PICENO33

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

Marzo • Anno IX • n° 2 • (Poste Italiane s.p.a. • Sped. in Abb. Post. • 70% • CN/AP)

GRUPPO FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

GRUPPO
FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

RICHIEDI INFORMAZIONI

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

il tuo sito web a 199 €

su

La tua
azienda
facebook da 69€

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

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

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

L'editoriale

● *Fabiana Pellegrino*

"Onore a chi è un po' folle, a chi ama osare, a chi ama sognare". La strada per la felicità è lunga, tortuosa e potenzialmente infinita. Ma, l'importante è percorrerla con le proprie gambe, alla propria andatura, inseguendo i propri passi. L'importante è mettere un piede dopo l'altro, anche se non si comprende bene cosa ci sia ad aspettarci più in là del nostro naso. Il cammino richiede pazienza, fiato buono, un po' di coraggio da tenere sempre in tasca. E un pizzico di imprudenza. Una storia personale, ma anche collettiva per un territorio come il nostro che vive la difficoltà di chi è stato spezzato in due dal dolore, e sta rimettendo assieme i pezzi. Perché alla fine il bello di questa vita è che continua. Continua per chi rimane, continua per chi c'era e ora è altrove, continua per noi, anche se siamo stati catapultati in un'altra dimensione. Comunque, continua. E dobbiamo farcene una ragione nella maniera più utile, usando la consapevolezza della continuità per capire che ci siamo ancora. Non importa come, dove o con chi. L'essenziale è esserci. Soprattutto con noi stessi. E avere voglia e spirito per riprendere a camminare anche dopo una pausa d'arresto, conservando la forza di resistere alla ferocia del mondo e della gente.

Dopo La Pioggia

Dopo la pioggia viene il sereno
brilla in cielo l'arcobaleno.
È come un ponte imbandierato
e il sole ci passa festeggiato.
È bello guardare a naso in su
le sue bandiere rosse e blu.
Però lo si vede, questo è male
soltanto dopo il temporale.
Non sarebbe più conveniente
il temporale non farlo per niente?
Un arcobaleno senza tempesta,
questa sì che sarebbe una festa.
Sarebbe una festa per tutta la terra
fare la pace prima della guerra.

Gianni Rodari

Sommario

6 *NEWS*

10 **FOCUS**
Azienda Calvaresi

12 TALENTI
Cristina Parissi

15 STORIE
Biagio Vagabond Bistro

18 MUSICA
I Sibylla Moris

20 SOCIALE
L'evento finale di Comun.i.care

21 TERRITORIO
La mela rosa

22 TEATRO
I fratelli Aceti

RUBRICHE

24 **ASTRI NASCENTI**
La Base

25 **UNIVERSITÀ**
Il patrimonio culturale

26 **FLY MUSICAL CON NOI**
L'incontro con Giò di Tonno

28 **ASCOLI DI PETÒ**
Appellare gli oversize

29 **PNL, ISTRUZIONI PER L'USO**
Come entrare in sintonia

30 **A QUALCUNO PIACE NERD**
Ghost in the shell

31 **LIBERA LE IDEE**
21 marzo

32 **LIBERRANTE**
Eccomi, la vita è immensa

33 **IL GIARDINO DI LOLA**
Iberis Sempervirens

35 **CHEAP & CREATIVE**
Eventi di marzo

ASPETTIAMO I VOSTRI COMMENTI SUL NUOVO PICENO33: via mail a direttore@piceno33.it, sulla nostra pagina Facebook Piceno33, o chiamandoci allo 0736.255656. Siate onesti e diretti, come lo siamo con voi.

NEWS

LA CARICA DEI BABBI NATALE PER ACQUASANTA

Ascoli da Vivere ha consegnato i libri al comune per la futura biblioteca.

ACQUASANTA TERME ● Al Comune di Acqusanta Terme sono stati consegnati 132 libri acquistati con i fondi raccolti dall'iniziativa solidale "La Carica dei Babbi Natale" che si è tenuta il 18 dicembre per le vie del centro storico di Ascoli Piceno. I libri sono stati donati per la costituzione della futura biblioteca per ragazzi di Acquasanta Terme, uno dei centri più colpiti dagli eventi sismici del Centro Italia. Con "La carica dei Babbi Natale" sono stati raccolti 1.042 euro derivanti dalla generosità dei cittadini di Ascoli a passeggio durante la fiera di Natale. Il tutto nasce da una idea dell'associazione AscoliDaVivere di Ascoli Piceno, il cui intento, ha coinvolto e trovato la collaborazione di altre associazioni cittadine tra cui "Ente Quintana", "Arcieri Piceni", gruppi social "Sei di Ascoli se" e "La città del Travertino", "Amici della Bicicletta Ascoli" e comitato "Slot Mob" nonché la partecipazione volontaria di liberi cittadini. La simbolica cerimonia di consegna ha visto la presenza dell'assessore alla Cultura del Comune di Acquasanta Terme Elisa Ionni, che ha potuto riceve e costruire un ulteriore tassello nella creazione della Biblioteca dei ragazzi di Acquasanta. I libri donati sono stati accuratamente selezionati per una fascia di età compresa tra 3-14 anni grazie alla consulenza della Libreria Rinascita di Ascoli, che ha partecipato anche con un suo personale contributo all'iniziativa solidale.

ASCOLI OSPITERÀ LA TENZONE AUREA 2017

Sbandieratori in arrivo, un'occasione per la città.

ASCOLI PICENO ● È stato ufficializzato il nome della città che ospiterà la Tenzone Aurea 2017 e la scelta è ricaduta ancora una volta sulla nostra città. Il sindaco Guido Castelli, informato dalla Presidente della Fisb, Antonella Palumbo, si è detto subito entusiasta per la notizia. "La nostra città è pronta per diventare il palcoscenico dei Campionati della massima serie. Ascoli accoglierà anche stavolta con gioia ed entusiasmo questo meraviglioso incontro di bandiere provenienti da tutta Italia. Manifestazioni come queste portano vitalità e energia. Stiamo ricostruendo il rilancio della nostra città, anche attraverso un palinsesto di eventi capace di attirare turisti e appassionati. Sarà così per tutto questo 2017 e la Tenzona aurea sarà un elemento importante nel rilancio della città". Il Presidente del consiglio degli anziani Massetti ha comunicato la notizia ai sestieri commentando: "siamo pronti per mettere in moto la grande macchina organizzativa ormai consolidata. È un'occasione preziosa per dimostrare che si può e si deve tornare ad Ascoli".

NASCE LA CITTADELLA DELLE ATTIVITÀ AD ARQUATA

Duemila metri per ospitare laboratori e negozi distrutti dal sisma.

Il progetto della Cna di Ascoli Piceno, finalizzato alla realizzazione di una Cittadella delle Attività Produttive nella zona industriale del comune terremotato di Arquata del Tronto, ha ricevuto il sostegno di Pirelli e dei suoi dipendenti in Italia grazie a una donazione di 225 mila euro. “La Cittadella – spiega Francesco Balloni, direttore della Cna Picena – è un progetto che abbiamo pensato per contribuire alla ripartenza del tessuto economico delle zone terremotate”. Il progetto prevede l’edificazione, l’urbanizzazione e la messa in operatività di un lotto di 1.988 metri quadrati situato nella zona industriale della frazione di Pescara del Tronto. La Cittadella accoglierà attività produttive artigiane e commerciali che potranno ripartire nello stesso comune malgrado le devastazioni causate dai terremoti di questi mesi.

NEWS

ESPERIENZE D'ARTE 2: DALLO STOMACO AL CUORE

Riparte la seconda edizione della kermesse artistica. Un ricco calendario, appuntamento allo Chalet Tropical.

Nella sua seconda edizione, Esperienze d'Arte vuole calcare ancora di più la mano sul collegamento tra l'arte e soprattutto le personalità degli artisti, e l'emotività. La tensione che attraverserà tutti gli appuntamenti del calendario sarà quella tra la forza della rinascita e la malinconia degli autunni che tutte le vite conoscono: ogni esperienza d'arte sarà prima di tutto esperienza di vita. La seconda edizione, nata anche per rispondere alle richieste del pubblico rimasto molto colpito dal calendario 2016, riproporrà la stessa formula, affiancando all'arte dei protagonisti, quella dello chef del ristorante Chalet Tropical. Lo storico locale di Grottammare sarà dunque il luogo dove la magia dell'arte si compirà e contribuirà a creare quella sensazione di essere nel posto giusto al momento giusto, proponendo agli ospiti piatti di una eccellenza assoluta, abbinamenti che sanno osare e raccontare della passione che c'è dietro una realtà che è ormai diventata un simbolo della ristorazione di qualità, a marca Tonino Pistonese.

MARCHE

Oro per la qualità dei servizi sanitari.

Prima in Italia per qualità dei servizi ed efficienza del sistema sanitario regionale. La regione Marche si conferma per il secondo anno consecutivo, anche per il 2017, la prima regione benchmark scelta dal governo come riferimento per la definizione dei criteri di qualità dei servizi erogati, appropriatezza ed efficienza ai fini della determinazione dei costi e dei fabbisogni standard nel settore sanitario. La valutazione avviene attraverso una serie di indicatori relativi sia alla qualità assistenziale che a quella della spesa.

ASCOLI PICENO

Con Pappa Fish il pesce fresco si mangia anche a mensa.

Torna il pesce fresco nelle mense scolastiche ascolane con "Pappa Fish – Mangia bene, cresci sano come un pesce", la campagna educativo-alimentare promossa dalla Regione Marche con il cofinanziamento del Fep (Fondo Europeo per la Pesca). Il Comune di Ascoli ha attivato la seconda edizione del progetto grazie a un finanziamento europeo ottenuto mediante l'aggiudicazione del bando regionale. "Alici, triglie, suri, moli, pannocchie, sardine, sgombri, gallinelle, cozze e vongole sono solo alcune delle 15 tipologie di pesci e molluschi che direttamente dal mercato ittico e in base all'effettiva disponibilità e stagionalità del prodotto, vengono interpretate in ricette appetitose e portate sulla tavola degli alunni", ha spiegato l'assessore del Comune di Ascoli, Massimiliano Brugni.

ASCOLI PICENO

Fiorella Mannoia al Ventidio Basso.

Dopo il grande successo del tour invernale di Fiorella Mannoia che ha visto date raddoppiate e sold out, il 7 aprile riparte con "Combattente il tour", con la data zero al Teatro Ventidio Basso di Ascoli Piceno. Fiorella Mannoia in ogni concerto presenta al pubblico le note del suo ultimo album "Combattente", sul palco è accompagnata dalla sua band con Davide Aru alla chitarra, Luca Visigalli al basso, Bruno Zucchetti al pianoforte e alle tastiere, Diego Corradin alla batteria e Carlo Di Francesco, direttore artistico del tour, alle percussioni.

ASCOLI PICENO

L'agenda digitale italiana per semplificare le pratiche edilizie.

Da marzo si completa la grande innovazione promossa dal Comune di Ascoli Piceno nell'ambito della cosiddetta "Agenda Digitale Italiana". Per avviare una pratica edilizia, infatti, ora è infatti possibile inoltrare la stessa solo in formato telematico. Il lavoro si è scandito negli ultimi mesi attraverso un confronto continuo tra Comune di Ascoli, Ordini degli architetti e degli ingegneri, Collegio dei geometri e Associazione nazionale dei costruttori. Uno schema era stato elaborato nei mesi scorsi e già da tempo era possibile l'inoltro delle domande sia in formato analogico-ordinario-cartaceo che digitale. "Ci saranno notevoli vantaggi che renderanno più rapidi e trasparenti i procedimenti – ha commentato il sindaco Castelli - garantendo la massima equità di trattamento tra casi simili. Ci sarà un miglioramento delle prestazioni del servizio dell'edilizia privata ascolana".

ARQUATA DEL TRONTO

Parola mia, 170 libri donati alla nuova biblioteca di Arquata del Tronto.

Sono stati consegnati ad Arquata del Tronto i 170 libri raccolti attraverso il progetto "Parola Mia" del fotografo Giovanni Marrozzini e una donazione della libreria Hoepli: manuali, classici e libri per bambini e ragazzi destinati alla nuova biblioteca di Arquata e Pescara del Tronto e alle scuole che saranno costruite sul territorio comunale. Parola mia è il progetto grazie al quale il fotografo fermano sta costruendo biblioteche in giro per il mondo: prima nell'amazzonia peruviana, poi in Brasile, a Fermo, a Torino e ora nelle zone terremotate, dopo il reportage realizzato il 25 e 26 agosto tra Arquata, Amatrice, Pescara del Tronto e Accumoli. I testi sono acquistati attraverso la libreria online Hoepli e per testimoniare la forte collaborazione che si è creata nel tempo.

MONTEGALLO

Terremoto oltre 3 mila le schede Aedes.

Proseguono gli interventi dei Vigili del Fuoco connessi con gli eventi sismici di agosto, ottobre 2016 e gennaio 2017. L'area interessata, oltre ai comuni epicentrali già conosciuti, comprende un totale di circa 300 comuni. Dall'inizio dell'emergenza sono stati eseguiti complessivamente 164.811 interventi. Fino a febbraio 2017 le schede Aedes compilate sono state oltre tremila.

LA FILIERA CORTA DELL'AZIENDA CALVARESI

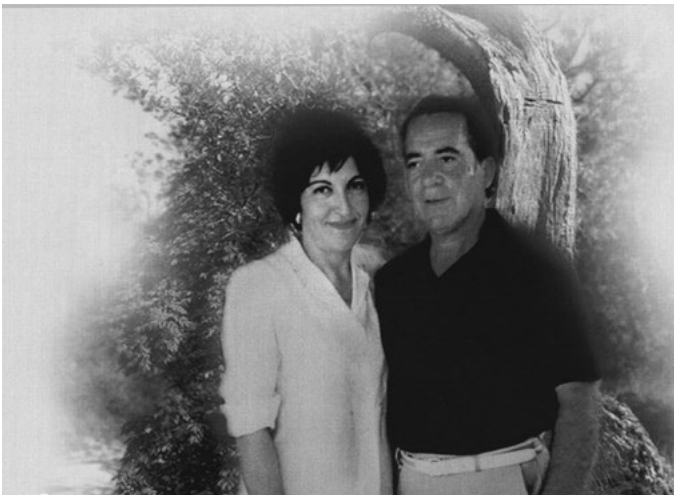
Uova, olio e ca

"Sono passati tanti anni, ma la volontà di proporre prodotti di qualità e del territorio è l'obiettivo di sempre". Gianluca Ciannavei presenta così **l'azienda Calvaresi**, un'intera famiglia che da quarant'anni si prodiga per migliorare le tecniche di lavoro, a beneficio della genuinità. L'impresa nasce negli anni Settanta come **allevamento di galline ovaiole**, anche se esisteva già la macelleria di famiglia.

"La maggior parte dei prodotti finiti partono da una materia prima fondamentale che è rappresentata dall'uovo – racconta Gianluca – per questo mia madre Rita e mio padre Enrico molti anni fa decisero di produrne uno d'autore, ottenuto da galline alimentate con sfarinati naturali, cioè granoturco, soia, frumento ed erba medica, che, da decenni, vengono commercializzate entro 24 ore dalla deposizione. Sono uova davvero genuine e si nota dall'albume, che è decisamente più denso e cremoso, dalla freschezza del tuorlo e dal colore meraviglioso. Il rispetto del benessere delle nostre galline, la loro alimentazione naturale e la freschezza rendono queste uova di grande qualità".

Dopo anni di successo nella produzione delle uova, l'azienda decide di produrre un altro ingrediente fondamentale nella dieta mediterranea, **l'olio**. Ottenuto dalla raccolta anticipata di olive frantoio, leccino e pendolino coltivate nella propria azienda a Brecciarolo, questo olio extravergine è molto particolare. La raccolta delle olive viene fatta soprattutto a mano e l'estrazione dell'olio avviene entro le 24 ore successive alla raccolta per mantenere inalterate le proprietà organolettiche dell'olio. In più, il

Rita ed Enrico, fondatori dell'azienda Calvaresi.



ECCELLENZA DEL PICENO

rne a **km zero**

metodo di spremitura a pietra di granita fa sì che l'olio conservi tutto il profumo dell'oliva con un sapore leggermente piccante.
"La nostra storia non finisce qui, perché proprio dalla macelleria presente in famiglia da sempre e per la volontà di garantire ai clienti una carne di assoluta qualità, i miei genitori decisero di provare con l'allevamento di carne. I nostri vitellini nascono tutti in Italia, vengono portati in azienda a sei mesi, sono alimentati solo con farina di cereali e fieno, come facevano i nostri nonni e vengono macellati in mattatoio, che si trova a meno di un chilometro dall'allevamento. Una filiera davvero cortissima".
Una **carne a km zero**, quindi, che oggi è presente nelle mense scolastiche di Ascoli Piceno e nei migliori ristoranti e locali del Piceno, oltre al **punto vendita a Campo Parignano**.

"Il nostro sogno nel cassetto? **Aprire un ristorantino direttamente in azienda.** Chi vuole, tra i nostri clienti, ha la possibilità di visitare l'allevamento, così da avere un'idea concreta e trasparente di come alleviamo e curiamo i nostri animali. Sarebbe bello, quindi, in futuro, riuscire a chiudere queste visite offrendo la nostra carne e i nostri prodotti a chi viene a trovarci in una zona adibita a ristorante".
Nel punto vendita, oltre ai prodotti di famiglia, si possono trovare anche altre **eccellenze del territorio**, dai vini marchigiani ai formaggi, al miele, ai salumi di Montemonaco, all'agnello delle Marche fino alle migliori paste italiane. "Tutto ciò che è presente in negozio lo garantiamo, noi. Mettiamo la faccia su quello che proponiamo ai nostri clienti, la loro soddisfazione è la nostra gioia".

CRISTINA PARISSI

«Sono molto fortunata perché ho capito cosa volevo fare da grande fin da bambina, mia madre è sarta e vederla realizzare abiti che io disegnavo era magico». Cristina Parissi, ventiquattrenne ascolana, è sicuramente uno dei talenti in erba di questa città. «Sono cresciuta fra stoffe e fili, non avrei potuto fare altro, ma diciamo che tutto è partito dalla nonna, altrimenti si arrabbia!». Da Ascoli Cristina è approdata alla maison Gattinoni ed è l'incarnazione perfetta dei sogni che si avverano. Per fortuna.

Ho imparato a sognare con Gattinoni

● *Fabiana Pellegrino*

Chi ti ha sostenuto e aiutato in questo cammino?

«Non avrei fatto niente se alle spalle non avessi avuto i miei splendidi genitori e tutti gli altri familiari che mi hanno sostenuta e aiutata, economicamente, perché vivere a Roma e pagare un'accademia di moda non è un investimento da poco, ma anche moralmente. Tengo molto alla famiglia e tutto quello che faccio è per loro, vivergli lontano non è facile, infatti appena posso torno ad Ascoli».

Da Ascoli Piceno a Gattinoni, lo avresti mai immaginato?

«Vivere a Roma non è economico, ma sapevo che mi avrebbe dato più opportunità. Grazie a un progetto con l'Accademia Italiana, che frequentavo, ho conosciuto uno dei proprietari del marchio, Stefano Dominella, che mi ha invitato nella sua trasmissione su Rai 2 durante la rubrica Moda di Moda ai Fatti Vostri. Dopo la trasmissione mi ha chiesto se volevo collaborare con loro alla collezione primavera/estate 2015 che stavano ultimando. Dopo l'esperienza in collezione hanno deciso di tenermi. È successo tutto molto in fretta e non me lo aspettavo, è stata una bella soddisfazione».

Oggi come va?

«Benissimo. Lavoro ancora da Gattinoni nel reparto del ricamo, mi piace perche lì il tempo si ferma, facciamo i campioni di ricamo ancora a mano e col telaio, collaborando con l'ufficio stile e la sartoria, è molto stimolante e davvero creativo. Nell'ultima collezione, primavera/estate 2017, ho avuto modo di sperimentare anche lavorazioni su organza e variazioni del punto smock, che hanno ispirato poi l'intera collezione. Vedere in passerella i tuoi studi e i tuoi lavori è un'emozione alla quale non mi abituerò mai credo».

Che legame hai con la tua città?

«Credo di odiarla e amarla allo stesso tempo,

è una piccola provincia e non mi offriva molte possibilità, quindi non vedevo l'ora di andarmene, ma ora che sono lontana ho imparato ad amarla, amo le sue tradizioni e quando ci sono progetti che possono valorizzare la città non mi tiro mai indietro. Voglio diventare famosa anche per lei».

Qualche progetto locale?
«A breve comincerò a pensare alla collezione da presentare, come negli ultimi sette anni, alla sfilata dei Sarti Piceni in piazza del Popolo. Per me è sempre molto bello tornare a casa e lavorare qui nel Piceno».

La tua soddisfazione più grande fino a oggi?
«Sto avendo qualche rivincita su chi non mi credeva capace di intraprendere questa strada. Ora lavoro al fianco di Guglielmo Mariotto e ho collaborato a realizzare un abito per Beyoncè, mi sembra quasi assurdo dirlo!».

La moda che effetto fa a una ragazza che arriva da una piccola provincia?
«All'inizio ero terrorizzata, mi immaginavo proprio come Andrea Sachs alle prese con un'acidissima Miranda Priestly, non sapevo come vestirmi, di chi fidarmi, invece devo dire che come inizio non è andato affatto male, l'ambiente in atelier è molto tranquillo, siamo molto uniti ci conosciamo tutti e sono nati degli ottimi rapporti, ma è un ambiente molto pesante e so che non incontrerò sempre persone cosi disponibili. So anche che questo non è un lavoro, è una passione che quindi non ha orari e non ha cartellini da timbrare, devi metterci tutto te stesso».

Un sogno nel cassetto?
«Il mio sogno è quello di lavorare ancora per grandi firme dell'Alta Moda, fino a quando non sarò pronta per aprire finalmente una mia casa di moda, magari anche all'estero».

iiBEAUTY

Via San Rustico snc
Ripatransone (AP)
Tel.+39 0735 90600 – Fax. +39 0735907419

www.iibeauty.it

iiBeauty - Innovative Italian Beauty

Con Biagio il Piceno è on the road

In versione street food

*Olive all'ascolana, ciauscolo, polpettone e fritti misti, ma anche cartocci, panini e street food in un VW LT31 classe 1980 tutto verde che percorre le strade di Berlino, la città delle possibilità. Ma la storia di **Dario Vagnarelli** e del **Biagio Vagabond Bistro** è saldamente legata alla sua terra di origine e a quello che ha di più buono, il cibo.*

● *Dina Maria Laurenzi*

Partiamo dal principio. Chi troviamo alla guida e ai fornelli di Biagio?

«Alla guida ci sono io, Dario, detto Biagio, quasi 31 anni e una vera e profonda passione per lo Street Food. Ai fornelli, insieme a me, lo chef sambenedettese Gianmarco Bruni, solo 28 anni ma già tanta, tantissima esperienza alle spalle. Ci siamo conosciuti a marzo 2016, quando cercavo uno chef per il 45.com a San Benedetto per la stagione estiva».

Nasce così la storia di Biagio Vagabond Bistro: due ragazzi, la

stagione balneare, un'idea e poi la partenza per Berlino. Dopo la stagione estiva fatta insieme allo chalet, Dario ha proposto a Gianmarco una stagione a Berlino on the road, per poi tornare a presidiare di nuovo la cucina. Ecco l'avventura dell'ambasciatore dei sapori marchigiani a Berlino, dove vive con la sua ragazza che frequenta un master in lingua tedesca all'Università di Potsdam dal 2014.

Come mai proprio un food truck di prodotti marchigiani a Berlino?
«Con l'associazione MamiludA abbiamo organizzato il "San Beach Street Food Festival", il primo festival di street food mai organizzato in Riviera, il primo che raccoglieva solo e unicamente truck. Durante l'organizzazione del festival, parlando con i vari proprietari di truck e andando a più festival possibili, per prendere spunti e vere nuove idee, mi sono chiesto come avrebbe risposto la capitale tedesca ai nostri prodotti tipici. Così, già durante lo scorso inverno e primavera, quando rientravo in Italia qualche giorno per stare con la mia famiglia, ripartivo per la Germania sempre con olive e cremini nella valigia. Volevo sottoporle a tutti gli amici tedeschi e non che avevamo a Berlino; un vero successo. Ci sono voluti 6 mesi di pazienza e duro lavoro per concretizzare l'idea del food truck, che unisse l'amore per il vintage di Dario e la necessità di attrezzature più moderne. E' stato un lavoro lungo, dalla carrozzeria alla cucina disegnata e prodotta su misura per Biagio».

Ma perché il nome Biagio?
«Ci siamo ispirati ai classici Disney. All'inizio avevamo buttato lì il nome Mufasa, ma non si addiceva molto a un quasi 40enne

#stayhungry #followbiagio #stayfritto

tutto verde. Così l'idea di Biagio come il mitico cane di Lilly e il Vagabondo. Per questo "Vagabond" Bistro, perché in fondo siamo un po' vagabondi».

Quali sono i punti forti di Biagio Vagabond Bistro?
«Il nostro punto forte sono le Marche. I sapori di casa nostra, dal mare alla montagna andata e ritorno, alcuni serviti nel metodo classico, altri da noi rivisitati e dati al pubblico in chiave street food. I cartocci di fritti misti ascolani, per esempio, non sono stati toccati. Loro ci rappresentano fino in fondo. C'è l'omonimo panino, il Biagio, con ciauscolo I.G.P. del salumificio Mezzaluna di Fermo, parmigiano in scaglie, pepe nero e olio EVO del frantoio L'olivaio, che produce oli eccezionali dal 1962, del nostro amico Davide Morganti.C'è il Nonna Burger, che unisce il polpettone di manzo, fatto come lo facevano le nostre nonne, e una salsa fatta con la riduzione di cottura dello stesso polpettone e delle sue verdure e due fette di guanciale marchigiano croccante. Per primavera, con l'arrivo di temperature più miti, stiamo lavorando a un panino con la mia adorata Galantina marchigiana e qualcosa con del pesce, non facile da trovare qui, ma sicuramente ci sarà aria di mare».

E se a questo punto l'acquolina in bocca e la curiosità di scovare il furgoncino stanno prendendo il sopravvento, tranquilli. **Dalla prima decina di giugno Biagio tornerà in Riviera, parcheggiato al 45.com per aperitivi e feste in riva al mare**, ma anche on the road per partecipare ai principali festival del settore. Prima tra tutti la seconda edizione del San Beach Street Food Festival in programma a luglio nel centro a San Benedetto del Tronto. Ma le idee corrono veloci e non si escludono novità.

LA MUSICA POPOLARE dei Sibylla Moris

"La musica è una luce morale. Essa dona un'anima ai nostri cuori, delle ali ai pensieri, uno sviluppo all'immaginazione; essa è un carme alla tristezza, alla gaiezza, alla vita, a tutte le cose". Così diceva Platone ed è Marco Pietrzela a ricordarlo mentre mi presenta i Sibylla Moris, cinque ragazzi ben radicati nelle tradizioni di questa terra, che, nel 2016, hanno dato vita a un gruppo di musica popolare del Piceno. La voce femminile di Valentina Manni, una vera rarità nei gruppi di musica popolare, è accompagnata da Manlio Agostini (voce e chitarra), Marco Pietrzela (flauti e percussioni), Sante Quaglia (fisarmonica) e Riccardo Monti (tamburi a cornice).

Che progetti avete?

«Il nostro auspicio è fare concerti e incidere dei cd musicali per tramandare e diffondere la nostra tradizione musicale popolare. La cultura delle nostre campagne sta lentamente scomparendo per tanti motivi: la globalizzazione, l'influsso di stili musicali differenti, l'abbandono. È fondamentale quindi riuscire a trovare la giusta chiave che possa aprire il cuore delle nuove generazioni e lavorare affinché queste bellissime tradizioni secolari non vengano dimenticate per sempre. Un nostro cruccio è quello di riscoprire il saltarello marchigiano suonato con violini e altri strumenti melodici come il flauto, proprio come avveniva in passato fino ai primi del '900, distaccandoci dall'uso oramai abusato e limitante dell'organetto».

Che tipo di repertorio avete?

«Il nostro repertorio è piuttosto vario e si articola in canti e strumentali della tradizione popolare del Piceno; alcuni brani invece sono stati musicati da me, usando i testi raccolti nell'800 nelle nostre campagne da studiosi quali Alighiero Castelli. In generale abbiamo organizzato il nostro repertorio in tre grandi categorie: i canti da Osteria tipicamente goliardici e simpatici adatti a locali e spazi chiusi, il repertorio da piazza con brani ballabili e vivaci, col saltarello a farla da padrone e i canti per le tradizionali serenate nuziali a carattere amoroso e romantico da cantare insieme al futuro sposo a pochi giorni dal fatidico "sì". Insomma, un repertorio davvero vario e adatto alle più disparate situazioni».

La musica popolare oggi che spazio ha nel panorama musicale italiano e, soprattutto, in quello locale?

«La musica popolare per secoli ha accompagnato e soprattutto

alleviato la dura vita dei contadini, del popolo e della gente più umile. Nelle nostre campagne era diffusissima nelle osterie e nelle taverne, nei campi, nelle aie, ma anche nei matrimoni e in altre feste come il carnevale e quelle patronali. In molti casi le situazioni sono le stesse di oggi. Occorre però combattere contro degli odiosi pregiudizi che colpiscono spesso la nostra cultura popolare. I giovani soprattutto la vedono come un qualcosa di "vecchio" o "ridicolo". Ma è bene ricordare che non in tutta Italia è così: basti pensare al Salento e alla pizzica. In queste regioni c'è un grande rispetto verso tutto ciò che riguarda le tradizioni e la musica popolare».

In un momento come questo, come può anche la musica tenere viva l'immagine, la comunità e l'anima stessa del Piceno?
«La musica popolare è lo specchio dell'anima di una cultura. È per questo che deve essere custodita gelosamente. Ripartendo da noi stessi e dalla nostra tradizione possiamo aspirare a un futuro migliore e più consapevole».

Quale messaggio, musicale e non, volete trasmettere con questo gruppo e con il vostro lavoro?
«Il nostro è un messaggio di allegria e spensieratezza. Vogliamo far divertire le persone e distoglierle per un po' dai problemi di tutti i giorni che questa pazza società frenetica ci offre. Ma è anche un messaggio culturale: vogliamo salvaguardare i nostri canti, le nostre tradizioni, custodire il nostro passato. Infine il nostro è un messaggio di speranza perché chi canta popolare canta proprio un messaggio di pace, fratellanza e speranza. Un messaggio di vitalità e di speranza nel linguaggio universale della musica».

Per info:

380 4172770

sibyllamoris@gmail.com

Sibylla Moris - canto popolare

sibylla.moris

EVENTO FINALE

"COMUN.I.CARE: LA FAMIGLIA AL CENTRO DELLA MEDIA EDUCATION"

● *Sergio Consorti*

Iniziato 24 mesi fa, il progetto "**Comun.I.care – La famiglia al centro della Media Education**" realizzato dall'Associazione Radio Incredibile insieme alla Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno, si avvia alla conclusione. Sabato **18 marzo** dalle **ore 17**, presso il **teatro dell'Arancio** – Piazza Peretti – nel vecchio incasato del paese alto di **Grottammare** si terrà l'evento finale: tre ore in cui verranno esposti alla comunità i risultati raggiunti, i prodotti multimediali creati dai partecipanti degli incontri e verrà presentato ufficialmente il CD-DVD "**Live fritte e vredette**".

Il CD è una compilation di otto canzoni in dialetto, tre in ascolano, tre in sambenedettese, una in grottammarese e un inedito scritto a quattro mani da **Pier Paolo (Petò) Piccioni** storico cantante dei Nerkias e **Stefano (Settebello) D'Angelo** frontman dei Pupazzi. Obiettivo di "Live fritte e vredette" è quello del recupero delle canzoni tradizionali picene, sia della costa che dell'entroterra, e la loro modernizzazione per facilitarne l'intento divulgativo e per accrescerne l'appeal agli occhi delle nuove generazioni. Il tutto per iniziare a creare un substrato culturale condiviso, collaborativo e generativo tra la costa e l'entroterra. Hanno partecipato alla realizzazione del CD-DVD musicisti e cantanti di tutta la provincia: P**etò**, **Stefano D'Angelo**, **Claudio Zucchetti**, **Romolo Talamonti**, **Luigi Adamo**; le band **Nerkias**, **Gran Peneretto del Tronco**, **Menestrelli**, **Piceno Pop Chorus**; gli arrangiatori-tastieristi **Marco Primavera e Giuseppe Lori**; i chitarristi **Domenico Malatesta**, **Emidio Pignotti**, **Gionni Di Clemente**, **Cristian Regnicoli**, **Marco Piccioni**, **Paolo Travaglini;** il percussionista **Domenico Candellori**. Oltre al supporto CD contenente le musiche, "Live fritte e vredette" è composto anche da un DVD contenente video e contenuti extra. Il 18 marzo dalle 17 si avrà quindi l'occasione di ascoltare pezzi della nostra tradizione popolare canora, vedere il cortometraggio "Muccapazza" arrivato alle semifinali del Corto Fluvione Festival 2016, gli scatti fotografici legati a diverse realtà del territorio, le produzioni radiofoniche dei ragazzi delle scuole di Grottammare e molto altro ancora.

"Comun.I.Care: la famiglia al centro della Media Education" ha operato nel sostegno alla famiglia per mezzo della mediaeducazione, strumento di educazione, formazione e partecipazione sociale. Il progetto è stato realizzato dall'Associazione Radio Incredibile insieme alla Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno che lo ha valutato meritevole di sostegno per "Piano Pluriennale 2014/2016" e che ha stanziato per la realizzazione dello stesso progetto risorse economiche pari ad € 65.050. Il progetto è stato sostenuto dal comune di Grottammare e da una rete di associazioni e istituzioni del territorio, risultati fondamentali per la buona riuscita dello stesso. Si segnala: Asur Marche Area Vasta 5 U.O. PEAS, Ambito Territoriale 21, MED-Associazione Italiana per l'educazione ai media e alla comunicazione, Circolo dei Sambenedettesi, Associazione teatrale Ribalta Picena, Pio Istituto Sacro Cuore di Gesù e Musicandia, Associazione Culturale Blow Up, Associazione Culturale Dimensione Fumetto, il settimanale diocesano L'Ancora Online, Associazione interculturale onlus Tandem, Associazione Jonas San Benedetto del Tronto.

www.progettocomunicare.org

LA MELA ROSA TORNA SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI

Da Comunanza la riscoperta dell'antico frutto

● *Dina Maria Laurenzi*

È il frutto tipico dei Sibillini, dalle numerose proprietà organolettiche che si lasciano riscoprire stagione dopo stagione. Stiamo parlando della mela rosa, il frutto che era noto già al tempo dei romani, ma che subì un lento declino per la sua non elevata produttività per ettaro.

Ma per **il giovane agricoltore di Comunanza Moreno Moretti**, aderente alla Confederazione Italiana Agricoltori, quella delle mele rosa è una sfida vera e propria. Ha deciso di proseguire l'attività dei suoi nonni nell'azienda agricola familiare, scegliendo di rilanciare il prodotto sfruttando la sua laurea in Turismo rurale e management dei sistemi turistici. Moreno, grazie al sostegno del responsabile locale di Slow Food Nelson Gentili, è riuscito a rimettere sul mercato questa antica tipologia di mela che negli anni era andata scomparendo diventando un prodotto di nicchia.

"Abbiamo accolto questa scommessa, insieme ad altri associati – ha commentato Moreno Moretti – dove la qualità prevale sulla quantità, con la volontà dunque di riportare la Mela Rosa nel mercato locale e soprattutto nazionale. Grazie al contributo di Sloow Food abbiamo partecipato a diverse fiere, come il Salone del Gusto, dove abbiamo potuto presentare e far provare il nostro prodotto, dove abbiamo illustrato ai produttori le caratteristiche del nostro prodotto spiegandogli quale fosse la nostra

missione. Tutto questo con l'obiettivo di dare un valore aggiunto al territorio".

Il progetto di Moreno Moretti ha così iniziato a camminare sulle proprie gambe e la sua azienda agricola è diventata uno dei punti di riferimento per la diffusione della sana alimentazione, la formazione e le visite guidate delle scolareste, tutto volto all'esaltazione del prodotto locale.

La Mela Rosa, che nasce 450 e 900 metri di latitudine, possiede proprietà organolettiche molto elevate, tra le quali soprattutto antiossidanti. Una volta raccolte vanno tenute all'aria aperta per prendere consistenza, ovvero un grado di maturazione elevato dato dall'esposizione al sole, alla pioggia e alla neve affinché acquistino un colore rosa.

Fratelli Aceti:
quando il teatro è un modo di vivere

● *Valentina Falcioni*

Ricordo che nel 2015, pochi mesi dopo l'incontro con **Francesco e Paolo Maria Aceti**, ho letto che "il teatro deriva la sua tecnica e la sua funzione dal rito magico; questo rito è un'azione alla quale i partecipanti attribuiscono poteri tali da consentire la sopravvivenza materiale della collettività". In effetti, il teatro spinge l'uomo, sia attore che spettatore, a interrogare le paure più recondite, gli sfarfallii dell'anima dubbiosa, i pensieri che aleggiano silenziosi e laceranti, le gioie più timide che sfociano infine in un sorriso liberatorio.

Il teatro è un luogo magico nel quale portare in scena drammi e timori umani, insicurezze ataviche, vizi e debolezze collettive, macchinosi monologhi interiori. È quel luogo in cui si anima la "verità artistica" che induce lo spettatore a "dimenticare di aver pagato il biglietto, di essere seduto in una poltrona di velluto, di aver lasciato il lavoro solo momentaneamente, di vivere a teatro il suo tempo libero". È quello spazio in cui è possibile leggere la realtà come se scorresse davanti a uno specchio che cattura e riflette, ingoia e riverbera fino a liberare l'osservatore mediante un sinuoso processo catartico. La tragedia è una trasfigurazione della sciagura umana che lentamente si converte in consapevolezza e libertà spirituale. La commedia è un mezzo potente, forse il più autorevole, poiché *castigat ridendo mores* - corregge i costumi con la risata. Ecco, forse, i fratelli Aceti mettono in pratica questa citazione latina composta nel XVII secolo da J. de Santeuil sul palco del teatro e della vita, in cui finzione e realtà s'intrecciano impalpabilmente.

Francesco e Paolo R. Maria Aceti sono i pilastri della **Scuola di Pedagogia Teatrale del Teatro Storico "Luigi Mercantini"** (già "del Leone") fondata nel 2014, patrocinata dall'amministra-

zione comunale di Ripatransone, ivi promossa dalla Fondazione "Luigi Mercantini". Il direttore onorario è **Michele Monetta** dell'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica "Silvio D'Amico" in Roma, mentre il direttore e il condirettore sono rispettivamente Francesco e Paolo R. Maria Aceti.

Qui, periodicamente, si tengono lezioni private individuali o collettive in classi in base all'età e al bagaglio esperienziale degli allievi: **livello propedeutico** per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado; **livello filodrammatico** per ragazzi e adulti senza particolari requisiti di ammissione; **livello principiante** per esperti interni di teatro nelle scuole di ogni ordine e grado con esperienza almeno annuale; **livello intermedio** per esperti interni di teatro nelle scuole di ogni ordine e grado con esperienza pluriennale e infine **livello avanzato** per esperti esterni di teatro nelle scuole di ogni ordine e grado, ovvero negli istituti di istruzione superiore in Italia e all'estero. Come tengono a precisare i fratelli Aceti, la metodologia di apprendimento della Scuola si basa sui princìpi della Commedia dell'Arte. L'allievo, guidato dal maestro a improvvisare situazioni e trame della Grande Tradizione delle Maschere Italiane, acquisisce così nel rappresentarle il metodo concreto e rigoroso dei comici dell'arte, base e fondamento del Teatro Moderno (Shakespeare, Moliere, Cervantes) e Contemporaneo (Goldoni/Strehler). In questo caso l'insegnante è il maestro Francesco Aceti, detto "Cecco il folle" da Dario Fo. Autore di commedie a soggetto, regista teatrale e attore di prosa, già regista-pedagogo, con il maestro Carlo Boso, dello 'Stage' Internazionale di Commedia dell'Arte in occasione delle Veglie del Teatro Rinascimentale e di Corte a cura di Teatro CUST2000 presso l'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo", ha collaborato con artisti del calibro di **Ferruccio Soleri**, **Dario Fo** e **Franca Rame**, **Jacques Lecoq** e **Donato Sartori**.

La metodologia di studio dà inoltre una risposta meditata e sicura a tutti i quesiti di pronunzia, oltre che di ortografia, più frequenti secondo i rigorosi dettami del DOP - Dizionario italiano multimediale e multilingue d'Ortografia e di Pronunzia edito da Rai Eri. In questo caso, invece, l'insegnante è il maestro Paolo R. Maria Aceti, poeta, cantore dell'antico "Canto degli Angeli" o "Musica delle Sfere", già allievo attore di teatro televisivo del Laboratorio RAI di Didattica Televisiva mandato in onda su RAI TRE.

La Base

"[...] io sfrutto ciò che i miei mi dicono da sempre, a volere tutto e a vivere con niente [...]"

di Carlo Lucadei – Radio Incredibile

La Base è - "un gruppo hip hop con la passione per la musica suonata, il soul e il funk" - così amano definirsi. Il progetto ha una doppia cittadinanza: Roma - Ascoli Piceno. Il gruppo è composto da ***Kenzie*** (testi), ***Francesco Fioravanti*** (chitarra), ***Massimo Cantisani*** (voce), ***Guerino Rondolone*** (basso), ***Dario Giacovelli*** (basso), ***Davide Savarese*** (batteria) e ***Benjiamin Ventura*** (tastiere).

Il 10 febbraio hanno pubblicato l'omonimo EP costituito da sei tracce: ***Resti qui, Basta che ci sei, Dillazzilla, Il senso, Face to face e Get Down*** e abbiamo avuto modo di parlare con Kenzie.

Tutto parte un anno e mezzo fa, Francesco si è occupato di tutta la parte musicale, ha creato tutte le basi e poi mi contattò per farmele sentire. Ne sono subito rimasto entusiasta e abbiamo deciso di dar vita a questo progetto accompagnati dalla voce incredibile di Massimo.

Perché il nome La Base?

«Trovare il nome per il progetto è stato più difficile che scrivere i testi (ride). Inizialmente ci venivano in mente solo nomi in altre lingue, ma a un certo punto abbiamo deciso che il nome doveva essere italiano e dopo un'accurata ricerca è venuto fuori "La Base" non c'è un motivo ben preciso, ci piace come suona, rimane in testa facilmente quindi è un'ottima "base" su cui poter costruire e lavorare».

Come è cambiato l'approccio al beat dovendoti confrontare con più musicisti?

«L'approccio è totalmente diverso sia a livello di scrittura sia durante i live. Nasce quella sorta di inconscia attenzione in più in tutto. Cerco di essere il più musicale possibile e a livello di messaggio siamo completamente su altri campi, non troverete punchline o cose di questo tipo, dato che ad oggi il rap ne è fin troppo colmo».

Un aneddoto?

«Beh penso che la cosa più indimenticabile siano i messaggi vocali che mandavo a Massimo quando dovevo fargli sentire un ritornello (che poi lui avrebbe dovuto ricantare). A volte era il telefono stesso che si rifiutava di mettere in play».

Il vostro messaggio?

«Non c'è un messaggio univoco, in questo EP ogni traccia è diversa dall'altra sia per mood sia testualmente parlando. C'è la traccia ironica, quella riflessiva, quella d'amore quella di protesta ecc ecc. Più che di messaggio parlerei di impronta che vogliamo lasciare, grazie alla ricerca di un sound che penso sia il tratto più distintivo del progetto».

Di recente, hanno partecipato a ***Musicultura*** e hanno ricevuto il ***Premio Un Certain Regard*** per la migliore interpretazione.

Se volete conoscere meglio La Base e il loro album, vi consigliamo di ascoltare l'intervista usando il qr code.

labase.crew

di Marco Giovagnoli

La conservazione

del Patrimonio Culturale tra lavoro e impegno civile

La città di Ascoli Piceno ospita un corso universitario dedicato interamente alla conservazione del Patrimonio culturale. È il corso di laurea in Tecnologie e Diagnostica per la Conservazione e il Restauro dell'Università di Camerino.

Perché ***conservare il Patrimonio?*** Perché rappresenta il filo che lega il passato al presente di tutte le comunità e le generazioni, la ragion stessa d'essere e di restare insieme delle persone che in esso si riconoscono. Lo abbiamo visto in maniera forte con gli eventi legati al durissimo sisma che ci ha colpito e continua a colpirci: i paesi e le comunità degli abitanti pretendono che i loro tesori d'arte ("tesoro" non significa "di valore", ma "di grande significato") rimangano vicini a loro. Perché sono la memoria dei grandi e piccoli momenti della propria vita, perché "identificano" il territorio. Sono dunque "l'identità" delle comunità. E il filo tra passato e presente conduce al futuro, a chi verrà dopo di noi.

Come ***conservare il Patrimonio?*** Applicando a dipinti, sculture, edifici sacri e laici, oggetti d'arte, reperti archeologici e antropologici (ma anche pellicole di film, strumenti musicali, libri etc.) sia le abilità e le conoscenze tradizionali, diremmo "artigianali", che da sempre sono il vanto della nostra nazione, sia le più avanzate tecniche scientifiche. È questa unione tra scienza/tecnologia e saper fare artigiano che viene insegnata e sviluppata nel corso ascolano.

Dove ***conservare il Patrimonio?*** Il più possibile vicino al suo luogo d'origine, laddove è stato concepito e realizzato. Gli spostamenti devono essere sempre i minimi possibile, i più rapidi possibili, i più cauti possibile e solo se necessari. Se ciò non è sempre possibile, l'opera d'arte dovrà essere sempre visibile, accessibile, controllabile anche durante gli interventi su di essa.

Quando ***conservare il Patrimonio?*** Sempre e subito, prima che la naturale azione del tempo ne determini la scomparsa, o l'alterazione delle caratteristiche della sua bellezza. Conservare significa prendersi cura dell'opera d'arte, manutenerla con costanza e discrezione, pensare al restauro come ultima soluzione. Conservare (e tutelare) significa prendere finalmente coscienza dell'importanza e della delicatezza del nostro Patrimonio Culturale e del compito che ci è stato affidato: tramandare ai posteri l'incredibile somma della creatività e della abilità di tutte le generazioni passate.

Chi ***può essere protagonista di questo impegno civile?*** In un Paese, l'Italia, in costante emergenza lavoro, con alti tassi di disoccupazione giovanile, con la necessità di reinventare pezzi importanti della propria economia, il Patrimonio Culturale rappresenta un serbatoio di lavoro apparentemente infinito, data la vastità e la capillarità della presenza di opere d'arte sul nostro territorio. Conservare, tutelare e valorizzare tutta questa immensa ricchezza potrà assorbire moltissimi giovani che vengono formati a questo scopo nelle Università – ma il nostro Stato dovrà crederci e investire molte più di risorse, con intelligenza, di quanto abbia mai fatto. Il Piceno è pronto a questa sfida.

INCONT
FLY COMMUNICATIO

Immaginiamoci ragazzini: 15 o 16 anni, capelli spettinati, ancora qualche brufolo, ma nello sguardo quella voglia di essere grandi, quasi rabbiosi verso un mondo da cui non ci sentiamo accettati, ma di cui ci percepiamo re. Siamo giovani con dei miti, degli idoli, dei sogni e qualcuno a cui ispirarci. Bene. Pensiamo ora che quel personaggio che vorremmo emulare, a cui vorremmo carpire tutti i segreti, varchi la nostra porta, entri nelle nostre vite come un ospite inatteso. L'incontro non sarà fatto di autografi e foto, o meglio non solo: conoscere un attore, vuol dire rapportarsi con un uomo prima che con un artista. La Fly Communications ha spalancato le porte a una persona umile, straordinariamente talentuosa (anche se questa parola è da lui odiata e sopravvalutata), Giò Di Tonno, segnando l'inizio di una sinergia autentica e prolifica.

Il performer pescarese nasce artisticamente come cantante, per poi dedicarsi alla recitazione e al teatro musicale dai 22 anni in poi. La svolta arriva quando Riccardo Cocciante lo sceglie nel 2001 per interpretare il difficile ruolo di Quasimodo nell'opera musicale "Notre Dame De Paris". Da lì il successo è grandioso, con oltre 600 repliche, una vittoria a San Remo nel 2009 in coppia con Lola Ponce, il trionfo nell'edizione 2012 di "Tale e quale Show", e altre due ruoli maschili di eccellenza: Dottor Jekyll & Mister Hyde e Don Rodrigo nell'opera musicale de "I promessi Sposi".

Come è cambiata la percezione del performer e il rapporto tra i giovani e il teatro?

«"Notre Dame De Paris" ha fatto da spartiacque, ha permesso di scoprire tanti giovani promettenti, ma ciò che voglio far capire è che non ci si improvvisa artisti, soprattutto a teatro. Se

TRO TRA ECCELLENZE:
ONS E GIÒ DI TONNO!

hai una bella voce o una certa predisposizione non basta! Bisogna studiare, coltivare le proprie doti, poiché a teatro nulla è lasciato al caso. Nella musica Pop può andarti bene, puoi riuscire a diventare qualcuno senza scuole, ma sul palcoscenico, tranne in casi eccezionali, questo non basta».

Quindi possiamo dichiarare vera l'equazione studio=successo?

«Assolutamente no. Studio equivale a crescita. I social network ci permettono di essere tutto ciò che vogliamo, mentre la scuola, l'istruzione, indaga nel nostro vero Io, consentendoci di progredire a livello umano, *in primis*, e successivamente a livello artistico. Personalmente posso dire che il confronto, lo scambio, il contatto con i colleghi e l'apertura mentale verso tutte le esperienze, mi hanno cambiato la vita, da uomo e da performer».

Un'emozione unica quella vissuta dai giovani della sezione Broadway, dapprima imbarazzati, poi sempre più partecipi di un incontro che non si ferma qui. Il ruolo di Giò Di Tonno come vocal coach nella produzione del **"Rocky Horror Show", in scena il 28 e 29 aprile** presso il Teatro Ventidio Basso, sarà replicato nel maxi-allestimento di un kolossal previsto per il 2018. Un'opera musicale con circa 50 elementi sul palco e un'orchestra di 30 elementi.

Passione e lungimiranza sono gli ingredienti che hanno permesso a Christian Mosca, presidente dell'associazione, di "portare a casa" un altro successo. La sua Fly Communications marcia a ritmi serrati, trainata da un gruppo di giovani animati da grinta e voglia di fare. Un gruppo implacabile, con molteplici progetti all'attivo e un bagaglio pieno di sogni da realizzare.

di Pier Paolo Piccioni

MODI ASCOLANI PER APPELLARE GLI OVERSIZE

Quando una persona, ad Ascoli, eccede le dimensioni corporee ritenute nella media, specialmente quando lo fa di tanto, l'ascolano gli riserva definizioni ed epiteti molto particolari.

Ben al di là delle espressioni politicamente scorrette alle quali siamo abituati, infatti, l'ascolano destina al grassone quand'anche non al grassoccio definizioni di un certo interesse etimologico.

Pensiamo all'espressione "*chella è* ***nu trebbenale***", che con evidenza vuole abbinare forma e dimensioni del soggetto con quelle di un edificio che nell'immaginario collettivo è visto sempre come monumentale, gigantesco. Pensiamo al palazzo di Giustizia di Ascoli Piceno, o di Milano: certo essere definiti *tribunale* non dev'essere piacevole.

Altra espressione faceta è quella che destina a un soggetto gonfio e rubizzo la definizione di "***botta a mure***", che poi è una bombetta che negli anni 60 era molto diffusa tra i giovanetti di allora. Era un impasto di polvere da sparo mista a brecciolino finissimo che, avvolto da uno spesso strato di spago, nello sbattere contro un muro creava una fiammella che bastava a far scoppiare la bombetta. Ora, più spago mettevi più lo scoppio naturalmente veniva forte, in quanto l'impasto risultava più compresso. Ecco perché una *botta a mure* era, per definirla con il sor Emiddio (noto filosofo ascolano), "*bassotta e nnerta*". Proprio come il soggetto, tipicamente una donna, che si vuol descrivere.

Bella anche l'immagine che vuole una persona "*bbettata 'nda* ***na ciombia***". La *ciombia* è nel dialetto ascolano la vescica del maiale che, una volta riempita di strutto, funge da contenitore dello stesso per l'inverno, in cantina. Naturalmente la sua forma è molto tondeggiante, motivo per cui essere "*abbottate come una ciombia*" significa non avere esattamente le forme di Kate Moss.

Altra espressione molto utilizzata ad Ascoli è "***lu bbettacce***", che poi è il comune rospo. Sappiamo dell'attitudine a gonfiarsi che l'anfibio delle nostre campagne utilizza principalmente per spaventare i suoi eventuali assalitori: essa è il prodotto dell'abilità del rospo nell'immagazzinare e trattenere l'aria nel suo corpo. Certo egli assume, in questi casi, la forma di un piccolo pallone da calcio (diciamo più da pallamano), cosa che ne fa l'emblema della rotondità. *Bbettaccitte* o, meglio ancora *bbettaccetta*, sono due termini derivati molto utilizzati, specialmente per i bambini piuttosto in carne.

Definizione meno sentita ma parimenti espressiva è quella che vuole che un uomo piuttosto grosso e grasso sia definito "***porco di gennaio***". Come il maiale non ucciso a dicembre ma a gennaio, infatti, il soggetto in questione risulterà sovradimensionato. E' noto che il suino che abbia avuto altri trenta giorni per crescere sia più monumentale di un maiale medio.

Da ultimo ci piace citare un'espressione ormai desueta. A qualcuno sarà magari capitato di sentire l'epiteto, fantastico, "*quille me sembra* ***nu cavalle d'agenzia***". Il cavallo di agenzia era, nel secolo scorso, un cavallo di proprietà dell'agenzia postale di allora, che doveva trascinare carichi anche piuttosto elevati (legname, mobilia, ecc.), ad esempio nei traslochi oppure dalla stazione per l'arrivo di carichi per via ferroviaria. Dovendo trascinare un carro molto grande e molto carico, le dimensioni dell'animale erano gigantesche. Aveva due zampe come due querce ed una groppa monumentale: fosse nato nel Medioevo sarebbe sicuramente diventato un cavallo da guerra. Ecco, crediamo che essere definiti un "cavallo d'agenzia" sia la quintessenza del disonore in un'epoca nella quale la forma fisica è diventata un must da perseguire con ogni mezzo.

di Roberto Palumbo

COME ENTRARE IN SINTONIA CON CHIUNQUE

(parte prima)

Esistono persone che riescono a essere sempre benvolute, ricercate, ammirate e anche amate da tutti; come fanno? Cosa avranno di speciale o di diverso rispetto ad altre che, pur dotate di sensibilità, buoni propositi e, perché no, bellezza, non riescono ad entrare in sintonia con gli altri? Queste sono alcune delle domande che si sono posti i creatori della Programmazione Neurolinguistica (PNL) e le risposte che si sono dati hanno generato una vera e propria disciplina; un sistema (o modello) di regole e strategie che, a mio avviso, andrebbero imparate a scuola fin dalla tenera età. Utilizzando il linguaggio della PNL, questo modello viene indicato col termine *rapport*. Quando c'è *rapport* c'è armonia, equilibrio, comprensione, serenità, parità, rispetto e libertà. Il *rapport* può essere paragonato a una danza di coppia, dove l'uno segue i movimenti dell'altro e viceversa ed entrambi si muovono in armonia, sintonia e senza alcuno sforzo. A proposito, hai mai fatto caso a quelle coppie che riescono a ballare per ore e ore, pur avendo anche oltre 70 anni a testa? Essi non si stancano mai perché il loro movimento è basato, appunto, sul *rapport* che crea una sorta di energia che li nutre entrambi e gli conferisce forza ed equilibrio. Il modello del *rapport* prevede tre momenti sequenziali definiti *calibrazione*, *ricalco*, *guida*, in questa sede cercheremo di spiegarli senza ricorrere al gergo specialistico. La ***calibrazione*** è un'attenta osservazione dell'altro, effettuata con tutti i sensi. È un atteggiamento di apertura totale a ricevere informazioni da chi ti sta di fronte. Non si tratta semplicemente di osservare una persona (o un gruppo) ma di percepire la realtà presente in modo profondo. Si tratta di far caso a tutto ciò che riguarda il tuo interlocutore. Devi essere *sinceramente interessato* a quella persona. Pensa, per esempio, a quello che succede nella fase dell'innamoramento, oppure, nei momenti in cui si assiste un familiare. In questi casi, sembra che le nostre facoltà si espandano perché riusciamo a percepire attentamente talmente tanti particolari di una persona, ai quali nella quotidianità non badiamo mai, che diventiamo dei veri e propri radar capaci di catturare ogni minima informazione. E così notiamo ad es. gli abiti, il portamento, il profumo, la cura di sé, l'accento, il tono di voce, la velocità, il respiro; ma anche il movimento degli occhi, la postura, il colorito della pelle, insomma, tutta una serie di elementi che vanno a stimolare la nostra mente rendendola sensibilissima e pronta a rispondere immediatamente e coerentemente a qualsiasi stimolo. L'attenta calibrazione ti permetterà di acquisire informazioni assolutamente impensabili. C'è un solo modo per attuare una vera calibrazione ed è questa: ***essere sinceramente interessato all'altra persona, senza avere preconcetti…*** Continua nel prossimo numero ma, nel frattempo, cominciate a calibrare chi vi sta accanto ogni giorno.

di Anna Quartaroli

"L'hanno creata, ma non possono controllarla".

Ormai sulla scia delle numerosissime trasposizioni che il cinema sta compiendo in questi ultimi anni, *Ghost in the Shell* si posiziona nettamente tra i primissimi posti. Rappresenta infatti una geniale commistione tra fantascienza, intrattenimento, anime giapponesi e azione.

Il film prende vita dal famosissimo ***anime di fantascienza "Ghost In The Shell"*** ed è un thriller poliziesco fantascientifico che racconta le avventure di Major, il Maggiore Motoko Kusanagi un singolare (e splendida, essendo Scarlett Johansson) ibrido umano-cyborg delle operazioni speciali a capo della task force d'élite Section 9, un'organizzazione antiterrorismo-cibernetico gestita dalla Hanka Robotics, che agisce in un futuristico Giappone.

Ciò che la differenzia dagli altri cyborg è la ***presenza dell'anima***, il Ghost del titolo, che le permette di sentire e captare i sentimenti e di avere una coscienza.

In mezzo a voli da palazzi altissimi, combattimenti con l'acqua alle ginocchia, e techno-marionette, (addirittura i fratelli Wachowski ammisero di essersi ispirati a questa ambientazione per la creazione del loro film Matrix), questo film promette di portare sul grande schermo tutta l'***atmosfera dell'anime***, potenziata ovviamente dalla spettacolarità degli effetti speciali.

I diritti del manga futuristico del 1989 creato da ***Masamune Shirow***, che in Giappone è stato riadattato in varie forme (serie tv, videogiochi, film), sono stati acquisiti dalla DreamWorks diversi anni fa, con l'obiettivo di creare un grande kolossal fantascientifico.

A dirigere Ghost in the Shell c'è Rupert Sanders, regista di Biancaneve e il Cacciatore. Mentre nel cast figurano i nomi oltre a Scarlett Johansson, di Beat Takeshi Kitano (Daisuke Aramaki), Juliette Binoche (Dr. Ouelet), e Michael Pitt (Kuze).

Purtroppo tra i detrattori della pellicola c'è una gran parte dei fan dell'anime che non ritiene la Johansson adatta al ruolo, dato che è occidentale, a differenza del suo personaggio.

In Italia però verrà distribuito prima che in America, precisamente il 31 marzo, e solo allora sapremo se Scarlett, con la tutina aderente e il physique du role, sarà una perfetta umano-cyborg.

Ogni sabato su
www.primapaginaonline.it

di Paola Senesi

21 MARZO:LA PRIMAVERA COMINCIA DA NOI!

Ci stiamo avvicinando alla ***XXII Giornata della Memoria e dell'Impegno per le vittime innocenti delle mafie*** che come già sapete si svolgerà il prossimo ***21 marzo a Grottammare***.

Sono giorni frenetici, quelli che ci portano verso quella data, sono giorni pieni di ansia (quell'ansia positiva che ti interroga e contemporaneamente ti stimola), pieni di lunghe telefonate e di grande attesa, perché non è ***"la giornata di Libera"***, ma è il momento in cui le forze positive del nostro Paese e del nostro territorio decidono di camminarsi accanto sostenendosi a vicenda. Ed in questo reciproco sostenersi c'è il vero senso del 21 marzo, soprattutto in un territorio come il nostro. Lo dico sempre che le Marche sono l'unica regione con un nome declinato al plurale e questo si ripercuote sul nostro modello di comunità: se da una parte l'essere plurali è un valore aggiunto poiché significa crescere nelle differenze; dall'altra parte la frammentarietà diventa un ostacolo allo sviluppo di comunità coese. Libera però riesce in questa sfida, non solo il 21 marzo, ma in tutti questi anni nelle Marche e nel nostro territorio soprattutto, ha costruito le basi per questo "stare insieme", anche e soprattutto nelle differenze.

Per tutto ciò i giorni che ci dividono dal 21 marzo sono giorni "pieni" di tante e contrastanti emozioni, che ci impongono la responsabilità delle nostre azioni, ma anche la gioia di essere l'elemento che unisce le diversità. Lo slogan che accompagna la giornata in tutta Italia è: ***"Luoghi di speranza, testimoni di bellezza"*** e noi vogliamo urlare che le mafie si combattono partendo dall'amore per la propria terra. Per cercare di valorizzare il bello che offre il nostro territorio, abbiamo chiesto un contributo ad ***Andrea Tarli,*** l'artista ascolano, che realizzerà una sorpresa per noi. ***Ma cosa si farà il 21 marzo a Grottammare?*** La giornata prevede al mattino un corteo per le vie di Grottammare che partirà dalla stazione per arrivare a Piazza Kursaal dove verranno letti i nomi delle vittime innocenti delle mafie: in tutta Italia, in contemporanea ricorderemo le persone che hanno perso la vita a causa della criminalità organizzata. Nel pomeriggio ci saranno ***due seminari tematici***: uno sul tema del ***gioco d'azzardo*** con l'intervento del Professor Cefaloni; e uno sul tema del ***terremoto e della ri–costruzione delle comunità***. Abbiamo pensato anche alla proiezione del film di Manfredonia: ***"La nostra terra"*** e a una riflessione sul tema dei beni confiscati alla criminalità organizzata.

di Eleonora Tassoni

ECCOMI

La vita è immensa

"Eccomi" di ***Jonathan Safran Foer*** è stato definito all'unanimità uno dei libri più belli usciti recentemente. Questa fascetta, spesso data senza troppo peso a grandi testi ma anche a cose molto meno meritevoli, è in questo caso una indicazione riduttiva. Infatti, nel momento in cui si entra nella vita di ***Jacob e Julia*** (la coppia protagonista del romanzo), siamo inondati da una scrittura che è perfetta e lucida, capace, nonostante la recente pubblicazione, di farci definire il libro come un classico senza tempo. La storia è normalissima: una coppia in crisi che si è dimenticata come dirsi l'Amore e come riconoscersi l'uno legato all'altra, i figli divisi tra infanzia e maturità che assistono a questo cataclisma familiare silenzioso e poi il mondo, che arriva di colpo con le sue catastrofi a interrogare personaggi e (soprattutto) lettori. Nel romanzo quest'ultima è una catastrofe naturale colpisce lo Stato di Israele e diventa il simbolo della incertezza e della precarietà in cui si sente immerso il protagonista, ebreo americano, da sempre scisso tra riconoscimento e indifferenza verso il passato. ***Nel libro si parla molto della differenza tra l'entità politica (Israele) e l'entità spirituale (popolo ebreo)***, molto della ricerca di identità attraverso il legame con la tradizione e la fede. Vengono affrontati inoltre tutti i grandi problemi collegati alla situazione del Medio Oriente, non in modo asettico, ma attraverso l'ottica straniata dei protagonisti, lontani dai fatti, eppure ad essi legati da un irriducibile senso di appartenenza che sembra essere quasi senso di colpa. Tuttavia il libro non è assolutamente un libro politico. Il testo in realtà è un grande ritratto di famiglia, dove tutti i personaggi cercano in qualche modo di essere riconosciti, visti, amati agli altri. "Eccomi", titolo del volume è a questo punto la parola simbolo di ricerca. Ciascuno dei membri della famiglia di Jacob cerca in qualche modo di presentarsi al mondo, di affermare un *eccomi* unico e speciale: i suoi figli attraverso la progressiva crescita e definizione del loro carattere, la moglie Julia attraverso un tentativo doloroso di ritrovare il suo essere Donna oltre che moglie e madre, Jacob, infine, che nel corso di tutto il racconto cerca trovare la forza per rispondere all'appello che gli fa la vita ad essere l'uomo che vorrebbe diventare, capace di condurre la vita familiare, professionale e personale senza farsi trascinare dall'incertezza. Foer è già un autore di culto (cito per esempio "***Ogni cosa è illuminata***" e ***"Molto forte e incredibilmente vicino"***) e riesce, anche stavolta, a parlarci del nostro presente, del nostro passato e del nostro futuro per mezzo della parabola di un everyman malinconico e arguto. Con uno stile impeccabile che passa dal dialogo serrato al flusso di coscienza siamo letteralmente invasi nel cuore da questa famiglia di cui ci sentiamo, nel corso della lettura, parte integrante, divisi tra il desiderio di arrivare alla conclusione e il gusto per i dettagli. ***La risposta "eccomi" è la più bella delle risposte***, non chiede specifiche e non fa distinguo, è un "essere pronti" che racchiude il massimo coraggio e il massimo abbandono, come Abramo sul monte, come tutti coloro che vogliono vivere senza ombre, illuminati dallo sguardo dell'Altro.

di Gigliola Croci Mariani

IBERIS SEMPERVIRENS
fiorire d'inverno

È il volto fiorito dell'inverno! Verginale conferma che non dobbiamo demordere quando tutto è contro di noi. In questo inverno tremendo, ***l'iberis è in fioritura***. Il suo cuore bianco batte il ritmo della natura che ancora una volta non disattende ai suoi compiti e puntuale richiama alla vita. Sfatiamo, come si può, il pregiudizio del giardino invernale con colori tenui e scarse attrattive. Accanto a bacche purpuree, fogliame persistente, cortecce dai colori caldi, licheni vellutati e muschi smeraldini, il nitore della neve e dell'iberide perenne si fondono a creare un piacevole contrasto che nutre lo sguardo nell'aria rarefatta e cristallina. Un mondo di forme zuccherose appare quando esse, congelate dalla brina mattutina, si illuminano e brillano. ***L'iberis ha una bellezza elegante***: una cascata di fiori, di un candore purissimo, ammanta completamente i piccoli fusti a base legnosa. Fitte come ciglia, le foglie verde scuro, piccole e strette, coriacee, fanno da sfondo alle vistose ed energiche infiorescenze. Un monticello fluttuante, un allegro cespuglio, un morbido cuscino, un tappeto delicato e profumato, un festone ricadente: quest'erbacea rustica e durevole si piega ai vostri desideri! Basta aggraziarne la chioma subito dopo la fioritura che si protrae fino alla tarda primavera. Il suo potenziale decorativo è nella massa copiosa dei fiori simili a *bonbon* tondeggianti, da cui il nome inglese *Candytuft*, letteralmente 'cesto di caramelle'. In realtà tale appellativo deriva da Candia - oggi Heraklion - nell'isola di Creta, da cui si pensa abbia tratto le sue origini, dispiegandosi poi in tutto il bacino del Mediterraneo fino a raggiungere le coste spagnole, insediandosi e proliferando su sabbie, costoni e rocce di questa terra, decretando la Spagna suo habitat naturale. E il nome Iberis lo conferma! Varie le specie e le tonalità cromatiche: bianco, rosa, lilla, viola e panna. ***Tipica della flora italiana è l'iberis semperflorens, bianca e profumata***. A capacità di espansione territoriale non si fa certo pregare, pensate: si trova anche al circolo polare artico! Nei paesi anglosassoni è nota con il soprannome di *Mustard family*, ovvero famiglia della senape poiché nel medioevo, essendo una pianta commestibile appartenente al ceppo delle crucifere, era usata dalle classi disagiate come sostituta a basso costo della senape per accompagnare e insaporire carni, selvaggina e zuppe. Amata dai poveri e disprezzata dai ricchi, l'iberide ha mantenuto nel corso dei secoli la sua straordinaria adattabilità a qualsiasi clima e a qualsiasi terreno. Trova ottima collocazione in giardini rocciosi, terreni di copertura, aiuole, bordure, vasi e mastelli di legno purché ci sia sole, spazio e alcun ristagno d'acqua: i nuovi gambi appoggiandosi al suolo radicano spontaneamente. Volete coltivarla? Sappiate che incoraggia e premia anche chi ha il "pollice nero". È spartanamente semplice, generosissima e coraggiosa: fiorire nel periodo più freddo dell'anno non è da tutti! E allora, quando il gioco si fa duro, sono i duri a scendere in campo!

Hotel Ristorante
DONNAROSA
grottino

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

Scamone al forno con fave e yogurt

Ingredienti:

1.8 Kg di scamone di manzo
200 gr di fave secche
150 gr di yogurt greco
un piccolo scalogno
aglio q.b.
alloro q.b.
prezzemolo q.b.
coriandolo e zenzero in polvere q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Procedimento:

Per la ricetta dello scamone al forno con fave e yogurt, mettete a bagno le fave in acqua per una notte. Massaggiate la carne con lo yogurt, 1 cucchiaino di coriandolo e 1 di zenzero e lasciatela marinare in frigo per almeno 6-8 ore. Scolate la carne dalla marinata, al momento dell'uso, mettetela in una pirofila, salate, pepate e condite con 3 cucchiai di olio; infornate a 220 °C finché la temperatura al cuore della carne, rilevata con il termometro a sonda, non raggiungerà 55 °C (ci vorranno circa 50').
Lessate intanto le fave con 1,2 litri di acqua aromatizzata con uno spicchio di aglio, una foglia di alloro e lo scalogno; cuocete per circa 1 ora senza aggiungere altra acqua. Eliminate aglio, alloro e scalogno dalle fave in cottura, alzate la fiamma per asciugare il liquido rimasto, poi amalgamate le fave con 2 cucchiai di olio e sale fino a ottenere un purè. Sfornate la carne, trasferitela su un tagliere, avvolgetela con alluminio e lasciatela riposare per una decina di minuti. Fate restringere sul fuoco il fondo di cottura. Affettate la carne, irroratela con il suo sughetto, spolverizzatela con prezzemolo tritato e servitela con il purè di fave raccolto a quenelle e guarnito con un ciuffetto di yogurt greco.

IL CONTE
VILLA PRANDONE
MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA
"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

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

Da abbinare con un ottimo Zipolo

ZIPOLO - Marche Rosso I.G.P.

Alcool: 14,0% Vol
Area di produzione: Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche
Uve: da vitigni di uve rosse selezionate Montepulciano, Sangiovese, e Merlot
(Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate.)
Composizione del Suolo: Di medio impasto, con frange argillose.
Sistema di Vinificazione e Produzione: Pigiatura soffice delle uve selezionate, fermentazione in rosso per 15-25 giorni a temperatura controllata (22-28°C), invecchiamento in botti di legno di rovere per 16/24 mesi, affinamento 12 mesi in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche: Il colore è profondo, di un rosso rubino carico con note violacee. Al naso si riconoscono sentori intensi e persistenti di ribes, prugna e frutta sciroppata, unita in perfetta armonia con spezie, vaniglia e liquirizia. Di gusto potente e aromatico, con un corpo di grande struttura e retrogusto speziato, morbido e vellutato.
Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C), stappando la bottiglia un'ora prima.
Suggerimenti gastronomici: Vino da arrosti e cacciagione. Una degustazione lenta e prolungata vi farà apprezzare pienamente tutte le caratteristiche di questo straordinario prodotto.

Informazione pubblicitaria

di Valentina Falcioni

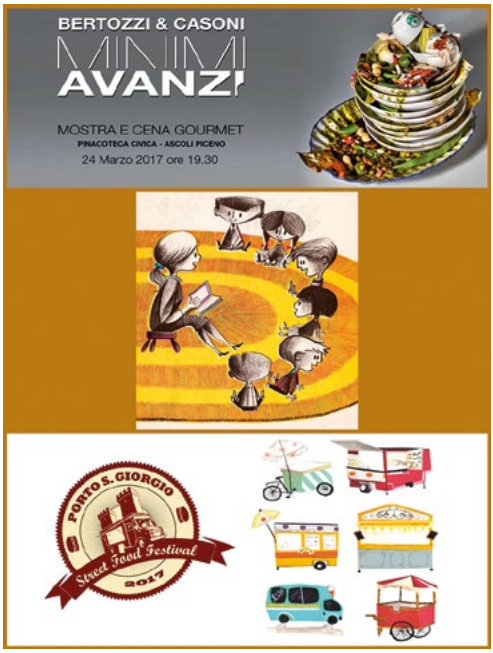
MOTTO DEL MESE

Vi invito a seguire le parole di Antonio Francesco Marcucci perché a tutti può capitare di vestire i panni dell'insegnante o dell'educatore. Pertanto bisogna avvicinarsi a tale ruolo con umile consapevolezza. "Chi insegna convien tenti mille strade, dia mille stimoli, usi mille termini, pensi mille mezzi e con una chiara ed affluente e varia comunicativa si adatti, sproni, riscelga, ripeta". Inoltre, "le piante tenere convien coltivarle con mano gentile, paziente e piacevole. le mani ruvide le spezzano e perdono invano il tempo".

Con mano gentile…

MINIMI AVANZI - Dopo lo strepitoso successo riscosso con la mostra allestita nell'intrigante quanto suggestivo Museo di Palazzo Poggi di Bologna e in seguito al rinvio legato alla crisi sismica del Centro Italia, Ascoli Piceno è finalmente pronta ad accogliere ***Minimi Avanzi***. Devo ammetterlo, non è molto *cheap* ma questo evento va menzionato per essere estremamente *creative*. Venerdì 24 marzo a partire dalle ore 19.30 presso la Pinacoteca Civica di Ascoli si terrà la preview della mostra *Bertozzi & Casoni. Minimi avanzi* a cura di Stefano Papetti e dell'associazione Verticale d'Arte. "Sarà possibile partecipare a un'esclusiva cena *gourmet* su prenotazione" scrivono gli organizzatori "disposta all'interno delle incantevoli sale della Pinacoteca. Si degusteranno per l'occasione i piatti realizzati dai tre chefs Enrico Mazzaroni, Andrea Mosca e Fabio Balducci tra le opere di Bertozzi & Casoni e alla presenza degli artisti stessi". Il costo di partecipazione è di € 70. Per info e prenotazioni: 347 1071873.

STREET FOOD FESTIVAL - Per la serie: eventi fuori porta ma non troppo, segnate sul calendario il giorno 30 marzo. Camioncini e qualche stand locale si preparano, infatti, a invadere Porto San Giorgio (FM) da giovedì 30 marzo a domenica 2 aprile per la seconda edizione dello ***Street Food Festival***. Sono tutti pronti a farvi vivere 4 giorni all'insegna del cibo di strada di qualità! Per una maggiore consapevolezza, vi invito a leggere il decalogo presente sul sito: www.streetfood.it.



Per comunicarmi i vostri eventi *Cheap and Creative* scrivete a ***vfalcioni@yahoo.it***

TUTTO IL CALCIO A PORTATA DI CLICK

GAZZETTA.PRIMAPAGINAONLINE.IT

Dott.Feliciani

FABIO MASSIMO

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

www.feliciani.it

Ascoli Piceno - Viale M. Federici, 135
0736.251710
Pagliare del Tronto - Via Salaria, 112
0736.899485

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 IX | numero 2 | Marzo 2017

Editore Fas Snc• 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
Gigliola Croci Mariani, Valentina Falcioni,
Roberto Palumbo, Dina Maria Laurenzi,
Francesca Aquilone, Eleonora Tassoni,
Anna Quartaroli, Paola Senesi, Pier Paolo Piccioni,
Marco Giovagnoli, Carlo Lucadei, Sergio Consorti.

Copertina
Step by step

Stampa Pixartprinting
marketing@gruppofas.eu

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

Chiuso in redazione il 02/03/2017

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

GRUPPO
FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

FAS snc | Viale Marcello Federici 143 | Ascoli Piceno
Tel. 0736/255656
info@gruppofas.eu

grafica • editoria • comunicazione • informatica

Di cosa hai bisogno?

BIGLIETTI DA VISITA
VOLANTINI
BROCHURE
MANIFESTI
LOGHI...

GRUPPO
FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

Fare pubblicità con noi conviene!