

Si è svolta la liturgia del Giovedì Santo alla chiesa abbaziale di San Martino al Cimino



di MARIA ANTONIETTA GERMANO –

SAN MARTINO AL CIMINO (Viterbo) – Don Fabrizio Pacelli, parroco della Comunità Pastorale San Martino al Cimino-Tobia, ieri, 17 aprile, ha celebrato il Giovedì Santo e la Messa in Cena Domini con la quale ha ricordato, durante la liturgia, il gesto della lavanda dei piedi fatta da Gesù ai suoi discepoli ai quali indicava “non sono venuto per essere servito, ma per servire e dare la propria vita in riscatto per molti”.

Dopo l’omelia, don Fabrizio ha evocato il simbolo dell’amore di Dio, si è inginocchiato davanti a dodici bambini, come i dodici apostoli, seduti nel primo banco della chiesa e ad



ognuno ha lavato ed asciugato i piccoli piedi mentre le mamme e i nonni li osservavano con qualche lacrima agli occhi per la commozione.

Venerdì 18 aprile, nel giorno del Venerdì Santo, alle ore 21 si svolgerà tra le vie nel paese la solenne Processione del Cristo Morto, straordinaria rievocazione storica in

collaborazione con la Parrocchia di S.Martino Vescovo e la Confraternita del SS Sacramento e S.Rosario.

La lavanda dei piedi, un simbolo dell'amore di Dio (VIDEO)



di MARIELLA ZADRO-

VITERBO- Il Giovedì Santo, oggi 17 aprile 2025, precede la Domenica di Pasqua e segna l'inizio del Triduo Pasquale.

“Fratelli e sorelli carissimi, ha introdotto il vescovo Orazio Francesco Piazza, iniziamo la solenne liturgia del Triduo Pasquale con la celebrazione della Cena del Signore. Le parole ed i gesti sacramentali di questo giorno, ci fanno rivivere l’ultima Cena; Mistero dell’umiltà di Cristo e del suo amore per noi nella lavanda dei piedi”.

Il rito della lavanda dei piedi, nel tardo pomeriggio presso la Cattedrale di San Lorenzo, ha visto la partecipazione del personale sanitario nelle sue varie componenti, dodici laici



tra medici, infermieri, radiologi, fisioterapisti ed oss.

Un’azione che ha visto il vescovo compiere il “mandato” richiesto da Cristo per essere al servizio dei fratelli.

Si sono alternati alle letture i dott. Stefano De Spirito, Leonardo Bocchino, la fisioterapista Giuseppina Menghini componente di RiMarmonica Adorazione ospedale S. Rosa e don Dante Daylusan Villanueva cappellano della struttura sanitaria. Presenti alla cerimonia, il comandante infermieri presidiaria di Viterbo, direttore

Ten.Col.Salvatore Francesco Scandale e il capitano Alessandro Apicella, le dame ed i cavalieri del Santo Sepolcro di Gerusalemme, il maggiore dei Carabinieri Felice Bucalo , la presidente Croce Rossa Italiana Cristina Bugiotti e il presidente dell’Ordine dei Medici dott. Antonio Maria Lanzetti.

“Tutte le celebrazioni che stiamo vivendo, ha sottolineato il vescovo nell’omelia, in particolar modo questa sera, la comunità si costituisce come Chiesa. È bene percepirne



l’emozione profonda della stessa nostra vita. Questa sera vorrei esplicitare alcune caratteristiche di questa emozione. Il vostro lavoro è un impegno da prendere non come

sovraccarico, ma come fondamento della vita stessa; il bene

che abbiamo ricevuto, lo dobbiamo ridonare. Sia benedetto il vostro cammino, con la qualità del vostro cuore, come atto di generosità “.

Al termine della celebrazione, il vescovo indossando il velo omerale, ha preso la pisside, e ricoperta con il velo, in processione ha accompagnato il Santissimo Sacramento nella cappella ornata per la reposizione.

























**Regione Lazio e Roma capitale
al fianco delle attività
storiche del Lazio**



ROMA– La Regione Lazio e Roma Capitale hanno confermato quest’oggi, presso il Museo di Roma a Palazzo Braschi, il loro impegno concreto nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio commerciale e culturale del territorio, con il progetto dedicato alle botteghe, ai mercati e alle attività storiche.

All’evento sono intervenuti: Roberta Angelilli, vicepresidente e assessore a Sviluppo economico, Commercio, Artigianato, Industria, Internazionalizzazione della Regione Lazio; Monica Lucarelli, assessora alle Attività produttive e Pari Opportunità di Roma Capitale; Lorenzo Tagliavanti, presidente Camera di Commercio di Roma; Romolo Guasco, direttore

Confcommercio Roma; Maria Fermanelli, presidente CNA Roma; Andrea Rotondo, presidente Confartigianato Roma.



Si tratta di un interesse strategico condiviso, che ha l’obiettivo di contrastare la progressiva scomparsa di mestieri e attività che, da generazioni, animano il tessuto urbano e sociale delle nostre città.

La Regione Lazio ha stanziato complessivamente 5 milioni e duecentomila: nel 2024 è stato pubblicato l’avviso pubblico regionale per la salvaguardia e la valorizzazione delle

botteghe e delle attività storiche del Lazio che ha messo in campo 2.400.000 euro con l'obiettivo di rilanciare realtà che rappresentano un autentico presidio di tradizione, saper fare e identità locale.

Tra i progetti finanziati dal bando della Regione c'è il progetto di Roma Capitale "Come 'na Vorta – Il Commercio com'era, come sarà".



Ideato dall'Assessorato alle Attività Produttive e Pari Opportunità, l'iniziativa si sviluppa lungo tre filoni principali: botteghe storiche, mercati rionali di tradizione e attività di commercio su area pubblica di riconosciuta

storicità. Obiettivo del progetto è accompagnare queste realtà in un percorso di rilancio e valorizzazione che unisca tradizione, innovazione e sostenibilità, rafforzando il loro ruolo nei quartieri e nel sistema economico cittadino.

Il progetto è stato finanziato dalla Regione Lazio con oltre un milione di euro. Il cofinanziamento complessivo è di 1.700.286 euro, di cui 30% a carico di Roma Capitale, e prevede interventi diretti su:

- > 189 botteghe storiche per un totale di 1.350.000 euro,
- > 17 mercati storici rionali per un valore di 242.857 euro,
- > 94 attività storiche di commercio su area pubblica per un importo di 107.429 euro.

Le azioni previste includono, per le botteghe, la creazione di un portale digitale, contributi per nuovi progetti e inserimento nei circuiti turistici; per i mercati, eventi, iniziative speciali e una piattaforma per migliorarne visibilità e accessibilità; per le attività su area pubblica,

lo sviluppo del “banco tipo” e servizi integrati con l’offerta urbana e turistica.

Il cronoprogramma prevede, a partire da aprile, l’avvio della progettazione delle attività; entro giugno sarà pubblicato un avviso pubblico per le botteghe storiche e le attività su suolo pubblico. Nella seconda metà dell’anno verranno avviate le prime erogazioni e saranno lanciati gli eventi territoriali nei mercati storici, accompagnati dalla realizzazione di un ecosistema digitale integrato per la promozione del commercio tradizionale.

Per ampliare il numero delle botteghe storiche iscritte negli elenchi ufficiali, è stata lanciata una challenge pubblica rivolta a cittadine e cittadini, invitati a segnalare le attività artigianali che ritengono meritevoli di valorizzazione. L’obiettivo è quello di far emergere realtà ancora non riconosciute ufficialmente, ma che rappresentano un patrimonio vivo della città.

«Fin dal primo giorno, con il Sindaco Roberto Gualtieri, abbiamo lavorato per riconoscere e sostenere il valore delle attività storiche come parte integrante della vita economica, sociale e culturale della città. Con ‘Come ‘na Vorta’ vogliamo dare nuovo slancio a queste realtà, sostenendole non solo nella tutela ma anche nella capacità di affrontare le sfide del presente. Le botteghe, i mercati e le attività su area pubblica con una storia radicata nel tempo sono per noi un patrimonio vivo: raccontano l’identità autentica di Roma, i suoi quartieri, le relazioni di comunità, il lavoro artigiano. A queste realtà offriamo non solo riconoscimento, ma anche strumenti per crescere, innovarsi e competere in un mercato sempre più complesso», ha dichiarato Monica Lucarelli, assessora alle Attività Produttive e Pari Opportunità di Roma Capitale.

«La Regione Lazio pubblicherà entro maggio un nuovo bando, per complessivi 2.800.000 euro, per la salvaguardia e la

valorizzazione delle botteghe e attività artistiche per riaffermare il valore delle attività tradizionali come elemento centrale di coesione sociale, economia di prossimità e memoria collettiva. Un impegno che proseguirà attraverso bandi, incentivi e politiche attive a favore del commercio locale e delle imprese storiche su tutto il territorio regionale. Tra le novità del nuovo avviso pubblico anche il censimento delle botteghe storiche che consente alle città di fondazione di essere iscritte nell'albo regionale, ottenendo agevolazioni e contributi. Per le fiere e i mercati si arriva fino a 14mila euro di finanziamento e per le botteghe storiche oltre 7mila euro. Il bando abbassa l'anzianità dell'attività da 70 anni a un minimo di 50 anni, e, nel caso in cui siano stati mantenuti identità e caratteristiche originarie, da 50 a 30 anni», ha evidenziato Roberta Angelilli, vicepresidente della Regione Lazio.

Aaron Amstaff 9 anni cerca casa



Aaron è stato lasciato in canile dal suo papà con la sua pallina rossa. Per giorni è rimasto immobile in un angolo abbracciato a quella pallina, unico ricordo che gli era rimasto del suo papà.

E' anziano ormai e sta crescendo da solo in un box. Bravo al guinzaglio. Non ha reazioni con altri cani. Buono e obbediente con le persone. Visibile a Roma ma può viaggiare in staffetta per una bella adozione.

Clodine 371.4916307

Vi prego non deve morire da solo...

Alla scoperta di Roma



Una full immersion nella bellezza della Città Eterna, alla scoperta dei luoghi più suggestivi della Capitale: è stata questa l'esperienza che martedì 15 aprile ha visto protagonisti gli studenti della III Sala dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dalla docente di Lettere Anna Gaspari, con le colleghe di sostegno Federica Carlucci e Carmen Grande. "Piazza Venezia, il Vittoriano, la Colonna Traiana, via dei Fori Imperiali, il Colosseo, l'Arco di Costantino, l'Arco di Tito, il Colle Palatino, il Passetto del Biscione, Campo dei Fiori, Piazza Farnese e Piazza Navona:

queste – ha spiegato la Prof.ssa Gaspari – le tappe del nostro cammino. Niente può sostituire l'emozione che si prova attraversando le strade e le piazze di Roma. E' una "didattica esperienziale" con cui vogliamo condurre gli studenti alla scoperta del territorio, dei suoi tesori artistici e dello straordinario patrimonio di bellezza che rende unico il nostro Paese. Sempre più spesso – ha aggiunto la Prof.ssa Gaspari – constatiamo che gli allievi non conoscono Roma, pur vivendo a



pochi chilometri dalla Capitale. E' per questo motivo che ogni anno considero importantissimo guidarli attraverso i suoi luoghi più suggestivi non rinunciando mai a proporre loro un sito meno noto o non sempre inserito nei percorsi turistici più consueti e comuni. Quest'anno, ad esempio, ho scelto il Passetto del Biscione, il passaggio coperto che unisce via di Grotta Pinta con con Piazza del Biscione, a pochi metri da Campo de'

Fiori. In epoca antica, – ha spiegato la Prof.ssa Gaspari – il passaggio congiungeva la cavea del Teatro di Pompeo con l'esterno, ma a questo luogo è anche collegato un famoso detto romano. Poiché nel Passetto era custodita un tempo l'edicola della Madonna della Misericordia del XVI secolo di Scipione Pulzone, oggi nella chiesa di San Carlo ai Catinari, l' "andare a cercare Maria per Roma" alludeva proprio all'affresco della Madonna, talmente nascosto nel passaggio che trovarlo era estremamente difficile. Ma di recente il Passetto è stato anche restaurato tornando all'antico splendore e alla sua bellezza che oggi abbiamo potuto ammirare pienamente".

Mercoledì 9 aprile, invece, a raggiungere la Capitale era stata la IV Sala, accompagnata dai docenti Marianna D'Amico e Alberto Oliva, alla scoperta della Roma barocca e francese. Poli simbolici e tappe della visita sono state le maggiori

Chiese che già a cavallo fra il Cinquecento e il Seicento rappresentarono i punti di incontro delle diverse comunità straniere giunte a Roma da ogni angolo d'Europa, compresa naturalmente quella francese. “La “nazione francofona” composta prevalentemente da francesi borgognoni savoiard e lorenesi, – hanno spiegato i docenti accompagnatori – si raccolse presto intorno a San Luigi, ma successivamente vennero fondati i “Pii stabilimenti della Francia a Roma”. Da Trinità dei Monti a San Nicola dei Lorenesi, ma anche Sant'Ivo dei Bretoni e la Chiesa dei Santi Andrea e Claudio dei Borgognoni.

Due itinerari suggestivi che hanno destato l'interesse e l'entusiasmo degli studenti dell'Alberghiero di via Federici pronti a ripartire il più presto possibile alla scoperta della bellezza e della storia di Roma.

**A Marta la 25esima tappa
della IX edizione
dell'International street
food**



MARTA (Viterbo)- La 25° tappa della 9° edizione dell'International Street Food 2025, la più importante manifestazione di street food in Italia, si terrà a Marta, sul Lungo Lago-Località Porto, da venerdì 25 a domenica 27 aprile 2025 (venerdì, sabato e domenica dalle 12.00 alle 24.00), con il patrocinio del Comune di Marta.

L'evento è organizzato da Alfredo Orofino, presidente di A.I.R.S. (Associazione Italiana Ristoratori di Strada).

Questa iniziativa, dedicata al cibo di strada di alta qualità, ha già conquistato un ampio pubblico e toccherà oltre 200 tappe in tutta Italia, fino alla fine di novembre 2025. Il ricco calendario di eventi attraverserà il Paese, offrendo l'opportunità di assaporare le migliori specialità italiane e internazionali, all'insegna della qualità, della passione per il buon cibo e della convivialità.

I truck e gli stand più rinomati d'Italia, con il loro eccellente cibo di strada, accoglieranno i visitatori, presentando cucine internazionali e autentiche tradizioni



gastronomiche regionali provenienti da ogni angolo d'Italia.

A Marta sarà possibile gustare, tra le molte specialità, il pulled pork, gli arrostiticini, la cucina argentina, la cucina messicana, la cucina greca, gli hamburger di Fassona, gli hamburger di Chianina, il caciocavallo impiccato, la puccia Pontina, il kurtos ungherese, la cucina indiana, il pubblico potrà gustare anche la cucina gluten free. Saranno presenti anche

birrifici artigianali italiani, europei e internazionali, per accompagnare le prelibatezze gastronomiche.

All'interno dell'International Street Food sarà presente il Mercatino Creativo Vintage dell'Associazione Artigiani Creativi di Strada Civita Castellana A.P.S..

In un unico luogo, sarà possibile gustare i piatti provenienti da paesi lontani e da diverse culture, lasciandosi avvolgere da un tripudio di profumi e sapori. Questa edizione è partita con grande slancio, forte del successo ottenuto nella precedente. Anche quest'anno, il pubblico sta affollando le tappe, desideroso di assaporare le specialità preparate dai protagonisti di questo festival: gli chef di strada, che con passione e orgoglio, difendono il loro street food. Non mancano numerosi ristoranti itineranti e chef esperti, pronti a sorprendere con creazioni originali e un'impeccabile qualità culinaria. Eccellenza, innovazione, tradizione e rispetto



delle normative igieniche e sanitarie sono i principi che guidano ogni appuntamento di questo festival.

“Siamo giunti al nono anno di una manifestazione che, con passione e dedizione, anima paesi e città di tutta Italia, portando in ogni angolo del Paese il meglio dello street food nazionale e internazionale. L’International Street Food non è solo un evento gastronomico, ma una vera e propria celebrazione del cibo di

strada in tutte le sue forme, unendo tradizione e innovazione per regalare un’esperienza indimenticabile a un pubblico sempre più numeroso e affezionato. Anche in questa edizione, abbiamo introdotto nuove proposte e arricchito il programma con novità pensate per soddisfare i gusti e le aspettative dei nostri visitatori. L’International Street Food rappresenta un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni dei nostri territori, mettendo in risalto la qualità e l’autenticità delle produzioni locali. È un’opportunità per valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano e per far conoscere al grande pubblico le specialità provenienti da ogni parte del mondo. Grazie alla partecipazione di food truck, chef e artigiani del gusto, l’evento è diventato un punto di incontro tra culture diverse, promuovendo la convivialità e la scoperta di nuovi sapori. Il nostro obiettivo” – dichiara Alfredo Orofino, organizzatore dell’International Street Food, noto



come 'Re dello Street Food' e presidente di A.I.R.S. (Associazione Italiana Ristoratori di Strada) – “è quello di offrire un’esperienza unica, in grado di coinvolgere persone di tutte le età, dagli appassionati di gastronomia ai curiosi che vogliono lasciarsi sorprendere da nuove combinazioni di sapori. Ogni anno lavoriamo con entusiasmo per migliorare e ampliare la manifestazione, affinché possa continuare ad essere un punto di

riferimento nel panorama degli eventi dedicati allo street food in Italia.”

Contemporaneamente a Marta sarà a Piombino e a Tortoreto mentre dal 24 al 27 aprile sarà a Pesaro.

Venerdì Santo, solenne processione del Cristo Morto per le vie del centro cittadino e rappresentazione Crocifissione in piazza San Lorenzo, attenzione alla viabilità



VITERBO- Prevista inoltre processione religiosa della comunità cristiana ortodossa romena. Venerdì 18 aprile solenne processione del Cristo Morto per le vie del centro storico cittadino e rappresentazione della Crocifissione in piazza San Lorenzo. Attenzione alla viabilità lungo le vie e le piazze interessate dalle celebrazioni religiose. Nel dettaglio, come da apposita ordinanza della polizia locale (n. 154 del 5 aprile 2025), è previsto il divieto di sosta con rimozione forzata per tutte le categorie dei veicoli, dalle 18 fino a cessata necessità, nelle seguenti vie e piazze: via Cardinal La Fontaine, via delle Fabbriche, piazza Fontana Grande, via Saffi (tratto tra piazza Mario Fani a piazza Fontana Grande), via Cavour, piazza del Plebiscito, via e piazza San Lorenzo.

La processione interesserà il seguente percorso: partenza alle ore 21,30 dalla chiesa del Gonfalone, via Cardinal La Fontaine, via delle Fabbriche, piazza Fontana Grande, via Cavour, piazza del Plebiscito, via e piazza San Lorenzo.

Dalle ore 21 inoltre verrà interrotta la circolazione veicolare durante il passaggio della processione in via Cardinal La Fontaine, via delle Fabbriche, piazza Fontana Grande, via Saffi (tratto tra piazza Mario Fani e piazza Fontana Grande), via Cavour, piazza del Plebiscito, via San Lorenzo, piazza della Morte e piazza San Lorenzo.

Dalle ore 21 divieto di transito in piazza San Lorenzo e in via San Lorenzo (nel tratto tra via del Ginnasio e piazza San Lorenzo).

Nella stessa sera è prevista inoltre la processione religiosa della comunità cristiana ortodossa romena. A tal proposito, con apposita ordinanza della polizia locale (n. 192 del 16 aprile 2025) sono previste interruzioni e/o deviazioni del traffico lungo il seguente percorso: piazza Mario Fani, via Saffi, piazza Fontana Grande (sosta e breve incontro di preghiera), via Saffi, via della Pace, via Orologio Vecchio, via del Collegio, piazza Mario Fani (chiesa Sant'Ignazio di Loyola). In caso di grande affluenza sarà interdetto il traffico in entrata da Porta Romana per il tempo strettamente necessario al passaggio della processione.

Le ordinanze sono consultabili sul sito istituzionale www.comune.viterbo.it sezione albo pretorio.

Una WeCOM-Ortoetruria penalizzata dagli infortuni sconfitta a Porto Recanati



Nell'ultima gara esterna della fase Play-In, la WeCOM-Ortoetruria esce con una pesante sconfitta dal parquet di Porto Recanati, ma tante sono le attenuanti per i viterbesi.

Visentin con una distorsione procuratasi domenica nella gara contro Bramante prova ad entrare, ma deve abbandonare subito la contesa per un riacutizzarsi del problema, Begic gioca solo 12 minuti prima che una brutta distorsione lo tolga dalla partita e Casanova è impiegato part time perché è in campo con una maschera protettiva causa la frattura del setto nasale riportata martedì in allenamento.

Comunque meritatissima la vittoria dei marchigiani che hanno condotto sempre la gara, scavando subito un break importante nella prima frazione (31-15), seguita da un secondo periodo nel quale la Stella Azzurra ha però offerto il suo momento migliore con un parziale positivo di 24-18.

Nella seconda parte del match i padroni di casa hanno controllato l'andamento del gioco ed i biancostellati non sono riusciti più a porre un freno alla ottima vena realizzativa degli avversari che hanno chiuso l'incontro con un punteggio obiettivamente troppo pesante per una WeCOM-Ortoetruria sia pure in grande difficoltà per le rotazioni ormai ridotte.

Con questa sconfitta i viterbesi danno l'addio alle residue speranze di poter entrare nella fase Playoff e chiuderanno la stagione, davanti al proprio pubblico, domenica 27 nella gara che li vedrà opposti al Basket Ozzano.

WeCOM-ORTOETRURIA STELLA AZZURRA VT 67: Caridà 8, Moretti 24, Velimirovic 2, Bertini 8, Meroi 2, Visentin, Turchini 3, Albenzi 4, Casanova 3, Begic 8, Fokou 5,. Coach: U. Fanciullo. Ass.te: J. Vitali

PORTO RECANATI 100: Mancini 15, Bora, Gamazo 25, Rapini 12, Caverni 6, Redolf 9, Pesce 3, Cicconi Massi 9, Diop 2, Ciribeni 19, Filippetti. Coach: P. Coen. Ass.te: A. Peverada
Parziali: 15-31/24-18/11-21/17-30

Rimbalzi: Mancini 8, Gamazo 7, Caverni e cicconi Massi 6, Fokou 4

Assist: Caverni 8, Moretti 5

Risposta della segreteria generale della Uil scuola di Viterbo alla segreteria generale dello Snals Brunella Marconi



“Non ci risulta che lo Snals sia un sindacato confederale, a meno che non lo sia diventato in queste ultime ore. La Uil scuola ha fatto un comunicato evidenziando il proprio risultato. E non spetta di certo a noi fare da ufficio stampa per lo Snals o decantarne le lodi come si fa per un vino invecchiato”. Così la segretaria della Uil scuola Silvia Somigli in risposta alla segretaria generale dello Snals Brunella Marconi in merito al risultato delle Rsu.

“Non capiamo quindi la reazione di Marconi – prosegue Somigli –. Una reazione dettata forse dal fatto che si aspettava di ottenere qualcosa in più ridimensionando altre forze sindacali? La Uil scuola è il primo sindacato tra i confederali, organizzazioni che possono contare su strutture sindacali forti, radicate a livello nazionale e capaci di dare

risposte su più fronti. Questo è ciò che conta più di tutti. E non vittorie di Pirro, che non sono certamente le nostre ma di chi si dovrà poi confrontare con la realtà senza avere mezzi a sufficienza per poterlo fare in maniera adeguata”.

“Infine – conclude Somigli – tanto precisare i voti della Uil scuola sono stati 1756 e non 1708 come scrive Marconi”.

L'on. Sberna ha incontrato il cardinale Frezza



VITERBO- “Oggi presso il Monastero di Santa Rosa ho avuto un importante incontro con Sua Eminenza il Cardinale Fortunato Frezza”. Lo scrive l'on. Antonella Sberna che aggiunge: “Un momento di dialogo, di condivisione e di riflessione profonda sul lavoro che porto avanti al Parlamanto Europeo nell'attuazione dell'art.17 sul Dialogo Interreligioso. Porto con me parole preziose e una rinnovata spinta a lavorare con ancora più passione e responsabilità. Grazie di cuore alle Suore Clasisse e a Suor Francesca per la loro accoglienza e a tutti coloro che lavorano alla promozione culturale, al restauro e alla messa in sicurezza della Chiesa di Santa Rosa”.

La Tradizione dei Sepolcri nel Giovedì Santo



di WANDA CHERUBINI-

VITERBO- Nel Giovedì Santo, giornata che ricorda l'Ultima Cena di Gesù con i suoi discepoli, è tradizione per i fedeli visitare i cosiddetti "sepolcri". Contrariamente a quanto il termine possa suggerire, i sepolcri non rappresentano la tomba di Cristo, bensì l'altare della reposizione: il luogo dove viene custodita l'Eucaristia al termine della messa vespertina di questo giorno solenne.

Questa usanza si inserisce nel contesto delle ore che precedono gli eventi drammatici della Passione: il tradimento di Giuda, l'arresto, il processo, la flagellazione e la crocifissione di Gesù. La visita ai sepolcri diventa un momento di raccoglimento e preghiera, ma anche un gesto comunitario ricco di simbolismo.

Gli altari vengono addobbati con elementi significativi: pane, vino, fiori, piante e piccoli piatti con germogli di legumi

coltivati in casa, al buio, su un letto di cotone. Questi germogli, la cui crescita accompagna la Settimana Santa, rappresentano il ciclo della vita e la speranza della rinascita, offrendo un'immagine forte e viva della spiritualità che anima questi giorni.







... quotidiano online della Tuscia
TusciaTimes.eu
(.COM)













La speranza
non delude
perché
l'amore è stato
riversato nei
nostri cuori

Speranza

Amor

Pace

Fede

Se c
L
don
vi
.tro
la tu

... quotidiano online della Tuscia!
TusciaTimes.eu
(.com)



Valentano, un nuovo polo per l'infanzia: finanziamento regionale da 600.000 euro per la realizzazione del nido comunale



VALENTANO (Viterbo) – Una notizia che segna un passaggio fondamentale nel percorso educativo del nostro territorio: il Comune di Valentano ha ottenuto il finanziamento massimo previsto dalla Regione Lazio, pari a 600.000 euro, per la realizzazione di un nido comunale che andrà a completare l'attuale scuola dell'infanzia, trasformando il plesso esistente in un moderno polo 0-6.

A queste risorse si aggiunge la co-partecipazione economica del Comune, che investirà 40.000 euro a sostegno dell'intervento. Un impegno condiviso che testimonia la volontà di investire con serietà e visione sul futuro dei nostri bambini e delle nostre famiglie.

La Regione Lazio ha attribuito al progetto un punteggio di 88 su 100, classificando l'intervento di Valentano al primo posto assoluto tra tutte le proposte valutate. Un risultato che parla da sé, e che conferma la bontà del percorso intrapreso dal Comune di Valentano nel perseguimento di un modello innovativo di didattica, riconosciuto così come esempio virtuoso di sviluppo del sistema educativo locale.

“Questo risultato è motivo di grande orgoglio per tutta la comunità. – ha dichiarato il sindaco Stefano Bigiotti – Con la Dottoressa Faina, la dirigente scolastica dell'I.C. Paolo Ruffini, stiamo costruendo da tempo un modello di scuola vicino ai genitori, attento ai bisogni delle famiglie e coerente con i tempi che viviamo. Un'idea di scuola che si estende, che include, che cresce. Con la nuova mensa scolastica in corso di realizzazione per la primaria e la

secondaria e con questo nuovo polo per l'infanzia, Valentano sta infatti dando forma a un progetto educativo innovativo, completo, a misura di famiglia”.

Il sindaco ha quindi voluto rivolgere un sentito ringraziamento al Presidente Francesco Rocca e alla sua Giunta, per la sensibilità e l'attenzione dimostrata verso Valentano e il suo territorio. “Ringrazio, in particolare – ha aggiunto Bigiotti – il Presidente del Gruppo Consiliare di FdI e Daniele Sabatini e il Consigliere Enrico Zelli, che dal primo giorno dell'insediamento di questa legislatura non hanno mai smesso di essere vicini alla nostra comunità e all'intera Tuscia”.

Un investimento sul futuro, una scuola che guarda avanti, un progetto che unisce competenze, visione e concretezza. Valentano scrive un'altra bella pagina di crescita e progettualità

Primo posto per l'Alberghiero di Ladispoli al concorso “Zio Carlo 1927”



LADISPOLI (Roma) – Giornata-evento, mercoledì 16 aprile,

all'Alberghiero di Ladispoli, per la IV Edizione del Concorso Regionale di Enogastronomia "Zio Carlo 1927", intitolato a Carlo De Rinaldis, fondatore dell'Azienda vitivinicola "Tenuta Tre Cancelli". La competizione si è svolta quest'anno nelle cucine e nei laboratori dell'Istituto di via Federici ed ha visto assegnare il Primo Premio alla squadra del "Di Vittorio". "E' stato un grande onore per noi ospitare la IV Edizione del Concorso "Zio Carlo" – hanno sottolineato i Docenti di Ricevimento e Accoglienza Turistica Prof.ssa Giovanna Albanese, Prof. Renato D'Aloia e Prof.ssa Carmen Piccolo – perché si tratta di una competizione che vanta un'importante tradizione legata alla storia locale e all'imprenditoria del territorio. La gara ha visto scontrarsi e competere i migliori studenti degli Alberghieri del Lazio, impegnando i futuri chef e maître nella preparazione di un piatto con prodotti tipici del territorio, che è stato poi descritto alla Giuria ed abbinato ad un vino della Cantina Tenuta Tre Cancelli". "Si tratta di un importantissimo evento che siamo lieti di ospitare perché è legato alla storia e alle tradizioni del territorio in cui si trova il nostro Istituto – ha sottolineato la Dirigente scolastica dell'Istituto "Giuseppe Di Vittorio" Loredana Saetta, che ha partecipato all'evento insieme al Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi Stefania Croce. "Diamo il benvenuto a tutti i presenti. In bocca al lupo agli studenti dei diversi Istituti Alberghieri del Lazio – ha aggiunto la Vicepreside Anna Capodacqua – La storia dell'Azienda "Tenuta Tre Cancelli" rappresenta una pagina molto importante dell'economia e dell'identità locale". Il Concorso, che assegna una Borsa di Studio ai vincitori, è stato istituito nel 2017 per tramandare la memoria di "Zio Carlo", emigrato con la sua famiglia dalla Puglia ed arrivato come bracciante nel Lazio negli anni '40. "La decisione di creare questo Premio – ha spiegato Liborio De Rinaldis – è stata dettata dalla volontà, profonda e autentica, di ricordare una figura storica del territorio cerveterano, Carlo De Rinaldis, e per trasmettere l'essenza di una cultura semplice, ma operosa e tenace. E' seguendo il suo

esempio e la sua passione trascinate, che anche altri si impegnarono nel territorio cerveterano, costruendo realtà aziendali ancora oggi esistenti e dimostrando che il lavoro, la perseveranza, l'impegno e l'onestà sono valori immortali. Con l'istituzione della Borsa di studio "Zio Carlo", quindi, si vogliono motivare gli studenti degli Istituti Alberghieri ad essere i nuovi pionieri, l'avanguardia della difesa e valorizzazione della nostra produzione enogastronomica". La Giuria, presieduta dalla Chef Iside De Cesare, era composta da Maria Cristina Ciaffi, Guerrino Liuto, Antonio Magliulo, Francesca Rocchi e Carlo Zucchetti. Alla cerimonia di premiazione erano presenti il Vicepresidente della Regione Lazio Giuseppe Cangemi, il Sindaco di Cerveteri Elena Gubetti, diversi esponenti della Giunta del Comune di Ladispoli e dell'Arsial (Agenzia regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio), della Banca di Credito Cooperativo di Roma, Filiale di Cerveteri, e dell'Associazione Strade del Vino Terre Etrusco-Romane, partner dell'iniziativa. A partecipare alla competizione, oltre l'Istituto Alberghiero "Giuseppe Di Vittorio", che ha vinto il Primo Premio con la squadra composta da Sofia De Propis ed Elisa De Fabritis e il piatto "Triglia con sumac, piselli e porro brasato", sono stati lo Stendhal di Civitavecchia, il Vincenzo Gioberti di Roma, la Scuola Alberghiera di Viterbo, il Michelangelo Buonarroti di Fregene e l'A.P.S. Parco degli Angeli di Cerveteri. L'evento ha visto il coinvolgimento dei Docenti di Enogastronomia e Sala dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli Michele Comito, Donatella Di Matteo, Marco Erra e Salvatore Esposito e degli Assistenti tecnici Mauro Ceccobelli, Tiziana Feliciano, Maria Liguoro, Elisabetta Mannelli, Maria Piscopo, Pietro Piccarisi e Vincenzo Riili. Al termine della cerimonia di premiazione, ripresa in diretta per gli ospiti da Radio Onda Lunga, la nuova Web Radio del "Di Vittorio", è stato offerto un buffet preparato dagli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli coordinati dai loro docenti. Un grazie speciale a tutti i collaboratori scolastici che hanno contribuito alla preparazione e al riordino dei locali e dei laboratori in cui

si è svolto il Concorso. Appuntamento alla prossima Edizione.





Federlazio: nuova indagine lampo e dati esclusivi sulle imprese e i Dazi



VITERBO – Negli ultimi giorni, a causa degli annunci e delle decisioni del Presidente degli Stati Uniti riguardo all'imposizione di dazi e misure protezionistiche su una vasta gamma di prodotti importati, si sono manifestati fattori di forte criticità, seguiti poi da successive e contrastanti decisioni di congelamento di tali iniziative. Questa situazione ha generato un vero e proprio terremoto nello scenario economico globale.

Si sta assistendo ad un'accentuazione dei fattori di

incertezza, accompagnata da atteggiamenti e comportamenti variabili e contraddittori tra gli operatori economici e le imprese a livello mondiale.

Per affrontare questa nuova e imprevista situazione, la Federlazio ha ritenuto opportuno realizzare un rapido sondaggio tra le PMI della regione. L'obiettivo è comprendere come stiano affrontando questa crisi, raccogliere suggerimenti e opinioni riguardo agli sviluppi futuri e sentire dalla viva voce degli imprenditori cosa proporre per sostenere le aziende in questa ulteriore criticità.

Il sondaggio ha coinvolto un panel di 100 imprenditori, ai quali sono state sottoposte domande riguardanti:

- gli impatti diretti sulle attività aziendali;
- i possibili sviluppi nel mercato globale;
- le iniziative e gli strumenti da implementare a sostegno delle imprese.

Dalle risposte è emersa una forte preoccupazione: il 41% delle PMI considera la situazione piuttosto critica, pur non sapendo fare previsioni certe sul futuro.

A questa percentuale si deve aggiungere un 16% composto da chi sta già subendo effetti negativi diretti sulla propria attività (9%) e da chi ne prevede a breve (7%).

Vi è poi un altro 21% che ritiene che si stiano verificando impatti fortemente depressivi sul commercio internazionale destinati a durare nel tempo. Sono soltanto il 12% quelli che pensano che la crisi possa rientrare.

In questo quadro il 34% degli imprenditori prevede di subire gravi contraccolpi nel futuro della propria azienda e tra questi il 22% si considera a rischio di chiusura nel caso perdurasse questa situazione.

Per quanto riguarda le prospettive sul commercio globale, il

40% degli imprenditori prevede effetti negativi soprattutto per gli Stati Uniti.

Ma vi è anche una diffusa opinione, espressa dal 67%, che ritiene poco probabile che l'Italia possa compensare la riduzione del valore delle esportazioni verso gli Stati Uniti con ricavi provenienti da altri mercati.

Di conseguenza è del tutto coerente l'auspicio del 42% degli imprenditori di avvio di trattative con gli Stati Uniti al fine di mitigare i dazi.

Accanto a ciò, sono state indicate altre misure necessarie, tra cui:

- linee di credito agevolate per le imprese esportatrici (indicate dal 35%);
- incentivi e sostegni economici per le aziende colpite dai dazi (32%);
- fondi pubblici per supportare le imprese nella ricerca di nuovi mercati (30%);
- formazione e consulenza (28%) per il riposizionamento delle imprese sul mercato statunitense, ad esempio attraverso il reshoring, joint venture locali e produzione negli USA.

Dichiarazione del Presidente Federlazio, Alessandro Sbordoni:

“In questi giorni ci troviamo ad affrontare una situazione di straordinaria complessità e incertezza, causata dalle recenti decisioni del Presidente degli Stati Uniti riguardo ai dazi e alle misure protezionistiche. Questo ‘terremoto’ sull’economia globale ha generato inquietudine tra le nostre PMI.

È necessario, pertanto, avviare un dialogo diplomatico con gli USA per allentare la morsa dei dazi e, allo stesso tempo, sostenere la ricerca di nuovi mercati che possano compensare la riduzione delle esportazioni verso gli Stati Uniti”.

Dichiarazione del Direttore Generale Federlazio, Luciano Mocci

“È innegabile che la grande maggioranza delle imprese della nostra regione stia percependo un impatto critico, con un 34% che esprime serie preoccupazioni per la propria sostenibilità e occupazione.

In questo contesto è fondamentale che le istituzioni nazionali e locali, insieme al mondo della finanza, rispondano prontamente e con decisione a queste sfide attraverso misure e strumenti che possano includere linee di credito agevolate e incentivi economici per superare gli effetti negativi dei dazi”.