STORIE
Mad Events

EUREKA!
Wormhole

ASCOLI DI PETÒ
Lu rempezzuse

PICENO33

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

"So come gli uomini in esilio si nutrano
con sogni di speranza".
Eschilo

Giugno • Anno VIII • n° 5 • (Poste Italiane s.p.a. • Sped. in Abb. Post. • 70% • CN/AP)

Gratuito
GRUPPO
FAS

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

www.primapaginaonline.it

IL TUO TERRITORIO
IN TEMPO REALE

PrimaPagina ONLINE

Numismatica Picena

ACQUISTO E VENDITA

MONETE DA COLLEZIONE
LIBRI DI NUMISMATICA

STIME E PERIZIE

Numismatica Picena Srl, Via Calatafimi n. 2 • 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

SIMONETTI
FINITURE EDILI

pitture • cartongessi • isolamento • rasature

Realizzazione bancone e cappotto termico

Cartongessi

Tinteggiatura esterno

- **www.simonettisimone.it**
- 339.8308696
- info@simonettisimone.it

Via Tesino 221, 63073 Offida (AP) • P.iva 01842160440

L'editoriale

di Fabiana Pellegrino

Esilio. "Pena limitativa della libertà personale, che consiste nell'allontanamento del cittadino dalla patria; può essere temporaneo o a vita, e ha carattere di stabilità per tutto il tempo che dura la pena. Il termine può indicare anche il volontario abbandono della patria, per sottrarsi a una persecuzione, a violenze civili o politiche, o per altri motivi". Qualunque sia il motivo, l'esiliato non compie mai una scelta. La decisione è tra una privazione e un'altra, tra la perdita di una libertà e un'altra, tra la rinuncia a una fetta di mondo o a una parte di sé. L'esilio volontario sembra forse più romantico di un'emigrazione necessaria, eppure è essa stessa inevitabile. Pena, l'abbandono di sé stessi. Perché quando si va, difficilmente si torna. E se si resta, lentamente si muore. Un Paese che non sa offrire né presente né futuro probabilmente non merita di essere vissuto. Un Paese incapace di scommettere sui propri giovani, sui talenti, sui ricercatori, sugli intellettuali, sugli artigiani, sugli imprenditori, spinge all'esilio la parte migliore di sé. Chi rimane, per mancanza di coraggio o per briciole di speranza, è condannato a soffocare l'ambizione di vivere dignitosamente, in una parola, di essere felice. Relegati a un immobilismo pericoloso, rimaniamo faticosamente a galla in un mare di opportunismo, mediocrità e precariato. E da qui non ci sono differenze. Chi è dentro, si confonde con lo sfondo. Chi è fuori, si salva. O almeno mette al sicuro la dignità. Eppure, partire spesso è come morire. Si va sapendo che c'è ancora una possibilità e pur rinunciando ai propri titoli, agli studi, alla famiglia, agli affetti, alle proprie persone e abitudini, si sceglie di passare oltre. E a dare la spinta non è solo lo slancio verso qualcosa di meglio, ma la volontà di lasciarsi alle spalle quello che di peggio può ancora succedere. Umiliati nella nostra giovinezza, invecchiamo diventando l'ombra di quello che eravamo, di quello che potevamo essere. Chi resta, condanna sé stesso alla frustrazione di un potenziale inespresso, di una felicità invocata ma per cui non ha combattuto abbastanza. E non è forse preciso dovere di ciascuno di noi battersi per la propria salvezza? Intellettuale, psicologica, emotiva. Qualunque essa sia, ognuno merita la propria chance. E se qualcun altro per noi ha deciso il contrario, forse è arrivato il momento di cominciare a compiere le nostre scelte da soli. È ora di diventare grandi. Dentro o fuori non importa.

"L'inferno dei viventi non è qualcosa che sarà. Se ce n'è uno, è quello che è già qui, l'inferno che abitiamo tutti i giorni e che formiamo stando insieme. Due modi ci sono per non soffrirne. Il primo riesce facile a molti: accettare l'inferno e diventarne parte fino al punto di non vederlo più. Il secondo è rischioso ed esige apprendimento continuo: cercare e saper riconoscere chi e cosa, in mezzo all'inferno, non è inferno, e farlo durare, e dargli spazio".
Italo Calvino

SOMMARIO

07 **News**

10 **Focus**
La grande fuga

16 **Storie**
Mad Events

18 **Sociale**
Il bambino e la farfalla

20 **Arte**
Armando Fanelli

23 **Storia**
Enoch d'Ascoli

24 **Sport**
I velisti Scarpetta e Bonetti

26 **L'Ascoli di Petò**
Lu Rempezzuse

27 **Pnl**
Le leve motivazionali

28 **Eureka!**
Wormhole

30 **A qualcuno piace nerd**
Dungeons&Dragons

31 **Fly musical con noi**
London-Edinburgh

32 **Liberrante**
Brave the new world

33 **Naturalmente**
Calendula

35 **Il giardino di Lola**
La peonia

36 **Cheap & Creative**
La vita sociale esige una tradizione

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**

L'Adriatico è sempre più blu

Nelle Marche sventola ancora la bandiera blu. Per la precisione sono 17 gli ambiti vessilli, assegnati dalla Foundation for Environmental Education (Fee), che impreziosiscono le spiagge dei litorali più belli della regione, da nord a sud. Anche quest'anno le Marche si confermano ai vertici della classifica delle regioni, al terzo posto, dietro a Liguria e Toscana. I comuni che possono fregiarsi del riconoscimento sono 4 in provincia di Pesaro e Urbino, 4 di Ancona, 2 di Macerata, 4 in provincia di Fermo e 3 di Ascoli Piceno. Queste le spiagge premiate: Gabicce Mare (Lido); Pesaro (Ponente/Levante Sottomonte); Fano (Nord, Sassonia, Torrette/Marotta); Mondolfo Marotta; Senigallia (spiaggia di Levante, spiaggia di Ponente); Ancona (Portonovo); Sirolo (Sassi neri/San Michele, Spiaggia Urbani); Numana (Numana bassa, Marcelli Nord, Numana alta); Potenza Picena (Porto Potenza Picena); Civitanova Marche (Lungomare Sud e Nord); Porto Sant'Elpidio (Lungomare); Fermo (Lido, Marina Palmense); Porto San Giorgio (litorale); Pedaso (Lungomare dei cantautori); Cupra Marittima (Lido); Grottammare (Lungomare Nord e Sud), San Benedetto del Tronto (Riviera delle palme).

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

Tre milioni di euro per una nuova scuola

La Provincia di Ascoli Piceno ha ottenuto un cospicuo finanziamento Inail messo a disposizione dal Ministero della Pubblica Istruzione. Sono ben 3 milioni di euro per la realizzazione di una nuova scuola ad alto efficientamento energetico. Un risultato di grande importanza per l'intero territorio, che giunge dopo la partecipazione al bando del Servizio Edilizia scolastica dell'Ente, lo scorso ottobre, con una dettagliata scheda progettuale.

Il nuovo edificio sorgerà in zona Pennile di Sotto, in via Marche, vicino al Mazzocchi. L'area, di proprietà della Provincia e destinata all'ampliamento degli spazi scolastici, sarà acquistata dall'Inail che effettuerà poi l'investimento tramite l'amministrazione provinciale, che seguirà invece tutte le varie fasi, dalla progettazione alla realizzazione finale dell'opera. Il nuovo plesso scolastico verrà costruito secondo i più moderni e innovativi criteri e standard della didattica e della funzionalità logistica, con impianti e strutture ad alto efficientamento energetico. Potrà ospitare almeno 10 aule, una palestra, spazi comuni per complessivi 2500 mq. Nell'edificio potrà essere allocato il Liceo Psicopedagogico che, attualmente, ha sede in un palazzo del 1400 con tutte le comprensibili problematiche collegate a siti di questa tipologia.

Una longevità naturale a Spinetoli

Il consorzio "Il Picchio" dà il via al progetto sperimentale di longevità attiva in ambito rurale "La campagna a portata di mano", che vede coinvolte due importanti realtà del territorio piceno quali il Centro di Educazione Ambientale Oasi La Valle e Sanitas Residenza Protetta, struttura residenziale per anziani con elevato livello di integrazione socio-sanitaria. L'obiettivo dichiarato dal presidente del consorzio Domenico Panichi è quello di "fare rete attraverso la buona cooperazione in grado di mettere in relazione le diverse strutture che, come in questo caso, collocano al centro le esigenze della persona e della comunità per creare e promuovere progetti innovativi di carattere sociale". In linea con la mission della residenza protetta Sanitas, impegnata nello sviluppo di sistemi integrati di terapie di mantenimento per i propri ospiti, il progetto è finalizzato al miglioramento del benessere psico-fisico dell'anziano attraverso l'apprendimento, la socializzazione e lo scambio attivo tra le generazioni. Periodicamente gli ospiti della struttura, accompagnati da personale specializzato e dalle volontarie dell'Unitalsi, raggiungeranno l'Oasi La Valle, sede delle attività. Il centro, dotato di ampi spazi immersi nel verde, offre la possibilità di realizzare molteplici percorsi esperienziali e terapie occupazionali riferite al mondo agricolo, alla natura e alle tradizioni. E allora spazio a laboratori di orticoltura, alla stimolazione dell'attività fisica con passeggiate e visita agli animali della fattoria, alla socializzazione e allo scambio intergenerazionale attraverso il coinvolgimento dei bambini che giornalmente frequentano il Centro per l'Infanzia, 12-36 mesi, "Agribimbo Oasi La Valle".

Un dispensario farmaceutico sui Sibillini

Apre un dispensario farmaceutico a Montemonaco, in via Roma 13. La decisione dell'Area vasta 5 rappresenta un prezioso servizio sanitario sui monti Sibillini per la popolazione montana. La legge, infatti, stabilisce che nei comuni, frazioni, o centri abitati con popolazione non superiore a cinquemila abitanti, come nel caso di Montemonaco, ove non sia aperta la farmacia privata o pubblica prevista nella pianta organica, siano istituiti dispensari farmaceutici e che la gestione dei dispensari sia affidata alla responsabilità del titolare di una farmacia privata o pubblica della zona, con preferenza per il titolare della farmacia più vicina; Il dispensario farmaceutico di Montemonaco gestito da Mauro Strada osserverà i seguenti orari: lunedì, martedì, giovedì e venerdì dalle ore 10 alle ore 12, il mercoledì dalle ore 17 alle ore 19. Il dispensario viene rifornito direttamente dalla farmacia che lo gestisce anche per quanto attiene i medicinali stupefacenti e psicotropi.

Photowalk 2016: passeggiate fotografiche digitali

Pesaro, Castignano, Fossombrone, Numana, Cingoli, Macerata, San Benedetto del Tronto: sette tappe in sette bellissime località delle Marche. Sono questi i comuni individuati per il progetto Photowalk 2016 promosso dalla Regione Marche, la Fondazione Marche Cultura (già Fondazione Marche Cinema Multimedia) e dal suo Social Media Team Marche con il sostegno di Vodafone Italia. Il format, già collaudato nel 2015, ha registrato uno straordinario successo che ha coinvolto centinaia di appassionati alla scoperta delle Marche, condividendo poi sui social network le sue eccellenze e innescando un'onda mediatica che ha fatto riscontrare oltre 38.000.000 di impressions/contatti in rete. La valorizzazione di ogni destinazione attraverso un complesso piano editoriale che culmina con il Photowalk, diventa un vero e proprio raduno di utenti ed influencer del settore travel, che racconteranno attraverso testi, immagini e video l'esperienza vissuta nei loro canali web e social. Inoltre per ogni destinazione è previsto un contest (concorso a premi) con premi assegnati da una giuria qualificata oltre al premio speciale legato al concetto di velocità assegnato da Vodafone Italia. Gli utenti-turisti diventeranno quindi i primi testimonial delle esperienze vissute durante la vacanza: ogni persona raggiunta attraverso i social network e il blog ufficiale www.destinazionemarche.it, è un potenziale turista con un valore inestimabile che va fidelizzato ogni giorno. Questo progetto è parte della strategia integrata di social media marketing che il Social Media Team Marche porta avanti sin dall'agosto 2012, anno della sua costituzione, svolgendo un'intensa attività off-line sul territorio, al fine di valorizzare le eccellenze regionali e di trasferire conoscenza e strumenti al sistema turistico regionale. La partecipazione a tutti i photowalk è gratuita. Le date: Castignano 12 giugno, San Benedetto del Tronto 26 giugno, Numana 17 luglio, Cingoli 31 luglio, Macerata 4 settembre, Fossombrone 25 settembre.

La grande fuga

In Italia il 34% dei giovani va all'estero per lavorare. Ecco cosa accade nelle Marche.

di Fabiana Pellegrino

Scegliere tra mente e anima non si può. E nessuno, tanto meno il tuo Paese, dovrebbe avere il diritto di chiederlo. Decidere di andare altrove per non rimanere fermi o, peggio, affondare in una sabbia di immobilismo, precariato, insicurezze, clientelismo. Diventare altro da sé per ritrovarsi. Nel 2014 a emigrare all'estero sono stati 2.382 marchigiani rispetto ai 2.049 del 2013. Un esercito in fuga, fatto di laureati ma non solo: **il 30 per cento ha una laurea in tasca, il 25 per cento è diplomato, meno della metà ha la licenza media o non ha alcun titolo di studio.** Lo racconta il Rapporto "Italiani nel mondo 2014", realizzato dalla Fondazione Migrantes, organismo pastorale della Cei. Secondo i dati, i marchigiani che vivono e lavorano all'estero sono 116.593 e negli ultimi anni il numero di chi sceglie di espatriare è stato costantemen-

te superiore a quello di coloro che sono rientrati in regione. Lo scorso anno, ad esempio, sono stati poco più di 600. Nel 60 per cento dei casi a emigrare sono persone con meno di 45 anni, ma negli ultimi cinque anni la crisi ha costretto anche gli over 45 a fare le valigie alla ricerca di un lavoro all'estero, al punto che sono aumentati di oltre il 50 per cento.

"La crescita degli espatri – sottolinea Unioncamere Marche - è una delle conseguenze della crisi esplosa nel 2008 e testimonia le difficoltà che hanno spinto anche i marchigiani a cercare opportunità di lavoro oltre confine. Questo fenomeno non riguarda solo i cervelli in fuga, che vanno all'estero in cerca di occupazioni meglio remunerate. Riguarda anche i tanti giovani che, in presenza di un elevato tasso di disoccupazione giovanile, pur di lavorare sono disposti anche a spostarsi fuori confine e ad accettare occupazioni poco remunerative. Infine, ad andarsene sono anche molti imprenditori che, chiusa l'attività nelle Marche, cercano nuove occasioni imprenditoriali all'estero, in Paesi dove tasse e costo del lavoro sono decisamente più bassi". Le principali mete di destinazione dei marchigiani sono il Regno Unito, la Germania, la Svizzera e la Francia, che negli anni della crisi hanno accolto da soli quasi la metà dei flussi in uscita. In particolare la meta preferita dai giovani laureati è il Regno Unito, seguito da Germania e Francia. Al di fuori dell'Europa, i laureati privilegiano gli Stati Uniti e il Brasile. Anche se da molti anni non è più la meta preferita dai marchigiani, l'Argentina resta comunque il Paese dove risiede il maggior numero di cittadini provenienti dalla nostra regione: 58.650, pari al 50,3 per cento di tutti gli emigrati marchigiani. Lontanissime la Svizzera con 7.911 persone provenienti dalla nostra regione, la Francia (6.487), il Belgio (5.791), la Germania (5.369) e la Spagna (5.182). Guadagnano posizioni il Regno Unito (3.350), il Brasile (2.990), il Canada (2.883), gli Stati Uniti (2.760) e l'Australia (2.116), scoperta recente di molti giovani marchigiani. La Provincia di partenza del maggior numero di emigranti marchigiani è quella di Macerata (37.371) seguita da Ancona (31.112), Pesaro (20.476), Ascoli Piceno (14.391) e Fermo (13.243).

I Comuni marchigiani che vantano le percentuali più elevate di popolazione emigrata sono Acquasanta Terme (48,2 per cento) e Cingoli (25,7). Seguiti da San Severino (19,2) e Treia (17,8).

Nel 2014 sono emigrati 2382 marchigiani, laureati e non.

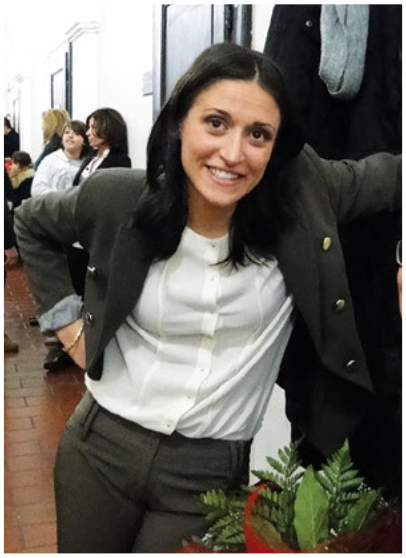
Quattro storie, quattro vite, quattro viaggi.

La partenza lascia indietro molto di sé. Supera affetti, legami, formazione, esperienza. Il "prima" si ferma dove deve. È l'unica maniera per far posto al "dopo". Persone, situazioni, amicizie, famiglie. Tutto viene congelato per consentire al coraggio di farsi spazio. Quattro storie di chi ha studiato, ha amato, ha sperato, ma alla fine ha scelto altro.

Fabiana Calsolaro

Ho 36 anni, sono abruzzese ed ex giornalista. Se consiglierei ai giovani italiani di andare all'estero? Solo a chi è veramente disposto a ricominciare da zero. A quelli che pensano che in Inghilterra o in Germania o qualunque altro posto stiano aspettando loro e vogliono portarsi dietro i sogni di gloria non capendo che di gloria ce n'è ben poca quando arrivi in un paese straniero, direi state a casa. Certo, c'è sempre la componente fortuna che gioca un ruolo non indifferente, ma comunque servono spirito di sacrificio e pazienza. Io sono andata via a metà gennaio del 2013. Mi hanno chiamato un venerdì per un lavoro temporaneo al Consolato italiano a San Gallo (Svizzera), come aiuto durante il periodo delle elezioni. Mi sono messa a studiare tedesco e a cercare lavoro. Ne ho cambiati tre, in tre Cantoni diversi. Assolutamente niente di tutto ciò che sognavo professionalmente (io sono giornalista), lontana dal mio fidanzato (oggi mio marito), eppure più dignitoso di tutto ciò che mi hanno offerto in Italia, nel mio Paese, dove i miei titoli dovrebbero contare qualcosa. Ho fatto pulizie, sono stata nanny a Zurigo, poi la segretaria in Ticino. Oggi faccio la commessa-cassiera, lavoro a turni, compresi tutti i weekend e festivi. Idem mio marito, cameriere. Le feste in famiglia non sappiamo più che cosa siano. E anche se ho imparato ad amare queste montagne, mi manca il mare. Però poi c'è tutto il lato positivo: negli uffici pubblici trovi personale giovane e preparato, gentilezza e competenza, trasporti puntuali e mezzi pubblici puliti, puntualità nei pagamenti, nessuna sorpresa extra e inaspettata in stile Equitalia. Si paga tutto, è vero, ma PUOI pagarlo e arrivare tranquillamente a fine mese, mettendo pure qualcosa da parte. Questo in Svizzera, però. Se dovessi consigliare di emigrare in un Paese europeo non so se oggi come oggi ne varrebbe la pena. Insomma, alla fine i sogni di gloria passano un attimo in secondo piano. Ma un attimo appunto. Perché A UN CERTO PUNTO, QUANDO SAI LA LINGUA E SEI CONSAPEVOLE DI QUELLO CHE HAI FATTO E POTRESTI FARE, VUOI DI PIÙ. Noi siamo cresciuti piano piano, in pochi anni siamo sempre andati un po' più in là, economicamente e come qualifiche. E oggi, dopo tre anni e mezzo in Svizzera, con il mio percorso formativo e professionale alle spalle e un buon livello B2 di tedesco, posso pensare a un'alternativa migliore. Non faccio quello che volevo fare tre anni fa e probabilmente non lo farò mai più. Ma mi sono sposata, ho comprato dei mobili, una macchina nuova. E penso a un figlio, penso che sia possibile, perché potrei dargli quello che gli serve, la serenità, vestiti, cibo, istruzione, ma soprattutto una vita diversa, in un paese diverso, che possa dargli la possibilità di dimostrare quello che vale e di avere quello che merita. E so che anch'io, se lo meriterò, potrò avere di più.

Eleonora Travanti



Vivo in Germania e sono una ricercatrice. Sono nata e cresciuta ad Ascoli Piceno, ho frequentato il Liceo Orsini, ho studiato fisica a L'Aquila, filosofia a Macerata, Berlino e Marburgo. Appena laureata, sono stata assunta da una start-up come copywriter in un ufficio internazionale di Berlino. L'anno successivo ho ottenuto un dottorato all'Università di Marburgo, dove conduco i miei studi sull'Illuminismo tedesco. Sono andata e tornata innumerevoli volte, seguendo desideri e illusioni, cercando di conciliare affetti e lavoro, e alla fine ho trovato il mio posto qui. La prima volta che ho messo piede in Germania risale al 2008; sono partita con una borsa Erasmus. All'epoca nessuno la sceglieva come meta, per via del tedesco. Ma io volevo imparare proprio la lingua di Kant e Goethe. Poi ci sono tornata nel 2013 per lavorare nell'e-commerce. E poi di nuovo nel 2014, dopo una breve e deludente parentesi italica, per riprendere le mie ricerche al fianco di alcuni dei più stimati docenti tedeschi. IN GERMANIA TI ASSUMONO PER I TITOLI CHE HAI, LE LINGUE CHE CONOSCI E CON UN COLLOQUIO VIA SKYPE. Oggi abito a Berlino, studio a Marburgo e trascorro periodi di ricerca in diverse città della Germania, come Amburgo e la piccola ma celebre città di Wolfenbüttel (per capirci, la città dove si fa lo Jägermeister). Mi occupo di storia, filosofia e teologia tedesca, in particolare Leibniz, Reimarus e Lessing. Ma sono anche interprete e traduttrice freelance. Ogni tre o quattro mesi mi reclamano, e allora mi concedo una settimana a casa, in Italia.

Le difficoltà sono state enormi, almeno all'inizio. Trovare casa, procurarsi un'assicurazione sanitaria e aprire un conto: cose fondamentali, pressoché impossibili da ottenere senza conoscere la lingua, le leggi e qualche vecchio Italo-Berliner. Senza contare poi gli alti e i bassi della vita. Per quanto mi riguarda, senza il sostegno della mia famiglia, la stima di alcuni professori e l'aiuto degli amici (italiani e tedeschi), non ce l'avrei fatta.

Tuttavia, la Germania mi ha offerto un'opportunità e una borsa di studio; null'altro. Per fare ricerca bastano libri, scrivania e penna. Questo è quello che il nostro Paese non sa offrire. Anche quando i fondi ci sono, un sistema, opaco e autoreferenziale, espelle il merito e seleziona mediocrità. NON SI VA VIA PER TROVARE DI MEGLIO, MA PER TROVARE QUALCOSA CHE LÌ NON C'È: LAVORO O DOTTORATO CHE SIA. Non dico che sia tutto facile, ma qui i sacrifici portano a soddisfazioni accademiche e personali. Dell'Italia mi mancano le piccole cose che si possono fare solo dove si è nati e cresciuti: concedermi un buon caffè e quattro chiacchiere in centro con gli amici di sempre; preparare vincisgrassi e olive per il pranzo della domenica in cui tutta la famiglia si riunisce; camminare ai piedi dei Sibillini in cerca di funghi e tartufi col mio cane Bart, o andare al mare già a maggio. Spero di tornare in Italia in futuro e di non farlo solo in vacanza o una volta raggiunta la pensione. VIVO QUESTO TEMPO COME UN ESILIO INVOLONTARIO MA INEVITABILE, UN MODO PER SFUGGIRE ALL'INERZIA ITALICA, E COSTRUIRE ALTROVE CIÒ CHE NON CI È DATO DI COSTRUIRE IN PATRIA.

Se non fossi mai partita per l'Erasmus, non avrei imparato tre lingue, che le cose si possono cambiare, e che gli italiani sanno fare le cose meglio di chiunque altro. Se non fossi ripartita dopo la laurea, sarei una delle tante brillanti studentesse, che conclusi gli studi con lode, cerca un lavoro come cameriera. Se non fossi tornata a Berlino, sarei a spiegare storia e filosofia al liceo, o forse, a fare e rifare infiniti corsi e concorsi per poter insegnare in Italia.

Fabio Caponetti

Ho 34 anni, sono ingegnere e dottore di ricerca in automazione industriale. Sono nato nelle Marche e ho vissuto ad Ascoli Piceno. Ho studiato presso l´Università Politecnica delle Marche (UNIVPM). In Italia ho avuto diversi lavori, prima della partenza ero dottorando presso UNIVPM in sistemi artificiali intelligenti, in collaborazione con una piccola realtà industriale di Jesi (AN).

Il dottorato prevede un periodo opzionale da spendere all´estero, lasciare l´Italia non è stata una decisione premeditata, ma una combinazione di opportunità e molta voglia di cambiare. Sono partito a febbraio 2008 per un periodo breve di sei mesi da spendere presso il DTU, Technical University of Denmark. I primi problemi sono stati la lingua e il modo di essere. Seppur mi fossi preparato al meglio, il mio inglese non era eccezionale, parlarlo per otto ore ogni giorno in ufficio non è stato facile all´inizio. Difficile è stato anche adattare me stesso alla nuova realtà. Ho dovuto abbandonare la reverenza italiana e imparare a convivere con l´informalità danese sul lavoro. Il capo diventa una persona che chiami per nome e le gerarchie sbiadiscono. Il vero trauma, però, è stato economico, non avendo mai avuto problemi di questo tipo, mi sono trovato impreparato all´evenienza. Bilanciare una vita in Danimarca con uno stipendio da dottorando italiano non è stato facile. Ho toccato il fondo dopo quattro mesi, mi ha salvato il professore ospitante assumendomi come assistente.

E proprio i problemi economici hanno fatto partire la scintilla. Ormai fuori dalla "comfort zone" ogni possibilità era buona. Ho messo in discussione il dottorato, il lavoro e la mia vita in Italia, ero pronto a lasciarlo per imbarcarmi in qualcosa di nuovo. Un periodo sicuramente irrequieto, ma che oggi ricordo con il sorriso. Dopo un periodo speso come ricercatore al DTU ho deciso di nuovo di tentare la fortuna. Ho trovato lavoro come ingegnere presso una delle aziende leader nel settore eolico, situata ad Århus, seconda città per grandezza dopo Copenaghen. Sono soddisfatto della mia professione, ogni giorno vado in ufficio principalmente guidato dalla passione per quello che faccio. Da sei anni lavoro con altre otto persone nello sviluppo di tecnologie di controllo per i sistemi eolici, insieme contribuiamo a ridurre i costi associati alle installazioni, ma anche a massimizzare l´efficienza e la sicurezza. La vera fortuna che ho è quella di poter mettere in pratica tutte le conoscenze che ho acquisito nel corso di tutti gli studi fatti e avere la possibilità di imparare continuamente da altri brillanti ingegneri. QUELLO CHE AMO DEL MIO LAVORO IN DANIMARCA È IL SUO EQUILIBRIO TRA VITA PRIVATA E LAVORATIVA. Spendo in ufficio mediamente 37h la settimana su base flessibile. Posso sfruttare la giornata come meglio credo. Sicuramente l´Italia non mi avrebbe permesso di sviluppare e coltivare tutti gli hobby che ora invece ho, il lavoro è solo una minima parte della mia giornata, insomma lavoro per vivere e non viceversa. Dell'Italia mi mancano due cose: il sole e la cucina. Da danese adottivo ho imparato ad apprezzare il sole. Il fatto che non sia nuvoloso e ci siano almeno 10 gradi centigradi è una scusa più che sufficiente per andare al parco per una grigliata improvvisata. La cucina italiana invece manca. Ho imparato a gustare tutte le stranezze nordiche, dalle aringhe al pane nero, ma la vera pizza o pasta o l´aperitivo al bar mi mancano. Famiglia e amici d'infanzia sono anche loro nella lista, ma come tutte le cose, la vita ti allontana e ti avvicina, e ci si sente ogni qualvolta si può e si vuole.

OGGI IO E MIA MOGLIE SIAMO NELLA FASE IN CUI NON SI È PIÙ ITALIANI NEL SENSO DELLA CULTURA E DEL MODO DI ESSERE MA NEMMENO DANESI NEL SENSO STRETTO. SIAMO UNA VIA DI MEZZO. Per questo se dovessimo lasciare la Danimarca, penso valuteremmo la scelta di un altro Stato basandoci su criteri personali ma anche economici e lavorativi. L'Italia rimarrà un legame e un luogo di villeggiatura. Se non fossi partito sul piano professionale avrei avuto un lavoro nelle Marche. Mi vedo come socio o almeno impiegato presso la stessa realtà industriale la quale aveva supportato i miei studi di dottorato. Combinando le ore di lavoro a uno stipendio modesto, l´uomo ne avrebbe risentito. Probabilmente non avrei viaggiato né intrapreso nessun hobby, sarei stato un uomo diverso da quello che sono ora, non peggiore, penso solo con potenziale non sviluppato.

Francesca Poli

Ho 34 anni e sono di San Benedetto del Tronto. In Italia ho lavorato 6 anni nel mondo del giornalismo e nel frattempo, a causa dello scarso stipendio, ho lavorato come traduttrice, segretaria e merchandising nei supermercati. Il 19 giugno è un anno che sono partita, ero stufa di avere una vita precaria. Non c'erano miglioramenti nella vita lavorativa anzi, andava sempre peggio. Nessuna prospettiva. Ho mandato CV ovunque, ottenendo solo colloqui con risposte tipo "nessun contratto, stai in nero" o "se trovi sponsor ti paghiamo il 5% altrimenti non c'è stipendio". Ho scelto l'Ecuador perché avevo appoggi, familiari e persone che mi potevano aiutare ad inserirmi. Ed essendo un paese per molte cose avanti, ma per altre ancora in via di sviluppo, avrei avuto molte più possibilità. Da un mese e mezzo ho aperto un ristorante insieme al mio compagno. Io cucino e lui fa il resto, dal cameriere all'amministratore. Poi ho una ragazza che viene il fine settimana a darmi una mano. La mia vita è molto "casa e lavoro" al momento. Vivo in un quartiere satellite a 6 km dalla città molto tranquillo, è come stare in un villaggio. Non è stato facile all'inizio, anche perché prima vivevo nella capitale, Quito, che ovviamente è molto caotica. Qui in ogni edificio c'è il portiere armato che contatta prima il proprietario per chiedere se chi ha suonato può entrare. E ovviamente si controlla la carta di identità. Le case singole e le ville, quelle che non sono dentro urbanizzazioni private, sono recintate con il filo elettrico: se il ladro prova a entrare resta fulminato e peggio per lui. Inoltre, se ti vogliono scippare una borsa, ti fermano e ti minacciano con una pistola. A me non è mai successo nulla, né mi sono mai sentita in una situazione di pericolo, però può succedere. Puoi immaginare che per me che vivevo a San Benedetto - e prima ancora con i miei a San Savino -, dove se rubano una borsa viene scritto in prima pagina sul giornale, è stato un impatto forte. Dove vivo adesso è tutto molto più tranquillo. Dell'Italia mi mancano la mia famiglia, gli amici e il non poter veder crescere il mio nipotino. E poi mi manca il Paese, con le sue bellezze. A CHI VORREBBE LASCIARE L'ITALIA CONSIGLIO QUELLO CHE HO GIÀ DETTO AI MIEI AMICI: NON PARTITE ALLA CIECA. SE ANDATE OLTRE OCEANO, SCEGLIETE PREFERIBILMENTE POSTI DOVE AVETE CONOSCENZE O FAMILIARI. Vi aiuteranno ad ambientarvi, a trovare un primo lavoro e a sistemare i documenti. In America, in generale ovunque, bisogna fare il visto. La prima volta non è troppo complicato, rinnovarlo invece può essere un problema e non è detto che non dobbiate tornare in patria per sistemarlo come è successo a persone di mia conoscenza. Io però non ho avuto problemi, quindi non è detto. Per quanto riguarda l'Ecuador il visto da studente, lavoratore o quello da turista in visita per oltre tre mesi, generalmente dura da sei mesi ad un anno. Dopodiché lo rinnovi al costo di circa 400 dollari. Purtroppo il prezzo è triplicato da quest'anno. In ogni caso immagino di tornare lì, è la mia casa e la amo. Ma voglio prima realizzarmi in questo paese - per molti sconosciuto - dove sono apprezzata e che mi sta dando l'opportunità di realizzarmi, essere indipendente economicamente e fare qualcosa di concreto nella vita. In Italia è diventato impossibile. Qui ci sono molti italiani, statunitensi (la moneta qui è il dollaro americano) e tedeschi che hanno investito o stanno investendo parecchio soprattutto nel turismo e nel cibo (non solo ristorazione, ma soprattutto imprese di produzione). I miei fornitori sono tutti italiani o ecuadoriani che hanno studiato in Italia.

LA PAZZA FAMIGLIA

Amicizia, sana follia, creatività, talento: la Mad Events si presenta.

di Fabiana Pellegrino

Tu chiamali se vuoi i #quattromatti. O anche #madfamily. Il linguaggio spesso ha il potere di creare una coincidenza perfetta tra forma e sostanza. È il caso di Mad Events, quattro soci, una famiglia, uno staff che dà libertà e ispirazione a una ventina di giovani talenti ascolani. Andrea Piermarini, Simone Amadio, Nicky Nardinocchi, Fabrizio Ercoli sono i quattro soci, attorno a cui gravita il resto della famiglia, quasi completamente under trenta. Ma, soprattutto, sono i quattro che credono fermamente nella voglia di far divertire una città complessa, polemica e un po' brontolona come Ascoli Piceno, con format sempre nuovi e innovativi. Ed è la follia, quella buona, quella che accende gli occhi e l'anima, a far scattare la molla a ogni nuovo, pazzo evento. Tutto inizia con l'amicizia. Semplicemente, un gruppo di ragazzi che organizzava feste private per amici e conoscenti, si ritrova a essere una realtà ufficiale, istituzionalmente riconosciuta. "Cerchiamo di divertirci – spiegano i ragazzi - nell'ultimo anno e mezzo abbiamo trasformato una passione in un vero e proprio lavoro, creando una società e cominciando a organizzare eventi ben strutturati per la città. Abbiamo cercato di mettere attorno a noi le persone più talentuose. Oggi lo staff comprende amici indispensabili come Luca Cameli, Valerio Cappelli, Niccolò Tacconi, Matteo Diamanti, Alessio Panichi e Matteo Pampano. Sicuramente non siamo perfetti, mai detto e mai pensato, ma una cosa abbiamo sempre cercato di difendere, il nostro essere noi stessi. Ognuno di noi mette le proprie competenze, le conoscenze e la passione di ogni nuova sfida". E di avventure ne hanno già collezionate molte, nonostante la diffidenza tipicamente ascolana e la reticenza alla sinergia commerciale. Ma su Ascoli scommettono tutto: "non sappiamo se chi viene ai nostri eventi lo fa perché siamo riusciti a conquistarli o perché mancava solo qualcuno che coinvolgesse gli ascolani in qualcosa di nuovo, ma siamo convinti di essere riusciti a inventare situazioni inedite e vogliamo continuare a investire nella nostra città. Ogni volta ripartiamo da zero e il lavoro che sta dietro a ogni evento è lungo e complesso, fatto di nottate in cui le chiacchiere tra amici diventano roba di lavoro. Ma ne siamo felici, se dobbiamo fare un evento, deve piacere prima di tutto a noi". Lo scorso anno, in occasione della Notte Bianca ascolana, arriva l'investitura ufficiale dell'amministrazione comunale che affida alla Mad Events il compito di organizzare e gestire la serata. "La consideriamo una sfida vinta. Qualcuno può pensare che organizzare una notte del genere in poche settimane e budget ridotto sia facile, ma non è così". E poi, c'è il grande sogno: far diventare Ascoli una capitale di concerti di nicchia, con il battesimo del 4 luglio del G3 in piazza del Popolo. In programma, nel cartellone estivo, ancora la Notte Bianca, il Silent Party del 20 agosto e una sorpresa per ferragosto in riviera.

A sinistra il Color Party del 2015 e sotto la Notte Bianca 2015.

IL G3, IL ROCK IN PIAZZA

Il 4 luglio Piazza del Popolo ospiterà una delle tappe del tour mondiale dei G3. Ideato nel 1996 da Joe Satriani, vera e propria icona per tutti i chitarristi del pianeta, questo progetto ha la caratteristica di portare in tour, di volta in volta, tre dei più grandi chitarristi del panorama musicale. La formazione attualmente in tour è composta da Joe Satriani, Steve Vai e dalla band The Aristocrats del chitarrista Guthrie Govan. Satriani, chitarrista statunitense di chiare origini italiane, inizia a cimentarsi con lo strumento che lo renderà celebre all'età di 14 anni dopo essere rimasto folgorato da Jimi Hendrix. Raggiunge il successo con il suo secondo album solista "Surfing with the Alien" che gli vale il disco di platino. Steve Vai, anche lui di origini italiane, è un chitarrista, produttore, compositore e discografico statunitense. Vai inizia la sua carriera militando nella band di Frank Zappa, per passare poi a collaborare con artisti del panorama hard-rock come David Lee Roth e Whitesnake. Il suo album più apprezzato dai suoi fans è "Passion and Warfare", che festeggia nel 2016 i venticinque anni dalla pubblicazione. Il terzo chitarrista è Guthrie Govan, che si esibirà con il gruppo The Aristocrats. Govan incarna, forse come nessun altro in questo momento, la nuova generazione di virtuosi della chitarra, denominati "shredder", presi ad esempio dalle maggiori accademie musicali del mondo.
Lo spettacolo avrà quattro momenti distinti: nella prima parte i tre si esibiranno singolarmente, per poi riunirsi sul palco per una jam session spettacolare. Il concerto è organizzato dalla Mad Events in collaborazione con la Omega Live, e con il patrocinio del Comune di Ascoli Piceno.

di Fabiana Pellegrino

Il bambino e la farfalla

Una favola nella Casa Circondariale del Marino.

Foto e immagine gentilmente concesse da Davida Ruggieri

Il bambino e la farfalla. Si chiama così l'ultima "fatica" di Radio Incredibile, firmata dai detenuti della Casa Circondariale di Marino del Tronto. Sulla scia del progetto dell'associazione realizzato nel carcere di Montacuto, che ha dato vita all'audiolibro "Fiabe in libertà", anche nell'istituto ascolano si è voluto portare un respiro di speranza e svago. Radio Incredibile da sei anni svolge laboratori di radiofonia all'interno della Casa Circondariale, impegnando i detenuti nella creazione di una redazione radiofonica e nella realizzazione di un programma radiofonico strutturato. Quest'anno, invece, l'associazione ha deciso di replicare "in piccolo", date le risorse contenute a disposizione, l'esperienza anconetana, realizzando così su cd un elaborato audio che raccoglie una fiaba e un brano musicale. "Un ragazzo del carcere collaborava da diversi anni ai nostri laboratori radiofonici – spiega Mariachiara Di Vita, operatrice del progetto - questo ragazzo ha scritto una fiaba di sua iniziativa, che abbiamo letto con i detenuti, modificandola un po' e adattandola al confezionamento finale. A fine dicembre, si è aggiunto Roberto Paoletti per lavorare sulla recitazione e sull'in-

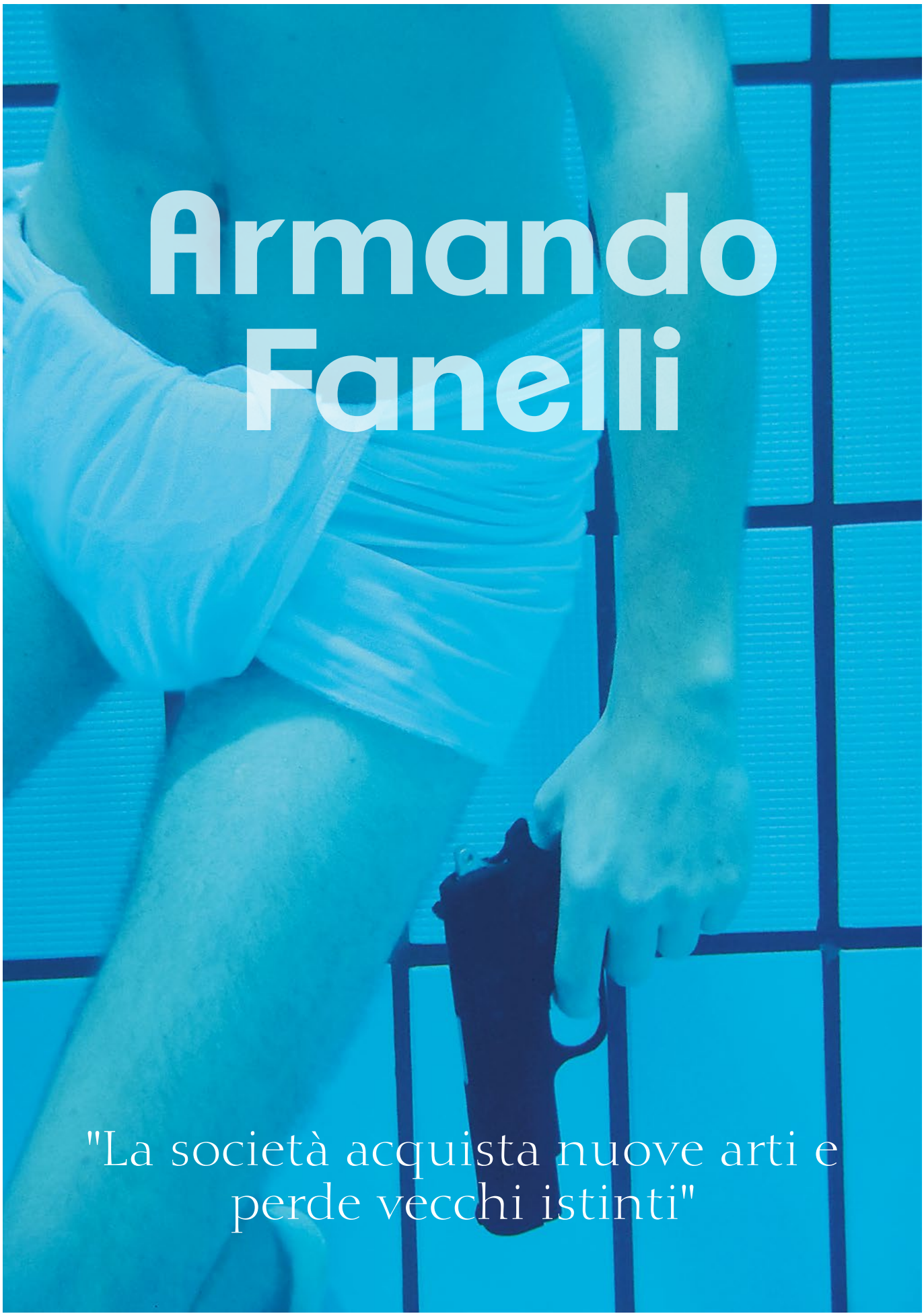
terpretazione e a febbraio Pier Paolo Piccioni è subentrato per la registrazione". Il brano musicale "Jail Song", interamente realizzato con effetti vocali a cui è stato aggiunto solo il suono di un pianoforte, è il risultato degli sforzi e del talento musicale degli stessi ragazzi della redazione. Anche la copertina del cd è stata realizzata con i disegni creati durante gli incontri di laboratorio. "La fiaba – continua Mariachiara - è la storia di un bambino che perde il suo peluche preferito, un cammello, regalatogli da suo padre dopo un suo viaggio in un paese arabo. Il bambino incontra una farfalla che magicamente lo rimpicciolisce e lo aiuta a cercare il suo cammello. Durante quest'avventura i due incontrano diversi animali nel giardino e anche un personaggio cattivo, un topo che voleva arricchire la sua collezione di peluche". Come avvenuto a Montacuto, un aiuto fondamentale è arrivato da Roberto Paoletti, che con la Casa di Asterione ha curato l'interpretazione e la recitazione dei ragazzi, e da Pierpaolo Piccioni, che si è occupato della registrazione, degli effetti, della qualità audio, del missaggio e della stampa dei cd, le cui copie sono state regalate ai detenuti che hanno dato vita al lavoro.

L'esperienza si inserisce nel quadro delle attività di Radio Incredibile nei contesti sociali più difficili.

"L'esperienza si inserisce nel quadro delle attività che Radio Incredibile si impegna da anni a portare avanti nei contesti sociali della differenza e dell'esclusione. Essa è stata inoltre riconferma della positività e della necessità delle attività radiofoniche e media-educative realizzate in tali contesti, oltre che punto di incontro e collaborazione con l'apparato educativo interno alla Casa Circondariale. La morale della fiaba è che insieme si può combattere il nemico e spero di aver lasciato questa convinzione anche ai ragazzi che hanno collaborato al progetto".

di Valentina Falcioni

Armando Fanelli



"La società acquista nuove arti e perde vecchi istinti"

Classe 1978, è un video artist dall'acuto profilo socio-culturale.

Armando Fanelli, classe 1978, negli anni ha compreso che l'arte, come ha sostenuto Gerhard Richter, è la forma più sublime della speranza e l'ha rincorsa a lungo prima di poterle camminare affianco. L'ha pedinata con passo felpato e ossequioso, attraverso i suoi occhi indagatori e una volontà ferrea. Ha raggiunto una strutturata coscienza dell'io artistico avvicinandosi in punta di piedi alla *Galleria Marconi* di Cupra Marittima nel lontano 1996. Come un giovane fuscello bisognoso di un solido sostegno, ha affondato le radici in un terreno fertile, ha assorbito lentamente ogni impulso emanato dagli artisti che lo attorniavano e dal 2009, dopo una deferente attesa, si è lasciato innaffiare dalle idee che lui stesso iniziava a trasudare. L'anno seguente le sue visioni immaginifiche sono germogliate, si sono concretizzate grazie a *Marche Centro d'Arte* e Armando ha "assaporato la gioia e il frastuono" di mostrare il frutto della sua maturazione. Quello che assomiglia al viaggio formativo dell'apprendista di bottega medievale, l'ha introdotto di fatto in un prosperoso circuito espositivo. La prima personale, titolata *Password* e tenutasi presso lo *Studio Arte Fuori Centro* di Roma è stata un traguardo che l'ha spinto a procedere, ad andare oltre la prima linea d'arrivo per seguire quella via impalpabile segnata da fato, creatività e perseveranza. Il suo sguardo acuto e perspicace si è sempre soffermato sull'universo contemporaneo. Ancora oggi esamina con tenacia quella rete di fili spinosi che s'intrecciano fino a imbrogliare l'essere umano che quanto più tenta di svincolarsi tanto più rimane disgraziatamente invischiato. I suoi

racconti, brevi ma incisivi, vengono immortalati dalla telecamera e narrati mediante dei video che non di rado ricordano le parole di Milan Kundera, il quale ne *L'arte del romanzo* del 1986 ha sostenuto: "L'onnipresente bruttezza del mondo moderno, misericordiosamente velata dall'assuefazione, riappare brutalmente alla nostra minima angoscia". In un panorama sociale come quello in cui viviamo, Fanelli sottolinea che ogni individuo è divenuto un bulimico mai sazio di impulsi mediatici che nel divorare simultaneamente

cibo, mail, sms, slogan, immagini e messaggi vocali ha perso aderenza con quelle pulsioni ancestrali che hanno guidato l'uomo verso un'evoluzione emotiva e cognitiva che oggi risulta sbiadita. I suoi video ci ricordano che toccarsi è un bisogno dal profilo antico e da cui è impossibile sottrarsi. Il contatto fisico in psicologia è un'innata richiesta di protezione e rassicurazione, in antropologia la prossimità tattile non solo ha un valore fisiologico ma è considerata anche la prima forma di azione sociale. Certe opere suggeriscono all'osservatore di spogliarsi di ogni falsa certezza per purificarsi dai pregiudizi e avvicendarsi nel baratto di opinioni poiché le idee come il cibo sono il fulcro dell'identità culturale. Lo sviluppo di un concetto, difatti, avviene grazie all'incontro di pareri che affondano le loro origini nell'ambiente etnoantropologico in cui è avvenuta la crescita dei soggetti. Come ha scritto il filosofo Georg Simmel, "l'anima del pasto" non si trova nel singolo consumatore, ma nella condivisione delle cibarie attorno a una tavola che diventa un vero e proprio spazio sociale. Alcuni lavori condannano il dilagare dell'individualismo insieme a tutte le sue implicazioni e si biasima la sovrabbondanza di immagini esplicite perché "nessuna società è mai stata satura di segni come questa". Non a caso è l'epoca della *sign-flation*, in cui il piacere del confronto verbale è stato frantumato a scapito dell'intimità. L'attenzione per la *body image* ha innalzato un muro che non permette di ascoltare il ticchettio delle emozioni che invece scandisce inesorabilmente i secondi, le scelte, la vita.

Enoch d'Ascoli

di Valentina Falcioni

Una rua nei pressi di Piazza del Popolo è dedicata a tale Enoch d'Ascoli, nome bizzarro anzichenò, sicché, come per Carneade, vien da chiedersi: chi era costui? Per Cantalamessa Carboni, fine conoscitore di cose ascolane, che gli dedica tre pagine delle sue Memorie, la risposta è semplice: uno tra i numerosi uomini illustri dei quali può gloriarsi la città. Ma – aggiungiamo noi - probabilmente non tra i più conosciuti. Un buon motivo per parlarne.

Egli trascorse la sua non lunga ma intensa vita nella prima metà del XV secolo. Inizialmente impegnato come educatore e docente, dividendosi tra Firenze, Perugia, Roma e brevi periodi ad Ascoli, poi come ricercatore, per conto del papa, di codici e testi di autori classici, destinati ad accrescere il patrimonio librario vaticano, all'uopo compiendo viaggi in Oriente ed Europa settentrionale.

Allievo, insieme a Enea Silvio Piccolomini (poi papa Pio II), di Francesco Filelfo a Firenze, qui fu prima educatore di Piero e Giovanni de' Medici, poi presso la famiglia Bardi. Passò quindi a Perugia dove, invero non senza contrasti, svolse attività di accademico, avendo come allievi umanisti del calibro di Antonio Bonfini e Pacifico Massimi. La fama di docente lo condusse, infine, a insegnare a Roma, dove, per volontà di Papa Niccolò V, interruppe la carriera accademica per intraprendere i viaggi sopra ricordati.

Per Enoch iniziò così una nuova vita, quella che lo consegnerà definitivamente alla storia. Ora, se del viaggio in Oriente sappiamo ben poco, onde si presume che non dovette portare a risultati di rilievo, molte notizie ci sono pervenute invece di quello compiuto nel Nord Europa, che egli percorse in lungo e in largo e per molto tempo, visitando biblioteche di chiese e conventi. All'epoca era, infatti, diffusa la credenza che nei paesi scandinavi fosse possibile reperire l'opera completa delle storie di Tito Livio.

Uno tra i numerosi uomini illustri dei quali può gloriarsi la città di Ascoli Piceno. Educatore, docente e ricercatore, visse nel XV secolo.

In Danimarca Enoch recuperò le Elegiae in Maecenatem dello pseudo Virgilio; in un luogo imprecisato, la tragedia Orestes e l'Itinerarium Antonini, che era però già noto. Ancora più importanti furono i ritrovamenti effettuati in Germania: ad Augusta il commento oraziano di Porfirione; a Fulda il De re coquinaria di Apicio; a Hersfeld le opere minori di Tacito, cioè la Germania, l'Agricola, il Dialogus de oratoribus, nonché il frammento De grammaticis et rhetoribus di Svetonio.

L'ordine ricevuto dal Papa era di fare copia delle opere ritrovate, ma Enoch finì per portargli gli originali, forse perché non ebbe a disposizione copisti ovvero perché gli fu permesso, i codici che aveva scelto essendo stati ritenuti di non particolare pregio.

Enoch tornò a Roma all'inizio di marzo del 1455, pochi giorni prima della morte di papa Niccolò V, e a Roma trascorse probabilmente gli ultimi anni della sua vita, prima di tornare ad Ascoli, dove morì nel 1457.

Prima di chiudere, una curiosità. Tanto nota era l'impresa di Enoch, che si narra che prima della seconda guerra mondiale Hitler abbia incaricato un suo emissario di recarsi in Vaticano per recuperare la Germania di Tacito, opera famosa per l'esaltazione del valore teutonico, ma sembra che il viaggio non abbia dato il risultato sperato.

Dopo quanto si è detto, si converrà che a un uomo come Enoch, che ha aperto autostrade alla cultura, l'intitolazione di una rua da parte della sua città era quanto meno un atto dovuto.

di Dina Maria Laurenzi

DALL'ADRIATICO COL VENTO IN POPPA

Simone Scarpetta e Michele Bonetti, due velisti pronti per Mondiali ed Europei.

Quando è il vento a spingerti lontano, quando il mare e il cielo sono un tutt'uno, quando i raggi del sole sono lì a farti compagnia, allora non ti serve nient'altro per disegnare un nuovo orizzonte e andare. È così che i più immaginano la vela, quante volte dalle nostre spiagge le abbiamo viste procedere nel nostro mare e quante volte abbiamo immaginato come sarebbe essere lì, guidati dal vento.

È con Andrea Patacca, l'allenatore di vela del Circolo Nautico Sambendettese, che cerchiamo di avvicinarci al mondo della vela e a scoprire che il Piceno eccelle anche in questo. Andrea Patacca, infatti, ha accompagnato due giovani velisti ai loro massimi livelli.

Stiamo parlando di Simone Scarpetta e Michele Bonetti. Il primo ha 15 anni, qualificato per i Campionati Mondiali Classe Laser 4.7 che si disputeranno in Germania a Kiel e per i Campionati Europei Laser 4.7 che si svolgeranno in Francia a Crozon Morgat. L'altro ha 17 anni, parteciperà ai Campionati del Mondo assoluti Classe Laser Radial (una vela più grande rispetto alla 4.7) in Irlanda a Dun Laogharie e ai Campionati Europei Classe Laser Radial in Estonia a Tallin.
Quello di Simone Scarpetta e Michele Bonetti è un risultato eccezionale considerato che San Benedetto non ha mai avuto ragazzi che hanno partecipato a mondiali o europei nella Classe Laser, una delle gare più competitive in Italia e in Europa.

Cosa ne pensa di questo risultato?
Selezionarsi a un campionato europeo è un'impresa. Figuriamoci poi se un ragazzo si seleziona per un mondiale e un europeo! Qui a san Benedetto, al Circolo Nautico Sambenedettese, è stata fatta una grande impresa perché ci siamo selezionati per mondiale ed europeo in due categorie diverse, Laser 4,7 e laser radial.

Quanta preparazione richiede questo sport per raggiungere tali risultati?
Questa è un'altra mia grande impresa. Far competere i nostri ragazzi con un anno di preparazione, contro avversari che si preparavano da più di tre anni e che avevano alle spalle anche partecipazioni nei precedenti campionati. Dopo queste selezioni, il nostro motto è diventato: "Non sapevamo che era impossibile e quindi ce l'abbiamo fatta!".

Quali caratteristiche richiede questo sport?
Molta concentrazione e ragionamento, grande determinazione e forza di volontà. Per esempio, non è semplice ragionare lucidamente senza perdersi d'animo quando ti arrivano ondate di mare sulla faccia e non ti senti più gli arti dal freddo che fa! In più una preparazione fisica adatta è pensare come uno scarabeo. Infatti questo animale secondo la fisica e l'aerodinamica non potrebbe volare, ma spicca il volo lo stesso.

Pensare alla vela rievoca il mare, il vento, la libertà. Quando sport e passione si intrecciano?
Qui sport è sempre passione perché altrimenti non si va avanti. Il mio compito è quello di appassionare i ragazzi. Per il momento, per loro, è una scoperta continua di tutto quello che li circonda in mare.

Come avvicinarsi a questo sport?
I ragazzi dovrebbero iniziare intorno ai 7 anni con un'attività di scuola vela, non hanno bisogno di una propria barca perché la fornisce il circolo. Poi, entrano in preagonistica e poi agonistica, in questa fase cominciano a crescere di livello nella classe da regata Optimist per poi passare al Laser. E questa è la strada che, più o meno, hanno fatto Simone e Michele. Simone ha fatto il suo primo corso a 9 anni, Michele lo ha fatto a 10 anni. Il nostro percorso insieme, invece, è iniziato da un anno e mezzo circa.

LU REMPEZZUSE

di Pier Paolo Piccioni

Una persona non ascolana mi ha recentemente chiesto il significato della parola rempezzùse. Certo, per ogni vero ascolano il significato è chiaro e definito, ma spiegarlo a chi non conosce il nostro dialetto può risultare - come in effetti è risultato - piuttosto complicato.

Partendo dall'onomatopea, lu "rempizze" evoca la posizione anatomica del sedere all'infuori di quello che ha patito, o sostiene di averlo fatto, un'offesa o un comportamento irriguardoso. Avete presente quello che ti si gira col sedere all'insù, tutto sulle sue, e ti parla (se ti parla) senza guardarti in faccia?

La traduzione più accreditata di "rempezzuse" potrebbe essere quindi "permaloso", e la questione sarebbe finita lì.

Se non fosse che esiste un divario notevole tra le due situazioni: il permaloso è persona estremamente sensibile alle battute, alle velate critiche, ai giudizi, è una persona difficile e il più delle volte obiettivamente faticosa da trattare. Ribatte punto su punto per pareggiare i conti, e fondamentalmente - perché di questo si tratta - non ha fatto ancora pace con sé stesso. Inutile dire che evito i permalosi finché posso, mi peggiorano la vita.

Ma il permaloso, pur rovinato dal difettone, può essere persona intelligente e conservare un profilo di bontà, simpatia e stimabilità. Ne conosco di bravissimi, certo devi stare sul chi vive ogni volta, si ombrano per poco, ma nella vita comune possono risultare buoni amici e persone comunque godibili. Col permaloso, in ultima analisi, ci convivi, e non necessariamente obtorto collo.

Lu rempezzuse è di più. Unisce alla permalosità anche un altro elemento, quello della fatuità del motivo. Il rimpizzato di solito si offende per questioni di infimo cabotaggio, torti minimali che per il 95% della popolazione mondiale non significano nulla: non l'hai salutato per primo, ti sei distratto un attimo mentre ti raccontava prolissamente un fatto a lui accaduto, non lo hai invitato a qualche evento che hai organizzato (dove lui magari non c'entrava niente). Non lo hai citato per i suoi indubbi meriti parlando di uno sport in cui si ritiene versato, non lo hai chiamato in prima mattina per il suo compleanno, non gli hai messo "mi piace" su Facebook in un post spiritoso e acuto.

E cova vendetta, il più delle volte. Si fa negare, sparisce dalla tua vita. Per poi ricomparire dopo mesi come niente fosse, magari perché gli serve qualcosa, certo che lo riaccoglierai, non capendo che non gli rendi la pariglia perché non sei come lui e non perché hai bisogno di lui.

La sua autoreferenzialità è cosa nota e in fondo accettata - diremmo sopportata - dagli amici. Amici che vanno e che vengono, seguendo un borsino settimanale che vede questo o quello salire o scendere, solitamente a seconda di quanto essi si siano scomodati nel trattare con i guanti bianchi il soggetto in esame. Lu rempezzuse, appunto.

Dio che fatica.

Il girone de li rempezzuse nel mondo dantesco avrebbe come contrappasso una pena tremenda: avere una paresi sul viso che ti costringe a sorridere mentre 1.000 persone ti offendono brutalmente. Non sarebbe male per un paio di persone che conosco. Oddìo no, ne morirebbero. C'i sogna tené cuscì.

di Roberto Palumbo

Le leve motivazionali: il motore della vita

Quante volte ci è capitato di metterci a dieta, di smettere di fumare, di abbandonare un'abitudine dannosa o, ancora, di voler raggiungere un obiettivo… senza però riuscirci? Tante vero? Magari ci hanno detto che non abbiamo abbastanza *forza di volontà*. Tutti noi, fin da bambini, ci portiamo sulle spalle il peso della *forza di volontà* che è sempre poca e c'è sempre qualcuno che ne ha più di noi! Eppure, nessuno ci ha mai spiegato cosa sia veramente e, magari, come imparare a potenziarla, ammesso che ci sia un metodo.

La buona notizia è che il metodo c'è, ma per applicarlo bisogna comprendere com'è fatta questa forza di volontà, attraverso il metodo strategico della PNL (Programmazione Neuro Linguistica) che è quello di *scomporre un dato elemento*, in parti più piccole per comprenderne la struttura. In questo articolo, ovviamente, daremo solo un piccolo assaggio di questa strategia, ma sarà già sufficiente per farci riflettere e spingerci ad agire verso un cambiamento produttivo. Allora, che cos'è che ci porta veramente ad agire o a non agire? Andiamo per ordine. L'azione presuppone la *motivazione* e ne abbiamo già parlato; ma, a sua volta, la motivazione è attivata (tra le altre) da due forze potentissime quanto semplici: *dolore* e *piacere*, non a caso definite in PNL come "Leve motivazionali".

La forza di volontà è, in qualche modo, una conseguenza del *dolore* o del *piacere* o di entrambe queste forze. Per fare un esempio semplice, molte persone che hanno smesso di fumare, lo hanno fatto dopo essersi sentite male, ma così male che il dolore associato a quella situazione era divenuto insopportabile, mentre adesso, il *piacere* associato al nuovo benessere ritrovato li induce a mantenere questo stile di vita, se non addirittura ad adottare nuovi stili ancora più salutari. Come è evidente, la *forza di volontà*, per così come la intendiamo, ha avuto un ruolo molto marginale, quasi un automatismo conseguente a dolore e piacere. In questa sede stiamo semplificando molto, tuttavia uno dei metodi per *caricarsi* di motivazione è proprio questo, associare tanto *dolore* al permanere di una data situazione che ci sta scomoda e associare tanto piacere alla situazione che vorremmo vivere. Associare dolore vuol dire in pratica **immaginare vividamente** tutte le conseguenze negative che potrebbero derivare dal continuare a rimanere nella situazione che stiamo vivendo, esagerandole anche, fino a non poterne più. Un po' quello che succede quando dobbiamo andar dal dentista, ci andiamo quando il dolore è talmente forte che non abbiamo più scelta! Il passo successivo è decidere cosa invece vorremmo vivere al posto di quella situazione. In pratica, dobbiamo immaginare la situazione ideale, desiderata, che ci permetterebbe di migliorare il nostro status ed associare ad essa tanto, tanto *piacere*. Dobbiamo immaginare di essere in quella situazione e viverla con tutti i particolari e proiettare tutte le conseguenze, questa volta positive, dell'adottare il nuovo status, fino a farci balzare letteralmente in piedi per andare realizzare ciò che desideriamo.

È lo stesso meccanismo che scatta quando desideriamo comprare una cosa che ci piace da morire. Proiettiamo dei veri e propri film in cui ci visualizziamo a godere dell'oggetto desiderato e alla fine siamo talmente carichi che lo compriamo qualunque sia il suo costo! Purtroppo, siamo più abituati a immaginare il dolore che il piacere, ma con la pratica tutto può cambiare. Torneremo su questo affascinante argomento. Per adesso vi invito a proiettare tanti film pieni di… piacere!

di Andrea "Nonno" Coccia

WORMHOLE

Una scorciatoia interstellare

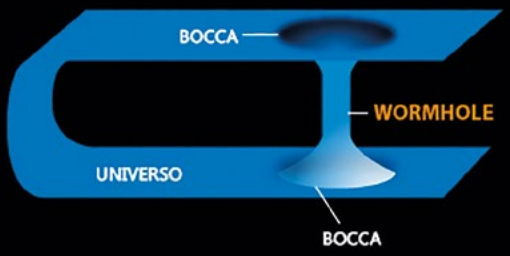
Un paio di anni fa è uscito un bellissimo film di fantascienza, Interstellar di Christopher Nolan, che parlava di viaggi nell'universo per salvare l'umanità dall'estinzione. Come facevano? Attraverso dei wormhole, in italiano si traduce come il buco che il vermicello scava, ad esempio, in una mela per attraversarla da parte a parte. Vediamo cosa dice la scienza a proposito.

SCORCIATOIA – Cos'è un wormhole? È un passaggio attraverso lo spazio-tempo che ci porta da un punto a un altro nell'universo. In parole povere, è una scorciatoia tra due punti dell'universo, proprio come fa il vermicello. Entro da una parte e salto fuori dall'altra uscita distante milioni di chilometri, un tragitto che normalmente sarebbe impossibile da percorrere in tempi ragionevoli. È stato teorizzato da Einstein grazie alla Teoria della Relatività Generale nel 1935, ma siamo rimasti ai numeri. Sono teoricamente possibili, ma non ne è mai stato osservato uno per ora. E in ogni caso, anche se ne avvistassimo uno, ci sarebbero problemi da risolvere.

COME NASCE – Secondo Einstein, un ingresso a un wormho-

Immagine 1

Un buco nero che deforma lo spazio-tempo a tal punto da riuscire ad unirsi a un buco bianco che si trova da un'altra parte nell'universo forma un wormhole.



le potrebbe essere un buco nero, quell'area dello spazio che ha un campo gravitazionale così forte da attrarre qualsiasi cosa al suo interno, luce compresa, come un gigantesco aspirapolvere. Il buco nero, di norma, all'interno avrebbe una forma allungata che si conclude in una singolarità, un punto in cui la forza di gravità è massima e dove neanche il tempo scorre più. Per un wormhole serve un buco nero particolare, uno che prosegue e sbuca da un'altra parte in una sua versione in negativo, un buco bianco, che invece di attirare la materia la sputa fuori con forza. Chi, in linea teorica, riuscisse ad attraversare il buco nero, si troverebbe catapultato in un'altra parte dell'universo (*immagine 1*)

TROPPI PROBLEMI – Sulla carta tutto bello, ma ci sarebbero comunque diversi problemi. In primis, il wormhole si potrebbe attraversare a senso unico, dal buco nero al buco bianco e non viceversa. Altro grosso problema, i wormhole sono estremamente instabili, senza un qualche tipo di forza che lo tenga aperto, il passaggio di una sola particella lo farebbe collassare su sé stesso e il passaggio si chiuderebbe.

CRESCITA CONTROLLATA – Per le teorie attuali, l'unico modo per attraversare un wormhole, sarebbe crearne uno molto piccolo e poi farlo crescere. Secondo la meccanica quantistica – la scienza che studia quello che succede a grandezze infinitamente piccole – lo spazio-tempo forma una sorta di "schiuma", ed è lì che tra le altre cose, potrebbero crearsi piccoli wormhole. A quel punto bisognerebbe trovare il modo di gonfiarlo fino alla dimensione macroscopica.

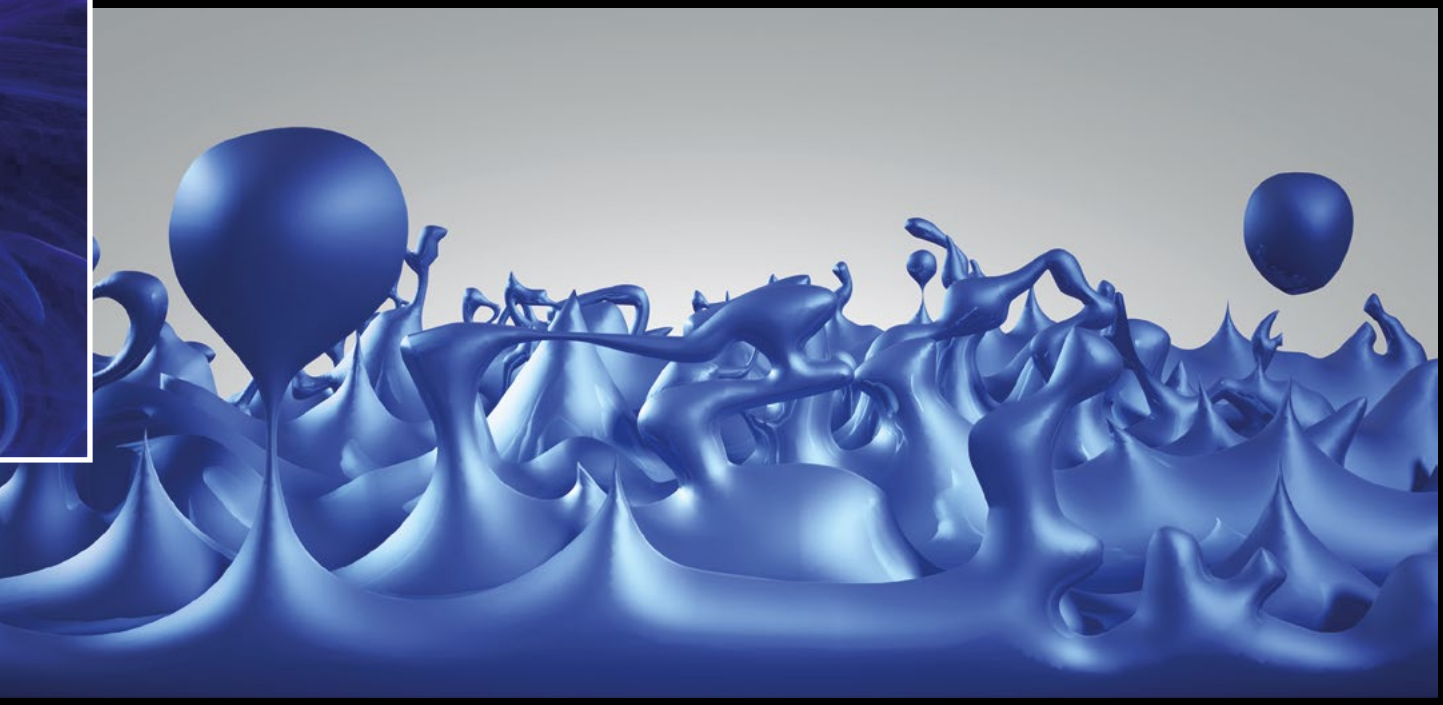


Illustrazione della "schiuma" primordiale in cui potrebbero essersi formati dei wormhole

ENERGIA NEGATIVA – Ora bisogna trovare un modo per tenerlo aperto. La scienza suggerisce di sfruttare l'effetto Casimir, un fenomeno che si verifica quando affianchiamo due superfici cariche di elettricità e che siano anche conduttori, le onde elettromagnetiche passano tra un oggetto e un altro ma non al loro esterno. Chiaramente l'energia che passa tra i due oggetti è inferiore a quella esterna. Trasponiamo questa teoria ai wormhole che si trovano nello spazio vuoto: nel vuoto l'energia è pari a zero, dopotutto è vuoto no? In realtà, a livelli infinitamente piccoli, ci sono minuscole particelle che nascono e muoiono di continuo, in modo che l'energia risulti pari a zero, ma qualcosa in fin dei conti accade.
Il wormhole è molto stretto e solo le più piccole particelle, tra tutte quelle che ci sono, riescono a essere attratte all'interno. Alla fine succede come per le superfici, all'interno del wormhole l'energia è inferiore rispetto a quella che si trova all'esterno.
La cosa curiosa è che nel vuoto l'energia è zero, e quindi all'interno del wormhole, essendo inferiore, dev'essere per forza negativa, ed è grazie a questa che il wormhole rimarrebbe aperto se qualcuno provasse ad attraversarlo. Facile, no? Per ora sono solo teorie, in futuro chissà…

di Anna Quartaroli

DAL GIOCO AL CINEMA

Nell'immaginario comune preferire una serata a casa attorno a un gioco da tavolo invece che una cena fuori può apparire assurdo, se non addirittura ridicolo. Ma la vera domanda da porsi è "Dipende dal gioco in questione". E se il gioco in questione è Dungeons&Dragons la cena può tranquillamente attendere.

Primo e più celebre gioco fantasy, venne creato nel 1974 da Gary Gygax e Dave Arneson fornendo in seguito lo spunto alla nascita di tutti i giochi di ruolo. Ovviamente è tra questi il più conosciuto e diffuso, con una stima di 20 milioni di giocatori, traduzioni in molte lingue e oltre 1 miliardo di dollari di vendite di manuali e accessori. Grazie anche a una intensa attività di marketing, i prodotti marchiati D&D hanno costituito il 50% del mercato dei giochi di ruolo. Un simile successo non passò inosservato ad Hollywood che negli anni '90 acquisì i diritti per un film.

Purtroppo il successo rimase confinato nell'ambito del gioco, dato che il film del 2000 "Dungeons & Dragons – Che il gioco abbia inizio" si classificò al trentanovesimo posto nella classifica dei peggiori film di sempre. Stessa sorte toccò al sequel per la televisione e ad un terzo film girato in Bulgaria. Un simile insuccesso si tramutò in una battaglia legale per fermare ogni possibile adattamento con due fronti opposti: da un lato la Sweetpea e Warner Bros e dall'altro la Hasbro e la Universal. La causa riguardava l'accusa di concorrenza sleale, violazione del marchio e infrazione delle norme sul diritto d'autore.

Dopo due anni giunsero ad un accordo sulla realizzazione di un nuovo adattamento per il grande schermo, di cui è stato appena annunciato l'inizio della produzione. Alla regia ci sarà Rob Letterman, (già noto al pubblico per la trasposizione di Piccoli Brividi) e l'ambientazione si baserà sulla più conosciuta dai giocatori: Forgotten Realms.

Dungeons & Dragons offre infinite possibilità inventive e immense opportunità ai cineasti. Tutto sta nel riuscire ad appassionare i fan e contemporaneamente i profani di questo mondo immaginario. Vedremo quanto il mondo del cinema sia disposto a mettersi "in gioco!".

Ogni sabato su
www.primapaginaonline.it

di Santino Santinelli

Ad agosto il viaggio-studi che porterà alcuni ragazzi a Londra ed Edimburgo

Anche quest'anno alcuni ragazzi della Fly Communications avranno la possibilità di fare un'esperienza culturale unica nel suo genere grazie al progetto "Fly To" che quest'anno la nostra associazione realizza per il terzo anno consecutivo. Dopo aver debuttato a Londra due anni fa e dopo il successo americano della scorsa edizione, quest'anno il progetto torna a Londra, per poi spostarsi ad Edimburgo, la capitale scozzese, che ogni anno ospita il famosissimo festival internazionale Fringe, un evento imperdibile per tutti gli amanti dell'arte e soprattutto per quelli che, come i nostri ragazzi, conoscono a fondo il magico mondo del teatro. A Londra, invece, oltre a frequentare una scuola di inglese, i ragazzi assistono anche a vari eventi artistici tra cui alcuni tra i più famosi musical, tutti in lingua originale.

Questa volta abbiamo deciso di dare la parola ad alcuni dei ragazzi che parteciperanno al viaggio per sapere cosa pensano di questa bellissima opportunità.

Letizia Mascitti: "Con questo viaggio ho la possibilità di conciliare la mia passione per le lingue, per i musical e l'arte in generale. Sono sicura che con l'entusiasmo di Christian e di tutta la Fly avrò l'occasione di vedere Londra con occhi diversi e gustare giorno dopo giorno questo viaggio".

Giuseppe Paolini: "È un progetto a cui ho deciso di partecipare perché credo che possa darmi nuovi spunti in quello che è il mio percorso all'interno della recitazione e del teatro, e che sia una grande opportunità per osservare i migliori attori del panorama internazionale".

Davide Paolini: "Abbiamo la possibilità di mettere in pratica il nostro inglese, assistere a musical spettacolari, "rubare" qualche segreto ai migliori performer in circolazione nel famosissimo Shakespeare's Globe e visitare ogni svariata attrazione di una città che ha sempre qualcosa di nuovo da offrire".

Laura Carestia: "Questa esperienza mi fa crescere soprattutto a livello personale, perché mi dà la possibilità di approfondire i miei studi linguistici, mettendo in pratica ciò che ho studiato a scuola".

Anche quest'anno vi proporremmo un diario di bordo, in cui vi racconteremo giorno dopo giorno le avventure dei nostri ragazzi in questo bellissimo viaggio, quindi continuate a seguirci!

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

Ogni mercoledì su
www.primapaginaonline.it

di Eleonora Tassoni

BRAVE NEW WORLD

Ci sono dei poeti la cui voce è così forte e profonda da pervadere come un'eco tutte le epoche, si tratta di pochi personaggi, in verità, ma la loro lingua appartiene a una sfera iperuranica di cui si può solo essere grati. Tra questi giganti non può non essere annoverato Shakespeare. Molti critici dicono che Shakespeare ci ha inventato come uomini moderni con le nostre disillusioni e la nostra ricerca del sé. I suoi protagonisti sono stati per tutta la cultura successiva ispirazione e modello. Ultimo frutto della schiera del tributo al maestro è un bel libro che ha scritto Nadia Fusini, che potremmo definire un omaggio/saggio. Si tratta del testo "Vivere nella Tempesta". L'autrice, docente alla Normale di Pisa e grandissima esperta della letteratura ci prende per mano e ci accompagna a visitare la fantasmagorica Isola di Prospero e Miranda, facendo scoprire la ricchezza e la profondità dell'ultimo capolavoro del canone Shakespeariano. Il libro analizza tutti gli aspetti di quello che a prima vista sembra un'opera dolce e sognante, una fiaba per bambini. C'è un re spodestato e una piccola principessa, c'è un'isola misteriosa, c'è la magia buona e quella cattiva, ci sono mostri e spiriti, c'è la vendetta che si trasforma in perdono, c'è amore e soprattutto c'è il mare, elemento incantatorio per eccellenza. Nadia Fusini legge e rilegge le parole del testo, ci mostra sottintesi, immagini, simboli e riflette. Chi è davvero Prospero: il re spodestato, il mago, il poeta, un dio iracondo? Calibano nella sua rabbia deforme è il simbolo stesso dell'escluso, del non assimilabile, del diverso condannato allo stigma. Spodestato per definizione ci mostra il lato bestiale che abita tutti gli uomini. Pur nella sua solitudine, tuttavia, a lui non spetta il titolo di personaggio più triste del dramma. Quel ruolo è di Ariel. Lo spirito sotto contratto, costretto a servire, che aspira alla libertà, freme nell'attesa obbedendo al mago prospero, ne asseconda i voleri contando i minuti. L'autrice attenta e appassionata studiosa, non solo di letteratura ma anche di storia, ci aiuta a collocare vicende e rimandi. Ed ecco apparire l'Inghilterra del 600, le colonie, i difficili rapporti con i popoli nativi delle Americhe. Questi altri uomini, dai costumi diversi e spesso incomprensibili, sono selvaggi Calibani o liberi Ariel da rispettare? Il nuovo mondo meraviglioso (il "Brave new world" che anche Aldous Huxley ricorderà per intitolare il suo romanzo distopico) è promessa di un nuovo Eden o solo un pezzo di mondo da sottomettere alla logica del potere e della violenza? Shakespeare non giudica, ma mostra. L'isola appena scoperta dai naufraghi diventa immediato teatro di congiure e solo il potere del mago Prospero evita il disastro. Il nostro poeta è pessimista e si concede solo un piccolo spiraglio di speranza. Miranda e Ferdinando, persi nel loro amore puro, si giocano a scacchi imperi e regni, indifferenti ai meccanismi dei padri. Salveranno loro il "new world"? Chissà .

di Anna Romana Sebastiani

Calendula

Il fiore si chiude, come a proteggersi dall'oscurità, quando sta per piovere. Almeno è questo che vuole la tradizione. Quando c'è il sole, invece, i suoi capolini si raccolgono nel "fiorrancio", un fiore di colore intenso, tra il giallo e l'arancio, che sembra emulare il sole di giugno, mese in cui sboccia. Come il girasole ed il tarassaco, i suoi fiori hanno un comportamento eliotropico, ossia seguono il movimento del sole da est ad ovest, mano a mano che si sposta.

Stiamo parlando della calendula (calendula officinalis), una pianta erbacea originaria dell'Egitto, i cui lunghi steli si innalzano al cielo quasi a volerlo raggiungere. Per le sue innumerevoli proprietà viene coltivata perlopiù a scopo terapeutico, ma è una pianta che si presta anche a una funzione ornamentale. Per uso interno viene utilizzata come antinfiammatorio naturale, per esempio per calmare i dolori mestruali, e l'infuso ottenuto con i suoi fiori secchi è utile per alleviare i sintomi della menopausa. Ha inoltre proprietà digestive: con un cucchiaio di fiori secchi ed una tazza di acqua bollente si prepara un tè utile per purificare il sangue e le funzionalità del fegato.

I composti a base di calendula possiedono proprietà cicatrizzanti, antisettiche, antibatteriche e rappresentano una cura naturale per l'herpes alle labbra. Gli impacchi di calendula accelerano la cicatrizzazione delle ferite superficiali ed è vasto il suo impiego in campo dermatologico, basti pensare alle creme per contrastare l'acne e le macchie della pelle. E non solo. L'estratto di calendula viene utilizzato con ottimi risultati per la cura delle verruche e contro le vene varicose. A quante neo-mamme, poi, è stato consigliato di alleviare con la calendula il rossore da pannolino?! È quindi un ottimo rimedio per arrossamenti, problemi da esposizione al sole, screpolature cutanee, eventuali reazioni dopo rasatura e ceretta. Alcuni saponi contengono calendula per alleviare problemi di secchezza e prurito intimo. Non tutti sanno, infine, che in passato i fiori venivano raccolti per far scomparire le infiammazioni agli occhi, come le congiuntiviti, e ridurre l'effetto degli occhi gonfi. Proprio perché ci accingiamo a stenderci sotto il sole estivo, sarà bene procurarsi qualcosa a base di calendula per essere pronti a lenire la pelle in caso di scottature, anche se –non dimentichiamolo – prevenire è meglio che curare, cerchiamo quindi di evitare l'eccessiva esposizione ai primi raggi ultravioletti! Sebbene la calendula sia utilizzata da molte persone per cure fai-da-te, è meglio comunque informarci da un professionista competente in caso di problemi complessi che richiedono una specifica prescrizione medica.

www.donnarosa.eu
hotelristorantedonnarosa@gmail.com - 0736 365114 • Via Gramsci 1 - 63093 ROCCAFLUVIONE (AP)

Pappardelle con pancetta fresca gamberi e rosmarino

Dosi per 4 persone • Tempo: 1 ora

Ingredienti

gr. 320 pasta all'uovo
gr. 400 gamberi
gr. 80 pancetta fresca
gr. 30 pomodori ciliegino
gr. 20 vino bianco
gr. 10 olio extravergine d'oliva
sedano
cipolla rossa
carota
peperoncino
rosmarino

Procedimento:

Fare la pasta all'uovo secondo la ricetta tradizionale e tagliarla a forma di pappardelle, passarle nella semola per non farle attaccare e metterle da parte. In una padella versate un goccio di olio evo, far rosolare le verdure a pezzetti con le teste dei gamberi, unire i pomodorini ed il peperoncino sfumare con il vino bianco ed aggiungere due bicchieri di acqua far cuocere per circa 20 minuti. Frullare e passare il tutto in un colino fine. In un'altra padella far rosolare la pancetta con un filo di olio evo, sfumare con il brodetto di gamberi preparato in precedenza. Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle e metterle nella padella, aggiungere i gamberi sgusciati, il rosmarino tagliato fine e mantecare con un filo di olio evo. Portare subito in tavola.

Da abbinare ad un ottimo Navicchio

www.ilcontevini.it
info@ilcontevini.it - 0735 62593 • Via Colle Navicchio 28 - 63076 MONTEPRANDONE (AP)

NAVICCHIO - Offida Pecorino D.O.C.G.

Alcool: 13,0% Vol
Area di produzione: Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche
Uve: Da vitigni di uve bianche Pecorino.
Composizione del Suolo: Di medio impasto, con frange argillose.

Sistema di Vinificazione e Produzione: Vinificazione in bianco delle uve selezionate, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, vinificazione in acciaio e barriques, affinamento 2-4 mesi in bottiglia.
Caratteristiche Organolettiche: il colore è giallo, luminoso, tendente al dorato. Il bouquet è fruttato, ampio e pronunciato, con profumi intensi e complessi, che ricordano glia agrumi, le spezie, i canditi e la crosta di pane. Al gusto si presenta pieno, aromatico, ed equilibrato, con note eleganti e persistenti di speziato.
Temperatura di servizio: Da servire freddo a 10 – 12°C.
Suggerimenti gastronomici: Si abbina perfettamente a piatti di pesce importanti ed elaborati; alle preparazioni di animali da cortile con erbe aromatiche.

Informazione pubblicitaria

di Gigliola Croci Mariani

LA PEONIA, ELOGIO DELLA LENTEZZA

In questi giorni ho sentito la mia amica Elena. Le ho chiesto se le piogge battenti di questa primavera che si sciolgie in lacrime un giorno sì e l'altro pure avessero appesantito le sue magnifiche peonie rosa, collocate nelle parti semi ombrose dell'immenso giardino: meraviglioso abbraccio botanico alla sua stupenda dimora. Lei mi ha risposto che, come da tradizione cinese, la fortuna che questi fiori attraggono le ha ampiamente protette e più brillanti e pompose che mai svettano sugli steli arditi. Da questo incantevole angolo della natura e sullo sfondo le vette innevate dei Sibillini, passare agli ordinati e decorativi giardini degli Imperatori, dei Mandarini e sullo sfondo innevate cime della regione di Luoyang, il passo immaginifico è breve. Con un salto varchi la soglia di un portale che ti conduce indietro di secoli, in un mondo dove ritualità, magnificenza, eleganza e tradizione si sposano con questo fiore sontuoso e raffinato, che dà un senso di perfezione, di pienezza e luce in qualunque luogo si trovi. Dinastie imperiali subirono il fascino dei suoi grandi fiori turgidi e fitti di petali e attinsero alle sue innumerevoli virtù terapeutiche che collocano la peonia nella leggenda. Il nome deriva dal greco paionia ovvero pianta che risana, da paion: medico, risanatore. Già nel V canto dell'Iliade, Omero ci racconta della 'peonia virtù' ovvero della bravura di Peone medico degli dei e allievo di Asclepio, dio della medicina, messo alla prova da Zeus per risanare Plutone, ferito mortalmente all'inguine da Ercole. "...Ei fece di risanarlo. La ferita ei sparse di lenitivo medicame, e tolto ogni dolore, il tornò sano del tutto". Peone stesso poi fu trasformato in fiore per sfuggire alle ire funeste dell'eccelso maestro invidioso del suo talento. Definita a pieno titolo il fiore degli dei dai greci, erba beata dai romani, il capolavoro dei cinesi. La sua radice tuberosa, i suoi petali vellutati e i suoi semi neri e corposi offrivano generosamente rimedi a qualsivoglia malanno: crampi, spasmi, crisi nervose e persino incubi notturni. Si usava apporre ai neonati in fase di dentizione una collanina di semi per lenire il dolore e favorire la crescita di denti sani e robusti. Efficiente catalizzatore energetico veniva dipinta sugli scudi e sulle vesti dei guerrieri, su arazzi, pergamene, paraventi che albergavano nelle case e nei luoghi di lavoro come auspicio di prosperità e vigore. Dai cespi esuberanti di foglie verde saturo, queste dame floreali si dispiegano come nuvole. Modulano la danza silenziosa delle loro corolle al flusso del vento indossando su petali bianchi, rossi, rosa, corallo, cremisi o gialli la corona dorata dei loro numerosi stami. Impongono il loro profumo suadente e sottile nell'aria primaverile creando un'atmosfera romantica e sognante con infiorescenze spettacolari, imponenti e voluttuose. Musa intramontabile di poeti, ceramisti e pittori per la bellezza disarmante, ineguagliabile nel tripudio della fioritura, come recita un haiku: "Caduto il fiore, resiste l'immagine della peonia".

Come sono giunte fino a noi? Qui la storia della peonia necessita di un chiarimento. Le peonie erbacee, tra cui la Officinalis o medicamentosa, crescono spontanee nei nostri territori, mentre le arbustive sono giunte in Europa alla fine dell'Ottocento grazie alla curiosità scientifica e alla tenacia di botanici e monaci missionari nelle remote regioni asiatiche. Pochi gli esemplari sopravvissuti ai lunghi viaggi – preferiscono il nevischio gelido al salmastro marino – ma sufficienti per promuovere il culto di questa splendida asiatica che conserva intatto il suo fascino. È una rustica di facile coltivazione. Ha bisogno di luminosità e di un terreno argilloso, alcalino, ricco di humus e ben drenato. Non turbatevi se con il sopraggiungere dell'autunno si spoglia completamente, è il meritato riposo! La prediligo perché è una pianta che educa alla pazienza, al saper aspettare poiché è lentissima nella crescita, impiegando dai 6 agli 8 anni per raggiungere i 50 cm, ma di contro è longeva, arrivando a regalarci oltre 200 primavere e dando ragione al proverbio cinese che recita: "Chi pianta una peonia non lo fa solamente per la sua vita, ma anche per quella dei figli e quella dei nipoti".

di Valentina Falcioni

LA VITA SOCIALE ESIGE UNA TRADIZIONE

Cari risparmiatori creativi, in questo universo contemporaneo in cui tutto scorre rapidamente e la vita è un concatenarsi di eventi, slogan, immagini, telefonate, pasti consumati in piedi, il senso di questa nostra esistenza torna a galla grazie alla conservazione del patrimonio folkloristico. Le fiabe, i canti, le leggende, i racconti, i mestieri più antichi o i beni paesaggistici compongono un capitale fragile ed effimero che può essere spazzato via proprio da quest'esigenza di fagocitare il tempo. Consiglio, pertanto, di non lasciar sfuggire dalle dita questa eredità culturale che ci racconta il passato, traduce il presente e aiuta a riformulare il domani.

IL MOTTO DEL MESE

Uno fra i maggiori filosofi della scienza del XX secolo, Karl Popper, in Congetture e confutazioni del 1963 affermò: "La creazione di tradizioni nel campo sociale svolge una propria funzione, al pari dell'invenzione di miti o teorie nel dominio della scienza naturale: quella di aiutarci a mettere ordine negli eventi della natura".

Ogni venerdì su
www.primapaginaonline.it

LA GARA DEI CARROZZETTI - A Massignano (AP) tornano i Carrozzetti. Domenica 12 giugno, presso il centro storico del comune si terrà lo Speed Down Massignano, una discesa di veicoli non motorizzati, che si sfideranno in una gara a tempo in un circuito cittadino. Ogni partecipante sarà libero di creare il proprio mezzo a piacimento con l'unica limitazione che questo sia fatto esclusivamente di legno. Ruote e assali saranno consegnati dall'organizzazione a ogni iscritto. Ovviamente non mancherà un premio per il carrozzetto più bello e divertente. Questa manifestazione che inizierà intorno alle 11.30 rallegrerà l'intera famiglia grazie al suo spirito artigiano e competitivo.

PASSEGGIATA MAGICA ONODIDATTICA - Domenica 19 giugno presso l'agriturismo La Campana di Montefiore dell'Aso (AP) si terrà una passeggiata magica in compagnia degli asini per scoprire le storie degli alberi. Per le ore 10 è previsto l'arrivo dei partecipanti; alle ore 11 inizierà il percorso naturalistico con racconto di leggende e curiosa raccolta di "tracce" degli alberi; alle 13 si terrà il pranzo al costo di € 15 per gli adulti e € 10 per i bambini. Il menù fisso comprenderà: tagliatelle al ragù, arrosto di maiale con contorno, dessert, acqua, calice di vino e caffè. Nel pomeriggio verrà offerta la possibilità di svagarsi nel giardino, nel parco giochi o nel campo da tennis. Gli asinelli della Fattoria di Prospero saranno felici di lasciarsi condurre durante la passeggiata e di farsi coccolare per tutta la giornata! Per prenotazioni: Tel. 0734 939012 o E-mail: info@lacampana.it.

L'INCANTO DEL MONTE SIBILLA - L'evento regalerà l'emozione unica di raggiungere la vetta (2.173 mt s.l.m.) che dà il nome alla catena dei Monti Sibillini. Si salirà in quota per ammirare da un versante la vista vertiginosa delle gole dell'Infernaccio e dall'altro il Monte Vettore con la valle del Lago di Pilato. Mentre ci si avvicinerà alla vetta, il cammino sarà inevitabilmente scandito dagli echi dei miti e dei racconti leggendari che da sempre si legano a questi luoghi. All'ingresso della Grotta della Sibilla, si farà una sosta per ascoltare il silenzio che per millenni ha incantato chi si è avvicinato alla magica soglia, scoprendo la scintilla di verità che sta nel fondo di una delle leggende più famose d'Europa. Il gran finale si terrà in agriturismo con la degustazione di prodotti tipici.
Ritrovo alle ore 9,30 a Montemonaco (AP), presso il parcheggio del piazzale. Quota di partecipazione sarà di € 25 e comprenderà: trekking guidato con guida AIGAE al seguito e degustazione di prodotto tipici presso agriturismo. L'escursione durerà 5 h con un dislivello di 670 m e una lunghezza di 11 km.
Per info e iscrizioni: Tel. 0721 482607; Cell. 328 5943956 o E-mail alessandro@ilponticello.net.

"BITE-WING E TELECAMERE RILEVACARIE" TRA EVIDENZA SCIENTIFICA E EVIDENZA COMMERCIALE

del Dott. Fabio Massimo Feliciani

foto 3

Evitare le devitalizzazioni si può: svisceriamo come e cosa fare per evitarle con il dott. Feliciani Fabio Massimo, Medico Chirurgo-Odontoiatra perfezionato in "Endodonzia" e "Conservativa" presso l'Università degli Studi di Chieti ed in "Endodonzia Clinica" presso l'Università degli Studi di Bologna.

Abbiamo parlato in passato di prevenzione ed intercettazione precoce di carie (anche al fine di evitare le devitalizzazioni) tramite l'ausilio di bite wing e telecamere rilevacarie…

«Esatto e rimanderei i curiosi ai numeri passati se vogliono approfondire le cose già dette in materia. Questa volta vorrei documentare un caso pratico e far parlare le immagini per capire il perché, ad oggi, per una corretta diagnosi precoce di carie mi rivolgo alle rx "bite-wing" piuttosto che alle nuove telecamere rilevacarie che il mercato offre come novità, ma che evidentemente funzionano poco o comunque non meglio delle bite-wing».

Quindi le novità giocano tra "evidenza scientifica" ed "evidenza commerciale"...

«Secondo me si. In odontoiatria ad esempio, negli ultimi anni a proposito di terapie precoci ed intercettazione precoce di carie, abbiamo ricevuto un bombardamento mediatico da parte di aziende che hanno proposto come avveniristico prima un apparecchio di "ozonoterapia dentale", poi di un "laser rilevacarie" ed infine di una "avveniristica telecamera rilevacarie": secondo la pubblicità, quest'ultima sarebbe in grado di fare diagnosi precoce di carie, addirittura meglio delle rx bite-wing. Ma sia ben chiaro, tutto ciò secondo la pubblicità delle ditte produttrici della macchina per ozonoterapia, laser e telecamera rilevacarie... Da operatore odontoiatra, devo rilevare che la realtà è un po' diversa rispetto a ciò che ci pubblicizzano e va preso atto che l'apparecchio di "ozonoterapia dentale" nato per esser capace di bloccare l'evoluzione di un processo carioso, si è scontrato con il più totale disinteresse del mercato odontoiatrico (che probabilmente ha ritenuto e riconosciuto che tale apparecchio è una autentica ciofeca), mentre il "laser rilevacarie" è rimasto pochissimo sul mercato venendo ben presto rimpiazzato dalla "telecamera rilevacarie" della quale preferisco non esprimere commenti. Preferisco far parlare le immagini che documentano e permettono di far vedere al lettore cosa è capace di diagnosticare (o meglio di non diagnosticare) la suddetta telecamera rispetto alle rx endorali "bite-wing" tradizionali o digitali che siano, che certamente a tutt'oggi rappresentano il miglior strumento di prevenzione ed intercettazione precoce di carie».

Bene ci mostri le immagini...

«Per dimostrarvi l'evidenza scientifica di una clinica che nella pratica reale è molto diversa da quella commerciale, scenica, ingannevole che certe ditte vogliono farci forzatamente accettare agendo ed intervenendo su internet e pubblicità, vi presento le immagini di una paziente che ho sottoposto prima ad un normale controllo rilevacarie effettuato tramite rx "bite-wing" (rx 1 e 2) e successivamente ad un controllo con la "telecamera rilevacarie" miracolosa... (immagine 4 e 5). Messe a confronto le 2 sistematiche, è emerso che mentre le "bite-wing" rilevavano 3 carie, la "telecamera rilevacarie" non ne rilevava nemmeno mezza!!! Vi prego di seguire le immagini per capire di cosa parlo».

Dott Feliciani: ma come fa un paziente ad orientarsi tra "evidenze scientifiche" ed "evidenze commerciali"?

«Per correre meno rischi i pazienti devono capire che non possono pensare di curarsi tramite un computer ed internet seguendo le pubblicità: il falso è dietro l'angolo. Da operatore del settore, trovo inaffidabile e troppo indaginoso l'esame con telecamere rilevacarie e reputo che ancora oggi l'esame di elezione per evitare le devitalizzazioni è rappresentato dalle "bite wing". Indispensabile quindi rivolgersi al proprio dentista di fiducia il quale è ovviamente preparato su questi argomenti e si assumerà certamente le opportune responsabilità nell'orientare i propri pazienti verso un tipo di intercettazione precoce di carie piuttosto che un altro».

rx1
denti 14 e 15

rx2
dente 24

Sulle immagini, il dott. Feliciani esegue uno screening anticarie sia tramite rx bite-wing, sia tramite telecamera rilevacarie. Sulle rx 1 e rx 2 le bite-wing rilevano carie sui denti n. 14, 15 e 24 (contrassegnate dal cerchietto rosso). Su foto 3 il dott. Feliciani fotografato mentre sta eseguendo lo screening anticarie con telecamera. Su immagine 4 e 5 il test eseguito con telecamera rilevacarie che non rileva carie a carico dei denti n. 14, 15 e 24. Sulle foto 6 e 7 si può notare che le carie rilevate dalle bite-wing (e non rilevate dalla telecamera) effettivamente c'erano: le carie risultano essere facilmente visibili (contrassegnate dal cerchietto rosso) già dopo i primi colpi di trapano...

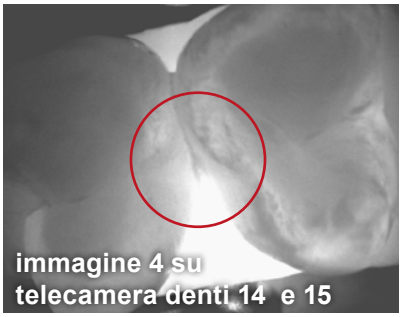


immagine 4 su
telecamera denti 14 e 15

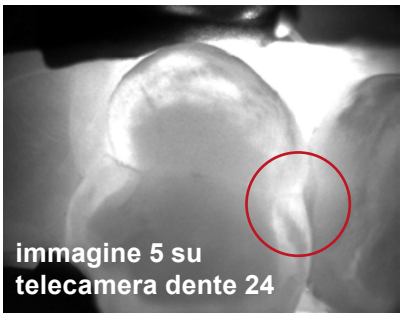


immagine 5 su
telecamera dente 24

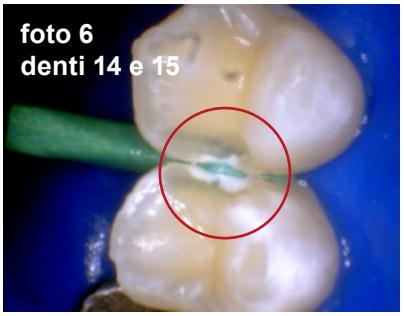


foto 6
denti 14 e 15

foto 7
dente 24

PRENDI LA TUA COPIA QUI! Ascoli Piceno Libreria Rinascita, Papillon (C.C. Al Battente), Maury'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** Bar Caffè Lotto • Tabaccheria S. Pietro Martire • Caffè L'Aquila d'Oro • Il Poggio Gastronomia • Bar Pistolere • Archi Cafè • Bar Ideal • Latteria Marini • Pizzeria Stop&Go • Backstage Caffè • Bar Sestili • Bar Centrale • Caffè Meletti • Libreria Rinascita • Bar Pizzeria Eli's • Pizzeria Ascolana • Parrucchieria Allevi • Parrucchieria Nuovo Look • Bar Roma • Bar Vincè fa la carità a lu Dome • Caffè Bistrò • Pizzeria Cip e Ciop • Bar Tabacchi del Trivio • Tabaccheria Antica Maestri • Tabaccheria Del Corso • Hotel Guiderocchi • Kappadokia Kebab • Caffè Vintage • Ranieri • Pasticceria Royal • Bar Las Vegas • Pasticceria Guido • Pasticceria Guido 2 • Bar Caldaie • Pasticceria Malaspina • Bubble Ice Bar • Parrucchieria Allevi • Parrucchieria Serge Avant Garde • Gelateria Emiliana • Caffè Dei Sogni • Caffè Murri • Bar Marconi • Bar Volponi • Ever Green Bar • Bar Perugia • Pasticceria Angelini • Pasticceria Angelo • Tabaccheria Volponi • Caffè Del Duca • Parrucchieria Allegra • Piscina Ascoli Piceno • Bar Arizona • Bar Arizona • Bar Orange Caffè • Bar Stadio • Bar dello Stadio • Bar Tamoil • Bar Isola che non c'è • Bar Il Cacciatore • Bar Agip • Bar Fuori Porta • Bar Porta Romana • Tiger Bar • Caffè Gelateria Monardi • Bar Ospedale • Brecciarol Bar • Little Bar • Bar Del Marino • Maracais Hostaria • Bar Agip San Filippo • Caffè Piazza Grande • Bar kubo 3 • La Sosta **CARASSAI** Bar Dany • Bar Leferelle • Pierantozzi Devis & C. **CASTEL DI LAMA** Tommy's Caffè • Ristorante del Borgo • All.In Scommesse Sportive • Bar Caprice • Bar Giordalila • Bar Millennium • Bar Roma • Bar Sonia • Bar Vizi e Virtù • Bar Sport • Free Spirit Bar • Pica & Marini Bar Tabaccheria • 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** Bar Aprutino • Poker Bar • 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 Scacco Matto **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** Tiki Bar • 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 5 | Giugno 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, Roberto Palumbo,
Dina Maria Laurenzi, Andrea Coccia, Santino Santinelli,
Eleonora Tassoni, Anna Quartaroli, Roberto Tomei Pier Paolo Piccioni.

Copertina
"So come gli uomini in esilio si nutrano con sogni di speranza".
Eschilo

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 31/05/2016

Colorado Cafe
COMUNANZA (AP)

FAST FOOD
PANINOTECA
PIZZERIA

TUTTI I FINE SETTIMANA

SPETTACOLI...

e dopo la mezzanotte... Birra a € 1

tutti i giorni Happy Hour

TOP PARTNERS:

- Ascoli Picchio F.C. 1898
- U.S. COMUNANZA 1958
- ASD Sporting Comunanza
- NOVA VOLLEY Pallavolo Comunanza ASD
- MOTO CLUB Comunanza

BIGLIETTERIA UFFICIALE : start E ASCOLI PICCHIO

Via Campo Sportivo, 27 - Comunanza (AP) - Tel. 0736 845393

AP - Via MILANO, 20

UFFICIO
COMPRO ORO
CAMBIO

info. 328 83 49 200

WWW.COMPROOROASCOLI.IT

AFFIDABILE & GARANTITO

UNICA SEDE

OPERATORI PROFESSIONALI IN ORO
ISCRITTI PRESSO LA BANCA D'ITALIA