risultati arrivati già dalla prima gara alla piscina di Umbertide con 18 podi, su-

perati ancora di più dalla seconda competizione alla piscina Pellini di Perugia con ben 24 podi, numeri mai raggiunti prima, stabilendo un record personale della struttura da quando è stato iniziato il percorso.

«Sono ancora tante le gare in programma – dice Maglione – e non ci fermiamo a questi risultati, ma guardiamo avanti cercando di fare quello che ci riesce meglio: nuotare. La cosa che ci gratifica di più, oltre ovviamente alle medaglie prese, è vedere i nostri ragazzi felici di aver scelto questo sport, cosa che ci rende ancora più orgogliosi».

guidata dal Mister Madau e Francesca Ciani, è così composta: Vittoria Antonelli, Azzurra Cardoni, Sophia Crispolti, Eleonora Di Lorenzo, Arianna Faloci, Anita Fogliani, Giorgia Gramaccia, Greta Magrini, Costanza Melis, Matilde Minciotti, Maia Moneta, Matilde Moretti, Mourid Nour Elhouda, Celeste Rossini, Giorgia Salvini, Alma Hawa Santoro, Camilla Sassonia, Elena Storti, Giulia Tiberi, Lucrezia Torre, Marta Zucconi.



La compagine Under 13,

NUOVI ARRIVI

NUOVE COLLEZIONI UOMO-DONNA-CERIMONIA

FAUSTO MODA
Un modo di vestire, uno stile di vita
www.faustomoda.it

Via Roma, S. Terenziano - Tel. 0742.986812

Vasto assortimento capi da Cerimonia - Calzature - Accessori

Pronto moda con arrivi settimanali

AUTO RICAMBI
ZONA IND.LE TODI - Tel. 075 8942292
www.autoricambitodi.com

Olio Valvoline
per tutte le vetture
QUALITÀ E PREZZI!

RICAMBI ORIGINALI E AFTERMARKET

Compro e Vendo
Se vuoi vendere o comprare qualcosa, telefona alla nostra segreteria telefonica
o manda una mail: tel. 075.8944115 • info@iltamtam.it
Le inserzioni sono gratuite. La proprietà non è responsabile della qualità, veridicità e provenienza delle inserzioni e non riceve compensi sulle contrattazioni. Si procederà comunque contro chi si servirà della pubblicazione per scopi illeciti o di disturbo.

ROSETTI Garden
MANUTENZIONE DEL VERDE
Via Tiberina, Voc. Campette snc, TODI - Tel. 392-5939427 - 338-7330788 - www.rosettigarden.it

• Servizi di giardinaggio • Progettazione e realizzazione giardini
• Potatura alberi e siepi • Prati e impianti di irrigazione
• Consolidamento chiodi alberi • Tree climbing • Monitoraggio statico alberi
Molto di più del semplice giardinaggio

PIZZERIA ROSTICCERIA CREPERIA
Dige's Pizza
A CENA PIZZERIA
CON SERVIZIO AI TAVOLI
TAVOLI SELF-SERVICE
ALL'APERTO
TODI
PIAZZA JACOPONE, 7
075.8942307

IMMOBILI

Vendesi casa singola di 70 mq zona Massa Martana, composta di cucina con caminetto, soggiorno, camera e cameretta, bagno, due garage, cantina grande e ripostiglio, 550 mq di terreno circostante, riscaldamento autonomo GPL con pieno di gas. Tel. 336-481617.

Vendo ampio garage/box auto di 27 mq (misure 3,3 m x 7,9 m circa), altezza box 2,9 m circa, chiusura con porta basculante, buone condizioni, dotato di impianto elettrico e lavandino; si trova a Marsciano, zona Via Madonna delle Grazie, prezzo 15.500 euro, anche in locazione. Tel. 349-6805879.

Vendesi per trasferimento, 2 appartamenti di 95 mq Loc. Ospedale-Monte Peglia, 20 km da Orvieto, zona altamente panoramica; primo piano mobiliato e composto da: 3 camere, bagno, cucina, sala, corridoio, 2 terrazze, 2 garage, cantina e giardino recintato; piano terra strutturato come il primo piano, con cantina. Gradito acquisto intero immobile, prezzo modico. Tel. 339-6234696.

Signora cerca piccola casa in affitto, in zona Colvalenza e limitrofe, anche in campagna, indipendente o bifamiliare. Inviare messaggio per essere ricontattati. Tel. 371-3339170.

Cercasi locale a Todi da utilizzare come sala per corsi di yoga, minimo 25-30 metri quadrati. Tel. 348-1606773.

Affittasi appartamento in campagna

a Monte Castello di Vibio, composta da: 3 camere da letto, cucina, bagno, ampio salone, prezzo euro 380,00. Tel. 371-1481739.

Affittasi o vendesi locale per uso commerciale, precedentemente adibito a salone di parrucchiere, completamente arredato, circa 80 mq, zona Bodoglie Pian di Porto, Todi. Tel. 331-4859069 oppure 347-8322861.

Affittasi porzione di capannone, mq 400 alto 6 m con parte sopralcata e mq 200 primo piano, sito in zona industriale di Fratta Todina, via 1° maggio, 27. Tel. 075-8745515.

Affittasi a Ponterio di Todi, presso centro commerciale il Quadrifoglio locale commerciale, situato al primo piano, con ascensore, 135 mq con bagno e allestimento negozio, libero e pronto all'utilizzo, costo da concordare. Tel. 340-9003135 oppure 338-6111110.

Vendesi capannone a Marsciano, Via Antonio Ranocchia (Zona Industriale), con possibilità di cambio di destinazione d'uso, metri quadri 530 coperti e con annesso terreno di pertinenza per ulteriori metri quadri 1330 lordi, su frontestrada principale, classe energetica «G», prezzo da concordare. Tel. 334-3504079.

CASA VACANZA

Sardegna-Isola Rossa: privato affitti appartamenti di diverse tipologie a Isola Rossa e Trinità

d'Agultu. Prezzi veramente imbattibili. Per tutte le informazioni e foto potete contattare posta@marcopirodda.com. Tel. 339-3378786.

Affittasi appartamento in Abruzzo nel periodo estivo, Loc. Villa Rosa, fronte mare, 4 posti letto, pulito, luminoso e con aria condizionata, con terrazzo gradevole abitabile. Tel. 393-6729793.

TERRENI

Affittasi a Massa Martana terreno pianeggiante di mq 8.300. Tel. 337-5210064.

Vendesi a Fratta Todina terreno agricolo con: porzione edificabile, accatastato, capanna, pozzo, olivi, recintato, urbanizzato e panoramico, ottimo prezzo. Tel. 349-4069081.

ATTIVITÀ

Vendesi attività commerciale con tabaccheria annessa. Tel. 347-6422020.

LAVORO

Rosetti Garden s.r.l. Todi, azienda specializzata in manutenzione del verde e realizzazione giardini è alla ricerca di nuovo personale da inserire nel proprio team, le mansioni principali: manutenzione giardini e aree verdi. Requisiti preferenziali: esperienza nel settore del giardinaggio (anche senza esperienza), buona manualità e voglia di lavorare all'aperto, serietà, puntualità, patente B o superiori. Zona di lavoro Todi. Per candidarsi: inviare CV a rosettigarden1@gmail.com

Società di ingegneria Lombardini Srl, operante nel settore pubblico e privato, ricerca profilo tecnico di architetto, ingegnere o geometra. Luogo di lavoro: Todi, loc. Bodoglie, 180/12. Dettagli: progettazione e DL, gestione gare pubbliche, utilizzo strumenti CAD/BIM. Richiesta dinamicità e flessibilità. Tel. 075-8987785.

Attività artistica e artigianale cerca una persona affidabile, disponibile e con buona manualità a cui piaccia

stare a contatto con il pubblico, richiesta collaborazione anche per la gestione dei social dell'atelier. Inviare breve presentazione e recapito a: info@labuc.it

Infermiera con esperienza, offre assistenza infermieristica a domicilio. Tel. 389-1159826.

Ragazza cerca lavoro, disponibile per pulizie domestiche, assistenza anziani, preparazione dei pasti, compagnia e cura della casa, persona seria, affidabile e volenterosa, disponibilità da concordare. Tel. 346-0652954.

Signora italiana cerca lavoro per pulizie domestiche, condomini, agriturismo. Tel. 338-9695529.

Donna italiana, automunita e con anni di esperienza, cerca lavoro come assistenza anziani pomeriggio e notte, zona Todi. Tel. 338-2370302.

Cerco lavoro come assistenza persone anziane solo giorni festivi, zona Todi, Colvalenza, Massa Martana, Acquasparta e San Gemini. Tel. 329-9621679.

Signora italiana cerca lavoro come assistenza anziani a Marsciano e dintorni. Tel. 347-4839652.

Signora italiana automunita cerca lavoro come assistenza anziani autosufficienti e pulizie case, zona Todi, Marsciano, Fratta Todina e Monte Castello. Tel. 389-5563285.

LEZIONI

Ragazza di 36 anni, fashion designer e docente di moda, svolge corsi di

cucito base e avanzato di gruppo e individuali. Tel. 340-1679491.

ATTREZZATURE

Vendo carro agricolo, con sponde. Tel. 075-8748479.

ARREDAMENTO

Vendo quadri modernariato vari paesaggi e dimensioni visibili a Todi. Tel. 339-2486167.

Vendo un divano 3 posti e divano da giardino in resina intrecciata a 1000 euro; carrello nuovo per la campagna euro 90; per chiusura attività vendo lana e cotone a prezzo di realizzo. Tel. 347-0892466.

VARIE

Vendo 45 cravatte, tutte di marca, molte sono nuove, le altre usate pochissimo. Tel. 338-8089212.

Vendo: 2 vecchie radio, un vecchio grammofono e dischi 33 giri; 500 cartoline illustrative di Roma. Tel. 338-8089212.

Vendo collana argento Raspini mai utilizzata; vendo anello Swarovski veretta a stella, mai utilizzato; vendo 2 vasi cilindrici color tortora da esterno, altezza 70 e palla bosso ottimo stato; borza Orciani nera, come nuova. Tel. 347-3302225.

Acquisto cose antiche, pagamento in contanti. Tel. 347-8370816.

Vendo una culla della Chicco, un passeggino e seggiolone, prezzo da concordare. Tel. 349-0685321.

MARCHETTI EDILIZIA Rivenditore autorizzato **VELUX**
Fraz. Crocefisso, 57/A - TODI - Tel. 075-9288020 - Fax 075-8942872

SCALDA I TUOI SPAZI con comfort ed efficienza!

Da noi trovi una selezione di stufe di qualità, ideali per affrontare al meglio la stagione fredda

Scopri su www.marchettiedilizia.com

Stufe a pellet e camini per riscaldamento ad aria e ad acqua.

Detrazione fiscale del 50%

CAMINETTI MONTEGRAPPA CADEL MCZ NORDICA Extraflame

Lupini ecoservice www.lupinisrl.it
075 8789079

• NOLEGGIO WC CHIMICI

• DISINFESTAZIONE • DERATTIZZAZIONE • ALLONTANAMENTO VOLATILI

• SPURGO FOGNATURE • VIDEOISPEZIONE • RIPARAZIONE TUBAZIONI SENZA SCAVO

Loc. Acquasanta • Strada Provinciale, 100/A • Fr. Piedicolle • 06050 • Collazzone (PG)