# PICENO33

come noi nessuno

GRATUITO

Settembre / Ottobre • Anno VI • n° 8 • (Poste Italiane s.p.a. • Sped. in Abb. Post. • 70% • CN/AP)

GRUPPO FAS

ECO FRIENDLY

# Palestra New Yuki Club IT

always anything new

yuki eventi

**IL MONDO YUKI:**
**2200 m²: 10 sale su due piani**

orari apertura: lun - sab* 7,00 - 22,30
domenica 9,30 - 13,00

Via delle Azalee, 5 - Ascoli Piceno
Tel. 0736.341341 - yuki.energia@gmail.com

## SEMPRE UN PASSO AVANTI ... e l' "ASCOLI PICCHIO"... ...cammina con noi!

## YUKI CROSS TRAINING

Movimenti funzionali sempre variati ad alta intensità

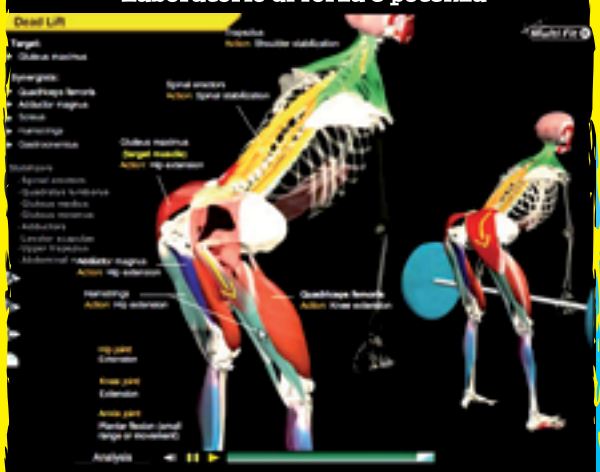
Sala di 300 mq SUPER ATTREZZATA!

## ZUMBA FOR KIDS

SOLO DA NOI: ZUMBA A TUTTE LE ORE

## YUKI STRENGHT POWER LAB

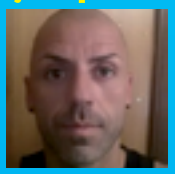
"Laboratorio di forza e potenza"



Valutazione della Forza, della Potenza e della Velocità
Protocolli di allenamento della Forza
Individuazione del Carico Massimale
Preparazione Atletica Personalizzata
Recupero e rieducazione funzionale

Responsabili del Progetto i professori:

ROCCO SASSONE



GABRIELE CINELLI

Su 600 m² Sala Attrezzi Cardio Fitness e circuiti di tonificazione e dimagrimento

- PILATES
- POWER YOGA
- STEP & CROSSTONE
- THAI BOXE
- KARATE
- BRAZILIAN JIU JITSU
- GINN. DOLCE

## L'OFFERTA

ABBONAMENTO ANNUALE A **30€ MENSILI**

SETTEMBRE NO ISCRIZIONE

Servizio Personal Trainer

**New** Test di valutazione e programmi di potenziamento muscolare per atleti e società sportive

PRENOTATE DA NOI
IL VOSTRO MATRIMONIO!

QUESTO COUPON HA VALORE DI
400€*

*Presentando questo coupon entro il 31/12/14,
riceverai in omaggio il corner degustazione di sigari, cioccolato e rum!

Hotel Ristorante
DONNAROSA
grottino

**www.donnarosa.eu**

Roccafluvione (AP) - 0736 365114

V. GRAMSCI 1 - 63093 - hotelristorantedonnarosa@gmail.com

# PUNTI DI DISTRIBUZIONE

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

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

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

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

## IN QUESTO NUMERO


07 Scenari
11 Focus
**Casa, dolce casa**
18 Speciale
**Musica**
20 Università
**Atelier_1**
22 Due passi a
**Il Lago di Oz**
24 Sport
**Ascoli e Samb**
28 Astri Nascenti
**Adriatico Mediterraneo**
30 Diario di uno startupper
**CaddyMOON**
31 Diario di una precaria
**Tanti auguri, precaria!**
32 Pensieri e parole
**Ilva Fabiani**
33 Eureka!
**Energia solare**
34 Il giardino di Lola
**Settembrini**
35 Quanto basta
**Tagliatelle di castagne ai porcini**
36 Zerocinquetrenta
**Prima che sia troppo tardi**


ECO FRIENDLY
STAMPATO SU
CARTA RICICLATA

www.piceno33.it
sfogliaci online.

# L'EDITORIALE

Il rischio è di trascorrere una vita intera cercando la propria casa. Quella in cui si riesca a respirare, a sorridere, a stare in pace col mondo. C'è il pericolo di inseguire un'idea romantica di un contenitore di mattoni che nulla, in realtà, ha a che vedere con questo pensiero lievemente nostalgico. E potremmo accorgerci solo dopo di quanto quello che abbiamo ottenuto non sia nemmeno lontanamente paragonabile a ciò che rincorrevamo. Col fiatto rotto dalla corsa, il cuore spezzato dalla delusione, l'anima triste per la scoperta. E potremmo sentirci irrimediabilmente soli. Sarebbe bastato un poco più di attenzione per capire che la casa, quella vera, è dentro di noi. Sta dove ci aspetta la nostra famiglia, qualunque essa sia, dove ridiamo senza pensieri, dove ci sentiamo liberi. La casa è un'aspirazione, un anelito, un sogno. È il posto della mente in cui nessuno può farci del male, quello in cui ritroviamo anche chi abbiamo perso. È il nascondiglio delle presenze della nostra vita, l'angolo dei ricordi che verranno. E non c'è crisi che possa scalfire tutto ciò.


✉ direttore@piceno33.it



**Anno VI | numero 8 | Settembre/Ottobre 2014**

**Editore** Fas Srl • info@gruppofas.eu

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

**Direttore responsabile**
Fabiana Pellegrino • direttore@piceno33.it

**Art direction e progetto grafico**
Elisabetta Mariani

**Hanno collaborato a questo numero**
Dina Maria Laurenzi, Francesca Mariani, Anna Romana Sebastiani, Alessandro Cipolla
Gigliola Croci Mariani, Mario Campanelli, Mauro Mario Mariani, Diego Dari,
Elisabetta Mariani, Andrea "Nonno", Coccia Sergio Consorti.

**Copertina** Foto "Into the dream" di Veronica Galosi

**Stampa** Arti Grafiche Picene • Maltignano
**Pubblicità** 366.7741525 • marketing@gruppofas.eu

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

**Chiuso in redazione** il 23/09/2014

HOTEL RISTORANTE

# teta

Banqueting e Catering

*Da 50 anni per ogni giorno e per ogni evento*
*con la qualità a Km 0*

**www.hotelteta.it**
Borgo Garibaldi, Castignano (AP) Tel. 0736 821593 Cell. 338 9017357

# A SCUOLA DI MUSICAL

Crescere con la recitazione, la danza e il canto, senza tralasciare tutto ciò che ruota attorno all'allestimento di un musical. Tutto questo è possibile presso la Scuola di Musical Fly Communications che, il 4 ottobre, riapre le iscrizioni per i bambini e i ragazzi dai 3 ai 14 anni.

SCUOLA Fly di MUSICAL

a cura di Dina Maria Laurenzi

Ascoli Piceno

# NUOVI SPAZI MUSICALI
## LA MUSICA DEL NOVECENTO

Nuovi Spazi Musicali è il titolo della rassegna dedicata alla musica del Novecento. Il festival, giunto alla sua trentacinquesima edizione, è curato dalla compositrice Ada Gentile e prevede un ricco programma.
Cinque concerti a ingresso libero dal 9 ottobre nel Foyer del teatro Ventidio Basso. Si inizia con due "operine tascabili" commissionate ai compositori Lucio Gregoretti e Francesco Fournier Facio su testi divertenti di Giobbe Covatta; al fianco della voce recitante, cinque giovani esecutori, il soprano Susanne Bungaard e il basso Stefano Stella.
Il 13 ottobre in scena l'eccellente pianista marchigiano Fausto Bongelli, impegnato in opere di autori americani e italiani. A seguire, il 16 ottobre, è in programma un "Omaggio a Ennio Morricone" con il duo formato da Gilda Buttà e Luca Pincini. Il 20 ottobre toccherà a due virtuosi: il clarinettista Guido Arbonelli e il bayanista Cesare Chiacchiaretta con opere di autori cubani, russi, argentini e italiani. A due delle opere in programma, parteciperà Pamela Olivieri come voce recitante.
A chiudere la rassegna il 22 ottobre, il giovane pianista cinese Wei Cao, vincitore di concorsi internazionali, ora al Mozarteum di Salisburgo con il Maestro Aquiles Delle Vigne. Anche quest'anno è prevista la Guida all'ascolto per ogni concerto con la presentazione degli autori in programma. Gli incontri si svolgeranno nell'aula magna dell'Istituto Musicale Spontini nei giorni 8, 11, 15, 19 e 21 ottobre alle 17.30. Inoltre, tutti i concerti saranno trasmessi in streaming da Radio Cemat. Nuovi Spazi Musicali gode del patrocinio del ministero degli Affari Esteri, della Presidenza della Repubblica e della Provincia di Ascoli.
La realizzazione della manifestazione è stata possibile grazie ai contributi erogati dalla Regione Marche, dal Comune di Ascoli Piceno, dalla Banca dell'Adriatico, dal Fondo Enap, dalla Indesit e dal Bim Tronto. Preziosa la collaborazione dell'Istituto Musicale Spontini.

## Acquasanta Terme Arquata del Tronto

### SAGRE AUTUNNALI

Sabato 18 e domenica 19 ottobre torna ad Acquasanta Terme la Festa D'Autunno. La mostra-mercato, giunta alla sua quarantaquattresima edizione, mira a valorizzare le ricchezze naturali del territorio e in particolare i prodotti tipici del bosco. Il terzo weekend di ottobre i protagonisti indiscussi sono i marroni e le castagne dei paesi montani del Piceno. Nell'ultima domenica del mese, invece, appuntamento con la sagra autunnale "Marrone che passione". La frazione di Trisungo si impreziosisce di stand allestiti dai vari produttori del Comune di Arquata che vendono prelibatezze della montagna come salumi, formaggi, dolciumi e vino cotto. Il protagonista assoluto, però, resta il pregiato frutto dei castagneti della zona.

## San Benedetto del Tronto

Puntare sui settori agroalimentare, ittico ed erboristico officinale, mettendo a disposizione spazi dediti alla ricerca, espositivi e incubatori di impresa. È la proposta che un team di esperti presenterà alla città di San Benedetto del Tronto: l'obiettivo della ricerca è lo sviluppo di una porzione di Contrada San Giovanni.

## Monsampolo del Tronto

L'ex Convento di San Francesco sarà convertito a museo civico e centro di documentazione storico-artistica. Il sindaco Pierluigi Caioni, i responsabili ai lavori pubblici e ai beni culturali, Caterina Margione e Mario Puzielli hanno presentato l'opera di restauro, riparazione e miglioramento sismico, eseguita dall'impresa Halt e diretta da Paolo Puzielli.

## Montegallo

Grazie all'intervento dell'azienda agricola La Vettorella di Roberta Zachmann (in foto), l'appoggio del Consorzio Forestale dell'Appennino Centrale e il sostegno finanziario del Bim, nasce il polo produttivo della patata che si potrà fregiare del marchio Qualità Marche. Tra gli obiettivi anche l'incremento della produzione nella parte più interna del Piceno.

## Ascoli Piceno

Il Progetto Kébili di Piceno Promozione ha avvicinato le realtà picene e tunisine per avviare favorevoli scambi economici. A novembre verrà inoltre ufficializzato il gemellaggio tra la città di Kébili e quella di Ascoli Piceno, intanto gli imprenditori piceni pensano alla proposta di realizzazione di un datterificio automatizzato in Tunisia.

Marche

# Il giovane favoloso

## GIACOMO LEOPARDI E LE MARCHE

La vita del poeta Giacomo Leopardi, dalla difficile infanzia recanatese alla sua morte a Napoli, è stata raccolta in una pellicola che ha riscosso dieci minuti di applausi ininterrotti alla Mostra del Cinema di Venezia. "Il giovane favoloso" è il film diretto da Mario Martone, con uno straordinario Elio Germano nelle vesti di Leopardi.

Sarà nelle sale cinematografiche dal 16 ottobre, ma online è già disponibile un breve trailer. Entusiasta anche il presidente della Regione Marche Spacca: "quello di Martone è un vero capolavoro. Grazie a questo film, Giacomo Leopardi sarà ancora più conosciuto e amato nel mondo. L'eccellente produzione, il regista di grande spessore e il cast d'eccezione sono la migliore garanzia per la riuscita di quella che si presenta come una vera e propria operazione culturale".

Casa Leopardi a Recanati, Macerata, Loreto, Castel Fidardo, Osimo e Filottrano sono le location scelte per le riprese che restituiscono l'immagine di un paesaggio marchigiano meraviglioso, non contaminato, ricco di storia e di arte. È proprio qui che il poeta trascorre le proprie giornate tra i libri impolverati della biblioteca paterna, bloccato in un mondo di carta e cultura, che non gli consente di godere appieno le bellezze della vita.

Grazie all'opera cinematografica, però, scopriamo un Leopardi ironico, a tratti sarcastico, con una vena umoristica che comunque non basterà al poeta per relazionarsi pienamente con i propri coetanei, né tantomeno con le ragazze. Il tempo dell'infelicità, del pessimismo e del disagio morale, assieme al peggioramento fisico, sono il climax tradotto nella vita umana.

"Il tema della ribellione e della diversità: questo penso possa essere la modernità in Giacomo Leopardi, la chiave di una comprensione per tutti. Non c'è bisogno di conoscere le opere di Leopardi per seguire la storia del viaggio di quest'uomo, che è una storia di emancipazione, di una fuga e della rottura di tutte le gabbie dentro cui ci costringe la vita stessa", commenta Martone.

*"Le case sono fatte per viverci, non per essere guardate".*
FRANCIS BACON

# LA PAROLA AGLI ADDETTI AI LAVORI

di Fabiana Pellegrino

-31,7%=60.000MILIONI

Quando si dice 'casa' si sottintende un mondo intero, con molti attori in campo. Parola di un costruttore ascolano, Andrea Esposito di Grillo Costruzioni e partecipate, che – a dispetto di una crisi che ha bloccato l'intero comparto dell'edilizia – assicura che la casa resta il sogno dell'italiano medio, che non ha smesso di cercarla, né di crederci. Il problema, naturalmente, è il denaro. "Dietro l'edilizia gira l'indotto nazionale, la politica ha perso di vista le priorità e l'iper-tassazione del patrimonio immobiliare ha congelato il sistema. Quando manca la liquidità, l'accesso al credito è la sola soluzione". In questo contesto, l'acquisto viene rimandato di anno in anno. Nel 2012 sono state 450 le compravendite nella provincia di Ascoli Piceno, garage inclusi, con un crollo del 70 per cento. Il valore di mercato ha subito un decremento anche del 25 per cento per i vecchi immobili e del 13 per quelli nuovi, erodendo il margine di guadagno dell'impresa. "Inoltre – aggiunge Esposito – si tratta di un mercato non delocalizzabile. I fattori produttivi sono locali e continuano a costare come dieci anni fa, anzi di più. Restano in piedi sempre meno aziende e negli anni il cerchio si stringe attorno ai pochi colossi che fanno il prezzo. E sul piano nazionale, i numeri sono perfino peggiori. Dal punto di vista occupazionale, i dati Istat sulle forze lavoro registrano un calo del 4,8% nei primi tre mesi del 2014, così come è proseguito l'aumento dei fallimenti nelle costruzioni. Il 2014, secondo i dati Ance, rappresenta il settimo anno consecutivo di crisi e, dal 2008, il settore delle costruzioni ha perso il 31,7 per cento degli investimenti, pari a quasi 60mila milioni di euro, collocandosi, quest'anno, su un livello particolarmente basso, paragonabile a quello del 1967. Secondo l'Associazione Nazionale Costruttori Edili, la crisi del settore delle costruzioni estende i suoi effetti a tutta l'economia. Eppure, di fronte a tale evidenza – si legge nella sintesi dell'Osservatorio congiunturale sull'industria delle costruzioni – la politica economica di questi anni ha costantemente trascurato le potenzialità, economiche e sociali, delle costruzioni e i benefici che possono derivare da investimenti in opere pubbliche e in edilizia, anche per via dell'indotto.

Ogni aumento di 1 miliardo di euro di domanda nel settore delle costruzioni attiva un volume di affari di 1,796 miliardi di euro. Inoltre, lo stesso miliardo genera 23.620 nuovi posti di lavoro, di cui 15mila nelle costruzioni e 8.520 nei settori collegati. “Siamo seduti sul fondo di questo Paese, in attesa di poterci rialzare. I problemi principali sono due: il credito e le tasse. Tanto per cominciare le banche locali dovrebbero potersi muovere di più, ma, al momento, poche godono di buona salute. Sul fronte nazionale, tutto il sistema creditizio dovrebbe credere di più nello sviluppo delle piccole e medie realtà, sia private che aziendali. Il lavoro a tempo determinato non deve più spaventare e la banca ha il dovere di sostenere i giovani”. Il ragionamento è semplice: se scommette il privato, tentando di reagire alle difficoltà, anche il sistema deve fare lo stesso. Banche e Stato, in questo meccanismo, sono attori insostituibili. “Molto è stato fatto con il Fondo di Garanzia della Cassa Depositi e Prestiti che sta camminando su un doppio binario. Da un lato finanziando il social housing e dall’altro garantendo con un proprio fondo l’acquisto della prima casa”. Dunque, se la richiesta di casa continua a esserci, è sempre più difficile soddisfarla. Una nuova maniera è rappresentata dalla formula del “rent to buy”, non ancora disciplinata dalla normativa italiana e che al momento poco garantisce sia l’acquirente, sia il venditore. In attesa di maggiori chiarimenti, la situazione resta nebbiosa. Senza soldi, la speranza stenta comunque a morire. E con essa anche il diritto di possedere una casa. E allora si resta fermi ad aspettare che speranze e diritti tornino a contare qualcosa.

**1X23.620**

posti di lavoro

4 generazioni di esperienza, sacrificio, passione. Come bagaglio, l'amore per il patrimonio culturale e il recupero degli edifici storici. L'azienda ascolana Giancarlo Mariani Restauri opera ad Ascoli – e non solo – oramai da un secolo, lavorando al recupero e alla realizzazione di grandi opere architettoniche, chiese, centri storici, castelli e monasteri. Un restauro d'interesse artistico particolarmente prezioso in un momento storico ed economico in cui il recupero ha sostituito il nuovo. Eppure, a dispetto della crisi e delle agevolazioni, spesso anche una ristrutturazione diventa problematica. Servono liquidità, azione di sistema, pazienza e coraggio. A raccontarcelo Alessio e Mariano Mariani, figli di Giancarlo.

Qual è la situazione del mercato immobiliare da voi percepita e com'è cambiata rispetto a qualche anno fa?

"Negli ultimi cinque anni abbiamo assistito a un cambiamento radicale. La qualità degli immobili è migliorata grazie alle nuove normative a livello energetico e sismico. Di conseguenza, da un lato la nostra azienda ha avviato un rinnovamento profondo, investendo in modo massiccio in ricerca e innovazione, dall'altro, a dispetto della crisi, oggi sosteniamo costi molto più onerosi per le ristrutturazioni, lievitati fino al 20 per cento rispetto al 2009".

Si punta molto – a livello nazionale e locale – al recupero dell'esistente, di proprietà sia pubblica sia privata. A che punto siamo, concretamente?

"Si recupera per migliorare strutturalmente un immobile e, anche, per innovarlo dal punto di vista energetico. Tuttavia, se alla crisi doveva corrispondere un forte aumento delle ristrutturazioni, questo non è accaduto secondo le aspettative.
Per ristrutturare una casa, si ha bisogno di una liquidità che oggi manca. In questo senso, i provvedimenti normativi sono utili, ma vanno perfezionati, in quanto il problema non è solo

politico, ma soprattutto bancario e occupazionale. Le banche si sono irrigidite in una fase di blocco assoluto per l'economia nazionale. Dovrebbero avere più coraggio e aiutare chi vuole investire".

*Nelle foto a sinistra possiamo vedere l'inizio dei lavori di restauro del Teatro Ventidio Basso di Ascoli Piceno , in particolare le attività di ancoraggio delle colonne, smontaggio dei gradini in travertino e puntellamento con colonne sospese in aria.*

## Recupero del centro storico: quanto e cosa si potrebbe fare di più?

"Esso è di vitale importanza per diversi fattori: aiuta a fermare l'emorragia di abitanti che da tempo colpisce Ascoli, valorizza il patrimonio architettonico e artistico, rende più bella questa città per chi ci vive e chi la visita. Tuttavia, anche in questo campo sono necessarie delle azioni premianti per chi decide di investire, agevolazioni, contributi o sgravi fiscali che siano".

*Nelle foto qui sopra, invece, sono riportati i passaggi di restauro dell'abaco della colonna, cassettatura e getto dei pilastri.*

*Nelle foto vediamo l'attività di posa in opera della pavimentazione stradale e le immagini del teatro restaurato.*

## Che dialogo c'è con le istituzioni?

"Il dialogo, come prevedibile, si intensifica durante le campagne elettorali e poi sbiadisce in tempi di ordinaria amministrazione. Servirebbe un'azione sistemica, con il contributo di tutti gli attori interessati, dal cittadino all'ente locale fino all'istituto di credito".

## Siete intervenuti all'Aquila dopo il terremoto del 2009, in che modo?

"All'Aquila abbiamo istallato degli isolatori sismici in una villa privata, Villa Silvestrella, anche conosciuta come la villa delle fate. È una proprietà vincolata dalla Sovrintendenza, per questo abbiamo lavorato con parametri specifici e molto rigidi. Si tratta del primo intervento del genere in Italia su un edificio esistente: gli isolatori sismici sono dei cuscinetti che assorbono la scossa sismica lasciando fermo l'edificio e proteggendolo da danni strutturali. È un lavoro di cui siamo molto orgogliosi".

**PERCORSI DI LETTURA** di Libreria Rinascita

**IL CONDOMINIO**
di James Ballard
*Feltrinelli*
7,50 Euro

*Ringraziamo tutti coloro che hanno partecipato al challenge fotografico.*
*Per la copertina del focus abbiamo scelto le foto di:*
*Emidio Rossi, Giorgia D'Addario, Noemi Malinconico, Giacomo Clementi, Lancillotta.*

GRUPPO FAS

CREATTIVITÀ

# Le quattro stagioni: l'autunno

## Laboratorio di cucina
dello chef Mario Campanelli

*ingredienti*

verdure - professionalità - legumi - esperienza - pesce - creatività

*preparazione*

Dall'idea del piatto alla tavola: spesa, preparazione, cottura, presentazione.
Corso di cucina stagionale, economica, a chilometro zero.

*tempo* 9 ore totali *difficoltà* da provare

Ogni lunedì, dal 10 Novembre.
Tre incontri di 3 ore a numero chiuso.
**Quota di partecipazione: 70 euro**

lovingandcooking

Ass. CREATTIVITÀ www.associazionecreattività.it info@associazionecreattività.it tel. 0736.255656

# MUSICA
# TRA SOGNO, PASSIONE E AMBIZIONE

## COSTANZA PRINCIPE E UMBERTO JACOPO LAURETI

di Dina Maria Laurenzi

Giovani come tanti con una passione come pochi. Costanza Principe (21 anni) e Umberto Jacopo Laureti (23 anni) sono i pianisti concertisti che si sono esibiti nella chiesa di Santa Lucia del Paese Alto di Grottammare al FestivaLiszt. Un doppio concerto inedito, intimo e cosmopolita al tempo stesso.

Costanza è nata a San Benedetto del Tronto, da madre marchigiana e padre milanese, entrambi musicisti. Ora vive a Milano. Indubbiamente vicina a Schumann e Schubert, l'amore per Beethoven è cresciuto negli anni, permettendole di arricchire le sue interpretazioni e la concezione di repertorio. Umberto, invece, è nato e cresciuto a San Benedetto e non è figlio d'arte, il padre è un ingegnere e la madre un'insegnante di lettere. Schumann è stato per molti anni al centro dei suoi interessi per la freschezza, la profondità della sua musica e la capacità descrittiva. Janacek e Busoni, invece, sono i compositori degli studi recenti.

Costanza Principe ha studiato con Edda Ponti e Laura Palmieri, per poi diplomarsi nel 2010 con Vincenzo Balzani al Conservatorio di Milano. Dopo la maturità classica, si è trasferita a Londra per studiare alla Royal Academy of Music, dove ha ottenuto una borsa di studio al fianco di Christopher Elton. Anche Umberto Jacopo Laureti ha studiato alla Royal Academy of Music, dopo aver concluso gli studi al Liceo Classico sambenedettese e al Conservatorio di Fermo. A Londra ha appena completato il Master di altissimo livello con il massimo dei voti.

Si raccontano, mettendo a nudo i desideri dei ragazzi e la consapevolezza del loro lavoro.

### Quando e da dove nasce la tua passione per la musica?

**Costanza** "Ho iniziato ad avvicinarmi allo studio a sei anni, la musica ha sempre fatto parte della mia vita. La ascoltavo fin da piccola assieme ai miei genitori e andavamo spesso ai concerti e all'opera".
**Umberto** "Ho iniziato a suonare per gioco a sei anni, nel corso degli anni la musica è diventata sempre più importante, fino a essere fondamentale. Ho capito che sarebbe stata la mia professione attorno ai quattordici anni, quando ho incontrato il mio insegnante, Enrico Belli".

### Vivere di musica: un sogno, una passione o un'ambizione?

C. "Vivere di musica significa vivere del proprio studio, della propria passione. Anche se stiamo affrontando un periodo di profonda crisi, innanzitutto culturale, mi piace pensare che per noi giovani la situazione possa migliorare".
U. "Essere musicisti, quindi poter vivere di musica, è un privilegio, ma soprattutto una vocazione: quando la tua più grande passione coincide anche con il tuo lavoro, credo ci si possa ritenere davvero fortunati. Quindi è sicu-

ramente un sogno che nasce da una passione fortissima, ma che per realizzarsi ha anche bisogno di una certa ambizione, che si può intendere come un misto tra forza di volontà, voglia di migliorarsi e spirito di sacrificio".

Un consiglio ai giovani che vogliano intraprendere il percorso della musica…

C. "Dedicarsi a essa anima e corpo, studiare molto, essere pazienti e non scoraggiarsi di fronte ai primi insuccessi perché l'impegno e la dedizione pagano negli anni. Soprattutto, aprire la mente alle altre arti e non pensare che basti occuparsi della propria per comprenderne tutti gli aspetti".

U. "Non mi sento nella posizione di poter dare consigli, in quanto il mio percorso è ancora in fieri, ma se amate veramente la musica, credeteci, siate coraggiosi e andate fino in fondo!".

costanzaprincipe.com
umbertojacopolaureti.com

Numismatica Picena

ACQUISTO E VENDITA
MONETE DA COLLEZIONE
LIBRI DI NUMISMATICA
STIME E PERIZIE

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

# atelier 1 LARGO AI GIOVANI

di Elisabetta Mariani

## CHE COS'È

Atelier_1 è la neonata associazione studentesca che ha trovato spazio all'interno della Scuola di Architettura & Design "Eduardo Vittoria" dell'università di Camerino, ad Ascoli Piceno. Una realtà che si pone in modo definito e organizzato come interlocutore propositivo, con una sua ragion d'essere, e sociale, tra studenti, territorio, istituzioni, con una forte componente costruttiva e di pianificazione e piedi per terra, tra budget da ottimizzare e ricerca di cofinanziamenti.

## TUTTI PER UNO...SCOPO COMUNE

Federico Carletti, Gianni Bonaduce, Francesco Maria Mogianesi, studenti del corso di Laurea Magistrale in Architettura e Daniele Di Giosia, architetto iscritto al master di secondo livello Istao in Tourism Management, rispettivamente presidente, direttore, vice-presidente e tesoriere di Atelier_1, sono i fondatori e soci attivi che hanno deciso di mettere a sistema conoscenze, esperienze, legami, energie, idee e tradurle in un progetto concreto di utilità didattica, sociale e territoriale, creando qualcosa che non c'era, un tassello fondante in una crescita auspicata.

## MERITO DEL PERCORSO CONDIVISO

Quattro 'fuori sede' spinti a restare nell'ambito universitario da quanto vissuto in questi anni e a investire in esso, in controtendenza al solito fuggi-fuggi in fase finale di corso di studi. "Vediamo delle potenzialità" dichiarano. Ciliegina sulla torta l'Erasmus in Francia, nella città universitaria Rennes, capitale della Bretagna. Uno spaccato formativo per tre di loro che è diventato denominatore di un comune modo di pensare, di una visione all'unisono.

## L'OCCASIONE PER INIZIARE

"L'anno scorso abbiamo deciso di unire le forze per partecipare a un bando Unicam per il finanziamento di attività sociali, culturali, ricreative". E i quattro moschettieri 2.0 propongono la realizzazione di due eventi, che poi diventeranno i cardini del programma biennale di attività dell'associazione: un viaggio studio, dal punto di vista squisitamente architettonico, a Parigi, portato a compimento nella primavera scorsa, e un evento organizzato nella città di Ascoli che molto probabilmente vedrà in autunno Philippe D'Averio ospite dell'ateneo ascolano, in un incontro pubblico.

## LA VOLONTÀ CREA IL CAMBIAMENTO

Da gruppo di studenti ad associazione culturale no profit. Il passaggio è avvenuto durante l'estate per creare una realtà dotata di forma e sostanza, che si confronti con i soggetti del territorio, dall'università e la classe docente, agli enti locali, al consorzio universitario piceno, una voce che sia rappresentante, autorevole e riconosciuta.

## SI PASSA AL FARE

Ecco a grandi linee la programmazione biennale prevista da Atelier_1: annualmente due viaggi con risvolti didattici interessanti per gli studenti partecipanti e una conferenza con ospite significativo nel settore. Alle iniziative portanti saranno affiancate una serie di attività tese al potenziamento della relazione tra studenti e territorio, classificabili in due macro aree, una più didattica, che prevede workshop inizialmente focalizzati sulla comunicazione attraverso immagini fotografiche e l'altra che prenderà forma in approfondimenti tematici legati ai temi dell'analisi architettonica della città di Ascoli, dalla sua storia, all'impianto urbano, ai materiali. Il tutto accanto al lavoro di stesura degli annuari degli studenti e di supporto agli Erasmus.

## I PRESUPPOSTI FONDANO LE PROSPETTIVE

"Puntiamo molto sul rapporto umano, non ci poniamo come organizzatori, ma come interlocutori". E già i primi riscontri. "Alla fine dell'esperienza del viaggio si creano forti rapporti personali che si consolidano nel corso del tempo e allargano la schiera delle persone che contribuiscono a far crescere il nostro progetto. Il nome Atelier_1 perché *atelier* è la parola francese che sintetizza quello che qui da noi è il laboratorio di progettazione, uno spazio-tempo creativo, connotato dallo 'sporcarsi le mani', un concetto ampio e poco definito e questo

è un vantaggio per l'apertura futura dell'associazione; *1* perché è la prima esperienza di questo tipo che stiamo affrontando e perché nulla esclude che possa essere la prima di una progressiva".

## OGNI RELAZIONE HA IL SUO PESO

"Abbiamo percepito da docenti, città come istituzioni e Cup, la soddisfazione di una sorta di attesa latente per la nascita di un portavoce ufficiale degli studenti.Essere strutturati come associazione, un soggetto attivo e 'reale', dà peso e potere per confrontarsi con le istituzioni e sedere a tavoli progettuali. A muoverci l'intento di raggiungere la sinergia tra le risorse e gli attori universitari, tra le attività che sviluppa la docenza e il nostro apporto. Il consorzio universitario ci sta dimostrando grande supporto, ci ha spronato a rendere ufficiale Atelier_1 e si sta rivelando un partner aperto e fattivamente ben intenzionato. Anche il Comune si è mostrato ricettivo e il triangolo studenti, università, città si sta formando".

## CONCRETAMENTE

"Rintracceremo gli attuali professionisti che si sono formati qui e che ora hanno studi nel Piceno, sul territorio nazionale e all'estero, ne raccoglieremo i percorsi professionali, proporremo loro di raccontare le loro realtà, i loro successi e creeremo rapporti per generare opportunità di tesi, formazione, stage, lavoro per gli studenti. Faciliteremo l'inserimento tout-court degli Erasmus che s'apprestano a studiare qui, dando supporto e completando il ruolo dei tutor dedicati, con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento, oltre a portare avanti le attività in programma".

## DUE PAROLE PER SALUTARCI

"C'è tanta bellezza nell'essere ospiti di questa città. Ogni sua singolarità merita tutto il nostro impegno professionale, umano, merita tutta la nostra riconoscenza".

# LA MAGIA DEL LAGO DI OZ

di Anna Romana Sebastiani

Nel cuore della Vallata del Tronto, lungo la strada che porta alla frazione Villa San Pio X di Spinetoli, c'è un luogo che è tornato a vivere, un'area di circa sette ettari che si concentra intorno a un lago. L'acqua è giunta in modo naturale nella cava che fu creata ai tempi della costruzione del raccordo autostradale Ascoli-Mare, formando uno specchio d'acqua divenuto col tempo punto di ritrovo per gli appassionati di pesca sportiva. Per molti anni il lago è rimasto in stato di abbandono fino a quando, nel 2011, un gruppo di amici e parenti ha deciso di rilevare l'intera zona. Due anni di lavori per un risultato sorprendente. Il lago e il parco circostante mi appaiono come una piccola meraviglia inaspettata, in cui poter riposare e cercare quell'angolo di pace sempre più difficile da scovare.

Sono tornati i pescatori che possono scegliere tra il carpfishing, ovvero la cattura delle carpe, e la pesca a spinning di persici black bass. Ma la vera scoperta è il parco. Si può tranquillamente camminare sul lungolago e inoltrarsi tra le tante specie di alberi che gli conferiscono un fascino speciale: eucalipti, pioppi, noci, castagni, salici, pini e anche qualche albero da frutta. I nuovi gestori sono ragazzi che hanno deciso di rivoluzionare le loro vite per riappropriarsi del contatto con la natura, e realizzare così un'idea di socialità e convivialità, che poggia su una nuova sostenibilità ambientale.
Il parco è aperto al pubblico e chiunque può chiedere che gli sia riservato uno spazio per la realizzazione di diverse iniziative. Sono tanti i progetti che i ragazzi vorrebbero portare avanti, a partire da quello musicale, con una rassegna di concerti che dia visibilità ad artisti giovani ed emergenti. Davanti al cottage in legno, in cui è anche possibile mangiare, ideato e progettato da Rocco, uno dei nuovi proprietari, si estende circa un chilometro di pista ciclopedonale che giunge direttamente a uno spazio dove attualmente si tengono lezioni di "sheepdog", un corso per cani pastori di diverse razze per insegnare agli animali la guardia degli ovini. Un'attività inusitata in linea con l'idea originale e alternativa che muove l'intera gestione del parco. "Vorremmo aprire il nostro parco a bambini e animali – mi confessa Rocco – e spero di poter collaborare presto con altre realtà del territorio, con associazioni per l'attuazione di nuovi progetti". Termino la mia visita con un regalo imprevisto, un piccolo segnalibro con le parole di Alda Merini. La conferma dell'anima poetica racchiusa in questo luogo.

www.lagodioz.it.

# OBIETTIVO PRIMO POSTO

## CATEGORIE DIVERSE, MA STESSO IMPERATIVO PER L'ASCOLI PICCHIO E LA SAMBENEDETTESE

di Alessandro Cipolla

### Ascoli

Il 17 dicembre 2013 è solo un ricordo passato. Se in quella funesta data fu decretata la fine della secolare e gloriosa storia dell'Ascoli Calcio dal tribunale, proprio nello stesso luogo, dopo neanche due mesi, una folla di tifosi esplodeva di gioia portando in trionfo Francesco Bellini che aveva appena acquistato e fondato l'Ascoli Picchio Fc 1898. A capo di un vero e proprio impero nell'industria farmaceutica, il nuovo presidente ha riacceso l'entusiasmo del popolo bianconero, da tempo in aperta contestazione con il vecchio patron Benigni, che ora è tornato a sognare.
Bellini ha subito fatto una sola promessa: lavorare con serietà e in maniera graduale per costruire una società forte e coesa. L'uomo scelto per la ricostruzione è il direttore generale Gianni Lovato, che ha subito affidato la guida del settore giovanile, da sempre un vanto, a uno dei massimi tecnici italiani del settore, Cetteo Di Mascio, che negli scorsi anni ha fatto le fortune del Pescara scovando numerosi talenti, non per ultimo Verratti.
La nuova società ha così fatto riscattare in città l'Ascoli-mania. Dopo gli ultimi anni bui, i tifosi sperano in un ritorno ai fasti dell'epoca Rozzi, con un'affluenza al Del Duca da far impallidire molte piazze di categorie superiore. Alla guida dei bianconeri c'è Mario Petrone e la squadra, che vede al centro capitan futuro Carpani, è stata costruita senza fare colpi milionari, ma ingaggiando giocatori di categoria e giovani di prospettiva. Una rosa sicuramente più che competitiva, che secondo i pronostici duellerà fino all'ultimo con la corazzata Pisa per il primo posto, l'unico che assicura l'accesso diretto alla Serie B. I playoff per aggiudicarsi il quarto e ultimo posto in palio per la cadetteria sono lunghi e ostici. Vi accederanno tutte le seconde e le terze qualificate dei tre gironi, più le due migliori quarte, arrivando così al numero di otto squadre. Qui in base ai punti ottenuti in campionato ci saranno gli accoppiamenti per i quarti, con poi le semifinale e la finale per l'assegnazione dell'ultimo posto al sole. Un cammino duro che i tifosi bianconeri sperano di evitare, festeggiando magari già il 10 maggio, data dell'ultima giornata di campionato.

## Samb

"Non è forte chi non cade mai, ma chi cadendo trova la forza di rialzarsi…" Così c'era scritto su una sciarpetta dei tifosi della Samb degli anni '90, riprendendo il celebre aforisma di Goethe. Era il periodo del primo fallimento scaturito dalla gestione Venturato e, purtroppo, divenuto negli anni a venire un triste leitmotiv per tutti gli innamorati rossoblù. Ora siamo all'ennesima risurrezione, con la Sambenedettese che, dopo aver stravinto lo scorso anno il campionato di Eccellenza, ha iniziato la sua avventura in Serie D.
Al timone della società c'è l'imprenditore laziale Gianni Moneti che, dopo aver acquistato la Samb lo scorso anno a seguito dell'incredibile vicenda della non iscrizione in Lega Pro, da quest'anno è affiancato da Manolo Bucci. Una società solida sulla carta, nonostante ogni tifoso rossoblù abbia imparato sulla propria pelle che è sempre bene restare con i piedi ben saldi a terra. Sotto l'aspetto tecnico si è continuato con il direttore sportivo Alvaro Arcipreti e il mister Andrea Mosconi, che hanno riconfermato l'ossatura della squadra dello scorso anno trattenendo in riviera gli esperti Borghetti in difesa, Baldinini a centrocampo e il bomber Tozzi Borsoi in attacco, affiancandoli altri elementi di sicuro affidamento come Pepe, Borgese e Di Paola. Ciliegina sulla torta il ritorno di Giordano Napolano, giocatore di categoria superiore che già aveva vestito per due stagioni la maglia della Samb.
Anche quest'anno i tifosi si sono stretti attorno alla squadra stipulando un gran numero di abbonamenti e assiepando il Riviera in occasione della prima partita casalinga contro il Giulianova. Questa Samb ha tutte le carte in regola per centrare la promozione.

# LE RISORSE DEL PICENO

Un'alleanza strategica tra le aziende del travertino che crei valore economico per gli imprenditori e, soprattutto, per il territorio. A vigilare su di essa e a stimolare la sinergia più efficace per il Piceno, su tutti, il Bacino Imbrifero del Tronto, impegnato ancora una volta, nella valorizzazione economica e sociale della comunità. È con queste premesse che nasce il Consorzio Travertino Piceno, con il supporto di Bim Tronto e Piceno Promozione, al suo debutto ufficiale nella fiera internazionale di settore Marmomacc che si è svolta a Verona dal 24 al 27 settembre, con uno stand di 64 metri quadrati. La kermesse è stata l'occasione per presentare il consorzio e promuovere il travertino nei mercati di tutto il mondo.

BIM TRONTO

Prosegue a pieno ritmo, insomma, il cammino avviato a luglio scorso con la manifestazione "Sorgenti del Travertino", teso a promuovere una delle risorse del territorio acquasantano e, assieme, una delle principali voci dell'economia locale. Il Consorzio Travertino Piceno è un progetto imprenditoriale che si prefigge di mettere a sistema gli imprenditori della filiera produttiva del settore del travertino nei mercati internazionali.

Una sfida che passerà anche attraverso l'utilizzo di due brand, acquistati dal Bim Tronto, uno legato al "Travertino del Piceno", che unisce la pietra naturale locale alla storia del territorio e che disciplina e garantisce le sue caratteristiche estetiche e tecniche. L'altro sulle "Lavorazioni del Travertino Piceno", che certifica prodotti e progetti innovativi sia in termini di design che di lavorazione tecnica. Due marchi capaci di trasmettere al mercato una promessa d'innovazione e una garanzia di qualità e che saranno concessi in comodato d'uso a tutti gli imprenditori aderenti alla Rete Travertino Piceno. "Siamo molto orgogliosi – spiega il presidente del Bim Tronto, Luigi Contisciani – della sinergia che si è creata tra chi lavora nel settore del travertino. Vogliamo valorizzare un settore che è peculiare del Piceno, da Acquasanta del Tronto fino a Castel Trosino, e che fino a ora, forse, è stato poco protetto e utilizzato. Nelle cave dell'Acquasantano, ad esempio, si tagliano blocchi che poi prendono il largo per la Cina. Un sistema che non tiene conto del valore aggiunto di questo prezioso materiale che si produrrebbe lavorandolo e trasformandolo in zona. Per questo miriamo a creare una nuova economia. E per lo stesso motivo abbiamo già registrato dei marchi, che faremo utilizzare gratuitamente a tutti gli aderenti alla rete. Una sorta di certificazione Dop del travertino piceno, da usare secondo un disciplinare ben specifico. L'ente prosegue, insomma, nella sua opera di valorizzazione delle risorse del piceno e, in primis, del territorio montano. Il travertino rappresenta una voce importante dell'economia locale, non solo di Acquasanta Terme, ma di tutto il piceno. È la pietra leader del nostro territorio, che ci identifica nel mondo ed è una risorsa naturale apprezzata in tutto il mondo".

informazione pubblicitaria

# ADRIATICO MEDITERRANEO

## se metti un dito nell'acqua sei connesso col mondo

di Sergio Consorti - **Radio Incredibile**

Un esperimento mai tentato, una sfida tecnologica inedita per far viaggiare la musica come mai prima: far suonare insieme in streaming i dj dei paesi dell'Adriatico, ciascuno nella propria città e con le proprie tradizioni, per unire le sponde del mare in un unico flusso musicale. È accaduto il 5 settembre ad Ancona per Acque Internazionali, la serata dedicata alla musica elettronica di Adriatico Mediterraneo Festival. La sfida è nata da una idea di Radio Incredibile che ha curato la regia della serata mettendo in collegamento streaming più paesi della Macroregione Adriatico Ionica. Un unico flusso musicale a partire dalla Slovenia per Radio Capodistria con Eddy Milaniche per poi andare a Belgrado per BTon Radio con Marko Zver Miloševic e Srdjan Zdravkovic e terminare ad Ancona con il famoso dj italiano Alessio Bertallot per un live davvero speciale di Drum&Bass.
Ecco alcuni passi salienti dell'intervista che Alessio Bertallot ha lasciato ai nostri microfoni.

Come è l'esperienza di Casa Bertallot?
"L'elemento più caratterizzante è mischiare l'intimo con il pubblico, la casa dove abito è lo stesso luogo dove faccio la radio, entrano le persone ed escono le idee. Altro elemento è il fatto di essere indipendente dal punto di vista della distribuzione, mentre prima lo ero solo per i contenuti. Questo è quello che porta la cultura del fare la radio dentro un sistema che è cambiato grazie a internet. La rete offre nuove possibilità, ma in alcuni casi complica situazioni. Oneri e onori".

Casa Bertallot nasce grazie a un crowfunding: chi ha creduto nel progetto?
"Le grandi organizzazioni hanno dato un certo tipo di supporto, ma ho avuto molto sostegno dai miei ascoltatori, le persone comuni".

Quando torni in FM?
"Attualmente sto collaborando con una radio svizzera, Rete 3 e Rete 2. Non ho progetti in tal senso. Tuttavia credo che non rinuncerei al progetto di Casa Bertallot".

Acque internazionali: che ne pensi del progetto?
"È suggestivo pensare che succeda qualcosa da una parte all'altra di un mare, che è da sempre una porta sul trascendente. In questo caso è l'Adriatico, ma potrebbe essere altro".

Hai detto che il web ha cambiato la musica. Cosa consiglieresti a un giovane che deve fare delle scelte musicali?
"Consiglio a chiunque voglia avere una carriera nella musica (ma anche in altri ambiti) di avere sempre una preparazione di base umanistica. Indispensabili passione, amore e fatica perché danno il vero valore a quello che si fa. Io andavo all'estero per prendere la musica che in Italia non c'era".

Noi realizziamo trasmissioni radio in contesti sociali difficili. Abbiamo persone che hanno scoperto la radio e che hanno trovato piacere nel far radio. Dai loro un motivo in più per continuare questo percorso.
"Le persone stanno bene quando ascoltano buona musica. A prescindere da un malessere sociale o psichico, credo che la musica possa solo migliorare la qualità della vita e che la radio sia il miglior veicolo".

Potete trovare il podcast dell'intervista completa qui: http://goo.gl/rPvOjn

# L'Anima della Pasta e le sue olive all'ascolana

## Una storia senza fine, il segreto è l'amore

L'Italia dei mille talenti è fatta di tante piccole grandi storie, vicende che hanno radice in una ricca tradizione locale e che spesso trovano la forza di lasciare un segno riconoscibile oltre i confini del luogo d'origine. Gli ingredienti sono sempre gli stessi: amore per la propria terra e i suoi frutti, intuito e dedizione al lavoro.

E di ingredienti possiamo ben parlare, dal momento che la storia de L'Anima della Pasta, gastronomia e pasta all'uovo nata ad Ascoli sei mesi fa nel quartiere di Borgo Solestà, a pochi passi dallo storico lavatoio, inizia più di trent'anni fa nella provincia picena, dove l'antica tradizione della tenera ascolana, oliva superba per delicatezza di sapore e robustezza di taglia, veniva gelosamente custodita dalla sapienza antica della cucina contadina, che aveva inventato e tramandato un modo unico di confezionarla e cuocerla: l'oliva ripiena ascolana, oggi conosciuta in Italia e nel mondo.

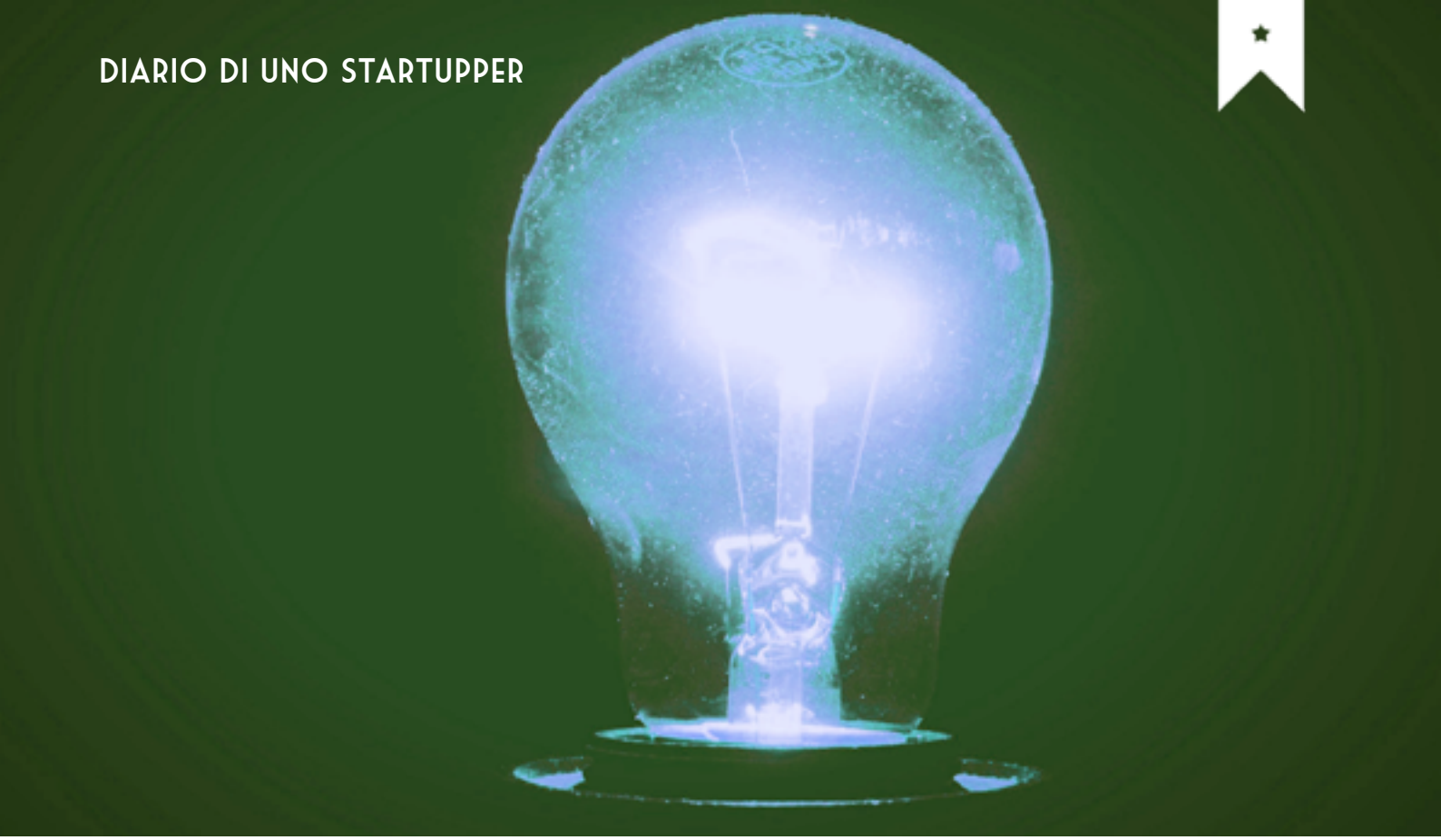
Tutto prende vita nel 1981, quando Nicola Fioravanti, precursore nella diffusione dell'oliva ascolana e fondatore dell'attività di famiglia, che oggi vede la figlia Miura e suo marito Massimiliano portarla amorevolmente avanti, intuì il valore assoluto di quella tradizione, e decise di portarla oltre i confini locali. Cominciò con le province vicine, pochi mezzi e grande determinazione, poi l'avventura proseguì verso il resto dell'Italia. I risultati non si fecero attendere, sia per l'incanto che queste prelibatezze suscitavano nel palato di chi lo gustava, sia grazie alla tenacia di Nicola, capace di raccontare le olive all'ascolana con la sapienza del cantastorie.

Il resto è storia di oggi. L'Anima della Pasta è una realtà capace di tenere ben salde le proprie radici nella tradizione e nei modi della terra, con un approccio dichiaratamente artigianale, e uno sguardo al futuro, fatto di qualità certificata e di comunicazione. Perché quando si sa fare bene il proprio mestiere, raccontarlo agli altri è un atto di consapevolezza e capacità commerciale, certo, ma ancora prima di condivisione e vicinanza, nel segno di una comune passione tutta italiana: l'amore per il gusto.

“L'oliva ripiena ascolana, soluzione elegante nella forma, ricca e armonica nei sapori, golosa nell'aspettativa dei commensali è il biglietto da visita che ci piace presentare. Una summa gastronomica che vuole abilità nella confezione, equilibrio e sapidità nel ripieno, armonia e delicatezza nell'oliva. L'accurata selezione delle materie prime, ricchezza degli ingredienti, sapienza nel dosaggio e negli accostamenti ci rendono capaci di segnare la differenza in tavola”.

Vieni a trovarci in via Bengasi 45 / Chiamaci al 331.9549205 / Seguici su facebook

informazione pubblicitaria



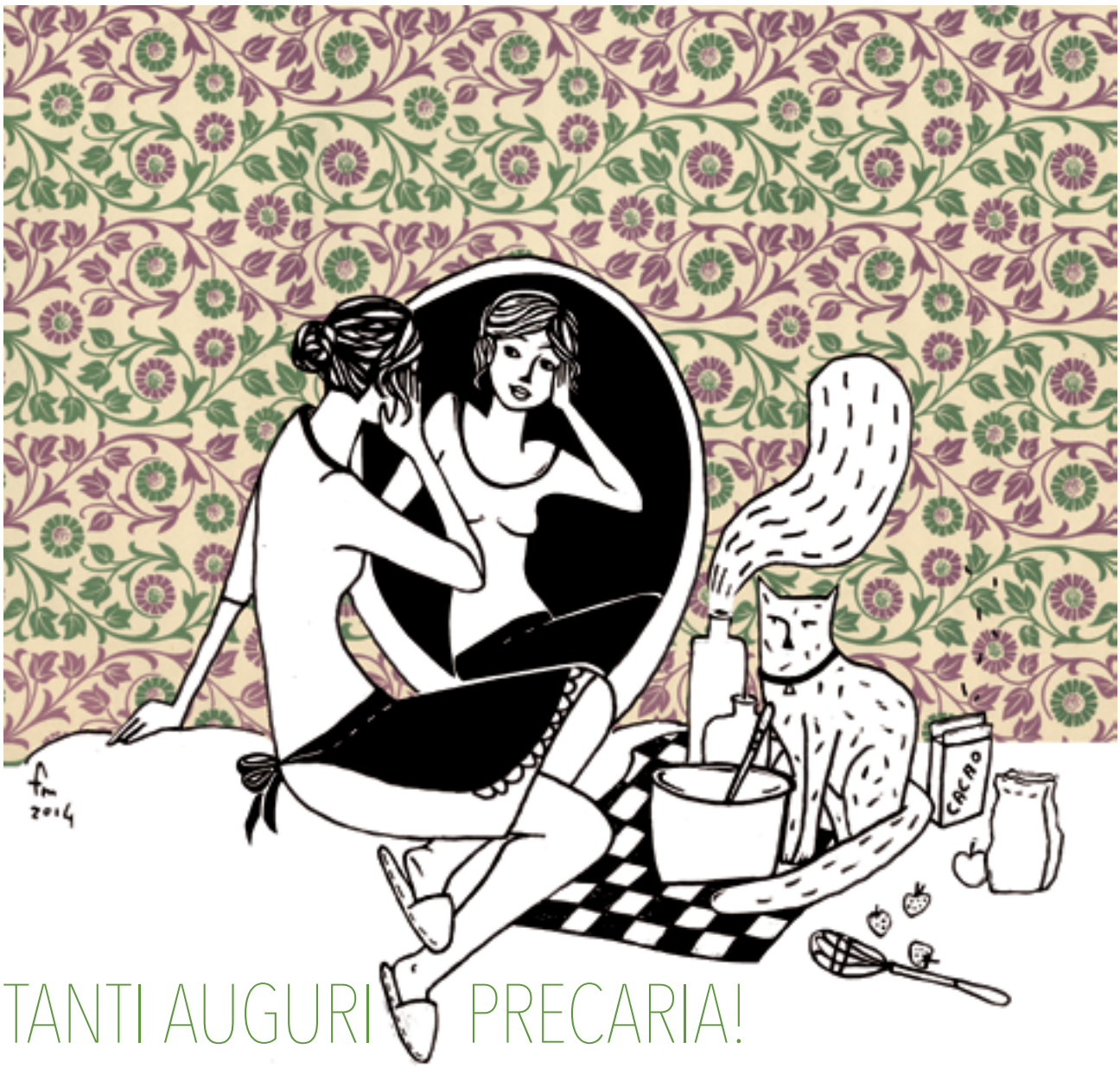
# UN AIUTO HI-TECH

Sono l'inventore e il progettista di CaddyMOON, un dispositivo completamente automatizzato per la movimentazione di utenti diversamente abili, impossibilitati nei movimenti quotidiani di deambulazione, siano essi temporanei o permanenti. Inoltre, il sistema è pensato anche per facilitare la deambulazione di utenti affetti da obesità. L'idea CaddyMoon nasce dall'esigenza di dare supporto e assistenza a persone disabili e non autosufficienti. Ho progettato un'innovativa tipologia di sedia a rotelle automatizzata, che consente una facile movimentazione dei pazienti per le operazioni quotidiane, minimizzando così gli sforzi degli assistenti e di chi se ne prende cura. La macchina è corredata di sensor monitoring life, per le rilevazioni biologiche del paziente gestite via network. Nel caso di persone non autosufficienti, c'è sempre la necessità di assistenza, che a sua volta implica una serie di operazioni come sollevamenti, trasferimenti, mobilizzazioni e riposizionamenti. CaddyMoon è la soluzione per l'ausilio dell'operatore domiciliare o infermieristico, il paziente può rendersi autonomo, con trasferimento da e per il dispositivo. Il sistema è nato come startup e l'obiettivo è avviare un'attività industriale, fortemente innovativa dal punto di vista tecnologico e di ricerca e sviluppo. È una realtà basata sulla formazione e sull'attenzione all'uomo e all'ambiente, in grado di creare nuova occupazione. Trattandosi di un prodotto altamente tecnologico, ha la necessità di essere costruito da un team specializzato, assemblato e revisionato periodicamente da un team qualificato. SpeedAp2013 mi ha dato la possibilità di presentare e lanciare il mio progetto, attualmente sono in contatto con le aziende del Piceno per avviare la produzione industriale del prodotto, che una volta immesso nel mercato, potrebbe essere disponibile su piattaforme di leasing o comodato d'uso.

di Giancarlo Ciotti

CADDY MOON

CONFORTABILITY
ACCESSIBILITY
DOMESTICS
DYNAMICS




# TANTI AUGURI PRECARIA!

"Tanti auguri a te tanti auguri a te", ebbene sì, la nostra precaria compie gli anni, un appuntamento divenuto con il tempo sempre più gravoso, perché, se da un lato l'avanzare dell'età è simbolo di esperienza e maturità, dall'altro ti costringe a fare i conti con una realtà che mal si concilia con il mondo degli adulti. Si è grandi, ma spesso si fa fatica a dimostrarlo veramente. La mattina ci si sveglia, single, accompagnata o con figli, con una consapevolezza ulteriore e la voglia di riscatto. Non ne comprendo le cause, ma il proprio compleanno è sempre un giorno di sospensione dalla quotidianità e, soprattutto, di buoni propositi per il futuro. Anche per la precaria è così. Sceglie l'abito più carino per andare al lavoro oppure per rimanere semplicemente a casa, impiega tanti minuti ed energie per decidere "torta fai-da-te o pasticceria?", sorride a tutti e in special modo a se stessa, magari davanti alle vetrine dei negozi, si profonde in ringraziamenti per gli auguri ricevuti, dimentica totalmente che con grande probabilità non avrà mai una pensione, c'è il mutuo o l'affitto da pagare, è appena iniziata la scuola e tutti i soldi vanno impiegati per quaderni, libri, diari e astucci del bambino. Insomma, il giorno del proprio compleanno si entra per ventiquattro ore in una fase di completo stordimento. E il bello è che se ne esce come se nulla fosse accaduto, ma poco importa. In un periodo dove si stenta a trovare qualcosa che non sia solo specioso, il bacio di un compagno, dei propri genitori, la sorpresa di un'amica, la carezza del proprio bambino rendono questa giornata diversa e, in fondo, consolatoria. Alla fine si sceglie di non comprare la torta, si consultano le ricette mai sperimentate, una rapida occhiata ai blog di cucina, e si impasta quel che si può. Il risultato non è poi così male e i pochi invitati sembrano soddisfatti. Cara precaria, hai un anno in più e cento certezze in meno, ma dopo la pausa estiva l'autunno potrebbe riservare sorprese…un contratto, la chiamata attesa, il trasferimento, nuovi contatti. Intanto, tanti auguri!

© Illustrazione Francesca Mariani

# Ilva racconta Anna

© Illustrazione Diego Dari

**"LE LUNGHE NOTTI DI ANNA ARLUTZ"**
di Ilva Fabiani
*Feltrinelli*
*17,00 Euro*

*Ilva Fabiani è un'autrice ascolana che vive in Germania. Miglior esordio per la Scuola Holden, il suo "Le lunghe notti di Anna Alrutz" narra le vicende di una giovane dell'alta borghesia tedesca in un arco di tempo che va dal 1907 al 1935. A raccontarle in prima persona è l'anima di Anna che vaga senza pace. Anna è una braune Schwester, un'infermiera nazionalsocialista, che preserva la specie sterilizzando donne non ariane. Prima ancella del Führer, poi abile sabotatrice. "La pietà scardina le nostre esistenze" sussurra Anna nella sua lunga confessione.*

*Fabiana Pellegrino*

## IL PUNTO DELL'AUTORE

Mi è sempre piaciuto scrivere, ma non ho mai osato pensare che quello che scrivevo potesse essere pubblicabile. La storia di Anna Alrutz l'ho tenuta segreta finché non ho deciso di auto-pubblicarla su Ilmiolibro.it e da lì è nata la possibilità di partecipare a un concorso, Il mio esordio. Duemila opere in gara per tre premi: ho pensato, ecco, non ce la farò mai. E invece, il giorno di Natale dell'anno scorso, ho ricevuto la bella notizia di aver vinto tutti e tre i premi: Premio scuola Holden, Premio Feltrinelli e premio per il miglior incipit.
La vita sa essere sorprendente, a volte. Anna Alrutz è un personaggio fittizio, le circostanze che hanno ispirato la storia sono purtroppo vere.
Nel romanzo, l'unico modo che ho trovato per riuscire a scavare nell'animo dei personaggi e farli muovere secondo schemi coerenti è stato riconoscere che la paura è un sentimento universale, perenne, presente allo stesso modo allora e oggi. Il nostro comportamento nella società è un modo di rispondere a questa paura. Per quanto riguarda me invece, ho due case, due lingue, due culture nelle quali mi trovo a mio agio: cerco di prendere il meglio da ciascuna.

Ilva Fabiani

# ENERGIA SOLARE

## COME FUNZIONA UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO

di Andrea "Nonno" Coccia

Li abbiamo visti prima in scala ridotta sulle calcolatrici e ora li vediamo sempre più spesso sui tetti delle case o su terreni. Parliamo dei pannelli fotovoltaici, che, come sappiamo, catturano l'energia solare per produrre elettricità; ma come funziona questo procedimento? La maggior parte dei pannelli solari è costruita in silicio, un semiconduttore che ha delle particolarità che lo rendono adatto a questo tipo di scopo. Un atomo di silicio ha 14 elettroni, suddivisi in tre "gusci" concentrici che circondano il nucleo: due nel primo guscio, 8 nel secondo e 4 in quello più esterno. I due più interni sono pieni, mentre quello più esterno è pieno solo per metà e ha spazi vuoti che possono essere riempiti. L'atomo di silicio cercherà quindi di riempire questi spazi vuoti e, per farlo, condivide elettroni con atomi vicini, quasi come se ogni atomo tenga per mano quattro atomi vicini per cercare di riempire questi spazi, prestandosi elettroni a vicenda. Il problema è che il silicio non è un grande conduttore di elettricità, per migliorare questa situazione si aggiungono altri atomi che hanno questa proprietà, di solito fosforo. Prendendo come esempio questa configurazione, accade che, avendo il fosforo 5 elettroni nel guscio esterno, ne rimane uno libero, senza accoppiamento, con gli altri 4 che stringono le mani agli atomi vicini. L'altra parte di un pannello solare è formata da silicio e accoppiata con il boro, che ha nel guscio esterno solo 3 elettroni, lasciando spazi liberi dove poter far convogliare gli elettroni liberi. Mettendo a contatto la parte di silicio e fosforo (lato negativo) e quella di silicio e boro (lato positivo) si forma un campo elettrico, necessario per l'intero procedimento. Quando la luce colpisce il pannello solare, riesce a staccare uno degli elettroni liberi, che poi, tramite il campo elettrico, si sposta nel lato opposto e occupa uno degli spazi vuoti. Questo flusso di elettroni produce corrente che, assieme alla tensione elettrica data dal campo elettrico, crea potenza elettrica, utile per illuminare le nostre case o le nostre calcolatrici.

LeArti
Scuola di Musica

Aperte nuove iscrizioni

Convenzionata con:
**Conservatorio Statale di Musica**
**G.B. Pergolesi** (Fermo)

**LeArti**
Via Pietro Marucci 10 - 63100 Ascoli Piceno
**tel. 0736262826 - info@learti.it**

# I FIORI DELLA NONNA

a cura di Gigliola Croci Mariani

Il loro nome lo dice: i Settembrini! Annunciano festosi l'arrivo dell'autunno. Con la loro vivace gamma cromatica rallegrano giardini, bordure e spazi verdi in apparente declino, sospesi tra il desiderio del riposo vegetativo e la nostalgia della rigogliosa stagione fruttifera appena trascorsa. Simbolo di amore duraturo e profondità intellettuale, la fioritura dei Settembrini o Aster autunnali, ovvero fiori a forma di stella, così vaporosa e aggraziata, è in grado ancora oggi di rievocare la semplicità e la gentilezza d'animo di epoche trascorse. Amoreggiano con le prime foglie che cadono, contrastano la luce meno intensa del giorno con l'intensità dei loro colori e la generosità delle infiorescenze, composte di innumerevoli margheritine che creano decorative macchie di colori e scenari da favola. Io prediligo quelli la cui tonalità è un bel lilla saturo con il bottone giallo vivido.

La vista dei Settembrini attiva il mio olfatto. Mi riporta il profumo delle mele piccole e succose che mia nonna raccoglieva e metteva poi rigorosamente a riposare in ordine sparso su un telo posto a pavimento, accanto a sacchi ricolmi di nocciole. Melette gialle e rosse, dalla polpa saporita e succulenta rotolavano sulla tavola accanto agli steli recisi di Settembrini odorosi: una nuvola lilla, con luci dorate; lei intenta a sciacquarsi le mani nodose nel catino smaltato. Ricordi di una vivezza tumultuosa. Già allora mi chiedevo come mai dei fiori così belli, crescessero folti accanto a peperoni e melanzane, in totale armonia con la semplicità dell'orto che in quel passaggio di stagione si accendeva di mirabili colori. È nella loro natura agreste! Protetto da un muretto a secco, quel luogo risultava ben ventilato, mai ventoso, esposto al sole quanto basta e con terra scura e grassa di concime organico: condizioni eccellenti per una crescita dirompente, se aggiungiamo sporadiche innaffiature di acqua piovana ricoverata in badili rugginosi. Mio nonno, attento ai rapporti di buon vicinato con le altre piante, invece interveniva con crudele maestria, all'inizio dell'estate, a sforbiciare nel pieno della crescita, la giovane cimatura per tenere a bada la voluttuosità delle chiome e provvedeva al sostegno delle stesse con rami robusti irreggimentando i fusti semilegnosi e disordinati. Finita la fioritura, i venti autunnali ne rapivano i semi, piccole gocce brune e legnose dotate di un pappo giallastro che le faceva librare nell'aria. Api e farfalle suggevano l'ultimo nettare e lei, sempre lei, metteva a seccare le foglie staccate dagli steli per curare i possibili mali di stagione. I cespi rizomatosi, di notevoli proporzioni, venivano sapientemente suddivisi, interrati e coperti per essere pronti al miracolo del risveglio vegetativo in primavera.

Certo, l'orto dei miei nonni, niente a che vedere con i sontuosi giardini inglesi che già nel 1700 ospitavano numerose specie di queste rustiche perenni, originarie dei continenti: Europa, America del Nord, Africa e Asia. A questo proposito, vorrei citare Gertrude Jekyll, icona del giardinaggio, maestra di bordure erbacee e capace di creare quadri in natura con piante vive che, in merito alle sue bordure di Settembrini nel suo giardino di Munstead Wood nel Surrey (contea sud-orientale inglese), nel 1899 scrive: "I loro toni accesi, nitidi e puri, di lilla chiari e scuri, di porpora acceso e di bianco assoluto, tra masse di foglie di un verde pallido, creano un contrasto sorprendente dopo i colori caldi delle altre piante e la vista di una parte del giardino dove i fiori sono freschi, appena sbocciati con una profusione quasi primaverile, quando tutte le altre fioriture stanno svanendo, offre una sensazione molto appagante di vivacità che non ha quasi eguali in tutto il resto dell'anno".

"Ohh....perché non sono Gertrude!".

**Ingredienti per 4 persone:**

*Per la sfoglia*

150 gr di farina di castagne
150 gr di farina
3 uova
1 presa di sale
un po' di acqua tiepida (se necessaria)

*Per il sugo di funghi porcini*

2/3 porcini medio-grandi
4/6 champignon medi
1 rametto di rosmarino
olio evo q.b.
1 presa di sale
pepe fresco macinato al momento q.b.
parmigiano reggiano a scaglie (facoltativo)
1 pugnetto sale grosso per l'acqua della pasta

**Tempo stimato: 120 min.**
**347 cal. / 100 gr.**
**Difficoltà media**

# TAGLIATELLE DI CASTAGNE AI FUNGHI PORCINI

dello Chef Mario Campanelli

## Mettiamoci all'opera

Come prima cosa si prepara la pasta che dovrà riposare almeno 30 minuti.
Prendete una terrina e mescolate tra loro le due farine, in modo che il composto alla fine risulti di un colore omogeneo. Poi versatelo su una spianatoia in legno e con una mano fate la classica montagnola con il buco al centro come un vulcano. All'interno mettete le due uova e cominciate ad amalgamare la farina aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Ora formate una pagnotta, avvolgetela nella pellicola per alimenti e ponetela in frigo o in un luogo fresco per almeno 30 minuti.
Se fate le tagliatelle con la macchina potete procedere subito infarinando bene l'impasto.
Calcolate i tempi e se pensate di cuocerle subito, riposto l'impasto in frigo, conviene mettere su l'acqua per la cottura della pasta a fuoco basso con il coperchio.
Mentre la pasta riposa nel frigo, preparate il sugo ai funghi porcini. Per prima cosa lavate i porcini, puliteli bene e tagliateli a fettine sottili se li usate freschi, altrimenti, se usate quelli essiccati, metteteli a bagno in una ciotola con all'interno acqua tiepida per circa 15 minuti. Allo stesso modo, lavate, pulite e tagliate a fettine sottili gli champignon. Nel frattempo mettete in un tegame dal fondo spesso o in una padella antiaderente uno o due cucchiai di olio e il rametto di rosmarino. Aggiungete i funghi champignon e fateli rosolare. Quando i porcini saranno morbidi aggiungeteli nella stessa padella e continuate a cuocere aggiungendo l'acqua in cui avete ammollato precedentemente i porcini. Fate cuocere per meno di 10 minuti. Poi aggiustate di sale e pepe e mantenete al caldo con il coperchio sulla pentola.
Ora riprendete il panetto di pasta dal frigo, rimpastatelo e con l'aiuto della farina stendetelo a uno spessore di 1–2 mm. Infarinate la sfoglia e arrotolatela su se stessa, formando un rotolino. Con un coltello a lama liscia e ben affilato tagliate delle striscioline di circa 5-7 mm e srotolatele subito. Disponetele poi su un vassoio di carta ben infarinato. Quando l'acqua bollirà, aggiungete un pugnetto di sale grosso e le tagliatelle. Appena le vedrete venire a galla saranno pronte. Scolatele e unitele al sugo dei funghi. Riaccendete il fuoco (medio) e mescolate per un minuto. Servite con scaglie di parmigiano reggiano e un filo di olio extra vergine d'oliva a crudo.

# PRIMA CHE SIA TROPPO TARDI

del Dottor Mauro Mario Mariani

Quando i bambini consumano in maniera frequente e costante frutta e verdura nei primi cinque anni di vita, continuano anche dopo.
La ricerca scientifica riguardo l'alimentazione in età pediatrica, negli ultimi anni, ha evidenziato come i modelli per una sana alimentazione vadano impostati in età precoce, anche prima che i bambini inizino a camminare. Un interessante studio pubblicato sulla rivista *Pediatrics* ha confrontato le diete di circa 1500 bambini seguiti nei primi cinque anni di vita. "Quando i bambini avevano consumato in maniera frequente frutta e verdura in età prescolare, continuavano anche a 6 anni e successivamente", ha affermato Kelley Scanlon, un epidemiologo, autore dello studio. "Il consiglio è di avvicinare i bambini a frutta e verdura già tra i 10 e i 12 mesi". Un altro dato rilevante mostra come i bambini che avevano assunto con frequenza bevande dolcificate con zucchero, bibite gasate e succhi di frutta, avevano poi due volte in più la probabilità di berli almeno una volta al giorno in seguito.
Triste evidenza quella che conferma come i bambini che avevano bevuto bibite zuccherate tre o più volte la settimana, manifestavano nell'età scolare il rischio due volte maggiore di sviluppare obesità infantile. L'aumento dei casi di obesità infantile sta causando preoccupazione nel panorama scientifico e nelle istituzioni di tutto il mondo. I medici nel Regno Unito stanno organizzando una vera e propria task force per affrontare l'emergenza obesità infantile proponendo un'efficace lotta al cibo spazzatura e alle bevande zuccherate. Il medico capofila, il Dr Rachel Pryke, ha detto che: "I modelli nutrizionali nei primi anni possono definire la salute di un bambino per tutta la vita ed è evidente che i bambini in sovrappeso siano destinati nell'età adulta ad avere problemi di malattia e di salute. Se non si interviene esiste il pericolo di distruggere la salute di un'intera generazione. Genitori, insegnanti e operatori sanitari, uniti, dobbiamo assumerci responsabilità importanti per garantire che ogni bambino possa avere una dieta sana e varia e regolare esercizio fisico".
Il pericolo dell'emergenza bilancia per gli adulti di domani è evidente anche in Italia, dove un bambino su tre risulta in sovrappeso e uno su dieci è obeso. Una condizione pericolosa che li porterà a subire malattie cardiovascolari nell'età adulta. Il paradosso dei nostri giorni è che, nonostante tanti progressi in ambito di ricerca e diagnosi medica, la nostra alimentazione è decisamente peggiorata in qualità. La nostra dieta, la dieta mediterranea, designata patrimonio immateriale dall'Unesco nel 2010 per le sue caratteristiche salutari, si basa principalmente sul consumo di cibi locali, freschi e stagionali, come frutta, verdura, cereali integrali, legumi e il condimento unico è l'olio extravergine d'oliva a crudo. Oggi, purtroppo, in famiglia e nelle mense scolastiche ci si allontana sempre più dalla dieta mediterranea e spesso si fa un grande abuso di cibi troppo ricchi di zuccheri, si mangiano troppe proteine animali, oltre al fatto che si consumano troppi cibi industriali.
È stato dimostrato che quasi la metà dei bambini obesi si manterrà tale anche in età adulta e che gli adolescenti obesi presentano una prevalenza elevata di sindrome metabolica, direttamente connessa al tipo di alimentazione, che interessa oggi circa 14 milioni di italiani. Si tratta di un insieme di alterazioni metaboliche che non costituisce una vera e propria patologia, ma un fattore di rischio per lo sviluppo del diabete e delle malattie cardiovascolari. Lo starter della sindrome metabolica risulta essere il disinsulinismo, ovvero frequenti carichi di troppi zuccheri seguiti da lunghi momenti di digiuno.
Tra i rischi più evidenti primeggiano le bibite zuccherate. Troppo spesso i ragazzi accedono a queste bevande e frequentemente ne consumano quantità smodate perché innescati dall'assunzione dei cibi troppo ricchi di sale. Basti pensare che gli snack più diffusi sono proprio patatine fritte e bibite zuccherate. Sarebbe opportuno creare iniziative che diano ai ragazzi l'opportunità di potere avere accesso a cibi salutari come la frutta e proporre loro la merenda con la emme maiuscola del nostro territorio: pane e olio. Insegniamo ai nostri bambini che l'acqua deve essere la prima scelta ogni volta che si ha sete, perché una bibita gasata al giorno porta a fine anno a quattro chili e mezzo di grasso in più… anno dopo anno… con tutte quelle… tutte quelle… bollicine…

MEMO
° Limitare al massimo il consumo di bibite zuccherate.
° Limitare al massimo la quantità di grassi e oli da condimento.
° Limitare al massimo soprattutto la quantità di grassi da condimento d'origine animale (burro, lardo, panna, ecc).
° Dare preferenza fra i condimenti all'olio extravergine d'oliva a crudo.
° Aumentare la frequenza del consumo di pesce, 3/4 volte alla settimana.
° Mangiare carne massimo due volte alla settimana e preferire quella bianca: pollo, tacchino e coniglio.
° Portare a tavola quotidianamente più cereali, legumi, ortaggi.
° Mangiare frutta poca e spesso, lontano dai pasti.
° Fare movimento quotidianamente.

# IL FIGLIO DI "MIDDIE D' PLLÌ" CI RACCONTA (I parte)

## Dentisti ed Odontotecnici tra Ascoli e Pagliare...

del Dott. Fabio Massimo Feliciani

*Ripresentiamo l'intervista di Agosto: ci aspettano altre due tappe di questo racconto e vogliamo dar continuità di lettura a chi era in vacanza. Questo mese quindi riparliamo più che del dott. Feliciani, del suo papà odontotecnico...*

*Dott. Feliciani, suo padre è stato uno dei primi odontotecnici della nostra provincia: si chiamava Emidio Feliciani…*

«Soprannominato Middio d' Pllì... Marito di Collina Anna Maria (Anna d' chiavetta) di Marino del Tronto, nacque a Colli del Tronto nel 1922 e sin da piccolo si trasferì a Pagliare. Figlio di un grande personaggio, nonno Pippo, che nel dopoguerra (prima guerra mondiale) era proprietario di piccoli terreni (Monteprandone e Colonnella) e di una abitazione adiacente al suo vivaio: il vivaio Mediotronto ubicato in via Salaria a Pagliare del Tronto. Casa con vivaio che si estendeva dalla Salaria sino alla ferrovia e l'attività comprendeva pure un allevamento di polli (da cui probabilmente il soprannome P'llì). Papà raccontava sempre del valore delle persone che hanno lavorato con nonno, collaborazione di famiglie serie ed importanti che sempre abbiamo sentito vicine ed alle quali siamo stati sempre attaccati e riconoscenti: Caioni, Neroni (Mrò), Ciola Corradetti e famiglia, Baldassarri, Di Buò. Casa di nonno Pippo dove ha vissuto la sua famiglia, casa ospitale ed aperta a tutti, stessa casa dove poi ha vissuto papà e mamma con il sottoscritto ed i miei 2 fratelli (Peppe e Pina). Casa che oggi ospita la mia famiglia ed uno dei miei 2 studi.. Papà come nonno Pippo aveva un altro passo… Tra i suoi amici spiccava Vittorio Ferretti e Giovanna…».

*Da potenziale vivaista a odontotecnico...*

«Nell'immediato dopo guerra (seconda guerra mondiale in questo caso) papà andò a Roma con alcuni amici di Ascoli e Pagliare per passare qualche giorno in cerca di novità, di fortuna. E non avendo soldi per dormire in albergo chiesero ad un signore che aveva delle vetrine su di una strada del centro di poter dormire una notte sulle brandine al costo di pulire a specchio i locali (nel dopoguerra c'era molta solidarietà, era frequente questa ospitalità improvvisata ed occasionale tra cittadini italiani…)».

*E cosa successe quella notte?*

«In quei locali dove papà dormì, vi era un laboratorio odontotecnico! Papà raccontava che quando quella notte iniziò a curiosare in quei locali, vide "dei denti finti". Da qui l'intuizione che quello sarebbe stato il suo lavoro del futuro e del quale si innamorò soprattutto per l'idea di fabbricare denti finti per chi li aveva persi… Quindi il giorno successivo prese informazioni e si iscrisse all'Istituto per Odontotecnici Eastman di Roma: credo che papà sia stato il primo odontotecnico diplomato della provincia di Ascoli Piceno».

*E poi?*

«Poi iniziò a fare il suo lavoro al fianco di alcuni dentisti e suo cugino in particolare: la buonanima del dottor Galiè Alfredo, mio padrino di battesimo. Papà lavorò anche con il dott. Pallotta Iachino (al quale fece da testimone di nozze), con Benedetti ed altri dentisti. Erano i tempi dei Cenciarini, Capriotti, Pennesi, De Berardinis: del prof. Alleva! Invece i suoi amici odontotecnici più vicini furono Elio Corpi, Tito Sebastiani, Cesaroni. Lavorò ad Ascoli e Pagliare, ad Arquata, Maltignano, Offida, Pedaso. Ha vissuto anni stupendi che ho sfiorato di vivere e che secondo me non torneranno mai più. Le prospettive per un giovane di quei tempi erano molto migliori rispetto a quelle che stanno vivendo i giovani di oggi. Ricordo negli anni settanta file di pazienti che dal primo piano dello studio di Piazza Arringo (dove papà stabilì definitivamente il suo laboratorio e dove c'era lo studio dentistico del cugino) arrivavano sino alla sottostante barberia di Gigi ed addirittura sin davanti al Bar Ideal di Mario Troli... Barina Cicconi, l'addetta alle pulizie del laboratorio di papà. Con il fenomeno della situazione che era Renato Gaspari: dipendente

storico di papà morto troppo prematuramente (marito di Luciana e papà di Paola e Stefania) che ricorderò sempre con un affetto immenso. Con mio fratello Peppe e con Renato ricordo perfettamente le risate che ci facevamo quando eravamo in laboratorio... Ero piccolo e quando andavo a lavoro con papà, Renato mi prendeva in giro e si inventò un ritornello cantato: "Fà, Fà, datt da fa, Fà". Erano le parole che mi diceva in continuazione papà quando ero a lavoro!!! Altri tempi. Si lavorava, c'era lealtà e ci si divertiva. Non c'era tutta sta burocrazia assurda di oggi. Si era più liberi. C'era scanzoneria. Non esisteva il falso: cioè il marketing. Si c'era maggiore rigore, ma le forze di polizia si facevano rispettare dai criminali: da loro ci si sentiva più protetti rispetto ad oggi (ma sia chiaro, non per colpa delle forze dell'ordine). Chiariremo poi questo aspetto nelle prossime puntate. Torniamo a noi. Ospitalità e gioia di vivere, un binomio sempre presente nel nostro codice genetico. Con il vero "schiavo di famiglia" che è stato mio fratello Giuseppe Maria. Ahahah. Con mia sorella Pina e con mamma, quando ero piccolo spesso d'estate andavo al mare con i Puglia di Pagliare: e Peppe… a lavoro con papà. Stava sempre in punizione. Troppo pestifero. Ma lo ho sempre ammirato per questa sua caratteristica».

*Cosa è cambiato in ambito dentale dai tempi di suo padre?*

«Tutto. Anche se a sentire le pubblicità dei nuovi megastudi low-cost sembrerebbe che non è cambiato nulla: infatti i mega studi ancora parlano di denti persi, di impianti, di protesi… L'ingresso prepotente in campo odontoiatrico dei manager e del marketing più sfrenato e spregiudicato, sta cambiando tutto. Con la gente che non capisce le logiche commerciali che si nascondono dietro questi colossi. Tutto è studiato a tavolino. Quindi nessun interesse ad insegnare ai pazienti cosa fare per non perder denti: prevale il dio quattrino con tanti zeri e non l'amore per la prevenzione che di zeri ne produce troppi pochi. Prevenire costa molto meno che curare. Lo sanno tutti. Ma al low-cost non interessa questo messaggio e questa mentalità secondo me ci farà tornare indietro di decenni. A quanto si dice, nelle grandi città qualche grosso centro inizia chiuder battenti o a voler vendere attività (dietro a questi megastudi ci sono strategie finanziarie di imprenditori estranei all'odontoiatria, ricordiamocelo). In realtà questi centri non son semplici da gestire. I pazienti possono vedere operatori diversi ogni volta che ci si rivolge a queste strutture. Ci potrebbe essere scarsa continuità operativa. Ma come sempre vedremo e prenderemo coscienza delle problematiche di questo mercato solo tra una decina d'anni: personalmente ho le idee chiarissime di cosa accadrà... Ma oltre a ciò, è cambiato pure il fisco. Un fisco secondo il quale tutti i dentisti, per definizione, rubano. Per cui se fatturi tutto (come io ho sempre fatto) sei fregato perché le attese del fisco sono tarate pensando che il tuo guadagno è sul nero. Infine sono cambiati i costi di gestione: ai tempi di papà, se si produceva 100, rimaneva pulito 80. Al contrario ed all'opposto di ciò che accade oggi soprattutto se, come detto, si fattura tutto a tutti. I miei pazienti ben sanno che da sempre fatturo le prestazioni emesse senza che nessuno me lo chieda e ci metto pure la marca da bollo gratis... E vi assicuro che lavorando senza fare strategie finanziare sulla salute dei denti dei pazienti, amando molto la prevenzione e fatturando tutto, se produci 100 ti rimane 15-20. Altro che chiacchiere…

# PROVALA

La vera oliva all'ascolana, solo per intenditori.

QUESTIONE *di* GUSTI

**gastronomia a km0 | take-away | micro-catering | cuoco a domicilio**

Ascoli Piceno, Largo dei Parisani 23 - www.questionedigusti.it - info@questionedigusti.it - 3491865884

# I SALDI DI FINE STAGIONE

GRUPPO FAS

Gruppo Fas v. Marcello Federici, 143 Ascoli Piceno
tel. 366.7741525 marketing@gruppofas.eu www.gruppofas.eu

# ASCOLI VIA MILANO 20

# POSSIBILE CHE NON CI HAI MAI PENSATO?!?

## CAMBIARE IL TUO ORO INUTILE IN EURO UTILI...

## È :

### ① SEMPLICE

Basterà recarsi allo sportello avendo con sè il codice fiscale ed un documento che attesti la maggiore età.

### ② VELOCE

Consegnato l'oro riceverai immediatamente gli euro corrispondenti, tutto nel totale rispetto della tua privacy.

### ③ GARANTITO

Il tuo oro (rotto, spezzato, comunque esso sia...) sarà valutato in base all'andamento dell'oro in borsa.

UFFICIO CAMBIO
AU €
COMPRO ORO

**Ti aspettiamo:** portaci il tuo oro dimenticato da anni in un cassetto, verrà monetizzato immediatamente!

**info: 328 83 49 200**