



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.



TODI
Progetto di riqualificazione per l'ex bocciodromo

Articolo a pagina 3



MARSCIANO
Rinnovato il patto di gemellaggio con Orosei

Articolo a pagina 4



MASSA
MassaMARTana Festival 2026: bilancio positivo

Articolo a pagina 9



ECONOMIA | POSA DELLA "PRIMA PIETRA"

A Marsciano prende forma il nuovo polo logistico

Si è svolta il 21 settembre scorso la posa simbolica della "prima pietra" del nuovo polo logistico di Marsciano, in Località Cerro, opera realizzata da Generale Prefabbricati (Gp) Spa e destinata a Grandi Magazzini Fioroni (Gmf), società del Gruppo Unicom Emisfero, che ne sarà il conduttore.

L'ingente investimento, uno dei più rilevanti in corso nella regione, è frutto di un intenso sforzo in campo progettuale e dei permessi a costruire che prevede la realizzazione, oltre all'edificio principale di circa 35.000 metri quadrati coperti per 34 baie di carico, di una importante serie di opere e versamenti compensativi, tra i quali la realizzazione di una rotonda sulla SP375, un'opera a lungo attesa dalla cittadinanza. Inoltre, sono previsti la realizzazione di un parco

verde, di una porzione di pista ciclabile e della rilevante trasformazione dell'innesto della SP375



nella SS3bis, opera quest'ultima alla quale provvederanno, anche grazie al contributo privato fornito dalla Generale Prefabbricati, tutti i principali soggetti pubblici locali, a cominciare dalla Regione dell'Umbria che fornirà un cospicuo stanziamento assieme alla Provincia di Perugia che, tra l'altro, ne coordinerà la realizzazione. La consegna dei la-

vori è prevista per la fine del 2027.

Alla cerimonia hanno preso parte, per Generale

sore allo Sviluppo economico, ai trasporti e alle infrastrutture, Simona Meloni, assessore alle Politiche agricole e agroalimentari e Stefania Proietti, presidente della Regione Umbria.

«La realizzazione del polo logistico – ha detto Luca

Pecetti – occuperà un'area complessiva di oltre 115 mila metri quadrati ed è interamente curata da Generale Prefabbricati, storica società del territorio con stabilimenti in Umbria, Abruzzo e Piemonte. La costruzione coinvolge il tessuto dei professionisti e delle imprese locali che collaborano stabilmente con Generale Prefabbricati. Particolare attenzione progettuale e realizzativa è stata posta sul calcolo delle portanze dei terreni e su quello delle superfici verdi permeabili: quasi un terzo dell'area complessiva.

Segue a pagina 4



DERUTA
400 partecipanti alla cena di beneficenza per Azzurra

Articolo a pagina 10



SAN VENANZO
Inaugurato il restauro del ponte di Poggio Aquilone

Articolo a pagina 12



SPORT
Bella festa di sport a "Il più veloce di Todi"

Articolo a pagina 27



STUDIO LEONI
ALBERTO LEONI
E-Mail: info@albertoleoni.com
www.albertoleoni.com

DAL 1994
TRADIZIONE DI QUALITÀ
NELLA FORMAZIONE INFORMATICA
Accreditato dalla Regione dell'Umbria
per Corsi di Formazione Professionale

IMPARA E MIGLIORA L'USO DEL COMPUTER
ISCRIVITI A UNO DEI NOSTRI

CORSI

AIGA **ACCREDIA**

OPERATORE OFFICE AUTOMATION
PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER
ECCL / ICCL
EXCEL ADVANCED
INTELLIGENZA ARTIFICIALE
DIGICOMP 2.2
DIGICOMPEDU

DIPLOMI VALIDI PER PERSONALE ATA E DOCENTI!
RICONOSCIMENTO REGIONE UMBRIA (L.N. 845/78 + D.Lgs. 16.01.2013 N.13)

ISCRIZIONI APERTE! INFO: TEL. 366 6397448

ASSORTIMENTO MODA

NUOVI ARRIVI

QUALITÀ RISPARMIO

CALZATURE
ABBIGLIAMENTO
UOMO | DONNA | BAMBINO

DOMENICA POMERIGGIO APERTI

COLLEPEPE (PG)
Tel. 075.8789343

Seguici su **f** **i**

TODI | L'11 OTTOBRE IL CORTEO DEI CORTEI

Quattro giorni di festa per la Disfida di San Fortunato

Todi torna a raccontare la propria importante storia medievale con la Disfida di San Fortunato, in programma dal 9 al 14 ottobre 2026. La manifestazione, organizzata dall'Arcus Tudor, porta nel centro storico cortei, rievocazioni di antichi mestieri, gare di tiro con l'arco, concerti, spettacoli con tamburini, sbandieratori, giullari, danze medievali, combattimenti, visite guidate.

Il momento centrale dell'edizione 2026 sarà il Corteo dei Cortei di domenica 11 ottobre, con la presenza di gruppi storici provenienti da diverse

parti d'Italia e che nelle edizioni precedenti ha superato i mille partecipanti.

Saranno inoltre rievocati gli antichi rapporti tra Todi e i comuni di Amelia, Terni e Alviano, attraver-

so la rappresentazione degli "Istromenti di Sottomissione" e dell'antico rituale dell'offerta del cero a San Fortunato. Gli episodi richiamano le vicende che, agli inizi del XIII secolo, portarono ampi territori della regione nella sfera politica di Todi.

Grande spazio sarà dedicato al tiro con l'arco storico e tradizionale. Sono attesi oltre 200 arcieri da tutta Italia, che domenica 11 ottobre parteciperanno alla Disfida, gara amichevole ambientata sempre nel centro storico. A questa si affiancherà il Palio dell'Aquila, competizione tra gli arcieri dei sei rioni cittadini.

Piazza del Popolo ospiterà inoltre la ventesima edizione della mostra-mercato in abito medievale "Tipico Todi", con artigianato, gastronomia e prodotti del territorio, insieme a banchi didattici dedicati agli antichi mestieri.

Il programma sarà completato da esibizioni di falconeria, giullaria, musica e danza storica, sbandie-

ratori, tamburini e combattimenti in armatura. Sabato 10 ottobre è previsto il banchetto medievale in costume nella trecentesca Sala delle Pietre, con un menu ispirato alla tradizione alimentare medievale.

Non mancheranno visite

guidate, attività didattiche e iniziative dedicate alla conoscenza del patrimonio cittadino.

La manifestazione si concluderà mercoledì 14 ottobre, festa del Patrono, con un secondo corteo storico. Alle ore 18 seguirà la celebrazione della

Santa Messa presieduta dal Vescovo della diocesi di Orvieto-Todi Mons. Gualtiero Sigismondi.

L'iniziativa, oltre alla collaborazione del Comune di Todi, gode del sostegno del Ministero della Cultura e della Fondazione Perugia.

**TODI | FINE LAVORI A FINE 2026?**

Ascensore giardini Oberdan iniziata l'installazione

È iniziata alcuni giorni fa l'installazione della stazione di monte dell'ascensore che da Via Termoli condurrà ai Giardini pubblici, a completamento della risalita meccanizzata di Porta Orvietana.

La cabina, realizzata tutta in vetro al fine di consentire l'osservazione dei resti delle antiche mura ritrovate nel sottosuolo, si aprirà con la vista sul

Nido dell'Aquila.

Nelle prossime settimane si darà corso al montag-



gio dell'ascensore e alla rifinitura della galleria a valle, che dista circa 50

metri dallo sbarco del doppio ascensore inaugurato lo scorso anno. La fine dei lavori è stimata a fine 2026, inizio 2027.

Nel frattempo sono in corso i lavori di rifacimento della pavimentazione di Via Termoli, mentre quelli per la ripulitura e il consolidamento delle muraglie sono in corso di affidamento, con una ulteriore dotazione finanziaria di quasi 300 mila euro.



TODI
CASEIFICIO
MONTECRISTO



Formaggi di latte
ovino, bovino e caprino



Formaggi
SENZA LATTOSIO



Il formaggio
della STREGA

Da più di 25 anni facciamo
il formaggio con amore!
...con il 100% di latte umbro.



Formaggi
VEGETARIANI

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

TODI | AVVIO DEL CANTIERE A INIZIO 2027

Progetto di riqualificazione per l'ex bocciodromo

Tra le opere pubbliche finanziate con i fondi dell'Area Interna, c'è la riqualificazione e rifunzionalizzazione dell'ex bocciodromo del Quartiere Europa e delle relative pertinenze ai fini della realizzazione di un

centro socio-culturale. L'operazione di rigenerazione urbana comporterà un investimento complessivo di 837 mila euro, di cui 504 mila euro per la ristrutturazione vera e propria e ulteriori 142 mila euro per gli arredi interni ed esterni, l'installazione di attrezzature bike friendly, acquisto di e-bike, interventi sulla viabilità pedonale e realizzazione di punti di sosta.

L'edificio, che ha una superficie di circa 400 metri quadrati è attualmente in uno stato di degrado e l'obiettivo dell'intervento



è quello di trasformarlo in un centro socio-culturale. «È previsto – illustra il Sindaco di Todi Antonino Ruggiano – di realizzare uno spazio polifunzionale per accogliere iniziative quali convegni, riunioni, concerti e altre attività ricreative. Saranno inoltre realizzati degli ambienti destinati a sale di prova per i gruppi musicali, sala di lettura-studio e una piccola biblioteca».

La struttura sarà dotata di arredi adeguati ed attrezzature e sarà accessibile anche a persone con disabilità.

«Gli interventi – spiega l'assessore comunale ai lavori pubblici Moreno Primieri – riguardano la bonifica e adeguamento delle coperture, la sostituzione degli infissi, l'efficientamento energetico, il rifacimento degli impianti elettrici e termici, una nuova ripartizione degli spazi e la realizzazione di nuovi bagni». Importante sarà anche la riqualificazione degli spazi verdi di pertinenza. L'avvio del cantiere è prevista per gennaio 2027 con l'ultimazione dell'opera pubblica nell'autunno dello stesso anno.

TODI | INVESTIMENTO DA OLTRE 200 MILA EURO

Risanamento e nuovi percorsi sul versante delle Lucrezie

Grazie ai fondi dell'Area Interna, il Comune di Todi potrà a breve investire oltre 200 mila euro per la riqualificazione ambientale e funzionale delle aree verdi nell'area di Porta Orvietana e del fosso delle Lucrezie, una zona posta a ridosso della cinta muraria antica della città storica e del rione, della Valle Bassa.

È un intervento che coniugherà aspetti di stabilità dei versanti, di sicurezza e di rigenerazione degli spazi. Il progetto prevede un taglio selettivo della vegetazione, la piantumazione di nuovi alberi, la realizzazione di percorsi pedonali e di pavimentazioni esterne, l'installazione di sistemi di illuminazione e

di impianti di video-sorveglianza, l'acquisto di arredi urbani (panchine, cestini) e di segnaletica informativa ed anche l'adeguamento di aree per



persone con disabilità, oltre che l'acquisto di alcuni mezzi di trasporto ecologici da poter noleggiare.

«Il finanziamento ottenuto – ci tiene a sottolineare il Sindaco di Todi Antonino Ruggiano – ci permetterà di mettere mano a tutta la fascia arborea a monte e a valle del parcheggio di Porta Orvietana e delle nuove aree di sosta che si stanno realizzando nelle

sue adiacenze, dando risposta ad un problema reale per la sicurezza dei

versanti, permettendo anche una ricucitura delle diverse aree poste su quel versante, per una fruibilità

quotidiana da parte di residenti e turisti».

«Come Amministrazione – aggiunge Moreno Primieri, assessore ai lavori pubblici – ci preme evidenziare come il piano di opere pubbliche finanziate con fondi dell'Area Interna, oltre ad essere coerenti con la strategia complessiva, siano complementari ad altri interventi programmati e finanziati con specifiche risorse».

RULLI

arredamenti

Al vostro fianco
con competenza e affidabilità

MARSCIANO

RULLIARREDAMENTI.IT

Questo mese, le cucine esposte in negozio, le proponiamo in vendita fino a metà prezzo.

DALLA PRIMA PAGINA

A Marsciano prende forma il nuovo polo logistico

Il sistema di invaso avrà una capacità superiore ai 5 milioni di litri, distribuita tra due vasche di laminazione, una delle quali dedicata all'irrigazione delle aree verdi il cui studio è stato

visto il fatturato è quasi quadruplicato rispetto al momento dell'acquisizione. A Marsciano lavoreranno inizialmente circa 150 collaboratori, in parte coloro che lavoravano negli attuali poli di

pietra si posa insieme, pubblico e privato. Provvederemo a un adeguamento della viabilità, gestita dalla provincia di Perugia, ma finanziata appunto dalla Regione Umbria, che provvederà anche alla realizzazione di una rotonda per migliorare l'accesso».

«Marsciano è territorio di sviluppo e impresa» ha affermato il sindaco Michele Moretti. «Abbiamo lavorato in sinergia con tutti i soggetti coinvolti per garantire un'attenzione alla viabilità e alle infrastrutture che por-



eseguito da paesaggisti professionisti. Il tetto ospiterà un impianto fotovoltaico da circa 2 MW. Sarà una struttura interamente prefabbricata, che significa tempi certi, un cantiere più sicuro e un edificio dimensionato per durare nel tempo».

«Gmf è parte del gruppo Unicomm – ha spiegato Giancarlo Paola – che occupa quasi 9mila collaboratori ed è presente in sette regioni. Venti anni fa è arrivato in Umbria acquisendo Gmf con l'obiettivo di svilupparla, cosa che è riuscita

Bastia Umbra e Ponte San Giovanni, che verranno spostati qui. La buona notizia è che noi faremo lavorare ancora le persone, mentre in altri paesi le aziende del nostro settore stanno introducendo robot umanoidi che provvedono a preparare la merce nei magazzini».

«Questo nuovo polo logistico – ha dichiarato la presidente Stefania Proietti – rappresenterà uno snodo fondamentale per il commercio e la logistica di un'ampia varietà di beni. La cosa fondamentale è che questa prima

tano poi a un centro di sviluppo come questo. È necessario continuare a lavorare per l'attrattività del territorio perché significa posti di lavoro e un indotto che per noi sono una priorità. Sono previste opere accessorie, come la pista ciclabile che intersecherà la strada provinciale, un breve tratto che si intersecherà con la ciclovia dei due mari e un parco verde che sarà reso a disposizione della comunità, nonché una importante rotatoria sulla strada provinciale».

MARSCIANO | TRE GIORNI NELLA CITTÀ SARDA

Rinnovato il patto di gemellaggio con Orosei

L'11, 12 e 13 settembre una delegazione del Comune di Marsciano, guidata dal sindaco Michele Moretti, insieme a componenti del Chorus e atleti della pallavolo femminile Media Umbria, ha partecipato alle iniziative organizzate dalla comunità di Orosei per celebrare il rinnovo del patto di gemellaggio che unisce le due città. Della delegazione comunale hanno fatto parte anche gli assessori Michele Capoccia (con delega ai gemellaggi) e Simona Montagnoli, il presidente del Consiglio comunale Michele Rabica, il consigliere Alessi Rosi e due agenti della Polizia locale con il Gonfalone.

Un appuntamento particolarmente significativo, che nel 2025 ha segnato i 40 anni di un legame fondato sulla collaborazione e lo scambio culturale. Durante i tre giorni trascorsi in Sardegna, la delegazione marscianese ha preso parte a incontri istituzionali, tra cui l'inaugurazione di una targa celebrativa del gemellaggio, visite guidate nel centro storico e nei musei, attività sportive, manifestazioni folkloristiche e religiose, oltre a momenti conviviali che

hanno permesso di rafforzare il rapporto tra le due realtà.

«A nome di tutta l'Amministrazione comunale – spiega il sindaco Michele Moretti – desidero rivolgere un sentito ringrazia-

espressa anche dall'assessore Michele Capoccia: «Con l'Amministrazione di Orosei abbiamo avviato un lavoro condiviso per valorizzare nuove esperienze di scambio, con l'obiettivo di coinvol-



mento alla sindaca di Orosei, Elisa Farris, agli amministratori locali, alle associazioni, a partire dal Coro Urisè e dalla polisportiva Sirio, e ai tanti cittadini che ci hanno accolto con una straordinaria ospitalità. Ringrazio anche le associazioni marscianesi e agli uffici comunali per l'organizzazione delle attività legate al gemellaggio. E un ringraziamento particolare ad Alvaro Angeleri, che ha coordinato con dedizione e competenza l'intero percorso».

Soddisfazione è stata



gere in progetti dedicati anche le scuole, la biblioteca comunale e il Museo del laterizio e delle terrecotte. Altra iniziativa che stiamo cercando di mettere in campo è quella di attivare, a Marsciano ed Orosei, delle forme di agevolazioni economiche, come possono essere scontistiche dedicate nelle strutture ricettive o accessi gratuiti ai musei».

PIEDE E CAVIGLIA

Dolore a caviglia e piede?

Come appoggi? Come cammini?

Qual è la tua postura?

Il sintomo non va sottovalutato, ma curare solo il sintomo senza approfondire accuratamente la causa, non risolve il problema

Prenota la tua valutazione!

CHIAMACI allo 075 824 1841

CONVENZIONI



LEANDRO PALOMBA
FISIOTERAPIA

075 8241841 - www.fisiopalomba.it

PER SAPERNE
DI PIÙ GUARDA
QUI



MARSCIANO | INIZIATIVA SPORTIVA E SOLIDALE

L'Ultramarathon Umbria passa da Marsciano

Il Comune di Marsciano è tra gli enti patrocinatori dell'Ultramarathon Umbria Coast-to-Coast, la grande ultramaratona di beneficenza che il 10 e 11 ottobre 2026 attraverserà l'Umbria da Piediluco a Città di Castello, percorrendo circa 200 chilometri e coinvolgendo 15 comuni umbri in altrettante tappe. Un evento unico nel suo genere, che unisce sport, solidarietà e partecipazione collettiva, guidato simbolicamente dalla Fiaccola della Pace, portata di mano in mano dai partecipanti lungo tutto il percorso. L'Ultramarathon nasce con l'obiettivo di raccogliere 100.000 euro da de-

stinare, in parti uguali, a otto enti del terzo settore umbri. Ideatore e organizzatore di questa iniziativa è il marscianese Nico Menconi, che sarà



protagonista di una importante sfida sportiva: percorrere tutti i 200 chilometri attraverso l'Umbria, correndo e camminando per oltre 36 ore senza fermarsi a dormire. E tra le città toccate dal percorso, dopo circa 70 km dalla partenza, ci sarà Marsciano, dove la Fiaccola arriverà sabato

10 ottobre presso il Palazzetto dello Sport, in un orario compreso tra le 20.30 e le 21.00 circa. La città accoglierà il passag-

gio notturno dell'Ultramarathon con la partecipazione delle associazioni sportive locali e della comunità.

«Siamo orgogliosi – ha detto il vicesindaco di Marsciano Sergio Pezzanera – di sostenere un'iniziativa che unisce sport, comunità e solidarietà. Il passaggio della Fiaccola

della Pace a Marsciano rappresenta un momento simbolico che coinvolge il nostro territorio in un progetto capace di generare aiuto concreto. L'Ultramarathon Umbria Coast-to-Coast non è, infatti, solo una sfida sportiva, ma un gesto collettivo che sostiene realtà fondamentali del terzo settore

umbro, impegnate ogni giorno accanto a chi ha più bisogno. Invito quindi le famiglie, le associazioni e tutti i cittadini a partecipare, anche solo per un breve tratto e contribuire a costruire una comunità più forte e solidale». L'iniziativa è aperta a tutti con un contributo di 10 euro + iva.

MARSCIANO | MOSTRA AL MUSEO DEL LATERIZIO

Koinè, il Festival dei linguaggi contemporanei

Con la presentazione dell'evento presso la sala Capitini del Municipio e, a seguire, il taglio del nastro da parte del sindaco di Marsciano Michele Moretti, al Museo del laterizio e delle terrecotte, ha preso il via nel pomeriggio di venerdì 18 settembre la terza edizione di "Koinè: festival dei linguaggi contemporanei", ideato e coordinato

da Angelo Moretti per Frontiera lavoro, con



il patrocinio e il supporto del Comune di Marsciano.

A caratterizzare questa edizione è la mostra monografica "InSide", con 43 tavole, allestita nelle sale espositive del Museo del laterizio e delle terrecotte e dedicata all'illustratore italo-ungherese Ferenc Pintér, cui si affianca una collettiva di arte figurativa e il personaggio Minus, ideato da

Marco Briziarelli, che ha funzione esplicativa nei pannelli della mostra e/o in modalità digitale.

Inoltre, quest'anno il Festival si apre al territorio con l'attivazione di esposizioni a Todi, San Venanzo e Perugia che saranno inaugurate nelle prossime settimane. Tutto il programma delle iniziative è consultabile sul sito web koinè.frontieralavoro.org/.

Le esposizioni presso il Museo del laterizio e delle terrecotte sono visitabili negli orari di apertura del Museo, dal venerdì alla domenica con orario continuato 11.00 – 17.00.

Fattoria di
Monticello
RIPALVELLA - SAN VENANZO

agriturismo · ristorante · cantina





APERTI A PRANZO E A CENA
☎ 075/8749606
NECESSARIA PRENOTAZIONE
f i WWW.FATTORIADIMONTICELLO.IT

*menù alla carta
eventi e banchetti
degustazioni di vino*

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

SALUTE | PREVENZIONE PER INFLUENZE E COVID

Oltre 200mila dosi per la campagna di vaccinazione

Ha preso il via il dal 5 ottobre la nuova campagna di vaccinazione 2026-2027 della Regione Umbria, con l'obiettivo di garantire la massima copertura e prevenire la diffusione dei virus stagionali e respiratori. In totale, la Regione ha acquistato oltre

200mila dosi di vaccino antinfluenzale, per una copertura diversificata a seconda delle fasce d'età e delle condizioni di salute dei cittadini. Nello specifico, la fornitura regionale

comprende 146mila dosi di vaccino a risposta potenziata per la tutela degli anziani e dei soggetti più vulnerabili, 41.300 dosi di

stinate alle persone maggiormente a rischio.

La campagna non si limiterà alla sola influenza stagionale, ma verranno

assicurate anche le immunizzazioni contro il virus respiratorio sinciziale (particolarmente insidioso per i più piccoli), il Covid-19, lo pneumococco, l'herpes zoster e l'Hpv per

i pazienti oncologici. Il bacino potenziale dei cittadini coinvolti riguarda l'intera popolazione umbra, con priorità assoluta non solo per gli ultratantenni, ma anche per



vaccino quadrivalente ad alta protezione, 13mila dosi in formato spray nasale ideate per la somministrazione più agevole ai bambini, e oltre 7.700 dosi ad alto dosaggio de-

gli over 65, le persone affette da patologie croniche o tumorali e i bambini da sei mesi a 14 anni.

«Con l'acquisto di oltre 200mila dosi di vaccino – dichiara la presidente della Regione Umbria, Stefania Proietti – vogliamo offrire una risposta tempestiva, capillare e sicura a tutti i nostri cittadini, partendo dai più deboli, dai nostri anziani e dai bambini. La prevenzione è la forma più alta di cura: proteggere se stessi significa proteggere l'intera comunità e al tempo stesso salvaguardare la tenuta degli ospedali e dei servizi sanitari regionali nei mesi più freddi. Invito tutti i cittadini a far riferimento ai propri medici di famiglia e ai pediatri, che saranno come sempre la prima e fondamentale guida in questo percorso».

Francesco Santucci

SALUTE | PIÙ TEMPESTIVITÀ DELLE CURE

Ridotti i tempi di attesa per la chirurgia oncologica

Migliora la tempestività delle cure oncologiche in Umbria: la percentuale di interventi chirurgici per tumori maligni eseguiti entro 30 giorni è passata dal 56,8% nei primi sette mesi del 2024 all'80,8% nello stesso periodo del 2026, con un incremento di 24 punti percentuali. È quanto emerge dall'ultima rilevazione regionale sui tempi di attesa per gli interventi chirurgici oncologici di classe A, per i quali lo standard prevede l'esecu-

zione entro 30 giorni. Il miglioramento riguarda le principali patologie on-



cologiche monitorate. Nel dettaglio, l'intervento per il tumore della mammella passa dal 46,2% (2024) al 61,0% (2025), fino a raggiungere l'84,7% nei primi 7 mesi del 2026.

L'intervento per il tumore della prostata passa dal 18,0% (2024) al 33,3% (2025), per arrivare al 41,4% nei primi 7 mesi del 2026.

Per il tumore del colon il rispetto dei tempi previsti si attesta all'86,8% nel 2024, al 90,9% nel 2025 e al 92,7% nei primi 7 mesi del 2026, per il tumore del retto si registra una crescita dal 65,9% (2024) all'87,5% (2025), toccando il 90,2%

nei primi 7 mesi del 2026. Miglioramento anche per l'intervento per il tumore del polmone - dove gli interventi entro 30 giorni sono stati l'86,3% nel 2024, l'86,6% nel 2025 e hanno raggiunto il 95,0% nei primi 7 mesi del 2026 - e per il tumore dell'utero, con la percentuale che passa dall'82,5% (2024) e 81,5% (2025) all'89,9% nei primi 7 mesi del 2026.

L'intervento per il tumore della tiroide registra un incremento significativo dal 64,6% (2024) al 76,7% (2025), fino al 93,5% nei primi 7 mesi del 2026. Infine, per il melanoma, dopo l'88,2% del 2024 e l'82,0% del 2025, la quota d'intervento entro 30 giorni raggiunge il 92,2% nei primi 7 mesi del 2026.

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 Todì: dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 16.30 alle 20.00

OTTOBRE

11: Todì S. Maria; Marsciano Le Fornaci; Massa Martana
18: Todì Comunale; Cerqueto; S. Venanzo; Pantalla
25: Todì Pirami; Collepepe; San Valentino

NOVEMBRE

01: Todì S. Maria; Marsciano Menconi; Monte Castello
08: Todì Comunale; Spina; Fratta Todina
15: Todì Sensini; Marsciano Le Fornaci; Massa Martana

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 - Todì 075-8945151

Croce Rossa Italiana, sezione di Todì: 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 Todì 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. 9 ottobre 2026 - Chiuso in tipografia il 08 ottobre 2026



SCUOLA DI MUSICA

Inaugurazione:

18 ottobre dalle ore 15.00

Corsi di chitarra, basso, batteria, tastiere, canto, solfeggio, musica d'insieme

SALA PROVE, STUDIO DI REGISTRAZIONE, EVENTI CULTURALI

TOODERTY MUSIC

TODI - VIA TIBERINA, LOC. TORRESQUADRATA 201/G

392 6370525

Instagram: toodertymusic
Facebook: Tooderty Music

ISCRIZIONI APERTE

TODI | INSEDIATO NUOVO COMANDANTE

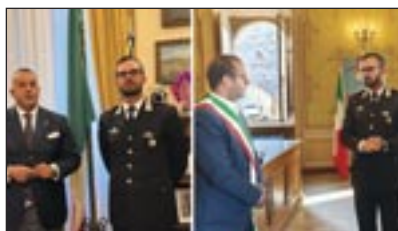
Il Capitano Spampinato alla Compagnia di Todi

Il Capitano Stefano Spampinato, che si è recentemente insediato come nuovo comandante della Compagnia Carabinieri di Todi, subentrando al Maggiore De Liso, ha fatto visita ai sindaci dei Comuni della Media Valle del Tevere, che ricadono sotto la competenza della Compagnia di Todi.

Gli incontri sono stati l'occasione per ribadire l'importanza della collaborazione tra istituzioni e Forze dell'ordine, elemento fondamentale per garantire sicurezza e qualità della vita ai cittadini e per fare il punto della situazione nei vari territori del vasto comprensorio. «Al di là degli aspetti più formali legati al suo insediamento - ha commentato il sindaco di Todi Antonino Ruggiano -

l'incontro è stato utile per uno scambio di vedute sulla situazione del territorio».

«Al capitano - ha detto il sindaco di Marsciano Michele Moretti nel corso della visita del Capitano - rivolgiamo il nostro augurio di buon lavoro. L'Arma



dei Carabinieri è un presidio essenziale per la comunità e siamo pronti a proseguire e rafforzare la collaborazione».

TODI | L'INAUGURAZIONE IN VIA ROMA

L'associazione Carabinieri ha una nuova sede a Todi

Si è svolta ad inizio ottobre la cerimonia di inaugurazione della nuova sede della Sezione dell'Associazione Nazionale Carabinieri (ANC) di Todi in Via Roma.

A fare gli onori di casa e a presiedere il taglio del nastro è stato il Presidente della Sezione, il Brigadiere Nando Fettuccia,



che ha espresso grande orgoglio per il traguardo raggiunto, confermando

l'impegno dei soci nel mantenere vivi i valori di solidarietà e vicinanza alla popolazione.

Momento centrale è stato l'intervento del

Comandante della Legione Carabinieri "Umbria", Generale Luca Corbellotti che ha rimarcato l'importanza dell'ANC come presidio di memoria e continuità valoriale. Hanno inoltre presenziato: il Generale Sergio Siracusa, già Comandante Generale dell'Arma dei Carabinieri; il Colonnello Ivan Riccio, Comandante Provinciale di Perugia; il Capitano Stefano Spampinato, Comandante della Compagnia di Todi; il Vice Sindaco di Todi, Claudio Ranchicchio.

TERRITORIO | INTERVENTI SULLA CONDOTTA

14 milioni per l'acquedotto della Media Valle del Tevere

Il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti annuncia che sono stati stanziati 14 milioni di euro per il risanamento dell'acquedotto della Media Valle del Te-

vere, un intervento strategico che, grazie al cofinanziamento del beneficiario, raggiunge un valore complessivo di 17,5 milioni di euro.

Il progetto prevede il "re-

lining" della condotta, una tecnica che consente di risanare internamente le tubazioni senza procedere alla loro completa sostituzione, contenendo le perdite e prolungando la

vita utile dell'infrastruttura.

L'intervento si inserisce in un programma più ampio sul sistema della Media Valle del Tevere, che comprende anche il trattamento dell'acqua e una nuova interconnessione con il sistema alimentato dall'invaso sul Chiascio, rafforzando la sicurezza e la flessibilità dell'approvvigionamento.

Loc. Pian di Porto ZONA IND.LE TODI (PG)

075.8980749 335.8331611 www.pluautoservice.it

EMC AUTO **FOTON** **KGM**

MG DFSK

VIENI A SCEGLIERE LA TUA AUTO

GRANDI OCCASIONI

ANCHE SU USATO E KM Ø

EMC AUTO

Tua da

19.690 €

6 SEI

A OTTOBRE

1.000 euro di carburante GPL incluso* + PREMIUM PACK TUTTO INCLUSO

*Il vantaggio di 3.000 euro è composto da 2.000 euro di sconto sul prezzo di listino e 1.000 euro di bonus carburante riconosciuto come ulteriore sconto in fase di ordine

AMBIENTE | STOP AL TERMOVALORIZZATORE

Piano rifiuti: si punta al 75% di differenziata entro il 2028

Prosegue il percorso di adozione della revisione del Piano Regionale di Gestione Integrata dei Rifiuti. Dopo l'adozione di oggi in Giunta regionale, la proposta di pianificazione presentata dall'assessore regionale all'ambiente Thomas De Luca approderà ora in Consiglio regionale per l'approvazione definitiva.

«Cambiare davvero è possibile - dichiara l'assessore De Luca - e l'Umbria lo sta facendo. In un anno e mezzo, ascoltando i territori, le imprese ed i cittadini, abbiamo sostituito un modello anacronistico di economia dello smaltimento, basato su inceneritori e discariche, con un vero modello di economia circolare basato su pre-

venzione, riciclo e recupero. Questo piano rimuove inoltre le criticità strutturali e le inefficienze che hanno pesato per de-



cenni sulle famiglie e sulla competitività della nostra regione».

Un piano che - secondo la giunta Proietti - supera la vecchia logica dell'emergenza per mettere al centro l'economia circolare e la tutela della salute. Un cambio di rotta maturato attraverso un percorso rigoroso fondato sul-

l'ascolto e sulla partecipazione di amministratori locali e parti sociali. «Il nuovo strumento di pianificazione - dice De Luca - fissa traguardi precisi: la riduzione della produzione pro capite di rifiuto indifferenziato al di sotto dei 100

kg/ab entro il 2030, il raggiungimento del 75% di raccolta differenziata entro il 2028 e dell'80% entro il 2030 (con indice di riciclo al 65%), fino all'abbattimento del conferimento in discarica entro il limite europeo del 10% al 2035. Inoltre, per le discariche non è previsto alcun ampliamento ri-

spetto alle volumetrie già autorizzate, segnando il progressivo superamento dell'interamento.

Per la nuova impiantistica, il piano stabilisce criteri chiari: riuso degli impianti esistenti (TMB e TM), azzeramento del consumo di suolo su aree pubbliche già antropizzate, rispetto del principio europeo Dnsh, prossimità ed efficienza logistica. Come verificato e confermato nei documenti ufficiali di piano, per l'avvio delle nuove infrastrutture verranno impiegate risorse finanziarie regionali previste in bilancio integrate dai fondi europei FESR della programmazione di coesione 2021-2027.

Contestualmente, si abbandona definitivamente l'ipotesi di costruire un nuovo inceneritore, una scelta che avrebbe gravato sulle bollette dei cittadini umbri per una cifra non inferiore ai 250 milioni di euro».

Flash News Regione**Il presidente Mattarella ad Assisi**

Assisi ha celebrato l'ottavo centenario della morte di San Francesco, avvenuta nel 1226, in una giornata di particolare rilievo civile, istituzionale e religioso. La ricorrenza del 4 ottobre che è tornata ad essere Festa nazionale di San Francesco d'Assisi, patrono d'Italia nel segno dei valori della pace, della fraternità, della tutela del creato e della solidarietà. Alle celebrazioni ha partecipato il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, oltre a numerosi altri rappresentanti delle istituzioni. Il momento centrale della giornata è stata la Messa solenne nella Basilica superiore di San Francesco, presieduta dal cardinale Matteo Maria Zuppi, arcivescovo di Bologna e presidente della Conferenza episcopale italiana. Dalla stessa Loggia del Sacro Convento il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha poi rivolto il proprio saluto alla Nazione.

Concorso per 400 allievi marescialli Carabinieri

Concorso straordinario per il reclutamento di 400 allievi Marescialli dell'Arma dei Carabinieri, in possesso di laurea nelle seguenti aree: scientifica, umanistica, sanitaria o ambientale. Gli aspiranti potranno presentare domanda online entro trenta giorni dall'apertura del bando, attraverso il sito www.carabinieri.it nell'area concorsi, seguendo l'apposito iter e sostenendo le prove previste (eventuale prova preliminare, prova scritta, prova di efficienza fisica, accertamenti psico-fisici, prova orale e valutazione dei titoli di merito). Al concorso possono partecipare i cittadini italiani in possesso del titolo di laurea tra quelle indicate nella tabella A allegata al bando, che non abbiano superato il giorno di compimento del 28° anno di età, e godano dei diritti civili e politici.

Turismo: quasi 200 milioni dagli stranieri

Nei primi otto mesi del 2026 l'Umbria ha raggiunto 2.102.894 arrivi e 5.687.359 presenze, rispettivamente il 3,9% e il 3,1% in più rispetto allo stesso periodo del 2025. Rispetto al 2024, gli incrementi salgono al 12% per gli arrivi e al 12,6% per le presenze. La novità è rappresentata dalla lettura economica dei flussi internazionali. Secondo l'analisi realizzata dalle strutture regionali incrociando le presenze effettive con il valore medio stimato per ciascuna tipologia ricettiva, tra gennaio e agosto 2026 il turismo straniero ha generato in Umbria un valore stimato di 196.274.492 euro per i soli pernottamenti, senza quindi considerare l'ulteriore indotto.

Bollo auto sospeso per 388mila veicoli

In Umbria la misura sul bollo approvata dal Consiglio dei ministri riguarda 388.100 persone fisiche che possiedono almeno un'autovettura o un motociclo fino a 80 kW. Il MIT rende noti i numeri che mostrano l'impatto territoriale del provvedimento. Nella regione circolano complessivamente 448.929 auto e 99.243 moto entro gli 80 kW: oltre 548mila veicoli sotto la soglia prevista. Per il 2027 il provvedimento prevede l'esenzione dal bollo sul primo veicolo, senza limiti legati all'Isee. Una misura che interessa direttamente una quota rilevante della mobilità privata regionale.

AMBIENTE | LA STAGIONE VENATORIA 2026/27

Caccia, ok allo schema di accordo tra Umbria e Lazio

La Giunta regionale dell'Umbria, su proposta dell'assessore alla caccia Simona Meloni, ha approvato lo schema di accordo di reciprocità con la Regione Lazio per l'interscambio dei cacciatori nella stagione venatoria 2026/2027. Il provvedimento prosegue la collaborazione già attivata nelle precedenti stagioni e

definisce il percorso per disciplinare la mobilità



venatoria tra le due regioni.

«La collaborazione tra Regioni confinanti - dichiara l'assessore Simona

Meloni - è fondamentale per governare con serietà la mobilità venatoria e dare ai cacciatori un quadro di regole chiaro e condiviso. Con questo provvedimento diamo continuità al rapporto con il Lazio e confermiamo un metodo di lavoro fondato sulla reciprocità, sulla responsabilità e sul coordinamento tra istitu-

zioni. L'obiettivo è accompagnare l'attività venatoria con una programmazione attenta, favorendo una distribuzione equilibrata dei cacciatori e tenendo insieme le esigenze di chi pratica la caccia, la tutela della fauna e il rispetto dei territori».

Lo schema proposto si inserisce nel quadro delle disposizioni nazionali e regionali che prevedono intese per consentire l'accesso di quote determinate di cacciatori non residenti, regolamentandone la presenza negli Ambiti territoriali di caccia.



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

MASSA | GIÀ SI PENSA ALLE NUOVE EDIZIONI

MassamARTana Festival 2026: bilancio positivo

Si è conclusa con un bilancio positivo massa-mARTana Festival 2026, la rassegna culturale che dall'8 al 12 settembre ha portato a Massa Martana teatro, musica, arte e momenti di incontro. La manifestazione, realizzata in collaborazione con l'Associazione Magazzini Artistici e con il fondamentale sostegno della Fondazione Perugia, ha proposto quattro appuntamenti (di cui due al Teatro Consortium), con il patrocinio della Regione Umbria e della Provincia di Perugia. La manifestazione ha incontrato l'interesse del pubblico e che ha confermato la validità di un progetto nato con l'obiettivo di valorizzare la cultura



come strumento di crescita della comunità e, al tempo stesso, di promozione del territorio. Il programma di massa-mARTana Festival 2026 ha puntato sulla pluralità dei linguaggi, propo-

nendo una programmazione capace di mettere in dialogo teatro, musica e altre espressioni artistiche. Una scelta che ha permesso di rivolgersi a un pubblico eterogeneo valorizzando anche location del capoluogo come Piazza Giordano Bruno e il Parco Gubbiotti.

La risposta registrata nel corso della manifestazione ha rappresentato uno degli elementi più significativi di questa prima esperienza. La partecipazione agli appuntamenti ha infatti evidenziato l'interesse verso una proposta culturale di qualità e la volontà di vivere il teatro e gli spazi della cultura come luoghi aperti alla comunità. Il festival ha inoltre rappresentato un esempio concreto dell'importanza della collaborazione tra istituzioni, associazioni e realtà culturali. L'obiettivo è consolidare l'esperienza e lavorare alla costruzione di nuove edizioni, ampliando progressivamente la proposta e rafforzando il legame con Massa Martana e con il territorio umbro.

CULTURA | ACCOLTA LA LAMPADA DELLA PACE

A Massa ha fatto tappa il Giro d'Italia per la Pace

Il Giro d'Italia per la Pace ha fatto tappa a Massa Martana, portando con sé la lampada della Pace, simbolo itinerante di riconciliazione e rinascita. Ad accogliere e accompagnare la lampada, insieme all'Amministrazione comunale, c'era un'intera comunità che si è stretta attorno a un messaggio universale di speranza. Hanno sfilato i bambini dell'asilo nido, gli alunni e le alunne della scuola di ogni ordine e grado, guidati dalla dirigente scolastica e dagli insegnanti. Al loro fianco, a testimoniare la vicinanza delle istituzioni e del territorio, erano presenti il comandante della locale Stazione dei Carabinieri, il parroco

Padre Alfredo, Amelia Rossi per la Fondazione Perugia Assisi, l'assessore all'istruzione del Comune di Todi e i firmatari del Patto educativo di comu-



nità, i volontari, Isola di Confine, oltre a numerosi genitori e nonni. La grande partecipazione ha trasformato la marcia in un impegno collettivo: fare di Massa Martana un vero e proprio "cantier di pace". «Un luogo accogliente – si legge in una nota dell'amministrazione comunale – dove nessuno venga la-

sciato indietro e dove le diversità siano vissute come una ricchezza e mai come un motivo di scontro.

L'evento ha voluto lanciare un messaggio chiaro: la pace non è una questione riservata solo "ai grandi" o una decisione da delegare ai capi di Stato attorno a un tavolo. Non si tratta semplicemente dell'assenza di una guerra lontana, ma di un'azione quotidiana. La pace si coltiva giorno per giorno nelle case e nelle scuole, in Parrocchia, nelle strade, in palestra, attraverso i piccoli gesti di gentilezza. E ogni passo compiuto dai ragazzi in questa giornata ha rappresentato un seme prezioso per il mondo di domani».

RIPOSANO
LETTI - MATERASSI - RETI - POLTRONE RELAX

Dimensioni rete e materasso cm. 80 x 190

Possibilità di detrazione fiscale ed IVA al 4%

Offerta d'autunno!

Materasso + Rete motorizzata

~~€ 1.090,00~~

€ 690,00

Altre offerte e soluzioni personalizzate presso il punto vendita

Via Tiberina 88
TODI (PG)

349 4693645

riposano@gmail.com

Lunedì chiuso

DERUTA | "IL CIELO È BLU SOPRA LE NUVOLE"

400 partecipanti alla cena di beneficenza per Azzurra

La comunità di Deruta ancora una volta unita in un abbraccio collettivo nella consapevolezza che "l'amore genera amore e anche quando arrivano le nuvole il cielo non smette mai di essere blu". Sono le parole pronunciate da Marianna Mancini, presidente dell'associazione 'Il cielo è blu sopra le nuvole', nel corso della



cena di beneficenza che si è tenuta a Deruta il 26 settembre, a cui hanno preso parte oltre 400 persone. Una data speciale, legata a un avvenimento che ha cambiato la vita di Azzurra Canestrelli (figlia di Marianna) nel 2024 quando, all'età di 14 anni, ha subito un doppio trapianto, di fegato e di reni, all'Ospedale pediatrico Bambino Gesù di Roma, a causa di una malattia rarissima, la policistica renale recessiva, con la quale convive fin dalla nascita.

Alla cena hanno partecipato alcuni dei medici del Bambino Gesù che si sono presi cura di Azzurra in questo percorso. «L'associazione Il cielo è blu sopra le nuvole – ha detto Marianna Mancini

– sta aiutando concretamente famiglie di trapiantati che per diversi motivi sono costrette a stare lontano da casa. Cerchiamo

di dare un po' di sollievo e sorrisi ai bambini ospedalizzati, portando loro dei doni in occasione del Natale e della Pasqua. Inoltre, da poco abbiamo donato una culla di rianimazione al reparto di

Neonatologia dell'ospedale di Foligno e poi ci siamo impegnati, proprio in occasione di questa cena, a finanziare il progetto Nave Italia».

«L'evento organizzato dall'associazione – ha dichiarato il sindaco di Deruta, Michele Toniaccini – non è stata semplicemente una cena, ma un gesto di solidarietà per stare dalla parte di chi ha bisogno, per trasformare una serata in un gesto concreto di solidarietà ricordando l'importanza della donazione degli organi».

DERUTA | MISSIONE INTERNAZIONALE IN SPAGNA

Città della ceramica protagonista in europea

Il Sindaco di Deruta Michele Toniaccini ha partecipato a La Rambla, in Spagna, alla missione internazionale del Raggruppamento Europeo delle Città della Ceramica (AEuCC), di cui ricopre la carica di Presidente.

Un impegno istituzionale

che si affianca agli incarichi di Presidente della Strada della Ceramica in Umbria e di Vicepresidente dell'Associazione Italiana Città della Ceramica (AiCC).

Tre responsabilità ai livelli regionale, nazionale ed europeo, che rappresentano un'opportunità im-

TURISMO | LE PUNTATE IN ONDA DAL 18 OTTOBRE

Torgiano parteciperà a "Il Borgo dei Borghi" su Rai 3

Torgiano sarà il volto dell'Umbria nella 14ª edizione de "Il Borgo dei Borghi 2027" che inizierà ufficialmente il 18 ottobre 2026 all'interno della trasmissione Klimangiaro su Rai 3. La Nuova Edizione andrà in onda ogni domenica pomeriggio su Rai 3 a partire dal 18 ottobre 2026, con la presentazione di un borgo in gara per ogni puntata, attraverso un servizio dedicato alle sue eccellenze e ai suoi attori principali. La proclamazione del borgo



vincitore è prevista in prima serata su Rai 3 durante la domenica di Pasqua.

Le riprese sono già iniziate e presto Torgiano en-

trerà nelle case degli italiani; la troupe televisiva è presente, sul territorio, in questi giorni, per realizzare le immagini che accompagneranno il rac-

conto del borgo.

«Siamo stati scelti come unico borgo umbro in gara nella 14ª edizione del programma di Rai 3 – dichiara il Sindaco di Tor-

giano, Eridano Liberti – un'occasione straordinaria per raccontare a tutta Italia la bellezza, la storia, le tradizioni, la cultura e l'identità del nostro territorio. Questa avventura riguarda tutti noi,

perché ci dà l'opportunità di parlare delle nostre radici, dei nostri valori condivisi, e rafforzare il borgo come meta imperdibile di scoperta e conoscenza culturale. Iniziamo a viverla insieme, come un'occasione irripetibile». È già possibile sostenere Torgiano, basta iscriversi a RaiPlay, così che dopo la presentazione dei venti partecipanti sarà aperta una votazione online gratuita. Il vincitore sarà scelto combinando il voto del pubblico, espresso attraverso RaiPlay, con il giudizio di una giuria di esperti. L'esito sarà annunciato in prima serata su Rai 3 la sera di Pasqua, domenica 28 marzo 2027.

permesso di affrontare le sfide del settore e costruire nuove occasioni di collaborazione.

Un percorso che rafforza il ruolo di Deruta come città della ceramica, valo-



rizzandone la storia e la tradizione.

RACCOLTA DELLE OLIVE CON ENOIDEE NESSUN PENSIERO!

PELLENC

STIHL

MA CON CHE MACHINETTA ARCOGLI?!!!

APERTURA STRAORDINARIA
SABATO
15:00 - 19:00
OTTOBRE e NOVEMBRE

VIENI A TROVARCI!
USCITA E45
PONTENUOVO

www.enoideesrl.it

TODI | 34 TUDERTI OSPITI DELLA CITTÀ SPAGNOLA

Delegazione a Santomera nel nome di Madre Speranza

Nel nome di Madre Speranza due comunità si incontrano, si riconoscono e camminano insieme. È il motto con il quale, dal 28 al 30 settembre, una delegazione di Todi si è recata a



Santomera, in Spagna, per rinnovare i sentimenti di amicizia e gemellaggio. Grazie al finanziamento ottenuto nell'ambito del bando europeo CERV-CITIZENS-TOWN-TT finalizzato a promuovere un'identità europea condivisa, la mobilità è stata interamente gratuita sia per l'ente che per i partecipanti.

Trentaquattro le persone che hanno partecipato: due Padri e due Madri

dell'Amore Misericordioso, due rappresentanti del comitato gemellaggio, 22 membri del Coro di Madre Speranza ed il Sindaco Antonino Ruggiano alla guida della rappresentanza istituzionale.

«Il progetto che abbiamo costruito e che abbiamo sviluppato in questo primo incontro – spiega Raffaella Pagliochini, assessore alla cooperazione internazionale e ai gemellaggi – punta anche alla creazione di nuovi spazi di partecipazione transnazionale e alla condivisione di strategie e buone pratiche».

Il programma, intenso e serrato, ha visto il ricevimento in Municipio con a seguire una Messa con il concerto del Coro di

Madre Speranza. Momento centrale della visita è stata la consegna alla città di Todi della Medaglia al Merito, massimo riconoscimento ufficiale di Santomera agli amici della propria comunità: a

consegnarla nelle mani del Sindaco Antonino Ruggiano, presso l'auditorium municipale Ginés Abellán, è stato il primo cittadino spagnolo Victor Martinez Munoz.

«Quello di consolidare i legami con Santomera, il cui rapporto rimanda alla Beata Maria Josefa Alhama Valera, nota come "Madre Speranza di Gesù", nata appunto a Santomera, alla quale è le-

gata la fondazione degli Ordini delle Ancelle e dei Figli dell'Amore Misericordioso e la costruzione del Santuario di Colleva- lenza – evidenzia il Sindaco Ruggiano – era un obiettivo di questa Amministrazione comunale, alla quale si deve anche il conferimento alla Beata della cittadinanza benemerita alla memoria». Il progetto europeo prevede due mobilità: la

prossima, ancora da definire nel periodo e da organizzare nei dettagli, vedrà un altrettanto folto gruppo spagnolo venire e soggiornare a Todi per perseguire gli stessi obiettivi.

Dopo il viaggio a Santomera è seguita il 3 e 4 ottobre, la visita di un'altra delegazione tuderte nella città francese di Dreux, città gemellata fin dal 1960.

TODI | CUSTODITI DOCUMENTI DA INIZIO '900

Inaugurato l'archivio storico di La Consolazione Etab

Domenica 27 settembre è stata inaugurata a Todi la sede dell'archivio storico delle IRB, Istituzioni Riunite di Beneficenza, eredi delle Opere Pie ed oggi confluite in La Consolazione Etab, al quale va ricondotto il progetto di riqualificazione dei locali al piano terra

del Palazzo Vecchi Ercolani.

Nei loro interventi, il pre-



sidente di ETAB Leonardo Mallozzi, il Sindaco

di Todi Antonino Ruggiano, la Sovrintendente Archivistica dell'Umbria

Caterina Fontanella e il direttore dell'Archivio storico comunale Filippo Orsini, hanno sottolineato l'importanza dell'iniziativa, inserita non a caso nel programma delle Giornate Europee del Pa-

trimonio. L'archivio pubblico, intitolato alla memoria di Francesco degli Atti, custodisce la documentazione prodotta a partire dai primi del '900 dall'ente assistenziale, erede della Congregazione di Carità.

Un patrimonio di memoria che offre testimonianze sulla storia sociale, assistenziale e amministrativa del territorio tuderte e costituisce una fonte di interesse per la conoscenza delle istituzioni e della comunità locale.





➤ MOLITURA A FREDDO

➤ QUALITÀ SUPERIORE

➤ RESA OTTIMALE

➤ MINORE ATTESA

➤ ANCHE PER PICCOLE PARTITE

NUOVO FRANTOIO

PRENOTATE LA VOSTRA MOLITURA PER LA CAMPAGNA OLEARIA 2026:

Tel. 075.887415 - 360.821030

lacasella.italia@libero.it

www.frantoiolacasella.it

Collevaenza di Todi



frantoi aperti

31 ottobre e 1 novembre

SAN VENANZO | RIAPERTURA DAL 6 AGOSTO

Inaugurato il restauro del ponte di Poggio Aquilone

Si è tenuta nella mattina di sabato 19 settembre l'inaugurazione dei lavori di restauro e risanamento conservativo del ponte di Poggio Aquilone, riaperto al traffico lo scorso 6 agosto. L'intervento ha riguardato un'opera di viabilità strategica, fondamentale per garantire un collegamento sicuro ed efficiente tra la frazione sanvenanzese e il territorio di Marsciano. All'iniziativa hanno preso parte i sindaci Marsilio Marinelli di San Venanzo e Michele Moretti di Marsciano, insieme all'assessore alle infrastrutture della Regione

Umbria, Francesco De Rebotti. Presenti anche altri amministratori dei due Comuni, rappresentanti della comunità di Poggio Aquilone ed esponenti delle precedenti amministrazioni regionale (Enrico Melasecche) e comunale (Francesca Mele) che avevano avviato il progetto, a testimonianza della continuità istituzionale che ha accompagnato la realizzazione dell'opera. Nei loro interventi i rappresentanti delle istituzioni hanno sottolineato il valore di questa opera per le comunità coinvolte, in particolare quella di Poggio Aquilone che è tornata ad avere un collegamento sicuro ed efficiente con l'area urbana di Marsciano.

«Un collegamento – spiega il sindaco di Marsciano Michele Moretti –

che è alla base di una relazione storica e quotidiana. Desidero ringraziare l'amministrazione regionale



attuale, rappresentata dall'assessore De Rebotti, così come la precedente amministrazione che ha sostenuto questo intervento. Un ringraziamento va anche all'amministrazione comunale di San Venanzo, Ente capofila di

questo intervento, e alla precedente amministrazione di Marsciano che ha lavorato affinché quest'opera potesse vedere la luce. Un'opera che dimostra come la continuità istituzionale e il bene delle comunità vadano ben oltre i colori di appartenenza politica di un'amministrazione». Il sindaco ha annunciato un ulteriore intervento di riqualificazione della strada che collega Poggio Aquilone con vocabolo Coccimignolo, a Migliano.

CULTURA | 100° ANNIVERSARIO DELLA MADONNINA

Fratta Todina ha ricordato Don Michele Ceccobelli

Nel corso della giornata di sabato 26 settembre l'Unitre di Fratta Todina, ha promosso un incontro pubblico per ricordare la figura del missionario salesiano di Don Michele Ceccobelli cui si deve la collocazione dell'immagine mariana della "Madonnina" dedicata a Maria Ausiliatrice, posta all'incrocio fra la strada regionale Todi – Marsciano e via della Spineta. Don Michele Ceccobelli, nato proprio a Fratta Todina il 7 maggio 1886 da

un'umile famiglia contadina, dopo aver intrapreso una lunga carriera di missionario nelle lontane Americhe, il 26 settembre 1926, donò la statua di Maria Ausiliatrice alla sua



città di origine in segno di protezione e buon auspicio. L'immagine sacra è ancora al suo posto anche se, la statua originale, andò distrutta negli anni

COMPENSORIO | A MARSCIANO L'EDIZIONE 2027

In 500 alla 35esima Camminata della Speranza a Torgiano

Una grande partecipazione, favorita da una splendida giornata di sole, ha accompagnato la 35esima edizione della "Camminata della Speranza, per la cultura della disabilità", che domenica 20 settembre ha animato il territorio di Torgiano. Circa 500 persone hanno scelto di camminare insieme per ribadire l'importanza dei diritti delle persone con disabilità, delle loro famiglie e dei caregiver. Ideata e organizzata dal Centro Speranza di Fratta Todina, la

manifestazione è stata realizzata in collaborazione con il Comune di Torgiano e ha ottenuto il patrocinio dell'Autorità Garante nazionale dei diritti delle persone con di-



sabilità, un importante riconoscimento del valore sociale e culturale dell'iniziativa. Numerosa anche la presenza delle istituzioni,

dalla vicepresidente dell'Assemblea legislativa dell'Umbria, Bianca Maria Tagliaferri, ai sindaci e agli assessori dei Comuni che da anni sostengono la manifestazione, tra cui Marsciano, Collazzone, Deruta, Fratta Todina, Massa Martana, Monte Castello di Vibio, San Venanzo, Todi e Perugia. Anche quest'anno Umbra Acque ha

messso a disposizione l'autobotte di acqua potabile e ha distribuito borracce ai partecipanti. La sosta e il pranzo sono stati curati dalle Pro loco di Brufa, Pontenuovo, Miralduolo e Vinarelli-Torgiano, insieme al Comune di Torgiano, alle associazioni e alle aziende del territorio, a testimonianza di una comunità unita nel segno dell'inclusione e della solidarietà.

«Trentacinque anni – ha dichiarato Madre Graziella Bazzo, direttrice Centro Speranza di Fratta Todina – non sono soltanto un numero, ma rappresentano una lunga strada percorsa insieme: un cammino fatto di passi condivisi, di volti, di storie e, soprattutto, di un impegno costante per promuovere la cultura dell'inclusione, il rispetto della dignità umana e il sostegno alle persone con disabilità e alle loro famiglie».

La Camminata della Speranza del 2027 si terrà a Marsciano.

Salesiano dal quale fu indirizzato verso la vita da missionario. Operò quindi in America Latina per un lungo periodo, tra il 1913 e il 1947.

Durante il suo servizio si distinse per zelo e diplomazia, entrando nei cuori di quelle popolazioni edificando scuole e collegi, formando giovani.

Al termine della conferenza, Luigi Ceccobelli (nipote di don Michele), ha raccontato la sua esperienza del viaggio effettuato a Cuba nel 2009 nei luoghi dove operò lo zio entrando in contatto con alcuni suoi allievi.

I festeggiamenti sono proseguiti il 27 settembre con la solenne celebrazione all'interno della Chiesa parrocchiale e la processione verso la statua.



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

Benvenuto Autunno!

DAL 17 OTTOBRE AL 7 NOVEMBRE 2026



A
7 KG
1200 giri
Inverter

~~€ 299,90~~
€ 229,90

INDESIT IMA762MY TIME

Capacità 7 Kg - Classe A - 1200 giri - 15 programmi - Tasto partenza ritardata

CAPACITÀ 7 KG | 15 PROGRAMMI

LAVATRICE



32"
HD
SMART TV

~~€ 219,90~~
€ 179,90

SAMSUNG UE32H5002

Smart TV 32", Wi-Fi, Bluetooth, USB, 2 HDMI, DVB-T2, HD, Classe F

CLASSE F

WI-FI



**CONSEGNA
RAPIDA
A DOMICILIO**



D
8 KG

~~€ 399,90~~
€ 349,90

INDESIT CY 83DWW

Capacità 8 kg - Classe C - Display digitale QuickDry - Pompa di calore

CLASSE D

8 KG

ASCIUGATRICE



4/128 GB

~~€ 199,90~~
€ 149,90

SAMSUNG GALAXY A16

Android 14, Display 6.7" FHD+ 4GB RAM, 128GB (fino a 1.5TB)

DISPLAY 6,7" | FOTOC. 63 MP

Mofar Elettrodomestici da sempre al tuo fianco

LISTE NOZZE

FINANZIAMENTI A TASSO 0*

QUALITÀ | CORTESIA | ASSISTENZA

MOFAR
ELETTRODOMESTICI

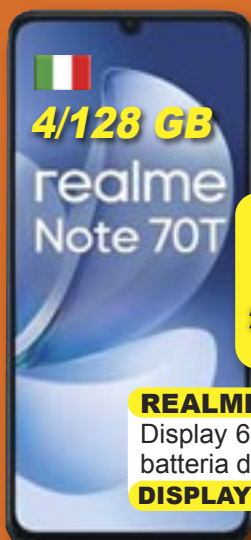
- DERUTA
- MARSCIANO
- TODI

Via Tiberina nord 44
Via Caduti sul lavoro 2/A
Via Tiberina 18/C

Tel. 075.9710276
Tel. 075.8749199
Tel. 075.8946257

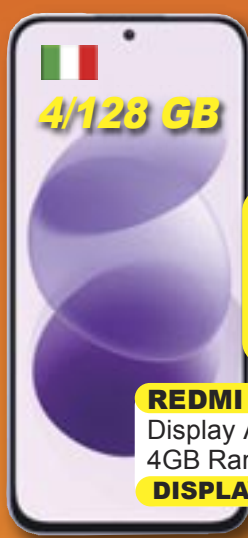
www.mofarelelettrodomestici.com mofarmarsciano@libero.it





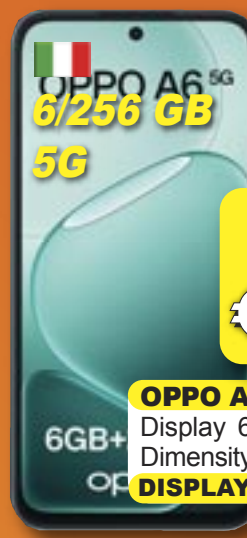
~~€ 189,90~~
€ 149,90

REALME NOTE 70T
Display 6,75", 128 GB, 4GB Ram,
batteria da 6000mAh, Octa-Core
DISPLAY 6,75" | FOTOC. 13 MP



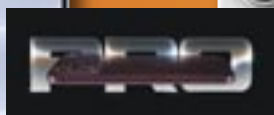
~~€ 229,90~~
€ 199,90

REDMI NOTE 17
Display AMOLED 7", 4G, 128GB,
4GB Ram, Fotocamera 50MP
DISPLAY 6,7" | FOTOC. 63 MP



~~€ 299,90~~
€ 249,90

OPPO A6 5G
Display 6,75", 256GB, 6GB Ram,
Dimensity 6300, fotocamera 50MP
DISPLAY 6,75" | FOTOC. 50 MP



iPhone 18 Pro - Display 6,3", ricarica
rapida, autonomia fino a 34 ore, colori:
nero, argento, ghiacciaio, borgogna

iPhone 18 Pro Max - Display 6,9", ricarica
rapida, autonomia fino a 43 ore, fotocamera
da 48 MP con apertura variabile, colori:
nero, argento, ghiacciaio, borgogna



iPhone Duo - Display pieghevole panoramico
Super Retina XDR, multitasking con Split View,
fotocamera da 48 MP ultragrandangolo Fusion,
doppia batteria



~~€ 249,90~~
€ 199,90

LG 32LQ631C
SMART TV 32" Full HD LED 1366x768
DVB T2/S2 - Wi-Fi, Ethernet
32 POLLICI | SMART TV



~~€ 299,90~~
€ 249,90

LG 43UA751C
Smart TV 43", led UHD 4K, DVBT2,
controllo vocale, Wi-Fi - HDMI
43 POLLICI | UHD 4K



**Modello
2027**

~~€ 449,90~~
€ 399,90

SAMSUNG UE55M70HAU
SMART TV LED 55" UHD Mini Led 4K,
Classe F, Wi-Fi, 3 HDMI, Usb
55 POLLICI | UHD Mini Led 4K

LAVATRICI • LAVATRICI • LAVATRICI • LAVATRICI



A -30%
8 KG
1400 giri
Motore inverter

~~€ 399,90~~
€ 349,90

HOTPOINT HB83 CARE

Lavatrice capacità 8 KG, 11 programmi, cestello inox, display, motore inverter
8 KG | **11 PROGRAMMI**



A -50%
9 KG
1400 giri
WI-FI
Motore inverter

~~€ 599,90~~
€ 499,90

WHIRLPOOL WPM 911 WADS IT

Carica frontale - Capacità 9 Kg - Classe A -50% - 1400 giri - Wi-Fi - Sesto Senso
GESTIONE DA APP | **AUTO DOSE**



A -40%
9 KG
1400 giri
WI-FI
Motore inverter

~~€ 799,90~~
€ 699,90

BOSCH WGH24400IT

Lavatrice smart WI-FI, 9 kg, 1400 giri, Classe A -40%, motore inverter con 10
LAVATRICE SMART WI-FI

ASCIUGATRICI • ASCIUGATRICI • ASCIUGATRICI



C
8 KG
INVERTER

~~€ 499,90~~
€ 449,90

ARISTON HPT 84DBS

Capacità 8 kg - Classe C - Display digitale - Colore bianco - 14 programmi
CLASSE C | **8 KG**



C
8 KG
INVERTER

~~€ 699,90~~
€ 599,90

BOSCH WQG233D

Carica frontale - Cap. 8 KG - Classe C
Pompa di calore - Mezzo carico
GESTIONE DA APP | **8 KG**



A
9 KG
INVERTER

~~€ 699,90~~
€ 649,90

WHIRLPOOL CWD96MWBS

Capacità 9 kg - Classe A - Display - 13 programmi - Sesto Senso - WI-FI
WI-FI | **9 KG**

ELETTRODOMESTICI DA INCASSO



F
204 Lt

~~€ 349,90~~
€ 299,90

INDESIT IND 2040

Frigorifero con congelatore da incasso 204 L - Classe F - Sistema antischiuma
CLASSE F | **INCASSO**



INDESIT PAA642IX
Comandi laterali, 60cm, inox, 4 fuochi a gas, Griglie smaltate
4 FUOCHI

~~€ 129,90~~
€ 99,90



A+
71 L
Termoventilato

~~€ 349,90~~
€ 299,90

WHIRLPOOL OMR58HROX

71L, Grill turbo per pizza e grandi pasti, 8 programmi, classe A+
TERMOVENTILATO



D
14 cop
46 db

~~€ 399,90~~
€ 349,90

HOTPOINT HA4IFD14B

Lavastoviglie 60cm, classe D, 14 coperti, 46dBA, motore inverter
MOTORE INVERTER



~~€ 49,90~~
€ 41,90

DE'LONGHI CTLAP

COLORI



~~€ 89,90~~
€ 79,90

ARIETE 732



~~€ 89,90~~
€ 79,90

ARIETE 984



€ 19,90

ARIETE 6215



€ 29,90

BRAUN SI1050



~~€ 119,90~~
€ 89,90

ARIETE 5571



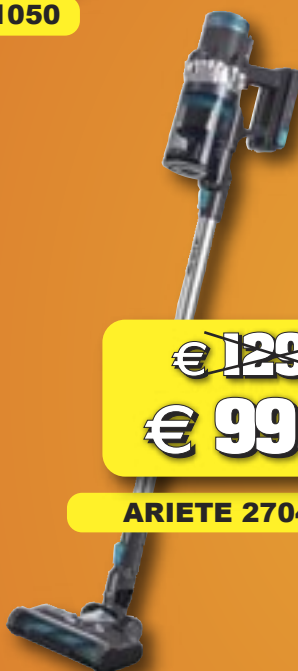
~~€ 149,90~~
€ 129,90

BRAUN IS 3231



~~€ 249,90~~
€ 199,90

KARCHER RCV2



~~€ 129,90~~
€ 99,90

ARIETE 2704



Altri colori:



~~€ 219,90~~
€ 179,90

DE'LONGHI EC685



~~€ 599,90~~
€ 399,90

DE'LONGHI EC9155MB

BONUS
50%



A++/A+++
 INVERTER

OLIMPIA
 SPLENDID



WI-FI

10000 BTU

~~€ 379,90~~
€ 349,90

12000 BTU

~~€ 399,90~~
€ 379,90

BONUS
50%



A++/A+
 INVERTER

DAIKIN



WI-FI

9000 BTU

~~€ 549,90~~
€ 499,90

12000 BTU

~~€ 599,90~~
€ 549,90

TERRITORIO | VALORIZZARE LE PARTI SMONTATE

Non perdiamo la memoria del vecchio ponte di Montemolino

Con la riapertura al transito del ponte di Montemolino, tutta l'attenzione pubblica si è giustamente concentrata sulle caratteristiche della nuova struttura metallica che ha ricominciato a collegare le due sponde del Tevere fra i comuni di Monte Castello di

Vibio e Todi.

In pochi hanno rivolto la propria attenzione verso i due tronconi metallici del vecchio impalcato di circa 42 metri di lunghezza attualmente adagiati ai lati del fiume che, dopo oltre cento anni di onorato e ininterrotto servizio, sono stati smontanti

e sostituiti con i nuovi. Ma neanche adesso gli impalcati andranno in "pensione" poiché, almeno il troncone sul versante del comune di Todi, dovrebbe rimanere lì "musealizzato" a cielo aperto come autentico esempio di archeologia industriale. La realizzazione del ponte

di Montemolino, avviata nel 1915 su progettazione dell'Ing. Agostino Lami (capo dell'Ufficio Tecnico del Comune di Todi), fu un'operazione ingegneristica e finanziaria di tutto rispetto, con tecnica costruttiva simile a quella della Tour Eiffel di Parigi e meritano quindi di essere viste da vicino e apprezzate per non disperdere un patrimonio di conoscenze e di storia industriale.

Roberto Cerquaglia

Flash News Comprensorio**Riaperto lo sportello Gepafin a Marsciano**

Sono riprese a metà settembre le attività dello sportello Gepafin presso il Municipio di Marsciano, che eroga alle imprese del territorio servizi informativi, di orientamento e di supporto su finanziamenti agevolati e garanzie per l'accesso al credito bancario. Tra i servizi di orientamento anche quello relativo ai bandi regionali attivi che possono interessare le attività produttive e che sono consultabili anche al seguente indirizzo https://gepafin.it/servizi/prestiti-diretti/#bandi_aperti. Il Comune ricorda che il servizio presso il Municipio è attivo ogni primo e terzo lunedì del mese dalle ore 09.00 alle 13.00. È consigliato prenotare gli appuntamenti attraverso i seguenti recapiti: 0755059832 (Deborah Proietti) – 0755059811 (segreteria Gepafin) – d.proietti@gepafin.it.

Todi, proseguono i lavori a San Fortunato

Proseguono gli interventi al Tempio di San Fortunato. Il cantiere è in corso con il rifacimento e il consolidamento delle coperture delle sacrestie del tempio, al fine di eliminare le infiltrazioni di acque meteoriche all'interno dei locali. Dopo la giornata della festa del Patrono, il 14 ottobre, la prosecuzione dei lavori riguarderà anche il completamento delle ripulitura e protezione della parte centrale della facciata, non eseguita per evitarne la copertura con le impalcature durante la stagione turistica. Le parti laterali, ripulite nei mesi scorsi, lasciano già presagire la valenza estetica dell'intervento auspicato dalla Soprintendenza dell'Umbria, ed il completamento della ripulitura, tra l'altro nella parte maggiormente decorata e dunque con maggiore sporco accumulato nel tempo.

Riprese le attività di facilitazione digitale

Sono riprese dal 7 ottobre a Marsciano le attività di formazione e facilitazione digitale con corsi gratuiti per over 65. L'attività rientra nell'ambito del piano territoriale per l'invecchiamento attivo della Zona sociale n. 4 dell'Umbria. Le attività, gestite da Generazione T in collaborazione con Auser Umbria, sono in programma presso la sala Vallerani, in piazzetta San Giovanni, il mercoledì mattina dalle ore 09.00 alle ore 13.00 nei seguenti giorni: 7 e 14 ottobre, 4 e 11 novembre, 2 e 9 dicembre, 13 e 20 gennaio. Per informazioni e iscrizioni: hub@generazione.net – 3513059711.

Susan Bridges: mostra-evento a Todi

Al via nella trecentesca Sala delle Pietre a Todi l'allestimento della mostra fotografica "Susan Bridges: Heaven's Gate", a cura di Gianluca Marziani, che verrà inaugurata il 17 ottobre e resterà aperta fino al 7 gennaio 2027. L'esposizione, per la prima volta in Europa dopo l'anteprima americana, rappresenta al contempo un prezioso documento storico e la riscoperta di una delle vicende più affascinanti e controverse della storia di Hollywood. La mostra e l'omonimo volume-catalogo realizzato per l'occasione nascono dal lavoro di Susan Bridges, fotografa statunitense che ha seguito da vicino la complessa lavorazione di Heaven's Gate (I cancelli del cielo), diretto da Michael Cimino nel 1980. Film ambizioso e titanico, la pellicola si rivelò un celebre flop commerciale al botteghino, per poi trasformarsi nel tempo in un capolavoro di culto.



Caffè della Consolazione, Todi ore 10

Più di **500** toderti hanno già partecipato
1600 proposte raccolte nel primo questionario

ORA TOCCA A TE!

Fai il nuovo questionario **"LE PRIMARIE DELLE IDEE"** e contribuisce a costruire insieme il futuro di Todi.



INQUADRA IL QR CODE E PARTECIPA AL QUESTIONARIO!

CI VEDIAMO L'8 NOVEMBRE
Caffè della Consolazione, Todi - ore 10

Il Futuro di Todi? SCRVIAMOLO INSIEME.
I risultati raccolti dal nuovo questionario verranno discussi durante l'incontro.
Dicci la tua e proponi nuove soluzioni per Todi!

INTRODUCE



Diego Carletti

INTERVIENE



Andrea Vannini

CONCLUDE



Laura Tanci
(Consigliere comunale del comune di Perugia)

AUTOFFICINA BOSAFI
REVISIONI BOMBOLE
IMPIANTI GPL e METANO
di Sargentini Luciano & C. sas

APERTI ANCHE IL SABATO MATTINA



Fraz. Ponterio, Zona Ind.le - Via Basilicata 148/E
06059 TODI (PG) - Tel. e fax 075.8987236

TODI | PREVISTI SETTE SUSSIDI ECONOMICI**Borse di studio ETAB per il "Ciuffelli-Einaudi"**

Come da tradizione centenaria che unisce profondamente l'Ente pubblico La Consolazione ETAB alla comunità tuderte e alla promozione della cultura e dell'istruzione, anche per l'anno scolastico in corso viene rinnovato il sostegno agli studenti del Convitto annesso all'Istituto Agrario "Ciuffelli-Einaudi" di Todi, di cui l'Ente è proprietario e fondatore insieme all'Opera Pia della Consolazione di Todi. Vengono così confermate le Borse di Studio destinate agli alunni meritevoli che si distinguono per impegno, rendimento e comportamento.

Il Consiglio di Amministrazione ha deliberato l'assegnazione complessi-

siva di sette sussidi economici, consistenti in erogazioni liberali a decurtazione della retta annuale di frequenza del convitto: in particolare, sono previste tre borse principali da 1.000 euro ciascuna per i primi tre



classificati e quattro borse da 500 euro ciascuna per gli studenti classificati dal quarto al settimo posto. Questa iniziativa testimonia la volontà costante dell'Ente di valorizzare il merito scolastico e di sostenere le famiglie.

Inoltre, per favorire una

più ampia partecipazione e offrire un aiuto incisivo, il Consiglio di Amministrazione ha confermato l'innalzamento della soglia dell'indicatore ISEE fino a 40.000 euro, ampliando così la platea dei potenziali beneficiari.

Questo intervento si unisce ai numerosi progetti attivati già dallo scorso anno scolastico da ETAB - tra cui

spiccano il rinnovo degli arredi esterni della scuola, risalenti al 2008, l'installazione del nuovo tabellone segnapunti realizzato in collaborazione con gli studenti dell'IPSIA, e la prossima presentazione della nuova aula verde didattica dell'Istituto Einaudi.

LAVORO | L'AVVISO PUBBLICO T.E.C.O.**Mille tirocini in azienda per giovani under 35**

Oltre mille nuove opportunità di inserimento lavorativo per le ragazze e i ragazzi umbri under 35 in cerca di occupazione. È questo l'obiettivo dell'avviso pubblico T.e.c.o. (Tirocini extra-curricolari per l'occupazione), la misura regionale annunciata dall'assessore De Rebotti e finanziata con risorse del PR Umbria Fse+ 2021-2027, pari a 4 milioni di euro.

Le imprese interessate ad ospitare gli aspiranti tirocinanti possono rivolgersi fin da subito ai Centri per l'impiego (Cpi) o alla capillare rete regionale dei soggetti promotori prevista dalla Dgr 202/2019. Questa rete, diffusa su tutto il territorio, comprende agenzie

per il lavoro, enti di formazione accreditati, associazioni di categoria e altri soggetti pronti ad assistere aziende e ragazzi nella rapida attivazione del percorso.

I percorsi formativi



avranno una durata di 4 o 6 mesi. Per parteciparvi, è richiesto un requisito fondamentale: i giovani (disoccupati o inoccupati) devono avere un Patto di servizio attivo con il Centro per l'impiego, sottoscritto da non oltre 12 mesi. Chi non lo possiede, può recarsi presso il proprio Cpi per sottoscri-

verne uno e accedere così alla misura. È prevista un'indennità di partecipazione di 600 euro mensili lordi, che sarà erogata da Arpal Umbria ai tirocinanti.

Le domande di attivazione

dei tirocini dovranno essere trasmesse tramite la piattaforma telematica ElixForms a partire dal 5 ottobre

2026. La procedura è strutturata a sportello: le istanze verranno istruite e ammesse a finanziamento seguendo rigorosamente l'ordine cronologico di presentazione, fino al totale esaurimento dei fondi. Informazioni e testo dell'avviso sono consultabili sul sito www.arpalumbria.it.

TUTTO PER LA RACCOLTA DELLE OLIVE

DALLA RACCOLTA... ALL'OLIO IN BOTTIGLIA

RACCOLTA

- Abbacchiatori • Reti per raccolta
- Aste e accessori
- Cassette e contenitori

CONSERVAZIONE

- Lattine per olio • Contenitori
- Fusti e taniche • Accessori

IMBOTTIGLIAMENTO

- Bottiglie in vetro
- Tappi e capsule
- Imbottigliatore manuale
- Accessori

AGRIPIÙ
Benciari & Trombettoni

TUTTO QUELLO CHE TI SERVE,
IN UN SOLO NEGOZIO

TODI - Fraz. Pian di Porto 17/A

075 8989420
333 2110709

COLLAZZONE | PROGETTO DI VALORIZZAZIONE

Casalalta, borgo della poesia e della tradizione

Domenica 20 settembre l'Amministrazione Comunale di Collazzone ha presentato il progetto "Casalalta - Borgo della poesia e della tradizione", un nuovo percorso dedicato alla valorizzazione dell'identità, della storia e del patrimonio culturale del borgo. Una giornata che ha dato avvio a questa nuova vocazione attraverso la presentazione del progetto da parte del Sindaco Laura Antonelli e dell'assessore al turismo Marta Sambuco, lo svelamento delle

tabelle lungo le vie e nella piazza principale e momenti dedicati alla poesia e alla tradizione. Per l'Amministrazione co-



munale si chiude così una fase di riqualificazione e se ne apre una nuova, pensata per dare valore ai luoghi attraverso le storie, le persone e la comunità che li vive.

Il progetto si inserisce nella visione "Collazzone. Seven villages, one community": sette borghi, un'unica comunità, nella quale cittadini, associazioni e operatori del territorio possano diventare parte attiva del racconto e della promozione di Collazzone.

Il sindaco Antonelli ha ringraziato l'Associazione Casalalta nel Cuore, con la presidente Luisa Granocchia e tutti i soci per il lavoro e l'impegno con cui continuano a mantenere vivo il borgo.

ECONOMIA | PETIZIONE POPOLARE CONFESERCENTI

Primieri: "basta saracinesche abbassate, serve una ZES"

Una firma per sostenere chi ogni giorno apre una saracinesca, investe, lavora e mantiene vivo un quartiere o un centro storico. Moreno Primieri aderisce alla raccolta firme per la petizione popolare promossa da Confesercenti e finalizzata alla presentazione di un disegno di legge per l'istituzione della ZES Pro Negozi di Prossimità. Una scelta che nasce dalla convinzione che il commercio di vicinato debba tornare ad essere conside-

rato una priorità economica e sociale, soprattutto nei piccoli comuni e nei centri storici. Lo dichiara Moreno Primieri, che ha deciso di sostenere l'iniziativa per



l'istituzione di una Zona Economica Speciale dedicata al commercio di prossimità.

«Un negozio che chiude – sottolinea Primieri – non rappresenta soltanto la perdita di un'attività economica. Significa spesso perdere un servizio, un punto di riferimento, un luogo di incontro. Significa avere una strada più vuota, un centro storico meno vivo e, in alcuni casi, anche una comunità più fragile». Secondo Primieri «non possiamo assistere passivamente alla progressiva

desertificazione commerciale dei nostri centri urbani. I piccoli esercizi devono poter competere in condizioni più equilibrate con la grande distribuzione e con il commercio online. Servono meno burocrazia, incentivi agli investimenti, agevolazioni fiscali e strumenti capaci di favorire nuove aperture e il ricambio generazionale».

«La proposta della ZES Pro Negozi di Prossimità – aggiunge – va nella direzione giusta perché riconosce finalmente il valore strategico del commercio locale. È un tema che riguarda particolarmente realtà come Todi e tanti altri comuni umbri, dove la vitalità dei centri storici è strettamente legata alla presenza delle attività commerciali e che la valorizzazione dei centri storici non possa limitarsi alla riqualificazione delle piazze, delle strade o degli edifici».

SAN VENANZO | INAUGURAZIONE L'11 OTTOBRE

Nuovo percorso del Parco Vulcanologico

Il nuovo percorso "Anello dei 3 Vulcani" del Parco Vulcanologico di San Venanzo sarà inaugurato con un ricco programma di iniziative che accompagneranno cittadini, appassionati e visitatori alla scoperta di uno dei patrimoni geologici più affascinanti dell'Umbria.

Le attività hanno preso il via venerdì 9 ottobre, presso il Centro Congressi La Serra, con l'incontro "Orizzonti di ricerca". Una serata dedicata al valore scientifico del Museo e del Parco Vulcanologico, durante la quale sono stati presentati

studi e tesi di laurea che negli anni hanno approfondito aspetti legati alla geologia, alla natura e al patrimonio del territorio. Un'occasione per conoscere il Parco non solo come luogo di visita, ma anche come importante laboratorio di ricerca e conoscenza.

Domenica 11 ottobre si terrà l'inaugurazione ufficiale del nuovo percorso escursionistico "Anello dei 3 Vulcani", con ritrovo fissato alle ore 9.00 in Piazza Roma, da dove

partirà l'escursione guidata lungo un itinerario ad anello di circa 5,5 chilometri, con un dislivello di 200 metri e una durata prevista di circa tre ore.



Il nuovo percorso consentirà ai partecipanti di immergersi nel paesaggio vulcanico di San Venanzo, attraversando luoghi di grande interesse naturalistico e geologico e offrendo una nuova opportunità per conoscere la storia unica dei vulcani del territorio.

Al termine della passeggiata, sarà possibile condividere un momento conviviale presso il Parco della Villa Comunale, grazie al pranzo organizzato dalla Pro Loco di San Venanzo.

L'iniziativa è gratuita e rappresenta un'importante occasione per valorizzare il patrimonio ambientale, scientifico e culturale di San Venanzo.

NUOVA CAMPAGNA OLEARIA

FRANTOIO TERRE DI TODI

MORRE • VIA COLLELUNGO, 25 - BASCHI (TR)

MOLITURA

Porta le tue olive al frantoio
Moliamo anche le tue olive e riparti con il tuo olio appena franto. SU PRENOTAZIONE.

DEGUSTAZIONI IN FRANTOIO

Assaggia il nostro olio novello
Assisti alla molitura e degusta l'extravergine direttamente dove nasce. SU PRENOTAZIONE!

CONTATTI

info@terreditodi.com
frantoio@terreditodi.com
www.terreditodi.com

+39 328 9768164
FRANTOIO E MOLITURA
+39 329 9240878
VENDITA, EVENTI E DEGUSTAZIONI

TERRE DI TODI

MARINELLI & MARTA
serramenti

ECO BONUS FINO AL 50%

SOSTITUISCI OGGI I TUOI INFISSI

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

Spazio in Cucina

Cacciagione: pappardelle alla lepre

L'autunno è anche stagione di cacciagione e la lepre è una delle carni più pregiate e saporite.

Con la lepre si può realizzare una straordinaria pa-

tutto tutte le parti terminali della lepre, quindi la parte inferiore delle cosce, la testa, il collo e la poca carne che riveste le costole dell'animale che possiamo tranquillamente sacrifi-

rosmarino, capperi); salare e pepare. Far cuocere a fuoco basso, coperto aggiungendo anche un po' di vino rosso. Far bollire per qualche altro minuto e poi aggiungere il pomodoro (circa mezzo chilo) e un peperoncino. Continuare a far cuocere fino alla giusta consistenza della salsa di pomodoro. Nel frattempo avremo cotto in acqua salata le pappardelle, che verseremo nella padella per farle amalgamare bene con il sugo. Aggiungere parmigiano misto a pecorino e servire in tavola.

INGREDIENTI:

1 lepre; 400 grammi di pappardelle; mezzo bicchiere di olio; mezzo bicchiere di vino rosso; 1 cipolla, rosmarino, capperi, sale e pepe.



stasciutta, con pomodoro e pappardelle fatte in casa (o acquistate dal vostro "pasta fresca" di fiducia). Per preparare il sugo di condimento delle pappardelle, si usano innanzi-

care, togliendole alle altre preparazioni della lepre. Eseguita l'operazione di spoltatura, la carne ottenuta si mette a rosolare in una padella ampia con l'olio e gli odori (cipolla,

Come preparare una buona rocciata

La rocciata ricorda un serpente arrotolato. La base di pasta sfoglia è preparata con farina, uova e un pizzico di sale, mentre il ripieno è composto da frutta, uva sultanina, pinoli, mandorle, cannella e vaniglia. Impastare la farina con uova, zucchero, olio, un po' di rum e un pizzico di sale. Stendere una sfoglia sottile e ricoprirla con le mele a cubetti cotte con gli altri ingredienti: zucchero,

cacao amaro e/o cioccolato fondente grattugiato, scorza di limone grattugiata e noci tritate, con



l'aggiunta di fichi, marmellata, uva sultanina, pinoli, mandorle, cannella e vaniglia. Arrotolare la sfoglia su se stessa, formando un lungo serpente attorc-

gliato. Mettere in forno a calore moderato e far cuocere per circa 40 minuti.

INGREDIENTI:

Farina 250 gr
Zucchero 100 gr
Olio ½ bicchiere - Sale
Uova - Mele: 3 - Noci: 10
Cacao dolce e amaro
Cioccolato fondente
Bucce di limone
Mandorle 50 gr
Uvetta 100 gr
Fichi secchi 40 gr
Pinoli 10 gr
Cannella - Vaniglia
Alchermes

Faraona in salmì alla todina

Spezzare la faraona in pezzi il più piccoli possibile e far rosolare bene in un tegame ampio e coperto. Far cuocere con olio, sale, pepe e salvia e aglio, mettendo insieme anche fegato e maghetti della faraona. Lasciare cuocere per circa un quarto d'ora. Su una padella far cuocere a parte la testa, le ali della faraona che avrete precedentemente battuto con un batticarne. Far cuocere per circa 20 minuti capperi, limone, salvia, vino,

aceto, olio, sale, dopodiché passare al tritatutto e mettere la salsa ottenuta nel tegame.

Mettendo il fuoco abbastanza basso, portare a cottura la faraona, cuocendo per circa 40 minuti. Piccolo accorgimento: mettete nel tegame un pezzo di mollica di pane che eviterà alla salsa di dividersi (l'olio dalla parte più solida).

La faraona è ottima se accompagnata da una pizza al testo o alla brace con cui raccogliere la salsa del



INGREDIENTI:

1 faraona
1 spicchio d'aglio
7-8 foglie di salvia
rosmarino
1 spicchio di limone
1/2 bicchiere di vino
1/4 di bicchiere di aceto
1/2 vasetto di capperi



Frantoi Aperti dal 17 ottobre al 15 novembre

Torna alla ribalta l'Umbria rurale con la XXIX edizione di Frantoi Aperti®, evento simbolo dell'oleoturismo in Italia, che dal 17 ottobre al 15 novembre 2026, per cinque fine settimana, proporrà un fitto calendario di iniziative volte a celebrare l'arrivo del nuovo olio extravergine d'oliva, nel periodo della raccolta e frangitura delle olive, con itinerari alla scoperta del patrimonio ambientale e storico-artistico della regione e proposte esperienziali di avvicinamento al mondo dell'olio direttamente in frantoio.

I cinque weekend di Frantoi Aperti® si susseguiranno con un fitto programma di iniziative che avranno come protagonisti indiscussi l'olio e.v.o. e i frantoi in lavorazione, fulcro di passeggiate in bici e trekking naturalistici per grandi e bambini, ma soprattutto di percorsi di degustazione e di conoscenza dell'olio e.v.o. di qualità, pensati per svelare ai visitatori l'estrema

varietà e ricchezza del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico dell'Umbria.

La musica accompagnerà l'intera manifestazione grazie ai concerti nelle vie e piazze dei borghi della regione inseriti nella ras-



segna "Suoni dagli ulivi secolari", con concerti ospitati in alcuni dei luoghi più suggestivi del paesaggio olivicolo umbro, tra monumentali ulivi secolari che rappresentano un patrimonio naturalistico e identitario unico, raggiungibili anche partecipando alle passeggiate a piedi previste in occasione dei concerti.

Inoltre è in programma anche la rassegna dedicata a bambini e famiglie, di "Trekking e Fiabe tra gli ulivi". Una serie di passeggiate lungo i sentieri olivati umbri con la CamminAttrice Loretta

Bonamente. Ogni passeggiata terminerà in un frantoio del territorio, con una merenda a base di pane e olio e.v.o. appena franto.

Le iniziative artistico-culturali saranno collegate, come di consueto, grazie a bus navette, passeggiate guidate a piedi e in e-bike, agli oliveti, ai borghi ed alle città d'arte ad alta vocazione olivicola, dove si terranno feste di celebrazione della raccolta e frangitura delle olive, con esposizioni di artigiani di olio di qualità e di altri prodotti enogastronomici locali, visite guidate dei centri storici e dei musei tematici, assaggi di pane e olio nelle piazze.

Anche la ristorazione, infine, sarà protagonista. Nei venerdì di Frantoi Aperti® in Umbria infatti, alcuni dei ristoranti del circuito "Umbrian #EVOO Ambassador - Testimoni di oli unici", proporranno le "Cene Oloecentriche" dedicate all'olio nuovo con l'intervento di un produttore di olio e.v.o.

Dolci d'autunno tradizionali: fave dei morti e maccheroni dolci

Nel nostro comprensorio e in particolare nel sud delle Marche, con l'autunno e con le festività di Ognissanti e dei Morti, è tradizione preparare dei dolci che vengono fatti in questo periodo: pasticcini di fave dei morti e maccheroni dolci.

PREPARAZIONE DEI MACCHERONI DOLCI

Cuocere la pasta in acqua salata e preparare il condimento, con pane macinato, noci tritate, zucchero, cacao, cioccolato tagliato a scaglette, cannella, noce moscata e buccia di limone grattugiata. Mescolare il tutto e bagnare con il mistrà e l'alchermes. Su un piatto da portata fare strati di condimento, pasta, condimento e di nuovo pasta, fino all'altezza che preferite.

INGREDIENTI:

1kg di pane macinato; 1kg di zucchero; 1kg noci da sgusciare; 2 confezioni di cioccolato in polvere, una dolce ed una amara; Cioccolato a pezzi; 3 litri di acqua; 1 litro di vino rosso; 1 litro di olio d'oliva; 1 litro di aceto; 1 litro di sale; 1 litro di zucchero; 1 litro di noci moscate; 1 litro di cannella; 1 litro di buccia di limone; 1 litro di mistrà; 1 litro di alchermes.

1kg di pane macinato; 1kg di zucchero; 1kg noci da sgusciare; 2 confezioni di cioccolato in polvere, una dolce ed una amara; Cioccolato a pezzi; 3 litri di acqua; 1 litro di vino rosso; 1 litro di olio d'oliva; 1 litro di aceto; 1 litro di zucchero; 1 litro di noci moscate; 1 litro di cannella; 1 litro di buccia di limone; 1 litro di mistrà; 1 litro di alchermes.

1kg di pane macinato; 1kg di zucchero; 1kg noci da sgusciare; 2 confezioni di cioccolato in polvere, una dolce ed una amara; Cioccolato a pezzi; 3 litri di acqua; 1 litro di vino rosso; 1 litro di olio d'oliva; 1 litro di aceto; 1 litro di zucchero; 1 litro di noci moscate; 1 litro di cannella; 1 litro di buccia di limone; 1 litro di mistrà; 1 litro di alchermes.

PREPARAZIONE FAVE DEI MORTI.

La prima cosa da fare è di tritare finemente le mandorle dolci, che devono essere lasciate con la buccia, tritandole insieme allo zucchero. A questo punto alle mandorle e allo zucchero, si aggiunge la farina, il burro, le uova, la cannella, la vaniglia e la scorza di limone grattugiata. Si amalgama bene il tutto e poi si procede con fare delle palline che poi

vanno leggermente schiacciate quando si pongono sulla teglia da forno, che possiamo imburrare o ricoprire con carta da forno, per non fare attaccare le fave.

Forno a circa 150 gradi e si fanno cuocere le fave per pochi minuti che possono variare a seconda del forno, quindi vanno controllate e sfornate quando prendono un colore dorato.

INGREDIENTI:

70 grammi di farina; 150 grammi di zucchero; 100 grammi di mandorle dolci; 1 uovo; 2 cucchiaini di cannella in polvere; 1 pizzico di vanillina; la scorza grattugiata di mezzo limone.

Queste sono le ricette tradizionali che potete trovare anche da Tutto Pasta a Todi.

Autunno con il profumo dell'olio novello

Ci apprestiamo a vivere probabilmente, una delle migliori annate degli ultimi tempi, per l'olio extravergine di oliva umbro, grazie alla stagione secca che non ha consentito lo sviluppo della mosca.

L'odore dell'olio novello appena uscito dai frantoi è già nell'aria, visto che la maturazione delle olive è sempre più anticipata. Ed allora è tempo di degustarlo in tutta la sua prelibatezza. Verde, dal gusto fruttato e un po' piccante: l'olio appena uscito dal frantoio è una perla tutta da assaporare, che però ha bisogno di qualche attenzione in cucina.

Per "olio novello", tecnica-

mente, si intende l'extravergine di oliva di età non superiore ai 4 mesi. Almeno fino al primo mese, però, l'olio novello non va trattato come tutti gli altri oli. Il primo consiglio è quello di utilizzarlo esclusivamente a crudo, non



"sprecandolo" per le cotture. Si adatta perfettamente alle bruschette e, in piccole quantità, alle insalate e alle verdure grigliate. Ottimo, poi, aggiunto a crudo alle verdure autunnali, dalla

verza ai broccoli. Fantastico sui fagioli conditi con aceto, sale, pepe e abbondante olio extravergine di oliva. Da usare con più attenzione invece sulla carne e sul pesce a causa del suo gusto ancora forte che rischia di coprirne il sapore. Già dopo il secondo o terzo mese, tuttavia, potrete introdurlo in tutti i condimenti a crudo.

Il primo utilizzo dell'olio nuovo è naturalmente quello della tradizionale bruschetta, preparata rigorosamente con olio, sale e aglio. In alternativa si possono creare dei golosi crostini con fave passate, spalmate sul pane abbrustolito e infine arricchiti dall'olio a crudo.

Tutto Pasta
di Tomasselli Valentina

Pasta Fresca
Consegna a Domicilio

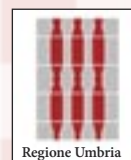
TODI - Via Cortesi, 37 - Tel. 075 8943861 - 347 5859755 - 334 3166782



Terre dell'Umbria Meridionale



TRANSAMERIA e COMUNE DI TODI
presentano



IL FESTIVAL DELLA PALOMBA

Rassegna enogastronomica nella terra di Transameria

Dal 14 ottobre 2026 al 31 gennaio 2027

Prenotazione obbligatoria entro 2 giorni dalla data prescelta - Prezzo: euro 35 a persona

I RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante Le Scalette Ogni martedì e venerdì

Info e prenotazioni:
tel. 075 8944422 / 342 0726941

Menù

Antipasto

Crostone alla ghiotta

Secondo

Filetto di maiale alla ghiotta
accompagnato da cicoria di campo

Dolce

Ciambellone di San Fortunato
rivisitato con crema e frutta secca

Vini

Calice di vino della Cantina Tudernum

Ristorante Pizzeria Pozzo Beccaro 23 ottobre e 20 novembre 2026

Info e prenotazioni: tel. 339 8746769

Menù

Antipasto

Bruschette con guanciale di Norcia, aceto e salvia
Crostino al patè umbro e fagioli con cotiche

Primo

Polenta al sugo di pizzagalli

Secondo

Palomba alla ghiotta con torta al testo
fatta in casa e cicoria ripassata

Dolce

Tozzetti fatti in casa

Vini

Colle di Confonte Vecchie – Cantina Pennacchi

Komos - Bistrot e lounge bar 23 ottobre e 20 novembre 2026

Info e prenotazioni: tel. 331 3111388

Menù

Benvenuto dello chef - Fegatino oro e porpora

Antipasto

Battuta e sottobosco
Tartare di filetto di colombaccio

Primi

Bottone di pasta all'uovo ripieno di palomba
Tagliolini al ragù di palomba e tartufo

Secondo

Variazione di palomba alla todina con tartufo

Dolce

Torcolo di San Fortunato - Millefoglie

Vini

Brut umbro, Rosso e Sagrantino di Montefalco

Ristorante Jacopone 31 ottobre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 8942366 / 328 5740791

Menù

Primo

Cappelletti con palomba, fonduta e ghiotta
Farina Valle di San Biagio

Secondo

La palomba secondo Peppino
con verdura ripassata e torta al testo
Olio Fratelli Marconi

Dolce

Maccheroni dolci rivisitati
con crema chantilli e crumble di mollicata

Caffè

Vini

Calice di vino Villa Sobrano

Ristorante Pane e Vino 6 novembre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 8945448 / 335 5867787

Menù

Antipasto

Parmigiana al sedano nero di Trevi

Primo

Gnocchi al ragù di cinghiale

Secondo

Palomba alla ghiotta con verdura cotta

Dolce

Panna cotta alle castagne di Morre

Vini

Cantina Scacciadiavoli Montefalco

Piatto singolo

Palomba alla ghiotta con verdura cotta
20 euro

Trattoria da Piero e Silvana 8 novembre 2026

Info e prenotazioni:
075 4658025 / 328 0090205

Menù

Antipasto

Polenta al sugo campagnolo

Secondo

Palomba alla ghiotta secondo tradizione

Dolce

Panpolenta con crema al limone

Vini

Calice di vino del territorio

Palomba alla ghiotta: piatto della tradizione

La palomba alla ghiotta è un piatto fortemente identitario del territorio Tuderte-Amerino che affonda le sue radici nei secoli passati. Cucinare la Palomba alla ghiotta “alla Tuderte” o il piccionaccio alla leccarda “all’Amerina”, è più che una preparazione gastronomica, si può definire un rito.

Si ripeteva ogni anno in autunno-inverno, quando i piccioni selvatici venivano catturati mentre attraversavano i nostri territori boschivi, ricchi di lecci e macchia mediterranea, per poi dirigersi nelle zone più a sud del Mediterraneo per svernare.

Un piatto elaborato, complesso, particolare, che racconta con i suoi profumi e sapori, la nostra cultura e tradizione.

La ricetta tuderte prevede innanzitutto di pulire le palombe senza sventrarle, poi di tagliare tutte le parti terminali dell'animale (collo, punte di ali e zampe) che vanno battute su un tagliere, prima di essere messe in un tegame a cui aggiungere altri piccoli uccelli per arricchire la “ghiotta”. Nel tegame (dose per ogni palomba) va aggiunto aceto, (un quarto di bicchiere), aglio, rosmarino, salvia, capperi, pepe, limone, sale grosso. Portare ad ebollizione ed aggiugnere mezzo litro di vino rosso corposo e far bollire per circa due ore. Poi tritare al passatutto (togliendo il limone) e mettere una parte della ghiotta nella ghiottiera (un tegame di rame di forma allungata che va posta sotto alle palombe che cuociono allo spiedo), che servirà per raccogliere la ghiotta e l'olio che viene versato sulle palombe durante la cottura sul fuoco del camino.

Prima che le palombe cuociano del tutto, toglierle dal fuoco, spezzarle in 4 parti e deporle nella ghiotta bollente, fino al termine della cottura. Una volta che la ghiotta sarà della giusta densità e le palombe saranno cotte, si può servire in tavola, abbinandole con della pizza cotta sotto la brace o al testo.

Trattoria da Pisello

13 novembre 2026

Info e prenotazioni:
0744 958237 / 333 1299487

Menù

Antipasto

Crostini misti alla tuderte

•

Primo

Tagliatelle ai regagli

•

Secondo

Palomba alla ghiotta con verdure ripassate

•

Dolce

Maccheroni dolci alla tuderte

•

Vini

Vino rosso del territorio

Trattoria Cibocchi

14 novembre 2026

Info e prenotazioni:
075 8945425 / 370-1510351

Menù

Antipasto

Bruschette olio nuovo e tartufo

•

Primo

Tagliatelle al ragù bianco di palomba

•

Secondo

Palomba alla ghiotta secondo tradizione
con cicoria ripassata

•

Dolce

Maccheroni dolci della tradizione tuderte

•

Vini

Cantina Sobrano

Ristorante Tiberina

14 novembre 2026

Info e prenotazioni: tel. 335 324 030

Menù

Antipasto

Uovo strapazzato al tartufo e guanciale

•

Primo

Tagliatelle alle erbe aromatiche
con olio novello del territorio

•

Secondo

Palomba alla ghiotta
con cicoria ripassata in padella

•

Dolce

Zuppa inglese alla maniera tuderte

•

Vini

Vino del territorio

Ristorante Quadro

27 novembre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 8945702 / 340 1581396

Menù

Antipasto

Antipasto d'autunno con
bruschette al patè di palomba

•

Primo

Tagliatelle fatte in casa
al ragù bianco di palomba

•

Secondo

Palomba alla ghiotta al modo di
Francesca con cicoria ripassata

•

Dolce

Tozzetti fatti in casa

•

Vini

Vino del territorio

Enoteca 18 posti

10 dicembre 2026 – 28 gennaio 2027

Info e prenotazioni:
075 372 1180 / 392 3714140

Menù

Antipasto

Crostone con patè di palomba
Vino: Campo di colonnello – Cantina Raina

•

Primo

Raviolone ripieno con ragù di palomba
al burro aromatizzato al serpollo
Vino: Sololoro – Cantina Fontecolle

•

Secondo

Petto di palomba in salmì
con cicoria saltata e torta al testo
Vino: Prova d'autore – Cantina Roccafiore

•

Dolce

Rocciata

Ristorante Basico

11 dicembre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 4658180

Menù

Antipasto

Crostini di pane cotto nel nostro forno a
legna, con patè di palomba

•

Primo

Lasagnette di palomba arrosto e provola

•

Secondo

Palomba con ghiotta

•

Vini

Calice di vino del territorio

Osteria Valle

7 gennaio 2027

Info e prenotazioni:
075 9976714 / 339-7001882

Menù

Primo

Tortello con ripieno di palomba

•

Secondo

Palomba alla ghiotta

•

Dolce

Crostata con castagne di Melezzole

•

Vini

Vino informale Cantina Peppucci

MARSCIANO | ATTIVITÀ SENZA TELEFONO

Esperienza offline per gli alunni della IV Novembre

Il Comitato Genitori della scuola IV Novembre di Marsciano, insieme al gruppo dei volontari della Protezione Civile di Marsciano, ha organizzato alcuni giorni fa 'Una notte al campo... offline!'. Una due giorni che ha coinvolto 70 bambini, dalla quarta elementare alla terza media, in un'esperienza all'aria aperta e senza cellulari, con l'obiettivo di creare socialità, di fare comunità e di imparare i rudimenti della gestione dell'emergenza. Il Comitato ringrazia la Pro loco della Spineta per l'accoglienza straordinaria, per aver messo a disposizione una struttura meravigliosa, e per il buonissimo pranzo della domenica.

Un altro grande grazie va ai volontari della Protezione Civile che hanno accompagnato i bambini in questa esperienza, insegnando loro prima di tutto il valore dello spirito di squadra. Infatti il sabato mattina tutti hanno aiutato per il montaggio delle tende e l'allestimento

del campo. Poi c'è stato il pranzo, sempre preparato dalla protezione civile, durante il quale i bambini hanno aiutato nell'apparecchiamento, sparecchiamento e nel portare a tavola.

Nel pomeriggio, tra una gara di tiro alla fune e un gioco del fazzoletto, i vo-

dalla Protezione civile con la partecipazione attiva dei bambini, c'è stata una chiacchierata sulle attività da improntare in caso di emergenze, per poi finire la serata davanti ad un grande falò all'aperto, con canzoni e racconti delle emozioni provate durante la giornata. Per concludere con l'esperienza della notte in tenda.

La partecipazione delle famiglie è stata straordinaria, visto che al pranzo di chiusura della due giorni hanno partecipato circa 170 persone. La domenica mattina, infatti, i genitori hanno

raggiunto i bambini per una passeggiata immersi negli stupendi boschi della Spineta, per poi aiutare nello smontaggio del campo.

Il Comitato ringrazia anche i sindaci di Marsciano, Monte Castello di Vibio e Fratta Todina per aver voluto portare il loro saluto all'evento, anche perché i bambini che hanno partecipato al campo provenivano da tutti e tre i territori.



lontani hanno insegnato ai ragazzi le regole di base del primo soccorso, anche grazie alla partecipazione della Misericordia di San Venanzo. Ma i ragazzi hanno imparato anche come funziona la gestione delle radioline in situazioni di emergenza, come si fa uno zaino della protezione civile, per poi passare alla simulazione della ricerca di una persona dispersa. La sera, dopo la cena, sempre preparata

Correva l'anno 1966, rimpatriata dei sessantenni tuderti

Quell'anno, il 1966, viene ricordato per l'alluvione di Firenze, la vittoria dell'Inghilterra ai mondiali di calcio, l'inizio dei bombardamenti del Vietnam da parte degli Stati Uniti. Grandi eventi dei quali, i nati nel 1966, che a Todi hanno voluto ritrovarsi a cena per festeggiare i propri sessant'anni, non potevano certo aver memoria. Molti altri però i ricordi comuni, quelli dell'infan-

zia, degli studi nelle stesse scuole cittadine, dell'adolescenza e poi ancora quelli legati ai rispettivi lavori e alla professione. L'iniziativa, che aveva una sua prima edizione già in occasione dei cinquant'anni, è partita da Rinaldo Bico e Marco Giubilei.

Una quarantina quelli che hanno risposto all'appello, che ha avuto luogo a ta-



vola presso l'Hotel Tudert. Piatto principale della conviviale sono stati i ricordi, che sono fluiti liberamente, privilegiando gli aneddoti più divertenti e le occasioni di vita comune, sui banchi di scuola, sui campi di calcio, in qualche discoteca dell'epoca.

CULTURA | PREMIATI QUATTRO STUDENTI

Consegnate a Marsciano le borse di studio "Truffini"

Si è svolta nel pomeriggio di lunedì 5 ottobre a Marsciano, presso la sala Aldo Capitini in Municipio, la consegna di 4 borse di studio offerte dalla famiglia Truffini e intitolate a Maria Cristina Truffini, scomparsa nel 2015 all'età di 37 anni. Le borse sono assegnate a studenti

meritevoli provenienti dall'indirizzo musicale della scuola media Brunone Moneta dell'Istituto Omnicomprensivo Salvatorelli-Moneta e dalla Scuola comunale di musica Fabrizio De André. I premiati per l'anno 2026, che si sono anche esibiti

nell'esecuzione di alcuni brani, sono: Gianmarco Pacifici (batteria) e Mario Di Marzo (violino) della Scuola di musica Fabrizio De André e Alessia Bian-

miati, ai rappresentanti delle due scuole e ai componenti della famiglia Truffini.

«Queste borse di studio dedicate a Maria Cristina

Truffini – ha sottolineato l'assessore Capoccia – valorizzano il talento dei giovani e testimoniano quanto la cultura e la musica siano strumenti capaci di creare legami profondi. Ringrazio la famiglia Truffini per la sensibilità e la ge-

nerosità con cui, ogni anno, rinnova questo impegno, e rivolgo le congratulazioni mie e di tutta l'Amministrazione ai 4 giovani premiati, che con dedizione e passione portano avanti un percorso di crescita artistica e personale di grande valore».



coni (flauto traverso) e Angelica Fiocchetti (pianoforte) della scuola Brunone Moneta.

Alla cerimonia di consegna ha preso parte l'assessore alla cultura del Comune di Marsciano, Michele Capoccia, insieme ai familiari dei pre-

CULTURA | PRESENTATO IL ROMANZO GIALLO

Todi si ritrova nel primo libro di Lorenzo Allegri

Domenica 27 settembre si è tenuta a Todi, nella Sala del Consiglio dei Palazzi Comunali, la presentazione di "Luglio è un buon mese per morire", romanzo d'esordio del tuderte Lorenzo Allegri, edito da Albatros per la collana Nuove Voci, con prefazione di Barbara Alberti. Il racconto è ambientato a Villaverde, paese immaginario dell'Appennino umbro. Protagonista è Vittorio Alfieri, bibliotecario comunale allergico agli imprevisti, che viene trascinato suo malgrado in un caso che sconvolge la quiete della cittadina. Un giallo, costruito con ironia tagliente, ma anche il ritratto di un paese dove tutti si riconoscono per strada, dove le notizie

corrono più veloci dei social, e dove, come recita la dedica del libro, "vivendo la provincia, ci si sente un nome e un cognome, non un numero".

Villaverde, del resto, è un nome di fantasia dietro cui i tuderti faticano a non riconoscersi. Durante il dibattito è emersa la doppia faccia di questi luoghi "di provincia" che da fuori sembrano solo cartoline, mete da weekend fuoriporta, ma da dentro, per chi ci cresce, sono fatti di legami autentici, di una certa verecondia, e di un senso di appartenenza che in città è difficile ritrovare. Non sorprende che l'autore abbia scelto proprio il

giallo per raccontarlo: è l'irruzione del crimine a rompere la normalità di Villaverde, costringendo

personaggi, e lettori, a guardare la propria città, e i propri abitanti, con occhi diversi, più consapevoli.

Un espediente narrativo che richiama il gusto contemporaneo del "cozy crime", genere in cui il lettore diventa parte attiva dell'indagine, raccogliendo indizi e formulando ipotesi per risolvere il caso in prima persona. Non a caso, in una recente intervista, lo stesso romanzo è stato paragonato alla fortunata serie tv "Don Matteo".



TODI | VISITA DELLA DELEGAZIONE ITALIA-TIBET

Incontro tra cultura, arte e dialogo internazionale

Si è svolta il 18 settembre presso il Tempio della Consolazione di Todi la visita della delegazione dell'Associazione Italia-Tibet, accompagnata dal presidente del Consiglio di amministrazione de "La Consolazione-Etab", Leonardo Mallozzi, che ha illustrato e documentato agli ospiti la storia della chiesa simbolo del rinascimento italiano.

All'incontro hanno partecipato il presidente dell'Associazione Italia-Tibet Claudio Cardelli, i consiglieri nazionali Pier Francesco Quaglietti e Nicola Misiani e il referente per l'Umbria Moreno Primieri. Per "La Consolazione-Etab" erano presenti, oltre al presidente, i consiglieri Gianluca Moretti e Annalisa

Aluigi. Era prevista anche la partecipazione di Kungo Thinley Chukky, rappresentante del Dalai Lama in Europa,



che non ha potuto essere presente all'iniziativa per impedimenti burocratici. Particolarmente significativo è stato il momento conclusivo dell'iniziativa, sul prato antistante il Tempio della Consolazione, con la consegna simbolica di una serigrafia "Prova d'Autore" realizzata dall'artista tuderte Giancarlo Foglietta. L'opera raffigura il Tempio della Consola-

zione ed è tratta da un suo quadro di grandi dimensioni, 2,10 metri per 1,56 mt.

La serigrafia, quale espressione di riconoscimento per il suo impegno nella diffusione di valori universali legati alla pace, alla convivenza e alla solidarietà tra i

popoli, sarà consegnata dall'Associazione a Sua Santità il Dalai Lama presso la sede di Dharmasala, in India.

Cardelli, oltre a ringraziare Mallozzi per la visita al Tempio della Consolazione e i rappresentanti umbri Primieri e Quaglietti, ha ricordato l'iniziativa "L'Umbria incontra il Tibet", che è iniziata a luglio e terminerà a dicembre.

TODI | TERZA EDIZIONE DELL'INIZIATIVA

Camminata in Rosa a Ripaioli in favore della ricerca AIRC

L'Associazione Ex Dipendenti e Amici della Banca Popolare di Todi, in collaborazione con la Proloco di Ripaioli, con i volontari locali dell'AIRC e del Gruppo Sportivo Uisport Avis Todi, rinnova la sua adesione alla campagna Nastro Rosa AIRC, organizzando anche quest'anno la Camminata in Rosa.

Nelle due precedenti edizioni, sono stati raccolti circa 4.300 euro a favore della Fondazione AIRC a sostegno della ricerca sul tumore al seno.

Quest'anno la camminata si svolgerà il 25 ottobre prossimo e si snoderà lungo le colline ed il territorio che circonda la Frazione di Ripaioli, nel Comune di Todi.

I partecipanti potranno cimentarsi in una passeg-

giata rigenerante di circa 6 km, adatta a tutti, alla scoperta dei paesaggi collinari e delle storiche chiese rurali disseminate



nella zona, accompagnati da una guida esperta che illustrerà i luoghi di maggiore interesse. Al termine della camminata, la Pro Loco di Ripaioli offrirà a tutti i partecipanti un piacevole "dolce ristoro" nella suggestiva piazzetta del Castello.

Punto di ritrovo: Parcheggio raggiungibile dalla SP 383 Todi-Pantalla (imboccando il bivio per Ripaioli e proseguendo per

circa 500 mt - sia il bivio che il parcheggio saranno adeguatamente segnalati sul posto).

Accoglienza: dalle ore

8:30; Partenza: ore 9:00; Durata: circa 3 ore (comprese le soste - 6 km totali).

La partecipazione prevede una donazione

minima di euro 10, che vale come iscrizione all'evento. Basta presentarsi al punto previsto per la partenza senza necessità di prenotazione. Tutto il ricavato della Camminata nonché eventuali donazioni spontanee, sarà interamente devoluto a Fondazione AIRC per sostenere la ricerca sul tumore al seno. Per informazioni: tel. 391 7758978 - 334 1075368.



Il ristorante Umbria festeggia i 100 anni (1925/2025)

Situato a Todi in pieno centro storico, il ristorante Umbria festeggia il traguardo dei 100 anni. La storia del ristorante va addirittura oltre, infatti nel 1500 fu la sede dell'Accademia dei Convivanti, il cui motto era "delectat et nutrit", e nell'anno 1531 vi giunse anche il principe dei poeti fantastici Ludovico Ariosto.

Già ristorante Umbria nel 1925, nel 1954 l'attività fu rilevata da Sabatino Todini, membro dell'Accademia Gastronomica Italiana, tra i primi in Umbria a ricevere il riconoscimento della prestigiosa stella Michelin.

Il maestro Sabatino ottenne nel corso degli anni riconoscimenti da numerose guide nazionali ed internazionali, grazie alle sue ricette entrate nella tradizione tuderte, tuttora proposte nel menù del ristorante, come gli spaghetti alla boscaiola.

Alessio Todini con la terza generazione, porta avanti la gestione del ristorante, custodendo la storia culinaria e la tradizione del locale, mentre Fausto Todini lo Chef, figlio d'arte del Maestro Sabatino, continua a plasmarne l'identità proponendo i piatti tipici di Todi e dell'Umbria in una cornice unica: d'estate nella splendida terrazza panoramica e d'inverno nella storica sala del 400.

TERRAZZA PANORAMICA

Via San Bonaventura, 13

TODI CENTRO | Tel. +39.075.8942737

www.ristoranteumbria.it ristoranteumbria@gmail.com



SALUTE | UN SANO SPUNTINO NOTTURNO

Cosa mangiare prima di andare a letto

Molti pazienti presentano un un metabolismo che non fa pausa, neanche durante il sonno; importante in questi casi suggerire cosa di meglio si possa fare per conciliare il sonno e permettere un mantenimento della forma fisica appagando l'organismo.

Ecco dei consigli vari su cosa mangiare.

Uno yogurt greco, ricco di proteine e calcio a cui si può aggiungere grassi sani con un cucchiaino di semi di lino, ricchi di omega 3.

Una tazza con ricotta e un'aggiunta di un cucchiaino di burro di arachidi naturale, comprende un'importante quantità di proteine della caseina, con lento rilascio proteico nel corpo.

Una fetta di formaggio a bassa percentuale di grassi insieme a verdure crude verdi quali carote, finocchio, sedano o broccoli sono ottimi e le loro calorie tra-

scurabili. Il formaggio ideale è quello con minor contenuto di grassi saturi, ma con elevata fonte di proteine.

Il salmone è un'altro alimento ideale prima di andare a letto. È un pasto proteico e contiene grassi omega 3.

Il tonno, meglio sempre un bel trancio, è una grande opzione per coloro che desiderano dare i nutrimenti adeguati



Il "porchettaro" di Massa Martana va in pensione

Francesco Pannuzzi ha terminato la sua attività di "porchettaro". Una professione tramandata dal padre e svolta sempre con passione e dedizione. Una tradizione e una figura a cui tutta la comunità era affezionata apprezzando

la sua deliziosa «Porchetta di Massa Martana». A rendergli omaggio presso la sua postazione in Viale Europa/Via Roma, nel suo ultimo giorno di attività, il Sindaco Francesco Federici, che lo ha ringraziato a

nome di tutta la comunità massetana per il servizio svolto e per aver mantenuto viva per quasi 50 anni questa importante tradizione familiare ed enogastronomica del territorio massetano. L'in-



contro con il Sindaco è stato anche un momento per ripercorrere questi anni di onorata carriera.

Auguri a Elena per i suoi 101 anni

Elena il 14 settembre scorso ha compiuto 101 anni ed è il vanto di Monte Castello di Vibio in termini di longevità. Non è l'unica, perché negli anni scorsi il paese ha potuto festeggiare numerosi centenari e molti sono i candidati ultranovantenni che stanno percorrendo la stessa strada.

“La pettinatrice”, così la chiamano ancora oggi i suoi compaesani, negli anni '50 aveva aperto la sua piccola ma accogliente attività di parrucchiera. Ha fatto della discrezione una regola di vita, ed in



un luogo noto per essere un ricettacolo di pettegolezzi ogni cosa da lei ascoltata non usciva dalla porta. A ciò ha potuto aggiungere il suo garbo nei modi e nelle parole.

Per questo importante compleanno sono arrivati anche gli auguri affettuosi del Sindaco Agnese Cerquaglia e dell'Amministrazione comunale di Monte Castello di Vibio, che hanno voluto stringersi idealmente attorno a Elena. A unirsi agli auguri anche l'Arma dei Carabinieri di Monte Castello di Vibio.

Oroscopo

ARIETE: È un periodo in cui la tua tenacia ti permette di affrontare anche i passaggi più ripidi. Sei capace di sincronizzare i tuoi desideri con quelli della persona amata. Sul lavoro la tua agilità mentale e la tua attenzione ai dettagli ti permettono di mantenere un equilibrio perfetto anche sotto pressione.

TORO: Questo mese la tua intelligenza tattica sarà la tua arma più affilata, permettendoti di anticipare le mosse altrui con una visione quasi profetica. In amore troverai il ritmo perfetto con il tuo partner, godendoti ogni falcata del percorso sentimentale. Sul fronte professionale, affronta carichi importanti.

GEMELLI: La tua agilità mentale, ti consentirà di superare gli ostacoli che ti si presenteranno. In amore potrai raggiungere traguardi significativi insieme alla persona amata. Sul lavoro ogni sfida si trasforma in un'opportunità, per affinare la tua strategia e raggiungere i tuoi obiettivi con eleganza.

CANCRO: Questo mese ti vedrà affrontare le tue sfide con calma. In amore ti concentrerai sulla precisione e sull'equilibrio con il tuo partner, cercando una sintonia che non sia appariscente, ma profondamente stabile. Sul lavoro sarà un periodo di lavoro di squadra ben orchestrato.

LEONE: Le tue relazioni amicali navigheranno come una canoa da velocità in un percorso ben definito. Sul fronte professionale, la tua agilità mentale e la buona tecnica di base ti permetteranno di scegliere la traiettoria migliore, superando gli ostacoli con destrezza. Buona la salute, cercate di riposare di più.

VERGINE: Ogni momento trascorso con la persona amata ti avvicinerà a traguardi intermedi significativi, che, seppur non eclatanti, rafforzeranno la vostra resistenza di coppia. Sul lavoro, ogni progetto, ogni compito, sarà come un'esecuzione dalla piattaforma, dove la precisione e la fluidità saranno fondamentali. La tua concentrazione sui dettagli farà la differenza.

BILANCIA: Questo mese ti vedrà navigare le acque della vita con una certa stabilità. Nel campo sentimentale, ti troverai a sciare con una certa cautela, scegliendo traiettorie ben precise. Sarà un mese in cui la tua capacità di mantenere la linea, evitando deviazioni brusche, ti aiuterà a consolidare i legami esistenti o a muovere passi ponderati verso nuove conoscenze.

SCORPIONE: Questo mese, ti sentirai come un tiratore scelto sotto pressione. La tua mira, solitamente infallibile, potrebbe rivelarsi imprecisa. Il traguardo della serenità sentimentale ti sembrerà più lontano che mai, con la sensazione di aver perso il ritmo giusto in questa maratona emotiva. Stress lavorativo.

SAGITTARIO: Sentirai un'energia fluida che ti permetterà di gestire ogni scambio con un ritmo invidiabile. In amore sarai abile nel portare a segno le tue stoccate emotive, comunicando i tuoi sentimenti con chiarezza e passione. Nel contesto professionale, la tua linea di azione sarà estremamente chiara.

CAPRICORNO: Sarai in grado di sincronizzare perfettamente mente e corpo, dimostrando una padronanza assoluta delle tue capacità. In amore ogni passaggio con il partner sarà eseguito con armonia e precisione. Sul fronte professionale, troverai la linea più efficiente per raggiungere i tuoi traguardi.

ACQUARIO: Questo è il mese ideale per iniziare nuove storie d'amore e ripartire. Riguardo al lavoro, dimostrerai una padronanza della tecnica che ti permetterà di affrontare ogni sfida. Ogni problema sarà un'occasione per applicare una proiezione ben studiata. La concentrazione e il rispetto per il tuo percorso ti guideranno verso successi meritati. Salute ok.

PESCI: Sentirai l'energia fluire, permettendoti di aumentare il carico con sicurezza e precisione. Nel campo sentimentale, saprai leggere le curve della tua relazione con intuizione. Sentirai il feeling con il tuo partner crescere, permettendoti di affrontare le pieghe della vita di coppia con comprensione. Sul lavoro ogni compito sarà affrontato con precisione, con agilità e comprensione.

SCALDARSI CON LA LEGNA NON È MAI STATO COSÌ COMODO ED ECONOMICO

Frazione Sismano - Avigliano Umbro
info@pozziarde.it | 335.6216778 www.pozziarde.it

100% LEGNA LOCALE

SFUSA o PALLET

OTTIMIZZA LO SPAZIO, AZZERA LO SPORCO, EVITA LO STRESS DI ACCATASTARE. CON NOI C'È SEMPRE LA SOLUZIONE PERFETTA PER TE!

POZZI ARDE
di Manuel Rossi

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

APERTI ANCHE SABATO MATTINA

Zona ind.le Bodoglie Ponterio - TODI
Tel. 075.8989298 e-mail: officina.lombardi@retescania.it

DANZA | ORGOGLIO E TALENTO TARGATI COREUTICA

Volo di Anna e Alice verso due scuole di eccellenza

C'è un momento in cui il talento, alimentato da uno studio costante e rigoroso, trasforma i sogni in realtà.

È la storia di Anna Fontani (16 anni) e Alice Olimpieri (19 anni), due giovani danzatrici cresciute tra le sale della scuola di danza Coreutica di Raffaella Pazzaglia che, guidate negli anni da uno staff d'eccellenza, stanno per iniziare un nuovo percorso in due delle realtà più importanti della danza italiana.

Per Anna, che negli anni con Coreutica ha conquistato numerosi premi in concorsi nazionali e internazionali, si spalancano ora le porte della Scuola di Ballo del Teatro di San Carlo di Napoli, la più antica accademia d'Italia, fondata nel 1812. Un ambiente intriso di storia e tradizione classica, rinomato per l'altissimo livello di selezione.

Per Alice, che ha affiancato al percorso da Coreutica un'importante esperienza sul campo con la HHT Crew di Gianluca



Marrazzo, la strada porta invece nella capitale. È stata infatti ammessa al DAF – Dance Arts Faculty diretto da Mauro Astolfi, uno dei centri di eccellenza più all'avanguardia per la danza contemporanea e di ricerca. Grande la soddisfazione di tutto il corpo docenti di Coreutica. Imprescindibile, in questo percorso, il ruolo delle famiglie.

DANZA | PERCORSO AL TUDER BALLET STUDIO

Marianna Vecchietti è stata ammessa alla ZHdK di Zurigo

C'è un momento, nella vita di un giovane artista, in cui anni di studio, sacrifici, passione e determinazione trovano finalmente la loro ricompensa. Per Marianna Vecchietti, quel momento è arrivato con l'ammissione alla ZHdK – Zürcher Hochschule der Künste di Zurigo, dove ha iniziato un nuovo e prestigioso percorso di forma-

zione nel mondo della danza.

Marianna è un'ex allieva del Tudor Ballet Studio, diretto da Maida Mazzuoli, realtà nella quale ha mosso e consolidato importanti passi della propria formazione artistica nella danza moderna e contempo-

anea, seguita dagli insegnanti Matteo Budelli e Vanessa Sargenti.

Un passaggio particolarmente significativo è stato

l'anno trascorso presso il DIP –

Dance Intensive Pro-

gramme, importante programma di alta

formazione dedicato alla danza, che si svolge in Italia presso A.E.D. di Livorno.

L'ammissione alla ZHdK di Zurigo, dunque, arriva al termine di un cammino articolato ed è la conferma di un percorso fatto di studio quotidiano, disciplina, sacrifici e soprattutto della capacità di credere nel proprio sogno.

Il cammino sarà certamente impegnativo, ma Marianna ha un bagaglio fatto di passione, preparazione e determinazione.

Per Marianna Vecchietti il viaggio continua. E questa volta il palcoscenico è internazionale.

**SPORT | OLTRE 300 BAMBINI IN PISTA**

Bella festa di sport a “Il più veloce di Todi”

Oltre 300 bambini delle scuole elementari di Todi, hanno affollato la pista di atletica di Pontenaia, per partecipare all'edizione 2026 di “Il più veloce di Todi”. I bambini e le bambine delle classi terze, quarte e quinte si sono sfidati sulla distanza dei 50 metri, grazie all'eccellente organizzazione

dell'ASD Uisport Avis Todi, con il supporto delle insegnanti e delle collaboratrici scolastiche delle scuole.

Ecco “I più veloci di Todi”. Per le classi terze, femmine, le prime tre classificate sono: Noe Cherubini prima, Ludovica Antonelli seconda, Rachele Lembo terza. Per i maschi, primo Giuseppe

Rossini Navarro, secondo Giovanni Rocchi, terzo Noel Toma. Classi quarte – Femmine: prima Arianna Gentili; seconda Vittoria Magni; terza Caterina Zanardi. Maschi: primo Nicolò Montanari; secondo Leonardo Gutu; terzo Lorenzo Sordini. Classi quinte – Femmine: prima Ramona Du-

rastanti; seconda Evelina Antonelli; terza Giorgia Liviabella. Maschi: primo Pietro Massarelli; secondo Gianmaria Urbani; terzo Lorenzo Rosatelli.

A premiare i vincitori, oltre alla dirigente scolastica, il vicesindaco del Comune di Todi Claudio Ranchicchio e l'assessore allo sport Alessia Marta.



Nuovi arrivi

Autunno-Inverno

STILE CLASSICO
E SENZA TEMPO

Eleganza che ti accompagna,
stagione dopo stagione.

QUALITÀ, RAFFINATEZZA
E CURA DEI DETTAGLI

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

ABBIGLIAMENTO E CALZATURE
UOMO - DONNA
Via Roma, S. Terenziano - Tel. 0742.98836

VIENI A
SCOPRIRE LE
NUOVE
COLLEZIONI

MACELLERIA GIULIA

Carni e salumi NOSTRANI

Prodotti stagionati SENZA GLUTINE

TODI - Voc. Campette 114/4
Tel. 075 8987926

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 chioma 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

WIFI ZONE

AUTO E MOTO

Per cessata attività vendo Fiat Iveco Modello Extensive 49-12 anno 1994- km 183000 - posti n. 3 - gomme 50% - frigoriferi perfetti-banco vendita refrigerato, sia nella parte superiore, sia nella parte inferiore, da utilizzare per deposito e trasporto alimenti vari, compresa porchetta. Retrobanco con zona bibite. Prezzo trattabile. Tel. 338-4220798.

IMMOBILI

Appartamento terzo piano con ascensore, a Pontorio di Todi, Voc. Bodoglie, in palazzina di recente costruzione, con vista panoramica, esposto a sud, completamente arredato, composto da: ingresso-soggiorno con angolo cottura, camera, cameretta, bagno, ripostiglio. Balcone e ampio terrazzo con possibilità di chiusura con infisso. Cantina e garage di mq 40, pavimentato, con portone sezionale automatico di metri 3. Vende (si valuta eventuale affitto solo a particolari condizioni, solo a referenziati). Mandare messaggio al 347-4764069 e sarete ricontattati.

Si affitta locale commerciale in posizione ad alta visibilità, in via Angelo Cortesi (civico 50/52). Il locale dispone di vetrina, bagno e posti auto (scoperti). Ristrutturato nel 2024, è disponibile da subito.

Tel. 380-4187625.

Affittasi appartamento in centro a Todi: 4 locali (soggiorno, bagno, cucina, camera e corridoio) + 1 locale esterno all'appartamento, ma interno allo stabile, dotato di lavatrice e ripostiglio. Recentemente ristrutturato. Il prezzo include le spese condominiali e le tari. Caparra richiesta. Disponibile anche per affitti brevi. Tel. 380-4187625.

Vendesi terreno agricolo zona Casemasce di Todi circa 2.5 ha. Tel. 3387849102.

ATTIVITÀ COMMERCIALI

Locale adiacente lavanderia self service, presso autolavaggio ex Fiat, pian di porto Todi (PG). Allestito con piano da stiro e ferro industriale, completo di aria condizionata e riscaldamento autonomi. Tel. 339-3737443.

Cedesi attività a Todi di tabaccheria (tabella XIV), con altre tipologie di articoli (articoli da regalo, cancelleria, profumeria). Tel. 347-6422020.

Cedesi attività di tabacchi, edicola (inclusi giochi) e cartoleria, sita nel comune di Fratta Todina, chiamare se realmente interessati. Tel. 329-8050641.

LEZIONI

Tutor didattico con esperienza decennale, laurea cum laude in fi-

losofia e storia, diploma liceo classico (60/60), con titolo di assistente di cattedra universitaria, impartisce lezioni di latino, greco antico, filosofia, storia, italiano, inglese. Colloquio conoscitivo preliminare, piani di studio personalizzati, cura dell'aspetto psicologico e motivazionale (attualmente partecipazione a primo anno Master triennale in counseling - relazioni di aiuto pedagogiche, presso ASPIC). Disponibile da ottobre. Tel. 347-8776230.

Laureata in scienze pedagogiche impartisce lezioni a bambini di scuole elementari, disponibile anche come aiuto compiti, zona Collevaenza e Massa Martana. Tel. 349-8319601.

Laureato in scienze dell'educazione impartisce lezioni di storia, filosofia, pedagogia. Disponibile anche come aiuto compiti. Zona Todi e Massa Martana Tel. 366-3187723.

LAVORO

Confagricoltura Umbria ricerca una persona da inserire nel settore patronato dell'ufficio di Todi. Per informazioni contattare il seguente recapito: tel. 348-4072575.

Infermiera con esperienza offre assistenza infermieristica a domicilio, zona Marsciano e dintorni. Tel. 389-1159826.

Cerco lavoro come badante 24 ore su 24, anche sostituzioni. Tel. 393-2539189.

Signora italiana cerca lavoro come assistenza anziani e pulizie ad ore, zona Todi e dintorni. Tel. 333-1508725.

Donna italiana automunita, con anni di esperienza cerca lavoro notturno e pomeridiano per assistenza anziani, anche per sostituzioni badanti. Tel. 338-2370302. Italiano, serio e disponibile offre assistenza anziani per tempo libero, svago, spostamenti con auto propria e piccoli lavori domestici,

zona Marsciano, Fratta Todina, Ammeto, Spina e zone limitrofe. Tel. 329-4771531.

Cerco lavoro come guardiano, giardiniere e tutto fare in villa, con vitto e alloggio. Tel. 388-3907831.

Cerco lavoro come badante o lavori domestici dal lunedì al venerdì, Deruta, Marsciano e dintorni. Tel. 339-2375558.

Donna italiana automunita, seria, corretta, volenterosa e con esperienza decennale, cerca lavoro come assistenza anziani, dal lunedì al venerdì, zona Marsciano, Fratta Todina, Spina, Pantalla, Monte Castello di Vibio e vicinanze. Tel. 388-7552697.

Cerco lavoro come assistenza per persone anziane solo di giorno, automunita, zona Todi, Collevaenza, Massa Martana, Acquasparta, San gemini Tel. 329-9621.

Cerco lavoro come accompagnatrice automunita e disponibile per commissioni. Tel. 333-7291125.

ANIMALI

Regalasi bellissimi gattini a Todi. Tel. 347-6270.

Regalasi graziosi gattini anche a pelo lungo. Tel. 393-5444208.

ATTREZZATURE

Vendo trattore Lamborghini 2003, 35 CV, trazione, gommato, con cabina e aria condizionata, tar-

gato, pala Angeloni, tricia da erba Delmorino, ore 200, unico proprietario. Euro 16.300 trattabili. Tel. 371-4528111.

Vendo robot Zucchetti 4.36 Elite: 4 ruote motrici, anno 2024, installazione filo perimetrale con possibilità di modica Rtk con antenna, capacità di taglio fino a 6.000 mq, controllo da remoto, completo di stazione di ricarica. Euro 2.000. Tel. 3461667153 - 0759371088.

Vendo sfogliatrice professionale per olive, marca AGRI-EURO, come nuova, euro 300. Tel. 338-1999984.

Vendo telecamera Wurth per video-ispezione, con prolungha, oltre a diverso materiale idraulico di prima qualità, marca Prinedo. Tel. 392-3249695.

VARIE

Vendo causa doppio regalo culla «Chicco Next to me Pop Up» colore grigio, nuova con imballaggio integro, adatto anche per alberghi ed agriturismo. Tel. 366-3327854.

Vendo Eko SG diavoleto, chitarra elettrica solid body, prezzo 250 euro, Todi-PG, possibilità di spedire o consegnare a mano in Umbria. Tel. 340-7723664.

Vendo telefono Brondi amico, smartphone pocket, completo di 2 custodie, nuovo con scatola, mai usato, prezzo € 65,00, telefonare ore pasti. Tel. 330-575905.

ecoTERM S.r.l.

www.ecoterm srl.eu

Installazione e Manutenzione **Riscaldamento**
Solare Termico **Climatizzazione**
Trattamento Acque **Arredo Bagno** **Sportello Incentivi**

In vista dell'inverno fai eseguire i controlli sul tuo impianto di riscaldamento.

info@ecoterm srl.eu - tel. 075 874 5515
Via l° Maggio, 27/A (Zona industriale) - 06054 Fratta Todina PG

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)