PICENO 33

GRATUITO • Aprile 2012
Anno IV • n°3

SIMONE MARIANI E GLI ALTRI DI "SORGENTI COMUNI" INSIEME PER UN FUTURO DIVERSO

QUELLI DELLA FASE B

SPAZIO PROVINCIA: LAVORO E FORMAZIONE, TUTTI I PROGETTI

FAS EDITORE

Poste Italiane s.p.a. • Sped. in Abb. Post. • 70% • CN/AP

Follow the news.

www.primapaginaonline.it

SERVICE GAMES

Creazione e realizzazione sale slot con area fumatori, sale giochi, internet point, sale scommesse, ecc. Vasto assortimento di new slot, le migliori e le più performanti presenti oggi sul mercato. Se volete incrementare il vostro business non esitate a contattarci!

www.servicegames.it • faraotti.g@tin.it
Tel. 392.2670365

PUNTI DI DISTRIBUZIONE

ACQUASANTA TERME
Panetteria Fratelli Celani - Via Roma 4

ACQUAVIVA PICENA
Forno Vulpiani - Via Paolo Assalti 23

APPIGNANO DEL TRONTO
Panificio Allevi - Via Roma

ARQUATA DEL TRONTO
Bleu Bar - Via Salaria
Panetteria Cappelli - Via Salaria 2

ASCOLI PICENO
Alim. Tre Bontà - L.go 440° - Montic.
Allegròs Bar - Ospedale Mazzoni
Tabaccheria Maestri - P. Popolo 47
Ant. Forno Gentili - Via Bonaparte, 4
ArchiCafè - Chiostro dell'Annunziata
Assassino - Via Piceno Aprutina, 37
Bar Agip - SS. Ascoli Mare
Bar Aurora- Viale Federici 65
Bar Del Marino - Via P. Aprutina 152
Bar Delfino - Piazza Arringo 41
Bar della Stazione - P. della Stazione 8
Bar Fuori Porta - Viale Treviri 149
Bar Lori - Corso Mazzini 153
Bar Mediterraneo - Via Mediter. 2
Bar Mozzano - Via Salaria 5
Bar Pineta - Via P. Aprut., 48 - Z. Ind.
Brecciarol Bar - Via Salaria Inf. 21
Caffè Lorenz - Piazza del Popolo
Caffè Kursaal - Corso Mazzini 215
Caffè Paradiso - Via delle Zep.lle 18/A
Caffè Piazza Grande - Via Peschi 46
Cherry One - Via Erasmo Mari 24
Compro Oro - Via Milano 20
Distributore benzina Eni - Monticelli
Edic. Bruno Angela - Via Mari 60c/d
Ed. Celani Luigina - Piazza Simonetti
Forno Panif. ascolana – Via Murri 11
Forno Panif. ascolana – V.le Treviri 51
Libreria Rinascita - Piazza Roma 7
Margherita - Porta Cappuccina
Mauri's - Via Piceno Aprutina, 46
Mondo Pizza - Largo 440° 10
Nuova Editrice - Piazza del Popolo
Nuova Editrice - C. C. Al Battente
Pane, Amore e Fantasia - L.go 440° 2
Papillon - C. C. Al Battente
Papiro Caffè - Via della Repubb. 29
Pastic. Angelo - L. dei Mand. 1
Pastic. Mauro e Piero - Via E. Luzi 87
Prem. Forneria - Via Tibaldeschi 4
Tabaccheria Angelini - Marino del Tr.
Tabac. Guerrieri - P. za Arringo 44
Tigre - Via Tranquilli 37
Unicam Scienze - Via P. Mazzoni 2
Yogurteria Yoghi - Piazza Arringo 39

CARASSAI
Il Forno di Ada - V. le Adriatico 6

CASTEL DI LAMA
Bar Sport - Via Salaria 124
C. Commerciale Città delle Stelle
Caffè Sonia - Via Scirola 21
La bottega dei sapori

CASTIGNANO
Coal - Borgo Garibaldi 190
Panificio Cameli - Via U. Tupini 32

CASTORANO
Forno Picchi - Via Olimpica 22
Bar Fly – Via Olimpica 18

COLLI DEL TRONTO
Bar Colli - Piazza 25 Aprile 4
Panificio Dezzi - Via Salaria 116

COMUNANZA
Bar Flory - Viale Dante 69
Bar Sagi - Via Trieste 114
Mac. Da Matilde - Via Trieste 131
Ristorante Futura
Tigre Amico - Via Pascali snc

COSSIGNANO
Alimentari - Tabaccheria

CUPRA MARITTIMA
Caffè Seicento - Piazza Libertà 10
Dist. Beyfin - Via Adriatica Sud (SS16)
Tigre - Via SS 76

FOLIGNANO
Bar 2 Erre - Via Cenciarini 16
Bar Segà - Via Aosta 85
Bar Simon Bolivar - Via Aosta 13
Caffè Aprutino - Via P. Aprutina 1
Farmacia Villa Pigna - Piane di Morro
Gran Caffè del Viale - Viale Venezia 17
Idea Pizza - P.zza C. Rozzi
Jessi Bar - P.zza L. Dari, 38
La Favola - Via Cagliari 2
Panif. Voglia di Pane - P. za D. Bosco
Poker Bar - Viale Genova 1/A

FORCE
Il Forno - Corso Pallotta 56

GROTTAMMARE
Bar Stazione - Piazza Stazione 2
Distributore Agip - Via SS 275
Sì Supermercato - Via Bernini 127
Tabaccheria Franz - Corso Bernini 62
Tigre Amico - Via Bernini 62

MALTIGNANO
Bar Certosa - Via Certosa, 27
Bar Tabac. Celani - Via IV Nov., 33
Caffè Oleandri - Via della Staz. 60
Tabac. Di Domenico - V.le Lomb. 1/A

MASSIGNANO
Alimentari - Via Borgo Vasai 29

MONSAMPOLO DEL TRONTO
Caffè Stella - Via Salaria 11
Panificio la bottega del pane

MONTALTO DELLE MARCHE
L'Antico Forno - Contrada Lago 97/E

MONTEDINOVE
Caffè Pam Pam - Piazza Del Duca 1

MONTEFIORE DELL'ASO
Conad - Via Trieste 33
La Bottega del Pane - Via Marconi 60

MONTEGALLO
L'Antico Bar Leandro - Piazza Taliani 7

MONTEMONACO
Forno di Lellè - Via Roma 40

MONTEPRANDONE
Bar 2 Orsi - Via de Gasperi 207
Bar Daiquiri - Via Benedetto Croce 40
Bar Il Muraglione - Via Leopardi 4
Forno Partemi - Via B. Croce 40
Panif. Biagio Guerino - Via Corso 24
Tabaccheria - Via dei gigli
Tigre - Via S. Giacomo 8
Sisa - Via Salaria

OFFIDA
Bar Eiffel - Borgo G. Leopardi 33

PALMIANO
Comune - Piazza Umberto I° 5
Hotel Belv. - Fraz. Castel S. Pietro 4

RIPATRANSONE
Bar Sammagno - P. za XX Sett. 10
Panif. Alamprese - P. za Matteotti 1

ROCCAFLUVIONE
Bar Grottino - Via Gramsci 1
Bar La Loggia - V. le Resistenza 13

ROTELLA
Bar Rutilio - Via IV Novembre 9/11

SAN BENEDETTO DEL TRONTO
Bar Desiree - Viale T. Mamiani 21
Bar L'Arte del Caffè - Via Laureati 68
Bar La Tazza D'Oro - Via E. Toti, 33
Bar Santa Lucia - Via Liberazione 12
Bar Stazione - Via Gramsci 20
Caffè Big - Via Nazario Sauro 138
Caffè Eiffel - Via Ulpiani 12
Caffè Florian - V. le S. Moretti 74
Caffè Four Roses - V. le De Gasperi 44
Caffè Max - Via XX Settembre 63
Caffè Paradiso - Via Val Tiberina 64
Conad - Via Togliatti, 16
Distributore IP - Lungo Mare
Gran Caffè Sciarra - V. le Moretti 31/A
Libreria Mondadori - Via Gramsci, 2
Maxi Tigre - Via Marsala, 56
Maxi Tigre - Via Abruzzi, 22
Maxi Tigre - Via Ugo Bassi, 4
Pasticceria Mimosa - Via Mare 46
Roxy Bar - Via Piave 88

SPINETOLI
Gelat. Charlie Chaplin - Via Salaria 18
Panif. Antiche Bontà - P. za Leop. 36
Pan. Palanca - Via I° Maggio 11/13
Panificio M.C.M. - Via Ciabattoni
Tigre - Via Salaria 77 - Pagliare

VENAROTTA
Forno De Dominicis - Via E. Nardi 87
Pizzeria Arcobaleno - Via E. Nardi 30

PROVINCIA DI FERMO

AMANDOLA
Ospedale Vittorio Emanuele II

MONTEFALCONE APPENNINO
Bar Appennino - Via Roma 7

MONTEFORTINO
Bar Primavera - Via Tenna 8

RUBBIANELLO
Bar Val Verde - Via Raffaello Sanzio 3

SANTA VITTORIA IN MATENANO
Bar " Il Maglio" - Via Delle Macine

SMERILLO
Bar San Ruffino - Via Valtenna 1

VALDASO DI ORTEZZANO
Bar Virgili - Contrada Aso 26 b
Piz. Mamma Rosa - Contrada Aso 64

VALMIR DI PETRITOLI
Bar Ripà - Contrada Sant'Antonio 137

PEDASO
Bar Concetti - Piazza Roma 31
Bar Gelat. 7° Cielo - Via Repub. 17

Contattaci per diventare un punto di distribuzione.

POLIS s.r.l.
Agenzia Immobiliare

Via Dino Angelini, 56 • Ascoli Piceno
Tel. 0736.256031 • Fax 0736.246016
info@immobiliarepolis.it • www.immobiliarepolis.it
Agente immobiliare **De Carolis Eros 333.9462742**
Belfiore Alessandro 329.4131585
Agenzia immobiliare • Amministrazione condomini • Mutui

ASCOLI PICENO - 2 casali con annesso agricolo e terreno confinante, ottima posizione. Possibilità di sviluppo cubatura dei casali (Piano casa). Vendita anche per singola proprietà. RIF. 892 • € 430.000,00 trattabili.

ZONA CENTRO STORICO (AP) - Appart. 130 m² c/ soffitta. Soggiorno, cucina abitabile, bagno, 2 camere matr., 1 camera sing. Possibilità di fare un secondo bagno. Ottimo affare. RIF. 756 • € 180.000,00 affare.

ZONA CENTRO STORICO (AP) - Attività edicola in zona ad alto traffico veicolare, ben avviata con discreto fatturato.
RIF 839 • € 25.000,00 affare.

VILLA PIGNA - Appart. al 6° e ultimo piano, con ascensore. Soggiorno c/ angolo cottura, camera matr., camera sing., bagno, balcone, terrazzo parzialmente coperto.
RIF 884 • € 125.000,00

GROTTAMMARE - Appartamenti 3° piano c/ ascensore. Soggiorno c/ angolo cottura, bagno, camera matr., camera sing., 2 balconi uno con ripostiglio, fondaco e garage.
RIF. 883 • € 250.000,00

RIPABERARDA DI CASTIGNANO (AP) - Casa colonica da ristrutturare di c/a 300 m² con annessi agricoli e terreno circostante. In ottima posizione, ingresso dalla strada provinciale. RIF. 891 • € 100.000,00

APPIGNANO DEL TRONTO - Appart. 110 m² ultimo piano. Soggiorno, c/ angolo cottura, bagno, 2 camere matr., possibilità di costruire un 2° bagno e una 3ª camera.
RIF. 887 • € 70.000,00

ASCOLI PICENO - Appart. di pregio in palazzina esclusiva al centro storico con posti auto. Metrature disponibili: 99 - 96 - 103 mq piu terrazzo; 118 - 76 mq piu terrazzo.
RIF. 885

VILLA PIGNA (AP) - Appartamento 110 m², 3° piano c/ ascensore. Soggiorno, cucina, bagno c/ vasca, 1 camera matr., 1 camera sing., 1 camera doppia, 2 balconi, e Garage. RIF. 881 • € 145.000,00 trattabili.

PIENO CENTRO STORICO (AP) - Appart. commerciale 130 m² 130. Ingresso, soggiorno con cucina, camera matr., camera sing., ampio salone. 2° piano, mansarda con camino. Rif 895 • € 230.000,00 trattabili.

ASCOLI PICENO ZONA PORTA CAPPUCCINA - Appartamento 95 m², ingresso, cucina, tinello, soggiorno, 2 camere matr. (possibilità di farne una terza) 1 bagno 2 balconi e fondaco. RIF 867 • € 130.000,00 trattabili

PIENO CENTRO STORICO (AP) - Appart. completamente ristrutturato con recupero del 36%. Soggiorno, cucina, camera sing., bagno, camera matr., locale lavatoio. 75 m² commerciali. Ottima luminosità RIF. 764

VICINANZE DI ASCOLI PICENO - Villette a schiera. Splendide soluzioni residenziali di qualità; CLASSE ENERGETICA "A" e finiture di pregio con garage. IN VENDITA Villette ed appartamenti indipendenti. RIF 870

CASELLE DI MALTIGNANO, VILLA PIGNA (AP), CASTEL DI LAMA, COLLI DEL TRONTO
Vendesi terreni edificabili.
RIF. 877

NELLE IMMEDIATE VICINANZE DI ASCOLI PICENO
Vendesi appartamenti di nuova costruzione in zona Panoramica, e soleggiata.

L'EDITORIALE

Fabiana Pellegrino

Digital First. È il mantra di Alan Rusbrindger, direttore del Guardian e d'ora in poi, la nostra formula vincente. Dal 19 marzo, infatti, in casa Fas è nata una nuova creatura, Prima Pagina Online. Un quotidiano sul web che racconta le storie di Ascoli e dintorni, di cui, però, non saremo i soli protagonisti. Digital First, infatti, significa anche che chi fa questo mestiere (o sta imparando a farlo) non è più l'unico depositario della notizia. A noi spetta e spetterà sempre verificare, analizzare, approfondire, ma starà a voi diventare le fonti di ciò che accade ogni giorno nel vostro paese, sulla vostra strada, davanti al vostro negozio. Ogni fatto è una notizia solo se viene raccontato, ma per questo abbiamo bisogno del vostro aiuto. Io credo in un giornalismo nuovo, democratico, partecipativo e l'informazione online è una forma di comunicazione forzatamente biunivoca, costruita sulla nostra penna e sui vostri commenti. La notizia, così, diventa "aperta" e il giornalismo cambia, facendosi comunitario. E Prima Pagina Online dovrà diventare la vostra nuova buona abitudine.

✉ direttore@piceno33.it

in questo numero

06 Spazio Provincia
Lavoro e formazione, tutti i progetti
10 Focus
Turismo e imprenditoria
12 Piceno33 News
17 Piceno da mangiare
Fatti i fritti tuoi
18 Due passi a...
L'Oasi La Valle di Spinetoli
20 Astri nascenti
Persian Pelican
21 Spettacolo
Anna Mazzamauro è Brava!
22 Sport & tempo libero
Valore al terzo tempo
24 Eureka!
Einstein ribatte i neutrini
25 Fantasy Room
The Avengers
26 Qua la zampa
La Filariosi cardiopolmonare
28 A tutto eros
Con cibo e sole desiderio alle stelle
29 La Vero di Ascoli
30 In cucina con Maurizio
Agnello alle olive e pomodori secchi

PICENO33

Anno IV | numero 03 | Aprile 2012

Editore: Fas Editore • editore@gruppofas.eu

Amministrazione e redazione:
V. le Marcello Federici, 143 - 63100 (AP)
Tel. 0736.253297 • Fax 0736.396910
www.piceno33.it • redazione@piceno33.it
facebook Piceno Trentatre Redazione

Direttore responsabile:
Fabiana Pellegrino • direttore@piceno33.it

Hanno collaborato a questo numero:
Andrea Gagliardi, Alessandro Mannocchi, Andrea "Nonno" Coccia, Chiara Poli, Dott. Mauro Virgulti, Dina Maria Laurenzi, Dott. Fabio Feliciani, Eduardo Parente, Enrico Cherri Lepri, Federico Di Benedetto, Giuseppe Capasso, Lucia Mancini, Marco Corradi, Maurizio Vannicola, Mirko Porfiri, Valeria Lepore, Veronica Antonucci.

Copertina: Simone Mariani

Realizzazione grafica: Fas Graphic

Stampa: Fast Edit • Acquaviva Picena

Pubblicità: Tel. 0736.253297
commerciale@piceno33.it

Pubblicazione mensile registrata presso il tribunale di Ascoli Piceno n°479 del 9/09/2009.

Chiuso in redazione: 29/03/2012

Provincia
di Ascoli Piceno
Medaglia d'Oro al Valor Militare
per attività partigiana

LAVORO E FORMAZIONE

LE AZIONI, LE PROGETTUALITÀ, GLI INTERVENTI

La Provincia, come noto, per delega della Regione, gestisce ingenti risorse del F.S.E. (Fondo Sociale Europeo), del Ministero del Lavoro e di altri canali di finanziamento, oltre che le proprie. In questa direzione, la Provincia ha elaborato un proprio piano sul territorio con concrete azioni di supporto dirette verso tre specifici ambiti:

1. **Interventi a favore dei cittadini con particolare attenzione alle categorie svantaggiate (**orientamento al lavoro e allo studio; sostegno all'inserimento lavorativo; interventi sui lavoratori e ammortizzatori sociali in deroga; sostegno al reddito per soggetti svantaggiati; conciliazione tempi di vita tempi di lavoro; sostegno alla creazione d'impresa; progetti "Leonardo da Vinci", "Yourope" e "Grenn Up" per studenti; tirocini formativi per giovani; sostegno a progetti di ricerca per laureati),
2. **Interventi formativi e di riqualificazione professionale** (corsi autorizzati; voucher individuali; bando per il finanziamento di corsi di formazione e qualifica in sintonia con il mondo imprenditoriale; corsi di formazione per qualifiche specifiche ad alta occupazione anche per lavoratori in mobilità e cassa integrazione);
3. **Interventi a sostegno alle imprese** (erogazione di incentivi alle imprese per l'innovazione tecnologico-organizzativa; corsi per apprendisti, welfare to work). "Contiamo di investire sul territorio tutte le risorse del Fondo Sociale Europeo entro il 2013, oltre 12 milioni di euro, destinati a soddisfare le aspettative e le istanze dal mondo del lavoro e della for-

In questo numero del giornale si è deciso di puntare l'attenzione su un tema molto sentito dalla comunità picena, quello dell'occupazione e delle molteplici opportunità offerte al territorio dalla formazione professionale e dalle politiche attive del lavoro.

mazione del Piceno" precisa il presidente della Provincia **Piero Celani** che, fin da subito, ha deciso di far leva sui fondi comunitari per favorire il rilancio di produttività e occupazione nei vari comparti locali.

CORSI DI FORMAZIONE. Strumenti efficaci per trovare occupazione, riqualificarsi, acquisire nuove competenze, specializzarsi, talora, in profili molto richiesti dal mercato del lavoro locale sono, senza dubbio, i corsi di formazione. Si tratta di progetti che permettono ai beneficiari di conseguire qualifiche regionali e professionali spendibili sul mercato del lavoro.
La Provincia ha stanziato circa **2 milioni e 400 mila euro** per finanziare corsi di formazione nei propri CLF e per enti accreditati che, entro l'estate, saranno a disposizione dei cittadini**.** Tra i vari interventi formativi previsti, si segnalano quelli in ambito socio-sanitario.
"Si conferma ancora una volta l'impegno della Provincia nel campo della formazione, dell'incremento della qualità del lavoro e della riqualificazione professionale con una serie di interventi, completamente gratuiti, che mirano al rilancio e alla crescita del territorio" **evidenzia il presidente Celani.** "Al posto delle vecchie work experiences, abbiamo preferito mirare su altre modalità e vie per creare nuova occupazione - **dichiara l'assessore al Lavoro Aleandro Petrucci** - come l'avviso per il sostegno all'occupazione per disabili e categorie svantaggiate appartenenti a nuclei familiari a basso reddito. Novità di rilievo è che gli uffici della Provincia hanno incrociato le professionalità e le attitudini dei beneficiari con le richieste delle imprese e degli enti. Inoltre, sono stati incaricati dei tutor, in prevalenza assistenti sociali, con il compito di seguire i beneficiari delle misure passo passo, svolgendo una preziosa opera di raccordo tra la Provincia e le aziende". Complessivamente per l'intervento destinato a disabili, lavoratori espulsi dai processi produttivi, donne, giovani e disoccupati la Provincia ha erogato circa **1 milione e mezzo di euro** del Fondo Sociale Europeo coinvolgendo ben 213 imprese, 364 soggetti svantaggiati e 74 tutor. Particolare attenzione è riservata al mondo femminile come i "**voucher per la conciliazione tempi di lavoro e famiglia"**. Si tratta di un piccolo aiuto economico in più a favore delle donne che lavorano o che affrontano particolari difficoltà nel conciliare tempi di vita familiare e lavorativa. In tale direzione, si è provveduto di recente allo scorrimento delle graduatorie e al finanziamento di ulteriori voucher a favore delle donne con particolari difficoltà di conciliare tempi di vita e lavoro.

LE STRUTTURE: SCUOLE DI FORMAZIONE E CIOF. La Provincia ha deciso di rilanciare e di utilizzare le grandi potenzialità e le valide competenze dei suoi **centri locali di formazione** di Ascoli (via Cagliari e Hotel Marche) e San Benedetto (via Mare) che costituiscono il fiore all'occhiello dell'azione formativa. Sono infatti moltissimi i corsi di formazione per qualifiche specifiche ad alta occupazione anche per lavoratori in mobilità e cassa integrazione che hanno preso parte con successo ai percorsi curati dalle scuole provinciali, come: energy manager; aiuto cuoco, alfabetizzazione informatica, pizzeria, tecnico macchine utensili, operatore automazione ufficio**,** apprendistato**.** Un impegno che proseguirà con convinzione e nuove opportunità anche nei prossimi mesi.
Nei centri dell'impiego gli utenti possono beneficiare dei servizi gratuiti nel campo del collocamento, dell'incrocio domanda/offerta di lavoro, dell'orientamento (professionale e scolastico), nelle attività di riqualificazione a favore dei lavoratori espulsi dal mercato del lavoro, nell'accoglienza, informazione e consulenza per disoccupati e categorie svantaggiate, nel sostegno al credito per le imprese, nelle procedure a favore dei disabili, degli immigrati e delle donne in cerca di occupazione. A ribadire la funzionali-

"Contiamo di investire tutte le risorse del Fondo Sociale Europeo entro il 2013, oltre 12 milioni di euro"

“Lo scorso anno sono stati promossi 29 corsi di riqualificazione professionale”

tà e la centralità dei **CIOF di Ascoli e San Benedetto** (insieme alle sedi distaccate di Comunanza, Offida) sono anche i numeri. Nel 2011 per l’autocertificazione “297”, ossia la dichiarazione che attesta l’eventuale attività svolta in precedenza e l’immediata disponibilità allo svolgimento di attività lavorativa, sono stati ben 9.250 gli utenti che si sono recati negli uffici provinciali, oltre mille al collocamento mirato, 833 per l’accoglienza, quasi 9 mila per i colloqui di consulenza orientativa, 1.491 per l’incrocio domanda-offerta, 149 per la mobilità/Lsu. In tutto, 5.300 le procedure amministrative espletate, 24 mila interviste periodiche effettuate nell’ambito della “Autocertificazione 297” e oltre mille i servizi informativi erogati.
In base alle procedure anticrisi, **i Ciof** (Centri per l’impiego, Orientamento e Formazione nati con Legge Regionale 2/05 per dare risposte concrete alle esigenze delle aziende e lavoratori) saranno impegnati per tutto l’anno a definire percorsi professionali a favore dei lavoratori percettori di ammortizzatori sociali in deroga e le azioni di orientamento. Lo scorso anno, in tutto, nelle sedi sono stati effettuati circa 500 colloqui di accoglienza, 620 bilanci di competenza, 357 voucher formativi emessi, 448 soggetti avviati ai corsi di formazione. Per un totale di 29 corsi di riqualificazione promossi.

In tale direzione, un contributo di qualità è offerto dall’equipe di psicologi che garantiscono servizi essenziali all’utenza: come la gestione dei voucher formativi, la redazione del bilancio di competenza e il colloquio d’orientamento.

ORIENTAMENTO SCOLASTICO E SUL LAVORO. L’orientamento scolastico ha un ruolo di grande interesse nelle linee di intervento dell’Ente con alcuni progetti di successo come “**PRO.ME**” che ha visto la partecipazione di ben **1.200** alunni delle medie (III) di quasi tutti gli istituti scolastici del Piceno. Senza dimenticare “**Scelta Futuro**” con protagonisti quasi 900 ragazzi delle IV e V classi degli istituti secondari e “**OR.A CRE.DI”** (Orientamento alla creazione d’impresa) che, sinora, ha registrato la partecipazione di **90 studenti** (III, IV e V classi delle Superiori) all’idea progettuale frutto del Protocollo di Intesa tra la Provincia e l’associazione **Ici** (**Istituto Cultura d’Impresa)**. Da poco conclusa, una nuova edizione di **Going**, vetrina di riguardo sul mondo universitario e del lavoro con la partecipazione di oltre 2.500 studenti provenienti dalla provincia e da regioni limitrofe.

CORSI MANAGER TURISTICO E MARKETING TURISTICO. Da segnalare ancora, due iniziative speciali, finanziate direttamente dalla Provincia, per gettare un ideale ponte tra formazione e turismo. Si tratta dei corsi in **“Manager turistico”** e **“Marketing turistico”** avviati con successo lo scorso anno e riproposti in nuove edizioni.
La prima è un’iniziativa formativa destinata agli operatori di B&B e strutture extra-alberghiere che punta a formare figure professionali capaci di ge-

Uno dei fiori all'occhiello dell'azione formativa della Provincia

“Tre milioni e 300 mila euro per finanziare oltre 220 progetti per le imprese”

stire al meglio l’accoglienza, mettendo al centro della filiera ricettiva il turista, non come visitatore, ma come ospite. La seconda è invece rivolta al personale I.A.T. e a operatori privati del settore, Pro Loco e altre associazioni con la finalità di costruire una vera e propria rete nel Piceno, trasformando tutte le strutture da semplici distributori di informazione in centri di accoglienza, capaci di gestire un’attività di accoglienza turistica a 360 gradi, dinamica e moderna.

INNOVAZIONE DELLE IMPRESE. Grande attenzione per le prospettive di sviluppo e di crescita del sistema produttivo locale è rivolta dall’ente attraverso il finanziamento di specifici progetti che mirano, da un lato all’innovazione tecnologica e alla modernizzazione delle imprese, e dall’altro alla creazione di occupazione.In tale direzione, si inserisce l’avviso rivolto alle imprese che ha visto lo stanziamento da parte della Provincia di circa **3 milioni e 300 mila euro** per finanziare presuntivamente oltre 220 progetti per le imprese che, avvalendosi di consulenti e professionisti del settore (per un periodo massimo di sei mesi e un impegno di 15 mila euro), vogliono puntare sull’innovazione informatica, sull’internazionalizzazione, sull’organizzazione tecnologica, sul design, sulla comunicazione, ecc. Attualmente, per tale bando, un nucleo di valutazione interno del servizio, dopo una prima fase di lavoro dedicata alla verifica della corrispondenza tra le domande pervenute e quelle presentate tramite il sistema informativo della Regione Marche SIFORM, sta svolgendo le fasi istruttorie con la pubblicazione della graduatoria finale e l’elenco delle imprese ammesse a finanziamento.

Investimenti alle piccole aziende
Il Siform, sta svolgendo le fasi istruttorie con la pubblicazione della graduatoria finale

“Le finalità e i contenuti del progetto sono state illustrate dalla Provincia nel corso di vari incontri svoltisi, nei mesi scorsi, in ascolto del mondo manifatturiero, turistico, imprenditoriale e artigianale. Di certo, visto l’altissimo numero di domande pervenute, testimonia l’apprezzamento da parte del sistema produttivo locale a tale iniziativa” **spiega il presidente Celani**.

Il Ciof di San Benedetto del Tronto

QUESTIONE di T

SIMONE MARIANI
E GLI ALTRI IMPRENDITORI DI "SORGENTI COMUNI", VOGLIONO SISTEMATIZZARE LÀ DOVE ALTRI AGISCONO SINGOLARMENTE.

Simone cominciamo dall'idea che sta dietro a Sorgenti Comuni… L'idea è quella di fare sistema con un'azione concreta. Trenta imprenditori che, con un investimento di diecimila euro, hanno dato vita al consorzio "Sorgenti Comuni" per promuovere lo sviluppo economico dell'entroterra piceno.
Come e quando nasce il progetto? La gestazione è stata lunga, si parlava di questo progetto da agosto del 2011, solo negli ultimi mesi c'è stata un'accelerazione del progetto. Naturalmente si tratta ancora di un progetto "aperto" perché c'è la possibilità di aderire all'iniziativa.
Quali gli obiettivi? L'obiettivo di fondo è creare le condizioni per uno sviluppo ottimale. È necessario, quindi, un terreno fertile perché queste iniziative possano radicarsi e crescere. Personalmente noto una mancanza di coordinamento tra le singole azioni svolte da tutti i soggetti interessati, sia pubblici che privati. Insomma, c'è da compiere il cosiddetto salto di qualità.
E che significa? In termini di qualità delle risorse significa creare un team giovane, dinamico e creativo per la redazione di un piano strategico di lancio del turismo dell'area montana, dando così una sistematicità alle azioni.
Da dove comincia il lavoro quindi? Dalla mappatura delle azioni esistenti per poi creare una vetrina sul web per tutte le iniziative che emergono e che saranno via via organizzate. Tutto nell'ottica della crescita del territorio e dell'investimento sui flussi turistici.
E come primo passo… Occorre pensare a una strategia e quindi anche la formazione è di vitale importanza. Al momento sembra che manchi una visione delle nostre potenzialità.
E allora? Allora noi punteremo sui nuovi trend, ad esempio quello del turismo all'aria aperta, delle tradizioni e del contatto con la popolazione locale. Penso agli alberghi diffusi: qui dobbiamo lavorare molto sulla sensibilizzazione della comunità in merito al valore dei nostri borghi.

a cura di Fabiana Pellegrino

ESTA

Presidente, se è vero che il piceno è in sofferenza, su cosa punterebbe per rilanciare la situazione? È una bella impresa. Il problema del territorio sta nella mentalità degli ascolani, se non cambia questo territorio rischia di affondare. Ci sono dei fatti storici che spiegano la poca dinamicità imprenditoriale, e oggi manca il ricambio generazionale e questo fa sì che il lavoro manchi. È la mentalità quindi che grava su questo territorio, tutti dovrebbero tirarsi su le maniche. Insomma bisogna mettere il naso fuori di casa e competere con il mondo.
E da dove comincia questa trasformazione? Dalla famiglia innanzitutto, poi dalla Chiesa, quindi dalla scuola che dovrebbe essere più dinamica. Infine dalla stampa. Naturalmente, anche la Camera di Commercio ha il suo ruolo in questa trasformazione.
Qualche esempio concreto? Certo. Penso all'Istituto Cultura di Impresa, alla nostra continua azione di valorizzazione delle eccellenze di questo territorio, che vanno salvate e sostenute. E mi riferisco al turismo, all'agroalimentare e al distretto delle energie alternative, una realtà territoriale viva e importante.
Prima diceva che il piceno dovrebbe imparare anche a competere con il mondo, allora le chiedo: sull'internazionalizzazione siamo promossi o bocciati? Né l'uno né l'altro, piuttosto cominciamo a fare i primi veri passi. Mi riferisco a Piceno Promozione, un'azienda speciale della Camera di Commercio, con l'obiettivo di promuovere il piceno verso i mercati esteri in entrambe le direzioni. Avvertiamo la necessità di ricreare il tessuto imprenditoriale locale, c'è molto da recuperare. Oggi, tuttavia, il mercato verso l'estero è l'unica soluzione che abbiamo, sia come Italia, che come piceno.
E il turismo? È una delle eccellenze di cui parlavo prima e va salvata ed esportata fuori. Ascoli Piceno è una delle più belle città d'Italia, o gli ascolani non se ne sono ancora resi conto, oppure non vogliono farlo sapere al resto del Paese. E questo è davvero un peccato.

IL PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO **ADRIANO FEDERICI** CONDANNA LA PIGRIZIA DEL PICENO IN FATTO DI IMPRENDITORIALITÀ.

Ascoli Piceno Alessandro Mannocchi

Genitori a scuola

È partito il progetto "Scuola per genitori", un percorso formativo che si compone di 8 incontri e che rientra nel ciclo "Genitori responsabili", realizzato con il finanziamento della Regione Marche e con il supporto organizzativo dell'Ambito Territoriale Sociale XXII e dell'Anfass di Ascoli Piceno. L'iniziativa in questione si propone di fornire opportunità di incontro, di scambio, di conoscenza e di crescita personale e di coppia, con il supporto di esperti del settore dell'educazione e delle relazioni familiari. Gli incontri della durata di 2 ore ciascuno toccheranno i seguenti argomenti: il ruolo della famiglia, il rapporto famiglia/società, la conoscenza delle peculiarità delle fasi dell'età evolutiva, la conoscenza delle problematiche relative al rapporto genitori-figli, l'importanza della comunicazione tra genitori e figli, in special modo nei casi di comportamenti a rischio, la promozione della cultura dell'accoglienza, la famiglia in difficoltà.
Convinto della bontà del progetto il sindaco Guido Castelli: "Con questo percorso formativo, vogliamo irrobustire e sostenere la famiglia. Ci impegneremo a dare degli strumenti importanti a tutti i genitori ma anche a coloro che si apprestano a diventarlo". Sulla stessa lunghezza d'onda l'assessore alle politiche sociali Donatella Ferretti: "Il corso è stato fortemente voluto dalla Regione Marche, a sostegno delle funzioni di genitorialità. Quindi la funzione principale della scuola per genitori è quella di aiutare questi ultimi, fornendo dei riferimenti educativi e comunicativi".

IN BREVE

CASTORANO | Pasqua all'insegna dell'allegria. Infatti nella mattinata dell'8 aprile, si terrà la gara folkloristica di Scuccetta. Luogo dell'atteso evento sarà la piazza principale del paese.

APPIGNANO DEL TRONTO | Al Festival "Frammenti" trionfa la regista spagnola Carlota Coronado con "Libra". L'artista iberica si è aggiudicata l'ambito premio come miglior corto in assoluto del valore di 500€.

COLLI DEL TRONTO | Avviso di asta a pubblico incanto per la vendita di immobili comunali. Le offerte vanno presentate agli uffici comunali entro venerdì 27 aprile.

OFFIDA | Dopo la Finlandia, il merletto a tombolo di Offida conquista la Spagna. Ad aprile rappresenterà infatti l'Italia alla XXII Mostra Internazionale del Merletto della città di Camarinas.

CASTEL DI LAMA | Il 14 e il 15 aprile si terrà la rappresentazione teatrale "La fortuna che la effe maiuscola". Appuntamento alle ore 21 presso il teatro della scuola media "E. Mattei".

FOLIGNANO | Al via i corsi di formazione organizzati d'intesa con l'associazione "Piceno Tecnologie", in favore delle imprese locali in tema di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

IN BREVE

VENAROTTA | Nell'ambito dei lavori al cimitero, il sindaco Emidio Sciamanna dichiara: «Il tempo occorrente per indire la gara e trovare il tecnico progettista al quale affidare il progetto».

MALTIGNANO | Festeggiamenti in onore di S. Marco Evangelista. Il 25 aprile si terrà la tradizionale fiera a Caselle di Maltignano, oltre alle consuete celebrazioni liturgiche.

Monsampolo del Tronto

Importante riconoscimento per Luca Luciani. L'imprenditore di Monsampolo si è infatti aggiudicato il premio "L'Angelo delle Acque" 2011, organizzato dalla Lega Navale Italiana. Luciani è stato di fondamentale importanza nella crescita dell'associazione avendo donato un furgone nove posti, un carrello porta barche ed elargito ulteriori risorse che sono risultate utili alla partecipazione ed organizzazione delle manifestazioni nelle svariate attività agonistiche della vela, canottaggio, coastal rowing, canoa polo, kayak velocità e kite surf. Un attestato di stima doveroso nei confronti di un uomo che, con il suo stile e la sua passione per queste attività, ha reso possibile lo svolgimento di molteplici attività, non solo nella regione, ma in tutta Italia. A.M.

Spinetoli Eduardo Parente

Le Nozze di ferro

Un traguardo ambito da tanti, ma loro ce l'hanno fatta: Donato Alesiani e Francesca Traini (93 anni lui e 90 lei) il 27 aprile prossimo festeggeranno 70 anni di matrimonio. Un entusiasmo e un amore mai perduto, ma sempre rinvigorito nel tempo - anche grazie ai 2 figli, 5 nipoti e 6 pronipoti, ai quali hanno saputo trasferire fede e rispetto - nonostante le vicissitudini di una vita che non sempre riserva aspetti positivi.
Il loro legame iniziò tre anni prima delle nozze, e il loro primo incontro – con tenerezza raccontano nonna Francesca e nonno Donato – fu del tutto fortuito ai tempi della scuola elementare. Nel 1939 Donato fu chiamato alle armi per lo scoppio della guerra e tre anni dopo, approfittando di una licenza di 15 giorni, tornò a Pagliare e sposò Francesca (27 aprile 1942).
L'emozione di un "sì" e il candore di un momento vissuto, però, con l'amara consapevolezza che la fine di quella licenza l'avrebbe portato lontano, chissà dove, nel vortice del conflitto. E così fu: 4 anni di prigionia in Germania spezzarono un amore appena consacrato, ma poi tornò a casa e da allora non si sono più lasciati. Auguri a nonno Donato e a nonna Francesca.

PARAFARMACIA SALUS PICENA
MEDICINALI SOP OTC | OMEOPATIA
FITOTERAPIA | ERBORISTERIA
GALENICA | DIETETICA
DERMOCOSMESI
PRODOTTI PER L'INFANZIA
VETERINARIA
MISURAZIONE PRESSIONE GRATIS
ARTICOLI SANITARI
Via Pascali, 42 - 63040 COMUNANZA
Tel. 0736.845488
Via Tranquilli, 8 - 63100 ASCOLI PICENO
Tel. 0736.43355 – saluspicena@libero.it

Ristorante
La Diga
Carne alla brace specialità
con funghi porcini e tartufi
ampi saloni per banchetti
e cerimonie
Loc. Casale • Comunanza (AP)
Tel. 0736.858124

PIZZERIA ARCOBALENO
FORNO A LEGNA
SALA BANCHETTI
www.pizzeriaarcobaleno.net CHIUSO IL MARTEDÌ
pizze al piatto e da asporto
rigorosamente cotte
con forno a legna
disponiamo di sala
per compleanni
e piccole cerimonie
Tel. 0736.362227 • Cell. 339.7835518
VENAROTTA (AP)

San Benedetto del Tronto

Dina Maria Laurenzi

IN RICORDO DI DE SETA

Al museo un omaggio al regista

Il Museo della Civiltà Marinara nelle Marche con il contributo del Ministero dei Beni culturali ricorda il regista Vittorio De Seta; giovedì 19 aprile alle ore 16.30, presso la sede del museo avrà luogo un incontro, introdotto da Marini Mengarelli, per ricordare il grande maestro padre dei documentaristi scomparso nel novembre 2011 attraverso la proiezione dei suoi documentari, tipologia di pellicola di forte interesse nella nostra cittadina.
I documentari che ha realizzato negli anni '50, ambientati prevalentemente in Sicilia e Sardegna, descrivono con potente espressività i modi di vivere del proletariato meridionale. Tra questi cortometraggi il documentario Isola di fuoco è stato premiato come miglior documentario al Festival di Cannes del 1955.
I suoi lavori gli hanno aperto le porte del cinema e della televisione italiana di secondo Novecento, fino a quando è approdato alla Rai e coinvolto gli spettatori della nazione.
Vittorio De Seta vuole essere omaggiato e ricordato per il suo sguardo partecipe alla realtà che si sviluppa senza progresso, come può accadere per quelle realtà fortemente legate alla tradizione; le sue produzioni sono quindi una preziosa testimonianza di riti, usanze e saperi ormai scomparsi. La bellezze delle inquadrature, le innovazioni tecniche e l'eredità cinematografica fanno da cornice allo spaccato di storia e cultura popolare.
La proiezione è a ingresso gratuito.

Info:
0735.794596 cultura@comunesbt.it.

IN BREVE

ACQUAVIVA PICENA | Apre il centro diurno "CasaViva" gestito dalla Cooperativa Sociale Lella 2001. Il centro è finalizzato alla prevenzione e al recupero del disagio e della devianza minorile.

CARASSAI | Diminuzione personale Start, polemiche per le conseguenti modifiche agli orari delle linee; su www.startspa.it ogni dettaglio e a breve il nuovo calendario.

CUPRA MARITTIMA | "Artocria" sarà il nuovo evento dell'estate cuprense. La rievocazione storica romana si svolgerà il 21 e il 22 luglio dove verranno ricordati i riti offerti alla Dea Cupra.

MASSIGNANO | Doppio appuntamento per l'entroterra Piceno, la Fiera di Primavera allestita martedì 10 aprile e la Festa dei Santi Felice e Audacto fissata per la seconda domenica dopo Pasqua.

IN BREVE

MONTEFIORE DELL'ASO | Nuovo consiglio comunale dei ragazzi; Iacoponi è il XVII baby sindaco supportato da dodici consiglieri eletti per proporre iniziative e progetti per il 2012.

MONTEPRANDONE | Il 6 Aprile alle ore 21.30 si terrà la storica Processione del Cristo Morto. Il corteo religioso si snoderà lungo le vie del centro storico.

RIPATRANSONE | È partito nel mese di marzo e si concluderà a giugno un corso di informatica Illustrato di 100 ore. Le lezioni si terranno presso l'istituto comprensivo.

COSSIGNANO | Al vaglio le domande per il riconoscimento dei locali storici nella zona cossinea; l'iniziativa ha fatto parte di un progetto di caratura regionale per la rivalutazione del territorio.

Grottammare Lucia Mancini

PROGETTI IN FAMIGLIA

I finanziamenti dalla Regione Marche

Il Comune di Grottammare è riuscito ad ottenere i finanziamenti dalla Regione Marche per l'attivazione di quattro progetti rivolti alle relazioni familiari. A breve, quindi, ci sarà l'attivazione di questi corsi che costituiranno la base della "Scuola per genitori" i cui incontri si terranno all'interno degli spazi bambini/e e famiglie "L'Isola che c'è" e "Stile Libero".

Ognuno di questi progetti è stato pensato per approfondire meglio il rapporto che intercorre tra i vari membri di un nucleo familiare, con particolare attenzione al rapporto genitore-figlio e all'importanza della comunicazione che non deve mai mancare in esso. Nello specifico, ecco i quattro corsi in programma. "Educazione emotiva per genitori": l'obiettivo è quello di sviluppare nei genitori abilità di intelligenza emotiva in modo da diventare bravi allenatori per i proprio ragazzi. "Genitori e figli cre-attivi": lo scopo è la creazione di luoghi fisici dove genitori e figli possano produrre insieme manufatti artistici per riscoprire il valore della condivisione delle conoscenze.

"Tecniche di animazione psicopedagogica per genitori": l'obiettivo è quello di fornire a i genitori gli strumenti di espressione e comunicazione necessari al coinvolgimento dei propri figli in momenti ludico-ricreativi.

"Il dialogo e le relazioni in famiglie con bambini disabili": l'obiettivo è migliorare le relazioni affettive e la comunicazione tra figli disabili e non all'interno della stessa famiglia. La partecipazione è gratuita.

Force

Giuseppe Capasso

TRA SACRO E TRADIZIONE

Tante le iniziative previste per Pasqua

La Pasqua è una festività cristiana con la quale si ricorda e si celebra la resurrezione di Cristo avvenuta tre giorni dopo la sua crocifissione. A Force due gli eventi raffigurativi, più vivi, che la precedono: laVia Crucis e la Passione vivente che si svolgono secondo un rituale tradizionale. Ma cosa rievocano nei fedeli questi due momenti di vita cristiana? Ce lo ricorda il parroco del paese, don Claudio. "La Via Crucis, sta a significare la forma di preghiera popolare che tende a ripercorrere le tappe della passione e morte di Cristo". Cosa sta a raffigurare, invece, la Passione vivente andata in scena venerdì precedente le palme e domenica delle palme. "É una rievocazione in costume che funge anche da catechesi visiva per far rivivere a chi realizza tale manifestazione e a chi l'assiste il momento storico della morte di Gesù". Due avvenimenti che fanno della Pasqua forcese altrettanti appuntamenti, da non perdere, in quanto di sublime maestosità e di solennità liturgica. G.C.

ROCCAFLUVIONE | Il 25 aprile presso la sala consiliare del comune alle ore 16 si terrà il concorso fotografico "I colori della memoria". L'evento è organizzato dall'associazione Marsia 360° e dal Comune di Roccafluvione con il patrocinio della Regione Marche e della Provincia di Ascoli Piceno. *A.M.*

COMUNANZA | Il 28 aprile presso il Ristorante da Roverino continua il percorso enogastronomico del circuito delle cucine tipiche locali. Verrà proposto il Menù di Santina e Carolina . Prima della cena verrà trattato il tema della longevità con degli esperti nutrizionisti. *A.M.*

IN BREVE

ROTELLA | Ha avuto inizio il corso gratuito di teatro aperto a tutti. Terminerà a giugno con uno spettacolo a tema. I partecipanti si avvalgono dell'esperto teatrale Gianfranco Fioravanti.

MONTEMONACO | Ricca di appuntamenti l'estate 2012. Da non perdere la serata dedicata alla Lega del Filo D'oro che si terrà a metà agosto, parola del presidente Pro Loco, Quinto Sacripanti.

ACQUASANTA TERME | Venerdì 6 aprile alle ore 20.30 classico appuntamento con la Processione del Cristo Morto. Quest'anno ricorre il centenario della rievocazione religiosa.

ARQUATA DEL TRONTO | Ampio e interessante il progetto per gli impianti sciistici di Forca Canapine. Offrirà un'offerta di attività, sia durante il periodo invernale che estivo.

CASTIGNANO | Per la Settimana della Prevenzione gli studenti della scuola media hanno presentato un progetto sui corretti stili di vita tra i giovani: no al fumo, no alla droga, no all'alcol.

MONTALTO DELLE MARCHE | Il 1 aprile si è svolta la Fiera "Geoflora", dedicata ai commercianti locali. La manifestazione si è tenuta nella piazza antistante la Cattedrale.

MONTEGALLO | Prorogata la scadenza per la presentazione delle autodichiarazioni impianti termici bollino verde 2011-2012. L'ultimo termine utile è il 31 dicembre 2012.

PALMIANO | Portata a termine la parte strutturale dell'ostello della gioventù, ci diceva il sindaco Giuseppe Amici. Per il completamento delle opere, si è alla ricerca di fondi.

MONTEDINOVE | Il 25 aprile la cittadina picena sarà attraversata dalla gara ciclistica Gran Fondo Maremonti. La tappa che partirà da San Benedetto del Tronto, misurerà 129.5 km

UNA SFIDA A COLPI DI OLIVE

DAL 25 APRILE AL 1º MAGGIO TORNA "FRITTO MISTO"

Torna Fritto Misto con tante, stuzzicanti novità per tutti i gusti. Un viaggio tra le fritture tradizionali italiane e straniere, in compagnia di esperti, chef e… massaie.
La kermesse negli anni ha saputo soddisfare migliaia di palati esigenti - oltre 45mila nell'edizione 2011- grazie a un sapiente uso delle materie prime e al lavoro di chef di comprovata bravura.
Dal 25 Aprile al 1° Maggio 2012 torna ad Ascoli Piceno per l'ottavo anno consecutivo Fritto Misto la manifestazione che, grazie alle sue proposte culinarie eccellenti e alle sue sfiziose attività, sa valorizzare una tecnica di cottura come la frittura, spesso svalutata e considerata da evitare.
Organizzata da Tuber Communications e Sedicieventi, con il patrocinio del Comune e delle Provincia di Ascoli Piceno e della Regione Marche e con la collaborazione delle numerose associazioni di categoria del territorio, Fritto Misto, anche nel 2012, conquisterà il suo pubblico con succulenti novità. A partire dalle specialità del Palafitto fra cui i Panzerotti al Borgoforte (formaggio misto vaccino-ovino invecchiato quattro anni), i tipici Frisceu liguri, nelle varianti con verdure, pesce e dolci e le esotiche proposte della tradizione sudamericana come gli arepas, l'arroz chaufa e i picarones, e giapponese, come la tempura.
Ad appassionare casalinghe e aspiranti cuoche, inoltre, arriverà il nuovo e "gustoso" concorso "La mia liva", sfida tra massaie "a colpi" di oliva all'ascolana (in dialetto detta, appunto, liva). In alcuni ristoranti della città, in 3 serate durante i 7 giorni di Fritto Misto il concorso vedrà contrapporsi la qualità degli ingredienti e la bravura delle massaie locali.
Un vetrina per riscoprire le tecniche più naturali per la preparazione dell'oliva ascolana con la ricetta tradizionale. I partecipanti al concorso verranno giudicati da una giuria composta da esperti del settore e giornalisti locali, i quali decreteranno il vincitore del concorso "La mia liva" che verrà premiato in Piazza Arringo tra le specialità presenti al Palafritto.

ELETTRICA REMOLI SRL
ENERGIE RINNOVABILI

VENDITA, INSTALLAZIONE
ED ASSISTENZA
IMPIANTI FOTOVOLTAICI

MASSIMO REMOLI:
+39 346.42.52.073

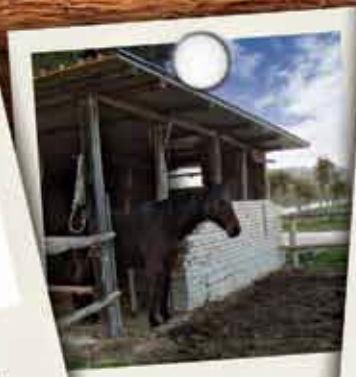
63020 Montefalcone App.no (FM)
Cont.da Faveto n 29
Tel. +39 0734.786023
Cell +39 329.6906787

www.elettricaremoli.it
info@elettricaremoli.it

DUE PASSI A...

OASI LA VALLE

di Maurizio Vannicola



Il cavallo

un'**OASI VERDE**
nel cuore della valle

Con l'arrivo della bella stagione e del tiepido sole primaverile, la voglia di fare *due passi* è irresistibile. Troppe volte scegliamo come meta luoghi lontani dalle nostre terre ignorando le bellezze nostrane. Basterebbe guardarsi intorno per scoprire che anche nel piceno esistono zone affascinanti e di tutto rispetto. Il centro di educazione ambientale "Oasi La Valle" è uno di questi. Di proprietà del comune di Spinetoli e situato a Pagliare del Tronto al centro della vallata, l'ambiente conserva intatte tutte le caratteristiche tipiche della campagna marchigiana, la casa colonica restaurata presenta all'interno un'aula didattica, l'ufficio accoglienza e un museo sulla civiltà contadina. Attrezzata anche per il pernotto, è progettata per l'uso agevolato anche da parte di persone disabili. Una parte del terreno del centro è concessa agli anziani del paese per la coltivazione, mentre una zona è destinata al foraggio per gli animali. Di grande impatto è la zona fluviale dove vari laghetti si diramano all'interno di un vasto pioppeto. Lungo il percorso, tramite l'apposita cartellonistica, viene illustrata la fauna presente, folaghe, gallinelle d'acqua, garzette, nittigore e l'airone cenerino, fanno sfoggia qui della loro bellezza. Affacciandosi dal ponte di legno potremo ammirare anche le simpaticissime

e och

Gli struzzi

ontadini nell'orto

ca con vitellino

Il casolare

Uno dei daini

nutrie e noteremo spuntare qua e la le teste delle tartarughe d'acqua dolce. Nei pressi della casa ci sono vari recinti ospitanti maiali, pecore, capre, mucche, cavalli, pony e svariate tipologie di volatili da cortile. Qui potremmo ammirare anche una coppia di affascinanti struzzi e trovano spazio anche un branco di daini. Adiacente all'Oasi troviamo anche un attrezzatissimo maneggio dove esperti del settore insegnano ai visitatori ad andare a cavallo.
Le scolaresche in visita al centro potranno usufruire del personale competente della cooperativa Idrea di Offida, che illustreranno ai piccoli visitatori tutte le meraviglie dell'oasi. Molto attento all'ambiente, il centro è provvisto di pannelli fotovoltaici, con i quali si incrementano l'energia già concessa dalla rete, di un pannello solare termico con il quale è possibile ottenere acqua calda senza ricorrere a fonti esterne e di un impianto di depurazione che ricava l'acqua per l'irrigazione dagli scarichi di bagni e cucine.
Una delle prerogative del centro è il noleggio, gratuito, delle biciclette, con le quali si può percorrere la pista ciclabile che collega Pagliare del Tronto a Monteprandone o in direzione montana fino al comune di Colli del Tronto.
All'interno dell'area è presente poi una zona ludica per i più piccoli realizzata con materiali riciclati. Segnaliamo anche che l'Oasi è un centro di recupero per animali selvatici feriti, qui trovano alloggio molti animali in difficoltà. I *pazienti* vengono curati rieducati e infine reintrodotti nel loro habitat naturale. Che dire, se avete voglia di una bella giornata all'aria aperta il centro di educazione ambientale è il posto che fa per voi, l'Oasi ha tutte le carte in regola per garantirvi una rilassante giornata al contatto con la natura.

Un falco al ricovero

Il cucciolo di nutria

La

adplan.it

Stappa, bevi, chiudi...

dove vuoi, quando vuoi!

NOVITÀ

375 ml
nuovo pratico formato
con tappo stelvin!

Cantina Colli Ripani
IL VINO È UN'ARTE

Ripatransone (AP)
C.da Tosciano, 28 Tel. 0735.9505 Fax 0735.99334
e-mail: info@colliripani.com www.colliripani.it

PERSIAN PELICAN

di Federico Di Benedetto
per Radio Ascoli

Un'atmosfera raccolta e una voce sussurrata che, pur senza eccessi, riesce a farsi largo e a sedimentarsi nell'ascoltatore quasi senza che questi se ne accorga. Così si potrebbe sintetizzare il cuore del progetto Persian Pelican, l'espressione di un folk "geneticamente modificato" che nasce da un'idea di Andrea Pulcini e si concretizza nell'LP del 2009 "These cats wear skirts to expiate original skin". È folk, sì, ma lontano dalle accezioni più popolari del termine, quelle alle quali si potrebbe pensare superficialmente; la musica di Andrea non va lasciata libera di scivolarci addosso, va piuttosto compresa e interiorizzata. La sua chitarra - l'onnipresente fil rouge che lega tutte le sue composizioni - ci accompagna attraverso un mondo onirico e costituisce quasi un invito a lasciarci andare ai nostri pensieri, magari guardando una giornata di pioggia fuori dalla finestra mentre immaginiamo le situazioni che soffusamente Andrea delinea con la sua musica. Tutto questo nel primo album. Ma a breve uscirà un secondo disco (attualmente in lavorazione), "How to prevent a cold", nel quale sicuramente sarà rilevabile un elemento di novità, ovvero l'impronta che l'esperienza in Spagna vissuta nel 2010 ha lasciato nel progetto Persian Pelican. L'incontro con viole, flauti traversi e batterie catalane conosciuti durante le esibizioni nei locali di Barcellona, infatti, non potrà non emergere nella nuova raccolta, contribuendo a rendere ancora più intrigante un sound che appare comunque già maturo e coinvolgente. E a proposito di live, c'è da sottolineare che forse è proprio in questa dimensione che Andrea riesce a farci vedere perfettamente come le sue storie prendono forma, mostrandoci come - mattone su mattone - il suono nasce, si arricchisce (ad esempio con l'utilizzo di loop) e finalmente giunge alla sua completezza, pronto a "vestire" perfettamente i testi che lo accompagnano. Con la collaborazione di Marcello Piccinini alla batteria, le ambientazioni acustiche si alternano a momenti più "saturi", mantenendo però sempre ben presente il punto focale che rappresenta l'ispirazione del progetto. E all'ascoltatore non resta che mettersi comodo e godersi lo spettacolo.

http://www.myspace.com/persianpelican
http://www.facebook.com/persianpelican
http://www.reverbnation.com/persianpelican
http://soundcloud.com/persianpelican

ANNA MAZZAMAURO *è* BRAVA!

di Veronica Antonucci

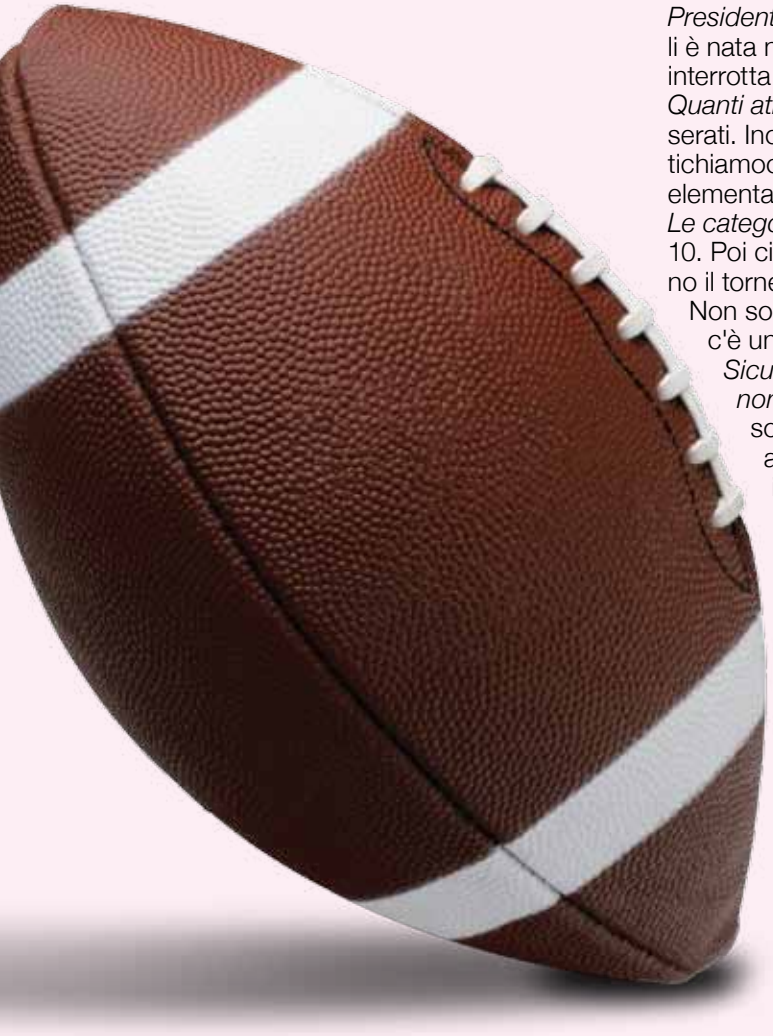
Brava! Con il punto esclamativo che sia chiaro. Un punto esclamativo che è una pacca sulla spalla un punto di ironia, in questo spettacolo nello spettacolo. Abiti di lustrini e paillette, ma anche momenti di profonda riflessione sulla donna e sul ruolo di questa nel mondo dello spettacolo. Incontrare la Mazzamauro è un piacere unico. E quando l'ho detto in giro tutti mi hanno chiesto: "Ma è davvero tanto brutta?" e io: "Non me ne sono accorta!". Non te ne accorgi perché una persona così ha un carisma che travolge, come la cascata di riccioli rossi che inonda il viso. Abbiamo parlato degli esordi come attrice nei teatri di Roma, e del primo avanspettacolo (a cui lei non aveva però partecipato) dove vinceva il provino chi aveva più fame, perché la paga era bassa, abbiamo parlato di come lei, anche se brutta, e consapevole, non voleva essere relegata a un ruolo di secondo piano e voleva essere una primadonna, e voleva essere una nuova Rossella O'Hara! Abbiamo parlato di Fellini che la scartò come doppiatrice chiamandola Mezzamauro e che lei salutò dicendogli "Arrivederci Felloni!". E ha parlato, con amore immenso, del suo amico e compagno di teatro Tommaso Paolucci recentemente scomparso con cui ha scritto questa pièce teatrale, che parte dall'avanspettacolo e tocca tutte le corde dell'intrattenimento che lei ha conosciuto da vicino, ma non sempre apprezzato. "Mi trovavo meglio in Mediaset che in Rai, e anche il presidente, faceva quello che faceva sempre, certo non era ancora un politico! E poi per quanto riguarda Fantozzi, non ne vado orgogliosa, ma con la celebrità che mi ha dato quella cosa che non amo, posso attirare gente a questo spettacolo che è meraviglioso".

RUGBY

di Alessandro Mannocchi

VALORE AL TERZO TEMPO

È uno sport che sta prendendo sempre più piede. Vuoi perché recentemente è arrivata la Nazionale, vuoi perché è una disciplina carica di valori che dovrebbero essere alla base di ogni attività sportiva. Stiamo parlando del rugby. Abbiamo ascoltato il presidente dell'Amatori Rugby Ascoli, Giuseppe Flaiani.



Presidente, quando è nato il Rugby ad Ascoli? L'Amatori Rugby Ascoli è nata nel 1962. Quest'anno ricorre il 50° anniversario. L'attività si è interrotta negli anni '80, per poi riprendere dopo 5 anni.

Quanti atleti conta a oggi l'Amatori Rugby Ascoli? Abbiamo 300 tesserati. Inoltre è stato fatto un grande lavoro nelle scuole. Non dimentichiamoci infatti che noi come società facciamo da tutor nelle scuole elementari e medie, coinvolgendo altre 200 persone circa.

Le categorie e i campionati? Si parte dalle categorie under 6 e under 10. Poi ci sono l'under 12-14-16-20 e i Seniores. Questi ultimi disputano il torneo di serie C Elite, dopo aver vinto il campionato due anni fa. Non solo i ragazzi giocano a rugby ma anche le ragazze, visto che c'è una squadra femminile.

Sicuramente tra tutti questi atleti avrete dei campioncini in erba, non crede? Da presidente posso solo augurarmelo. Ci tengo a sottolineare che le nostre squadre under 14 sono le più forti in assoluto di tutta la Regione Marche. Non a caso sono state invitate di recente a partecipare a dei tornei internazionali.

Quali sono i vostri obiettivi? Il nostro obiettivo, più che la salvezza sul campo, è quello di far crescere il movimento rugbistico ad Ascoli. Possiamo dire con orgoglio che le iscrizioni stanno aumentando. Il rugby è uno sport che coinvolge intere famiglie. Questo perché educa al rispetto dell'avversario. Del resto il terzo tempo è un esempio per tutti.

Progetti futuri? Vogliamo realizzare dei campus estivi, sul modello dei college americani, coinvolgendo i ragazzi che vanno dai 6 ai 14 anni. Si inizierà al mattino presto per praticare l'attività sportiva e si proseguirà al pomeriggio per visitare la città di Ascoli. Un percorso dunque che permetta di unire sport e cultura.

SAN FILIPPO
azienda agricola
VENDITA DIRETTA
C.da Ciafone, 17/A
OFFIDA (AP)
tel. 0736.889828
www.vinisanfilippo.it
OFFIDA
PECORINO
NOVITÀ!
PECORINO
ANCHE IN DAMA

fastEdit
industria grafica editoriale
COLORE IN MOVIMENTO
CATALOGHI LIBRI D'ARTE DEPLIANT ESPOSITORI
PACKAGING STAMPA UV SU MATERIALI SPECIALI
PLASTICA LENTICOLARI INCHIOSTRI PROFUMATI
Via Gramsci, 11/15 Acquaviva Picena AP 0735 765035 fastedit@fastedit.it

a cura di Andrea "Nonno" Coccia

EINSTEIN *R*/BATTE I NEUTRINI

Era un giorno di settembre, quando un annuncio dai toni sensazionalistici risuonò nell'etere: i neutrini sono più veloci della luce! Credo che molti di noi, me compreso, abbiano risposto: "E quindi?". Cosa sono i neutrini e cosa implicherebbe il fatto che vadano a velocità superluminale? I neutrini sono particelle che hanno bassissima interazione con la materia (infatti ogni secondo, moltissimi ci attraversano senza che ci accorgiamo di nulla).
Per produrre neutrini, gli scienziati dell'esperimento Cngs (Cern Neutrinos to Gran Sasso), che sono i responsabili dell'annuncio di tempo fa, hanno usato un acceleratore di particelle per far scontrare protoni (particelle cariche positivamente), da cui derivano i pioni, particelle intermediarie che decadono (si trasformano) poi in neutrini. A questo punto i neutrini vengono sparati verso i laboratori sotterranei del Gran Sasso, dove passano attraverso il terreno senza incontrare resistenze, come detto prima, e non attraverso un fantomatico tunnel a cui qualcuno aveva fatto cenno; una volta arrivati a destinazione un enorme rilevatore chiamato Opera, dopo complessi calcoli, traccia il segno del loro passaggio, assicurandosi che siano proprio quelli provenienti dal Cern. Il fatto che l'esperimento abbia rilevato neutrini velocisti cozza con la teoria della relatività ristretta, formulata da Einstein nel 1905, che è alla base di tutta quanta la fisica, e che decreta la velocità della luce impossibile da superare da qualsiasi cosa. Se i risultati fossero stati confermati si sarebbero dovuti riscrivere gran parte dei libri di fisica, ma così non è stato; già da verifiche sul campo che si sono effettuate poco dopo l'esperimento, si scoprì che un cavo collegato male poteva essere effettivamente la causa dell'anomalo risultato, teoria che poi è stata avvalorata ancora di più da un secondo esperimento (chiamato Icarus) che ha previsto l'installazione di un secondo rilevatore adiacente al primo che utilizza però una tecnica diversa, e più precisa, di quella che usa Opera per l'individuazione dei neutrini.
Ebbene, questo secondo esperimento ha esplicitato il fatto che i neutrini non sono più veloci della luce, che con la sua velocità rimane quindi parametro ben saldo su cui si basa il mondo della fisica, e può far quindi dormire al buon Einstein sonni tranquilli... per ora.

di Andrea Gagliardi

THE AVENGERS

Da dove nascono le idee? Stan Lee e Jack Kirby dovrebbero saperlo bene visto che è grazie a loro che la Marvel è diventata "la Casa delle Idee". L'idea più geniale del duo newyorkese è stata sicuramente quella di prendere le idee altrui e renderle più vicine all'uomo comune. Un esempio: prendi Superman, aggiungi un tot di sfiga e ottieni l'Uomo Ragno. Ancora: prendi la Justice League, invece di farla combattere con una minaccia aliena, falli litigare tra di loro e ottieni gli Avengers.
I Vendicatori nascono nel 1963 e vedono riuniti per la prima volta in un unico albo: Iron Man, Ant-Man, Wasp e Thor con lo scopo di dare la caccia all'Incredibile Hulk (che poi era tutto un complotto del perfido Loki ed in realtà Hulk è solo un povero mostro incompreso e bla bla…).
Sin dall'esordio Lee&Kirby ci fanno capire una cosa: questo non è il Club dei Superamici. Thor & Co. si riuniscono per un bene superiore ma questo non vuol dire che debbano starsi simpatici a vicenda o che siano del tutto persone equilibrate. La storia dei Vendicatori è costellata di litigi, tradimenti, gelosie, matrimoni e divorzi, eroi che diventano malvagi e viceversa. È il Jerry Springer dei supereroi.
Le idee dicevamo: visto che a Hollywood le medesime scarseggiano da un bel po' gli sceneggiatori di Los Angeles attingono sempre di più negli altri media. Si "adattano" romanzi, videogiochi, parchi tematici (da dove credete che venga Pirati dei Caraibi?) e ovviamente i fumetti. Per cui quelli della Disney hanno giustamente pensato di comprarsi la "Casa delle Idee" e di portare sul grande schermo le idee di Lee&Kirby. Ad Aprile vedremo dunque i nostri litigiosi e antipatici Vendicatori in "The Avengers".

Visto che i personaggi principali dei Vendicatori sono già stati introdotti nei precedenti film mi limito a segnalare le differenze con la versione cartacea. Iron Man: è identico a quello del film. Thor: anche qui uguale ma con un 20% di espressività in più. Capitan America: più pomposo e non usa armi da fuoco. Hulk: è verde e spacca. Nick Fury: non è afroamericano e fuma il sigaro.

LATUTA
Abiti da lavoro • abiti per scuole alberghiere • articoli antinfortunistici • divise Croce Rossa • divise Protezione Civile • calzature da lavoro • abbigliamento per industrie • abbigliamento per ospedali • buste in stoffa personalizzate • abbigliamento promozionale • personalizzazione con stampa o ricamo.
C. MAZZINI, 7 - ASCOLI PICENO
Tel. e fax 0736.255169 • Cell. 348.0941181
latuta@libero.it - www.latuta.com

Bar Centrale
di Fabio Testa & C.
Gelateria artigianale
Tel. 0736.844387
Via Dante, 18/20 COMUNANZA (AP)

MATRIX
FUMETTISTICA&GADGETS
fumetti e gadgets di cartoni animati, film e telefilm
Via Cesare Battisti, 22-24 - Ascoli Piceno (dietro Piazza del Popolo)
matrixmg@libero.it - Tel. 0736.254849

LA FILARIOSI CARDIOPOLMONARE

Se hai domande o richieste, scrivi a qualazampa@piceno33.it, il nostro esperto ti risponderà!

La filaria è un grosso verme nematode che causa una malattia detta filariasi cardiopolmonare.
Questo parassita chiamato Dirofilaria Immitis, ha la particolarità di essere trasmesso da un cane malato a uno sano semplicemente tramite la puntura di una zanzara. La sua forma adulta si localizza, per la maggior parte dei casi, nell'atrio e nel ventricolo destro del cuore, nelle arterie polmonari e sue diramazioni. I sintomi di questa malattia (si manifestano tardivamente non meno di 6/8 mesi dall'infestazione) sono rappresentati da debolezza, astenia, inappetenza, difficoltà respiratoria accompagnata da colpi di tosse e nelle fasi finali da insufficienza respiratoria e morte.
Fortunatamente oggi disponiamo di valide soluzioni sia orali che iniettive per effettuare una efficace profilassi contro questa parassitosi poco conosciuta ma molto pericolosa.
Il trattamento deve essere eseguito previo prelievo di una piccola quantità di sangue effettuato nelle ore serali (il parassita si sposta nei vasi periferici), per accertarsi che il nostro amico sia sano, così da praticare il trattamento; se invece fosse gia parassitato dalla filaria (non è possibile somministrare l'antiparassitario perché uccidendo le forme adulte si verrebbero a creare trombi ed emboli molto pericolosi), si effettuano delle terapia molto complesse e non scevre da rischi. Il mio consiglio quindi è far controllare il nostro amico prima della comparsa delle zanzare per poi praticare la profilassi specifica mettendolo al sicuro da questa malattia poco conosciuta ma molto insidiosa.

IN CASO DI ASCESSI, GRANULOMI, CISTI:

MEGLIO RIDEVITALIZZARE O SOSTITUIRE IL DENTE CON UN IMPIANTO?

parliamone con il dott. Feliciani

Il dott. Fabio Massimo Feliciani

Capita di frequente che un paziente non sappia cosa fare di fronte ad un problema dentale quale può essere un'ascesso o un granuloma o una cisti, la cui risoluzione presenta più soluzioni. Cosa è meglio, cosa è peggio. Meglio tenere il proprio dente a tutti i costi? **Dopo una devitalizzazione in caso di persistenza di lesioni tipo ascessi, granulomi e cisti, cosa consiglia di fare ai suoi pazienti?** *Lo abbiamo chiesto al dott. Feliciani Fabio Massimo, medico chirurgo-odontoiatra, perfezionato in "Endodonzia" presso l'Università degli Studi di Chieti ed in "Endodonzia Clinica" presso l'Università degli Studi di Bologna: l'endodonzia è quella branca specialistica odontoiatrica che si occupa di devitalizzazioni e ridevitalizzazioni dentali.* «Nelle situazioni limite è indispensabile che si stabilisca il piano di trattamento in 2: medico e paziente. Il paziente deve capire perfettamente la sua situazione clinica e per capirlo occorre fargli vedere le rx di casi simili già trattati. Seguendo passo dopo passo tali rx, la lettura del caso sarà più semplice per tutti. Le presento quindi un caso particolarmente grave di endodonzia, che riguarda il dente di una mia nuova paziente (guardare la radiografia di arrivo della paziente: **rx 1**). La paziente nonostante abbia già ricevuto una devitalizzazione, ancora soffre di una infezione con grossa lesione apicale sulla radice (la lesione è quella macchia nera indicata dalla freccia bianca posta sulla punta della radice come da **rx 1**). Si è già lavorati molto su quel dente, la paziente ha già ricevuto una devitalizzazione, un perno moncone ed una capsula: che fare visto che il dente presenta quella lesione apicale? Ecco, credo che il male minore sia sempre quello di tentare il tutto per tutto per conservare il proprio dente, reintervenendo in questo caso con una più corretta devitalizzazione. Anche se non sempre si riesce ad ottenere ciò, parto dal presupposto che recuperare la funzione di un qualcosa che è nostro, è la miglior soluzione da percorrere. C'è sempre tempo per scegliere soluzioni alternative…». **Quale è stato il problema del caso presentato, perché un dente già devitalizzato non guarisce?** «La causa del problema era riconducibile ad una precedente devitalizzazione dove il materiale inserito nel canale non arrivava sino alla punta della radice (**rx 1**). Si è quindi reso necessario correggere la precedente lavorazione tramite un intervento che si chiama "ritrattamento canalare" o "ridevitalizzazione" (si vedano le radiografie **rx 2** ed **rx 3** dove il nuovo materiale inserito nel canale arriva sino alla punta della radice). Ecco quindi che i risultati della nuova e più corretta devitalizzazione sono ben evidenti nella rx di controllo fatta ad un anno di distanza (**rx 4**: è scomparsa la lesione). In endodonzia il dentista deve sempre sforzarsi ad essere il più preciso possibile». **Quindi la colpa è del precedente dentista?** «Assolutamente no. L'endodonzia è una scienza complessa ed imperfetta, ad esito incerto anche quando si lavora il più correttamente possibile: i problemi possono capitare a qualunque dentista. A volte anche denti radiograficamente ben devitalizzati (con materiale radiopaco sino all'apice della radice) possono presentare problemi, come non è escluso che denti con devitalizzazioni corte per erronee misurazioni possono durare una vita. La struttura della radice presenta di frequente canali laterali non visibili neanche radiograficamente, difficili da scovare e da sigillare. E' chiaro che se ci si sforza a fare una devitalizzazione con misurazioni perfette, i problemi in media saranno molto minori rispetto a casi trattati con misurazioni imperfette. Ritornando al caso presentato il successo era di difficilissima soluzione, vuoi per la presenza della grande lesione, vuoi per la presenza di una capsula, vuoi per la presenza di un perno radicolare che ho dovuto rimuovere con molta cautela: va riconosciuto che una buona dose di fortuna non guasta mai in endodonzia. Neanche io all'inizio ero certo del risultato finale sin quando non ho visto la paziente ai controlli radiografici successivi dove si vedeva che la situazione virava verso il meglio (**rx 4**: è scomparsa la precedente lesione apicale). In questi casi è d'obbligo prendersi (d'accordo con il paziente) qualche rischio con tanto buon senso: non era cosa semplice intervenire su un dente così conciato e non era detto che alla fine avremmo risolto il problema così brillantemente. Fortunatamente in questo caso la sostituzione del dente con un impianto può ancora attendere…, ma non sempre va cosi bene». **Cosa consiglia ai nostri lettori?** «Di andare dal dentista prima che i denti facciano male: la cosa migliore è non arrivare mai alla devitalizzazione. Le carie si possono monitorare oltre che con "visite fatte ad occhio", anche e soprattutto con specifiche radiografie endorali chiamate "Bite-Wings" che personalmente adotto per tutti i miei pazienti dal 1992: se non le facessi, i miei pazienti rischierebbero molto più di incappare in devitalizzazioni nel corso della loro vita, ed a quel punto la colpa sarebbe anche un po' la mia…».

Radiografie di un caso clinico trattato dal dott. Feliciani. *La paziente aveva già ricevuto una devitalizzazione (con aggiunta di perno e capsula), ma persisteva una lesione apicale (si veda a tal proposito la rx di arrivo della paziente, cioè* **rx 1***: la lesione è quella macchia nera che si vede sulla punta della radice indicata dalla freccia). La* **Rx 2** *è la rx intraoperatoria fatta per rilevare l'errore della precedente lavorazione: lo strumento inserito all'interno del dente non arriva alla punta della radice! La* **Rx 3***, è la rx finale fatta il giorno della ridevitalizzazione: finalmente la nuova devitalizzazione è all'apice. La* **Rx 4** *è la rx di controllo fatta ad un anno dall'intervento: il problema, con una più corretta devitalizzazione, è finalmente risolto e non si vede più la macchia nera sulla punta della radice (in questo caso si è anche stati attenti nel recuperare la vecchia capsula con grosso risparmio economico per la paziente)!*

STUDIO MEDICO ODONTOIATRICO
Dott. Feliciani
FABIO MASSIMO
PERFEZIONATO IN:
CONSERVATIVA,
PEDODONZIA
ENDODONZIA
E PROTESI DENTARIA
Ascoli Piceno
v.le M. Federici, 135
tel. 0736 251710
Pagliare del Tr.
via Salaria, 112
tel. 0736 899485
www.feliciani.it

informazione pubblicitaria

a cura di Valeria Lepore

Con cibo e sole... Desiderio alle stelle!

Fin dall'antichità, le civiltà hanno attribuito ad alcuni alimenti la capacità di esaltare le virtù amorose.

I Greci consigliavano cipolle, tartufi, miele, uova, pesci e crostacei. A questi alimenti, i Romani aggiungevano gli organi genitali di asino, lupo e cervo, ritenuti validi sotto il profilo sessuale. Gli orientali si affidavano a corno di rinoceronte, pinne di pescecane e testicoli di tigre.

Fu così che dal nome della dea dell'amore Afrodite venne coniato il termine "Afrodisiaco", che sta a indicare ogni sostanza capace di aumentare o migliorare il desiderio e la potenza sessuale.

Ma esistono davvero alimenti capaci di accendere l'eros o è solo suggestione? Gli studiosi riconoscono i principi scientifici di alcune sostanze, ma ricordano che la maggior parte di esse agisce grazie all'impulso dell'immaginazione, che amplifica le esperienze sensoriali di vista, tatto, odore e sapore, contribuendo all'eccitamento sessuale e al piacere.

Primo fra tutti, il peperoncino, lucido e brillante e dal sapore aggressivo, ha senz'altro un'attrattiva di tipo sessuale e grazie alla capsaicina, che agisce sulla vasodilatazione periferica, permette di aumentare l'afflusso di sangue agli organi genitali. Seguono le ostriche, ricche di particolari aminoacidi che hanno la capacità di stimolare gli ormoni sessuali.

Il cioccolato che, grazie alla combinazione di caffeina, teobromina e feniletilamina, genera più energia, accelera il battito cardiaco e rende la persona più eccitata. Non sono da meno, ginseng e zafferano; quest'ultimo consigliato soprattutto alle donne poiché agisce sugli organi sessuali femminili.

Sono solo i cibi a stuzzicare l'appetito sessuale? Sembra proprio di no, stando a una ricerca di scienziati austriaci che individua nel sole un importante stimolante del desiderio. L'esposizione solare scatena una maggiore produzione di vitamina D, che a sua volta genera effetti positivi sulla produzione di testosterone, e in particolare sulla libido maschile.

Cari amanti, non resta che imbandire la tavola, magari all'aria aperta, e… lasciarsi cullare dall'immaginazione.

La Vero di Ascoli

La Sora Lella del giornalismo Piceno!

Ad Ascoli le ferie non si trascorrono a Zanzibar, ma "annanz i bar" (Cit.)
L'unico modo per passare un po' di tempo ad Ascoli è quello di piantonarsi in un baretto di fiducia, dove il barista ascolta da anni il tuo soliloquio ogni tanto annuisce e tra un caffè e un Campari ti dona le massime di vita come "era meglio quando si stava peggio" e "tocca fa la rivoluzione". In genere però i tipi da bar sono parecchi e molto diversi tra di loro. Oggi voglio elencarvi le tipologie principali:

1. L'indeciso: entra si guarda intorno, sfoglia il giornale, guarda la barista che dopo un po' gli dice «Mi dica», l'indeciso la guarda come se fosse una pazza scatenata che gli ha puntato una pistola alla tempia: occhi sgranati rimane a bocca aperta per due minuti e poi sussurra «Un succo alla pera».
2. Il frettoloso: entra al bar neanche saluta e subito «Un caffè macchiato caldo, un bicchiere d'acqua liscia, veloce veloce! Ho fretta! E scusa qual'è lo zucchero di canna?», nel frattempo tira gli spicci sul bancone o peggio si mette a ticchettare le monete sul tavolo. Mentre la barista sta servendo otto clienti prima di lui.
3. Il precisino: Barista: «Sono 2 euro e venti», Cliente: «Eccoti i soldi sono in monete da 2 centesimi li contiamo insieme?» (il bar nel frattempo si affolla), «Ci sono 4 centesimi in meno! Domani te li porto quando vengo a prendere il caffè!».
4. Il perditempo: O meglio quello che fa perdere tempo al barista. Entra: «Ho un po' fame che hai?». Barista: «I panini, la pizza, i tramezzini, l'hot dog, l'hamburger e le paste dolci», «Cosa c'è dentro i panini?», «Prosciutto crudo, prosciutto cotto, crudo e mozzarella, pomodoro e formaggio, mortadella», «Uhm e nella pizza?», «La focaccia con la mortadella, la pizza rossa, la margherita, tonno e carciofi, funghi...», «Ma le paste?», «Ci sono i cornetti con la marmellata, la pasta al cioccolato, quella alla crema», «Uh ma non c'è niente di buono qua dentro!», barista (tra sé e sé) "sei tu che infracichi tutto"...
5. Il parlatore: Categoria temutissima perché spesso fa perdere tempo al barista, ma divertentissima se si accoppia ad altri, e mettono a parlare tra di loro ecco un esempio di dialogo tra parlatori (A, B, e C). A: «Questo governo ladro! Ci mette troppe tasse!», B: «Dobbiamo fare come in Sicilia, fare sciopero e prendere i forconi!», C: «Eh si qua bisogna fare la rivoluzione contro la casta che magna e a noi ci strozza!», A: «È vero! Se non smettono con ste tasse faccio come Magnotta! Mi iscrivo ai terroristi!».

Amici terroristi da campari col prosecco...
al prossimo numero!

Bentornati miei cari cuochi!
La nostra amica Alessandra ci chiede un gustoso secondo e io con l'avvicinarsi della Pasqua le consiglio un ottimo

Agnello alle olive e pomodori secchi.

Questi gli ingredienti: 3 filetti di acciughe sottolio, 1 spicchio di aglio, 8 costolette di agnello, 20 gr di farina, 5 cucchiai di olio, 60 gr di olive nere, 60 gr di pomodori secchi, 1 rametto di rosmarino, 1 bicchiere di vino bianco, sale e pepe q.b.

Facciamo soffriggere le olive e i pomodori con due cucchiai d'olio. In un'altra padella soffriggiamo con il restante olio le acciughe e l'aglio schiacciato. Impaniamo le costolette di agnello nella farina, uniamole al soffritto e facciamole rosolare bene a fuoco medio. Versiamo il vino e lasciamolo evaporare. Saliamo, pepiamo e aggiungiamo il rosmarino. Facciamo rosolare ancora bene la carne per un quarto d'ora, aggiungiamo le olive e i pomodorini e continuiamo la cottura per altri cinque minuti. Lasciamolo riposare qualche minuto prima di servirlo e...

Il piatto è servito!

1.000 biglietti da visita a soli 29,00 euro.

VOLANTINI | MANIFESTI | FLYER
STRISCIONI | SHOPPER | GADGET

FAS graphic

www.gruppofas.eu • informatica@gruppofas.eu • 0736.253297

Concessionario esclusivo marchio registrato
Gold 2000 - Province di Ascoli Piceno e Fermo
di proprietà di VIROR Spa - iscritta Albo Oper. Profess. ORO

c/o
BANCA D'ITALIA
n.5001755

☎ 328.83 49 200

L' UNICO SPORTELLO DI FONDERIA IN CITTA'

ASCOLI PICENO - VIA MILANO 20 - A due passi dalla stazione FS