SOCIETÀ
Libera Marche

ARTE
Roberto Cicchinè

DUE PASSI A
Appignano del Tronto

PICENO33

c o m e n o i n e s s u n o

"Gli alberi che sono lenti a crescere portano i frutti migliori."
Molière

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

Gratuito
GRUPPO FAS

ORTOPEDIA
SENESI MARIO

VIA SAN SEVERINO, 38 • 63100 - ASCOLI PICENO
Tel. e Fax 0736.250314 •Cell. 349.1435511

OFFERTA DEL MESE!

MISURATORE PRESSIONE OMRON M6 a soli:

€79,00

PLANTARI SUL CALCO

Misuratori di pressione
elettrostimolatori
Tens-magnetoterapia
Busti vasto assortimento
Calze elastiche

Scarpe ortopediche
Scarpe fisiologiche
Plantari
Plantari su misura
Bastoni

CARROZZINE

GINOCCHIERE

Poltrone elevabili
Protesi seno
Materassi antidecupito
Cuscini antidecupito
Tutori

Ginocchiere
aerosol
Inalatori termali
Sedili per vasca
Maniglioni per bagno

CARROZZINE ELETTRICHE

MISURATORI DI PRESSIONE

Stampelle
Deambulizzatori
Carrozzelle WC
Carrozzelle elettriche
Carrozzelle pieghevoli

Scarpe ortopediche
Scarpe fisiologiche
Plantari
Plantari su misura
Bastoni

STAMPELLE

CALZATURE UOMO DONNA

QUELLO CHE GLI ALTRI NON FANNO

il tuo sito web a 199 €

GRUPPO FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

RICHIEDI INFORMAZIONI

FAS srl | Viale Marcello Federici 143 | Ascoli Piceno
Cell. 333/8077498 Tel. 0736/255656 | info@gruppofas.eu

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

www.primapaginaonline.it

IL TUO TERRITORIO
IN TEMPO REALE

PrimaPagina ONLINE

L'editoriale

di Fabiana Pellegrino

Crescere è il sogno di tutti i piccoli. Nel bene o nel male, si passa il tempo a prendere la mira per diventare più grandi. Eppure, non è detto che, passando, si cresca. A volte si va semplicemente avanti, si passa oltre. O, ancora, si resta esattamente allo stesso punto, mentre attorno il mondo cammina. La vera occasione è cavalcare il vento. E procedere. Perché se si tenta, l'indecisione si fa coraggio. La direzione, poi, si scopre strada facendo. Il momento giusto forse non esiste. Ci rimangono il desiderio, la speranza, la scommessa di essere qualcosa d'altro, qualcosa di meglio magari. Nel bene e nel male, l'importante è non arrendersi. Un piede dopo l'altro per inseguire la chimera chiamata futuro. Con la mano protesa affinché il domani ci attiri a sé senza fatica, senza dolore, senza inquietudine. Davanti a noi c'è la strada da fare. C'è un cielo immenso. C'è il sole a schiarire le idee. E poi ci siamo noi. Che dobbiamo decidere se diventare grandi oppure no. Proviamoci. Cosa abbiamo da perdere che non abbiamo già perso?

SOMMARIO

07 **News**

11 **Focus**
Simone Mariani

14 **Attualità**
Il brindisi dei No Triv

16 **Interviste**
Paola Senesi

19 **Storia**
La Barberia

22 **Arte**
Roberto Cicchinè

24 **Due passi a**
Appignano del Tronto

26 **Astri Nascenti**
Siero

27 **Fly musical con noi**
Il 2016 della Fly

28 **L'Ascoli di Petò**
Gli intraducibili

29 **Pnl**
Affrontare il drago

30 **A qualcuno piace nerd**
Il risveglio di Star Wars

31 **Eureka!**
Il 10% del cervello

32 **Liberrante**
Chirù di Michela Murgia

33 **Naturalmente**
I mirtilli

34 **Pane amore e fantasia**
Noodles vegetariani di riso

35 **Il giardino di Lola**
Anthurium

Traini ECO SERVICES®
CREAZIONE E CURA DEL VERDE DAL 1988

PROFESSIONE PAESAGGIO

ECO SERVICES è un'importante realtà italiana che si occupa di creazione e cura del verde privato, pubblico e sportivo.

ECO SERVICES fornisce un servizio completo ai propri clienti che va dalla progettazione fino alla manutenzione, passando per la realizzazione.

Inoltre, **ECO SERVICES**fornisce un servizio essenziale di prevenzione contro i disastri naturali provocati dall'incuria, progetta lavori sostenibili e realizza ambienti ecocompatibili.

ECO SERVICES
via Ancaranese a Villa Sant'Antonio (AP)
Tel. 0736 811664 Fax 0736 813798
info@ecoservices.it - **www.ecoservices.it**

Ragazzi di campagna
Aumentano i marchigiani che lasciano i grandi centri per trasferirsi nei piccoli comuni. Ad affermarlo è un'analisi della Coldiretti regionale sulla base degli ultimi due censimenti Istat della popolazione, secondo i quali nell'arco di dieci anni i residenti nei comuni sopra i 50mila abitanti sono diminuiti del 14 per cento, contro un +10 per cento di quelli che risultano vivere nelle cittadine sotto i 50mila. Curioso l'incremento del 16 per cento dei cittadini nei piccolissimi paesi sotto i 500 abitanti, ma cresce complessivamente anche la popolazione che vive nei centri sotto i 5mila abitanti (+3 per cento). Un fenomeno che, secondo Coldiretti, va sostenuto recuperando in queste aree i troppi ritardi infrastrutturali e nei servizi offerti.

Segui ogni giorno le notizie del territorio su
www.primapaginaonline.it

La donazione degli organi. Una scelta in comune.

Un meccanismo virtuoso è ormai innescato nelle Marche per la volontà di donazione degli organi. Grazie al progetto 'Una scelta in Comune' sono in continuo aumento i Comuni marchigiani che hanno avviato il servizio di raccolta e trasferimento della dichiarazione di volontà a donare gli organi nel momento del rilascio o rinnovo del documento di identità. Da un numero iniziale di nove, un positivo effetto trainante ha visto crescere l'adesione fino a sessantacinque Comuni tra quelli che hanno attivato il servizio e quelli che stanno provvedendo ad attivarlo con i propri uffici anagrafe. I dati vedono la Regione in prima linea nel supporto ai Comuni aderenti all'iniziativa strategica per il sistema trapianti con funzione di "facilitatore" nell'applicazione della norma, con la possibilità anche ai piccoli Comuni, di poter avviare un servizio particolare che offre l'opportunità di potersi esprimere circa la propria volontà donativa. Sperimentato dal 17 dicembre 2013 al 30 giugno 2014 su nove comuni (Ancona, Ascoli Piceno, Chiaravalle, Fabriano, Fermo, Pedaso, Porto Sant'Elpidio, San Benedetto del Tronto, Senigallia), il progetto ha raccolto 2699 dichiarazioni, un successo se confrontate con le 2198 dichiarazioni raccolte negli sportelli Asl in quattordici anni.

Polizia Municipale nella sede Gil

È cominciato ufficialmente il trasloco del Comando della Polizia Municipale di Ascoli Piceno presso la nuova sede, realizzata nell'immobile ex Gil di Viale Federici, appositamente restaurato. "Si tratta di un ulteriore fondamentale obiettivo – ha dichiarato il sindaco Guido Castelli - conseguito dall'amministrazione comunale che grazie a questa opera, da un lato, completa la strategia di ri-funzionalizzazione dell'area nord di Campo Parignano e, dall'altro, definisce in modo ultimativo il complesso di rapporti con l'Asur che, tra le altre cose, ha consentito l'attivazione del polo universitario nel vecchio ospedale Mazzoni". Il fabbricato dove verrà ospitato il comando fu realizzato a cura dell'Opera Nazionale Balilla su progetto dell'Arch. Emanuele Mongiovì. La costruzione iniziò nel 1935 e fu inaugurata il 4 novembre 1939. Durante la guerra, interrotte le attività didattico-educative nell'immobile, esso fu occupato dalle truppe inglesi e polacche e subì danni agli infissi a causa delle esplosioni che distrussero alcuni ponti. Nel dopoguerra, dopo un primo restauro, l'edificio fu adibito a Scuola Professionale Femminile, a Sezione di Specializzazione delle Telecomunicazioni dell'Istituto Tecnico Industriale e, dal 1981 al 1993, a sede dell'Istituto Autonomo Case Popolari (porzione ora sede dei Vigili Urbani), mentre la rimanente porzione è sede della multisala cinematografica Publiodeon dal 1994. Il complesso è stato formalmente vincolato dal Ministero dei Beni Culturali nell'aprile 2005. "Come è noto – ha concluso il sindaco – l'area di San Pietro in Castello – liberata dalla polizia municipale - sarà adibita a parcheggio. I lavori sono stati già finanziati e si stima che potranno essere terminati entro il prossimo autunno".

Il nuovo centro Y lab a Offida

Inaugurato il nuovo Centro di Aggregazione Giovanile Y-Lab 2.0. "Se molti Comuni sono rimasti contrariati dallo spostamento della sede del giudice di Pace, – ha commentato il sindaco Valerio Lucciarini – l'amministrazione offidana ha invece colto al volo l'opportunità di restituire subito la struttura ai giovani, creando un punto di aggregazione per far stare insieme i nostri ragazzi e dargli così la possibilità di condividersi e contaminarsi l'un l'altro". Fondamentale il contributo del Gal Piceno. La gestione spetterà ora alla Consulta Giovanile di Offida.

Un super Isc nell'area montana

Oltre 500 studenti per il nuovo super Isc montano che riunirà gli istituti di Castignano, Montalto delle Marche, Montedinove, Carassai e Rotella. La delibera di giunta della Regione Marche del 30 dicembre ha accolto la proposta venuta dalle amministrazioni. Soddisfatti i sindaci e le comunità coinvolte. Il nuovo assetto diverrà definitivo dal prossimo anno scolastico.

L'altare di Sant'Antonio Abate a Folignano

Per la festa di Sant'Antonio Abate, nella frazione di Colle Pasquale a Folignano, il Vescovo di Ascoli Piceno, Giovanni D'Ercole, ha celebrato la santa Messa e benedetto l'altare annesso al nuovo presbiterio. La chiesa di Sant'Antonio, donata da privati nei primi anni Novanta al Comune di Folignano, è stata dapprima restaurata dall'amministrazione comunale con fondi comunitari, poi di recente riaperta al pubblico. Particolarmente solenne il rito dell'incensazione con benedizione del nuovo altare, un manufatto in colonne di marmo bianco e rosso.

Il festival della canzone ascolana

Tante le domande di partecipazione alla tredicesima edizione del "Festival della Canzone Ascolana". Diversi artisti si sono infatti adoperati nel comporre brani inediti in dialetto ascolano. La manifestazione mira a rilanciare le tradizioni locali, le musiche, i canti, i balli, i costumi e si svolgerà nel capoluogo piceno a maggio. La scadenza per inviare la propria domanda di partecipazione è fissata al 5 aprile; i brani pervenuti saranno valutati e selezionati per la finale da una commissione di esperti del settore, coadiuvata quest'anno da alcuni giornalisti locali.

TIPICO ASCOLI
Arte Cibo Cultura Territorio

Visita il sito internet

www.tipicoascoli.it

IL NUOVO PORTALE PER VALORIZZARE IL TERRITORIO, L'ARTE E LA CULTURA. PROMUOVERE GLI EVENTI, LE TIPICITÀ, I PERCORSI, I MIGLIORI LOCALI E LE STRUTTURE RICETTIVE DEL PICENO.

COS'È TIPICO ASCOLI?

Mi chiamo Paolo Crescenzi, ho trentadue anni, sono nato, cresciuto e vissuto ad Ascoli Piceno; dopo aver conseguito la maturità classica mi sono laureato in Giurisprudenza presso l'Università di Bologna. Dopo alcuni tirocini e stage formativi, mi sono occupato di gestione, coordinamento e disbrigo di pratiche amministrative, e di consulenza legale in qualità di socio-amministratore e rappresentante legale di una società di servizi, ai privati, alle famiglie e alle imprese. Eccomi qui ora a esprimere tutto l'amore che nutro per la mia città attraverso il progetto Tipico Ascoli. Il motivo per cui ho voluto intraprendere quest'avventura nasce dal forte legame con la mia città e dalla convinzione che, Ascoli Piceno debba esprimere, assieme al suo territorio, tutto l'immenso potenziale turistico, spesso sottovalutato o dato per scontato. Per questo motivo Tipico Ascoli si pone l'ambizioso obiettivo di riuscire a promuovere, attraverso l'uso delle nuove tecnologie, questa città, l'arte, la storia, la cultura, le tradizioni, le tipicità, l'enogastronomia, l'accoglienza e il territorio nel suo insieme. Una promozione che sarà possibile, attraverso l'intermediazione, dell'offerta, riassunta nel nostro slogan "Tipico Ascoli - Arte - Cibo – Cultura - Territorio", che rappresentano il grande patrimonio della nostra città; e la domanda, cioè quella crescente richiesta di siti turistici da visitare, dotati di strutture, dove poter soggiornare e godere delle delizie del palato, delle bellezze artistiche e ambientali in cui immergersi e ripercorrerne la storia e infine, perché no, zone dove vivere e investire. Tutto ciò vuole essere il mercato di Tipico Ascoli ed è in questo contesto che s'inserisce questa start-up da me ideata. Al mio fianco ho uno staff di consulenti, che grazie alla loro esperienza e competenza, mi coadiuveranno nella realizzazione della Mission di Tipico Ascoli, che sarà quella di aprire ancor di più all'Italia, all'Europa e al Mondo, i confini di questa nostra piccola ma incantevole realtà e del suo territorio. L'utilizzo del web, garantirà maggiore visibilità alla città e a chi in essa opera nel turismo, nella ristorazione e nell'ospitalità, per realizzare il coronamento di un sogno: un'accoglienza turistica degna di Ascoli, della sua bellezza, della sua storia e delle sue tradizioni.

Informazione pubblicitaria

CONTATTI

www.tipicoascoli.it • info@tipicoascoli.it

Tel/Fax +39 0736 253830 • Cell +39 327 5741422

tipico_ascoli

Tipico Ascoli

Simone Mariani

Il presidente di Confindustria assicura: siamo pronti per ripartire. Dobbiamo crederci.

di Fabiana Pellegrino

Simone Mariani è stato eletto presidente di Confindustria Ascoli a maggio del 2015.

«Qui si fa l'Italia o si muore». È chiaro Simone Mariani, presidente degli industriali della provincia di Ascoli Piceno. E sul Piceno, fiaccato da anni di durissima crisi economica, lo è ancora di più: «ogni giorno aziende, imprenditori e lavoratori concorrono insieme alla realizzazione di un obiettivo preciso: continuare a operare per la crescita economica e civile del nostro territorio e della sua comunità». Due, significative, parole d'ordine: concretezza e dedizione. Un omaggio alla creatività, alla determinazione, alla perseveranza e alla voglia di riscatto di un sistema imprenditoriale locale che «è pronto alla resurrezione. Sono imprenditori fieri del loro passato, che trovano forti motivazioni per il futuro. Alcuni chiari segnali di ripresa riaccendono finalmente le speranze del sistema delle imprese, nonostante un mercato interno che fatica ancora a riprendere vigore ed impiegherà anni per tornare ai livelli pre-crisi».

Qualche segnale di ripresa, dunque?

«Ebbene sì. Secondo l'indagine di Unioncamere Marche, il settore manifatturiero della provincia di Ascoli Piceno fa registrare da tre trimestri consecutivi incrementi positivi della produzione, del fatturato e degli ordinativi rispetto agli stessi periodi del 2014. Questo avviene per la prima volta dopo anni di continua flessione. Gli indicatori mostrano i seguenti andamenti: produzione: +1,4%, +2,7%, +2,6% - fatturato: +3,3%, +2,6%, stabile - ordinativi: +1,8%, +5,5%, +5,1%. L'analisi regionale conferma la presenza in provincia di eccellenze produttive che si classificano tra i primi 10 campioni regionali di crescita nelle vendite nel periodo 2007-2014. Questo dato mi riempie di orgoglio, tre sono le aziende locali in graduatoria: Sabelli Spa, azienda familiare che rappresento, Fainplast Srl e Imac Spa. Inoltre, Ascoli Piceno è al quarto posto tra tutte le provincie italiane come concentrazione di start up innovative sul totale delle società di capitali. Un dato incoraggiante che conferma la bontà del lavoro svolto da Confindustria e dai Giovani imprenditori in particolare».

Il turismo in questo scenario che ruolo ha?

«Il turismo è un settore in crescita, con grandi prospettive, ma su cui tanto lavoro da parte delle istituzioni e delle imprese è anco-

ra da fare. Nel periodo 2011-2014 gli arrivi e le presenze nel Piceno hanno registrato un aumento rispettivamente di +4,6% e +10,1%, superiore a tutte le altre province marchigiane e al dato nazionale. Tra il 2001 e il 2011 gli addetti del turismo sono passati da circa 3 mila a oltre 4.500, registrando con un tasso di crescita del 55%, confermando la sua valenza strategica per il territorio, dimostrando di essere un settore capace in potenza di assorbire un elevato numero di persone oggi senza lavoro. Qualcuno definisce il turismo un'industria leggera, a mio avviso è invece industria pesante a tutti gli effetti. In questo settore gli investimenti sono molto importanti, come lo è il ritorno atteso. Credo che non possa non essere considerato uno dei driver dello sviluppo futuro dell'intera provincia, attraverso strategie differenti. È giunto il momento della svolta, dobbiamo agganciare la ripresa. Chiediamo azioni di sistema a livello nazionale e locale, non possiamo più affrontare il futuro attraverso interventi isolati e improvvisati».

Qualcosa si è mosso a suo avviso?
«Senza dubbio sono andate nella direzione giusta alcune riforme del Governo: lavoro e Jobs Act, le decontribuzioni per i nuovi assunti e l'eliminazione dell'Irap sul costo del lavoro. Abbiamo apprezzato la riforma della pubblica amministrazione. Attendiamo gli interventi fiscali già annunciati e necessari per accrescere il salario dei nostri collaboratori e avvicinare le nostre imprese ai livelli di tassazione dei vicini competitor internazionali. Tuttavia, se da una parte le riforme sono determinanti, dall'altra per "far ripartire il Piceno" è indispensabile che le forze migliori di questa regione e di questa provincia superino una storia fatta di campanili, corporativismi e conflitti per trovare, invece, le ragioni superiori di obiettivi condivisi quali crescita economica, lavoro, coesione sociale. Oggi, possiamo affermare che pezzi consistenti della società e dell'economia del nostro Paese hanno già imboccato la strada giusta. Pensiamo a settori importanti nel panorama nazionale che hanno già agganciato la ripresa: l'automotive italiano, un consistente indotto nella meccanica e nell'industria dei materiali, la crescita costante dell'export manifatturiero e agroalimentare».

In questo contesto, cosa intendono fare le imprese locali?
«È questa la domanda con cui i rappresentanti politici e i sindacati ci hanno incalzato fin dalla prima riunione del Tavolo per lo sviluppo economico. Noi vogliamo essere concreti, vogliamo essere "nuovi". Abbiamo condotto dunque una importante attività di scouting nelle scorse settimane, intervistando decine di imprese medio-grandi nostre associate. Il risultato è stato sorprendente ed incoraggiante. Oltre 120 milioni di investimenti previsti nei prossimi tre anni da parte di venti aziende, distribuite su diversi settori. Ulteriori progetti di investimento continuano a giungere in associazione da parte di imprese che maturano consapevolezza delle opportunità che il riconoscimento di crisi complessa da parte del Ministero per lo Sviluppo Economico potrebbe apportare a tutto il sistema. Sta ora alla buona politica e all'impegno di tutti gli stakeholders assecondare e sostenere questa vitalità e questa intraprendenza. Ciò significa che cittadini, imprese, lavoratori, sindacati, banche, Istituzioni e Pubblica Amministrazione devono riprendere a produrre valore, insieme. È indispensabile sperimentare nuovi approcci e nuove soluzioni che, tra le altre cose, presuppongono la condivisione degli obiettivi così come dei rischi».

120 MILIONI

Gli investimenti delle imprese con aiuti statali ad hoc.

E qui non si può non parlare del percorso intrapreso per il riconoscimento del Piceno come area di crisi industriale complessa…
«Fin dal primo momento della mia elezione, da maggio scorso, ho ritenuto che questo tema potesse essere strategico per il rilancio e la rivitalizzazione del territorio. Per far sì che il Ministero dello Sviluppo Economico desse credito a questa istanza, ho pensato fosse utile che ci presentassimo con estrema concretezza. Ho ritenuto, quindi, che se fossimo riusciti ad arrivare uniti come forze politiche, forze produttive, mondo del lavoro e comparto sociale, avremmo dato un segnale di forza. La scintilla è stata la promessa del ministro Guidi in occasione della trattativa Prysmian, poi Confindustria ha avviato un percorso sistematico per arrivare fino a oggi. Abbiamo lavorato con la Camera di Commercio e con il supporto di Nomisma su un progetto di strategia di rilancio territoriale e abbiamo promosso la costituzione del Tavolo per lo Sviluppo economico del Piceno a cui partecipa il mondo politico, quello delle industrie, i sindacati, e a cui si è aggiunto da subito il vescovo di Ascoli e oggi anche il Bacino Imbrifero del Tronto. Durante le varie riunioni l'atteggiamento è stato concentrato sugli obiettivi: la delibera regionale, la raccolta dati sul territorio e lo scouting sul mondo dell'industria e delle imprese. Quest'ultimo passaggio, in particolare, è stato determinante per capire se ci fossero progetti di sviluppo nei prossimi anni».

Qual è stato il responso?
«In un momento di terribile depressione economica, abbiamo trovato oltre venti progetti di impresa che, a fronte di un percorso di contribuzione nazionale e strumenti regionali, sarebbero dispo-

sti a investire nel Piceno oltre 120 milioni di euro. Lo scouting serviva a dire a Regione e Ministero che stiamo costruendo un rilancio su basi solide. Il tessuto imprenditoriale resiste, se è vero che molte imprese hanno chiuso i battenti, altre stanno crescendo molto».

Torniamo al discorso "area di crisi complessa". A che punto siamo?
«Questa è un'occasione unica per il territorio. Con la nuova giunta regionale, che ha sposato subito la nostra istanza, siamo arrivati alla delibera regionale che ha adottato interamente il lavoro fatto da Confindustria. Da qui la Regione ha avviato formalmente la richiesta di riconoscimento al Mise».

Piano B?
«Il piano B, effettivamente, c'è. Il Piceno, infatti, è già stato riconosciuto come area di crisi semplice, che dà comunque un canale privilegiato. Con l'aggiunta della complessità, ovviamente, possiamo fare qualcosa di più».

Su quali settori puntare per il futuro?
«Dovendo identificare dei comparti vitali che stanno investendo, anche nella prospettiva della riconversione industriale, penso innanzitutto al settore della chimica plastica, visto che proprio nel Piceno sono presenti vere eccellenze europee. Ma anche al settore della meccanica, da sempre importante, anch'esso rappresentato da realtà innovative. L'agroalimentare è un comparto che sta andando bene da tempo e che ha subito meno la crisi e alcune aziende locali sono discretamente in salute. Altro tema è quello delle multinazionali, a prescindere dal settore. Questo mondo, che tanto ha perso come attenzione e capitale umano, è per noi strategico. Dobbiamo fare in modo che le poche e buone multinazionali rimaste, restino esattamente dove sono adesso. Altra area importante su cui da tempo stiamo lavorando è il distretto delle energie rinnovabili, molte realtà, infatti, si sono sviluppate attorno alla sostenibilità e al business delle energie rinnovabili. Si apre poi un mondo importante che crea comunque economia, quello della formazione. Punterei l'attenzione sugli istituti di formazione secondaria e universitaria, sul loro ruolo e sull'impatto che essi possono avere sulle imprese. Come Confindustria vogliamo dare ancora più forza e concretezza al sostegno alla scuola. La questione università resta, invece, ancora irrisolta purtroppo. Il ruolo del Consorzio Universitario Piceno credo debba essere profondamente rivisto, questo territorio deve capire se considera o meno l'università un valore aggiunto. Noi riteniamo che lo sia, ma abbiamo bisogno di persone preparate».

Chiudiamo sul mandato di presidenza: quali sono gli obiettivi?
«Assumo la presidenza nel 2015, dopo anni di crisi feroce e drammatica. Quindi in una condizione di grave difficoltà delle imprese e della stessa associazione. Per questo il primo impegno che mi sono dato è di traghettare Confindustria su lidi più solidi e concreti. Sono anche convinto che attraverso l'entusiasmo e le idee ci possa essere una maggiore capacità attrattiva dell'associazione nei confronti delle imprese. Insomma, occorrono nuovi ricavi, serve tagliare i costi e non dimenticare mai l'ottimismo di fondo di un'economia che sono convinto abbia superato il momento peggiore».

Un brindisi contro le trivelle

No Triv, grande successo per l'evento "Gustiamoci il Piceno" a Offida.

Un brindisi anti-trivelle con centinaia di calici di preziose qualità di vino, dal Rosso piceno alla Passerina, contro i pozzi di idrocarburi che un'azienda inglese vuole realizzare nelle colline tra Ripatransone ed Offida, dove si concentrano oltre 30 cantine che esportano vino in tutto il mondo. "Gustiamoci il Piceno" è l'iniziativa dal Comitato No Trivelle nel Piceno assieme a Slow Food, Associazione Italiana Sommelier e oltre 60 aziende dell'area con il patrocinio di 13 comuni, per dire no al progetto Santa Maria Goretti, che prevede trivellazioni in 101 Km^2 nel nostro territorio per l'estrazione di idrocarburi. Durante la serata, tra una portata e l'altra, tra un concerto dal vivo e pezzi di cabaret, si sono intervallate testimonianze come quelle degli agricoltori e dei medici di Viggiano in Basilicata e quella del Coordinamento No Ombrina che pure sul suo territorio ha visto i viticoltori in prima linea contro il progetto omonimo. Soddisfatti gli organizzatori del comitato **No Trivelle nel Piceno** sia per la partecipazione che per l'interesse dimostrato da tutte le persone presenti che dichiarano "È stata una grande festa del territorio a difesa del territorio stesso. Il nostro impegno non si fermerà qui ma continueremo la nostra opera di sensibilizzazione a difesa del Piceno e delle sue eccellenze e peculiarità. La grande presenza di ieri e gli attestati di stima ricevuti ci danno la forza di portare avanti la nostra battaglia forti della consapevolezza di avere l'intero territorio dalla nostra parte".

LAVORAZIONE E VENDITA PROSCIUTTI

Via E. Pascali 92 - Comunanza (AP)
Tel./Fax. 0736.844696 - **www.prosciuttificioprosperi.it**

È una lunga storia di tradizioni amate e rispettate, di culto della naturalità, quella tra i marchigiani e la conservazione delle carni. Su questo patrimonio di tradizioni nasce, nel 1923, il Prosciuttificio Prosperi. Nel 1976 Ecilio Prosperi avvia una ristrutturazione dell'attività che consente oggi l'utilizzo della moderna tecnologia nelle varie fasi della lavorazione dei prosciutti. Ritmi nuovi ma la stessa cura attenta ai particolari, un paziente recupero di tecniche artigianali nella lavorazione dei prosciutti espresse al più alto livello. Il Prosciuttificio Prosperi dà il senso di una civiltà che rispetta gli appuntamenti stagionali, che ha la voluttà delle cose che non debbono scomparire.

L'antica lavorazione artigianale del Prosciuttificio Prosperi viene effettuata ai piedi dei Monti Sibillini e precisamente in una zona dove le correnti d'aria provenienti dal mare Adriatico, percorrendo la Valle dell'Aso, incontrano l'aria di montagna dando origine a un microclima ottimale.

Tale aspetto e la cura dei particolari che caratterizza la nostra lavorazione rendono ottima la qualità del prosciutto. La salatura, fatta ancora a mano, viene effettuata dopo aver eseguito i controlli preliminari sulla temperatura e ph. I prosciutti salati vengono adagiati sui bancali e portati nelle celle frigorifere di stoccaggio dove riposano ad una temperatura e umidità controllate. Trascorso il tempo necessario, si passa alla seconda salatura. Nella fase successiva il prosciutto viene ripulito dai residui di sale e posto a riposo.

Dopo un periodo di circa 3-4 mesi viene eseguita la fase di tolettatura dell'anchetta e di rifinitura, di seguito si passa alla fase di pre-stagionatura, alla sugnatura ed infine al lungo periodo di stagionatura durante il quale i prosciutti, appesi su bancali, sono posti in locali dove le condizioni di temperatura e umidità sono regolate aprendo e chiudendo le finestre per filtrare l'aria esterna, dando in questo modo al nostro prosciutto l'inconfondibile profumo di bontà.

informazione pubblicitaria

LIBERA MARCHE
Intervista a Paola Senesi

di Fabiana Pellegrino

Paola Senesi è il nuovo referente regionale dell'associazione che lotta contro le mafie.

«Ci vuole coraggio, oggi, ad avere coraggio, ma questo serve per coltivare l'impegno, per cercare la verità, per non perdere la passione per la vita». Parola di Don Luigi Ciotti, fondatore del Gruppo Abele e poi di Libera, l'associazione che da anni combatte la penetrazione della criminalità organizzata nel sistema produttivo, e fonte d'ispirazione per chi, come l'ascolana Paola Senesi, ha cominciato una battaglia personale, locale e regionale a favore della passione e contro la mafia. Per dirla come Don Ciotti «la mafia uccide in molti modi», soprattutto in un territorio come quello marchigiano. Non solo bombe, ma atteggiamenti, minacce, ricatti, prevaricazioni, pretese. La mafia è nel Dna. È una questione di genetica. Di abitudine. Di educazione. Di mancanza di cultura. La mafia è quella che ti dice cosa e come scrivere, pena l'esclusione dalla scrittura stessa. La mafia è quella che ti dice cosa e come pensare, pena l'esclusione dal pensiero stesso. Tutto questo è mafia. E Libera Marche lo sa bene.

Paola, il 10 gennaio è arrivata la nomina a referente regionale dell'associazione, raccontaci il tuo percorso…

«Libera Marche nasce dieci anni fa e tutto comincia da questa provincia. Siamo nati qui ad Ascoli e questo per me è motivo di grande orgoglio. Negli anni successivi si è aggiunta Jesi, poi due anni fa mi è stato chiesto di costruire un progetto regionale, abbiamo così avviato un percorso di formazione per chi si avvicinava alla nostra realtà, per scongiurare il rischio di essere strumentalizzati. Oggi ci sono i presidi di Senigallia, Fermo e Fabriano, c'è la base di Pesaro e stiamo organizzando un gruppo anche ad Ancona. L'emozione del 10 gennaio scorso è stata grande, non è sempre facile motivare gli altri, soprattutto i più giovani. È bene, inoltre, ricordare che Libera è un insieme di associazioni. Nel 2015 ci siamo impegnati in due campagne: "Riparte il futuro" contro la corruzione e "Miseria Ladra" per sconfiggere la povertà, perché questo è il terreno sul quale si costruiscono gli imperi delle mafie. Contro di noi, purtroppo, è stata spesso scatenata la cosiddetta macchina del fango e siamo stati oggetto di strumentalizzazione ingiuste. Quello che stiamo cercando di fare, invece, è costruire un progetto sano».

Un primo bilancio?

«Abbiamo raggiunto molti traguardi. Penso all'apertura e alla conferma dello sportello legalità Sos Giustizia assieme alla Camera di Commercio di Ascoli, un servizio di ascolto e assistenza alle vittime della criminalità organizzata, gestito da Libera. Altro obiettivo raggiunto è il protocollo d'intesa firmato nel 2014 con l'Unione regionale delle Camere di commercio delle Marche e Libera per la legalità nell'economia. Le due associazioni si sono impegnate a sostenere iniziative sui temi della formazione alla cultura della legalità, alla diffusione delle migliori esperienze sui territori e iniziative imprenditoriali legate all'utilizzo dei beni confiscati alla mafia. È

Nella nostra regione esistono 27 beni confiscati.

bene ricordare che nelle Marche assistiamo a infiltrazioni della camorra e delle mafie pugliesi, calabresi e, in parte siciliane. Oltre ai tentativi di penetrazione di organizzazioni criminali italiane, altri aggregati associativi fanno capo alle nuove mafie, come quella cinese, romena, nigeriana e dell'Europa dell'Est. Organizzazioni che si occupano di droga, riciclaggio, attività turistiche lungo la costa delle Marche, lavori pubblici».

Approfondiamo questo punto: tu sostieni che nelle Marche la soglia di attenzione nei confronti di questa tematica sia ancora pericolosamente bassa, eppure la mafia è presente anche nella nostra regione…

«La mafia tende a insinuarsi molto bene in un territorio come il nostro, differente da quelli che tradizionalmente associamo a questo fenomeno. E lo fa ancora meglio dove la consapevolezza di queste tematiche è bassa. Ricordo che nelle Marche esistono 27 beni confiscati alla criminalità organizzata, di cui solo due riutilizzati a fini sociali. A Isola del Piano c'è una villa con 14 ettari di terreno, confiscata ad una famiglia legata alla 'ndrangheta, che ospita i campi di volontariato di Libera e diverse attività culturali sul tema dell'antimafia. Era del boss della Banda della Magliana Niccoletti, l'altro bene confiscato, a Cupramontana, oggi ospita una comunità residenziale per persone con problemi psichici, gestita da due cooperative: una sociosanitaria ed una agricola che coltiva i terreni. Per questo il nostro compito è sensibilizzare il più possibile su cosa potrebbe accadere e su quello che succede già».

A proposito di sensibilizzazione: tra Libera e il mondo della scuola che rapporto c'è?

«Un rapporto molto intenso. In questi anni abbiamo incontrato migliaia di studenti, purtroppo sarebbe necessaria una presenza più stabile nelle scuole, piuttosto che incontri sporadici. Il nostro obiettivo è costruire dei percorsi continuativi perché un ragazzo consapevole sarà, domani, un cittadino più attento. Nei confronti degli studenti nutriamo molta speranza».

I buoni propositi di questo inizio d'anno?

«Il 21 marzo Libera festeggia la Giornata nazionale della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie, perché in quel giorno di risveglio della natura si rinnovi la primavera della verità e della giustizia sociale. Dal 1996, ogni anno in una città diversa, viene letto un elenco di circa novecento nomi di vittime innocenti. Ci sono vedove, figli senza padri, madri e fratelli. Ci sono i parenti delle vittime conosciute, quelle il cui nome richiama subito un'emozione forte. E ci sono i familiari delle vittime il cui nome dice poco o nulla. Per questo motivo è un dovere civile ricordarli tutti. Per ricordarci sempre che a quei nomi e alle loro famiglie dobbiamo la dignità dell'Italia intera. Quest'anno la celebreremo a Fano, in omaggio all'impegno del sindaco Massimo Seri il primo, nonché l'unico per il momento, sindaco braccialetto bianco delle Marche. Il sindaco ha aderito alla campagna Riparte il futuro e speriamo che sia da esempio. Una macchina pubblica trasparente è un vantaggio per tutti, istituzioni e cittadini. Le Marche non sono più un'isola felice: c'è una corruzione organizzata e per combatterla dobbiamo essere organizzati anche noi, tutti insieme. Un altro obiettivo è stilare una serie di protocolli con le università. Proprio per diffondere la cultura della legalità nel mondo dell'impresa e delle istituzioni è nata, dalla collaborazione dell'Università di Macerata e di Libera – associazioni, nomi e numeri contro le mafie – un corso di alta formazione, una summer school in Economia e legislazione anti-riciclaggio. La collaborazione tra le due realtà è nata nel 2012 con la firma di un protocollo di intesa da parte del rettore Luigi Lacchè e del presidente e fondatore di Libera Don Luigi Ciotti. L'obiettivo del corso è offrire un quadro altamente specializzato dell'antiriciclaggio, attraverso le conoscenze e le esperienze maturate dai professionisti che lavorano in maniera operativa nel settore e attraverso le testimonianze di persone che si adoperano per diffondere la cultura della legalità. Le mafie vanno combattute attraverso la cultura e la conoscenza ed anche in questa occasione è stato possibile mettere insieme enti e realtà profondamente diversi che, se uniti, possono davvero contribuire alla rivoluzione culturale di cui il nostro Paese ha bisogno».

CREA CREDI CAMBIA

ITALIA

Il bilancio delle idee.

Abbiamo creato un laboratorio di concretezza di idee e di eccellenze, accomunate dalla volontà di stimolare la buona politica. Marco Fioravanti sintetizza così la due giorni "Crea Credi Cambia".
"Non posso non enfatizzare pubblicamente il mio entusiasmo per lo straordinario risultato dell'evento che, nel corso delle due giornate, ha visto la partecipazione di centinaia e centinaia di persone.
Questo progetto nasce dall'esigenza del nostro territorio di fare squadra, spesso non si riesce infatti a reperire fondi per la troppa conflittualità politica.
Abbiamo voluto creare qualcosa di nuovo, qualcosa dove al centro delle discussioni ci fossero i problemi del territorio e le opportunità che si possono cogliere, senza farne un discorso partitico o di bandiera".
Si sono affrontati diversi temi importanti e delicati, a cominciare dalla sanità. È emersa una linea condivisa sulla gestione sanitaria, che dovrebbe essere affidata non ai partiti, ma a tecnici esperti del settore. Si è poi parlato dell'importanza di un ospedale unico per la nostra provincia, ponendo l'accento su quanto questo tipo di opere pubbliche dovrebbero essere condivise da tutti. L'accorpamento dei comuni è stato definito come un'opportunità che però potrebbe non bastare per rendere la pubblica amministrazione davvero efficace.
Altro tema affrontato è stato quello dell'innovazione delle città, non più focalizzata sulla cementificazione sugli insediamenti delle fabbriche per la produzione intensiva, ma su un rinnovamento intelligente.
Infine la presentazione del libro "Putin – vita di uno Zar" ha dato uno spunto di riflessione sull'Europa e sulle Marche, "in particolar modo ha consentito di discutere su come Putin e la Russia possano essere un'opportunità. Un'edizione zero, dunque, che ha dato buoni risultati e che incoraggia ad andare avanti e organizzare al meglio quella del 2017".

Piero Celani
"La Regione Marche deve aumentare la capacità di spesa dei fondi comunitari, deve sburocratizzare le procedure. Tutto ciò è una sfida da compiere da qui a fine legislatura".

Guido Castelli
"Crea Credi Cambia è una bellissima iniziativa che definirei estemporanea perché fuori dal tempo, perché riflette sui contenuti senza badare alla forma: è geniale. Utile per ritrovarsi in un dialogo inter-istituzionale e recuperare il rapporto con i cittadini".

Francesco Acquaroli
"È importante per i Comuni avere regole certe come il patto di stabilità, ma c'è bisogno di un sistema premiante perchè più efficiente. Oltre ad un necessario smaltimento di leggi e regolamenti che paralizzano spesso e volentieri le amministrazioni".

Patrizia Palanca
"Vedo la crisi e l'innovazione due cose strettamente correlate, così come lo sono la sfida e il concetto di innovazione per la crescita del capitale umano".

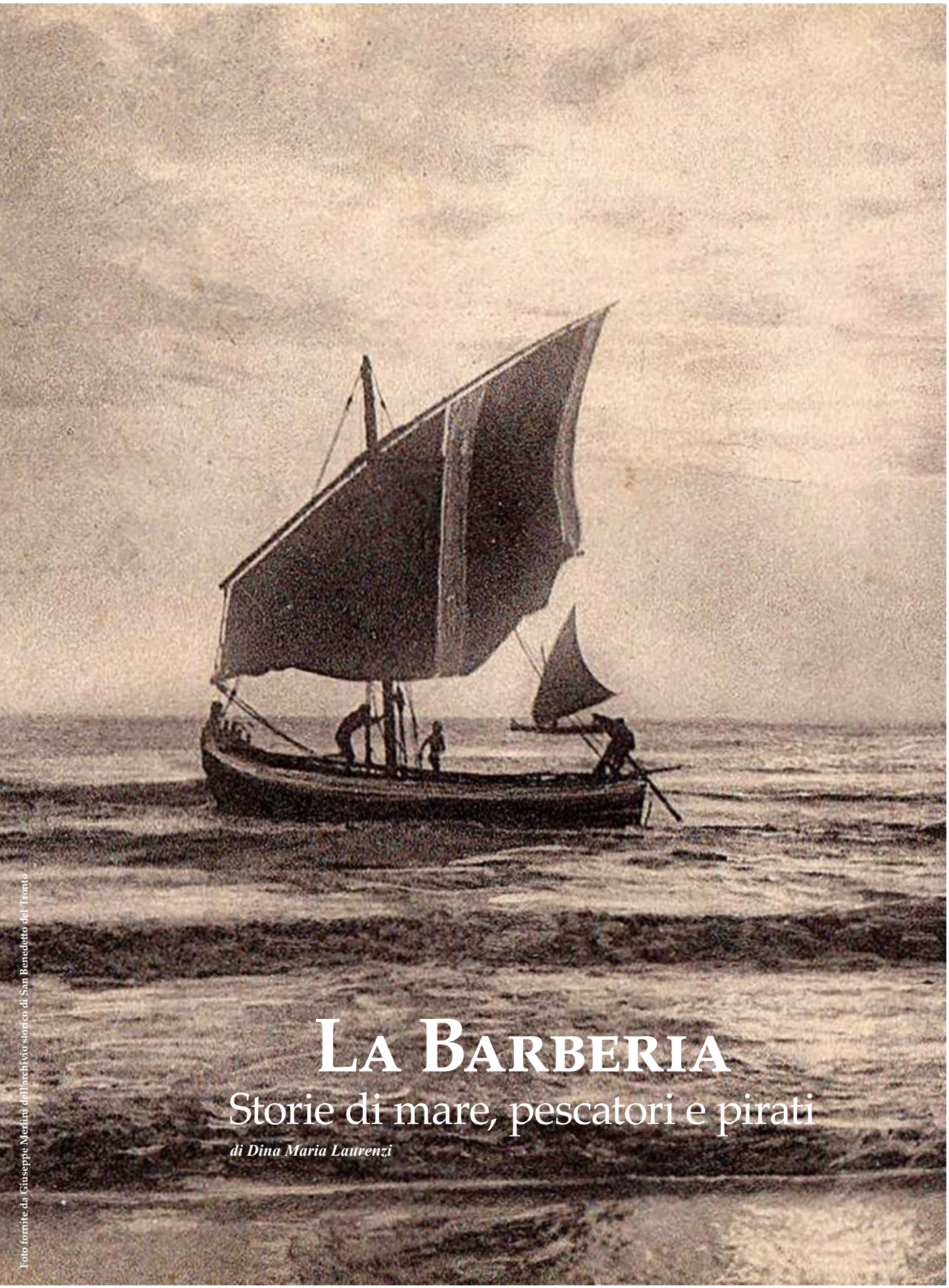
Battista Faraotti
"Vedo questa un'iniziativa utile, la sala piena di giovani è una cosa importante, ripartiamo da qui, vedo che il mondo della scuola si evolve in modo importante anche attraverso l'alternanza scuola lavoro".

Angela Piotti Velenosi
"Il mio lavoro è difficile, girare il mondo e proporre qualcosa che hanno tutti non è semplice, ma nei miei prodotti porto sempre il nostro territorio, i suoi sapori, la sua vita. Oggi parlarne insieme a tutti questi giovani è fondamentale, perché vederli così interessati dà un senso di respiro al futuro".

Fabio Urbinati
"Le Regioni sono enti appesantiti, in questa legislatura ho visto l'insediamento di nuove giovani leve. Queste costituiscono un punto di forza perché con loro cambia l'ottica con cui si vive la Regione. La Sanità è la sfida delle sfide".

Elena Leonardi
"Questa mia prima esperienza in consiglio regionale è entusiasmante e voglio impegnarmi attraverso la strada del confronto e del dialogo, che mi auguro porti ad atti e fatti concreti".

Peppino Giorgini
"La Regione Marche è un sistema complesso, dovrebbe invece essere più democratica, e coinvolgere di più i marchigiani".



La Barberia

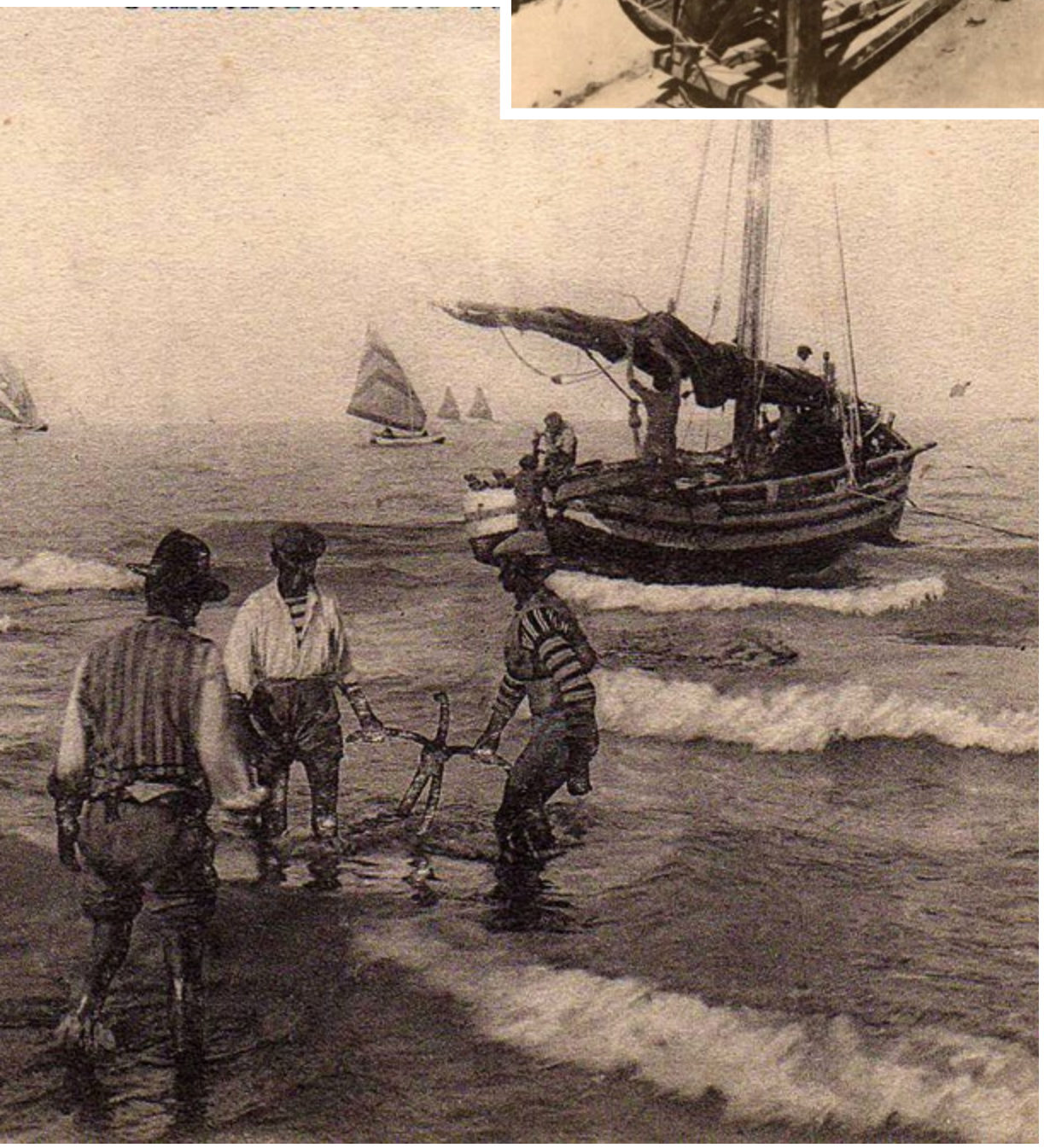
Storie di mare, pescatori e pirati

di Dina Maria Laurenzi

Foto fornite da Giuseppe Merlini dell'archivio storico di San Benedetto del Tronto

Era il 1803 quando 90 marittimi sambenedettesi furono rapiti dai barbareschi, mentre erano al largo a bordo delle loro paranze. Gli sfortunati furono poi venduti come schiavi bianchi in Nord Africa, nei mercati di Tunisia, Algeria e Turchia.
A quei tempi, il mare Adriatico era spesso attaccato dai comunemente chiamati pirati.
La storia locale ci ricorda, infatti, che dopo l'episodio del 1803, altri 40 marittimi furono rapiti l'anno successivo e altri 38 il 29 maggio 1815.
A quei tempi, le flottiglie pescherecce sambenedettesi erano colpite da diverse e memorabili incursioni barbaresche. Grazie all'archivio storico locale e al lavoro degli studiosi si conoscono i nomi di quei 90 marittimi depredati. Tra le famiglie più conosciute: Contessi, Collini, Guidotti, Lagalla, Liberati, Merlini, Mosca, Offidani, Paci, Palestini, Pignati, Sciarra, Spazzafumo, Spina e molti altri.
Facile immaginare lo sgomento e la preoccupazione di queste famiglie che, in un giorno come un altro, non hanno visto le vele dei propri cari avvicinarsi via via alla costa. Il mare, del resto, nella cultura locale sia passata che presente è sempre stato amato e temuto al tempo stesso; oltre a essere lavoro e profitto, in alcune circostanze si rivela infido e pieno d'insidie.
L'incursione del 1803 mise in ginocchio San Benedetto, ma non abbatté gli animi. Grazie all'intercessione del governo inglese, infatti, nel 1816 molti dei pescatori sambenedettesi rapiti riuscirono a fare ritorno a casa; altri, invece, preferirono rimanere in Nord Africa dove avevano messo su famiglia.
Questa storia come tante altre è rimasta nel cuore di chi ama profondamente la sua San Benedetto; una storia tramandata di padre in figlio, citata dallo storico Enrico Liburdi e ricostruita dall'archivista Giuseppe Merlini; una storia che ha trovato voce anche in un'opera suonata dall'orchestra diretta da Pietro Liberati nel 1843 al Teatro Concordia in occasione della visita di un alto prelato giunto dal Vaticano.
Si tratta dell'opera "La Barberia" del compositore fermano Francesco Cellini, in cui si presume si narrino le gesta della marineria sambenedettese. Questo documento, che si pensava non fosse giunto fino ai giorni nostri, esiste nella sua interezza. Il manoscritto, che nessuno si sarebbe mai aspettato di trovare, è arrivato pochi mesi fa nell'archivio di Petritoli grazie alla libera donazione di un discendente di Cellini.
Quante volte ci hanno raccontato delle incursioni che avvenivano nella San Benedetto di un tempo e dei barabareschi che seminavano il terrore nell'Adriatico. Ora la storia popolare si arricchisce di un nuovo tassello e da questo ritrovamento si potranno raccogliere maggiori dettagli sul triste accadimento del 1803.
Il ritrovamento della partitura originale del compositore Francesco Cellini ha suscitato l'interesse di molti appassionati di storia sam-

benedettese, ma anche dei musicisti locali. Un documento di duplice valore dal momento che potrà essere studiato sia dagli storici che dagli esperti musicali. Attualmente la donazione all'archivio petritolese non è stata ancora catalogata e quindi non ancora consultabile.
Ma, facendo parlare le emozioni e le suggestioni di chi è profondamente legato alla sua terra, chissà se un giorno si potrà riascoltare quest'antico componimento proprio nel luogo in cui lo si ascoltò più di 150 anni fa.



Le foto sono state gentilmente concesse da Giuseppe Merlini dell'archivio storico di San Benedetto del Tronto.

ROBERTO CICCHINÈ

Se c'è qualcosa di sacro, il corpo umano è sacro.

di Valentina Falcioni

Il sorriso timido e schietto, gli occhi brillanti di una cinciallegra, le idee che germogliano dalle labbra e si propagano nell'aria fino ad attraversare ogni fibra sensibile. Queste sono le peculiarità che colpiscono chi si avvicina per la prima volta a Roberto Cicchinè, artista che vive e lavora a Massignano (AP). I suoi modi garbati e la profondità di spirito predispongono all'ascolto e una significativa conoscenza dell'animo umano ne fanno un interprete acuto ed elegante. Democrito di Abdera nei suoi *Frammenti* scrisse: "L'uomo è un piccolo mondo" e Roberto è un esploratore degli abissi antropici, un investigatore dei meandri psicologici, un attento studioso dell'intrinseca geografia etnologica.

Quello che l'antropologo Edward Twitchell Hall ha indicato come "linguaggio silenzioso", è un esempio di comunicazione non verbale che Cicchinè esamina fino a renderlo oggetto della propria ricerca artistico-espressiva. Il nucleo sensibile delle sue opere è indubbiamente la fenomenologia del corpo che ogni essere umano usa inconsciamente per rivelarsi all'universo esterno. In effetti la produzione dell'artista massignanese sembra concentrare le teorie dello psicoterapeuta e psichiatra statunitense Alexander Lowen per cui: "Non esistono parole più chiare del linguaggio del corpo, una volta che si è imparato a leggerlo". Un'emozione può essere masche-

rata dal tono o dall'inflessione della voce, ma riesce a trasparire dalla postura adottata, dalla tensione muscolare, dai gesti inconsulti o da quelle manifestazioni neurovegetative difficilmente controllabili, come la sudorazione, il pallore e il rossore. Per convogliare anche l'attenzione dell'osservatore sulla mimica, la prossemica e la gestualità, Roberto fa uso del tenebrismo e cala un teatrale velo nero attorno ai personaggi ritratti, i quali sembrano emergere dalla più intima dimensione umana. Depura le immagini dal superfluo, scarnifica ogni elemento decorativo, le filtra fino a lasciare l'essenziale, il significato estremo, il cardine attorno al quale deve girare la riflessione dello spettatore. Gli occhi pertanto si polarizzano sulla figura ritratta, ne studiano ogni minimo dettaglio e la fantasia spontaneamente ne ricostruisce la storia. Talvolta la mente formula un racconto contemporaneo che affonda le sue radici nel passato, talaltra viene imbrogliata e sebbene si trovi dinanzi a un fotogramma della più blanda quotidianità, estrae dalla memoria una novella dei tempi andati. Lo sguardo che Roberto Cicchinè getta sull'attualità mediante il suo obiettivo fotografico, spesso costituisce uno spunto per approfondire i più critici fenomeni sociali e li osserva senza mai dimenticare che sono il risultato di una pluralità di azioni individuali, ognuna con la sua dignità decisionale. In certi scatti la bellezza fisiognomica sembra addirittura sublimare le azioni primarie e pare citare Giovan Battista Della Porta, il quale credeva che fosse possibile desumere le peculiarità morali e psicologiche di un essere umano sulla base dei tratti fisici distintivi. In realtà la magnificenza è da sempre un mezzo persuasivo e le opere di Roberto Cicchinè sono impregnate di un'armonia incalzante, empatica, vibrante. Ricordano le parole stese da Walt Whitman in *Foglie d'erba*: "Se c'è qualcosa di sacro, il corpo umano è sacro".

Negli ultimi lavori, tuttavia, inizia a trapelare qualcosa di decadente, in bilico fra malinconia e bisogno di cambiamento. L'uomo diventa un tempio da tutelare e allo stesso tempo un bozzolo pronto alla metamorfosi. Per comprendere appieno questo passaggio, fra il 19 marzo e il 16 aprile 2015 sarà possibile visitare una nuova allettante mostra dell'artista massignanese presso la chiesa di San Vincenzo e Anastasio di Ascoli Piceno.

di Anna Romana Sebastiani

Appignano del Tronto

Valli e calanchi contraddistinguono un luogo ideale per chi cerca l'anima e la storia del Piceno.

Se c'è un paese che rappresenta la perfetta sintesi delle peculiarità del nostro territorio, questo è sicuramente Appignano del Tronto. Il piccolo comune si trova infatti a metà strada tra costa ed entroterra e i suoi confini racchiudono scorci di paesaggio che ben si prestano a essere i soggetti ideali di una cartolina "made in Piceno". Le sue valli si estendono tanto da far perdere gli occhi in declivi i cui colori si trasformano ogni stagione secondo la legge ciclica del tempo. La dolcezza delle linee che caratterizza le varie contrade viene interrotta dai calanchi all'approssimarsi del centro abitato: i loro solchi, prodotto dell'erosione, si stagliano prepotenti sullo spazio circostante aprendo la strada verso il cuore del paese, quasi un monito per i visitatori che devono rispettare il precario e perfetto equilibrio tra uomo e natura. Antico, discreto, con lo sguardo verso il futuro, il centro storico di Appignano del Tronto è visitabile facilmente ed è un luogo ideale per chi cerca l'antica anima del Piceno, quella da cui hanno preso forma tesori d'arte lontani dai circuiti ufficiali, e proprio per questo fonti di conoscenze alternative.

Ad orientare il passeggio è la centrale via Roma da cui si possono raggiungere le due chiese principali di san Giovanni Battista e san Michele Arcangelo. La prima è una costruzione che richiama sia

lo stile romanico-gotico che quello rinascimentale e su cui svetta il campanile quattrocentesco; al suo interno troviamo tre navate, mentre la facciata presenta un portale e un rosone del Cinquecento. Interessanti gli affreschi risalenti al XV e XVI secolo che raffigurano alcuni episodi salienti della narrazione cattolica, come la Pentecoste e il Battesimo di Cristo. Nella parte opposta, all'inizio del paese, è situata la chiesa di san Michele Arcangelo, probabilmente eretta in origine nel XIV secolo e trasformatasi poi nel corso degli anni. È un pezzo del nostro patrimonio artistico da non perdere, che custodisce una tavola dove è rappresentata l'Assunzione della Vergine di Vincenzo Pagani e una navata centrale che non ha nulla da invidiare a chiese maggiori, affrescata da Giuseppe Pauri. Con una breve camminata si può giungere, fuori dal centro storico, all'oratorio intitolato a santa Maria del Piano Santo al cui interno è possibile ammirare un affresco del Trecento con l'effigie dell'Incoronazione della Vergine.

Appignano del Tronto è una comunità piccola che ha ereditato il sapere antico di un mondo a vocazione agricola e lo ha traghettato verso il presente sintonizzandosi con le nuove sensibilità artistiche. A testimonianza del legame col passato, il trait d'union tra centro locale e mondo globale è proprio davanti all'oratorio di santa Maria del Piano Santo: Piazza dell'Emigrante, inaugurata di recente e dedicata agli appignanesi che hanno lasciato il paese. Nello spazio sono riprodotte diverse frecce che si aprono come braccia, quasi a voler raggiungere tutti coloro che, lontani, mantengono le proprie radici qui. L'apertura verso l'esterno si è configurata nel corso degli anni anche con l'organizzazione di eventi culturali di rilievo, come il Festival internazionale del cortometraggio "Frammenti". Ancora vivo, però, è il legame con la tradizione, evocato da appuntamenti annuali come il Torneo dei Borghi e la suggestiva processione dell'anno vecchio in programma il 31 dicembre.

Siero

"[...] nati quadrati limati ai lati per essere tondi [...]"

di Carlo Lucadei - Radio incredibile

Nella scorsa intervista abbiamo conosciuto Sputo MC e dall'effetto volano generato dal suo EP AP.PARTENGO abbiamo avuto modo di conoscere Mario Cappelli, un altro rapper di Ascoli Piceno, in arte Siero che ci ha presentato l'EP Liricismi Estremi. L'EP è costituito da dieci tracce ed è disponibile in free download, registrato e mixato dalla Fenice Records, stampato e distribuito da Costa Klan.
Il suo background musicale parte dalle origini, Ascoli Piceno con Claver Gold e i Fog Prison, per poi spaziare nella scena underground bolognese come gli FNO. L'inizio, un po' per tutti è targato "ascoltare", poi si comincia a scrivere in autonomia i propri testi, la compagnia si allarga, i primi freestyle e poi prende piede l'idea di un proprio EP. Nasce così Liricismi Estremi.
Il nome di questo EP è indicativo del contenuto in esso presente: la tecnica domina incontrastata, Siero ha scelto di sfruttare le sue skills e ha portato all'estremo le metriche in ogni brano. Sicuramente un lavoro complesso e curato sotto ogni aspetto. A differenza di altri, non c'è un "progetto" studiato a tavolino, ma è un lavoro molto spontaneo e come ci ha detto lo stesso Siero «ho scritto molti pezzi, ma ho registrato solo quelli che erano quanto più simili al mio concetto di Liricismi Estremi, questi contengono messaggi che l'ascoltatore dovrà decifrare».
Per quanto riguarda il concept grafico esterno dell'EP è stato realizzato da Luigi Varacalli e troviamo tutti gli elementi che contraddistinguono Siero: i fogli, la matita, l'accendino, le sigarette e il caffè, più alcuni messaggi nascosti. Mentre l'interno, affidato a Mariano Monea, ricco di ringraziamenti e attestati di stima, che Siero è riuscito a mettere in freestyle durante l'intervista.

Per conoscere meglio Siero vi consigliamo di ascoltare l'intervista usando il qr code, al suo interno troverete anche le indicazioni per scaricare Liricismi Estremi.

Usa il QR Code!

Siero-Mc

di Santino Santinelli

Un nuovo anno in compagnia della Fly!

L'assemblea dei Soci della Fly Communications si è riunita il 6 gennaio per presentare progetti ed eventi in programma per il nuovo anno.
In quell'occasione, sono stati presentati anche tutti i risultati del 2015: un anno caratterizzato dal grande successo del musical "Hakuna Matata" che, nella duplice messa in scena del Teatro Ventidio Basso e nella replica estiva in Piazza del Popolo, ha registrato oltre 3.000 spettatori. Altrettanto successo è stato ottenuto anche con la commedia musicale in dialetto ascolano "Li nnummera a lu cundrarie" e con il musical "Forza Venite Gente", realizzato in collaborazione con il Comune di Ascoli Piceno per celebrare l'ottocentesimo anno dal passaggio del Santo nella nostra città.

Se questi e altri progetti hanno caratterizzato il 2015, il nuovo anno non sarà da meno. Nel 2016, infatti, verranno avviate tantissime altre attività che vi sveleremo prossimamente nella nostra rubrica Fly Musical con Noi che trovate su questo mensile e su Prima Pagina Online. Vogliamo anticiparvi, comunque, che il nuovo anno sarà molto interessante dal punto di vista della produzione, dal momento che l'associazione sta lavorando su un ambizioso progetto che coinvolgerà oltre 50 performer e 35 orchestrali per un musical in pieno Broadway-style per il quale grande sarà l'investimento anche in termini umani e di competenze. Non potranno venir meno neanche le nostre collaborazioni con il coreografo americano Brian Bullard e con la Scuola di Danza Lab22. Dal punto di vista della formazione, molteplici saranno anche per il 2016 le opportunità che verranno date ai soci Fly: partendo dalla Scuola di Musical, passando per la vacanza studio "Fly to..." che l'anno scorso ci ha portati a Broadway, mentre quest'anno ci vedrà protagonisti a Londra ed Edimburgo.
Infine, continueranno anche le collaborazioni e i laboratori che portiamo avanti da sempre nelle scuole: alle Primarie con il Progetto Teatro Bimbo e presso il Liceo Scientifico "A. Orsini" e l'I.T.I.S. "Mazzocchi" grazie ai quali ogni anno portiamo al Teatro Ventidio Basso moltissimi studenti coinvolgendoli nell'allestimento dell'opera musicale "Historock".

Ma questo è solo l'inizio di un altro incredibile anno in nostra compagnia.
Continuate a seguirci!

www.flycommunications.it
info@flycommunications.it
Flycommunications Eventi
327.3813594

Ogni mercoledì su
www.primapaginaonline.it

di Pier Paolo Piccioni

Gli intraducibili

Se mi fosse chiesto qual è la particolarità del dialetto rispetto a una lingua vera e propria, direi che esso è la lingua del popolo, ovvero la lingua dell'autenticità. Privo degli orpelli e dei bizantinismi tipici di una lingua ufficiale e codificata (quella italiana poi!), il dialetto è sincero, di cuore o meglio ancora di stomaco.

Quello ascolano, come tutti i dialetti del centro-sud, ha una particolarità in più: è anche la lingua della concisione, della nettezza e dello sberleffo. Nessuna meraviglia se pensiamo al grande Cecco, l'ascolano più importante della letteratura, a cui non mancava nessuna di queste qualità.

Il nostro dialetto contiene termini pressoché intraducibili, se si considera che la trasposizione in lingua richiederebbe l'utilizzo di almeno 120 parole (senza peraltro essere certi di renderne bene il significato a chi non sia di Ascoli).

Pensiamo ad esempio di dover spiegare a un non ascolano che cosa significhi "freciuta". Il termine *freciuta* deriva dalla tendenza di alcune persone a esprimersi provocatoriamente oppure rispondere piccate (entrambi tipici atteggiamenti *freciuti*), allargando leggermente le narici (dette in dialetto *froce*, in italiano froge), un po' come quando uno è arrabbiato, avete presente? Anche nei fumetti ingrossano le froge dei personaggi quando questi devono apparire infuriati. Così, una freciuta è spesso inquieta, risponde sgarbatamente o, anche, provoca deliberatamente.

Tipica *freciuta* è la nuora che risponde piccata, anche villanamente a volte, alla suocera; la scolaretta che - vistasi colta in castagna dalla professoressa - risponde a tono seppur non abbia un briciolo di ragione; la fidanzata che - a fronte di rifiuti di regalìe o altro - minaccia ritorsioni sessuali sull'amichetto. *Freciuta* era mia figlia Sara quando a tre anni rispondeva "No no e no" alle mie sommesse richieste di bacetti. E cosa volete che sia questa se non villanìa bella e buona?

La freciuta solitamente si presenta con le mani sui fianchi e spesso, dopo aver proferito le sue villanie, si allontana *che lu cule pen'ensù* (col sedere dritto): possiamo quindi ritenere complementari l'ingigantimento degli orifizi rinitici e la modificata postura lombosacrale. E con questo l'iconografia della *freciuta* è completata.

Dovendo compendiare ogni orientamento citato, quindi, la *freciuta* non è solo la cosiddetta "bambina impertinente" (nel qual caso si utilizza meglio il termine *frecetélla*), ma anche la donna fatta che, in cagione del suo caratteraccio, si presenta in società come donna intrattabile e risponditrice.

Adesso venitemi a dire quante parole abbiamo utilizzato per tradurre un lemma che, solo ad accennarlo, già ogni ascolano ha capito a volo.

Di questo e d'altro relativo al dialetto e alla cultura ascolana tratterà questa rubrica nelle prossime uscite del giornale.

Chi volesse contattare l'articolista per proporre argomenti o sollecitazioni non avrà che da spedire un'email a peteau@alice.it.
Ma nen facete li freciute.

di Roberto Palumbo

Affrontare il drago

Ci siamo già occupati della possibilità di decidere e influenzare il futuro attraverso le nostre capacità e risorse personali. Siamo all'inizio dell'anno e può essere utile rispolverare l'argomento per poter programmare il nostro 2016 attraverso gli strumenti offerti dal coaching. Il primo passo è verificare con freddezza quante cose avevamo programmato all'inizio del 2015 e quante ne abbiamo effettivamente realizzate. Se il bilancio è tendenzialmente negativo allora c'è del lavoro per il coach che, per prima cosa, propone un metodo per programmare e raggiungere i nostri obiettivi. Molte persone insoddisfatte commettono un errore fondamentale che è proprio di metodo: **non programmano** la propria vita. Ebbene, così come è impossibile raggiungere un luogo se non se ne conosce l'indirizzo è altrettanto impossibile raggiungere un obiettivo se non è perfettamente definito. Questo è in assoluto l'errore più diffuso. Nel precedente articolo, spiegavamo che è necessario sapere cosa si desidera e perché lo si desidera. Avere le idee chiare è il primo sforzo da compiere ma pochissimi lo fanno. Perché? Spesso, si evita di focalizzarsi su ciò che si vuole veramente nella vita per **paura** di scoprire di aver fatto scelte sbagliate o paura di dover riconoscere di aver fallito in alcuni campi molto importanti, come ad esempio quello lavorativo o quello affettivo. In effetti, la consapevolezza richiede il coraggio di assumersi la responsabilità delle proprie scelte ma è un passo inevitabile ed è anche l'unico modo per stabilire il punto di partenza per un nuovo viaggio. La paura del fallimento è un grosso drago da sconfiggere. Durante la vita lo incontriamo più e più volte e se non decidiamo di fermarci e combatterlo si ripresenterà sotto varie forme. Più si rimanda questa decisione, più il drago diventa forte e minaccioso. È difficile abbandonare la vecchia strada per la nuova perché ogni forma di cambiamento comporta il crollo di alcune certezze e la costruzione di nuovi equilibri. Quasi sempre si preferisce convivere con i propri "quattro guai" che almeno si conoscono, piuttosto che affrontare l'ignoto. Ma è proprio questo l'errore, ovvero considerare come un "problema" l'intraprendere una nuova strada, anziché viverla come una grande opportunità o, perché no, un'avventura. E allora si preferisce rimanere immobili e insoddisfatti. Nel coaching si aiutano le persone a dare nuovi significati alle cose per poter esplorare nuove strade; si cerca di vedere le stesse cose con nuovi occhi, in sostanza si allargano le scelte, ben sapendo che la possibilità di scegliere è la chiave della libertà e che c'è sempre una scelta. È vero che ogni scelta comporta un prezzo da pagare ma se in cambio otteniamo la nostra libertà vale la pena pagarlo, anche perché sarà sempre più basso del prezzo dell'insoddisfazione o del fallimento che coincide con l'essere divorati dal drago.

di Anna Quartaroli

STAR WARS
IL RISVEGLIO DI

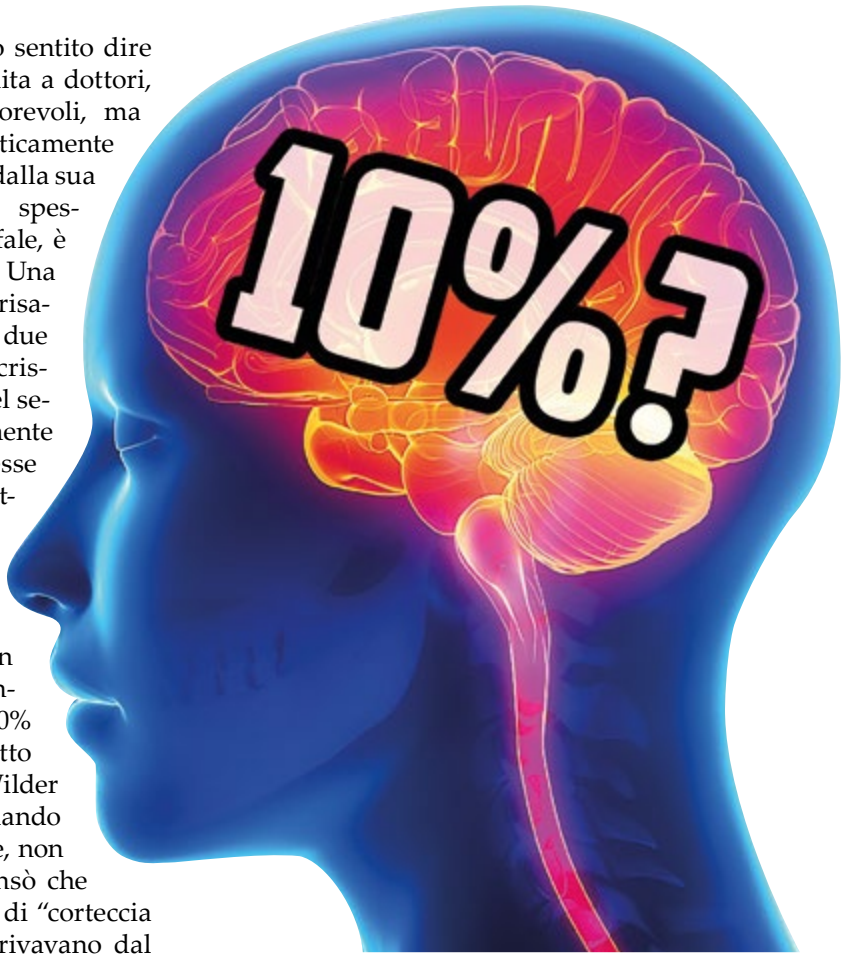
Il 2015 appena trascorso è stato, cinematograficamente parlando, una continua e incessante attesa del settimo capitolo della saga creata da George Lucas: Guerre Stellari. Incessanti spot, trailer criptici e un merchandising per i fan più fedeli non sono comunque riusciti a placare la snervante attesa che ha preceduto 'Il Risveglio della Forza'. J.J Abrams, creatore di telefilm come 'Lost' e 'Alias' ha preso in mano il progetto dopo aver ridato vita a 'Star Trek'. A parte l'inevitabile successo riscontrato al botteghino, Abrams è riuscito brillantemente nella difficile impresa: non ha deluso i fan più agguerriti, i quali ancora oggi faticano a riconoscere l'esistenza della seconda trilogia, nonché quelli della prima ora. Ha saputo coniugare abilmente l'atmosfera nostalgica stando però al passo con i tempi, intercettando così il consenso di ogni target di pubblico: da chi si è innamorato del primo Guerre Stellari vedendolo da giovane negli anni '70 fino ad arrivare anche ai bambini. Considerata l'ottima riuscita, non stupisce il fatto che sia stato nell'ultimo mese il principale oggetto di discussione con riferimenti, citazioni, confronti e scontri tra detrattori e sostenitori. Ambientato trent'anni dopo 'Il Ritorno dello Jedi' ci ritroviamo catapultati in un nuovo conflitto che vede contrapposti la Ribellione e il Primo Ordine. Protagonisti della storia sono Finn, soldato pronto a riscattarsi, Paul, pilota esperto e sagace e Rey, giovane cercatrice di rottami in un paese desolato. I nuovi eroi vengono affiancati oltre che da un piccolo droide BB-8, il quale già impazza tra i collezionisti, da personaggi che non hanno bisogno di presentazioni: il contrabbandiere Han Solo, seguito dal fedele Chewebecca, il generale Leia Organa e infine il Jedi Luke Skywalker. Tra le file del Primo Ordine troviamo il nuovo antagonista: Kylo Ren. Il personaggio che ha diviso più di ogni altro. Con indosso una maschera nera stile samurai è già chiaro il soggetto cui vuole ispirarsi e di cui vorrebbe prendere il posto. Tuttavia, se di Darth Vader non traspariva pressoché nulla nel primo film, Kylo Ren ci lascia intravedere una sua umanità, seppur travagliata e contorta, che lo conduce spesso a conflitti interiori. Aspira a una totale malvagità proprio perché consapevole di non poter eguagliare il suo predecessore. Chi però ha conquistato il cuore di (quasi) tutti è stata la mercante di rottami Rey. Una vera e propria svolta femminista da parte del regista, il quale dimenticando i turbamenti di Padmè e Leia, sceglie di dare proprio alla ragazza l'eredità dei segreti della forza.

In attesa del prossimo episodio della saga, previsto nelle sale il 26 maggio 2017, Star Wars- Il Risveglio della forza è la consacrazione di J.J.Abrams come autore di Blockbuster. Non avrà di certo la raffinatezza né la magia di Spielberg o Lucas, ma è senz'altro un regista eclettico e abile, che ha saputo bilanciare gli effetti speciali moderni con omaggi ai vecchi film mai dimenticati.

E se tutto ciò non dovesse essere sufficiente, ci basta l'intro di John Williams e la storica premessa 'Tanto tempo fa in una galassia lontana lontana…'.

di Andrea "Nonno" Coccia

Usiamo solo il 10% del nostro cervello?

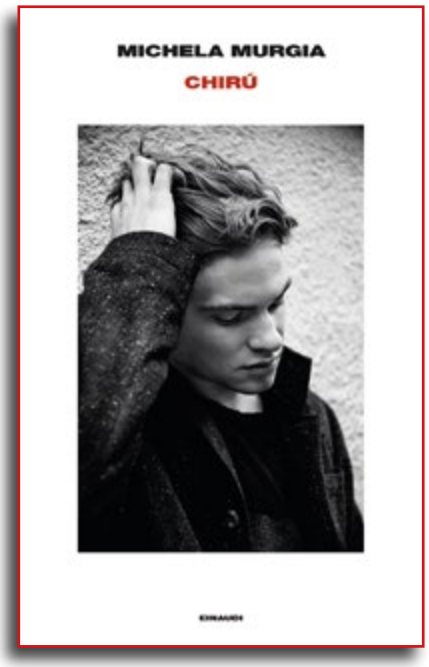


Quante volte abbiamo sentito dire questa frase, attribuita a dottori, scienziati, voci autorevoli, ma cosa c'è di vero? Praticamente nulla, ma partiamo dalla sua origine, che, come spesso accade per le bufale, è molto vaga e incerta. Una delle più annose e popolari teorie la fa risalire alla fine del XIX Secolo, quando i due psicologi William James e Boris Sidis scrissero un articolo che parlava del figlio del secondo, e in cui si affermava - probabilmente in modo totalmente erroneo - che avesse un quoziente intellettivo doppio rispetto a quello di Einstein, e che quindi il resto delle persone stava usando solo una piccolissima parte delle loro potenzialità cerebrali. Fu poi lo scrittore Lowell Thomas, nella prefazione di un libro motivazionale, a parafrasare il concetto, dicendo che sfruttiamo solo il 10% del nostro cervello. Ha poi aiutato il fatto che, intorno al 1930, il neurochirurgo Wilder Penfield fece alcuni esperimenti stimolando elettricamente varie zone del cervello, e, non osservando alcun tipo di reazione, pensò che fossero inattive e le riunì sotto il nome di "corteccia silente". Chiaramente queste teorie derivavano dal fatto che le conoscenze e le tecnologie erano preistoriche rispetto a quelle che abbiamo oggi. Oggi sappiamo che il cervello, pur occupando solo il 3% di tutto il peso corporeo, consuma ben il 20% di tutta l'energia che utilizza il nostro corpo per le sue funzioni, e già solamente il pensiero che avere il cervello che consuma tutta questa energia per sfruttare solo il 10% delle sue potenzialità è un totale nonsenso dal punto di vista evoluzionistico, visto che nel corso della nostra storia l'organismo si è adattato a funzionare alla perfezione, senza sprecare nulla. Inoltre, con la risonanza magnetica funzionale – un macchinario che permette di vedere quali aree del cervello si attivano eseguendo determinati compiti – si è visto che le aree che si pensassero fossero inutili, in realtà servono quando facciamo ragionamenti astratti, nella pianificazione, nel prendere decisioni e nell'adattarsi alle circostanze, ma questo Penfield non avrebbe mai potuto scoprirlo con i mezzi che aveva a disposizione. L'unico briciolo di verità che c'è nella bufala sull'uso del 10% del cervello, è che non usiamo mai tutte le aree cerebrali contemporaneamente, ma si attivano solo alcune aree alla volta, quelle che ci servono per fare l'attività che stiamo per compiere in quel momento, perché usare tutti gli 86 miliardi di neuroni che sono nel cervello allo stesso momento, sarebbe troppo dispendioso a livello energetico. Cosa succederebbe se usassimo veramente solo un decimo della nostra materia grigia? Calcolando che in media un cervello pesa 1400 grammi, rimuovendone il 90% resterebbero 140 grammi, che è quanto pesa all'incirca il cervello di una pecora. Quindi, usate solo il 10% del vostro cervello, e sarete una pecora perfetta.

Eleonora Tassoni

IL DEMONE SCALZO

su Chirù di Michela Murgia



Non c'è nulla di più feroce dell'amore. Il terribile dio che Socrate descriveva figlio di ricchezza e povertà, avvezzo agli inganni e a dormire davanti alle porte è il protagonista dell'ultimo libro di Michela Murgia: *Chirù*. Questo romanzo, che segna il ritorno di una delle voci più belle e profonde della narrativa italiana è stato, dalla sua uscita al centro di numerose polemiche. Il motivo è semplice. La storia racconta di una relazione di amore e di ammaestramento tra una donna matura e una giovane ragazzo. La natura stessa dei due protagonisti ha subito suscitato la curiosità spicciola e molti (troppi forse?) si sono sentiti in diritto di bollare la relazione tra i due come una forma "ammodernata" del famoso romanzo *Cherì* della mitica Colette. In realtà credo che tale interpretazione sia stata più frutto della malcelata invidia di quanti, abbagliati dalla lucidità e dalla vertigine che provoca il romanzo, si sono sentiti irrimediabilmente frustrati nelle loro velleità di narratori. Si tratta di un romanzo filosofico dove l'educazione del giovane mostra con quante crepe e dolori l'anima di ciascuno di noi, soprattutto di chi ha la capacità di sentire con più evidenza le cose e gli umori, è obbligata a convivere. Uno dei passaggi più intesi del libro ci descrive la protagonista, Eleonora, attrice come la Duse e irrimediabilmente segnata da una malinconia che si radica nell'infanzia, come una donna "triste" ma con classe. La tristezza, lo *spleen*, è un vestito elegante che va indossato con stile e che può essere a volte più comodo della felicità. Eleonora e Chirù sono anime simili perché non riescono a non vedere le incrinature e le crepe del mondo e per questo marchio sono obbligati a riconoscersi a cercarsi e, purtroppo, a farsi del male. La loro relazione passa dalla dolcezza estenuata (la delicata lavanda che fa da sottofondo olfattivo al racconto) alla ferocia totale (possibile solo tra chi più si ama). Eleonora e Chirù sono come la rana e lo scorpione della favola antica che per natura sono costretti ad uccidersi. Il loro male è però anche alla radice della loro unicità. Eleonora è un'attrice eccezionale perché riconosce e indossa tutte le maschere, Chirù sarà il più grande violinista perché come il pifferaio magico sa incantare e sedurre chiunque gli si avvicina. *Chirù* scardina ogni cliché sul rapporto uomo-donna, sul significato dell'insegnamento e sulla retorica odiosa della femminilità che non può che sublimarsi in istinto materno. Eleonora non è materna, conosce quanto rancore può nascondersi tra le braccia delle madri e sa che la famiglia e l'amore sono parole pericolose che di frequente coprono meccanismi violenti. Nonostante tutto, in lei resta una radice luminosa: la pura gioia di veder fiorire il talento altrui, l'anima dell'allievo che, per definizione, deve tradire tutti i propositi del maestro per affermare la sua unicità e la sua libertà. Chirù, il più traditore, è il perfetto discepolo. L'amore resta il più crudele degli dei.

di Anna Romana Sebastiani

Mirtilli

Amici di gambe e occhi

Leggenda vuole che, durante la Seconda Guerra Mondiale, i piloti della RAF (l'aeronautica militare inglese) amassero mangiare marmellata di mirtilli con la speranza di migliorare la visione notturna in aereo. Non sappiamo se ciò corrisponda effettivamente a un fatto storico, certamente si conoscono le note proprietà che le piccole bacche hanno sugli occhi. Ma andiamo per gradi.

I mirtilli appartengono alla famiglia delle Ericaceae e crescono su arbusti di montagna nel periodo estivo; i colori più diffusi sono il nero, blu e rosso. È consigliabile mangiarli "freschi", subito dopo averli colti, ma mantengono le loro proprietà anche se surgelati. Una soluzione molto comune è quella di bere il succo, che si può comprare oppure ottenere centrifugando le bacche; lo stesso può essere allungato con acqua, zucchero e addirittura latte se il sapore asprigno, tipico del mirtillo, risulta indigesto. Si possono trovare anche degli integratori alimentari a base di mirtillo, solitamente in capsule.

I mirtilli sono degli ottimi antiossidanti, aiutano quindi a prevenire patologie cardiovascolari, a contrastare l'invecchiamento cellulare e diventano uno scudo naturale per il corpo contro gli agenti cancerogeni. Contengono acidi preziosi per il nostro organismo, vitamina C e un'alta concentrazione di antocianine che proteggono il tessuto connettivo dei vasi sanguigni, rafforzano i capillari e svolgono un'azione efficace contro i radicali liberi. I mirtilli possono quindi rappresentare una soluzione naturale a gonfiore, pesantezza e problemi di circolazione delle gambe. La tradizione vuole, inoltre, che l'assunzione delle bacche aiuti a migliorare la vista, soprattutto quella notturna, perché avrebbe un effetto benefico sulla retina. Ecco quindi spiegato l'aneddoto iniziale sui piloti. Ai mirtilli si riconosce anche la capacità di prevenire infiammazioni alle vie urinarie, per esempio uretriti e cistiti, in quei soggetti più predisposti alle infezioni.

In cosmesi si trovano molti prodotti naturali a base di mirtilli, solitamente neri. Creme, maschere, saponi, lozioni vengono perlopiù impiegati per la cura dei problemi connessi all'apparato circolatorio, per migliorare le patologie venose e restituire tonicità ai vasi sanguigni.

E proprio in quest'ottica, molto diffuso è l'impiego in cosmesi di creme per contrastare la couperose, l'inestetismo cutaneo legato alla fragilità capillare che si manifesta con arrossamenti localizzati, spesso su viso e gambe… le piccole vene visibili e antiestetiche che ci disturbano proprio in questa stagione invernale! Cosa aspettate a fare provviste di mirtilli?

dello Chef Mario Campanelli

Noodles vegetariani di riso

COME SI FA

Mettete a bagno i vermicelli in acqua bollente per 10 minuti; scolateli sotto l'acqua fredda e teneteli da parte. Mettete una padella larga sul fuoco e fatela scaldare. Versate qualche cucchiaio di olio di mais e fate soffriggere l'aglio tritato e lo zenzero grattugiato. Versatevi le melanzane e friggetele, mescolando spesso. Dopo 5 minuti, aggiungete il resto delle verdure e fate cuocere per altri 4-5 minuti. Fate un po' di spazio al centro delle verdure, versatevi la chili paste, l'hoisin sauce, la salsa di soia, altro zenzero fresco e, volendo, il peanut butter (burro chiarificato). Cuocete per un minuto; aggiungete la pasta nella padella e mescolate tutto per pochi minuti per far amalgamare il tutto. Servite con cipollotti fresco tritati e altra salsa di soia.

PER I NOODLES - In una terrina unite la tapioca e la farina di riso, con un frustino a mano mescolate. Aggiungete a poco a poco la volta l'acqua fino a raggiungere un composto piuttosto liquido. In un recipiente basso di alluminio spennellate olio di riso e successivamente togliete l'eccesso con la carta. Versate un mezzo mestolo (dipende dal perimetro del recipiente) e fate in modo che si equipari il più possibile e che sia quanto più sottile possibile. Inseritelo in vaporiera e attendete la cottura in un paio di minuti. Togliete il recipiente dalla vaporiera, spennellate la sfoglia ottenuta con l'olio di riso e staccate con l'aiuto di un coltello e adagiarlo in un tagliere precedentemente spennellato di olio. Ripetete il procedimento fino ad esaurimento pastella, adagiando una sfoglia sopra l'altra. Fate delle strisce di circa 1 cm con l'aiuto di un coltello spennellato di olio di riso. Divideteli uno a uno.

INGREDIENTI:

5 carote grattugiate;
2 melanzane a tocchetti;
1/2 cipolla rossa affettata;
2-3 cipollotti tritati;
4-5 cucchiai di mais in scatola;
1 manciata di fagiolini verdi a tocchetti;
funghi secchi misti a piacere ammollati per almeno 15 minuti;
1 cucchiaino chili black bean paste;
2-3 spicchi di aglio tritati;
soy sauce e hoisin sauce a piacere;
zenzero fresco a piacere;
100 g vermicelli di riso;
1 cucchiaio di burro chiarificato.

PER I NOODLES

1 tazza di farina di riso;
1/2 tazza di farina di tapioca o fecola di patate;
1 tazza e mezza di acqua;
olio di riso q.b.

di Gigliola Croci Mariani

ANTHURIUM, FRECCE DI CUPIDO.

È un fiore che nasce nelle foreste pluviali dei paesi andini. Immagino lo stupore dei "cacciatori" di piante e fiori esotici che a metà dell'800 partivano dal vecchio continente, solcavano mari e oceani su golette che attraccavano in luoghi tutti da scoprire. Erano esploratori, medici, scienziati, naturalisti, aristocratici impavidi, sostenuti dalla febbre amorosa di nuove conoscenze. Si addentravano in compagnia dell'ignoto, a rischio della vita, su terreni infidi, vischiosi, nella penombra densa di umidità soffocante e scorgere là, dove i raggi del sole filtravano l'appannato pulviscolo, cespi di Anthurium rosso squillante. Queste ammalianti sirene floreali, abbarbicate sugli alti fusti, fluttuanti nel vapore acqueo, come anemoni silvani, scuotevano loro dallo sfinimento del corpo e della mente risvegliando ingorde bramosie di scoperte eccezionali. È così che questa scenografica pianta erbacea è giunta fino a noi e abita, in tutta la sua elegante bellezza, le nostre case. Il nome deriva dal greco anthos=fiore e ourà=coda e allude alla forma del suo fiore che in realtà fiore non è. Mi spiego meglio, esso è un'infiorescenza composta da due parti: lo spadice, cioè la "codina", simile ad una piccola pannocchia , di colore bianco o giallino che incorpora in sé i fiori veri e propri, piccolissimi e stretti tra loro; poi c'è la spata, che altro non é che una foglia abilmente modificata in un bel colore rosso scarlatto che circonda il becco fiorale e grazie alla brillantezza e vivacità delle sue cromie che vanno dal rosso lacca, all'arancio, al rosa, al viola, al bianco, richiama l'attenzione degli insetti impollinatori. Le foglie verde lucido cuoriformi o sagittate svettano su gambi snelli ma robusti: che contrasto superbo con le spate colorate e gli allegri spadici! Che colpo d'occhio! Sembra che qualcuno abbia intinto questi fiori in vernici colorate. È in vetta nella hit-parade delle piante d'appartamento per la sua adattabilità, la sua facilità di coltivazione, per le novità dei suoi ibridi e per l'innegabile classe delle sue forme lineari: una vera dichiarazione di stile. Non ha riposo vegetativo, ma per avere una fioritura costante è necessario ricreare quanto più possibile le condizioni del suo habitat naturale caldo-umido: nebulizzazioni tiepide e pulizia delle foglie, terreno grossolano, poroso e soffice onde evitare ristagni, luminosità, ma mai raggi diretti. Mi raccomando evitare colpi d'aria e basse temperature, innaffiare e concimare con regolarità seguendo l'andamento stagionale e ogni 2/3 anni dividere i cespi e rinvasare in primavera. Sarete ripagati generosamente!

La sua rossa foglia a forma di cuore non a caso è associata ai più alti sentimenti quali l'amore, l'amicizia, l'accoglienza a braccia aperte. Quindi ricevere un ospite con un mazzo di Anthurium è come annunciargli con gioia il benvenuto, mentre regalarlo alla persona che ci fa battere il cuore è un chiaro messaggio di passione. A proposito si racconta che i suoi fiori, fin dall'antichità, rappresentassero le frecce lanciate da Cupido, dio dell'Amore. Dunque il mio pensiero va agli innamorati di oggi, di ieri e di domani. Mi piace pensare che con un mazzo di Anthurium rossi come il fuoco Simon Bolivar El Libertador abbia chiesto la mano alla sua dolce Maria Teresa, "gemma impeccabile" (cit.) e centro emotivo della sua vita: nel lontano 1802 convolarono a nozze, ma solo dopo un anno ella morì di malaria, vittima di un clima ostico alla sua delicata salute e ancora una volta, un mazzo di Anthurium rossi come il sangue ne accompagnarono il feretro. Il dolore straziante spense ogni sentimento nel cuore del Sole della Columbia (così veniva appellato l'eroe dell'America Latina), il quale precipitò in un buio senza fine giurando a se stesso di non sposarsi mai più. E cosi fece. Aveva solo 20 anni.

Valentina Falcioni

Con arte, noia e ingegno s'acquista mezzo regno

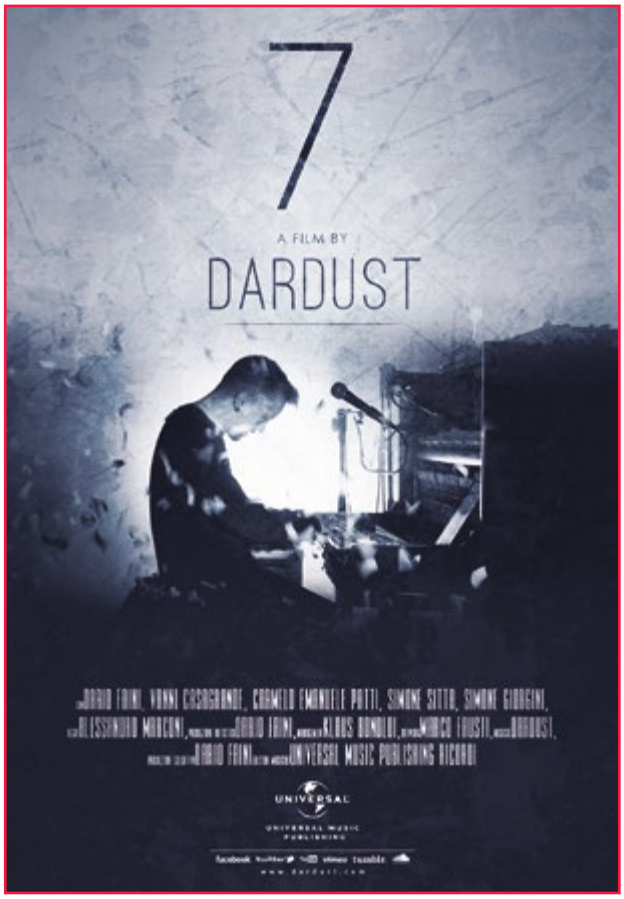
Cari risparmiatori creativi, il Carnevale ha seguito a ruota il Natale e sono sicura che in molti si sono lasciati trascinare da questa marea di eventi, cibi sfiziosi, risate e foto fra amici, ma sono altrettanto certa che gli stessi ora provano sollievo all'idea di tornare a una placida quotidianità. La routine non è sempre sinonimo di malinconia, piattezza emotiva o sterile noia. Spesso concilia la riflessione, esorta la fantasia e stimola le nostre maggiori inclinazioni, affinché le attitudini non rimangano chiuse in quei cassetti che ormai traboccano di sogni, aspirazioni e buoni propositi. Ho sempre trovato la ferialità molto prolifica. Il tedio innesca gli ingranaggi dell'immaginazione, attiva i complicati meccanismi della creatività e talvolta aiuta a disseppellire quelle vocazioni che tendono a incastrarsi fra i filamenti del caos. E poi, come ha scritto Johann Wolfgang Goethe in Massime e riflessioni del 1833: "Se le scimmie sapessero annoiarsi, potrebbero diventare uomini". La monotonia è uno strumento evolutivo. Pertanto lasciamola esplodere così da raccogliere quella polvere magica in grado di fertilizzare l'ingegno.

IL MOTTO DEL MESE

Alberto Moravia ne La noia del 1960 ha scritto: "Non il progresso, né l'evoluzione biologica, né il fatto economico, né alcun altro dei motivi che di solito si adducono da parte degli storici delle varie scuole, era la molla della storia, bensì la noia".

DARDUST - Sabato 20 febbraio alle ore 21 presso il Teatro Ventidio Basso di Ascoli Piceno verrà presentato il nuovo album Birth dei Dardust. "Si tratta del primo progetto italiano di musica strumentale - spiegano gli organizzatori - capace di unire il mondo pianistico minimalista all'attuale immaginario elettronico di matrice nord europea. Dardust è un ensemble ideato dal pianista e compositore Dario Faini che, partendo dalla scrittura di temi minimalisti, la impreziosisce con la tessitura di soundscape creati dal trio d'archi di Carmelo Emanuele Patti, Simone Sitta e Simone Giorgini e con l'animo più spregiudicatamente elettronico del producer e polistrumentista Vanni Casagrande. Dardust è un nome che vuole essere da una parte un ironico omaggio a Ziggy Stardust, il più celebre personaggio alieno incarnato da David Bowie, che ha ispirato l'immaginario 'spaziale' di tutto il progetto e dall'altra un tributo al duo Dust Brothers divenuto celebre con il nome Chemical Brothers e l'album di debutto Exit Planet Dust. La crasi tra il nome del fondatore Dario Faini e 'Dust' racchiude così nell'universo DARDUST l'importanza di uno specifico mondo elettronico. Dardust è una missione che attraversa l'asse geografico/musicale BerlinoReykjavicLondra, è un sound crossover dal mood pop che va da Ludovico Einaudi ai Sigur Ros passando per il nuovo minimalismo dei compositori nord europei Olafur Arnalds e Nils Frahm, il tutto contaminato con incursioni elettroniche ispirate alle suggestioni electroambient di Jon Hopkins".

Buon divertimento!



Ogni venerdì su
www.primapaginaonline.it

"PRIMA SI INTERVIENE, MENO SI SOSTITUISCE, PIÙ SI CONSERVA"

del Dott. Massimo Feliciani

L'odontoiatria conservativa e la pedodonzia sono branche della restaurativa che si occupano della cura di denti cariati, delle procedure della eliminazione del tessuto cariato e della relativa sostituzione 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 perso che potrà solo essere sostituito. In caso di carie dobbiamo sempre tenere in mente che "prima si interviene, meno si sostituisce, più si conserva"».

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, deviante e superata da tempo. 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 che si occupano della conservativa. Tecniche e materiali evolvono con una velocità pazzesca, se si vuole far tutto secondo me si rischia di rimane troppo indietro».

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

«Assolutissimamente si. Ma soprattutto con l'intercettazione precoce di carie si evitano le devitalizzazioni. 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 endodontisti, paradontologi, protesisti o chirurghi. L'odontoiatria svedese, ad esempio, premia questa impostazione basata sulla prevenzione e penalizza la trascuratezza: loro hanno capito da tempo che intervenire prima che i problemi diventino grandi costa molto, ma molto meno. Innanzitutto in termini di salute dentale, poi anche in termini economici. In Italia invece si parla troppo spesso 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 si sarebbero sostenuti se i problemi fossero stati prevenuti! 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 molto sulla prevenzione ho sempre meno bisogno (ahimè per il mio chirurgo) del suo intervento con grosso risparmio per i miei pazienti. Anche se vi assicuro che parlando in termini manageriali e non medici, un'ottima conservativa, un'ottima igiene ed un'ottima prevenzione, rappresentano prestazioni poco appetibili perché richiedono al professionista molte energie e tempi di esecuzione lunghi e ben sapete che qualità e tempi esecutivi adeguati non è poi facile farseli riconoscere dai pazienti in un momento di crisi come questo... E questo è probabilmente il motivo per cui gli studi low-cost ed in franchising parlano soprattutto di capsule, protesi, apparecchi, impianti e non di prevenzione».

Cosa possiamo consigliare ai nostri lettori?

«Di rivolgersi periodicamente al proprio dentista di fiducia riflettendo molto sul fatto che la corretta salute dentale non è compatibile con il marketing e con le svendite... 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 di carie che ho fatto mie da sempre, vorrei trasmetterla ai 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 "a" e "b"**, il prima e dopo di un caso di conservativa trattato come sempre sotto diga (la diga è quel foglio blu che si vede dalle foto: divide la zona dei denti da trattare dal resto della bocca).*

Foto A

Foto B

PRENDI LA TUA COPIA QUI! Ascoli Piceno Libreria Rinascita, Papillon (C.C. Al Battente), Mauri's, Assassino, Compro Oro Ufficio Cambio - Via Milano, 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.

ACQUASANTA TERME Bar Max • Bar Salaria • Ristorante Tre Lanterne • Ristorante Peperino • Bar dello Sport • Bar B&G • 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** Backstage Caffè • Lorenz Caffè • Brugni Coffee Room • Bar Volponi • Orange Caffè • Pasticceria Angelini • Caffè Royal • Pasticceria Malaspina • Oscar Caffè • Bar Tazza d'Oro • Caffè del Corso • Gli Allevi parrucchieri • Bar Tappatà Severio • Bar della Stazione • Caffè del Duca • Brecciarol Bar • Kubo3 Bar • Little Bar • Bar Tabacchi Fuori Porta • Bar Tabacchi Porta Romana • Pasticceria Angelo • Bar l'Isola che non c'è • Bar Piazza Grande • Bar del Marino • Caffè Lotto • Le Pistolere • Pasticceria Guido • Pasticceria Guido2 • Bar Las Vegas • Sala Giochi Centrale • Caffè S. Marco • Bar Stadio • Tabaccheria Tamburrini • La Pizzaccia • Pizza Pazza • Bar Lungo Tronto • Bar Mediterraneo • Bar Marconi • Caffè Kursaal • Bar Latteria La Moderna • Bar XXL • Bar Q8 • Bar Damiani • Bar Ideal • Vincè fa la carità a lu Dome • Pizzeria Cip e Ciop • Pizzeria È Bona Furia • Bar Torrefazione • Parrucchieria Degradè • Il Poggio • Pizza Più • Cin Cin • Bar Cametta • Pizzeria Elis • Pizzeria Ascolana • Tabacchi Via del Trivio • Bar Perugia • Caffè Murri • Bar Tamoil • Bar Pineta • Dolce Amaro • Hotel Guiderocchi • Palazzo dei Mercanti **CARASSAI** Bar Dany • Bar 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** Vulcan bar(Tamoil) • 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 • Bar Flory **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** Caffè Aprutino • Bar Segà • La Favola • Eden Bar **FORCE** Forno Moretti • 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** Bar Gelateria sisto V • 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 Pasticceria Centrale • Bar Sammagno • Sonny Bar • Spinozzi Ricevitoria **ROCCAFLUVIONE** Bar Pignoloni • Bar Cavucci Maddalena • Rossi Giuliana Ricevitoria Sisal • Pizzeria Locanda La Loggia • Tabaccheria Giacomini Stefano **ROTELLA** Bar Rutilio **VENAROTTA** Sabatini Luca Pasticceria Bar Tabacchi • Bar Locanda Anno 1000 e molti altri...

Anno VIII | numero 1 | Febbraio 2016

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
Michaela Cannella

Hanno collaborato a questo numero
Anna Romana Sebastiani, Gigliola Croci Mariani,
Valentina Falcioni, Mario Campanelli, Roberto Palumbo,
Dina Maria Laurenzi, Andrea Coccia, Santino Santinelli,
Eleonora Tassoni, Carlo Lucadei, Anna Quartaroli, Pier Paolo Piccioni.

Copertina
"Gli alberi che sono lenti a crescere portano i frutti migliori."
Molière

Stampa Arti Grafiche Picene
marketing@gruppofas.eu

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

Chiuso in redazione il 29/01/2016

Gruppo FAS

AGENZIA DI COMUNICAZIONE

0736.255656
info@gruppofas.eu
V.le Marcello Federici 143

grafica • editoria • comunicazione • informatica

il tuo
sito web*
a partire da
199€

*ottimizzato per essere visibile su ogni dispositivo

La tua
azienda su facebook a 69€

visita anche:

www.primapaginaonline.it

PrimaPagina ONLINE

Il quotidiano del tuo territorio.

JOHNSON®

TUTTO PER L'HOME FITNESS

TAPIS ROULANT - BIKES - ELLITTICHE - HOME GYM - ACCESSORI - INTEGRATORI

JOHNSON, UNA MULTINAZIONALE CON OLTRE 200 STORE NEL MONDO

Johnson Health Tech ha più di 200 negozi nelle città più importanti del mondo, tra le quali:
MADRID, PECHINO, HONG KONG, BANGKOK, SHANGHAI, TAIPEI, KUALA LUMPUR...
Anche in Italia Johnson è presente con sette punti vendita: **ROMA, MILANO, TORINO, BOLOGNA, POMEZIA, VICENZA e ASCOLI P.** Ad **ASCOLI PICENO** è presente un fornitissimo showroom dove potrete trovare ciò che vi serve: prodotti nuovi o di occasione (ex esposizione) tra i nostri brand Matrix, Vision, Horizon, Tempo, Treo e tanti altri complementi ed accessori di marchi prestigiosi legati al mondo del benessere.

Possibilità noleggio a lungo termine per Hotel e Strutture ricettive

POSSIBILITA' DI PAGAMENTI RATEALI

WWW.JOHNSONSTORE.IT

ASCOLI PICENO
ZONA INDUSTRIALE CAMPOLUNGO, 9

Numero Verde
800 19 37 88