

BIMESTRALE - ANNO I - n° 2 GIUGNO - LUGLIO 1991

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo IV - Pubbl. inf. 70%

VOLTUMNA

PERIODICO DI ATTUALITA' - CULTURA - TERRITORIO

DOSSIER:
PONTE DI CIVITA

PREMIO ROCCA
DEI PAPI

VINO
E DINTORNI

EDITORE
ETRURIARTE



DOMINICI GIOIELLI

OROLOGI
Paul Picot
CONCESSIONARIO UFFICIALE

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

CREAZIONI ESCLUSIVE ANCHE SU DISEGNO

FUSIONI A CERA PERSA

MONTEFIASCONE - Via D. Alighieri, 22 - tel 0761/826805

Via Contadinitel 0761/823153

IL CIGNO

FIORI - PIANTE - ADDOBBI FLOREALI

BOMBONIERE - PUPAZZERIA - OGGETTISTICA

CONFEZIONI ESCLUSIVE

Montefiascone - Via O. Borghesi, 38 - tel. 0761/825680



LITOGRAFIE, OLI, INCISIONI, CORNICI

Studio d'Arte

Montefiascone - via D. Alighieri, 7

**Voltumna - Bimestrale di Attualità, Cultura,
Territorio.**

ANNO I n° 2 - Giugno-Luglio 1991

Direttore

Fabio Fabi

Direttore Responsabile

Giorgio Zerbini

Computer grafica

Luigi Sciarra

Revisore di redazione

Stefania Gatti

Marketing

Paola Spolverini

Editore

ETRURIARTE - via D. Alighieri 7

01027 - Montefiascone (VT)

P.IVA.: 01367080569

Stampa

Tipolito "Silvio Pellico"

via O. Borghesi

01027 Montefiascone (VT)

**Registrazione presso il Tribunale di Viterbo
al n° 369 del 27.3.1991**

**Spedizione in Abbonamento Postale
Gruppo IV - Pubbl. inferiore 70%**

Hanno collaborato a questo numero:

FRANCESCO BIZZARRI

GABRIELE BARTOLOZZI CASTI

GERMANO BARTOLOZZI CASTI

VANIA CONTADINI

RICCARDO COTARELLA

ENZO DAMBRUOSO

MAURO DI BIAGIO

PAOLO LIBERTI

MARIA TERESA MOSCHINI

GIORGIO ZEBINI

In Copertina:

*Il direttore generale della Banca Cattolica,
Dr. Rocco Raspanti, consegna il premio a
Victor Ugo Grimaldi, vincitore del Concorso
di pittura "Premio Rocca dei Papi 1991"*

SOMMARIO

5 Editoriale

6 Capire l'economia

7 Dietro la lavagna

9 Caccia e ambiente

11 Demetra

13 L'opinione

15 Cen. Studi Bonaventuriani

16 Trekking

20 Premio Rocca dei Papi

23 Vino e dintorni

27 L'insonnia

30 Quell'ultimo ponte

32 Bricolage

33 Com. Mont. Alta Tuscia

34 Recensioni



VETRERIA BERNINI

LABORATORIO SPECIALIZZATO IN VETRATE ARTISTICHE

Via O.Borghesi, 23
tel. 0761-82.68.08

MONTEFIASCONE (VT)



La COCCINELLA

E' ARTICOLI PER L'INFANZIA E SANITARIA
FORNITURE OSPEDALIERE E STUDI MEDICI

. . .

**CAM - PEG - PEREGO
CHICCO - TRIUMPH - SLOGGI**

Montefiascone - Via del Castagno (c/o P.zza Mercato)

TEL. 0761/820817

EDILFERRARI

MATERIALI PER L'EDILIZIA - SOLAI IN PRECOMPRESSO

PONTEGGI - COTTO TOSCANO - CERAMICHE - PARQUET

BAGNI - RUBINETTERIE - POROTON - GASBETON

Bagnoregio, Località Pontaccio - tel. 0761/792740

foto elleemme

SERVIZI FOTOGRAFICI MATRIMONI "ALTA MODA"

SVILUPPO E STAMPA CON RULLO IN OMAGGIO

Montefiascone, via D. Alighieri, 58 - tel. 0761/823922

EDITORIALE



Il Papa polacco, l'uomo venuto dall'Est che ha influito non poco sulle vicende storiche degli ultimi anni, è divenuto un "autore" di grande successo.

Infatti la *Centesimus Annus*, l'enciclica papale che ha preso spunto dalla *Rerum Novarum* di papa Leone XIII, sta incontrando un favore di pubblico e di stampa quanto meno insolito per un testo ecclesiale.

Diciamo subito che essendo il Papa l'autore, questo comporta una particolare attenzione allo scritto e ai suoi contenuti.

Ma pensiamo anche che non sia solo questione di personalità dello scrivente. Lasciamo ad altri, che meglio di noi sanno di religione e di cose religiose, la interpretazione dottrinale del documento.

A noi preme puntualizzare alcuni punti che ci sembrano tra i più qualificanti e più interessanti e che possono spiegare al speciale attenzione riservata all'enciclica di Giovanni Paolo II.

Innanzitutto l'enciclica ha il grande pregio di inquadrare unitariamente e di interpretare in

termini chiari ed illuminanti gli eventi straordinari che stiamo vivendo in questo scorcio di fine secolo.

Nel testo, poi, appaiono più volte ed in maniera non puramente occasionale concetti e termini ricavati dal mondo economico e sociologico come "ecologia umana", "mondializzazione dell'economia" che ci confermano come la Chiesa stia facendo un grande sforzo per essere presente nelle questioni più impellenti e più pressanti del nostro tempo.

Un altro aspetto che ci ha lasciati particolarmente meravigliati è che questo Papa ha sottolineato la sua ferma convinzione che Egli vede in un quadro di riorganizzazione organica dell'intero sistema economico, che escluda da una parte il socialismo collettivista e dall'altra il capitalismo più esasperato, la chiave di volta per vincere la fame ed il sottosviluppo: "... sarà necessario abbandonare la mentalità che considera i poveri -persone e popoli- come un fardello e come fastidiosi importuni, che pretendono di consumare quanto altri hanno prodotto. I poveri chiedono il diritto di partecipare al godimento dei beni materiali e di mettere a frutto la loro capacità di lavoro, creando così un mondo più giusto e per tutti più prospero. L'elevazione dei poveri è una grande occasione per la crescita morale, culturale e anche economica dell'intera umanità" (n. 28).

Molti affermano che la crisi esistenziale dei giovani, la droga, l'edonismo pagano delle società opulente siano il frutto di mancanza di ideali, perchè si ha tutto, troppo e non ci si pone più mete immateriali da raggiungere ma solo la soddisfazione sfrenata dei bisogni materiali.

Ebbene la *Centesimus Annus* indica chiaramente la nuova frontiera verso cui orientare le energie di tutti gli uomini di buona volontà.

Fabio Fabi



Il "Pronti contro Termine" come risparmio alternativo

Il risparmiatore, in questi ultimi anni, è stato sollecitato da una serie di prodotti finanziari che si sono ormai imposti, a pieno titolo, come alternative a strumenti di risparmio più tradizionali come BOT, CCT, BTP, CTO, Azioni e Obbligazioni di altra natura.

E' il caso del "Pronti contro Termine" che in questi ultimi tempi ha riscontrato un notevole interesse da parte del risparmiatore.

Per coloro che si avvicinano per la prima volta a questo investimento, è opportuno chiarire in che cosa consiste tale operazione. Con essa l'investitore acquista dalla Banca di fiducia dei titoli a Pronti (ovvero in contanti); di converso la Banca si impegna a riacquistare gli stessi titoli a Termine, fissando, al momento della stipula del contratto, l'importo comprensivo del rendimento maturato durante il periodo di tempo concordato.

Più tecnicamente: il prezzo a Pronti viene generalmente determinato sulla base del valore di mercato del titolo di riferimento con la maggiorazione del rateo interessi; il prezzo a Termine viene invece calcolato capitalizzando il prezzo a pronti, sulla base di un saggio di interesse concordato dalle parti, che deve, inevitabilmente, tener conto dei tassi per pari durata che si registrano su quel particolare segmento di mercato finanziario.

Tale operazione gratifica chi intende investire le proprie disponibilità per un periodo prestabilito e relativamente breve (di solito non superiore a 90 giorni).

Caratteristica importante dell'operazione finanziaria è che l'investitore può stabilire sia la decorrenza sia la scadenza, senza alcun vincolo, calibrando i termini dell'impiego alle sue effettive necessità.

L'importo minimo per poter effettuare una operazione di Pronti contro Termine è di 100 milioni di lire; il rendimento riconosciuto è al netto di ogni gravame fiscale.

Si è arrivati, quindi, alla creazione del Pronti contro Termine come strumento finanziario attraverso una trasformazione che ha interessato tutto il sistema sociale e politico del risparmio.

Per un'imperscrutabile valutazione del risparmiatore, l'addetto all'Ufficio Titoli di un Istituto di Credito, in alcuni periodi, è portato dalle richieste della clientela ad acquistare un certo titolo piuttosto che un altro.

A mio avviso non esiste un prodotto ottimale che risponda a tutte le diverse aspettative del risparmiatore-tipo.

E' soltanto la consulenza qualificata di un esperto della complessa materia che può opportunamente indirizzare l'investitore, onde assicurarli il massimo tornaconto.

Paolo Liberti
Addetto Uff. Titoli
Banca Cattolica - Montefiascone

HOSTARIA
H_dP
del PONTE

RISTORANTE
PIANO BAR
ENOTECA

CHIUSO IL LUNEDI



BAGNOREGIO (VT) Loc. MERCATELLO - Tel. 0761/793565

Dietro la lavagna

La farsa della maturità

Si sono appena conclusi gli esami di maturità; anche quest'anno la percentuale di "maturi" è andata vicina al 99%, con punte del 100% nelle scuole dove non erano presenti i figli illegittimi dell'istruzione italiana, altrimenti detti candidati privatisti. L'esame di maturità così come lo conosciamo è stato partorito qualche anno fa (nel 1969) dalla fervida e proficua mente dell'on. Misasi, allora come oggi ministro della Pubblica Istruzione. Doveva essere sperimentale, durare 1-2 anni, fare da trampolino di lancio per una riforma seria, decente, aggiornata di tutti gli studi superiori.

Dopo la bellezza di 22 anni, il tempo di una generazione, siamo ancora alle prese con questa "cosa" che tutto è fuorché un esame finale che assicuri "l'accertamento della reale maturità del candidato".

Durante tutto questo periodo di tempo le cose si sono incancrenite, i docenti, anche quelli più vivaci e battaglieri, si sono assuefatti, gli adempimenti, varati in piena contestazione sessantottina, sono stati via via aggirati o completamente disattesi. Il più disatteso in assoluto è il metodo della collegialità, che dovrebbe presiedere la revisione degli elaborati. Come può un commissario di lettere, tanto per fare un esempio, mettere il naso e magari "correggere" elaborati



di analisi matematica, dato che per detto commissario limiti, funzioni, integrali e derivate sono solo segni indecifrabili sulla carta? Durante il colloquio idem con patate. Al povero cristo, appollaiato davanti agli austeri commissari, presta attenzione unicamente il commissario della materia, il quale conduce, in assoluto spregio di tutte le norme esistenti, una pura e semplice interrogazione, con domande canoniche che esigono canoniche risposte.

Una piccola divagazione. Come vengono scelti presidenti e commissari d'esame? Un non addetto ai lavori pensa che un grande cervellone centrale peschi a caso tra migliaia di insegnanti disponibili, distribuendoli poi nelle commissioni che verranno costituite in tutte le scuole della Repubblica.

Si assiste, invece, ad un fatto curioso. Vi sono commissari e presidenti che ogni anno vengono inviati in amene località di villeggiatura, sedi di esame,

dove esistono eccelsi alberghi a 4 o più stelle (il conto verrà poi pagato, a piè di lista, dall'Amministrazione). Altri commissari (i "peones") vengono sbattuti in paesini sperduti dell'entroterra italico, dove a stento riescono ad affittare una camera con uso di cucina. Alcune male lingue insinuano che il "cervellone" venga, ogni tanto, "aiutato" a spedire il prof. Tizio (italiano "furbo") a Punta Ala, il prof. Caio (italiano "peone") a Perdasdefogu. Forse sono solo dicerie. Però certe coincidenze riesce difficile spiegarle.

Torniamo all'esame vero e proprio. Il momento della valutazione finale è la classica ciliegina sulla torta. I giudizi di maturità, espressi il più delle volte in forma approssimativa e in un italiano orrendo, vengono "distillati" da voti numerici assegnati di nascosto e su fogli a parte ai vari candidati (i voti numerici, durante la maturità, sono illegali).

La sostanza di tutto questo è che fallito il colloquio, fallita la collegialità, fallita la valutazione, rimane solo la messa in scena di questo esame farsa, che costa al contribuente centinaia di miliardi ogni anno. Miliardi che potrebbero essere destinati, senza nulla togliere alla scuola, alla creazione di posti di lavoro per i giovani appena "maturati".



Magister

S.C.S.

IMPIANTI srl

PORTONI E PORTE IN LEGNO MASSELLO

TUTTI I TIPI DI LEGNO SU MISURA

MOBILI E ARREDAMENTI

LAVORI ARTIGIANALI

LA NOSTRA ARTE AL VOSTRO SERVIZIO

STRADA TEVERINA Km 15,900

CELLENO (VT)

TEL. 0762 - 912169

GERI



LAVORI IN ALLUMINIO

ANODIZZATO PRECOLORATO

INFISSI ISOLANTI, FINESTRE, PERSIANE

VETRINE PER NEGOZI

VERANDE MOBILI

Via D. AMORE Km 0,450 Bagnoregio (VT)

TEL. 0761- 793410



PAPALINI & PALLONI

*** LAVORAZIONE MARMI e PEPERINI**

*** LAVORI CIMITERIALI**

Laboratorio : via Bagnorese, 60

CELLENO (VT)

TEL. 0761- 912372 (abit. 288658 - 288422)



AGRICOLA CELLENESE

di BURLA & BENELLA s.n.c.

COMMERCIO CEREALI

PRODOTTI PER L'AGRICOLTURA

01020 CELLENO (VT)

Strada Teverina Km 15,400

Tel. 0761 - 912035 * FAX 912589

CACCIA e AMBIENTE

Grave lutto nella caccia viterbese

Il 6 luglio, dopo brevissima malattia, decedeva in Viterbo, dove risiedeva, il sig. Adamo Amorosi, Presidente Provinciale dell'Associazione Enal-Caccia, che insieme alla Federaccia, conta in provincia un numero assai elevato di iscritti.

Adamo Amorosi era sportivo fin nel midollo delle ossa. Prima di diventare presidente del sodalizio dopolavoristico e venatorio, era stato un valido

esponente del Calcio Viterbese. Nel dopoguerra, infatti, difese con onore la porta della compagine gialloblù, che annoverava nelle sue file giocatori di grande livello agonistico e grandissima popolarità. Identica passione, una volta appese le scarpette al chiodo, aveva trasfuso negli sports venatori.

Persona particolarmente gentile, affabile, onesta fino allo scrupolo, era riuscito ad accattivarsi le simpatie di tanti cacciatori i quali vedevano in Lui un esempio da imitare, una persona da rispettare e amare.

Amorosi era severo con le persone che occupavano i vertici nazionali della Caccia e della Pesca. Specie nelle operazioni di ripopolamento, se tutto non era stato fatto ed eseguito secondo i criteri della buona tecnica, era solito scagliarsi contro i responsabili, esternando, sempre e con vigoria, il suo punto di vista.

Recentemente sulla rivista venatoria "Diana" denunciò vigorosamente esponenti della Politica Viterbese, direttamente coinvolti con il lancio di starnie effettuato con esemplari troppo addomesticati, e perciò facili prede dei cacciatori.

La scomparsa del Presidente Amorosi trascina nel lutto l'intera Associazione Provinciale, che vedeva in Lui una persona difficile da sostituire.

Ai funerali, che si sono svolti nella Chiesa Parrocchiale di Villanova in Viterbo, erano presenti, oltre ad un folto gruppo di amici del Calcio, tantissimi cacciatori ed estimatori.

Voltumana, che lo scomparso incoraggiò generosamente sin dalle prime battute, inviò alla moglie, signora Teresa Perfetti, nonché ai figli e ai nipotini, i sensi del suo più vivo cordoglio.



Giorgio Zerbini



SANGIORGIO

FERTILIZZANTI ORGANICI

BIOPOL

BIOSTAL

BIOMIX

SUPERFORT 5-10-20

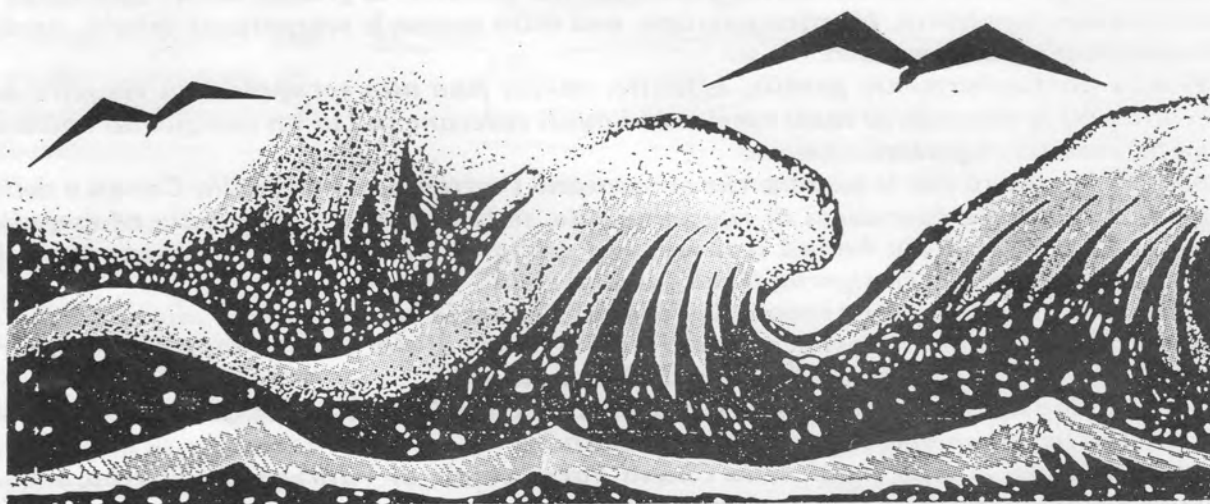
SUPERFERT 5-7-14

CALCIORGANICO 6-14-0 + 20 CaO

FERTILFORT 5-8-12 + 19

FERTILGREEN 7-10-7 + 19

FERTILMAX 13-9-7 + 20



STABILIMENTO di CELLENO

Strada Bagnorese Km 1,500

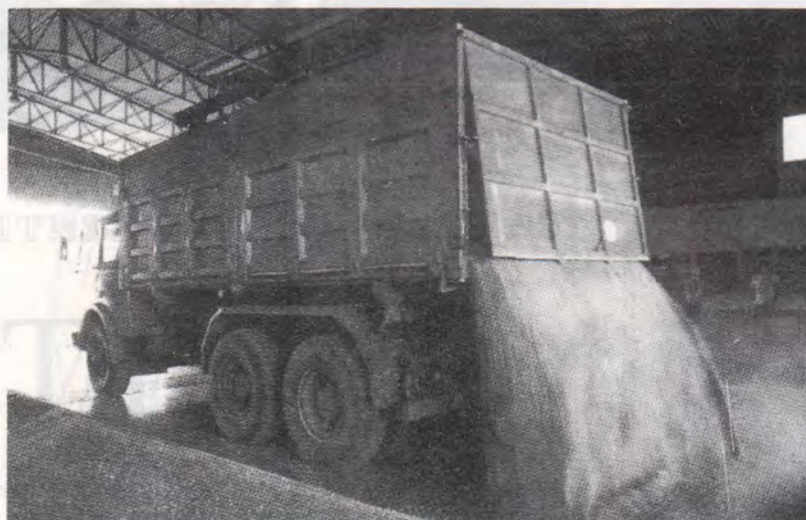
Tel. 0761 - 912188

FAX 0761 - 912393

DEMETRA

Agricoltura ecologica. Tecnologie dolci

Il grano in frigorifero



Una parte consistente dei cereali raccolti e immagazzinati è attaccato da insetti, roditori, muffe e batteri che possono interferire con una corretta conservazione del prodotto, avviandolo verso deterioramenti irreversibili.

E' stato calcolato (negli USA) che se si stivasse grano senza alcuna precauzione, in capo a pochi mesi un pò meno della metà del cereale sarebbe diventata cibo per insetti e roditori e la rimanente parte sarebbe talmente contaminata e imbrattata da essere a sua volta inservibile come alimento per l'uomo.

Generalmente un cereale, appena raccolto, presenta sulla superficie del seme un'abbondante microflora la quale, finchè le condizioni di conservazione sono ottimali, rimane inattiva.

Se l'umidità del cereale stivato dovesse superare la soglia critica del 13-14%, si avrebbe un aumento repentino della popolazione microbica, un incremento della sua attività

metabolica e, conseguentemente, un riscaldamento della massa cerealicola.

Uno dei metodi sinora largamente usati per limitare lo sviluppo dei parassiti era quello di utilizzare disinfestanti chimici gassosi, che inibiscono la crescita microbica e intossicano, fino alla morte, i parassiti più grandi (insetti e roditori).

Le problematiche legate all'uso di queste sostanze sono innumerevoli e vanno dalla scrupolosa chiusura degli ambienti da gassare alla necessità di avere autorizzazioni dalle autorità competenti per l'uso di gas nocivi per gli animali domestici e per l'uomo.

E' da tenere presente un altro fatto: le sostanze gassose disinfestanti eliminano batteri, funghi, insetti ma non le loro spore o uova, il che comporta la ripetizione del trattamento con conseguente lievitazione dei prezzi.

Un altro fenomeno che si manifesta sovente nei silos di acciaio destinati a contenere i cereali è quello della condensa interna, in quanto durante la notte la temperatura esterna scende mentre, dentro, il cereale rimane caldo: l'umidità condensa lungo le pareti interne. In questo caso si formano vere e proprie sacche di materiale deteriorato che inquina e deprezza tutta la rimanente massa.

Il freddo è un elemento naturale di conservazione.

Oggi, grazie ad una serie di ricerche ed esperimenti, si è resa possibile l'applicazione di questa tecnologia in agricoltura, nella conservazione dei cereali immagazzinati, con validissimi risultati economici.

I vantaggi della refrigerazione, rispetto ad altre tecnologie di conservazione, sono molteplici.

In primo luogo si può insilare il cereale con umidità intorno al 16% senza pericoli di autoriscaldamento.

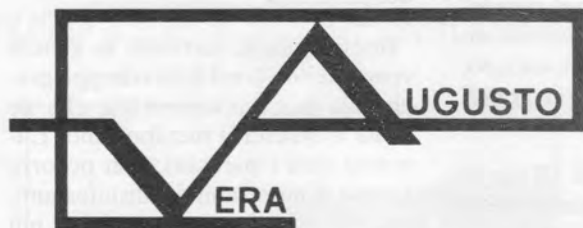
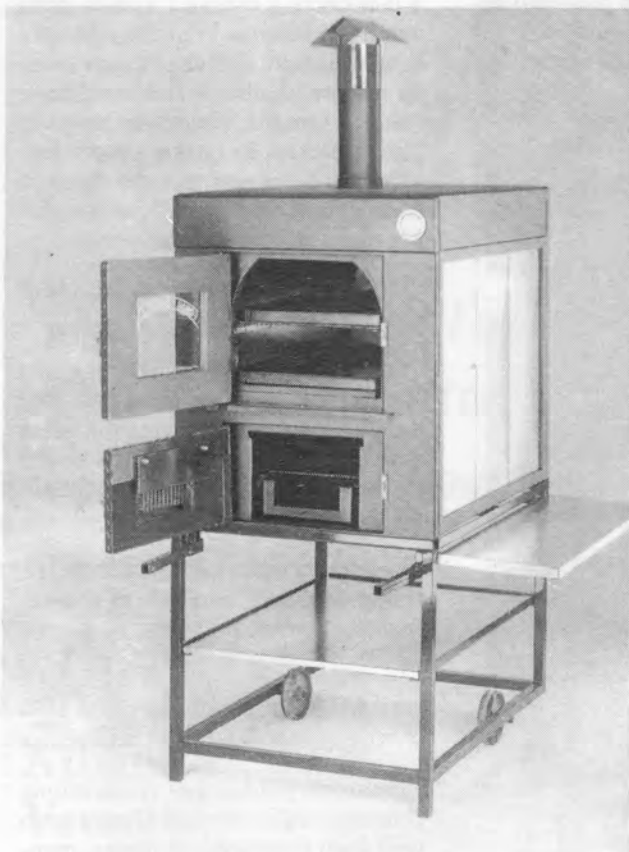
Inoltre le perdite per respirazione cellulare degli embrioni (i semi sono vivi) sono pressochè eliminate, mentre nella comune conservazione con gas si perde mediamente il 13-15% del prodotto.

Insetti, funghi, parassiti in genere vengono inibiti nel loro sviluppo grazie alla bassa temperatura, che ne frena o arresta il metabolismo. Eliminati così i parassiti, non occorre far uso di mezzi chimici disinfestanti, per cui si ottiene un prodotto più sano e di elevati standard qualitativi, che supererà sempre i più rigorosi controlli analitici.

Da ultimo si evita la movimentazione del cereale da un silos all'altro, per le operazioni di sgassatura e controllo, e si annulla così il pericolo di esplosioni, estremamente frequenti quando si attuano questo tipo di operazioni.

G GABELLINI

Forni a legna
a cottura continua



Materiali edili e sanitari
Ferramenta
Prodotti per l'Agricoltura

CASTIGLIONE in TEVERINA
tel. 0761 - 948058

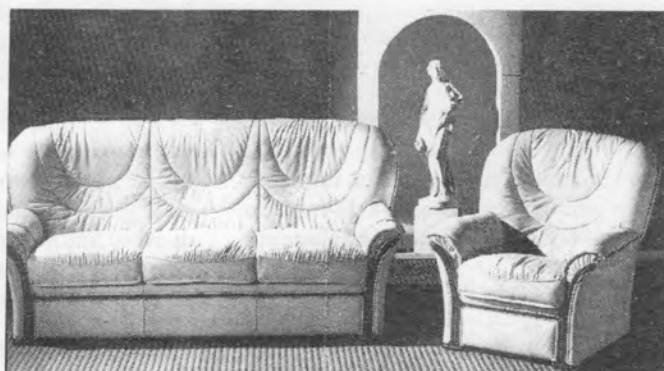
*EREA
L'ARREDAMENTO*



al
CENTRO ARREDAMENTI

MOCETTI

CUCINE
CAMERE e CAMERETTE
TINELLI e SOGGIORNI
SALE e SALOTTI



LOC. LA MADONNUCCIA, 46 - CASTIGLIONE (VT)
TEL. 0761 - 948372

di Enzo Dambruoso

Un regalo di Cristoforo Colombo



Nel quinto centenario della scoperta dell'America Cristoforo Colombo va anche ricordato per aver fatto conoscere in Europa il tabacco, che Maya e Atzechi usavano già da alcuni secoli prima di Cristo.

Nella prima metà del cinquecento questa pianta venne portata in Spagna e subito dopo in Italia e pian piano si diffusero e la sua coltivazione e l'abitudine di fumare.

Oggi i danni del fumo sono ben noti e gli studi in merito permettono di affermare che il tabacco uccide in Europa 50 persone all'ora!! In Italia muoiono 80.000 persone all'anno per malattie correlate al fumo.

Sono anche chiaramente accertati e valutati gli effetti dannosi del cosiddetto fumo passivo, che produce malattia fino al cancro del polmone allo stesso modo, anche se nelle dovute proporzioni, del fumo attivo.

Da alcuni anni il mondo si è svegliato e sta compiendo sforzi per cercare di sanare questa autentica piaga dell'umanità. Da qui le nostre leggi che proibiscono il fumo in certi ambienti, le ulteriori attuali proposte legislative, la recente autentica crociata antifumo negli Stati Uniti, l'ultimissima proposta CEE di impedire la pubblicità del tabacco, la proclamazione da parte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità delle Giornate Mondiali senza fumo, l'ultima delle quali si è svolta il 31 maggio u.s.

Sono segnali certi di progresso e di crescita culturale, ma non bastano, o almeno, il cammino così è troppo lento, perchè **DI FUMO SI MUORE!!**

Bisogna intervenire a livello della produzione del tabacco, non solo timidamente sconsigliarne l'uso.

Un ufficiale riconoscimento della nocività del fumo a livello legislativo non è ancora emerso.

La CEE nel 1990 ha finanziato campagne di prevenzione contro il fumo per 15 miliardi di lire, ma ne ha spesi 1.500 per la produzione del tabacco!

Bisogna, infine, proteggere i non fumatori e soprattutto i bambini e gli adolescenti. Troppi ragazzi vanno a scuola al mattino con la sigaretta accesa tra le dita!

E' nei loro confronti che va attuata una educazione alla salute programmata in maniera organica.

La migliore soluzione è quella di prevedere per ogni ordine e grado di scuola l'educazione sanitaria come materia di insegnamento e in quell'ambito fornire conoscenze, creare cultura che rifiuti il fumo ed eviti così le patologie da esso causate.

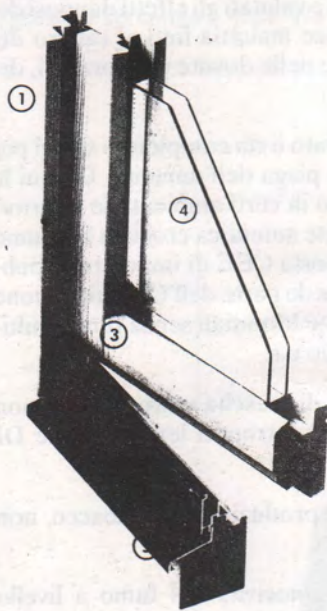
In questo modo sarebbero finalmente realizzati i presupposti educativi di una medicina preventiva, capace appunto di prevenire una lunga serie di malattie, che oggi non siamo in grado di curare.

Infatti, nonostante le nostre maggiori conoscenze, il cancro del polmone forse si può pervenire ma non certo curare. E tutto questo grazie a Cristoforo Colombo!

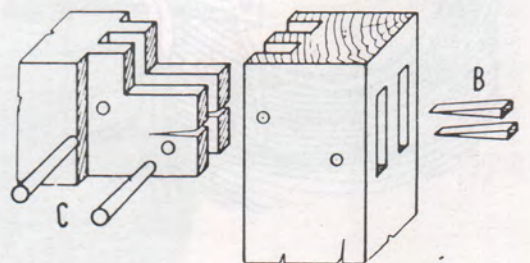
fmf

**FALEGNAMERIA
MENICHIETTI
FABRIZIO**

INFISSI D'AUTORE



- 1) telaio da cm 9,5 x 6,5
- 2) guarnizioni in gomma
- 3) perni passanti doppi (*)
- 4) vetro termico
- 5) gocciolatoio in metallo



Perno passante doppio

via S. Caterina
01020 LUBRIANO (VT)
tel. 0761 - 792789

Centro Studi Bonaventurani: cultura ad alto livello

Il 7 aprile 1953, aderendo ad una iniziativa di Bonaventura Tecchi, alcuni intellettuali bagnonesi e precisamente Mons. Francesco Macchioni, Padre Bernardino da Frasso (superiore del Convento dei Cappuccini di Bagnoregio), don Oscar Righi, il prof.

a tutti i soci, a biblioteche, a famose Università italiane e straniere, a Istituti religiosi, a Riviste di Storia e Cultura Medievale.

Anche quest'anno il Centro Studi ha tenuto il suo Convegno annuale, ormai giunto alla 39° edizione, che aveva per tema "La presenza di Dio nel tempo



Alessandro Gaddi, l'insegnante Angelo Ramacci e l'ing. Francesco Petrangeli Papini fondarono il Centro di Studi Bonaventuriani.

Dopo la morte di Francesco Petrangeli Papini e di Bonaventura Tecchi, avvenute a pochi mesi di distanza, il Centro ha proseguito nella sua attività grazie alla generosa collaborazione prima di Michelina Tecchi poi di Michelangelo Cagiano di Azevedo, di Pietro Prini, insieme ad Anna Petrangeli Papini e molti altri soci.

Il Centro Studi pubblica annualmente un bollettino (Doctor Seraphicus) che viene spedito gratuitamente

dell'uomo". Hanno partecipato ai lavori illustri studiosi del Dottore Serafico ed eminenti personalità della cultura universitaria, provenienti da diversi atenei italiani e stranieri.

Da parte degli organizzatori si è lamentata una scarsa presenza di pubblico, forse dovuta alla profondità e complessità delle relazioni presentate.

Il fatto che i Convegni sono poco frequentati e quasi snobbati, soprattutto dai giovani, dimostra ancora una volta che la società attuale privilegia sempre di più la forma piuttosto che la sostanza delle cose.

A passeggio per la Tuscia

di Mauro Di Biagio

ITINERARIO N° 2

**CARCARELLA, CASTELLACCIO di
PIAN FAGIANO, VALLE del FIUME
MARTA**

**Tavolette IGM 136 II S.E. "La
Rocca"**

142 I "M. Romano"

Punto di partenza di questo itinerario é la fattoria "Carcarella" 136 II S.E. Coordinate chilometriche: 4691,6 Nord 734 EST Quota 164

La fattoria è posta in una zona ora poco abitata, ma che nel Medio Evo ospitava in un raggio di 6/7 Km almeno sette insediamenti fortificati: Carcarella, Ancarano, Pian Fagiano, Montebello, Rocca Glori, Leona, Cervaro.

Vi si arriva dalla strada provinciale Tuscania-Tarquinia imboccando al Km 4.5 (Bivio per Montalto) la strada per "Campo villano", a sinistra per chi viene da Tuscania (davanti al Ristorante i Butteri).

Oppure imboccando al Km 7 della provinciale suddetta a sinistra per chi viene da Tuscania, una strada che ha sulla imboccatura tre grossi alberi.

Del castello e dell'antico abitato di Carcarella oggi non restano che labili tracce.

Non si notano più le opere difensive nè i resti delle abitazioni. Vi è soltanto un vecchio casale fortificato costruito probabilmente nel secolo XVII con i materiali di risulta dell'antico insediamento, attualmente fatiscente ed in stato di completo abbandono

Su tutta l'area, che doveva costituire una volta il nucleo abitato, sorgono ora moderni capannoni e casali risalenti al principio di questo secolo e che costituiscono il centro della fattoria odierna.

Parcheggiata la macchina e lasciata alle vostre spalle ed a sinistra la fattoria, percorrete una strada sterrata che vi porterà, dopo circa 2 Km, al podere "Pian Fagiano" 142 I N.E. Quota 141.

Questo tratto di strada passa in parte sul crinale di collinette che degradano verso la vallata del "Marta".

Un tempo queste colline, coperte di macchia, dirupavano selvaggiamente



verso valle offrendo uno spettacolo naturale affascinante. Oggi hanno subito l'attacco delle ruspe che, oltre a far sparire gran parte del bosco, hanno addolcito l'andamento altimetrico, cambiando di conseguenza il paesaggio che ora si presenta meno affascinante anche se ancora gradevole.

Scendete l'unica strada che passa vicino ai fabbricati, sorpassate dei capannoni lasciandoli alla vostra sinistra e continuate a scendere fino ad incontrare un ovile dove finisce la strada ed inizia sulla sinistra una carrareccia che scende verso il basso (Quota 114).

Seguite questa fino ad incontrare un bosco sulla vostra destra. A questo punto

lasciate la strada e costeggiate il bosco tenendolo sempre alla vostra sinistra; il terreno è pianeggiante e vi porta, dopo 700 metri, di fronte al "Castellaccio di Pian Fagiano".

Il castello è situato su uno spuntone geologico a forma di triangolo che dirupa a strapiombo verso Ovest sul fosso "Mignattara" e verso Est, meno ripidamente, sulla vallata del Marta. I due corsi d'acqua confluiscono sul lato Sud isolando completamente lo spuntone.

Il castello sul lato Nord è difeso da un fossato artificiale ancora ben visibile, anche se in parte riempito di macerie.

Attraverso il fossato di guardia entrate nel recinto del castello.

Del castello restano alcuni tratti dei muri di cinta, alcune torri, il mastio, i pozzi, i "butti", le feritoie.

Indimenticabile è il panorama sia verso l'orrido precipizio che dà sul fosso Mignattara, sia sulla stupenda vallata del fiume Marta che scorre in quel tratto formando anse, sia sul castello di "Ancarano" posto dirimpetto sull'altra sponda.

Finita la visita ritornate per la stessa strada. Agli amanti della natura e del "trekking" suggerisco per il ritorno un itinerario alternativo che li porterà a risalire per un tratto la valle del Marta in un paesaggio stupendo, in alcuni tratti ricco di vegetazione spontanea che in

Pian di Fagiano, Cervaro e Montebello costituivano il presidio dei guadi sul fiume Marta e controllavano la vallata, importante via di comunicazione nel Medio Evo.

Attraversato un tratto di bosco ed un successivo campo si giunge ad un casale dove inizia una strada sterrata; percorretela passando per "Podere Marescalchi", "Podere Annina" fino a giungere a "<fontana fica". Di là parte un ripido sentiero che porta alla fattoria Carcarella. Chi non si sentisse di affrontare l'erta, continui il percorso sulla strada e, passando sotto il "Casalino" tenendosi sempre a sinistra ad ogni bivio, raggiungerà agevolmente Carcarella.

risulta che Carcarella, insieme a Montebello e Pian Fagiano, pagava il pascolo nella misura di 80 fiorini e nel 1364, nel registro del Cardinale Albonoz, si cita il castello come appartenente nominalmente all'Abbazia delle Tre Fontane, ma di fatto dominio della S. Sede.

Il Castello risulta abitato da un castellano nominato Rettore della Camera Apostolica, con l'incarico di riscuotere i fitti dei pascoli anche di Montebello.

Nel 1370 Carcarella risulta affittata alla Camera Apostolica, insieme a Montebello e Pian di Fagiano, a tale Giacomo di Pietro Pandolfi, viterbese.

Nella bolla del 3 novembre 1390



primavera ed in estate eplode in un caleidoscopio di colori. Potrete ammirare: Cerri, Lecci, Farnie, Sughere, Filliree, Cisti, Lentischi, Asfodeli, Ferule, Finocchi selvatici, Orchidee selvatiche, Muscari, Ranuncoli, Asparagi, Ciclamini, Anemoni, Mughetti,etc., e lungo le sponde del Marta: Salici, Ontani, Pioppi, Frassini, Thiphe, Iris, Giunchi, Canne, Crescione ed una infinità di essenze botaniche.

Lasciato alle spalle il "Castellaccio di Pian Fagiano" ed attraversata la breve pianura antistante, girate a destra e scendete verso il fiume per una comoda carrareccia.

Giunti al fiume costeggiatelo in controcorrente seguendo i sentieri tracciati dal paesaggio umano.

Notate sull'altro versante il castello di "Ancarano" che, insieme a Carcarella,

La STORIA CARCARELLA

Non abbiamo notizie certe sull'inizio dell'insediamento. Sappiamo però che nel XIII sec. apparteneva al Monastero di "S. Anastasio ad Aquas Salvias", sito in Roma alle Tre Fontane.

Nel 1270 fece giuramento di sottomissione a Tuscania. Le strutture dei fabbricati subirono gravi danni nel terremoto del 1349, tanto che la sua chiesa dedicata a S. Cassiano rovinò completamente.

Tale terremoto causò probabilmente lo spopolamento dell'abitato, ma ne restò integro il castello tanto che nel 1355

Bonifacio IX confermò Carcarella al Monastero delle Tre Fontane, ma all'inizio del 1400 Carcarella risultava ancora tenuta dalla Camera Apostolica, considerata "tenuta d'erba" utilizzabile per 3000 pecore e con una rendita di 150 ducati.

Nel 1433 Carcarella, insieme a molti territori della Tuscia, viene occupata da Francesco Sforza e dalle sue milizie. E' il tempo del Concilio di Basilea, che vede il Papa Eugenio IV in grande contrasto con il Concilio, tanto che per poterlo meglio controllare cerca di trasferirlo a Bologna. La indignazione dei Padri Conciliari e dell'Imperatore Sigismondo, che si rifiutano di obbedire, produsse una enorme spaccatura in seno alla Chiesa. Molti Cardinali romani, con il cardinale "Capranica" in testa, si mossero clandestinamente dalla città ed andarono

a rafforzare il Concilio, sempre più deciso a non obbedire al Papa.

Nel frattempo, nei territori della Chiesa, le cose non andavano meglio: il Duca di Milano, Filippo Maria Visconti, impaurito dalla potenza che Venezia avrebbe potuto ottenere da un Papa veneziano (Eugenio IV Condulmer era veneziano), scatenò contro i territori ecclesiastici le milizie di due capitani di ventura, Fortebraccio e Francesco Sforza. A quest'ultimo, tra l'altro, aveva promesso in sposa sua figlia Bianca.

Nel novembre del 1433 Francesco Sforza, con uno stratagemma, occupa le Marche e poi scende in Umbria; passa poi nell'Alta Tuscia stabilendo il suo quartier generale a Carcarella.

messi papali, il Vescovo di Tropea e lo storiografo Flavio Biondo; con essi firma un trattato in forza del quale, il 23 marzo 1343, Eugenio IV nomina lo Sforza suo vassallo, lo fa vicario per le Marche e Gonfaloniere della Chiesa. Tra le altre cose gli concede il feudo di "Toscanella", come veniva chiamata Tuscania molti anni fa.

Lo Sforza terrà Tuscania per circa dieci anni fino a quando lo stesso Eugenio IV gli revocherà la concessione. Durante tale periodo il futuro duca di Milano si recherà poche volte a Tuscania, preferendo alloggiare a Carcarella.

Trascorso questo periodo Carcarella non farà più notizia, il castello rovinerà lentamente e scomparirà, la tenuta verrà

figlio di Pietruccio Farnese, dietro compenso pecunario.

Nel 1364, però, figura nel registro del Cardinale Albornoz, come castellare sotto la sovranità della S. Sede, e già dal 1355 veniva affittato per il pascolo, insieme a Carcarella e Montebello, per 80 fiorini, come già detto sopra.

Nel 1391, insieme a Montebello, risulta in concessione a Vituccio di Giacomo Vitelleschi.

Non sappiamo la causa della sua distruzione, ma va sicuramente ricercata nelle guerre che opposero, ai primi del XIV secolo, i Farnese ed i Prefetti di Vico.

Mauro di Biagio



Fortebraccio occupa la restante parte del Lazio.

Nell'inverno tra il 1433 ed il 1434 il nucleo delle truppe dello Sforza si accampava a Carcarella, da dove il condottiero pensa di sferrare, durante la prossima primavera, l'attacco decisivo a Roma.

Ma Eugenio IV, alle strette per la gravissima situazione in cui si trova, si sottomette alla volontà del Concilio. E' una grossa umiliazione, ma la pace raggiunta con i Padri Conciliari gli permette di occuparsi delle cose materiali della Chiesa. Manda messi sia a Fortebraccio che a Francesco Sforza per concludere la pace.

Fortebraccio rifiuta, ma il più accorto Sforza accetta e a Carcarella riceve i

trasformata a pascolo.

Ultimo documento storico è quello del 26 settembre 1792 con il quale Pio VI concede il territorio del Castello diruto a P. Paolo Valdambrini.

PIAN FAGIANO O FASCIANO

Per questo sito la notizia sono scarse. Si sa che al principio del secolo XIV apparteneva a Pietruccio di Nino dei Farnese, e a lui fu confiscato.

Dato che il mantenimento costava al fisco più di quanto il bene rendesse, il Rettore Guigone da S. Germano, in una sua relazione al Papa Benedetto XII, nel 1339 consigliava di restituire il castello al

PER CHI VUOLE SAPERNE DI PIU', CITO SOMMARIAMENTE LE PRINCIPALI OPERE DA CONSULTARE PER APPROFONDIRE GLI ARGOMENTI, TRATTATI, DALLE QUALI HO TRATTO LA MAGGIOR PARTE DELLE NOTIZIE RIPORTATE NELL'ARTICOLO.

S. CAMPANARI: "TUSCANIA ED I SUOI MONUMENTI";

S. CONTI: "LE SEDI UMANE NEL PATRIMONIO DI S. PIETRO";

GREGORIUS: "STORIA DI ROMA NEL MEDIOEVO";

C. PINZI: "STORIA DELLA CITTÀ DI VITERBO";

J. RASPIERRA - G. LAGANARA FABIANO: "ECONOMIA E TERRITORIO: IL PATRIMONIO BEATI PETRI NELLA TUSCIA";

G. SIGNORELLI: "VITERBO NELLE STORIA DELLA CHIESA";

G. SILVESTRELLI: "CITTÀ, CASTELLI E TERRE DELLA REGIONE ROMANA".



Santori Giulia

PASTICCERIA GELATERIA

gelati al tavolo - 30 gusti - semifreddi - torte gelato



Piazza della Repubblica 7 - Castiglione in Teverina - tel. 0761/948879

CELLUBLOC-VULCANBLOC



30 h 20 TERMICO 50 X 20 X 30

elementi in lava vulcanica per muratura portante e di tamponamento

ottima resistenza termica nel rispetto della normativa sul risparmio energetico

e sismico - resistenza al fuoco e alla gelività - buon potere fonoisolante

BAGNOREGIO - loc. Cunicchio - tel. 0761/793128



CASASOLE
AGENZIA IMMOBILIARE

COMPRAVENDITA IMMOBILIARE • STIME • AFFITTI

MONTEFIASCONE (VT) Via Cassia Nuova, 15 Tel. (0761) 826666

BAGNOREGIO (VT) Via Divino Amore Tel. (0761) 792702

Telefax (0761) 826666

PREMIO ROCCA dei PAPI Edizione 1991

L'importante rassegna pittorica, nata con l'ambizioso proposito di rispolverare lontane consuetudini e vissuta in un clima di preziosa e cordiale aggregazione, ha festeggiato la sua seconda edizione.

Poco per vantare trionfi ma abbastanza per credere nella sua continuità.

Alla gioia dei cultori delle belle arti, che si erano dati convegno dal 6 al 21 luglio nei saloni della Rocca, ha fatto eco l'entusiasmo della cittadinanza tutta e dei numerosi turisti presenti alla manifestazione.

Ulteriore conferma della funzione istruttiva svolta dalle circa 60 opere esposte.

Chi sono questi virtuosi del colore? Pittori della domenica in cerca di emozioni o protagonisti di un manierismo della più elevata tradizione pittorica italiana?

Certamente individui non in cerca di gloria ma di calore umano.

Ciò ha reso meno facile il compito della giuria - da sempre vista come lo spauracchio dei concorsi - che è pervenuta alle seguenti conclusioni dopo confronti, commenti e verifiche.

Sezione Estemporanea: il 1° premio, offerto dalla Banca Cattolica, è andato al pittore Vittor Ugo Grimaldi; il 2° premio, offerto dall'orafo Dominici, al pittore Antonio



Sbrana; il 3° premio, offerto da EtruriArte, al pittore Willy Clemente; il 4° premio, ex aequo, offerto dal dott. Vincenzo Dambruoso, Luciano Danti, Mobili Cevolo e ottica Breccola, è stato rispettivamente assegnato ai pittori: Romano Ballerini, Giulio Mariani, Claudia Cencini e Renzo Tontoni; il 5° premio, ex aequo, offerto da: dr. Giuseppe Bartoleschi, dr. Angelo Busà, foto Elleemme, vetreria Bernini, trattoria "da Morano", pizzeria "Franco e Rosella" e stazione FINA di Fumoso Osvaldo, è stato rispettivamente assegnato ai pittori Wolfgang Widmoser, Romano De Meio, Akela, Bruno Agostinelli, Giuseppe Molinaro, Del Cavallo, Giovanni M. Levantini. Sezione a studio: trofeo offerto dall'Assessorato al turismo del Comune di Montefiascone, assegnato al pittore Giulio Mariani; targa d'argento dell'Amministrazione Provinciale di Viterbo - Assessorato alla Cultura-, al pittore Alessio Menghini; targa d'argento del Centro di Iniziative Culturali "P. Volpini", al pittore Marco Fanali; Targa d'argento dell'Associazione Rinnovamento e Partecipazione, al pittore Max Mattei; coppa della Tipografia "S. Pellico", alla pittrice Paola Benedetti; coppa del Mensile "La Voce", alla pittrice Rossana Mari. I premi sono stati consegnati rispettivamente dall'Ass.re Aldo Paolini, dall'Ass.re Alessandro



Viviani, dall'assessore Luciano Femminella, dalla signora Mirella Burla, dal dott. Fabio Fabi e da don Agostino Ballarotto.

Hanno presieduto alla premiazione il Sindaco di Montefiascone sig.

Maurizio Minciotti, S.E. Monsignor Fiorino Tagliaferri, il direttore generale della Banca Cattolica di Montefiascone dr. Rocco Raspanti, il direttore di Voltumna dr. Fabio Fabi, l'assessore alla Cultura della Provincia di Viterbo dott. Alessandro Vivianied il presidente della giuria dr. Gabriele Bartolozzi Casti.

La manifestazione è stata curata da EtruriArte con il patrocinio della Banca Cattolica e dall'Assessorato al Turismo di Montefiascone.

E' in questa realtà, fatta di incontri e di amichevole collaborazione, che il Premio Rocca dei Papi ha assunto una sua dimensione; così, nell'antico Castello che parla di secoli e di storia, ha trovato la sua naturale collocazione



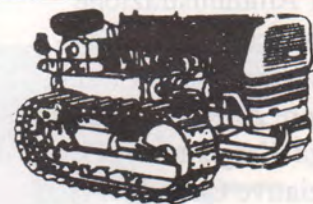
MANIERI

**RICAMBI - OFFICINA
TRATTORI LANDINI**

ZONA INDUSTRIALE

ORVIETO - TEL. 0763/26337 - 26147

Località Fontanelle di Bardamo, 61



arredo verde pubblico e privato
consigli e preventivi per piccoli giardini
piantine stagionali, gerani, petunie,
begonie, salvia splendens

Loc. Pratoleva - BAGNOREGIO (VT) - tel. 792757 - 792379

Vino e dintorni

di Riccardo Cotarella

E' con piacere che ho accolto l'invito, dell'amico Fabio Fabi, ad occuparmi delle pagine sul vino nella rivista "Voltumna". L'intento è quello di portare un modesto contributo alla giusta affermazione e considerazione che i vini dell'Etruria meridionale meritano.

Alcuni, pochi per la verità, operatori locali sono fermamente convinti che la nostra zona non abbia le potenzialità necessarie alla produzione di vini di alta qualità e si sentono costretti, quindi, ad importarne altri, più blasonati, da Regioni, forse, più vocate all'enologia. Siamo sicuramente di fronte a convinzioni preconcepite, ma anche alla logica conseguenza della perenne scarsa informazione degli addetti alla produzione.

Credo, quindi, meritevole di plauso l'iniziativa della redazione di Voltumna, atta a rispolverare i vecchi valori dei nostri vini, le storie e le tradizioni ad essi connesse, e ad illustrare il grande lavoro svolto e ancora da svolgere per esaltare e mantenere in linea con i tempi un così nobile prodotto.

Compatibilmente con gli altri impegni della Rivista, il programma prevede di prendere in esame i vini DOC e DOCG più importanti della Toscana, descriverne i progressi tecnologici che negli ultimi anni hanno subito, presentare, unitamente ai loro prodotti tipici, tutte le Aziende vitivinicole che maggiormente hanno contribuito alla diffusione di una migliore e più brillante immagine dei nostri vini nel mondo.

Ci limitiamo, in questa prima nota, a considerazioni di carattere generale (ma non per questo meno importanti ed interessanti) al fine di focalizzare il reale valore che il prodotto vino rappresenta per il nostro comprensorio.

L'intera zona geografica che a nord del Lazio, dai Monti Vulsini, degrada verso il territorio dell'Orvietano e dell'Umbria meridionale, è stata una delle più importanti zone storiche della viticoltura italiana. Un'area quanto mai diversificata, per la multiforme natura dei suoli e per il capriccioso andamento orografico dei terreni, ma a suo modo omogenea nella cultura del vino, nei modelli e nelle tipologie di allevamento della vite, che si sono, nei secoli, via via modificate e migliorate.

Non va inoltre dimenticato, se si vuole maggiormente comprendere il senso di questa nostra tradizione storica, il valore



sacrale che si è sempre accompagnato alla coltivazione della vite, pur mutando nel perpetuo mutare degli uomini e delle civiltà.

Già questa angolazione ci permette di rilevare il giudizio di importanza che si è tenacemente legato alla coltivazione della vite e ne ha sancito la continua fedeltà delle popolazioni attraverso la storia, come testimonia una lunga sequela di leggi, antichissime, quali quelle relative al divieto di tagliare viti, alle pesanti condanne per il furto di vino, fino a fissare, con ordinanze generali, i tempi e i modi della vendemmia.

Se tutto questo appartiene alla Storia,

evidentemente c'è alla base una riconosciuta verifica di qualità di questa area geografica: un susseguirsi irripetibile di tipologie di terreni, che dalle colline vulcaniche dei Volsini degrada verso le argille, le sabbie, gli scisti calcarei e i depositi fluviali del Paglia, del Tevere, del Chiana.

A questo si aggiunge l'altro fondamentale elemento del clima, con piogge tra i 700 e i 900 mm annui e temperature medie intorno ai 15° C, le modeste altitudini e le buone esposizioni, che favoriscono la perfetta maturazione dei grappoli.

C'è tuttavia un'altra particolarità storica

da tenere a mente, che consiste nella netta prevalenza, in questo territorio, di uve bianche nelle loro varie cultivars.

Gli impianti di uve rosse esistenti, e quelli nuovi che si vanno ora tentando, evidenziano, poi, risultati di particolare interesse; non sembra, quindi, scarsa propensione del territorio ad ospitare uve rosse, quanto una preferenza di gusto delle popolazioni, più inclini a consumare vini bianchi, raramente secchi, anzi generalmente abboccati, quando non del tutto dolci.

Anche rileggendo la ben nota vicenda del nobile Defuk e del suo servo incaricato di scrivere Est! sulle locande dal buon vino, non dobbiamo dimenticare che tutte le cronache ci parlano di vino moscato o moscatello.

Lo stesso Orvieto della tradizione è, di fatto, un vino abboccato ed è stato tale per centinaia di anni.

La conformazione orografica del masso tufaceo, su cui si è sviluppata la città, ha dato luogo a profonde cantine e gallerie nel sottosuolo e alla particolare pratica di vinificazione, probabilmente introdotta dagli Etruschi, che prevedeva una prima lavorazione e spremitura delle uve al

piano terra. Dopodiché il mosto, attraverso canali e tubazioni, veniva mandato nei piani sottostanti scavati nel tufo, dove la temperatura naturale, di 10-12° C, impediva al vino di terminare la fermentazione, facendo sì che restasse un residuo zuccherino, che conferiva al vino un carattere particolare e ricercato.

Le forme di allevamento promiscue, con viti maritate agli alberi, fornivano uve più concentrate, più zuccherine e con maggiori estratti.

Dovevamo trovarci davanti ad un delizioso vino da dessert con cui anticamente non si disdegnava pasteggiare (la mescolanza di dolce e salato era, di fatto, gusto comune, come ai giorni nostri), e che conservato per anni, in cantine idonee, poteva aumentare la sua complessità.

Certamente l'evoluzione del gusto è continua, ma anche i tentativi attuali riprendono in molti casi l'esperienza del passato che, dunque, non è mai casuale e sulla quale è bene riflettere. Proprio l'area dell'Orvietano ha dato, in pochi anni, grossi risultati con uve sovrammature e bottrizzate e vini di grande aristocraticità ed opulenza.

Siamo dunque in una fase di particolare importanza per queste nostre aree vitivinicole, che la fiducia cieca nella tecnologia di cantina degli anni sessanta, aveva rischiato di rendere alquanto piatte ed omogenee nella produzione di vini bianchi, freschi, aciduli e beverini.

C'è ora la necessità, peraltro ben compresa in altre parti d'Italia, di un recupero dei più interessanti vitigni tradizionali e di migliori modalità di vendemmia. Da tali mini-sperimentazioni dovrebbero nascere sistemi di filari nuovi e più fitti, che dovrebbero fornire vini di particolare equilibrio e complessità. Il patrimonio di queste ritrovate varietà autoctone, probabilmente, non è ricchissimo di aromi primari ma dovrebbe impartire ai vini buon nerbo e corpo. Le basse rese che dovrebbero ottenersi, potranno contribuire a realizzare vini più importanti e più in linea con le aspettative attuali del consumatore, anche se non si potrà ne dovrà abbandonare la strada della "bevibilità", che rimane patrimonio inalienabile dei vini di questa area.



MINA'S

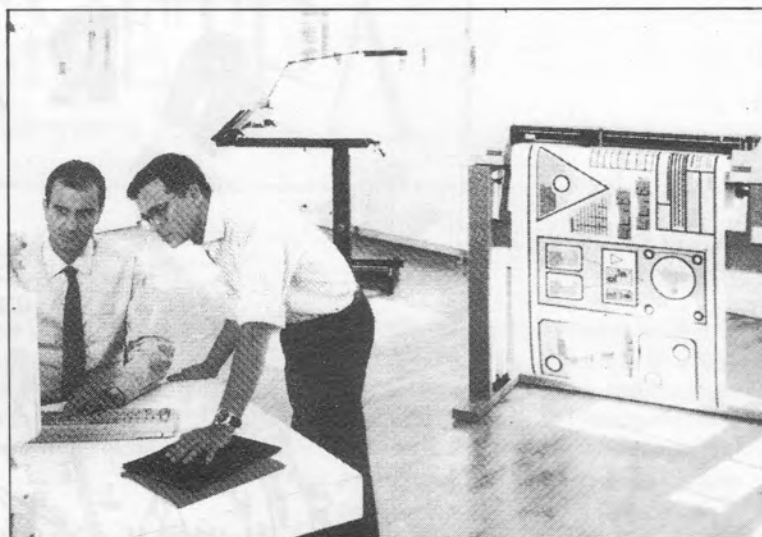
PERAZZINI

abbigliamento UOMO-DONNA

Via XXV Aprile n° 6 - Lubriano (VT)

ANALYSIS

Via Cavour, 67
01100 VITERBO
tel. 0761/345322
FAX 0761/345858



SISTEMI INFORMATICI ANALYSIS Srl

Concessionario

Apple Computer

Compaq

A U T O

PATRIGNANI

ORVIETO (TR) - Tel. 0763 - 26144

Vendita con possibilità
di rateizzazione e
finanziamento leasing

Fuoristrada delle migliori marche in pronta consegna

TOYOTA
SUZUKI
MITSUBISHI
LADA NIVA
NISSAN
ROCSTA



Loc. Fontanelle di Bardano
ORVIETO - Tel. 0763/26157

01022 BAGNOREGIO (VT)

- Tel. (0761) 792600



*Ferro e Legno Laccato
Lavorazione Ottone e Perspex*

Restauro - Arredamento - Uffici - Negozi - Abitazioni

AV

**Albano
Verzelli**

*via Cannelle, 28
Montefiascone
tel. 825341*

AUTO d'EPOCA... per sposi temerari



**INFISSI E PORTONCINI
in alluminio anodizzato e precolorato**

Bar Gelateria "ADMIRAL"

P.zza Coldilana, 1 - Lubriano (VT)



**Coppe mangia e bevi
Gelati al tavolo
Confezioni da asporto**

L'INSONNIA

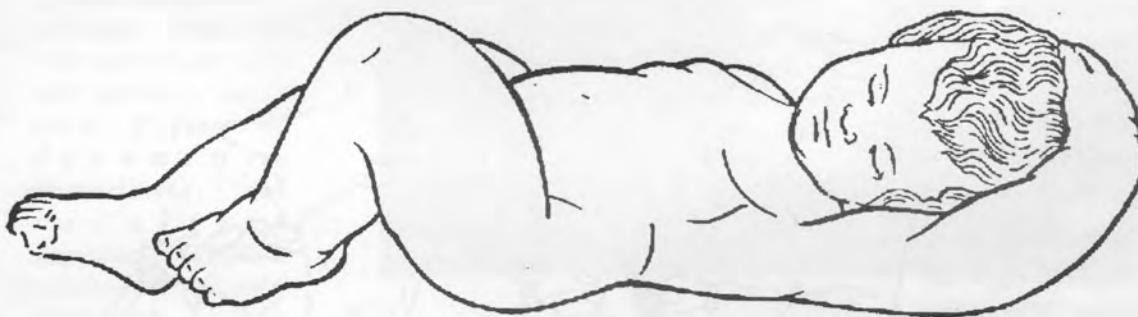
di F. Bizzarri

Le alterazioni del sonno sono sindromi numerose e molto complesse, raggruppabili in tre grossi capitoli: le ipersonnie (ad es. narcolessi, catalessi), le parasonnie (ad es. il sonnambulismo) e le insonnie.

terizzata da massima riduzione di tutte le funzioni dell'organismo e da depressione della coscienza.

Più difficile è rispondere alla domanda: a che cosa serve il sonno? Infatti, da un punto di vista fisiologico, malgrado le numerose teorie proposte, la funzione del sonno rimane sconosciuta.

dormono attraverso una complessa metodica (Polisonnografia) che si avvale della monitoraggio delle onde elettriche cerebrali (Elettroencefalogramma), dell'attività elettrica muscolare (Elettromiogramma), dei movimenti dei bulbi oculari (Elettroculogramma), della frequenza respiratoria, della pressione arteriosa, della frequenza cardiaca, si è scoperto che esistono due com-



Le insonnie vengono definite come qualsiasi diminuzione della durata e/o profondità e/o proprietà ristorative del sonno.

Secondo recenti studi epidemiologici (USA), dall'8 al 15 % della popolazione si lamenta della qualità e quantità (scarsa) del sonno e dal 3 all'11 % della popolazione adulta fa uso di farmaci ipnotici.

Ma che cos'è il sonno? E' una condizione psicofisiologica carat-

Analizzando le cose che conosciamo, è noto che il sonno occupa la maggior parte della giornata del neonato (17 ore e più) e che il fabbisogno di sonno decresce con l'età, tanto che nell'anziano le ore di sonno si riducono a 5 o 6, mentre un adulto normale dorme in media 7 ore, con valori minimi di 4 ore per alcuni soggetti e massimi di 12 per altri e con dispersione gaussiana del resto della popolazione tra questi due estremi (fig. 1). Inoltre, studiando i soggetti che

ponenti nel sonno, profondamente diversi tra loro in numerosi parametri, tra cui il comportamento dei bulbi oculari, che possono muoversi rapidamente (Sonno con rapidi movimenti oculari o sonno REM) o restare immobili (Sonno senza rapidi movimenti oculari o sonno NREM).

La fase del sonno REM (Rapid Eye Movement) è caratterizzata da una attività elettroencefalografica convulsa, paradossalmente simile a quella dello stato di ve-

glia, da una pressoché totale depressione dell'attività elettrica muscolare e da una pari depressione dei riflessi osteo-tendinei. La termoregolazione, durante il sonno REM, è assente, così come sono depressi i centri del respiro, mentre i valori della pressione arteriosa e frequenza cardiaca subiscono forti oscillazioni. Sopravvengono, inoltre, complesse variazioni ormoniche (aumento in crezione di Prolattina, di ACTH, ecc.) e, nell'uomo, è frequente l'erezione. Ancora, se il soggetto viene svegliato durante il sonno REM, riferisce di sogni vividi ed allucinatori, assenti durante il sonno NRE. E' noto altresì che il sonno REM ed il sonno NREM si alternano ogni 90-100 minuti, per un totale di 4-5 cicli durante le 7-8 ore di sonno, e che il sonno REM occupa il 20 % della durata totale del sonno, cioè 1-2 ore, l'80 % (5-6 ore) spettando al sonno NREM.

Si è osservato infine che se un soggetto viene svegliato ogni volta che entra in sonno REM diviene ansioso ed irritabile e, in capo ad alcuni giorni, può manifestare molti disturbi psichici, quali facile affaticabilità, irritabilità, diminuzione dell'attenzione fino alla totale demotivazione.

Da questo complesso di osservazioni si deduce che il sonno REM è la parte più "importante" del sonno e si pensa che giochi un ruolo "rigenerativo" essenziale (benchè ancora indefinito) per lo svolgimento delle più alte attività della neocorteccia (intellettive, sociali, affettive, ecc.) durante la veglia.

Il sonno NREM invece sarebbe una componente meno "essen-

ziale" del sonno ed avrebbe una qualche funzione ristorativa e recuperativa, la cui natura e significato rimangono oscuri.

Da quanto sopra esposto si evidenzia innanzitutto che un sonno di 5-6 ore deve essere considerato normale e non definito insonnia.

Questo è quello che frequentemente si verifica nell'anziano che si corica presto di sera per poi svegliarsi nel cuore della notte, dopo 5-6 ore di sonno, maturando così la convinzione di soffrire

zione delle ore di sonno a disposizione per la notte, senza che neanche questa situazione possa definirsi insonnia.

Sgombrato il campo da queste false insonnie, rimangono le insonnie vere, che vengono classificate in primitive e secondarie.

Le insonnie primitive sono quelle che non riconoscono alcuna causa apparente e sono di scarso interesse vista la loro rarità.

La maggior parte delle insonnie sono invece secondarie, cioè ri-



di insonnia, senza in realtà essere affetto.

Esistono inoltre molti soggetti che "schiacciano" numerosi sonnellini durante la giornata (dopo pranzo, davanti alla televisione) e questo comporta una diminu-

conocono una precisa genesi.

Le cause più comuni delle insonnie secondarie sono l'ansia e la depressione. I soggetti che ne soffrono lamentano difficoltà ad addormentarsi (dal momento di coricarsi sino all'inizio del sonno passano in genere 2-3 ore) o,

più raramente, si addormentano subito per poi svegliarsi dopo 2-3 ore di sonno senza riuscire più ad addormentarsi. Altra causa abbastanza comune dell'insonnia è l'abuso di sostanze stimolanti in sistema nervoso centrale (SNC) quali la caffeina ed il tabacco. Paradossalmente anche l'alcool ed i tranquillanti, sostanze ad azione di per sé depressiva sul SNC, possono comportarsi quali stimolanti l'SNC e provocare quindi insonnia.

Tra le cause meno frequenti dell'insonnia sono da segnalare i frequenti cambiamenti nei ritmi circadiani (turni notturni), l'eccessivo rumore e calore, la intensa lu-

minosità degli ambienti dove di dorme.

Si accompagnano inoltre ad insonnia numerose sindromi psichiatriche (Psicosi maniaco-depressive, Schizofrenia) e quasi tutte le patologie dell'Apparato Respiratorio e Cardio-vascolare per la presenza di dispnea notturna, tosse notturna, eretismo psichico.

Infine qualsiasi patologia che comporta la presenza di dolori parossistici o continui (Osteoartrosi gravi, Malattie Neoplastiche, ecc.) interferisce sia con la durata che con la proprietà ristorative del sonno.

La terapia dell'insonnia secondaria deve essere il più possibile etiologica, atta cioè a rimuovere le cause che la provocano.

Laddove questo obiettivo fosse impossibile da raggiungersi (stati di ansia cronica ad es) si può ricorrere a terapie sintomatica farmacologica privilegiando le Benzodiazepine (ed es. Flurazepam) essendo quasi del tutto abbandonato l'uso di Barbiturici e tenendo sempre presente che un uso improprio e prolungato di tali farmaci (è bene sospenderli per 2-3 giorni al mese) può provocare esso stesso insonnia secondaria.



LAVORAZIONE MATERIE PLASTICHE

Stabilimento : S.S. Umbro Casentinese Km 9 - 01022 Bagnoregio (VT)

tel 0761/793054



GARDEN MOTOR
di Montefiore & C. s.n.c.



ATTREZZATURE DA GIARDINO - PRODOTTI PER L'AMBIENTE

CONTENITORI PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Strada dell' Arcone, 5 - 05018 - ORVIETO TR - Tel. 0763/44225 (ra) - Fax 0763/43874

" Quell'ultimo ponte "

Cornelius Rayan è noto al grande pubblico più per aver scritto "Il giorno più lungo", romanzo storico in cui racconta e descrive lo sbarco degli Alleati in Normandia nel '44, che per aver dato alle stampe un altro ponderoso racconto intitolato "Quell'ultimo ponte".

In questo secondo lavoro lo scrittore fa la cronistoria di uno degli eventi più catastrofici (per gli Alleati) avvenuto poco dopo lo sbarco in Francia; in estrema sintesi, lo Stato Maggiore alleato ideò un'offensiva con cui si doveva occupare tutti i ponti che collegavano i Paesi Bassi alla Germania, così da aggirare lo schieramento tedesco attestato più a occidente e penetrare nel cuore del Terzo Reich, ponendo fine alla guerra con largo anticipo su quanto sino ad allora programmato.

Tutto filò liscio fino al fatidico ultimo ponte; qui i Tedeschi fecero sfoggio della loro abilità difensiva ed offensiva e nonostante i mezzi impiegati dagli Americani e nonostante che ad un certo punto anche i soldati germanici si mettessero a sparare sul ponte con cannoni, razzi e ogni altro ben di Dio, il ponte miracolosamente non crollò, anzi rimase al suo posto più robusto che mai, tanto che, dopo cinquant'anni, sullo stesso ponte passano ogni giorno migliaia di autoveicoli nei due sensi di marcia.

Prendete il fatto, trasportatelo in tempo di pace, ribaltatelo di 180 gradi e avrete la storia del ponte di Civita.

Il quale, nonostante schiere di "capoccioni" vi abbiano profuso idee sempre più "innovative" e "originali"; nonostante vi siano stati dilapidati quintali di pubblico denaro; nonostante tutti abbiano, prima, la ricetta "salvaponte" che puntualmente, dopo, viene smentita dai fatti, state pur certi che senza mine, senza cannonate, senza la Wehrmacht, il ponte tra non molto verrà giù di sicuro.

L'intervista che segue ci è stata rilasciata dal prof. Alfonso Gentili, il quale non ha fatto studi di Meccanica razionale o di Statica dei solidi, ma possiede una rara esperienza di assetto del territorio bagnorese per essere sempre vissuto a contatto con la natura e con i luoghi più insoliti e misconosciuti del Comune.

Può darsi che dopo tanti "capoccioni" un onesto naturalista abbia davvero l'idea brillante che potrebbe risolvere la "pericolante" situazione.

Per incominciare vorrebbe farci, Professore, una breve storia



degli interventi messi in atto sino ad oggi per la conservazione e il consolidamento del ponte di Civita?

Gli interventi di ristrutturazione dell'area "civitonica" sono iniziati, praticamente, nel 1948, per interessamento del prof. Bonaventura Tecchi e sono proseguiti negli anni, con alterne vicende.

Tra le cose ultimamente fatte con i piedi c'è la scelta, veramente poco felice, della robinia (la comune acacia) come pianta che avrebbe dovuto ancorare e fermare l'argilla; tale essenza è adatta a terreni drenati, sciolti e non vive bene su terreni argillosi, lapidei d'estate e "saponosi" d'inverno. Bastava fare un viaggetto in Toscana, nel senese, dove nelle fattorie arroccate su cucuzzoli d'argilla è stata usata una pianta che costì si chiama "palo vivente" e cioè il cipresso. Tale conifera ha un apparato radicale fatto apposta per ancorare il terreno, resiste benissimo alla siccità e vive benone su terreni argillosi e tendenzialmente

alcalini, proprio come i suoli argillosi di Civita. Adesso è troppo tardi anche per il cipresso, perchè la pendenza delle balze, "grattate" senza alcun criterio ingegneristico, è troppo elevata.

Come mai, se era così palese che la robinia non andava bene, è stata ugualmente scelta come essenza per formare copertura vegetale?

E chi lo sà?

L'intervento di ripristino della copertura vegetale è iniziato con l'infissione nel suolo di passoni di legno; successivamente sono state messe a dimora le famigerate robinie, che sono state poi abbandonate al loro destino, senza alcuna cura successiva. Pensi che la messa a dimora è stata fatta in primavera, senza, naturalmente, preventivare alcuna cura culturale successiva. Durante i mesi estivi (luglio e agosto in particolare) l'argilla

di quelli che si autoalimentano: niente copertura vegetale, niente ombra, temperatura superficiale altissima, grande distacco, grande smottamento, ed il ciclo si ripete, con alti e bassi, ogni anno.

Se a settembre si misura lo spessore delle pietre distaccate, si può prevedere, con intensità di pioggia normale, quanti metri cubi di argilla perderemo nell'anno e per ettaro.

E' possibile, secondo Lei, fare qualcosa per evitare il disastro finale?

Devo amaramente premettere che pur vivendo a Bagnoregio, pur conoscendo praticamente come pochi altri la zona di Civita (ho passato anni, quando andavo a starne, ad osservare l'argilla e pensare ai rimedi che avrebbero fermato il suo scivolamento a valle) non sono stato mai ufficialmente interpellato, anzi sono



scoppia, si fessura, diventa dura come il marmo. Su quel terreno, con tali caratteristiche fisiche, senza humus, potevano resistere piantine tenere come insalata?

Quando dicevo queste cose agli "esperti" e agli amministratori che, casualmente, incontravo, questi ridacchiavano e mi prendevano per pazzo.

Un'altra cosa che le volevo chiedere è questa: è vero che è possibile stabilire a priori l'entità dello smottamento annuale dell'argilla?

L'argilla durante la stagione asciutta si fessura in tratti irregolari e poi si solleva. Questo distacco dal piano di campagna è proporzionale all'intensità dell'insolazione estiva e alla temperatura raggiunta dall'argilla, nel senso che più sole c'è, più è alta la temperatura maggiore sarà il distacco. Quando piove la "crosta" distaccata scivola inesorabilmente verso valle, e a quel punto nessuno può più fermare il fenomeno. Il processo è

stato relegato in un cantuccio, forse perchè non sono un "luminare" che è poi politicamente esibibile sulla pubblica piazza come il "prodigioso scienziato che ci ha aiutato a salvare Civita".

Ai politici non piace il "tecnico ruspante"; fa più figura ed è più schic il "grande scienziato" che viene da lontano e si strafoga di milioni con parcelle da capogiro.

Io, comunque, lancio una sfida.

Sono disposto, se l'Amministrazione Comunale e il Progetto Civita mi interpellano ufficialmente, a presentare un mio contributo originale, sotto forma di plastico in scala, dell'area sottoposta a consolidamento ed ad indicare le soluzioni che, secondo la mia esperienza, sono le più congrue.

Metto anche in guardia i "capoccioni" che non è più il momento di giocare e trastullarsi. Si rischia, in poco tempo, se ancora proseguiranno i lavori dissennati che si stanno facendo, che il ponte e qualche pezzo consistente della rupe crollino rovinosamente.

Sarebbe veramente il principio della fine di Civita.

Bricolage

Per tornire, oltre al tornio, si adoperano due tipi di attrezzi: quelli che operano un'azione di taglio e quelli che raschiano il legno, senza tagliarlo; Gli attrezzi da taglio si chiamano sgorbie e scalpelli.

Le prime sono forgiate in acciaio superrapido, onde mantenere nel tempo una perfetta affilatura; hanno lame scanalate, sia a taglio piatto che curvo, e servono a sgrassare e ridurre il legno in forme quasi prossime a quelle del pezzo finito. Il tagliente delle sgorbie ha, normalmente, un angolo di taglio (inclinazione rispetto all'asse normale) di 30-45°.

Gli scalpelli, anch'essi forgiati in acciaio speciale, hanno taglienti diritti od obliqui (70-80° rispetto al piano normale).

Gli scalpelli a lancia servono, invece, a tracciare tagli paralleli e sono anche usati per scanalare o per fare incavi a profondità voluta.

Gli strumenti per raschiare sono detti raschietti, hanno lame senza tagliente, e servono per eseguire finiture grezze, che richiedono poi numerosissime passate di carta abrasiva.

Alcuni hobbisti sono soliti usare, come lame per scalpelli o raschietti da tornio, vecchie lime a ferro, debitamente sagomate.



SCALPELLO PIATTO



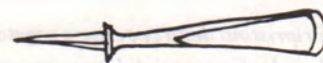
SCALPELLO OBLIQUO



SGORBIA DIRITTA PIATTA



SGORBIA DIRITTA SEMIPIATTA



SGORBIA DIRITTA SEMITONDA



SCALPELLO A TRIANGOLO



SGORBIA A CALCAGNO



SCALPELLO A CALCAGNO

E' un errore madornale. L'acciaio della lima è durissimo ma anche molto fragile. Se durante la tornitura l'utensile dovesse, per qualsiasi motivo, rompersi si frantumerebbe in numerosissime schegge, molto pericolose perchè proiettate verso l'operatore dalla forza centrifuga del pezzo in movimento.

Chi si cimenterà nella tornitura dovrà, quindi, comperare sempre attrezzi di ottima qualità, di marca conosciuta e da rivenditori seri ed affidabili che, in genere, insieme ai torni commercializzano anche attrezzi manuali, indispensabili per affrontare tutti i lavori con la massima sicurezza

TUTTO PER L'HOBBISTA



CIAMPANI & Co. spa



IMPIANTI MACCHINE UTENSILERIA

SISTEMI PER LA LAVORAZIONE DEL LEGNO E ALLUMINIO

Zona Industriale ORVIETO - Località PONTE GIULIO (TR)

Tel. (0763) 26011 - Telefax (0763) 26152

Comunità Montana "Alta Tuscia Laziale" : una realtà vitale dell'Alto Lazio

Nata con lo scopo principale di favorire e sostenere lo sviluppo del territorio montano, la Comunità Alta Tuscia Laziale si propone sempre più come catalizzatore delle attività socio-economiche che ricadono nella sua giurisdizione.

Abbiamo parlato dei progetti e delle iniziative della Comunità, che si stanno concretizzando, con Giacinto Marricchi, presidente sia della Comunità che del C.O.R.A.V. di Grotte di Castro.

Presidente, ci vuole presentare lo staff direttivo della Comunità?

-Il nuovo Consiglio, eletto il 26 settembre 1990, è composto da persone altamente qualificate e che hanno dato prove tangibili, in altre situazioni e in altri contesti, di saper ben assolvere i compiti loro assegnati. Si tratta di: Bossi Paola di Acquapendente, Bonini Oliviero di Valentano, Ottaviani Roberto di Gradoli, Spadaccia Paolo di Grotte di Castro, Pezzola Gianfranco di Proceno, Bizzarrini Flavio di Latera, oltre, naturalmente, al sottoscritto di Onano.



*Il presidente della
Comunità Alta Tuscia Laziale
Geom. Giacinto Marricchi*

Presidente, quali sono i settori di intervento in cui opererà la Comunità Montana nell'immediato futuro?

- Gli interventi previsti riguardano una erogazione complessiva di circa 5 miliardi di lire, di cui 2,5 miliardi già finanziati e disponibili per l'immediata utilizzazione.

I settori che abbiamo privilegiato riguardano sia la salvaguardia e la conservazione del territorio, sia l'avvio di progetti di sperimentazione, che producano un sensibile miglioramento nella produttività generale della zona di nostra giurisdizione.

Tra i tanti settori di intervento, voglio ricordare l'erogazione di 200 milioni per il rilancio dell'Aleatico di Gradoli; i 242 milioni per l'acquisto e la messa in esercizio di una stazione agro-meteo sperimentale nel Comune di Acquapendente; il miliardo per la ricerca e la sperimentazione del florovivaismo con energia geotermica nel Comune di Latera; i 142 milioni per la creazione del Parco Archeologico in Comune di Grotte di Castro; i 242 milioni per la ristrutturazione di casolari in loc. Poggio fico nel Comune di Proceno. Un progetto a cui tengo molto, perchè penso che sia di pregnante attualità, è il finanziamento per la realizzazione di un allevamento di stame, il quale dovrà fornire riproduttori per il successivo lancio e ripopolamento delle zone dell'Alta Tuscia.

Presidente, ci è stato riferito che avete concluso un importante progetto sulla patata. Di che cosa si tratta?

- E' vero. A maggio di quest'anno abbiamo formalmente chiuso un progetto di particolare importanza pratica: la caratterizzazione della patata prodotta nell'Alta Tuscia, allo scopo di ottenere dalla Regione Lazio il riconoscimento di "Prodotto di qualità e origine controllata". Il lavoro è stato fatto dall'Istituto di Tecnologie agrarie dell'Università della Tuscia e dall'Istituto Tecnico Agrario di Bagnoregio. Si tratta ora di completare il tutto, inoltrando alle autorità competenti tutti i dati accumulati ed elaborati dai ricercatori, in modo da ottenere nel più breve tempo possibile il riconoscimento di cui sopra.

RECENSIONI

M. MARI, LE RELIQUIE DEL MARTIRE FLAVIANO, EDIZIONI DEL CENTRO INIZIATIVE CULTURALI "PIETRO VOLPINI", MONTEFIASCONI, 1991. VOLUMETTO IN CARTA PATINATA DI 39 PAGINE CON 23 ILLUSTRAZIONI A COLORI E IN BIANCO-NERO.

In apertura leggiamo una frase della presentazione firmata Don Biagio Governatori, che francamente ci sorprende e che riportiamo: "L'Autore evita l'apparato scientifico, perché vuol darci una esposizione snella e veloce, come esigono i tempi dinamici in cui viviamo". E' vero esattamente il contrario. I tempi in cui viviamo esigono invece il maggior approfondimento scientifico possibile, che poi andrà riferito in modo "snello e veloce" e, aggiungiamo, comprensibile a tutti. E ciò perché se l'approfondimento scientifico c'è stato è doveroso farne partecipi i lettori, se non c'è stato era meglio non scrivere l'opera.

Ma veniamo al testo. Nelle prime pagine l'Autore ci narra la vita del martire Flaviano, riferita come accertata realtà storica. Ma basterebbe riflettere al solo fatto che se Flaviano era prefetto al tempo di Costantino (312 d.c.), considerando i tempi del cursus honorum (carriera politico-amministrativa romana), doveva aver superato in quell'epoca i 30 anni. Per cui l'imperatore Giuliano avrebbe nel 361 sottoposto al martirio un vegliardo ultranovantenne. Cosa del tutto improbabile sia dal punto di vista storico (Giuliano non fu mai un persecutore particolarmente feroce), che da quello della biometria (durata della vita media dell'epoca). Con ciò non affermiamo che la Passio, da cui i fatti riferiti dall'Autore sembrano tratti, sia un cumulo di inesattezze, al contrario essa contiene certamente dei nuclei di verità che solo una seria analisi, che non vediamo condotta, può trarre in luce. Tra l'altro non sono citati dall'Autore i documenti più antichi e attendibili che ci parlano di Flaviano, i soli dai quali uno studio serio possa prendere le mosse.

Viene poi citato il Regesto di Farfa. Che questo documento sia stato scarsamente approfondito appare subito chiaro. Si afferma infatti che il Regesto nomina per la prima volta il borgo S. Flaviano in un documento dell'837. Esiste invece un altro documento di oltre 30 anni prima che ne fa menzione. Lo squarcio nel buio dei secoli di cui parla l'Autore va anticipato di oltre trent'anni.

Tralasciamo numerose altre inesattezze in quanto ci sembra dimostrato in modo sufficiente come la mancanza di "apparato scientifico" conduca a deludenti risultati.

La parte centrale dell'opera è dedicata ad un certo numero di ricognizioni condotte sotto l'altare della chiesa di S. Flaviano tra il 1656 e il 1984 e alla pubblicazione di parte dei testi relativi e di tre pergamene reperite in uno speciale contenitore. Trattasi di documenti molti interessanti la cui pubblicazione va ascritta ad indubbio merito dell'Autore, pur se il lavoro è condotto con poco metodo e quindi risulta confuso. Tuttavia la cronologia dei documenti è troppo lontana dagli eventi della vita e dal martirio di Flaviano. In mancanza di una seria ricerca e di una analisi accurata dei documenti più antichi, come sopra accennato, il materiale pubblicato non può dare certezze sulla materia in esame. Sarebbe stato preferibile affidare la doverosa pubblicazione dei testi inediti ad un periodico di buon livello, senza dar luogo a questo costoso volume.

L'ultimo capitolo è dedicato alla chiesa. Veramente sarebbe stato corretto, dal punto di vista metodologico, parlo subito dopo la vita del martire. Lo spazio non ci permette di analizzarlo compiutamente. Ci limitiamo ad osservare come lo stile romanico di cui l'autore ravvisa elementi in S. Flaviano nell'anno 852, si affermi almeno 3 secoli dopo di questa data.

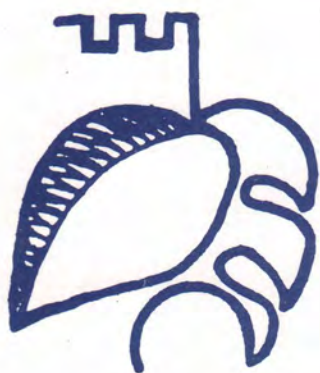
Ciò che dispiace è lo scarso senso di considerazione riservato al lettore, presunto disponibile ad assorbire qualunque faciloneria.



STUDIO
ASSICURATIVO
FINANZIARIO S.a.A.

Via del Campo Sportivo Scolastico, 10 - 01100 VITERBO - Tel. 0761/352855
Fax 0761/352868

Via Vittorio Emanuele II, 8 - 01027 MONTEFIASCONE (VT) - Tel. 0761/823514



**floricoltura
fattoria
tordimonte**

**Produzione piante ornamentali
Giardini — Addobbi floreali
—— Noleggio piante ——**

**Az. Agricola SENSI PIETRO TITO E CARLO TITO
Loc. Tordimonte, 14 - 05019 ORVIETO - Tr - Tel. 0763/64094**

TIPOGRAFIA
LITOGRAFIA



**"SILVIO PELLICO" s.d.f.
di Marroni e C.**

MONTEFIASCONE
(VT)

☎ 0761 / 826297

Via O. Borghesi, 3/C

MODULO CONTINUO

- ◆ fino a 16 pollici
- ◆ carta bianca e lettura facilitata
- ◆ uno o più colori
- ◆ anche piccole tirature

**banca
cattolica**

di Montefiascone
"il meglio nei fatti"

**QUANDO
UNA BANCA
CRESCCE
E' PIU'
FACILE
CRESCERE
INSIEME**

Presidenza - Direzione Generale - Sede

Via Indipendenza 4 - Montefiascone

Tel. 0761/826080 - 825464

Filiale n° 1 Via Indipendenza, 4 - Montefiascone

Filiale n° 2 Via della Stazione - Grotte S. Stefano

Filiale n° 3 Piazza Umberto I - Marta