PICENO33

come noi nessuno

IN ODOR DI SAN(T)ITÀ

Gennaio/Febbraio • Anno VI • n° 1 • (Poste Italiane s.p.a. • Sped. in Abb. Post. • 70% • CN/AP)

GRUPPO FAS

ECO FRIENDLY

HAI UN'ATTIVITÀ?
UN PROGETTO?
UN'AZIENDA?
UN PRODOTTO?

VUOI FARTI CONOSCERE?
AUMENTARE IL TUO GIRO D'AFFARI?
I SOCIAL TI AFFASCINANO?
NON HAI TEMPO?

LA RISPOSTA È FACEBOOK.
POCO SPENDI, TANTO RENDE.

AFFIDATI ALLA NOSTRA PROFESSIONALITÀ.

GRUPPO FAS
tuttoèpossibile

info@gruppofas.eu
0736.255656
Via M. Federici 143 - Ascoli Piceno

PUNTI DI DISTRIBUZIONE

PRENDI LA TUA COPIA QUI! Ascoli Piceno Nuova Editrice - Piazza del Popolo, Libreria Rinascita, Papillon (C.C. Al Battente), Mauri's, Assassino, Allegro's Bar (Ospedale). **Castel di Lama** C.C. Città delle Stelle. **Spinetoli** Tigre - Via Salaria Pagliare del Tronto. **San Benedetto del Tronto** Maxi Tigre - Via Marsala, Libreria Mondadori - Corso, Conad - Via Togliatti. **Grottammare** Sì Supermercato - Via Bernini.

LEGGICI ANCHE IN TUTTI I BAR • NEL PICENO: ACQUASANTA TERME Ristorante Tre Lanterne • Ristorante Lupus in Tavola • Ristorante Peperino • Agriturismo La Valle dell'Orso • Bar Pinco Panco • Elia Emma Bar Ristorante **ACQUAVIVA PICENA** Forno Vulpiani • Hotel Ristorante Il Grillo • Ristorante Bar da Ada • Bar Belvedere • Bar Ristorante da Pina • Pizzeria Il Crepuscolo **APPIGNANO DEL TRONTO** Ristorante Santa Lucia • Bar Charly Max • Bar On The Road **ARQUATA DEL TRONTO** Blue Bar • Tanzi Cesira Bar • Bar Petrucci **ASCOLI PICENO** Matrix Fumetteria • Ristorante - Hotel Villa Sgariglia • Tabaccheria Caffè Luni • Caffè Meletti • Cafè Lorenz • Bar Amico • Ideal Bar • Caffè Bistrò • Bar Arlecchino • Bar Jolly • Caffè S. Marco Birreria • Bar 4 Ruote • Caffè Principe • Aloisi Rosa Barking • Bar Cametta • Bar delle Caldaie • Angelini Luciano e C. Bar Tabacchi • Araba Fenice • Bar Aurora • Bar Catalini • Bar Ciannavei Gabriele Chiosco • Bar della Stazione • Bar Gelateria delle Caldaie • Bar L'isola che non c'è • Bar Marconi & C • Bar Mediterraneo • Bar Olimpico • Bar Perugia • Bar Piceno • Bar Pineta • Bar Stadio • Bar dello Stadio • Bar Tazza d'Oro • Bar Volponi • Brecciarol Bar • Caffè del Duca Tabaccheria • Caffè delle Rose • Caffè Kursaal • Caffè Paradiso • Caffè Royal • Cubo 3 • Bar del Marino • Galanti Tito Enoteca • La Bottega del Tabacco • La Rosa Nera • Locanda West di PJ • Mama Caffè • New Billy • Tabaccheria Ciccoianni • Tabaccheria Volponi • Tabacchi Danese • Transatlantic Mad • Gelateria Emiliana • Hotel Residenza Cento Torri • Caffè Saccaria di Baldassarri Domenica • Bon's Bar • Caffè Gelateria Monardi • Circolo Cittadino Bar • Bar Tabaccheria Traini • Pasticceria Damiani • Pizzeria delle Valli • L'angolo dei Sogni • Pasticceria Caffè Nonno Angelo • Sorridendo Caffè • Bar Dany • Bar Alimentari Peroni • Caffè Royal • Forno di Pio **CARASSAI** Bar XX Settembre • Leferelle • Pierantozzi Devis & C. **CASTEL DI LAMA** Ristorante Del Borgo • All-In Scommesse Sportive • Bar Caprice • Bar Giordalila • Bar Millenium • Bar Roma • Bar Sonia • Bar Vizi e Virtù • Bar Sport • Free Spirits Bar • Pica & Marini Bar Tabaccheria • Tommy's Caffè • Bar della Stazione **CASTIGNANO** Bar di Sù • Bar Trattoria Ragno • Caffè Del Borgo • Bar Tabacchi Bonifazi • Kris Cafè • Hotel Ristorante Teta • Supermercato Gagliardi • Parisani Biliardi **CASTORANO** Ristorante Caffè Fly • Caffè Dolce Vita • Grease • Tiffany Wine Bar **COLLI DEL TRONTO** Caffè David • Bar Marota • Bar Moderno • Trattoria Locanda degli Amici • Caffè Dolce e Salato **COMUNANZA** Ristorante Pizzeria Futura • Ristorante La Diga • Bar Centrale • Bar Sagi • Colorado Cafè • The Game Bar • Panificio Caffetteria Il Chicco e la Spiga • Hotel Ristorante Europa **COSSIGNANO** Pierantozzi Gino Alimentari - Bar • Caffè San Paolo **CUPRA MARITTIMA** Ristorante Parco sul Mare • Hotel Ristorante Anita • Bar Belvedere • Caffè Seicento - Falù • Caffè Torino • Discoteca BB Disco Dinner • Happy Bar • Mix Appeal Bar • Caffe Curzi • Dolcissima Pasticceria Caffetteria • Pasticceria Bar Garden • Piadineria Bar Paninoteca da Boe **FOLIGNANO** A & L • Bar Duerre • Bar Maurizi • Bar Segà • Caffè del Portico • Emme & C • La Caffetteria • Mg • Trufo Cafè • Meff Bar Gelateria • Ristorante Parco dei Tigli **FORCE** Bar Alesiani • Bar Collo • Bar dello Sport • Bar La Vecchia Posta **GROTTAMMARE** Affinity Bar • Briciola di Sole • Non Solo Pizza Pizzeria Ristorante • Bar Calvaresi • Bar Drink Bar • Bar Fantasy • Bar Stazione • Cafè del Mar • Caffè Carducci • Caffè delle Rose Due • Caffè Fornace • Delfino Blu • Giampy's Bar • Bianchini Luca Torrefazione Aroma Caffè • Bowling Grottammare Bar Pizzeria • Bruni Emidio Caffè e Affini • Chalet Saari Beach - Concessione 4 • Chalet Paoloni • Pasticceria Blue Rose Caffè **MALTIGNANO** Bar Certosa • Scacco Matto • Bar Celani Tabaccheria • Hotel Ristorante Fanini • Sassa Roll - Bar **MASSIGNANO** Bar Pizzeria Pignotti Anna • Hotel Rivamare Bar Ristorante **MONSAMPOLO DEL TRONTO** Bar Blue Island • Ari-Service • Bar Gelateria Cupido • Willy's World **MONTALTO DELLE MARCHE** Caffè del Torrione • Pizzeria Bar Il Ritrovo **MONTEDINOVE** Bar Gelateria La Conchiglia • Pam Pam Bar **MONTEFIORE DELL'ASO** Ristorante Dea Flora • Bar Barlocci Ezio **MONTEGALLO** Ristorante Lo Spuntino • L'antico Bar **MONTEMONACO** Albergo Ristorante Guerrin Meschino • Bar Zocchi Massimo • Bar La Casetta di Gerosa **MONTEPRANDONE** Hotel Ristorante del Cavaliere • Bar 2 Orsi • Bar Daiquiri • Bar Jolly • Hotel San Giacomo • Bar Caffè Centrale • Bar London • Bar Palmarino • Bar Salagiochi Luke and Paul • Caffe Milù • Gabrielli Anna Bar Tabacchi • Garden Bar • London • Bar Pasticceria Sasà • Noah Bar **OFFIDA** Bar Eiffel • Bar Aureo • Bar Ciotti Valtesino • Bar Nuovo • Blob Caffè **PALMIANO** Albergo Belvedere **RIPATRANSONE** Bar Pepita Caffè • Bar Panoramico • Bar Pasticceria Centrale • Bar Sammagno • Sonny Bar • Spinozzi Ricevitoria • Bar Trattoria Rosati Chiara **ROCCAFLUVIONE** Bar Pignoloni • Bar Cavucci Maddalena • Rossi Giuliana Ricevitoria Sisal • Pizzeria Locanda La Loggia • Tabaccheria Giacomini Stefano **ROTELLA** Ristorante Lean di Natalina • Bar Rutilio **SAN BENEDETTO DEL TRONTO** Bar Santa Lucia • Caffè Florentia • Blue And Grey Bar • Centro Commerciale Portogrande • Caffè Morò Katia • Chalet Americo • Hotel Fausto • Hotel Continental • Caffè Pasticceria Giuliani • Azimut • Bar Pizzeria La Tazza D'oro • Bar Ristorante di Bruni Alessandro • Bar Rivazzurra • Bar Riviera • Bar Sorriso • Pizzeria Birreria Ayers Rock • Stabilimento Balneare Bacio Dell'onda • Cartoon City • Bar Agraria • Bar Asiago • Bar Astoria • Caffè 500 • Caffè Sciarra • Evolution Tech • Chalet Bagno Oltremare • Caffè Big • Caffè Braccetti • Antico Caffè Soriano • Bar Buffet Stazione • Bar della Sosta • Bar dello Sport • Bar Floppy - Casa Della Pipa • Bar Four Roses Pasticceria • Bar Hula Hoop • Caffè Paradiso • Bar Pasticceria Blu Express • Chalet Malibù • Ristorante Caffè Roma • Clamar • Cafè Dalè • Caffè Island • Bar Grappolo D'oro • Coco Caffè • Coffee Bar Drink Me • Coffee Time • Caffè Mentana • Caffè dello Sport • Bar Tabacchi Due Emme • Ristorante Papillon • Boobiès Bar • Delizie e Caffè • Ristorante Pizzeria dalla Padella alla Brace • Caffè Sambit • Hotel Parco • Bar - Tabacchi Marzonetti • Caffè Pinocchio • Caffe dei Poeti • Kontiki • Hotel Sabbiadoro • Ristorante Sole & Luna • Hotel Tamanaco • Ristorante Il Relitto • Bar Taverna dei F.lli Guerrieri • Misus Ristorante • Caffè Pasticceria delle Rose • Ristorante Bar Interno 88 • Pasticceria Dolcemania • In Vino Veritas • Pasticceria Romani • The Rat Pack • Enjoy Cafè and More • Bar Caffè Paradise • La Riviera delle Palme Il Torrione - Mizar • F.lli Troiani • Fit 3 • Gem • Gioson • Hotel Ristorante Good Truck Truck One • Kama's Caffè • Kina • Korova Bar • Mafel • Mirex • Muscle Nutrition Caffè • Ristorante Pitstop • Ristorante Pizzeria Il Posto Giusto • S.b.t S.a.s. • Sala da Tè Capriotti • Strangeways • Tado • Troiani Roberto Tabaccheria • Vallorani e Mori • Vi Metto a Tavola • Ristorante Caffè Alesiani • Caffè Gelateria Moretti • Seven Rooms & Bar • Ristorante Lelii • Agip Cafè • Bar Elephant • Bar Pasticceria Desiree • Bar Tania • Bar.a.onda • Blu Bar • Break Caffè • Caffè Tre Stelle • Chalet La Gioconda • Ciabò Bar Gelateria • Circolo Tennis Maggioni • D.m. Catering • Fuori Orario Cafè • Mecozzi Reis Bar Gelateria • Entourage Lounge Wine Bar • Ricevitoria Sisal Agostinelli **SPINETOLI** Pasticceria La Favorita • Ristorante Pizzeria Kontatto • Bar Alfaco • Bar Mafra • No-Limits Bar • Bar Pasticceria Fantasy • Coffee Caffè **VENAROTTA** Sabatini Luca Pasticceria Bar Tabacchi • Bar Locanda Anno 1000

NEL FERMANO: ALTIDONA Bar Il Baricentro • Gran Forno • Bar Hotel Caprice **CAMPOFILONE** Airest • Bar Caffetteria Foresi • Bar Riviera **FERMO** Baladì Beach • Pasticceria Caffetteria Leon Bar • Pizzeria La Pizzicosa • Bar Ristorante Caffelatte • Ristorante Gran Buffet Mangiami • Ristorante Il Grillo • Hotel Garden • Bar Primavera • De. Lù. • Bar Pizzeria Bingo • Bahia • Bar Caffè Gaia • Bar Claridge • Bar del Cacciatore • Bar Ever Green • Bar Gelateria Hollywood Girola • Bar Gentili Triestina • Bar Giuly • Bar Italia • Bar May Day • Bar Ristorante V. & G. • Bar Verde Luna • Breakfast Bar Pizzeria • Cafè Fleet • Capo Nord • Capolinea Cafè • Genitus Caffè • Gest Bar Tazza d'Oro • Glamour • Ma Però Bar Caffetteria • Magic Caffè • Mon Plaisir • Paradise Cafè • Pub Music Upside Down • Ristorante Papillon Pizzeria • You And Me • Zenzero Caffè • Kokonuts Gelateria • Gelateria Caffetteria Antonini • Bar Lady • Bar Piano Pizzeria • Pasticceria Bar Centrale • Foschi Torrefazione Caffè • Hotel Casina delle Rose • L'enoteca Bar e Vino • New Roxy Bar • Ristorante Camping Gemma **MONTEGIBERTO** Bar Il Pirata • Bar Da Paola • Bar River Caffè **PEDASO** Pasticceria Torinese • Bar Gelateria Concetti • Dolceamaro • Lavazza by Adry Caffè • Vanilla - Bar Pasticceria **PETRITOLI** Crist'el Cafè • Bar Gelateria Tre Archi • Pasticceria Dolcissima **PORTO SAN GIORGIO** Pasticceria Testini • Ristorante Canto Do Mar • Caffè '900 • Ristorante Pizzeria Matilda • Hotel Ristorante Bellavista • Ristorante Chalet Lo Storione • Ristorante Faro • Ristorante Chalet Kursaal • Cocoloco Chalet • Hotel Garden • Hotel Victoria • Ristorante Chalet Duilio • 2M • Belle Epoque • Caffè Moretto • Florian Cafè • A.g.p. • Astro Caffè • Bar Italia • Biker's Cafè • Cadillac • Caffè Mirò • Chalet La Conchiglia • Cru Paradise • Enea Marche • La Sibilla Caffè • Maty's Cafè • Bar Dei Pini • Susi • Chalet Dolce Vita • Bar Vecchia Stazione Nino • Boutique Caffè Moda • Cama - Danesi Caffè • Chalet Nerina • Crazy Disco Bar • Lounge Caffè

NEL TERAMANO: SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA Bar Tabaccheria Maxim • Hotel Scacco Rosso • Bar Concorde • Bar Dolce Vita • Bar Formula Uno • Bar Las Vegas • Bar Roma • Caffè Loco • Bar da Cecco • Enoteca Bar Modus • Tabaccheria Verde Mela • Bar Europa 2000 • Bar Gran Caffè • Bar Pasticceria Annamara

IN QUESTO NUMERO

07 Scenari
11 Focus
PreoccupAzioni Sanitarie
17 Arte
Vincenzo Lopardo
20 Speciale
Il Carnevale di San Benedetto
22 Due passi a
In montagna con le ciaspole
24 Astri Nascenti
Innershine
28 Sport
La famiglia Ceci
30 Pensieri e parole
Vincenzo del Zompo
31 Eureka!
Le auto elettriche
32 Il giardino di Lola
Goji, elisir del benessere
33 Quanto basta
Lasagne al pistacchio
36 Zerocinquetrenta
Il metodo 3EMME

ECO FRIENDLY
STAMPATO SU
CARTA RICICLATA

www.piceno33.it
sfogliaci online.

L'EDITORIALE

Siamo una generazione di fenomeni. Siamo quelli che a quasi trent'anni mandano avanti la mamma a gridare all'aria ridicole minacce per difendere figli che votano da un decennio pur essendo ancora incapaci di decidere per sé. Siamo quelli bravi, siamo i più furbi, siamo quelli che non accettano critiche. Siamo quelli che accusano di mobbing il capo che dice loro che hanno perso lo smalto. Siamo quelli che, se accusati di lavorare poco e male, rispondono alzando la voce perché si sentono trattati con poco riguardo. Quelli che fanno i giornalisti per mettere la firma. Siamo quelli che vanno a bottega pensando di non aver nulla da imparare e che per farlo vogliono essere anche pagati. Quelli che non partecipano ai concorsi pubblici perché tanto entrano solo i raccomandati. Siamo quelli che lavorano solo se lo stipendio li soddisfa, sennò il gioco non vale la candela. Siamo i nuovi intellettuali. Siamo quelli che ritengono la gavetta un'inutile perdita di tempo nel caso migliore, in quello peggiore una mortificazione. Siamo quelli che parlano per sentito dire. Siamo i permalosi, gli arroganti, i presuosi. Siamo quelli che non gareggiano perché la vita è truccata. Quelli della mancata rivoluzione. Quelli senza figli, senza casa, senza amore. Siamo quelli dall'esistenza retorica. E i pochi che restano, che tentano, che vivono, prendono le distanze. Sono fuori dal sistema. E se ne vantano.

✉ direttore@piceno33.it

Anno VI | numero 1 | Gennaio-Febbraio 2014

Editore Fas Srl • info@gruppofas.eu

Amministrazione e redazione
V. le Marcello Federici, 143 - 63100 (AP) • Tel./Fax 0736.255656
www.piceno33.it • redazione@piceno33.it

Direttore responsabile
Fabiana Pellegrino • direttore@piceno33.it

Art direction e progetto grafico
Elisabetta Mariani

Hanno collaborato a questo numero
Dina Maria Laurenzi, Alessandro Cipolla, Andrea "Nonno" Coccia, Elisabetta Mariani, Gigliola Croci Mariani, Mario Campanelli, Anna Romana Sebastiani, Michele Baldassarri

Copertina Illustrazione "Pellegrinaggio" di Francesca Mariani

Stampa Fast Edit • Acquaviva Picena

Pubblicità 366.7741525 • marketing@gruppofas.eu

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

Chiuso in redazione il 31/01/2014

"Mazzoni, chiude psichiatria. Panico nel Pd".
Matteo Rosati

ORTOPEDIA
SENESI MARIO

VIA SAN SEVERINO, 38 • 63100 - ASCOLI PICENO
TEL. E FAX 0736.250314 •CELL. 349.1435511

SCONTI SU TUTTA LA MERCE

SU CALZATURE FINO AL 70%

"Devo fabbricarmi un sorriso, munirmene, mettermi sotto la sua protezione, frapporre qualcosa tra il mondo e me, camuffare le mie ferite, imparare, insomma, a usare la maschera".
Emil Cioran

© Illustrazione Francesca Mariani

a cura di Dina Maria Laurenzii

Offida

CARNEVALE STORICO QUELLO DI OFFIDA

Il Carnevale di Offida ha ufficialmente avuto inizio; dal 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio Abate, nel borgo medievale piceno riprendono vita tradizioni, ritualità e storia. Durante questo periodo, tutte le generazioni del paese contribuiscono a celebrare quello che è l'appuntamento che incuriosisce e attira gli abitanti dell'intera provincia, insieme a turisti e curiosi.

Il teatro Serpente Aureo e la sua piazza sono i luoghi che scandiscono il tempo della festa; dopo il veglione inaugurale di sabato 22 febbraio e la festa in maschera dei bambini giovedì 27, il borgo offidano è simbolicamente nelle mani delle congreghe che dettano i tempi dei festeggiamenti.

Momento clou è venerdì 28 febbraio, il giorno de "Lu bov fint". Dalle primissime ore del pomeriggio la folla, vestita con il tipico guazzarò bianco e il fazzoletto rosso al collo, girovaga per le vie del paese fino alla piazza, dove l'attende un rudimentale bove di legno e ferro portato a spalla da un paio di uomini; è nota a tutti la goliardia che anima questa giornata fino alla simbolica uccisione del bove.

Si prosegue a suon di veglionissimi sabato 1, domenica 2 e lunedì 3 marzo fino al giorno di martedì grasso; in piazza del Popolo, l'intera città in maschera celebra la giornata fino a sera quando si accende la sfilata dei "Vlurd". Dal corso alla piazza s'incendia la festa tra urla, canti e balli fino a quando il fuoco si spegne negli ultimi scoppiettii. Solo allora, dopo giorni di allegro baccanale, torna il silenzio tra fumi e ceneri che stanno ad indicare l'inizio del periodo quaresimale.

Il carnevale storico, annoverato tra i più suggestivi d'Italia, rappresenta un momento in cui le tradizioni secolari e le antiche storie vengono riportate alla luce rappresentando il filo conduttore e propiziatorio dei caratteristici festeggiamenti. La rievoca affonda le radici in un passato studiato per la sua ritualità mista tra sacro e profano.

MONTEPRANDONE

Il Piceno a portata di mano. Nell'era della comunicazione digitale e nell'ottica della promozione turistica, i piccoli comuni consorziati Bim Tronto disporranno di un'applicazione gratuita per Ios e Android. My Monteprandone è la prima delle quindici app disponibili e fornirà informazioni culturali e turistiche in italiano e in inglese per un piano di valorizzazione smart e social.

FOLIGNANO

Il Comune di Folignano, l'istituto scolastico comprensivo Folignano-Maltignano e l'associazione Slow Food Piceno siglano un'intesa per la realizzazione di un progetto di educazione alimentare e ambientale nelle scuole, denominato "Orto in condotta". L'iniziativa coinvolgerà la scuola elementare di Villa Pigna Alta e mira allo sviluppo di un corretto stile di vita nei più giovani.

MONSAMPOLO

Le mummie di Monsampolo hanno aperto la prima puntata del programma tv "Mistero". L'inviato Clemente Russo ha presentato i ritrovamenti risalenti al XVI e XVII secolo, nella cripta della chiesa SS. Maria Assunta e della cappella della Buona Morte e i percorsi ipogei. Ritrovate nel 2003, le mummie sono conservate in un museo dalla scorsa estate.

ACQUASANTA

Nell'ambito dell'iniziativa "Home care premium", avviata dall'Inps in collaborazione con i comuni dell'Ambito Territoriale 22, si intende istituire il Registro degli Assistenti familiari e degli Educatori domiciliari. Fino al 31 ottobre prossimo sarà possibile aderire al bando d'iscrizione per favorire nel territorio distrettuale un servizio qualificato e regolare.

APPIGNANO

È il 23 febbraio il termine per partecipare al festival internazionale del cortometraggio "Frammenti", indetto dall'omonima associazione culturale e giunto alla settima edizione. I corti finalisti saranno proiettati presso la sala consiliare del comune il 23 marzo e verranno consegnati i premi di 800 e 200 euro assegnati rispettivamente dalla giuria e dal pubblico in sala.

ASCOLI PICENO

Al via la terza edizione del concorso "Tra tradizione e modernità" per la Biennale internazionale di Ceramica di marca. L'iniziativa, sotto l'Alto Patronato del presidente della Repubblica, offre una rilettura di tradizioni, stili e decori di un'arte antichissima attraverso creatività e raffinatezza contemporanee dedicate alla figura femminile. Iscrizioni entro il 5 marzo.

Fermo

IL TEATRO SI FA IN TRE

I teatri della provincia di Fermo fanno rete nell'ambito del progetto "Teatri Comuni" e presentano una stagione teatrale condivisa. È il caso dei palchi di Altidona, Campofilone e Pedaso con il sostegno dei rispettivi Comuni, della Provincia, della Fondazione Cassa di Risparmio di Fermo e dell'Ecomuseo Valle dell'Aso. Definita stagione "treatrale" per via delle tre realtà comunali coinvolte, essa presenta un ventaglio di spettacoli variegati che ha preso il via a Pedaso con la serata "Gran Cabaret" di Enzo Iachetti.
In cartellone altri sei spettacoli, con inizio alle 17.15: il concerto di musica e parole di Vince Tempera (19/1 - Altidona), "La cicogna si diverte" (9/2 – Campofilone) della Compagnia dell'Arco Fermano, "La locandiera" (23/2 – Altidona) della Compagnia Agorà, "È bello vivere liberi" (16/3 – Pedaso) di e con Marta Cuscunè, "Visibili città invisibili" (30/3 – Campofilone) con Debora Mancini, Daniele Longo e Cristina Lanotte, "Lavoricidi" (13/4 – Pedaso) con la Compagnia Maison de Peuple. In rassegna anche eventi collaterali come "Vince Tempera anima palpitante" il primo febbraio al teatro comunale di Campofilone, l'inaugurazione della mostra "La città contemporanea" il 15 febbraio alla galleria d'arte Marcantoni di Pedaso e la presentazione del libro "Lavoricidi" presso la pasticceria Millevoglie di Altidona.
Una stagione importante che segna una nuova tendenza di collaborazione per garantire spettacoli interessanti e tener viva la cultura con spunti di riflessione.

PreoccupAzioni Sanitarie

di Fabiana Pellegrino

© Illustrazioni Francesca Mariani

Una rivoluzione. Una metamorfosi. Un cambiamento epocale.
Vi presentiamo la riforma socio-sanitaria della Regione Marche. Un piano di riordino che segue due direttrici: appropriatezza delle cure e razionalizzazione delle spese. Una svolta dettata dall'emergenza chiamata spending review che ha tolto dalle tasche della sanità marchigiana 188 milioni nel biennio 2012/2013.
Ebbene, la riforma non fa una piega. Sulla carta.

Il contesto nazionale non è incoraggiante. Con una contrazione del fondo sanitario nazionale del 30 per cento, con le punte peggiori tra il 2011 e il 2013, mantenere il sistema come un tempo era una missione impossibile. "La nuova filosofia - spiega Francesco Neroni di Cgil Ascoli - è salvaguardare la salute con la prestazione più adatta, dunque sempre meno ospedali e sempre più servizi territoriali. Eppure, questo si scontra con il potere della Sanità". È proprio questo il punto: la Sanità è uno dei centri di potere più forti e impenetrabili del Paese in cui la politica mette le mani, da cui la politica prende quello che le serve. È un sistema in equilibrio precario sulla commistione tra pubblico e privato, sull'apparente bilanciamento di oneri e onori. E il cittadino? Medico di se stesso, si perde nel tentativo di curarsi e prova a sopravvivere nella trafila abituale: pomeriggi interminabili nello studio di un medico di base che firma ricette, ore al telefono per una prenotazione a otto mesi nel pubblico e a otto giorni nel privato, giorni fuori dalla porta dello specialista di turno. **La salute non è più un diritto, ma una colpa. E il peccato va espiato.**

Tornando alla riforma marchigiana, la teoria è affascinante: **tredici zone Asur trasformate in cinque Aree Vaste, reti cliniche, ospedali di polo, Case della Salute.** E dalla delibera 38, estratta dal verbale della seduta dell'Assemblea del 20 dicembre 2011 n. 63 si legge: "il Piano vuole sviluppare, in sintonia con gli indirizzi nazionali, l'integrazione socio-sanitaria a livello della programmazione a cui far seguire le azioni di monitoraggio e valutazione, in relazione alle ricadute che si verificano sull'organizzazione e sull'erogazione dei servizi. Secondo questa impostazione, gli obiettivi generali del presente Piano sono di seguito rappresentati: la promozione della salute e la partecipazione del cittadino; il miglioramento dell'appropriatezza; il contenimento dei tempi di attesa; la riduzione della mobilità passiva; il consolidamento del governo clinico; lo sviluppo dell'integrazione socio sanitaria; la perequazione delle risorse; il rafforzamento della prevenzione e della predizione; la promozione della cultura di rete e della collaborazione professionale; lo sviluppo della medicina di genere".

Veniamo ora alla sostanza. "La situazione dell'Asur Marche è anomala – spiega Giulio Natali, consigliere regionale di centrodestra in V Commissione -. Il direttore generale, oggi Gianni Genga al posto di Piero Ciccarelli, viene nominato direttamente da Spacca; la giunta regionale, poi, sceglie i direttori delle cinque aree vaste su proposta di Genga. Questi ultimi sono dunque privi di ogni autonomia decisionale. È bene ricordare, inoltre, che accanto all'Asur esistono altre tre aziende sanitarie, due ad Ancona con un braccio operativo a Fermo e una a Pesaro".

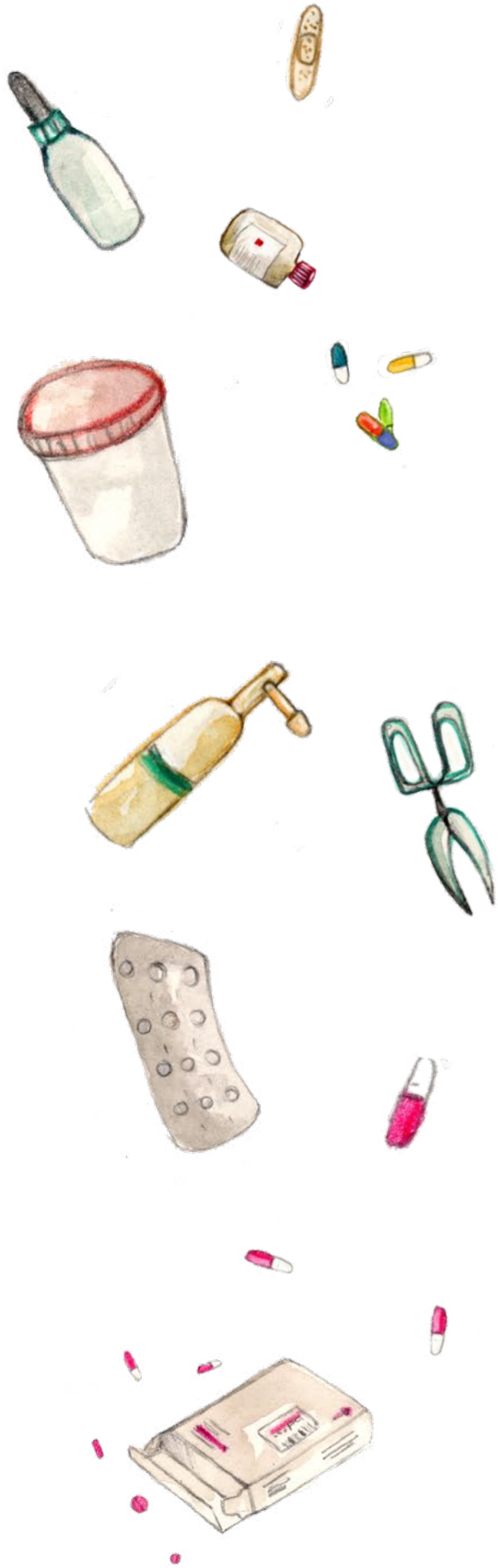
Una struttura che fin qui ha poco di pubblico e molto di aziendale. E se si pensa che sul **piatto c'è l'80 per cento del bilancio della Regione**, si coglie appieno quanto sia succulento il boccone. "Dai documenti ufficiali - aggiunge Natali - risulta che nel flusso di fondi dalla Regione all'Asur e dall'Asur alle Aree Vaste mancano 80 milioni di euro. Dove sono finiti quei soldi? La sanità è nelle mani del privato. Se davvero si volessero tagliare i costi la prima cosa da fare sarebbe quella di risparmiare sulle sacche di spesa, a cominciare dagli stipendi

dei dirigenti. Avevamo approvato la stazione unica appaltante dei servizi che doveva essere avviata il 31 dicembre 2012 e ancora non se ne sa nulla. Farebbe risparmiare 40 milioni di euro l'anno".

"Il meccanismo del riordino regionale - torna a dire invece Neroni della Cgil - si è inceppato nel momento in cui sono stati fatti i tagli senza integrare i servizi sul territorio, invece è necessario procedere alla riorganizzazione del sistema e alla valorizzazione dell'appropriatezza della prestazione, eliminando così gli sprechi. Il piano sanitario regionale deve ridurre la parte ospedaliera e ha così tagliato verticalmente i posti letto. Se mantiene la vecchia struttura tagliando i fondi, il sistema implode. E in questo scenario il sud delle Marche ha una sua debolezza complessiva e soprattutto politica".

Entriamo nel dettaglio. **La riforma prevede la riconversione di tredici presidi minori (ospedali) in Case della Salute, di cui solo alcune avranno la lungodegenza**: Cagli e Fossombrone nel Pesarese, Chiaravalle e Sassoferrato in Ancona, Matelica nel Maceratese, Montegiorgio e Sant'Elpidio a Mare nel Fermano. Manterranno funzioni di lungodegenza e cura delle cronicità Sassocorvaro (Pesaro), Loreto (Ancona), Cingoli, Recanati, Tolentino e Treia nel Maceratese. E se le Case della Salute sorte in Emilia Romagna e in Toscana funzionano come punto di accoglienza e orientamento ai servizi per tutti i cittadini, con una reale sinergia tra medici, a tutt'oggi nelle Marche manca un'idea precisa e concreta di cosa saranno effettivamente queste strutture, al di là della carta.

Il taglio dei posti letto definito da Mezzolani è pari a 551 unità, quelli per malati acuti passano da 5.325 a 4.530, aumentano invece quelli per la lungodegenza



e la riabilitazione di 244 posti. Le Marche, attualmente, hanno una media di 3,9 posti letto per ogni 1.000 abitanti. Il decreto del ministro della Sanità obbliga la Regione a scendere a 3,7 posti letto ogni mille abitanti. Nel frattempo, però, aumenta il bisogno di salute della popolazione, considerando che le Marche hanno un indice di invecchiamento superiore alla media nazionale con più di 40mila non autosufficienti. Eppure siamo considerati virtuosi. Come mai?
Perché l'equilibrio di bilancio viene assicurato con i tagli.

Altro punto: l'appropriatezza delle cure, che si scontra con i 16 milioni di euro che non sono arrivati nel 2012 nelle tasche del personale ospedaliero e con i duecento dipendenti che l'Area Vasta 5 ha perso dall'arrivo di Stroppa.

"È una finta filosofia - riprende Giulio Natali - non c'è più la sicurezza del trattamento. Prendiamo ad esempio l'ortopedia nell'Area Vasta 5, dove abbiamo la fortuna di avere un primario che ci è invidiato da tutta Italia. Al di là degli interventi programmati, per verificare l'adeguatezza del personale (sanitario e parasanitario) il metodo universale e indiscusso è quello degli accessi nel pronto soccorso. Guardando i dati del 2012 viene fuori che al Madonna del Soccorso di San Benedetto del Tronto vi sono stati oltre 36 mila accessi, mentre all'ospedale di Camerino oltre 9 mila. Eppure da noi operano quattro ortopedici e a Camerino sei. All'ospedale di Jesi, dove gli accessi nel 2012 sono stati più di 32 mila, operano 9 ortopedici".

E ancora il caso di radioterapia del Mazzoni che dal pensionamento del dottor Bergami nel 2010 è rimasta senza primario. E così quel reparto, nonostante gli sforzi immani del personale medico e paramedico, inevitabilmente ha visto ridursi la sua

produttività a danno principalmente degli utenti del nostro territorio. “E poi guarda caso - spiega Natali - è arrivata la notizia che il reparto di radioterapia come struttura complessa sarà quello di Macerata, mentre quello del Mazzoni (l’unico nella Area Vasta 5) diventerà una sua succursale".

E ancora la mobilità attiva e quella passiva, vale a dire il flusso di pazienti che arrivano da fuori regione e quelli che vanno a curarsi altrove, messa in luce proprio dal consigliere regionale. L’area Vasta 1 ha 36 milioni di mobilità passiva, tre anni fa arrivava a 26. L’Area vasta 5, invece, registra una mobilità attiva di 25 milioni di euro, di cui però solo otto provengono dai due ospedali, i restanti 17 arrivano direttamente dal privato convenzionato. Oltre tre milioni di euro dalla Casa di cura Villa San Marco, un milione e trecentomila euro dalla San Giuseppe, quasi otto milioni per Villa Anna e cinque milioni per la Stella Maris. “Allora io mi chiedo – insiste Giulio Natali – perché non intercettare tutti questi soldi che vanno al privato potenziando le strutture pubbliche? Questa è la fine dello stato sociale”. A pensar male si direbbe che la strategia non è valorizzare il pubblico, piuttosto rafforzare la privatizzazione del sistema sanitario regionale.
Ma, in tutto ciò, la politica locale dov’è?

PERCORSI DI LETTURA di Libreria Rinascita
MANI CALDE
di Giovanna Zucca
Fazi Editore
16,50 € (e-book 4,99 €)

L'inchiesta completa su
www.primapaginaonline.it

SOTTRAZIONE SOSPENSIONE SOLITUDINE

Tra disegno e pittura, l'arte contemporanea di Vincenzo Lopardo

di Elisabetta Mariani

Vincenzo Lopardo in una riga.
Un'esigenza grafica più che verbale.

Forte e chiaro il messaggio.
Ciò nonostante, ci fai entrare nel tuo universo artistico, a parole tue?
Ho sempre preferito disegnare piuttosto che parlare, da quando ne ho memoria è il modo di rapportarmi con l'esterno. La mia è una ricerca grafico-pittorica che prende spunto da scene di vita, le più semplici: le gestualità più naturali, i movimenti impercettibili. La mia ispirazione è il quotidiano.
Il disegno è una necessità e al tempo stesso una salvezza per stare in un contesto, in un luogo, nel mondo, per starci. Ad esempio quest'estate accompagnavo al mare la mia fidanzata, e il mare non mi piace: disegnando invece sono riuscito a provare piacere a stare in quel posto.

Non importa cosa faccio ma come, voglio divertirmi e il mio divertimento sta nel reinterpretare quello che vedo. Da non trascurare l'insoddisfazione come motore.

Da “cosa” a “come”. Qual è il processo creativo che dà vita alle tue opere?
Il processo creativo non è sempre lo stesso. Il denominatore comune che caratterizza il mio lavoro è procedere per sottrazione. Ultimamente il meccanismo è in evoluzione, la sottrazione è (diventata) mentale, arrivo al supporto con un'idea più avanzata, più vicina a quello che sarà alla fine dell'elaborazione pittorica: segno, macchia, stesure, vuoti.

Un pittore contemporaneo che ammiri?
Di getto Munch; in lui trovo soluzioni che riconosco come modo di interpretare la pittura. Nella vita di tutti i giorni invece colleziono opere di amici-artisti che stimo come Alfonsi, Piergallini, Coccia, Tombini etc. Con loro abbiamo fatto eventi collettivi, creato sinergie, scambiato flussi creativi. A casa preferisco essere circondato dalle opere degli altri, trovo in esse più stimoli. L'autoelogio non mi appartiene, seppur avendo una casa-studio non è semplice non vedere i miei lavori per le stanze. Potrei fare come Beckmann che girava i suoi quadri per non esserne infastidito.

Progetti per il presente.
In questo momento sono immerso in nuovi lavori dove le figure sono molto distanti tra loro, un po' come costellazioni; ne viene fuori un'illusione di comunicabilità e di rapporti che in realtà non ci sono perché ognuno è perso nel suo microcosmo, proprio come i pianeti. Sto lavorando anche sulla raffigurazione della "non identità" dei volti, cercando una soluzione per rappresentare i volti in generale, senza un'identità specifica. Alle figure umane si aggiungono elementi spaziali volumetrici che fanno da punto di riferimento, come proiezione o come supporto, per ancorarsi. Centrali i temi della solitudine e della sospensione. Ho trovato il fissativo giusto: un materiale gelatinoso che forma una membrana che avvolge le figure.

Proteggendole dal mondo esterno?
No, chiudendole nel proprio mondo.

Cos'è per te l'arte contemporanea?
È molto più semplice di quanto si creda. Dovrebbe essere una possibilità più immediata e democratica. Non è per pochi, o almeno non dovrebbe esserlo, è un'opportunità comune.
È un peccato che sia vissuta solo in certi luoghi con certe modalità. Vorrei fosse attribuito un giusto valo-

re culturale all'arte contemporanea come canale d'espressione, darei più spazio ai giovani talenti, organizzerei più mostre, performance, eventi, la renderei più fruibile. Non guasterebbe una maggiore sensibilità territoriale nel dare voce, occasioni e luoghi alle nuove forme di arte, a mio avviso più interessanti e stimolanti.

Essere artisti è un mestiere?
Sì, è un ruolo che sento mio, impiego la maggior parte delle mie energie nell'arte, ci sto dentro, sempre. È una posizione, un'ombra a colori che delinea il mio essere e il mio fare. Essere artisti è in tutto.

Dove possiamo incontrarti?
In questo periodo le mie opere sono esposte da Lucidi Arredamenti a Cupra Marittima e nello spazio mOHOc di Luciani a Monteprandone. Durante la prima metà di aprile sarò al Palazzo dei Capitani, ospite di una collettiva, presto tutti i dettagli.

VINCENZO LOPARDO, CLASSE '74 PITTORE AUTODIDATTA, PERFORMER, VIVE AL CONFINE TRA MARCHE E ABRUZZO IN UN PICCOLO BORGO.

vincenzolopardo.com
www.facebook.com/Vegenzo

PERCORSI DI LETTURA di Libreria Rinascita
LETTERE A UN MIO AMICO PITTORE
di Vincent Van Gogh
BUR
8,50 € (e-book 3,99€)

L'intervista completa su
www.primapaginaonline.it

Creatività e passione. Il carnevale di San Benedetto

di Dina Maria Laurenzi

È l'appuntamento capace di entusiasmare e coinvolgere emotivamente. Tre sfilate, cinque carri allegorici e due associazioni: i numeri che fanno di questa festa il simbolo della Riviera delle Palme. Tantissimi sono i collaboratori che contribuiscono a realizzare i carri allegorici, forti dello storico gemellaggio con la città di Viareggio e delle due associazioni che coordinano la festa tra idee e preparativi. I capannoni della zona portuale sono vere e proprie fucine dove prendono vita le forme dell'immaginazione.

Il Carnevale negli anni è divenuto una tradizione cittadina, ma pochi conoscono i retroscena della festa, l'impegno e la costanza di tanti maestri della cartapesta e della fantasia. Parlare con il presidente dell'associazione Amici del Carnevale, Albero Malavolta, permette di capire come la passione e l'interesse per questo appuntamento vadano oltre le ristrettezze degli sponsor e dei sostenitori data la particolare congiuntura economica.
A rendere unico l'appuntamento sono gli storici carristi, i collaboratori, gli hobbisti e i gruppi mascherati che portano avanti le tecniche e la maestria della creazione artistica e artigianale. Prezioso sapere che sono in fermento le nuove leve, quelle cresciute a pane e Carnevale; tra loro Mariano Narcisi, che intervisto.

Dall'idea alla realizzazione dei pezzi fino alla messa in opera; come si costruisce un carro?
Basta tanta creatività, passione, voglia e pazienza. È un hobby molto impegnativo, che non puoi fare solo quando hai voglia. L'idea del carro comincia dalla scelta del tema e la realizzazione dei primi schizzi fino alla creazione di un bozzetto con tutte le finiture e i dettagli. Il primo step consiste nel posizionamento della struttura in ferro che viene coperta con la rete per poi lavorarvi la creta per la realizzazione del pupo su cui modellare gli stampi.

Servono delle competenze specifiche per entrare a far parte del team?
Basta saper fare qualcosa; in ogni gruppo deve esserci un saldatore, un falegname, un pittore, uno scultore, un organizzatore, i cartari, una stilista per i costumi, gli scenografi e i ballerini.

Chi sono i cartari? Come si procede nella lavorazione?
Sono quelli che, dopo aver cosparso lo stampo di borotalco, vi posizionano i fogli di giornale con la colla fatta di acqua e farina; una volta asciugato staccano la cartapesta dallo stampo e compongono la figura cucendo le parti, generalmente fronte e retro, e perfezionando i dettagli. Resa la superficie liscia, si stucca e si pittura di bianco, per poi lasciare spazio ai colori e alla lucidatura.

Puoi darci qualche anticipazione per l'edizione 2014?
Non mancheranno i tipici temi dei cartoni animati, ma ampio spazio sarà riservato alla satira politica e all'esorcizzazione della crisi economica. Tutti possono partecipare alle parate sia sui carri che con gruppi a terra; si sfilerà domenica 23 febbraio, domenica 2 marzo e martedì 4.

Il Comitato di quartiere di Porto D'Ascoli Centro organizza la seconda edizione del Carnevale in Piazza Cristo Re, con l'intento di estendere il clima di festa in tutte le zone della città. L'appuntamento è per il 2 marzo alle ore 15; oltre a tanti gruppi mascherati che sfileranno per le principali vie del quartiere anche pesca di beneficenza, stand gastronomici e intrattenimento per tutti. Annunciati premi per la maschera più bella, quella più giovane, quella più anziana, quella proveniente da altri quartieri, quella proveniente da più lontano e il gruppo più numeroso.

In montagna con le ciaspole

di Anna Romana Sebastiani

VerdAvventura nasce nel 2010 ad Arquata del Tronto da un'idea di Leonardo Perrone, guida ambientale ed escursionistica, con l'obiettivo di far conoscere alle persone gli ambienti naturali attraverso un turismo ecosostenibile. Pensata come una scuola di turismo e sport, VerdAvventura si avvale di un team di professionisti (guide, educatori, biologi e geologi, istruttori di nordic walking e orienteering) che portano avanti con successo progetti sportivi ed educativi legati alla montagna, con una particolare attenzione agli studenti e ai disabili. In inverno propone un calendario di escursioni con le ciaspole, passeggiate sulla neve facili e alla portata di tutti. Un modo diverso di vivere la montagna e scoprire luoghi suggestivi all'interno dei due parchi nazionali, Monti Sibillini e Monti della Laga.

Inverno tempo di ciaspole. Negli ultimi anni è cresciuto il numero di coloro che partecipano alle escursioni invernali. Secondo lei qual è il motivo principale?
Un'escursione con le ciaspole, le cosiddette racchette da neve, è un'esperienza unica, che riporta chi la vive a un passato lontano, quando le racchette rappresentavano per la gente di montagna l'unico modo per spostarsi in inverno, soprattutto quando le nevicate erano più abbondanti. Camminare con le ciaspole su un manto nevoso immacolato, gustare il silenzio dei boschi, scoprire le tracce lasciate dagli animali che si muovono alla ricerca di cibo, in mezzo a paesaggi fiabeschi, lontano dalla folla e dal rumore, dà un senso di libertà impagabile.

Qual è il punto di forza delle nostre montagne?
All'interno dei due parchi nazionali, Monti Sibillini e Gran Sasso-Laga, vi sono aree di notevole interesse naturalistico ed ambientale. Ambedue racchiudono entro i loro confini bellezze naturali di grandissimo valore nella stretta connessione di emergenze geomorfologiche e florofaunistiche. Tra il verde fitto dei boschi, le valli ombrose e le vette rocciose, si possono percorrere emozionanti sentieri e tratturi usati dai pastori per la transumanza e ammirare le testimonianze storiche del passato: eremi, oratori e piccoli santuari fondati nel medioevo. Il nostro territorio è ricco di risorse naturalistiche, che potrebbero attirare un turismo ecosostenibile attraverso progetti che siano in grado di promuovere e valorizzare la nostra provincia.

L'esperienza più bella che ha vissuto in montagna?
Sicuramente è stata l'estate scorsa, durante un'escursione in notturna con un gruppo composto da tredici persone, tra cui tre ragazzini. Mentre osservavamo le stelle, affacciati sul balcone del Monte Pellicciara verso Castelluccio di Norcia, abbiamo avuto un incontro ravvicinato con due volpi. Eravamo intenti ad guardare il cielo quando all'improvviso si è avvicinata una volpe e ci è passata davanti; dopo qualche minuto una seconda volpe si è fermata a due metri circa, noncurante della nostra presenza ha iniziato a grattarsi nello stupore più incredulo dei partecipanti. Siamo rimasti immobili e in silenzio ad scrutare il loro comportamento.

Fino ad aprile sarà possibile partecipare alle escursioni organizzate nel fine settimana con noleggio delle ciaspole direttamente da VerdAvventura.

GLI ITINERARI

Per i Sibillini
da Forca Canapine ai Pantani di Accumoli;
l'anello di Castelluccio;
l'anello della Val Canatra;
i colli alti e bassi di Castelluccio;
i prati di Ragnolo;
Santa Maria in Pantano,
dove c'è l'omonima chiesetta.
Per la Laga:
le cascate della Volpara
la Montagna dei Fiori.

PERCORSI DI LETTURA di Libreria Rinascita
IN MONTAGNA CON LE CIASPOLE
di Michele Dalla Palma
Hoepli
19,90 Euro (E-book 13,99)

PER INFORMAZIONI
mobile 328 387 81 83 • 340 517 99 71
e-mail: info@verdavventura.it
web: www.verdavventura.it
Facebook: VerdAvventura Scuola Turismo Sport
Twitter: VerdAvventura

L'intervista completa su
www.primapaginaonline.it

Innershine, lo spirito è luce.

di Michele Baldassarri

La band Innershine (lucentezza interiore) muove i primi passi nel 2003, ma si consolida nel 2011 con: Simone Ragni – lead vocals, Fabrizio Sgattoni – all guitars and backing vocals, Rossano Capriotti – keyboards and backing vocals, Damiano Fortuna – bass guitar, Federico Bruni – drums and percussions.

Con la continua voglia di comporre e proporre la loro musica dal vivo, nel 2013 vede finalmente la luce il primo lavoro in studio: "Where the spirits wander", album autoprodotto composto da sei tracce. Nato da una lunga ricerca “etica” e strumentale dove i suoni puliti e le dimensioni sonore differenti si stringono in un unico sound, audace e composto ritmicamente allo stesso tempo, cattura l'interesse anche degli ascoltatori più esigenti.

I componenti hanno formazioni musicali eterogenee che nel tempo sono confluite nella comune passione per l’hard rock e per il rock progressive.

I loro brani musicalmente denotano influenze e vicinanze a gruppi come Dream Theater, Toto, Porcupine Tree, Led Zeppelin, Pink Floyd.

Le liriche affrontano diversi temi: si parla di tradimento in Divided in Two, della guerra vissuta da chi la subisce in War to the War. Always Late è un inno ai ritardatari ed in Teenage Whisper si narra di una storia d’amore complicata tra una giovane ragazza e un uomo adulto.

Sono tutti molto orgogliosi del lavoro svolto e del risultato ottenuto. Il disco è definito da loro stessi un prodotto senza compromessi, le cui sonorità hanno le stesse intesità e dinamiche di quelle live.

Complice il riscontro del pubblico, ottenuto negli anni anche grazie alla loro grinta, passione e forza musicale, hanno aperto come gruppo spalla i concerti di Ron Thal (attuale chitarrista dei Guns'n Roses), Uli John Roth (ex chitarrista degli Scorpions) e lo storico gruppo The Trip di Joe Vescovi e Furio Chirico.

http://www.innershine.it/

BIM TRONTO

ACQUA E RIFIUTI PER DIFENDERE L'AMBIENTE

Dieci fonti nel 2014 e una raccolta differenziata rivoluzionaria

In prima linea per sostenere e valorizzare il territorio puntando sull'ambiente. Il Bim Tronto prosegue nella sua mission che dal 7 dicembre si è arricchita di un nuovo importante progetto. In quella data sono state infatti inaugurate le due "Case dell'acqua" di San Benedetto del Tronto, ubicate in viale De Gasperi, adiacente al parco "Wojtyla", e in piazza Setti Carraro a Porto d'Ascoli. Le due "Case" sono state realizzate con il determinante contributo del Consorzio per il Bacino Imbrifero e il sostegno economico del gruppo "Gabrielli". Un'iniziativa, come ha ricordato il sindaco Giovanni Gaspari nel corso della cerimonia, che, oltre a fornire un servizio alla cittadinanza, costituisce un atto di civiltà e di coraggio dinanzi al tentativo di guardare al pubblico come un disvalore e che valorizza nel modo migliore un bene prezioso come l'acqua. "Il consorzio continua - spiega il presidente Luigi Contisciani - a ridistribuire nel territorio di propria competenza per iniziative culturali e sociali le risorse ottenute con il pagamento delle royalties da parte delle compagnie elettriche che sfruttano le acque del fiume, e San Benedetto si è rivelata

come una delle realtà più sostenibili nell'area di intervento dell'ente".

L'erogazione dell'acqua è stata gratuita fino al 31 gennaio scorso, dopo una proroga decisa d'intesa tra amministrazione comunale e Aquanet srl, la ditta che ha installato i due impianti, per consentire al maggior numero possibile di cittadini di prendere dimestichezza con questa importante opportunità alternativa di rifornirsi di acqua. Le due Case distribuiscono acqua gasata e refrigerata, si tratta naturalmente di acqua pubblica, proveniente cioè dalla rete idrica, ma refrigerata o addizionata di anidride carbonica e questo è il servizio che oggi viene pagato dall'utente. Dal 1° febbraio, dunque, per prelevare acqua gasata e/o refrigerata occorre dotarsi della "Acqua Card", una tessera che ha un costo una tantum di 5 euro da acquistare presso questi esercizi convenzionati: Fratini Giancarlo - via Umbria, 90 - San Benedetto del Tronto (dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 18,30 – sabato dalle 8,30 alle 12,30) e Agenzia Auto pratiche Camela - via Piave, 125 - Porto d'Ascoli (dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 13 e dalla 15,30 alle 19,30).

L'utente può scegliere se pagare un canone annuo di 30 euro, con cui si ha diritto a prelevare massimo 10 litri di acqua al giorno o massimo 1400 litri all'anno, oppure ricaricare la card secondo le proprie necessità e prelevare acqua dalle Case a 5 centesimi al litro. Ogni card può essere utilizzata indistintamente nelle due "Case".

Secondo una stima dei volumi annui di acqua che saranno erogati dalle due "Case dell'acqua" di San Benedetto del Tronto, sulla base di analoghe esperienze in realtà di simili dimensioni demografiche, si prevede l'erogazione di 1.800.000 litri annui con una media giornaliera di 5.000 litri. La percentuale di consumo di acqua refrigerata si prevede intorno al 30%, quello di acqua gassata al 70%, il totale bottiglie non smaltite si attesterà presumibilmente attorno alle 1.200.000 unità. I numeri più interessanti sono però quelli relativi all'impatto ambientale. Si prevede infatti

un risparmio totale del Pet non smaltito pari a 480 quintali, con ben 1.536 quintali di CO2 non immessa nell'ambiente, 396 chilometri di bottiglie non utilizzate e per finire tremila metri cubi di ambiente non riempito dalle bottiglie. Per smaltire una bottiglia in Pet occorrono mediamente 100 anni, per produrre una bottiglia in Pet da 1,5 litri si usano 35 g di plastica, pari a 100 cm^3 di petrolio, e circa 36 litri di acqua. "Dunque, un risparmio notevole - aggiunge Contisciani - in termini economici e un impatto ambientale minimo. Nel corso del 2014, inoltre, saranno inaugurate altre Case dell'acqua nel Piceno **per un totale di dieci fonti: una a Monteprandone, una a Monsampolo, una a Spinetoli, una a Maltignano e quattro ad Ascoli".**

Ma non finisce qui, il Bim ha infatti sostenuto e investito in un nuovo sistema di raccolta rifiuti automatizzato, al momento situato in via sperimentale in piazza Francesco Egidi a Force e che entro aprile sarà esteso a tutto il territorio comunale forcese. Saranno cioè installate venti postazioni nei punti strategici del paese completamente automatizzate che sostituiranno tutti gli attuali cassonetti stradali. "Ogni singola postazione, inoltre - spiega il presidente - sarà dotata di un sistema di controllo per singoli nuclei familiari, grazie a un tag identificativo per utente e a un apposito sistema di pesatura. Nelle singole postazioni sarà possibile gettare tutti i tipi di prodotto, dall'umido all'indifferenziato, dalla carta alla plastica, senza dimenticare il vetro; inoltre, l'isola ecologica situata nell'area artigianale verrà dotata dello stesso sistema e resa fruibile h24". Successivamente, i dati forniti dalle postazioni automatizzate permetteranno di attivare degli incentivi ai cittadini virtuosi con il riconoscimento di premi economici, sotto forma di buoni acquisto, corrispondenti alla somma maturata con degli appositi 'eco-punti'. Gli 'eco-punti' consentiranno alle famiglie che hanno differenziato maggiormente i propri rifiuti, di ricevere dei buoni acquisto negli esercizi commerciali del paese. A breve inizieranno una serie di incontri su tutto il territorio forcese.

IRIDATI
DI PADRE IN FIGLIO

Una lunga scia di successi nel ciclismo su pista accomuna Luca Ceci e il padre Vincenzo, olimpionico a Los Angeles nell'84. Eppure, paradossalmente, il ragazzo, pluricampione italiano, rischia di dover smettere da detentore del titolo per mancanza di sponsor. Una passione per la bicicletta tramandata di generazione in generazione.

PERCORSI DI LETTURA di Libreria Rinascita
BICI!
di Richard Moore e Daniel Benson
Rizzoli
€ 30,00

Questa è la storia di Vincenzo Ceci, uno dei pochi ascolani ad aver partecipato a una Olimpiade, figlio di Alfonso, fondatore dell'omonima squadra ciclistica, e padre di Luca, più volte campione italiano e detentore del record italiano nella specialità della velocità, primo atleta del bel Paese a scendere sotto il muro dei dieci secondi. Una lunga scia di successi che però ora rischia di interrompersi, con Luca che paradossalmente è fermo da mesi per mancanza di sponsor, senza i quali non potrà difendere il titolo di campione italiano.

"La passione per la bicicletta di mio padre Alfonso si è subito rigettata su di me – ci racconta Vincenzo –. Lui da ragazzo era un ottimo agonista, ma dovette abbandonare per lavorare e

aiutare la famiglia. Nel '76 comunque decise di fondare il G.S. Ceci, che ha sfornato tanti ottimi ciclisti come il sambenedettese Roscioli. Io ho corso fin da ragazzo e già a 17 anni partecipai ai campionati mondiali su pista. Entrai così nel giro della nazionale e il culmine fu la partecipazione alle Olimpiadi di Los Angeles nel 1984. Fu una esperienza unica, l'atmosfera che si viveva nel villaggio olimpico è qualcosa di indescrivibile, peccato che il nostro allenatore non ci permise di sfilare nelle cerimonia di apertura e chiusura. Ebbi subito una importante offerta da un club professionistico, ma mal consigliato rifiutai e persi questo treno. Da allora qualcosa si incrinò e rimasi professionista fino al '93, risultando tre volte campione italiano e arrivando quarto in un campionato mondiale nella specialità Keirin".

Chi invece è nel pieno della sua carriera è il figlio Luca, che dal 2007 ad oggi ha vinto per ben nove volte l'oro ai campionati italiani, con la ciliegina del record nazionale realizzato nel 2011. Aneddoto curioso è che nello stesso anno fu il primo a battere un mostro sacro della pista come Roberto Chiappa, che appena battuto da questo "ragazzino" decise immediatamente di smettere. Un vero e proprio talento, tanto da risultare nei test di potenza tra i primi dieci corridori su pista al mondo, che a 25 anni dovrebbe legittimamente ambire alle Olimpiadi di Rio che si terranno fra due anni. Obiettivo che però rischia di rimanere una chimera. Basterebbero poco più di 30.000 euro per permettergli una preparazione adeguata, ma purtroppo all'orizzonte non si vedono sponsor, e il nostro augurio è che questi cieli si schiariscano al più presto.

di Alessandro Cipolla

VINCENZO DEL ZOMPO.
CON IL MARE DENTRO
di Pier Paolo Flammini
5,00 €

Un mare di ricordi

C'è chi nasce col mare dentro, come Vincenzo del Zompo, soprannominato "La Gièlle", che a 91 anni è parte della memoria storica della marineria sambenedettese. La sua vita assomiglia a un romanzo e questa era una di quelle storie che andavano assolutamente raccontate. Ci ha pensato Pier Paolo Flammini con la sua biografia "Vincenzo Del Zompo. Con il mare dentro". Un libretto intenso, piacevole, ricco di foto d'epoca, che ripercorre una vita, una città, un secolo intero. Dalla guerra alla rinascita sambenedettese degli anni Cinquanta fino al Lido Azzurro. Un'epopea personale avvincente.

Fabiana Pellegrino

IL PUNTO DELL'AUTORE

"Negli ultimi anni si è avuta una riscoperta relativa alla vita dei marinai sambenedettesi: interviste, libri, resoconti hanno arricchito la biblioteca di molte famiglie. Si è trattato, tuttavia, per la maggior parte di ricostruzioni legate all'epopea de "lu Marrocco", ovvero della pesca oceanica che ha caratterizzato la marineria sambenedettese negli anni '70, oppure di ricostruzioni storiche di vicende relative ad inizio secolo o ancor prima, senza una testimonianza diretta. Vincenzo Del Zompo, oggi 91 anni, è attualmente la memoria storica - l'unica, o una delle poche superstiti - in grado di raccontare come si viveva prima della guerra, a San Benedetto. Non nascondo che prima dell'intervista non ero a conoscenza delle vicissitudini relative alla Seconda Guerra Mondiale che avevano coinvolto, così da vicino, Vincenzo. E in quelle pagine, lo spero, vorrei essere riuscito a riprodurre l'emozione di quei momenti tragici. Come quando Vincenzo ha raccontato, con le lacrime agli occhi nonostante siano trascorsi 70 anni, del suo casuale incontro, su di un'isola albanese, con il fratello Federico: nessuno dei due sapeva che l'altro fosse ancora vivo. Una goccia di umanità nel mare della tragedia della guerra: l'una arrivata fino a noi, l'altra, si spera, dimenticata per sempre".

Pier Paolo Flammini

AUTO ELETTRICHE

Aiuto per l'ambiente e per il portafogli

di Andrea "Nonno" Coccia

Se il costo della benzina è ormai alle stelle, di certo conviene muoversi a piedi, in bici o con i mezzi pubblici. Ma chi non può rinunciare alle comodità della macchina e al tempo stesso, vuole far respirare il portafogli e l'ambiente, può cominciare a pensare a un'auto elettrica, tecnologia che in questi anni sta cercando di entrare nel mercato in maniera sempre più prepotente.
Le auto hanno al loro interno semplici batterie ricaricabili che possono essere di diversi tipi (al litio, al nichel-cadmio o altri ancora) che alimentano il motore e ci fanno muovere a emissioni nocive zero; esistono inoltre auto ibride, che possono alimentarsi sia tramite la batteria sia tramite i sistemi più tradizionali a combustione.
Ma quali sono i pro e i contro di questa innovazione?
A favore c'è senza dubbio il fattore ambientale come detto, ma anche, la questione puramente economica: un "pieno" costa intorno ai due euro, e volendo si può dotare l'auto di pannelli solari per garantirsi una ricarica costante, senza contare che un motore elettrico, avendo pochissime parti in movimento, è molto meno soggetto ad usura e quindi a costi di manutenzione, oltre ad essere molto silenzioso.
Ma quindi, perché non bisogna correre a comprarne una?
Prima di tutto, il costo di un'auto elettrica è ancora elevato, nonostante poi si vada a risparmiare sul carburante, è richiesto un investimento iniziale per acquistarla; le stazioni di ricarica sono ancora poco diffuse, e questo, unito al fatto che l'autonomia con un pieno è ancora molto bassa (spesso inferiore ai 150 km), la rende poco adatta per chi deve viaggiare, senza escludere che ci vogliono circa 4 ore per una ricarica completa, decisamente troppo per i tempi frenetici di oggi! Per ora forse è meglio puntare su un veicolo ibrido, ma nel giro di pochi anni la scelta per un'auto elettrica sarà molto più facile.

GOJI, ELISIR DEL BENESSERE

Un nuovo anno è iniziato ostinatamente carico di aspettative e bi/sogni. Il tempo ci tiene in pugno e proviamo ad allentarne la presa attraverso la leggerezza dei sogni. Studiando varietà botaniche interessanti, ho scoperto il leggendario Goji, che potrebbe donarci il sogno della longevità e ho scelto di condividerlo con voi. Intorno a questa pianta è stato costruito il mito dell'eterna giovinezza, per gli effetti sorprendentemente benefici dei suoi frutti ai quali si attribuiscono poteri quasi divini. Il Goji si presenta come un arbusto folto e ben ramificato, con rami ricadenti che a primavera inoltrata si coprono di fiorellini stellari color lilla, che si autoimpollinano e fruttano bacche eduli, simili a piccoli pomodorini di colore rosso aranciato, saturo e brillante, che occhieggiano nel folto manto fogliare verde intenso.
Ci piace immaginare queste piante arbustive sentinelle della coinvolgente spiritualità dei monasteri del Tibet, tra riflessi di ghiaccio, in balìa dei venti che invadono le valli himalayane della Cina del Nord, della Mongolia; in questi luoghi la "pianta della vitalità" nasce spontaneamente da secoli e forgia il suo carattere rustico e resistente a qualsiasi temperatura.

a cura di Gigliola Croci Mariani

Le sue "bacche felici", caposaldo della medicina tradizionale cinese, sono considerate un concentrato di nutrienti, superiore a qualsiasi altro frutto, e una potente risorsa antinvecchiamento per l'elevatissimo potere antiossidante. Una storia curiosa narra di un pozzo d'acqua che, accanto a un tempio buddista, era attorniato da piante di Gogji, i cui frutti cadevano nell'acqua cristallina. I pellegrini, usi a dissetarsi di quell'acqua, godevano di una salute invidiabile: nonostante l'età avanzata correvano come ragazzi, non avevano un capello bianco e neppure perso un dente!
Il suo nome scientifico è Lycium Barbarum perché originaria della regione asiatica della Licia - dicono alcuni - o perché il Lycium o Lykion era il succo amarognolo estratto dalle sue radici usato come portentoso collirio.
L'elisir di lunga vita, custodito in un'unica piccola e preziosa bacca dal sapore dolciastro, gradevole, che può essere consumata fresca o essiccata senza perdere le sue miracolose virtù, è stato promosso a pieni voti da qualificati centri di ricerca che ne hanno approvato le sue innegabili salubri proprietà.
E le buone notizie non finiscono qui: il Goji può vivere anche in vaso, sul balcone!
Si può tentare la riproduzione di questo acclamato miracolo della natura anche attraverso i numerosi semi reperiti all'interno della bacca. Essi germogliano con facilità! Basta adagiarli su terriccio leggero costantemente umido, travasare le piantine in vaso o in giardino all'arrivo della bella stagione, esporle al sole e potarle con regolarità per irrobustirne lo scheletro. Dopo 4 o 5 anni si potrà avere un raccolto consistente.
Per avere il massimo dell'effetto salutistico, associare naturalmente uno stile di vita sano e la ricerca di equilibrio interiore che ritengo la sfida più stimolante e ardua per il vero benessere!

LASAGNA AL PISTACCHIO

dello Chef Mario Campanelli

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di lasagne, 1 l. di latte, 70 gr. di farina, 80 gr. di olio extra vergine, 200 gr. di parmigiano grattugiato, 2 mozzarelle, 60 gr. di pistacchi tritati di Bronte, noce moscata, pepe nero e sale q.b.
Tempo stimato: 50 min. - 300 cal. / porzione.

Preparazione - Fate scaldare l'olio e.v. e amalgamatelo alla farina che lascerete leggermente tostare. Aggiungete un pizzico di sale e versate lentamente il latte, avendo cura di mescolare continuamente così da evitare la formazione di grumi. Quando il composto si sarà addensato, aggiungete il pistacchio tritato (lasciandone un po' da parte per la guarnizione finale), unite una grattugiata di noce moscata e un pizzico di pepe nero in polvere. Rimescolate ancora, spegnete la fiamma, coprite e lasciate da parte.
Intanto, se non lo avete già fatto, accendete il forno a 200°C.
Prendete una pirofila e cospargete il fondo con un po' di besciamella al pistacchio.
Disponete un primo strato di lasagne, ricoprite con besciamella e distribuite sopra un po' di mozzarella tagliata a tocchetti e una spolverizzata di parmigiano. Ripetete gli strati.
Completate l'ultimo strato con besciamella e parmigiano grattugiato. Coprite con un foglio di alluminio e lasciate cuocere in forno a 180-200°C per circa 25-30 minuti.
Una volta pronte, lasciate riposare le vostre lasagne al pistacchio per almeno 10 minuti e prima di gustarle, guarnite con una generosa manciata di pistacchio in polvere!
Accorgimenti - Per ottenere delle lasagne morbide, è importante che la besciamella non risulti eccessivamente densa, quindi cercate di mantenerla fluida, aumentando leggermente la quantità di latte se necessario. Per un sapore più corposo, potete utilizzare direttamente il pesto di pistacchio disponibile in commercio in singoli vasetti. Amalgamatelo in maniera uniforme alla besciamella.

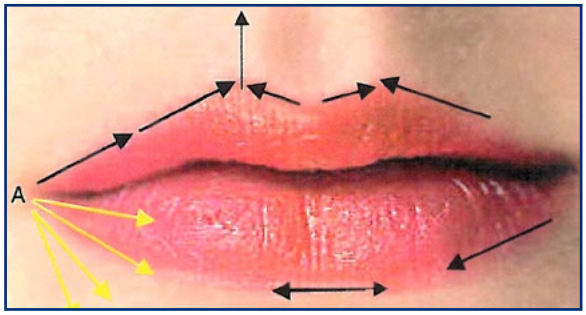
QUESTIONE di GUSTI
STREETFOODDIQUALITÀ
PRELIBATEZZE TAKE-AWAY
Lo Chef Mario Campanelli vi aspetta in Largo dei Parisani 23 (dietro la Ragioneria) ad Ascoli Piceno
APERTO MARTEDÌ/SABATO 9-14 E 17-20 | DOMENICA 9.30-14 | CHIUSO LUNEDÌ
Per info e prenotazioni 349.1865884 | Segui su /questione-di-gusti

informazione pubblicitaria

IL RINGIOVANIMENTO DEL VISO CON I FILLER DI ACIDO IALURONICO

a cura del dottor Alessandro Cappelli

L'acido ialuronico è un naturale componente del derma: si tratta di uno zucchero che legandosi a moltissime molecole d'acqua conferisce idratazione, elasticità e morbidezza alla pelle. Purtroppo la sua concentrazione nella pelle si riduce man mano che l'età avanza: per questa ragione, una pelle matura appare meno elastica e meno idratata rispetto alle pelli giovani. **Pur essendo un fenomeno del tutto naturale, molte donne desiderano prevenire rughe e altri inestetismi della pelle e nulla meglio del filler all'acido ialuronico sembra poter soddisfare questo desiderio.**



Capostipite dei filler riassorbibili, l'acido ialuronico è una sostanza largamente utilizzata nell'ambito della medicina estetica, soprattutto per:

1 - inturgidire labbra sottili e prive di volume
2 - volumizzare zigomi cadenti
3 - attenuare le rughe d'espressione, zampe di gallina, rughe della marionetta, rughe nasogeniene, rughe glabellari
4 - rimodellare il profilo del volto.

L'effetto anti-aging è sorprendente: volumizza, ammorbidisce, idrata e ringiovanisce la pelle invecchiata da stress, fumo, raggi UV ed età. Inoltre il filler può essere considerato come una ideale tappa finale di un ringiovanimento globale del volto ottenuto con altre metodiche (biostimolazione, biorivitalizzazione, peeling, radiofrequenza, etc).

Indicazioni del filler

I filler all'acido ialuronico vengono iniettati sottopelle attraverso apposite siringhe dotate di aghi supersottili: le iniezioni di acido ialuronico vengono normalmente eseguite in regime ambulatoriale, e il fastidio percepito durante il trattamento è piuttosto sopportabile. Qualche volta, la pelle tende a reagire dando origine ad

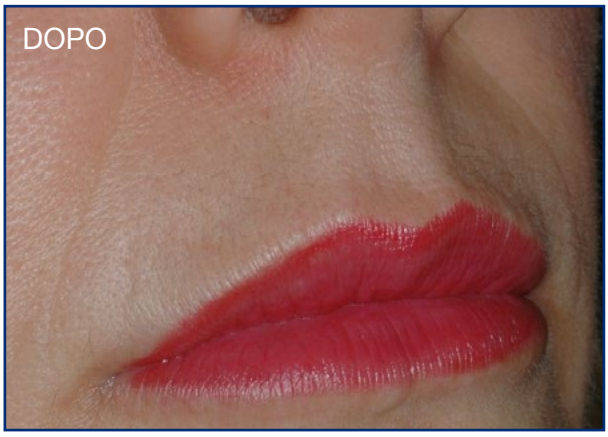
ematomi, ecchimosi, edemi, intorpidimento e lividi anche se piuttosto fugaci e generalmente lievi. Pur essendo pressoché immediati, gli effetti regalati dai filler all'acido ialuronico non sono permanenti; dopo un periodo di tempo che varia dai 4 mesi a un anno, le rughe iniziano nuovamente a comparire, e le labbra (o gli zigomi) perdono progressivamente il loro volume. Questo necessita la periodica ripetizione delle iniezioni di acido ialuronico.

È una procedura dolorosa?

Le iniezioni di acido ialuronico non sono completamente indolori: la maggior parte dei pazienti tollera molto bene il momentaneo disagio procurato dal trattamento, ma la sensibilità varia da zona a zona e da persona a persona. Per ovviare a questo inconveniente, molti medici preferiscono iniettare l'acido ialuronico solo dopo aver anestetizzato la parte da trattare. L'acido ialuronico essendo un normale costituente del derma **non genera reazioni allergiche**.

Effetto e durata

L'acido ialuronico è un **filler riassorbibile**, viene cioè completamente metabolizzato dalla pelle in un periodo di tempo variabile, generalmente non superiore ai 12 mesi in relazione alle differenti concentrazioni da usare nelle diverse zone del corpo.
Ricordiamo brevemente che la durata dell'effetto è pesantemente influenzata da fattori come stress, tabagismo, alimentazione, abitudini di vita, sedentarietà ed esposizione ai raggi UV naturali/artificiali.



Chiaramente, seguire una dieta sana e bilanciata, praticare un'attività sportiva tutti i giorni, allontanare lo stress, non bere alcolici e smettere di fumare sono semplici trucchi per contrastare naturalmente il decadimento della cute, migliorandone visibilmente la tonicità.

Visita il sito www.drcappelli.it
Troverai le PROMOZIONI IN CORSO
e le foto di altri casi.

STUDIO MEDICO DR. ALESSANDRO CAPPELLI
Via Piave 10A - Ascoli Piceno - tel. 0736255131

Ritorna la donna in rosso.
Solo dai Rivenditori Autorizzati ARQUATI

Un'occasione unica per avere una tenda da sole motorizzata allo stesso costo di una tenda ad argano. Arquati c'è sempre.

Offerta valida fino al 15 Aprile 2014 . Rivenditore Autorizzato:

HOME ACCESSORIES
NELLO GAETANI
Since 1976

TENDE PER INTERNO - TENDE DA SOLE
ZANZARIERE - MATERASSI E RETI -
BIANCHERIA PER LA CASA - TAPPETI
SMONTAGGIO LAVAGGIO
E RIMESSA IN OPERA DELLE TENDE

NELLO GAETANI SAS via Falcone, 2 ACQUAVIVA PICENA
www.nellogaetani.com tel. 0735 764115

3EMME MANGIA MEGLIO MEDITERRANEO

SCOPRIAMO COS'È IL METODO 3EMME IDEATO DAL DOTTOR MAURO MARIO MARIANI

Dall'esperienza ventennale del Dott. Mariani mirata a **disintossicare, depurare, drenare e dimagrire** è nato quattro anni fa un **metodo** diffuso oggi in tutta Italia che mira a recuperare uno stato di benessere.

3EMME è un **metodo** per riappropriarci delle nostre scelte e del nostro stato di salute, in altre parole è l'opportunità esclusiva per tornare in maniera definita e definitiva alla **dieta mediterranea**. La **dieta mediterranea** si basa sul consumo continuo e quotidiano di frutta e verdura. Ma la dieta efficace ha delle regole ferree per far sì che tutti i nutrienti possano arrivare a destinazione. Fondamentale risulta essere la **cronologia**: dare una **logica** e un **orario** a tutto quello che mangiamo. La scelta andrebbe orientata su due spuntini di frutta tra colazione e pranzo, e tra pranzo e cena. Precedere ogni pasto con un'abbondante insalata condita con olio extravergine di oliva alla quale aggiungere anche delle noci o delle mandorle e a seguire aggiungere un piatto di verdure cotte ai piatti che portate a tavola. Il problema sta nel fatto che nessuno riesce improvvisamente a cambiare abitudini in maniera assoluta. Se prova a farlo riesce solo per brevi periodi ricadendo poi nei soliti vizi capitali.

L'idea di proporre un **metodo** mira a insegnare quello che è giusto e quello che è sbagliato: significa dare **consapevolezza**. Si parte da una disintossicazione degli organi (RESET) di sette giorni per poi svezzare (RESTART) pian piano l'organismo in quattordici giorni, ed arrivare ad insegnare le giuste combinazioni (REMIX). Tutto questo porta a riappropriarsi della Dieta Mediterranea con un sistema definito REGULAR che insegna anche cosa fare nel caso in cui si vada fuori regola.

Per avere una favorevole risposta dalle 3EMME occorre collegare le 3 Ci: **cuore corpo cervello**. Il Metodo 3EMME non va affrontato come una **dieta** che inizia e finisce….ma come un metodo che porta a un sano **stile di vita**…e che ci cambia in meglio la vita!

Approfondiremo le tre fasi del Metodo 3EMME nel prossimo numero di Piceno33!

*Il Dottor Mauro Mario Mariani, medico chirurgo è specialista in Angiologia. Da sempre si interessa di Ossidologia, nuova disciplina medica che studia l'azione dei danni provocati dai radicali liberi. La sua lunga esperienza con le **strategie detossificanti** ha trasformato la sua specialità: da **angiologo** a **mangiologo**, ovvero la continua ricerca del cibo come **medicina**. Questo percorso ha determinato la creazione di un **metodo** da lui definito 3EMME che, con la premessa–promessa di **mantenere** la **massa magra**, sblocca a livello metabolico l'organismo riproponendo nuove abitudini salutari basate sulla tradizionale **dieta mediterranea**. Ha incarichi di Professore a contratto in diverse Università e attualmente insegna Nutrizione Biologica presso l'Università degli Studi della Calabria. È docente di Nutrizione Biologica presso la Scuola di Omeopatia, Omotossicologia e Discipline Integrate per Medici ed Odontoioatri dell'A.I.O.T. (Associazione Medica Italiana di Omotossicologia) e presso il Master di Nutrizione Clinica dell'A.I.N.U.C. (Accademia Italiana di Nutrizione Clinica). Ogni martedì è su Rai1 in veste di nutrizionista del programma UnoMattina Verde.*

Il Metodo 3EMME è diffuso in tutta Italia, per conoscere dove poterlo fare e saperne di più:
www.metodo3EMME.it

ODONTOIATRIA CONSERVATIVA E PEDODONZIA

"Prima si interviene, meno si sostituisce, più si conserva"

del Dott. Fabio Massimo Feliciani

L'odontoiatria conservativa e la pedodonzia sono branche della restaurativa che si occupano della cura dei denti cariati, delle procedure per la eliminazione della carie e di quelle relative alla chiusura delle cavità risultanti dall'eliminazione dello smalto e della dentina cariata, tramite l'utilizzo di appositi materiali.

Ma in cosa consistono esattamente l'odontoiatria conservativa e la pedodonzia?

Lo abbiamo chiesto al dott. Feliciani Fabio Massimo, medico chirurgo-odontoiatra, perfezionato in Conservativa ed in Pedodonzia presso l'Università degli Studi di Chieti.
«La conservativa è la branca dell'odontoiatria che si occupa della cura della carie degli adulti, mentre la pedodonzia (o conservativa pediatrica) si occupa della cura della carie fatta sui denti dei bambini. Oggi la conservativa comprende anche nuove competenze come la "cosmesi dentale" (sbiancamenti dentali ad esempio) e soprattutto "l'arte della prevenzione" e della "diagnosi precoce di carie": è bene ricordare che la carie è una malattia progressiva che determina perdita di tessuto dentale che nessuno mai ci restituirà, tessuto che potrà solo essere sostituito. In caso di carie dobbiamo sempre tenere in mente che "prima si interviene, meno si sostituisce, più si conserva"».

*Nelle **foto 1 e 2** (prima e dopo) un caso complesso di conservativa con carie multiple risolto senza ricorrere a costose capsule o faccette o lumineers.*

Ma non crede che la conservativa sia una specializzazione banale, alla quale il dentista si dedica solo alle prime armi?

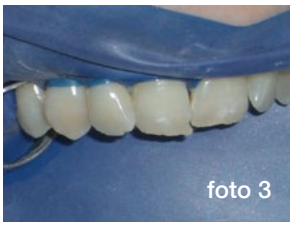
«Assolutissimamente no. La conservativa si occupa della prestazione più diffusa in ambito odontoiatrico, prestazione della quale necessitano maggiormente i pazienti: la cura della carie. Cura carie e prestazioni di igiene orale (pulizia dei denti), rappresentano le prestazioni più diffuse in ambito odontoiatrico. A differenza delle altre prestazioni quali la parodontologia, l'implantologia, l'ortodonzia, delle quali invece necessitano solo alcuni pazienti e magari per una sola volta nella vita. A volte leggiamo che il dentista che si occupa prevalentemente delle cure dei denti è una sorta di dentista generico che esegue le prestazioni più semplici esistenti in odontoiatria: questa è una cultura vecchia da rimuovere. Il dentista che fa un'ottima conservativa, oggi più che mai, si prepara sempre più specificatamente per questa specializzazione e non è esentato dal frequentare specifici corsi di aggiornamento o specifiche specializzazioni. Tecniche e materiali evolvono con una velocità pazzesca, se si vuole far tutto secondo me si rischia di rimane troppo indietro».

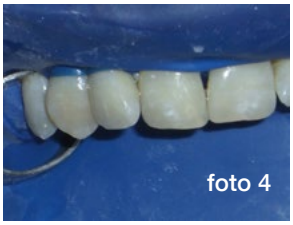
Quindi le prestazioni più diffuse in odontoiatria sono quelle di conservativa, prevenzione ed igiene: se ben eseguite, è vero che contribuiscono ad evitare ai paziente interventi parodontali, protesi, impianti?

«Assolutissimamente si. Con un'ottima conservativa (fatta se possibile sotto diga, anestesia e tempi di esecuzione adeguati), controlli periodici di prevenzione (che non si fermino però solo al solito controllo fatto ad occhio) e con una corretta pulizia dei denti (comprensiva di levigatura/courettage e non fatta di fretta in 10-15 minuti) è certo che si avranno meno probabilità di incappare con paradontologi, protesisti o chirurghi. L'odontoiatria svedese, ad esempio, premia questa impostazione e penalizza la trascuratezza: loro hanno capito da tempo che intervenire prima che i problemi diventino grandi costa molto, ma molto meno, in termini di salute innanzitutto, ma anche in termini economici. In Italia invece si parla solo di protesi sociale, cioè di interventi pagati dallo Stato per pazienti che sono stati bravi a perdere i propri denti (o ai quali mai nessuno ha spiegato cosa fare per non perderli…), con un costo finale molto più elevato rispetto ai costi che sarebbero da sostenere se si prevenissero certi problemi! Ciò non vuol dire che in futuro non avremo più bisogno di parodontologi, protesisti ed implantologi: anche nel mio studio si eseguono da 20 anni interventi di implantologia e parodontologia per opera del mio esperto chirurgo, ma l'esperienza sin qui acquisita mi porta a dedurre che lavorando in una certa maniera ho sempre meno bisogno (ahimè per il mio chirurgo) del suo intervento con grosso risparmio per i miei pazienti».

Cosa possiamo consigliare ai nostri lettori?

«Di rivolgersi periodicamente al proprio dentista di fiducia. Socrate, qualche annetto fa diceva: "la miglior cura, è quella minore possibile". Quella intuizione è ancora oggi attualissima ed in linea con il mio pensiero e la mia esperienza clinica che traduco col mio motto: "prima si interviene, meno si sostituisce, più si conserva". Questa cultura odontoiatrica del controllo periodico e della diagnosi precoce che ho fatto mie da sempre, vorrei trasmetterla ai suoi lettori ai quali dico che per ricevere la cura minore possibile, fondamentali passaggi della moderna odontoiatria sono: la prevenzione scrupolosa, la conservativa fatta prima che il problema diventi grande (grazie a diagnosi precoci di carie) ed un'ottima igiene orale professionale periodica».





*Nelle **foto 3 e 4** (prima e dopo) un caso di ottima conservativa sempre trattato sotto diga (la diga è quel foglio blu).*

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
STUDI CONVENZIONATI UNISALUTE-FONDOEST

Numismatica Picena

ACQUISTO E VENDITA

MONETE DA COLLEZIONE
LIBRI DI NUMISMATICA

STIME E PERIZIE

Numismatica Picena Srl, Via Bezzecca, 1 • S. Benedetto del Tr. (AP)
Tel. 0735.582098 • Fax 0735.575156 • Cell. 334.7043590
email: info@numismaticapicena.it • **NEGOZIO ON LINE** www.numismaticapicena.it

Numismatici Italiani Professionisti

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

www.primapaginaonline.it

IL TUO TERRITORIO
IN TEMPO REALE

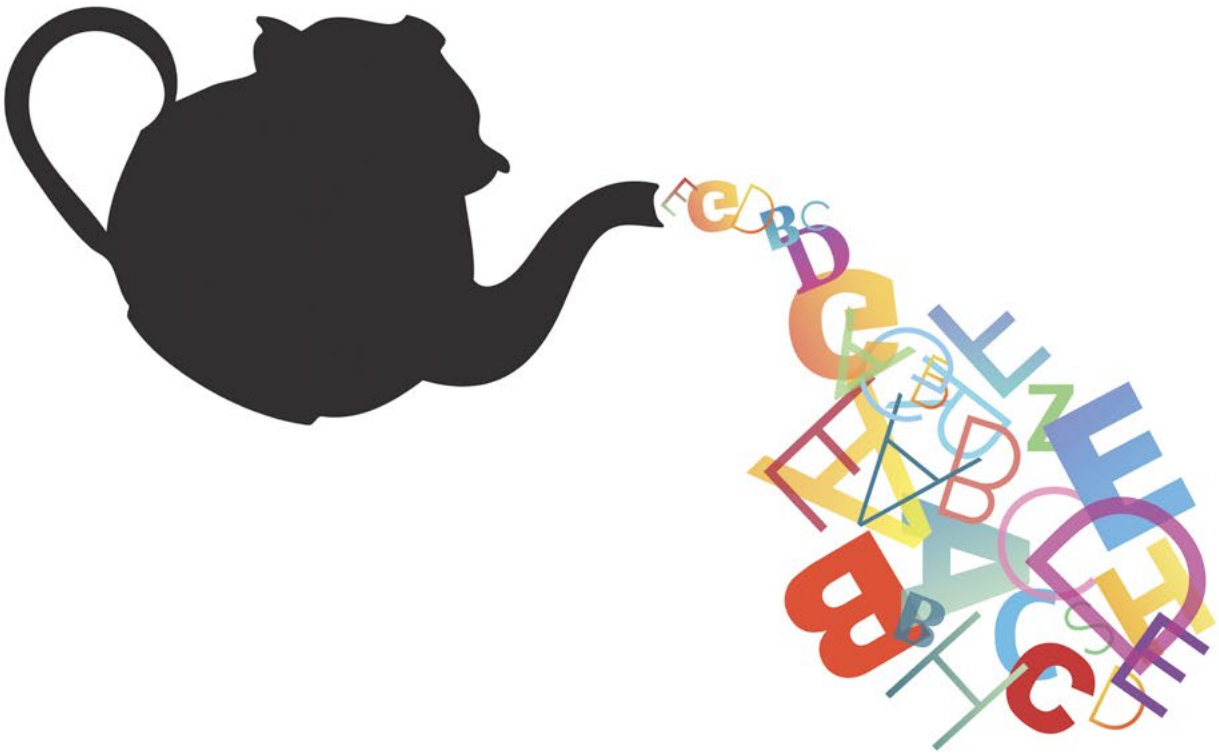
Trovi tutti gli approfondimenti
di articoli e rubriche di Piceno 33

PrimaPagina
ONLINE

GRUPPO
FAS

PICENO33

come noi nessuno



goditi l'informazione

ABBONAMENTO 10 EURO/anno

VUOI RICEVERE LA TUA COPIA DI PICENO33
COMODAMENTE A CASA?
scrivici a info@gruppofas.eu
o chiamaci allo 0736.255656

GRUPPO FAS