TALENTI
Alessandro Bianchini

ARTE
Valeria Colonnella

DUE PASSI A
Montedinove

PICENO33

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

“E se diventi farfalla nessuno pensa più a ciò che è stato quando strisciavi per terra e non volevi le ali.”

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

Gratuito

GRUPPO FAS

JOHNSON®

TUTTO PER L'HOME FITNESS

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

JOHNSON, UNA MULTINAZIONALE CON OLTRE 200 STORE NEL MONDO

POSSIBILITA' DI PAGAMENTI RATEALI

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

Possibilità noleggio a lungo termine per Hotel e Strutture ricettive

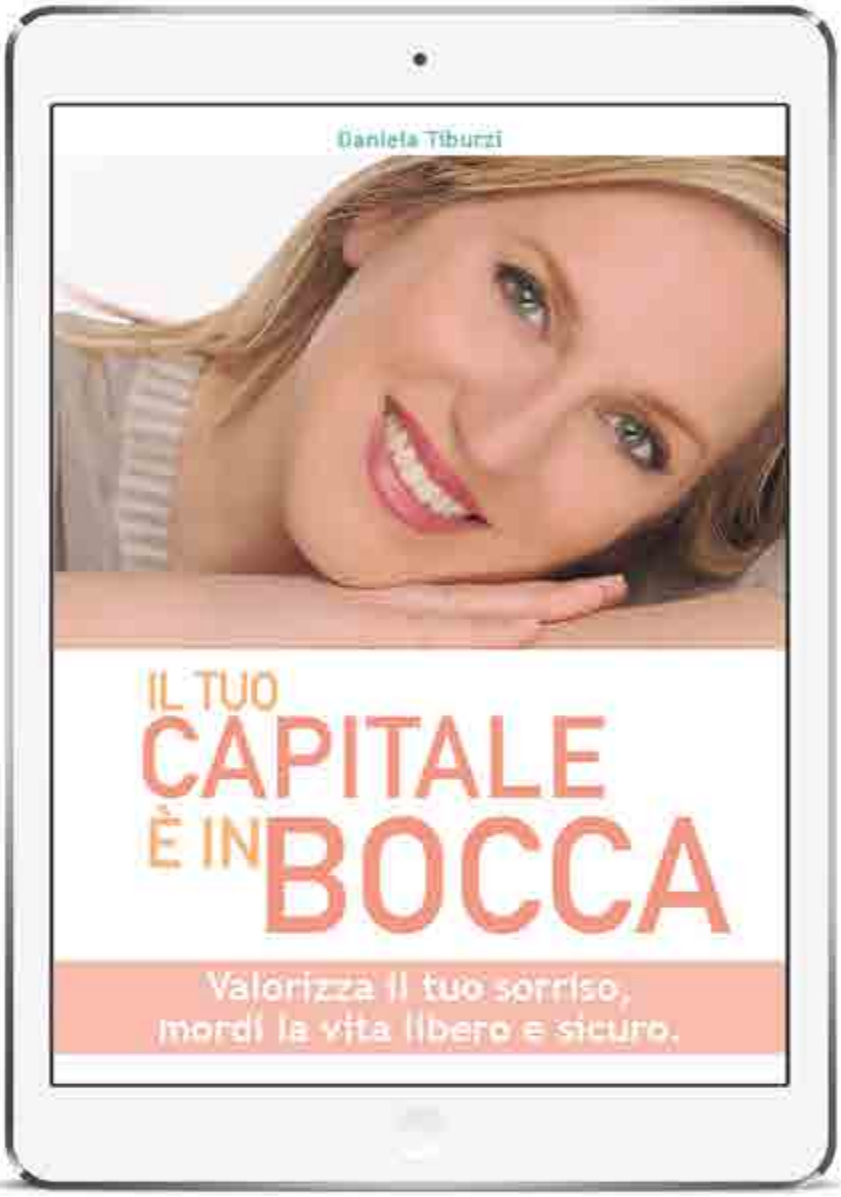
WWW.JOHNSONSTORE.IT

ASCOLI PICENO
ZONA INDUSTRIALE CAMPOLUNGO, 9

Numero Verde
800 19 37 88

SCARICA GRATIS L'E-BOOK CHE TI SVELA LE 6 REGOLE FONDAMENTALI

CHE TI AIUTERANNO A VALORIZZARE E PRESERVARE LA TUA SALUTE ORALE.



Come fare?

Lascia la tua e-mail con un messaggio privato sulla pagina facebook:
Laboratorio odontotecnico Daniela Tiburzi
Ti aspetto dall'altra parte!

Testimonianze:

Silvia Di Sante BRAVISSIMA DANIELA! HAI MESSO A NOSTRA DISPOSIZIONE GRATUITAMENTE UNA GUIDA INDISPENSABILE ED ONESTA PER FARCI DISTRICARE NEL MONDO ODONTOIATRICO. IL TUO E BOOK, FRUTTO DI STUDIO E DI PRATICA ACQUISITA NEGLI ANNI CI MOSTRA IN MODO SEMPLICE E SOPRATTUTTO CONCISO I CONSIGLI, LE INFORMAZIONI NECESSARIE ED I PASSI DA INTRAPRENDERE PER CURARE E PRESERVARE LA SALUTE DEI NOSTRI DENTI!. GRAZIE!
Non mi piace più · Rispondi · 1 · 24 giugno alle ore 21:37 · Modificato

"Veramente esaustivo per l'utente - tutte le informazioni sono ben spiegate ed hai toccato tutti i punti salienti...complimenti una guida così completa mancava nella libreria specialistica..." *Marco Forlini-Osteopata*

"Una guida indispensabile che indirizza alla scelta oculata dei professionisti in un settore di non facile consultazione. Daniela, a mio avviso, ha realizzato un lavoro eccezionale che consente, in maniera facile e immediata, di apprendere nozioni e "dritte" per valorizzare e tutelare il capitale della nostra bocca e della nostra tasca! Da leggere assolutamente prima di iniziare un viaggio per lidi lontani e sconosciuti." *Gennaro Setola-Inventore del BodyFly*

Palestra

New Yuki Club IT

VIA DELLE AZALEE, 5 - ASCOLI P.
TEL. 0736.341341
YUKIENERGIA@GMAIL.COM

CROSSFIT ASCOLIPICENO

CAFP

MOVIMENTI FUNZIONALI
SEMPRE VARIATI
ad alta intensità

TUTTI I GIORNI
a tutti gli orari

Il Trainer ufficiale CrossFit L-1
Prof. Gabriele "Lele" Cinelli
è a vostra disposizione

ANCHE PER ALLENAMENTI PERSONALIZZATI

sempre un passo avanti...
E L' "ASCOLI PICCHIO"...
...CAMMINA CON NOI!

NOVITÀ

Nuovi CORSI
Nuovi ORARI
Nuovi ISTRUTTORI

le nostre promo

- *dal 15 al 30 Settembre*
  UNA SETTIMANA DI PROVA GRATUITA
- MESE DI OTTOBRE
  25 euro tutti i corsi
- *Offerta Speciale*
  SOLO MATTINA 30 EURO MENSILI

DA SETTEMBRE

RTP
METABOLIC SYSTEM
G.A.G.
TONIFICAZIONE *ins.* TANIA PASQUALI
PILATES *ins.* SABRINA CAPPELLI
CORPO LIBERO PER ANZIANI *ins.* RUGGERO CATALDI
POWER YOGA *ins.* ROCCO CLERICI
ZUMBA *ins.* ANGELO MARTELLI E MIRIANA VIRGULTI
KARATE *ins.* GRAZIANO CIOTTI
(bambini dai 6 anni in su)
K1 *ins.* GIACOMO AMABILI (IL CONTE)
(per adulti e bambini)
LOTTA OLIMPICA *ins.* PAOLO GIRARDI
(per adulti e bambini)

MOVIMENTO ARTEDANZA

DI LAURA SILVESTRI

CORSI DI DANZA
CLASSICA (METODO RAD)
MODERNA
CONTEMPORANEA

	ETÀ ISCRIZIONE
PRIMA DANZA	2 ANNI
GIOCODANZA	3 ANNI
PRE-PRIMARY	4/6 ANNI
PROPEDEUTICA	7/10 ANNI
MODERN JAZZ CONTEMPORANEO	11 ANNI

DAL 14 SETTEMBRE
UNA SETTIMANA DI PROVA GRATUITA

SETTEMBRE ISCRIZIONE GRATUITA

INFO **3286967269 LAURA**
0736341341 PALESTRA NEW YUKI

BODY BUILDING E FITNESS

600 M² SUPER ATTREZZATI

(TECA - TECNOGYM - PANATTA
LIFE FITNESS - MATRIX)

DISCIPLINA UNICA
e in continua evoluzione
BASE DI TUTTI GLI SPORT
per forgiare secondo i tuoi obiettivi
IL TUO CORPO, ESALTANDO
femminilità e forme,
MUSCOLI E CONDIZIONE ATLETICA

I PERSONAL TRAINER
DONATELLA DONATI E ALESSANDRO FANINI,
DI VENTENNALE ESPERIENZA,
SARANNO A VOSTRA DISPOSIZIONE
CON LE TECNICHE E LE PROGRAMMAZIONI
PIÙ AVANZATE

L'editoriale

di Fabiana Pellegrino

Di lavoro non si vive. E, di norma, non si dovrebbe morire. Eppure, esso dà oramai senso ontologico alla nostra esistenza. Se è, noi siamo. Se non è, allora non siamo neppure noi. Niente di più sbagliato. La mania, molto italiana e ancor più provinciale, di assegnare definizioni a cose e persone per illudersi di averle meglio comprese, ci rende tristemente prevedibili, trasformandoci in quello che dovremmo essere calzando un certo ruolo piuttosto che un altro. Ed è così che un mestiere da strumento diventa fine. Ne assumiamo i contorni, le regole, gli standard, le aspettative. Lui si impossessa di noi. Il pubblico è ciò che conta, il privato si riduce a quello che resta, se resta. La presenza di un'occupazione riempie per intero i nostri vuoti. Così come la sua assenza. Allora cercare lavoro, inseguirlo, inventarlo, afferrarlo, sognarlo, occupa le nostre giornate. Il pensiero stesso della mancanza colma la privazione. Lo fa, però, con la frustrazione, la delusione, il senso di fallimento che compongono ciò che dovrebbe esserci, ma non c'è. Occorrerebbe allora fermarci. E pensare che di lavoro non si vive. Che, piuttosto, è la maniera in cui ci esprimiamo. Dovremmo ricordare che quello che facciamo è ciò che siamo, e non il contrario. Chi scrive, ad esempio, immaginava un mestiere diverso da questo. Con gli stessi modi, ma con obiettivi differenti. Fantasticava su un giornalismo nobile, alto, capace di raccontare gli uomini attraverso le loro storie. Ma da tempo la scrittura è diventata la sola finalità. Non c'è l'uomo dietro, né davanti. Ci sono solo la firma, il volto, il nome, il potere (immaginato). Questo è il Paese del "lei non sa chi sono io". Degli ufficiali, dei giornalisti, dei sindaci, degli impiegati, degli operai, degli insegnanti, degli chef, degli architetti, degli avvocati. Torniamo a chiamarci per nome. Il lavoro non ci salverà.

SOMMARIO

07 **News**

10 **Focus**
Ascoli, anno zero

15 **Nuovi talenti**
Un classico contaminato

19 **Arte**
Valeria Colonnella

22 **Due passi a**
Montedinove

26 **Astri nascenti**
Kenzie

27 **Cheap & Creative**
È sempre sabato

28 **Liberrante**
Oliver Sacks

29 **Pnl**
L'importanza della formazione

30 **Fly musical con noi**
Torna la scuola di musical

32 **Eureka!**
Raggi X

33 **Naturalmente**
Le mandorle

34 **Pane amore e fantasia**
Parmigiana rivisitata

35 **Il giardino di Lola**
La Dalia

Traini ECO SERVICES®
CREAZIONE E CURA DEL VERDE DAL 1986

PROFESSIONE PAESAGGIO

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

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

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

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

Andrea Tarli a Lisbona

Ha preso la sua sacca nera, l'ha riempita di bozzetti e bombolette ed è partito per il Portogallo. Biglietto di sola andata: Ascoli-Lisbona. In testa il sogno di lasciare un segno indelebile sulla Calçada da Glória, una delle vie della movida lisbonese. In tasca l'invito riservato a selezionati street artist stranieri: partecipare ai lavori del Gau, la Galleria di Arte Urbana che sta trasformando la capitale del Portogallo in una galleria a cielo aperto dell'arte di strada. Lui è Andrea Tarli, Ascoli Piceno, classe 1973, una laurea in geologia e poi la passione per il disegno, mai sopita, che esplode definitivamente e scrive il suo futuro. Lo ritroviamo oggi in riva all'oceano a testimoniare l'estro e la genialità italiana a Lisbona, capitale entrata d'ufficio nella mappa dell'arte urbana europea.

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

Concluso il restauro dell'organo.

Risorge l'antica voce nella chiesa di Santa Caterina d'Alessandria di Comunanza

Entusiasmo a Comunanza per la conclusione dei lavori di restauro dello storico organo conservato nella chiesa di Santa Caterina, documento sonoro fra i più importanti delle Marche, considerato dagli esperti come un unicum all'interno del patrimonio storico organario italiano ed europeo. Si tratta, infatti, di uno straordinario strumento monumentale con oltre 1300 canne, dotato di due tastiere, che conserva una stratificazione storica tra le più importanti e meno convenzionali. La base più antica dell'organo risale almeno al XVII secolo e le famiglie di registri presentano fogge e materiali costruttivi tra i più variegati che offrono un panorama unico della fantasia costruttiva e della genialità dei maestri organari marchigiani tra il '600 e la seconda metà dell'800. Il complesso e articolato intervento, voluto con grande tenacia dall'Archeoclub di Comunanza, dalla Confraternita del Ss. Sacramento, dalla parrocchia e dal Comune, è stato realizzato dalla bottega organaria di Michel Formentelli di Camerino sotto la direzione della Soprintendenza per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici delle Marche di Urbino. Sul restauro è stato realizzato un prezioso volume a stampa, finanziato dal Bim Tronto, presentato il 25 settembre scorso presso la chiesa di S. Caterina.

Nuovi Spazi Musicali

Ascoli Piceno **- Dal 9 ottobre torna ad Ascoli Piceno il consueto appuntamento con il Festival "Nuovi Spazi Musicali" dedicato alla musica del '900 e curato dalla compositrice Ada Gentile. La rassegna si articolerà in 4 concerti che si terranno fino al 19 ottobre nel Foyer del teatro Ventidio Basso. L'edizione di quest'anno si aprirà con un melologo dedicato a Stefano Benni con la sua opera "Stranalandia", un piccolo classico del surrealismo comico, da cui sono stati tratti dei testi musicati dai compositori Fausto Sebastiani, Alessandro Sbordoni, Stefano Cucci, Riccardo Piacentini, Carla Rebora e Ada Gentile.**

Il secondo appuntamento, il 13 ottobre, è con la visione del film muto "The lodger" di Alfred Hitchcock, del 1926, con l'esecuzione dal vivo, da parte del duo "Pianox2" formato da Alessandro Calcagnile e Rossella Spinosa, della musica originale composta da quest'ultima. Il 16 ottobre saranno di scena la giovane violoncellista anglo-iraniana Leila Shirvani, e il "Duo Noise Bridge" formato dal clarinettista tedesco Felix Behringer e dal soprano americano Christie Finn che eseguirà, in prima assoluta, degli arrangiamenti in chiave contemporanea di cinque notissime canzoni dei Beatles. Il concerto di chiusura sarà affidato al pianista serbo Vladimir Gligoric che presenterà un programma dal titolo "Contrasti" in quanto vedrà l'alternarsi di brani recentissimi di compositori serbi insieme a brani classici di Liszt, Rachmaninov e Prokofiev. Il concerto è organizzato in collaborazione con la facoltà di Musica dell'Università di Belgrado e con la Sokoj. I concerti, tutti a ingresso libero, saranno preceduti da una guida all'ascolto nell'aula magna dell'istituto Spontini.

I corsi dell'Officina Palafolli

Ascoli Piceno - Al teatro Palafolli di Ascoli Piceno riprendono, dopo la pausa estiva, i corsi per ragazzi e adulti offrendo percorsi di interesse differenti con insegnanti qualificati e con esperienza. Per il 2015-2016 l'offerta formativa sarà ricca di novità e la Compagnia dei Folli ribadisce la validità della collaborazione con professionisti locali. I corsi attivati quest'anno sono di danza, teatro, circo contemporaneo, danze popolari e corsi di benessere. Per quanto riguarda il corso di teatro, la validità è garantita dalla collaborazione, oramai ventennale, con il Laboratorio Minimo Teatro che da anni dirige i corsi al Palafolli dedicati in modo particolare ai giovani.

Curarsinsieme

Ascoli Piceno **- È ripreso Curarsinsieme, il progetto dello Iom Ascoli Piceno che si rivolge soprattutto alle donne con patologia oncologica e si articola in incontri settimanali della durata di due ore e mezza con inizio alle 16 presso la palestra del Dipartimento di Fisioterapia dell'ospedale Mazzoni. Il corso si concluderà a dicembre.**

La stagione teatrale

Ascoli Piceno - Otto spettacoli per la prosa del Ventidio Basso. Si comincia il 20 e 21 ottobre con Cabaret della Compagnia della Rancia con Giampiero Ingrassia e Giulia Ottonello. Il 3 e 4 novembre è la volta di Calendar Girls, il 12 e 13 dicembre Alessandro Preziosi porta in scena il Don Giovanni. Diretti da Michele Placido, Ambra Angiolini e Francesco Scianna, in scena il 5 e 6 gennaio con Tradimenti. Stefano Accorsi e Marco Baliani sono a teatro il 30 e 31 gennaio con Decamerone. Vizi, virtù, passioni. Valerio Binasco allestisce con la Popular Shakespeare Kompany Il bugiardo il 24 e 25 febbraio. Il 15 e 16 marzo arrivano Sabrina Ferilli, Maurizio Micheli e Pino Quartullo di Signori… le paté de la maison. Si chiude con Mummenschanz il 9 e 10 aprile.

I mestieri più richiesti

Camerieri, commessi, addetti alle pulizie, cuochi, autotrasportatori e baristi. Ma anche operai calzaturieri e nell'abbigliamento, contabili, magazzinieri e facchini. Infine saldatori, pasticceri, elettricisti, ingegneri energetici e meccanici, idraulici. Sono questi i mestieri più richiesti dalle imprese marchigiane nel 2015. Entro la fine dell'anno i nuovi assunti saranno 22.150 di cui 17.180 dipendenti, 3.620 con contratti di somministrazione e 1.350 collaboratori a progetto. Nuove assunzioni che non compenseranno, però, le uscite dal mondo produttivo, che riguarderanno 25.390 marchigiani, con 3.240 posti di lavoro in meno. A dirlo è Unioncamere Marche.

Ascoli, anno zero.

Anna Casini è la prima donna vicepresidente della Regione Marche. La sua rivoluzione dolce ha fatto saltare il banco elettorale dall'alto di oltre 7500 preferenze. Oggi, Anna Casini è già al lavoro per un'idea nuova di città e di Piceno. Ripartiamo da qui.

di Fabiana Pellegrino

«Avevo un lavoro molto soddisfacente, ma ho scelto di rimettermi in gioco per contribuire allo sviluppo e alla crescita della mia regione. Sono la dimostrazione che una donna a 50 anni può cambiare radicalmente la propria vita e mettere a servizio degli altri le proprie capacità e competenze acquisite in tanti anni di lavoro. Penso sia un messaggio positivo per tutte le donne». Parola del primo vicepresidente donna della Regione Marche. Anna Casini, da dolce rivoluzionaria a regina indiscussa delle Regionali 2015, fa il punto sul Piceno e su una nuova idea di città: «vorrei una Ascoli Piceno capoluogo che sia collegata con infrastrutture adeguate a tutta la sua provincia e alle zone strategiche della regione e del centro Italia. Una città che possa uscire dall'isolamento a cui è stata costretta, ma nel quale si è anche comodamente assopita, forte dell'alibi dell'assenza di centralità e di rappresentanza».

Lei è la prima donna vicepresidente della Regione Marche: come sta andando?
«C'è davvero tanto da fare, le giornate volano tra riunioni, incontri e decisioni da prendere e sento fortissimo il senso di responsabilità. Le deleghe che ho sono pesanti, ma sono orgogliosa del ruolo che mi è stato assegnato dal presidente Ceriscioli. Condivido pienamente il metodo di fare politica sul territorio in rete con i sindaci e gli amministratori locali. In questo modo abbiamo sempre il polso della situazione e possiamo intervenire con rapidità per dare risposte ai bisogni reali delle comunità. Il fatto di essere la prima donna vicepresidente mi dà una marcia in più».

Cominciamo dalle priorità regionali per il nostro territorio: quali sono e con quali tempi?
«Il lavoro, il sociale e la sanità sono le questioni più urgenti da affrontare nel concreto. Più in generale, la nostra principale azione è quella di ricostruire un progetto di governo per adeguarlo ai cambiamenti economici e sociali di questi anni. Con un bilancio regionale che passa da 400 a 170 milioni realmente disponibili non possiamo più parlare di una semplice riduzione della spesa, ma dobbiamo affrontare una ridefinizione dei compiti amministrativi. In questo quadro si dovranno compiere delle scelte difficili, da condividere con i territori, ma sicuramente il nostro obiettivo è il rilancio della Regione. I tempi? La giunta ha già incontrato i sindaci di tutti i territori con la campagna di ascolto, raccogliendo preziose indicazioni di governo, ha recuperato le risorse del fondo sociale che era stato azzerato, ha fissato in 300 giorni l'arco temporale necessario per ridurre le liste d'attesa. Per quanto riguarda i bandi attivati per l'agricoltura ci sono oltre 540 milioni a disposizione delle Marche dalla Ue. Questi sono solo alcuni dei temi in agenda».

La Regione Marche sta puntando moltissimo sull'agricoltura per il rilancio dei territori e delle economie locali. Come e quanto il Piceno può 'utilizzare' questa leva?
«Come già detto le risorse europee per l'agricoltura ci sono. Abbiamo già iniziato una fase di consultazione con i territori per spiegare con l'aiuto dei tecnici le misure previste dai bandi e per raccogliere le istanze dei sindaci a proposito. Il Piceno, come il resto delle Marche, potrà beneficiarne. Ritengo l'agricoltura un settore fondamentale per il rilancio delle attività e per la creazione di nuovi posti di lavoro anche in stretta connessione con la promozione del territorio, l'ambiente, il turismo e la cultura».

Le questioni più urgenti da affrontare in concreto sono il lavoro, il sociale e la sanità.

Piceno come area di crisi complessa: a che punto siamo?
«Nel Piceno la situazione lavorativa è drammatica, faremo del nostro meglio per provare a sistemare le cose. Il 26 agosto scorso abbiamo convocato un "tavolo" con rappresentanti istituzionali e categorie per fare il punto della situazione. Tutti hanno risposto all'appello con spirito propositivo. Appurato che i parametri corrispondono a quelli che portano al riconoscimento dell'area di crisi, ci siamo dati un cronoprogramma di un mese. Mentre la Regione si occuperà della ricognizione dei dati per la dichiarazione dello stato di crisi e del dialogo con il Ministero e Invitalia, Confindustria, Camera di Commercio e sindacati, attraverso una mappatura delle aziende, raccoglieranno le richieste e le

esigenze delle imprese. Insomma, ci siamo messi al lavoro per recuperare il tempo perso. Il riconoscimento poteva essere attivato fin dal 2013, ma dal 2011 non c'è più stato un atto regionale in proposito. Abbiamo imboccato la strada giusta, ora dobbiamo correre».

Parliamo ancora di crisi: a suo modo di vedere questa provincia quali strumenti ha a disposizione per la sua rinascita economica e quali strade la Regione intende perseguire a sostegno del Piceno?

«Ha detto strade in senso figurato, io le rispondo con strade vere. Al di là dell'Accordo di programma per il Piceno, penso, infatti, che la rinascita economica di questo territorio non possa prescindere innanzitutto dai collegamenti con la rete viaria nazionale. Per questo motivo stiamo collaborando con le parti in causa per il recupero della terza corsia dell'A14 fino a Pedaso che implicherebbe una ricaduta positiva sul territorio con le opere compensative. Il Piano delle Infrastrutture inoltre, per quanto riguarda il Piceno, contiene l'ammodernamento della Salaria, la realizzazione del completamento della Mezzina e di conseguenza la bretella di collegamento tra Ascoli e l'autostrada Ancona-Teramo. A questo si aggiungerà un potenziamento dei treni ad Alta velocità. Vorrei poi ricordare uno dei problemi più evidenti dell'ascolano, il dissesto idrogeologico. Trenta strade comunali e dieci strade provinciali sono chiuse per questo motivo. Ci sono mezzi statali per risolvere questi problemi, ma serve progettualità esecutiva seria e programmata per catturare risorse da aggiungere al Fondo per le Calamità 2015 che ammonta in totale a 18 milioni, di cui 3,2 già destinati alla provincia di Ascoli. Siamo al lavoro anche per questo».

Molte sono le questioni ancora aperte nel capoluogo Piceno, partiamo dall'ex Sgl Carbon. Qual è la sua posizione e come la Regione intende affrontare questa situazione così complessa e delicata?

«La Regione Marche ha partecipato il 3 settembre scorso a una riunione convocata dal ministero dell'Ambiente finalizzata a superare le problematiche legate alla notifica della ingiunzione di pagamento della sanzione comminata dalla Commissione europea per la mancata bonifica della discarica di rifiuti speciali interna al sito industriale della Sgl Carbon di Ascoli Piceno. Abbiamo ribadito al Ministero la richiesta di chiusura del contenzioso in atto sul caso della "discarica Sgl Carbon", evidenziando che le azioni già attuate nel territorio, nel rispetto della legislazione vigente, funzionali alla bonifica del sito, sono state accelerate al massimo per fornire una risposta decisiva alla Commissione che permetta di bloccare il pagamento della seconda rata semestrale di 400 mila euro della sanzione che scadrà il prossimo 2 dicembre. Abbiamo poi concordato sulla necessità di proseguire celermente l'iter di approvazione e di avvio del Piano operativo di bonifica della Sgl Carbon (il Comune di Ascoli Piceno è titolare delle funzioni amministrative relative

L'ospedale di vallata è un progetto impegnativo, che richiederà un lungo periodo.

alla procedura di bonifica) ma, nel contempo, di implementare le attività di analisi e monitoraggio dello stato di eventuale pericolosità dell'area circoscritta della discarica oggetto della sanzione, focalizzando le attività prioritariamente sulla definitiva messa in sicurezza della stessa».

Ospedale unico: il presidente Ceriscioli ha dichiarato che non è una priorità regionale. Eppure, l'iter sembrava essersi messo in moto…

«Tutto il territorio, nell'incontro con i sindaci del Piceno, si è detto d'accordo sull'ospedale unico per trovare una risposta a un'intera comunità. Il presidente Ceriscioli ha condiviso questa idea, ma con la solita onestà intellettuale che lo contraddistingue, ha chiarito che si deve cominciare da zero perché, a parte gli annunci fatti da altri nella precedente legislatura, di concreto non c'è ancora nulla. Dovremo inoltre spiegare ai cittadini che si tratta di un'opportunità per eliminare doppioni e creare delle specialità. Quello dell'ospedale di Vallata è insomma un progetto impegnativo, che richiederà un lungo periodo e nel frattempo la priorità e mantenere alto il livello di assistenza nel Piceno».

Lei è ascolana: si dice che da una maggiore distanza si possa giudicare meglio. Come giudica, allora, questa città e gli ascolani? Quali sono, a suo avviso, i peggiori difetti e quali le virtù da cui, magari, ricominciare?

«Ascoli Piceno è la mia città e sono al lavoro perché nel prossimo futuro, come già detto ai miei concittadini in campagna elettorale, non ricopra più il suo ruolo per i soli meriti storici o geografici e non sia più chiusa tra le sue mura medievali. Dobbiamo aprirci a tutto il territorio, tanto verso le montagne quanto verso il mare, per sfruttare al massimo questa sua meravigliosa collocazione, cosa che noi ascolani non perdiamo mai occasione di ricordare a noi stessi e agli altri. Io, personalmente, voglio ripartire da qui: da un'idea di politica che possa essere un sostegno in questo difficile momento storico e da un'idea, di un capoluogo di Provincia, che rappresenti un ponte solido volto a farci allontanare dalla crisi».

azienda agricola
SAN FILIPPO
L'EVOLUZIONE DEL VINO
"... il FUTURO è nella TRADIZIONE ..."
Facebook
www.vinisanfilippo.it
C.da Ciafone, 17/a
63073 Offida (AP)
Tel e Fax +39.0736.889828
vi'muna
SENZA SOLFITI AGGIUNTI

www.primapaginaonline.it
IL TUO TERRITORIO
IN TEMPO REALE
PrimaPagina
ONLINE

Un classico contaminato

Alessandro Bianchini
designer di moda
tra i nuovi talenti creativi made in AP.

di Fabiana Pellegrino

Quando stile e uomo coincidono si creano equilibri artistici sperimentali, curiosi, in una parola ispirati. Alessandro Bianchini è approdato alla moda direttamente dal design industriale. Giovane ascolano, è tra i nuovi talenti creativi del Piceno. Ha aperto come stilista emergente la 31esima rassegna di "Moda sotto le stelle" dello scorso agosto. Oggi, dopo la laurea specialistica allo Iuav di Venezia, è pronto per aprirsi al mercato da freelance con le sue collezioni di abbigliamento maschile e femminile, di calzature e di occhiali da sole.

Alessandro, perché la moda?
«La moda perché nel processo creativo è un mondo più aperto rispetto al design puro».

Allora parliamo del processo creativo?
«Difficile rispondere a domande del genere. La prima cosa è sicuramente l'ispirazione, che può arrivare da qualsiasi stimolo. Nel mio caso prendo in prestito le intuizioni dalle mie passioni, dal cinema, dalla musica, dallo sport. Per questo, ad esempio, la maglieria è sportiva, i disegni e le trame per l'abbigliamento femminile sono ispirati alla fantascienza. Di solito si parte dal moodboard, da cui si tirano fuori i volumi, la palette dei colori, io, invece, preferisco non utilizzarlo. Lavoro girando, vedo i tessuti e i materiali, li scelgo e così si mettono in modo l'immaginazione e la progettazione».

Definisci il tuo stile "un classico contaminato", come mai?
«Perché amo sperimentare. Utilizzo materiali e forme diversi dallo standard. Per una collezione, ad esempio, ho preso spunto da Blade Runner. Comunque, nonostante questo, è una moda per tutti».

Il tuo uomo e la tua donna: come sono?
«Il mio uomo è sportivo, ma non ha alcun problema a spezzare con un capo elegante. Parlo di un'eleganza semplice e raffinata. La mia donna, invece, è sexy e sofisticata, amo molto la donna anni Cinquanta».

Cosa ami e cosa detesti progettare?
«Amo realizzare i vestiti, in seconda battuta gli accessori. Detesto le camicie, sia quando le disegno che quando le indosso».

La tua ultima creazione è una

Alessandro Bianchini

collezione di occhiali da sole. Come nasce il progetto?
«Nasce tutto il 1° aprile, il giorno prima della mia laurea specialistica, mentre ero malato. Ricevo una telefonata dall'amministratore commerciale di Ovale, che cercava qualcuno che gli desse una mano per creare degli occhiali futuristici e particolari. La collezione per ora prevede due modelli da donna e uno unisex che usciranno questo mese. Il brand si chiama Mos ed è made in Italy al cento per cento e semi artigianale. Saranno 350 pezzi in totale e verranno venduti nei migliori negozi di ottica tra Marche, Veneto e Campania».

Progetti futuri?
«Sto cominciando a lavorare su nuove collezioni di abbigliamento e accessori. Qui ad Ascoli c'è un discorso nell'aria con una stilista locale per sviluppare una collezione maschile».

Secondo te c'è spazio in un contesto provinciale come il nostro per una moda su misura?
«La moda si divide in due fasce, quella bassa e quella alta. Il punto comune sta negli accordi tra i grandi marchi e le aziende medio-basse, che copiano e vengono testate per capire se un capo funziona. Chi oggi veste in modo personale e ricercato ha una sensibilità differente, ma soprattutto ha i mezzi per farlo».

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

ARREDI VIRGILI

VIALE ASCOLI 72/74 - COMUNANZA (AP)

ATTIVITA' A GESTIONE FAMILIARE = meno SPESE più RISPARMIO

COMPRA*

CHE TI PREMIO

SCONTI dal

30 al 80%

*ACQUISTANDO PREMI A SCELTA TRA TV - FORNO A MICROONDE-LAVATRICE-ASPIRAPOLVERE ECC...Regolamento presso il punto vendita

www.arredivirgili.it

DOMENICA APERTO - 0736 844345 - 328 7867211 - 333 1761907

Valeria Colonnella

Il suo Piceno è di rami, radici e semi

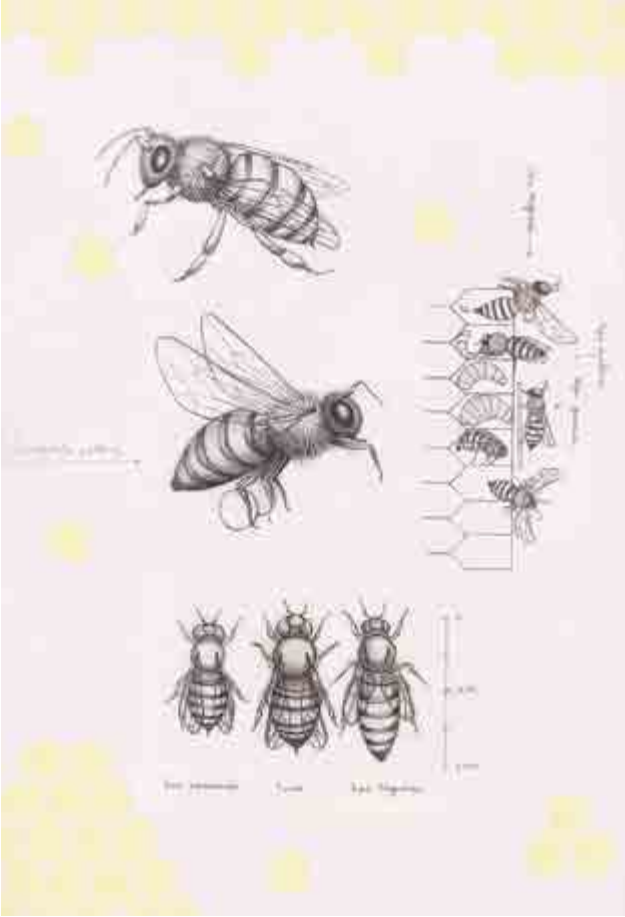
di Dina Maria Laurenzi

Il nostro territorio è una fucina di talenti e personalità emergenti che meritano spazio, voce e profonda considerazione. Questo è il caso dell'ascolana Valeria Colonnella che proprio nel Piceno ha trovato la sua affermazione professionale, a seguito del suo percorso di studi dedicato all'illustrazione. Ha collaborato con il Festival dell'Appenino, Picenambiente, il Comune di Appignano e quello di Offida; in questo momento sta realizzando dei lavori per Mycollection.it, una collezione di carte da parati molto raffinate a cura di VGS, tipografia digitale di Centobuchi. Ma il suo ringraziamento va a quelle persone che hanno visto in lei un potenziale: la Compagnia dei Folli, la scrittrice per bambini Carolina D'Angelo e la casa editrice Sigismundus.

Valeria Colonnella si lascia raccontare in un'accurata intervista che approfondisce i profondi legami con il suo territorio e i diktat del mestiere.

Quanto e cosa ti ha dato il Piceno?
«Il Piceno mi ha dato le famiglie: quei sistemi di affetto non a singhiozzo di cui mi nutro costantemente. Mi ha dato la compagnia teatrale 7-8 chili, con la quale lavoro da 10 anni. Mi dà la possibilità di osservare le piante e gli insetti. Mi fa trovare l'esoscheletro di una cicala, il teschio di un volatile o di una lucertola, i semi della lunaria, un giardino nascosto con un tempio ottagonale, i resti di una rocca medievale. Mi dà la possibilità di guardare per ore l'orizzonte senza percepire quell'insidioso senso di colpa che spesso ho avuto in passato, quando vivevo in un mondo che si muoveva a una velocità per me innaturale e mi faceva sentire lenta, improduttiva. Si parla spesso della staticità, dell'immobilità della vita di provincia. A me piace, perché è adatta a questa fase della mia esistenza in cui ho voglia di concentrarmi sulla qualità e l'intensità dello stare nelle cose».

Il confine tra realtà e immaginazione nelle tue illustrazioni…
«Il mondo esterno è sempre un pretesto per iniziare e l'illustrazione deve essere una chiave per far conoscere il mondo. Ogni impulso creativo è la reazione a uno stimolo esterno che smuove qualcosa e ci fa sentire di avere cose da dire. Un bravo artista è capace di cogliere alcuni aspetti della realtà in modo diverso, sa interiorizzare le sue percezioni e le restituisce come messaggio universale. Se così non fosse avrebbe fallito il suo obiettivo di comunicare, di condividere e non solo di dare sfogo ai propri pensieri (per quello c'è Facebook no?!)».



L'illustrazione tra arte e comunicazione…
«Servirebbe una lunga digressione su cosa è illustrazione, cosa è arte, cosa è comunicazione. Possiamo dire che l'illustrazione si è storicamente differenziata dall'arte perché nasceva vincolata al testo. Al disegnatore era affidato un messaggio da comunicare, le sue capacità espressive erano a servizio delle idee di qualcun altro. In questo senso gli illustratori erano più degli artigiani della comunicazione che degli artisti. Oggi l'illustrazione, nelle sue più alte declinazioni, è libera espressione del suo autore e per questo è una forma d'arte a tutti gli effetti, la decima si diceva qualche anno fa alla Fiera del Libro di Montreuil. In tutto questo, il suo fine resta certamente quello di comunicare, altrimenti anche il suo valore artistico viene meno».

Cosa vuol dire essere illustratori oggi?
«Essere illustratori significa saper interpretare la re-

altà attraverso immagini bidimensionali. Essere un illustratore di professione significa trasformare questa capacità d'interpretare la realtà attraverso immagini bidimensionali in una fonte di reddito. Essere un bravo illustratore significa saper utilizzare questa capacità d'interpretare la realtà attraverso immagini bidimensionali per emozionare il prossimo e farlo guardare per un attimo attraverso i propri occhi. Non so ancora bene come si diventi bravi illustratori, mi limiterò quindi a dire come si diventa illustratori di professione. Non c'è una strada precisa da percorrere, servono alcuni strumenti e ci sono scuole che possono fornirli, ma più è eclettico il percorso e meglio è. Nell'illustrazione convivono tante forme d'arte: il disegno, la narrazione, la fotografia, la grafica. Bisogna essere intellettualmente aperti e sicuri di sé quanto basta. Per il resto ci vuole dedizione e impegno. Quando ho studiato con Otakar Bozejovsky (fondatore di Bohem Press) ci diceva: "in un buon illustratore l'un per cento è talento, il novantanove per cento impegno". Fortuna? Non ancora pervenuta».

Un tuo pregio e un difetto.
«Sono pigra. È un pregio perché solo quando si riesce a stare a lungo fermi a osservare e ad ascoltare si raggiunge una certa intimità, consapevolezza e profondità d'animo che permette ai pensieri creativi di emergere. È un difetto perché poi non realizzo niente di quello che ho pensato».

Come sarebbe il tuo autoritratto?
«Quasi tutti i miei disegni sono autoritratti. Io sono quella bimbetta mingherlina, con la testa grossa, che parla coi gatti e coi morti».

Raccontaci un aneddoto…
«Diversi anni fa, poco dopo aver finito l'Accademia di Belle Arti, andai a fare il rinnovo della carta d'identità. L'impiegato mi chiese i miei dati, ma non sapevo come definire la mia occupazione. Tentai di spiegare: "Ecco, io faccio una cosa, ma non definirei proprio un lavoro, cioè io faccio dei disegni che poi certe persone vogliono oppure mi dicono se ne posso fare altri simili e li comprano o a volte non mi pagano. Capito?". Il funzionario mi invitò a sedermi, parlammo a lungo e alla fine mi convinse a scrivere illustratrice. Penso sempre che non sarei mai diventata un'illustratrice senza la pazienza di quel funzionario quel giorno. Adesso lo scrivo sempre, sui questionari, sui documenti, sulle tessere, sulle iscrizioni. Ecco, lo scrivo anche qui: illustratrice!»

di Anna Romana Sebastiani

Alla scoperta di Montedinove

Svolto l'angolo e un piccolo paese color mattone mi appare sopra una collina, con i suoi tetti e i suoi campanili adagiati su un fazzoletto di terra che segna il confine naturale tra il Piceno e il Fermano. Arrivo a Montedinove una domenica di settembre e la prima cosa che mi chiedo è come mai non ho avuto altre occasioni, in passato, di visitare questo piccolo borgo da cui si gode di un panorama suggestivo. Dal belvedere del centro storico ci si affaccia su un "mare" di colline e montagne, almeno è questa la mia prima impressione. La sinuosità del paesaggio, infatti, richiama le onde dell'acqua mentre la luce traccia disegni geometrici inaspettati, come se i raggi si divertissero a creare giochi di colore tra i picchi che si susseguono dolcemente. Su tutti svetta il Monte Ascensione, che mi sembra quasi di poter toccare con mano. Un agglomerato di case, antichi palazzi, piazzette, archi costituisce il centro storico di Montedinove – il Comune fa parte dell'associazione dei Borghi autentici d'Italia - visitabile facilmente in poco tempo e che nasconde angoli dove è doveroso soffermarsi per poter comprendere appieno lo spirito della comunità.

Le due chiese principali, quella dedicata a San Lorenzo e a Santa Maria de' Cellis, sono nella piazza principale dove si trova anche il palazzo comunale. Appaiono diverse tra loro, quella di San Lorenzo ha una facciata caratteristica, poiché incompiuta, ma si presenta con una struttura molto elegante; l'altra è altrettanto interessante perché costituita da diversi elementi che rimandano all'Ordine dei Templari, è una chiesa dalle forme più armoniche che al suo interno contiene un antico crocifisso del XIV secolo. Continuando la passeggiata per il borgo, ci si imbatte in un palazzo con una deliziosa loggetta e nel coacervo di viuzze è facile finire in angoli e spiazzi veramente godibili; tanti sono i piccoli particolari che contribuiscono ad aumentare la bellezza di questo borgo, come l'enigmatico stemma della congregazione dei "sutores" rimasto ancora impresso all'entrata di un palazzo. Appena fuori dal centro, inoltre, c'è il bel santuario dedicato all'inglese Tommaso Becket di Canterbury, a cui i fedeli si rivolgono spesso per malattie legate alle ossa. Non tutti sanno che Montedinove è legato ad Ascoli Piceno dal punto di vista sportivo, infatti il borgo ha dato i natali a Cino Del Duca, l'imprenditore ed editore a cui oggi è intitolato lo stadio del capoluogo, poiché in passato presidente onorario insieme al fratello Lillo della società bianconera. In questo periodo il paese è in pieno fermento perché entra nel vivo la raccolta delle mele rosa dei Sibillini. Il 31 ottobre e il 1° novembre torna il consueto appuntamento con "Sibillini in rosa", per questo abbiamo sentito l'agronomo Nelson Gentili, responsabile del Presidio Slow Food nato proprio per tutelare l'antico frutto riscoperto negli ultimi anni.

Mi racconta come avete riscoperto la mela rosa dei Sibillini?
«Le mele rosa sono un'antica popolazione coltivata da sempre nelle Marche, in particolare tra i 450 e i 900 metri di altitudine, dalle aree pedecollinari fino alle valli appenniniche e ai versanti dei Monti Sibillini. A testimonianza della presenza, in passato, delle mele rosa nella zona dei Sibillini possiamo far riferimento ai dipinti del pittore Antonio Amorosi, nato a Comunanza poi trasferitosi a Roma, che le ha raffigurate in alcuni quadri. La loro coltivazione era stata completamente abbandonata; un tempo, al contrario, erano preziose e ricercate soprattutto per la loro serbevolezza. Raccolte nella prima decade di ottobre, infatti, si conservano perfettamente fino ad aprile, anzi diventano più buone, perché la polpa, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce. L'abbandono è terminato ed il rischio di estinzione scongiurato da quando la Comunità Montana dei Sibillini ha iniziato un lavoro di recupero del germoplasma. Dalle gemme degli ultimi alberi sparsi sopravvissuti si è potuto prelevare e diffondere il materiale genetico e le mele rosa dei Monti Sibillini sono tornate in coltura. Il lavoro di recupero è iniziato nel 1994, con investimenti mirati che hanno permesso la creazione di nuovi impianti».

Quali sono le sue proprietà?
«Quinto Orazio Flacco nelle satire oraziane cita testualmente "Quanto a sapore, le mele di Tivoli sono inferiori a quelle del Piceno, che però fanno più figura" riferendosi sicuramente a dei frutti che sono stati con ogni probabilità progenitori delle attuali mele rosa. Sono piccoline, irregolari, leggermente schiacciate e con un peduncolo cortissimo. Il colore è verdognolo con sfumature che vanno dal rosa al rosso violaceo e all'arancio. La polpa è acidula e zuccherina, il profumo intenso e aromatico. Sono buone e pur essendo poco appariscenti riescono a competere benissimo con le mele moderne grandi, regolari e dai colori brillanti, presenti sul mercato locale. La mela rosa e la mela in generale è uno dei frutti più interessanti dal punto di vista alimentare, per la sua ricca composizione e le caratteristiche di digeribilità: è dissetante e diuretica, aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari inibendo l'ossidazione del colesterolo legato alle lipoproteine a bassa densità, contiene il 12% di zuccheri, responsabili dell'elevato potere energetico, ed acidi organici che stimolano la digestione e proteggono le mucose gastriche. Inoltre favorisce l'assorbimento del calcio, è ricca di potassio e vitamine, acido ossalico, acido malico, vitamina C, sodio, potassio, sorbitolo, flavonoidi, pectina. Tra le sostanze protettive presenti nelle mele vi sono le prociandine, i coniugati della catechina, dell'epicatechina, della florizina e della quercetina. I flavonoidi sono le molecole che maggiormente determinano l'attività antiossidante della mela rosa, che è dovuta soprattutto alla buccia. I flavonoidi agiscono da antiossidanti potenti nel corpo, cosa importante perché l'ossidazione incontrollata produce radicali liberi, compromettendo l'integrità strutturale delle membrane e aprendo la porta a tossine e sostanze cancerogene. I flavonoidi neutralizzano i radicali liberi. Le mele rosa si sono dimostrate molto duttili in cucina e numerosi, oltre che interessantissimi, sono gli impieghi; oltre al classico utilizzo come crostate e mele cotte, si prestano per la realizzazione dei piatti più fantasiosi: dagli antipasti, ai primi, secondi e contorni. È stato realizzato un ricettario che è in continuo aggiornamento, anche per l'attività di numerosi food-blogger».

Raccolte ad ottobre, si conservano perfettamente fino ad aprile e diventano più buone perché la polpa si ammorbidisce.

È cresciuto negli anni l'interesse fuori dai confini provinciali per questa eccellenza del Piceno?
«Sulla base dell'importante lavoro di recupero, nel 2000 è nato il

Presidio Slow Food delle mele rosa dei Monti Sibillini, sostenuto anche dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche. Il riconoscimento del Presidio ha permesso di tutelarne l'origine e la produzione nel territorio di riferimento ed inoltre di difenderne il prezzo. Grazie a Slow Food, le mele rosa dei Monti Sibillini hanno avuto grande visibilità sia a livello nazionale che internazionale ed è possibile seguire tutti gli aggiornamenti del Presidio sul sito www.presidislowfood.it. I produttori si sono organizzati in un'associazione denominata "ROSA", che nasce con lo scopo di favorirne la produzione, la raccolta, la tutela, la valorizzazione e la commercializzazione. Si adopera per una maggiore incentivazione e tutela dei produttori, per raggiungere un'adeguata remunerazione e un'efficace promozione. L'associazione deve inoltre servire come importante anello di collegamento tra consumatori, punti vendita, ristoratori interessati all'acquisto e i piccoli produttori, in modo da favorire concentrazione dell'offerta e vendita diretta. La produzione, proprio perché protetta dalla presenza del Presidio Slow Food, controllata dall'attività dell'associazione dei produttori, contraddistinta con un marchio registrato che permette di avere, da parte del consumatore, la sua tracciabilità, può beneficiare di un mercato in espansione sia a livello regionale che nazionale e livelli di prezzo ragguardevoli saranno di sicuro interesse per le aziende agricole del territorio montano».

A fine mese torna "Sibillini in rosa". Ci può dare qualche anticipazione sulla manifestazione?

«Rappresenta un momento di studio e valorizzazione della realtà agricola produttiva presente nei Monti Sibillini e si pone come punto di riferimento per i produttori agricoli dell'area montana. Tra le attività previste: allestimento del mercatino della terra con stand gastronomico a base di piatti alle mele rosa; stand dei produttori di mele rosa e degli altri prodotti della montagna; presenza di vivaisti del settore frutticolo che da anni affiancano l'operato dei produttori nella risoluzione di problematiche relative alle tecniche d'impianto, all'allevamento e alla coltivazione delle piante con tecniche a basso impatto ambientale; presenza di tecnici che potranno rispondere a domande relative al trattamento delle patologie con metodi biologici, al marketing e alla commercializzazione. Si svolgeranno attività ludico-musicali con gruppi folkloristici e artisti di strada, ci saranno laboratori del gusto e di analisi sensoriali condotte da Slow Food, sulla mela fresca, su prodotti trasformati a base di mela rosa e su altri Presidi nazionali, e l'allestimento di una mostra di pittura di artisti sul tema delle mele rosa dei Monti Sibillini e dei prodotti tipici del territorio. Inoltre si terrà un convegno con esperti del settore e la presenza di Slow Food nazionale e regionale, amministratori e produttori, per approfondire la conoscenza delle mele rosa, la loro conservazione ed il loro uso in cucina, nonché l'aspetto economico che si è generato. Ripercorrendo la citazione di Carlo Petrini, Presidente Internazionale di Slow Food, le mele rosa dei Monti Sibillini sono un prodotto buono, pulito e giusto. Buono, perché dal suo sapore è possibile riconoscere la mela tradizionale di una volta; pulito, perché viene realizzato senza l'uso massiccio dei prodotti di sintesi normalmente utilizzati per la coltura del melo; giusto, perché garantisce un'equa retribuzione ai produttori».

Camera di Commercio
Ascoli Piceno

UN ANNO, UN PUNTO DI PARTENZA

Il Presidente della Camera di Commercio di Ascoli Piceno Gino Sabatini fa il punto sui suoi primi dieci mesi alla guida dell'ente camerale.

"Un periodo intenso, che però non per questo ci permette adesso di riposare sugli allori". Il presidente della Camera di Commercio **Gino Sabatini** definisce così il suo primo anno alla guida dell'ente camerale. Dopo l'elezione del Presidente Sabatini, la Camera di Commercio di Ascoli Piceno ha immediatamente avviato il programma di seminari per le aziende picene "**Innovation Manager 2.0**" su tematiche come le strategie competitive, il digital marketing, la difesa dell'innovazione, la creatività e le "soft skills". Sono stati organizzati convegni molto operativi sulla **Fatturazione Elettronica**, le Tecnologie Smart, le modifiche normative sulle **borse biodegradabili**, il **Nuovo Codice degli Appalti**, è stato redatto un utile vademecum per la compravendita di immobili, il **Listino Immobili** del secondo semestre 2014.
Nell'incontro "**Crowdfunding e microcredito**", l'azienda speciale della Camera di Commercio, Piceno Promozione, ha iniziato un percorso che intende creare una rete locale di esperti in materia di microcredito e crowdfunding, mediante convenzioni che permettano l'erogazione di servizi di assistenza tecnica e orientamento alle imprese e start-up. Importante anche il progetto "**Made in Italy. Eccellenze in Digitale**" che da gennaio a marzo 2015 ha coinvolto preliminarmente 144 realtà tra imprese e associazioni di categoria e attivamente 42, ottenendo ottimi risultati, portandole sul web e spiegando loro come muoversi su Internet e come lavorare proficuamente con i Social Network. Informazione è anche sinonimo di **Punto di Accesso** presso il Tribunale di Ascoli Piceno, un nuovo strumento attivato dalla Camera di Commercio, grazie al quale le aziende potranno accedere alle informazioni sui giudizi in materia di diritto del lavoro, pendenti nei Tribunali e Corti di Appello, alle procedure esecutive pendenti dinanzi ai Tribunali, ai procedimenti di volontaria giurisdizione instaurati dall'impresa e alle informazioni relative alle cause civili pendenti dinanzi a Tribunali e Corti di Appello. Sensibile alle problematiche territoriali e a esse tangibilmente vicina nella **riunione** del Consiglio camerale che, nel dicembre 2014, si svolse per la prima volta **in un opificio industriale**, in quell'occasione la Camera di Commercio decise di mettere a disposizione la somma di **1.150.000 Euro** per il rilancio dell'economia del Piceno, da destinare allo sviluppo e alla promozione. Non si trattava della prima azione concreta sotto il profilo economico: pochi giorni prima erano infatti scaduti due bandi molto significativi, il primo per l'erogazione di contributi "**per la partecipazione a manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali**", riproposto poi nel 2015, il secondo sui "contributi per l'attivazione di un servizio di connettività a Banda larga". In successione, va ricordato per la sua importanza e per la capacità di mettere in connessione il mondo aziendale e quello bancario il **Bando Investimenti 2015**, con uno stanziamento complessivo di **50.000** euro. A sostegno di uno dei simboli enogastronomici del Piceno, l'**Ascolana Tenera**, e del suo impianto è stato previsto uno stanziamento complessivo di **35.000** euro. Recentemente, contributi sono stati dedicati anche alla **costituzione di Reti d'Impresa** e all'autoimprenditorialità e all'imprenditoria giovanile. È stato poi fondamentale rinnovare la convenzione dello "**Sportello Legalità – Punto di ascolto SOS Giustizia**": la Camera di Commercio e l'Associazione Libera, infatti, si sono impegnate a dare continuità anche per l'anno 2015, all'azione del servizio di ascolto e di assistenza agli imprenditori e commercianti in difficoltà economica per continuare a offrire un sostegno concreto agli imprenditori e commercianti vittime di intimidazione ambientale, estorsione, usura, ovvero a rischio di condizionamento da parte della criminalità organizzata. L'internazionalizzazione, in sinergia con l'azienda speciale **Piceno Promozione** e il suo presidente **Rolando Rosetti**, in un solo anno ha portato a stringere accordi con la **Camera di Commercio del Camerun**, effettuare una missione strategica a Téboulba, in Tunisia, partecipare al Salon Halieutis di Agadir stringendo un accordo di partenariato con il Presidente del Polo della Competitività per la Pesca e l'Industria della trasformazione della Regione del Marocco Souss Massa Draa.
È stata organizzata una Country Presentation per l'Albania e sono state individuate ben due sedi di rappresentanza basilari per il futuro delle aziende picene: una a **Mohammedia**, in Marocco, ed una in Congo, a **Pointe-Noire**, all'interno dei locali della Camera di Commercio Congolese: una delegazione camerale ha partecipato, con successo, al **"Second Home International"** uno dei più importanti saloni immobiliari d'Europa, che ogni anno si svolge in Olanda, Belgio e Germania. Importante anche il progetto "Reti d'Impresa" con la sigla dei due contratti di rete dei settori tessile e nautica: "**Rete Integrated Textile Service"** e "**Rete Nautica Integrata**".

Kenzie live @Geko

"[...] amo l'aria che respiro, odio sprecare fiato [...]"

di Carlo Lucadei - Radio incredibile

A distanza di circa due anni da Can See Can't Say, dal 2 giugno è disponibile, in free download, il nuovo progetto del rapper ascolano Kenzie. L'EP, dal titolo "Panta Rei" ovvero "Tutto scorre" è uscito per BM Records ed è ispirato alla tradizione filosofica di Eraclito.
Kenzie con questo progetto alza l'asticella: è sicuramente più maturo, schietto e diretto nei suoi testi, senza tralasciare anche l'aspetto irriverente che lo ha sempre contraddistinto. È incisivo, e a tratti, "cattivo" quanto basta.
In questo EP, registrato, mixato e masterizzato presso La Perla Studio di Martinsicuro (TE), troviamo diverse collaborazioni con Askal al microfono, Dj West e Mr. Phil alle produzioni, Dj Fastcut agli scratch e Mimmo Picco alla chitarra.
Noi non ci siamo fatti sfuggire l'occasione di vedere la presentazione live al Geko di San Benedetto del Tronto. Oltre a presentare "Panta Rei", c'è stato il tempo di rispolverare qualche brano dell'album passato ed essendo un talento puro nell'arte del freestyle, ha coinvolto in questa specialità Dj West e il suo MPC. Gli spettatori hanno potuto assistere alla realizzazione, in pieno stile freestyle della base, immediatamente utilizzata da Kenzie per chiudere il concerto a base di rime su quanto gli spettatori avevano in tasca e non solo (ormai un classico). L'intervista a Kenzie, Dj West e ai Guastaf3st3 è disponibile inquadrando il QR-Code!

Usa il QR Code!

kenziekenzei

Tracklist di Panta Rei:
01. Furia cieca prod.Mr.Phill e scratch Dj FastCut
02. Capo prod. Dj West
03. Panta rei prod. Dj West
04. Caduta massi ft. Askal prod. Dj West e chitarra di Mimmo Picco
05. Insert coin (soft version) prod. Dj West e chitarra di Mimmo Picco

Valentina Falcioni

È SEMPRE sabato

Cari risparmiatori creativi,
il mese di settembre è volato via così come le ferie estive. Talvolta la malinconia invade le giornate lavorative, gli attimi in cui tutto sembra troppo serrato e soffocante, talaltra irrompe in quei momenti in cui si canticchia desolati: "È sempre sabato sera quando non si lavora, è sempre sabato, vorrei che ritornasse presto un altro lunedì". In entrambe le situazioni proviamo a trarre beneficio dalla città attraverso lo stupore e gli occhi curiosi dei turisti che si aggirano estasiati. Viviamo il nostro territorio, conserviamo la tradizione e coltiviamo nuove maestrie!

IL MOTTO DEL MESE
Esther Pauline "Eppie" Lederer, nota opinionista statunitense, meglio conosciuta con lo pseudonimo di Ann Landers (Sioux City, 1918 – Chicago, 2002), disse: "Non si ha mai tanto bisogno di una vacanza quanto nel momento in cui vi si è appena tornati". Credo che ci sia un fondo di verità in queste parole, quindi vestiamo i panni dei villeggianti e scopriamo le bellezze della nostra Ascoli grazie a due mostre cheap and creative!

IL GIOCO È UN CORPO A CORPO CON IL DESTINO - Da sabato 26 settembre fino a giovedì 30 giugno 2016 sarà possibile visitare il solenne Forte Malatesta che per questo lungo arco di tempo sarà corredato da una mostra intrigante da un punto di vista psicosociale e stimolante sotto l'aspetto artistico. Gioco quotidiano sarà la mostra del maestro Terenzio Eusebi, a cura di Valerio Dehò che ci allieterà fino alla prossima estate. "Giocare è apprendere" scrive l'organizzatore "questo è un elemento comune all'uomo come agli animali. Giocare vuol dire simulare i meccanismi della vita e della sopravvivenza, così si apre uno spazio per stimolare la fantasia e la capacità simbolica dei bambini. Arte e gioco sono giustamente considerati come un pilastro della conoscenza e la loro organizzazione in chiave di linguaggio trasmissibile, un'opera d'arte che sia anche gioco e avventura visiva e intellettuale, è il miglior investimento delle energie creative.

PIEGANO IL LEGNO I FALEGNAMI, PIEGANO SE STESSI I SAGGI - Ad accogliere il visitatore nel piazzale antistante la Cartiera Papale vi è un'installazione composta da tronchi di faggio che lascia presagire il tema curioso e antropologicamente interessante della mostra "Il Fiume di legna, 1870-1903". La fluitazione del legname lungo il Castellano dai Monti della Laga ad Ascoli, la quale si snoda in modo coinvolgente lungo una delle sale dell'edificio che nei secoli ha rappresentato il cuore dell'economia locale. Fra le solenni pareti in travertino il prof. Tonino Ticchiarelli ha allestito le pagine di una storia affascinante che può essere letta e ricordata dall'intera collettività ascolana fino a domenica 15 novembre, ogni sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19. La mostra, inaugurata il 6 giugno, è stata prorogata per la grande curiosità che il tema ha richiamato nei turisti, ma ancor di più nella popolazione ascolana che ha riesumato un'eccellenza storica della città.

Buon divertimento!

Ogni venerdì su
www.primapaginaonline.it

Eleonora Tassoni

Chissà cosa puoi vedere, ora: in onore di Oliver Sacks

Oliver Sacks, l'uomo dei "Risvegli" e il più famoso esperto dei misteri della mente, se ne è andato poche settimane fa. Per tutta la vita ha, con delicatezza e poesia, offerto, attraverso i suoi saggi, uno sguardo sui misteri del cervello umano, raccontando le storie dei suoi pazienti. Vorrei raccontare uno dei suoi testi più famosi: "L'uomo che scambiò sua moglie per un cappello". La scelta di questo titolo non è casuale, l'idea di spiegare le malattie del cervello attraverso un linguaggio semplice e il riferimento ad aneddoti anche surreali della tragica (ma a volte comica) quotidianità dei pazienti è lo strumento che ha permesso a questo grande scienziato di avvicinare tanti alla comprensione dell'organo che ci definisce ontologicamente "altro" rispetto al resto della fauna terrestre. In questo libro conoscerete persone coraggiose che hanno affrontato malattie invalidanti e socialmente difficili da gestire con grande coraggio e scoprirete quanto un personale medico "consapevole" possa aiutare chi è in difficoltà a vivere i problemi di salute con maggiore serenità. Scoprirete poi che alcune malattie sono un "dono" e che anche le sindromi più strane a volte possono mancare a chi per tutta la vita ci ha convissuto (esempio lampante la storia dell'uomo "dai mille tic"). Non so se questo libro potrà piacere a tutti. Si tratta di un testo per molti versi complesso e doloroso ma, allo stesso tempo, è la prova della ricchezza inesauribile dell'umano la cui bellezza (intesa come spiritualità, anima e luce interiore) può e riesce a emergere sempre, anche tra le macerie di un cervello malato. Questo libro serve a ricordarci che l'anima e il valore di un uomo non si misurano su alcun modello basato sulla normalità, ma solo ed esclusivamente attraverso i rapporti personali che devono basarsi sul rispetto e sulla dignità. Noi sani siamo privilegiati perché non dobbiamo combattere contro disfunzioni e problemi; questa sanità però non è detto che sia solo un bene. Ci sono mondi di sogno, altre realtà e altre forme di relazione con la realtà che ci sono precluse proprio perché tutto "va bene" in noi. Gli antichi ritenevano a volte che questi malati fossero degli eletti, degli illuminati capaci di parlare con gli dei. Dopo aver letto questo libro non sono più tanto sicura che gli antichi non avessero ragione. Il demone "che danza" nell'anima - e che può farci vedere l'oltre - è invalidante nella nostra società e lo temiamo, giustamente. Ma chi dal destino è stato chiamato a sostenerne il peso merita il nostro rispetto. Ascoltiamolo: magari può dire qualcosa di più anche sulla nostra esistenza. Insieme a questo libro dovremmo leggere molti testi, opere di uomini eccezionali che seppero sublimare il loro male attraverso l'arte (uno su tutti Dostoevskij e la sua epilessia). Nel mare di libri che potrei citare spicca tuttavia il bellissimo racconto di Borges "Funes o della memoria" che sopra ogni altro avrebbe meritato di essere tra i pazienti del dott. Sacks.

di Roberto Palumbo

L'IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE PER FARE LA DIFFERENZA.

Quanto siamo disposti a investire per la nostra crescita personale e raggiungere i nostri obiettivi?

A voce si potrebbe rispondere tanto, in realtà non è così per tutti, perché siamo abituati a diffidare di tutto ciò che non possiamo toccare con mano. Proviamo a immaginare di entrare in un negozio per comprare un cellulare. Dopo aver fatto le nostre considerazioni semplicemente, paghiamo il prezzo (diciamo 400 euro), lo portiamo via felici e continuiamo a fare la stessa cosa che facevamo prima di entrare nel negozio, cioè telefonare e trastullarci con le app! Dopo quella spesa, infatti, poco o nulla è cambiato nella nostra vita.

Adesso proviamo a immaginare di andare da un professionista per chiedergli un parere su una questione importante. Costui ci chiederà 400 euro. Ebbene, in tutta sincerità, siamo sicuri che non diremo: ma come, 400 euro per un semplice consiglio? Pochi riflettono sul fatto che dietro quel consiglio (affatto semplice) ci sono anni di studio, sacrifici ed esperienza. Il nostro inconscio, infatti è abituato a ritenere giusto dare qualcosa solo se riceve qualcosa in cambio, ma deve trattarsi di qualcosa di concreto che si possa toccare con mano, visualizzare. Prima di comprare qualsiasi bene, infatti, ci divertiamo a immaginarci mentre godiamo di esso, quindi, ad esempio immaginiamo mentre "smanettiamo" allegramente col nostro nuovo telefonino.

Contemporaneamente, però ci dimentichiamo che oltre ai beni materiali, esistono anche quelli immateriali, a volte più utili, rari e preziosi dei primi. È la più grande frustrazione di coloro che fanno un lavoro intellettuale, tanto nobile, quanto incompreso. Sembra strano, eppure, la nostra risorsa più grande, il cervello, è anche la meno considerata. Mai si pensa che il nostro cervello può "produrre" qualcosa, né, d'altra parte, si pensa che qualsiasi oggetto prima di diventare materiale è nato come idea, dunque, parto di un cervello!

La conseguenza di tutto ciò è che siamo pronti a sborsare anche 3.000 euro per l'ultimo televisore al plasma, ma non daremmo nemmeno un centesimo a chi potrebbe insegnarci una nuova abilità intellettuale, come imparare a leggere al quadruplo della velocità; parlare in pubblico con sicurezza e senza paura; imparare a gestire le proprie emozioni, migliorare i rapporti interpersonali, e così via. Eppure, le persone di successo sono proprio quelle che hanno imparato a sviluppare le (invisibili) capacità del proprio cervello.

E allora, il consiglio è comprare meno beni materiali inutili e cominciare a investire anche nella propria formazione. Il primo passo è abituarci a visualizzare il nostro futuro, immaginando come migliorerà la nostra vita magari sapendo gestire le nostre emozioni, sviluppando i nostri talenti, apprendendo nuove abilità e via di seguito. Insomma, abituiamoci a immaginarci, anziché a smanettare col telefonino, a interagire col mondo reale per fare davvero la differenza!

di Santino Santinelli

TORNA LA SCUOLA DI MUSICAL

Sono riaperte le iscrizioni alla scuola di musical della Fly Communications.

Anche quest'anno la nostra **scuola di musical** coinvolgerà bambini e ragazzi dai 3 ai 18 anni che avranno l'opportunità di conoscere meglio il mondo del musical, studiando e imparando come si realizza, in tutte le sue fasi, uno spettacolo "Broadway-style". La proposta formativa prevede l'insegnamento di otto materie: dizione, recitazione, canto, danza, scenografia, tecniche digitali, trucco e inglese.

Tre le novità: innanzitutto l'inserimento di una nuova fascia d'età, dai 15 ai 18 anni, per permettere anche ai più grandi di frequentare la scuola. Inoltre, è stato aggiunto l'insegnamento dell'inglese alle discipline già previste. Nato e sviluppatosi in America, il musical è fortemente legato alla lingua madre del grande poeta Shakespeare. Non potevamo, quindi, non inserire l'inglese tra le materie di studio della nostra scuola, affidandone l'insegnamento alla professoressa madrelingua Lee Joan Hogdson. Infine, tutti gli studenti che quest'anno si iscriveranno alla scuola avranno la possibilità di partecipare a una **residenza estiva** che abbiamo chiamato Fly SMS (Summer in Musical & Sport) che si terrà a giugno 2016, quando i ragazzi trascorreranno 15 giorni all'insegna dello sport e della musica. L'iniziativa è naturalmente estesa anche a tutti i ragazzi del nostro territorio.

Per tutti i ragazzi dai 3 ai 14 anni le lezioni si tengono il sabato dalle 17 presso il plesso scolastico "G. Rodari" di via S. Serafino, 1, mentre per i ragazzi dai 15 ai 18 anni doppio appuntamento il lunedì e il venerdì dalle 18:30 alle 20 presso la nuova sede Fly, che si trova in via Asiago (dietro Liceo Classico) ad Ascoli Piceno.

Tutti i docenti sono qualificati e molti di loro sono grandi professionisti, come il coreografo americano **Brian Bullard** a cui sarà affidata la direzione artistica della residenza estiva. Per ogni lezione è stato sviluppato un percorso formativo e un numero di ore in base alle fasce d'età degli studenti.

Piano formativo

Corsi	3-5 anni	6-10 anni	11-14 anni	15-18 anni
DIZIONE	-	1	1	1
RECITAZIONE	2	2	3	4
INGLESE	1	2	2	3
DANZA	2	2	2	2
CANTO	2	2	2	3
TECNICHE DIGITALI	-	1	1	1
TRUCCO	-	1	1	1
SCENOGRAFIA e SCENOTECNICA	1	1	1	1
Totale lezioni mensili	8	12	14	16

Le lezioni sono di 45 minuti

Con la partecipazione straordinaria di **Brian Bullard**

www.flycommunications.it

info@flycommunications.it

Flycommunications Eventi

327.3813594

Ogni mercoledì su **www.primapaginaonline.it**

JOHNSON®

JOHNSON Health Tech, **multinazionale del FITNESS**, un vero fornitore di eccellenza nel mondo del benessere, nasce a Taiwan nel 1975 dal fondatore Peter Lo, la sua filosofia è basata su Wellness & salute.
Riscontra un immediato successo a livello internazionale grazie ad un sistema manageriale efficiente e dinamico, che porta Johnson Health Tech a diventare una delle aziende più accreditate e in rapida espansione in tutto il mondo: tra America, Europa e Asia, con una distribuzione in più di **60 paesi**.
Oggi la Johnson è tra le aziende fitness più importanti nel mondo, con un tasso di crescita tra i più alti del settore.

In Italia è presente da 10 anni, con i suoi marchi internazionali: VISION, HORIZON, TEMPO, MATRIX,
200 rivenditori, 4 Store diretti: Roma, Torino, Milano, Ascoli Piceno; 1 Point a Bologna, 1 Point a Pomezia; 1 sito e-commerce www.johnsonstore.it, 2.000 fitness club allestiti, 11 milioni di capitale sociale, 9 milioni di fatturato.
Il 2015 è quindi un anno importante per **Johnson Italia**, che festeggia i suoi **10 anni di attività,** ma anche i **40 anni del Gruppo**, quattro decenni durante i quali Johnson è al servizio del vostro benessere.
Nel 2008, con il marchio Matrix, il gruppo raggiunge un accordo di collaborazione con Johnny G (inventore dello Spinning), creando il KRANKcycle, un rivoluzionario prodotto per attività di gruppo, che può essere utilizzato anche da persone disabili. La collaborazione con Johnny G si è ampliata proprio quest'anno con la creazione del nuovo progetto In-Trinity.

La filiale ha 5.000 mq coperti, un magazzino merci e magazzino ricambi a 4 livelli informatizzati, grande Showroom per l'esposizione e vendita dei prodotti al pubblico, uffici suddivisi tra due reti vendita: Divisione Professionale e Divisione Home, Uffici Assistenza settorizzati, Centri Assistenza Tecnica su tutto il territorio nazionale (responsabili per il servizio pre e post vendita).

Pino Di Eugenio è l'Amministratore Delegato della **Johnson Italia**, in questa intervista ci racconta la sua esperienza, fatta di passione, coraggio, metodo e spirito di intraprendenza.

"Dieci anni fa, quando abbiamo fatto il nostro ingresso in Italia abbiamo raccolto una grande sfida in quanto il mercato non aveva ancora raggiunto la sua massima espansione e al tempo stesso vi operano alcuni player ben posizionati, dotati di un'ottima organizzazione e di marchi molto noti. Sin dall'inizio ci siamo posti un obiettivo primario: diventare per i nostri clienti un partner affidabile, in grado di fornire prodotti di qualità e al tempo stesso accessibili, nonché valorizzati da un'efficace strategia di marketing e comunicazione. Tutto questo per soddisfare pienamente le esigenze sia dei gestori di club sia degli utilizzatori finali,
Siamo partiti in modo graduale e lavorando con grande passione e impegno siamo riusciti, in un decennio a diventare una tra le aziende più importanti in Italia.
Abbiamo assistito negli anni al graduale passaggio dal body building alle diverse espressioni del fitness che ruotano intorno al concetto di benessere fisico e mentale.
Prevedo che nei prossimi anni la consapevolezza dei consumatori di fitness crescerà ulteriormente.
Inizialmente le palestre erano frequentate per costruire muscoli e scolpire il corpo, in seguito per dimagrire, oggi per stare bene ed essere seguiti anche quando si fa attività motoria a casa, in hotel o all'aria aperta per mantenere un corretto stile di vita. Come fornitori di attrezzature e servizi per il benessere non possiamo certo ignorare questo cambiamento".
JOHNSON Italia considera il fitness sempre più sinonimo di benessere, per combattere stress e tensioni quotidiane prevenendo malattie dovute a sedentarietà, peso, alimentazione, scorretto stile di vita.
JOHNSON offre una grande varietà di prodotti, rispondendo alle diverse esigenze degli utenti, per l'allenamento funzionale a casa e in palestra: dall'attrezzo fitness, agli accessori: (tappetini, manubri, kettlebell, fitball, elastici, pedane propriocettive, accessori yoga e pilates, ecc…), agli integratori.
Questo il nostro sito E-commerce, per la vendita online: www.johnsonstore.it

Il prodotto TOP del settore è sicuramente il **tapis roulant**, ma in crescita anche l'allenamento isotonico con l'utilizzo di multifunzioni adatte al contesto "casa", oltreché bike, ellittiche, panche e rower. Novità da visionare presso lo Showroom, gli attrezzi Nohrd, in pregiato legno, dal design raffinato: Water rower, multistazione Weight Workx, spalliera.
JOHNSON offre prodotti e servizi per la vostra salute, gli attrezzi sono infatti integrati, con funzioni speciali come i sensori HRC, le fasce telemetriche per la rilevazione del battito cardiaco e i programmi HRC per monitorare costantemente il lavoro del cuore durante l'attività fisica.

Vi aspettiamo presso il nostro Showroom di Ascoli Piceno, in zona industriale Campolungo, 9
Da lunedì al venerdì ore 8.30 – 12.30 e 14.30 – 18.30
Tel. 0736-2269232
Email: info@johnsonstore.it

Informazione pubblicitaria

di Andrea "Nonno" Coccia

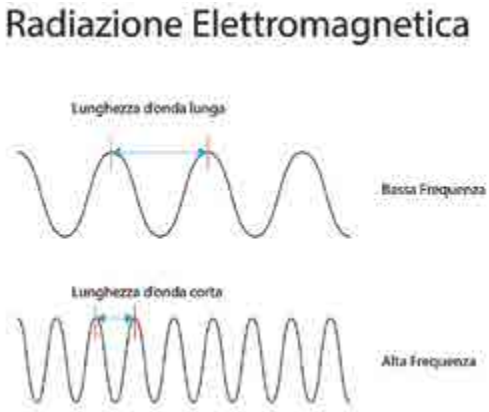
RAGGI X

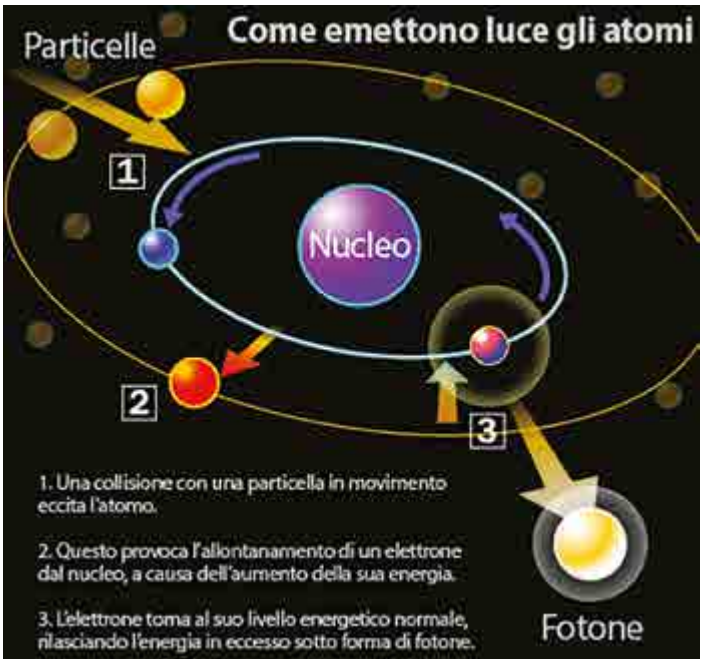
Scoperti per caso, usati per necessità

ALCUNE NOZIONI DI BASE – Per essere più chiari possibile, bisogna partire un po' da lontano. Lo spettro elettromagnetico è l'insieme delle frequenze delle radiazioni elettromagnetiche. Queste ultime comprendono i raggi infrarossi, le microonde, la luce visibile, - quella che viene dalle lampade e dal sole per intenderci – raggi X e così via. Per le radiazioni, a maggiore frequenza – semplificando: il numero di volte che un raggio colpisce un corpo in un secondo - corrisponde maggiore energia, quindi i raggi X che hanno frequenza più alta della luce visibile saranno più potenti di quest'ultima. Altro parametro importante è la lunghezza d'onda, che indica quanto tempo passa tra l'arrivo di un raggio e il successivo. In termini pratici, a seconda del valore della lunghezza d'onda, una lampada emetterà luce bianca, gialla, rossa o di qualsiasi altro colore. Questi due parametri sono strettamente collegati, in quanto più è alta la frequenza e più piccola sarà la lunghezza d'onda.

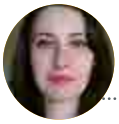
COME NASCE LA LUCE – Le radiazioni elettromagnetiche – raggi X inclusi - sono formate da particelle chiamate fotoni. Essi sono rilasciati dagli atomi quando i propri elettroni vengono stimolati in un certo modo. Gli atomi – i blocchi di cui è composto tutto quanto, dalla sedia su cui sediamo all'aria che respiriamo – sono composti dal nucleo e dagli elettroni che gli ruotano intorno. Questi ultimi possono avere differenti livelli di energia, e di conseguenza orbitano più lontani – quando hanno maggiore energia – o più vicini dal nucleo. Quando un atomo guadagna energia, per esempio dal calore o dalla collisione con altre particelle, gli elettroni allontanano la loro orbita dal nucleo per un istante – si dice che l'elettrone si eccita - per poi tornare alla loro posizione originale. Nel momento in cui tornano allo stato iniziale, rilasciano l'energia in eccesso sotto forma di fotone. La lunghezza d'onda - e di conseguenza il tipo - della radiazione elettromagnetica emessa, dipende dall'energia che viene rilasciata, quindi da quanti elettroni si spostano e come si spostano.

LA SCOPERTA DEI RAGGI X – Alla fine del 19° secolo, nel 1895 per la precisione, il fisico tedesco William Röntgen stava facendo esperimenti con una novità dell'epoca, un tubo catodico – un apparecchio che si trovava all'interno dei vecchi schermi, e che li rendeva così ingombranti, che ha la funzione di sparare elettroni verso un determinato punto – e un tubo a vuoto riempito di gas. L'esperimento consisteva nel prendere questo tubo di vetro e metterlo sottovuoto, riempirlo di un certo tipo di gas e sparare all'interno gli elettroni con il tubo catodico. Gli elettroni del gas si eccitano quando collidono con quelli sparati dal tubo e rilasciano fotoni che fanno illuminare uno schermo che si trova all'interno del tubo. Praticamente, stava provando il funzionamento delle prime lampade fluorescenti, simili a quelle al neon che abbiamo oggi a casa o in ufficio. Il problema è che Röntgen aveva avvolto con del cartone nero il tubo per catturare la luce all'interno, ma vide che si illuminò uno schermo che si trovava a poca distanza dall'esperimento. Capì che aveva scoperto un nuovo tipo di raggi che riusciva a passare attraverso determinati tipi di materia, e non avendo idea di che tipo di raggi si trattasse ed essendo invisibili all'occhio umano, li chiamò Raggi X, sapendo che la lettera X rappresenta l'ignoto e l'incompreso. Alla fine capì che avevano più difficoltà ad attraversare materiali più densi – perché avevano più atomi con cui scontrarsi e che assorbivano quindi luce – che materiali meno densi. È per lo stesso motivo che riescono a penetrare la pelle, ma non le ossa, che assorbono tutta la luce e infatti appaiono di colore bianco sulle lastre delle radiografie.





FANNO MALE? – Si tratta comunque di radiazioni, quindi sono comunque dannose, ma basta non esagerare con le radiografie e il livello di rischio resta veramente molto basso. Per questo motivo, i tecnici di radiografi sono sempre schermati da una parete di piombo che li difende dalle continue dosi di radiazioni a cui sarebbero sottoposti. Ed è sempre di piombo il telo che si mette a difesa delle parti sensibili durante una radiografia, come le parti intime o l'addome nel caso di una donna in dolce attesa.



di Anna Romana Sebastiani

Le mandorle

Olio e latte sono alleati di bellezza

Alzi la mano a chi non piacciono le mandorle! Si fa fatica a trovare chi non le apprezza. Ottime infatti in cucina per dolci e gelato, sono preziose alleate di bellezza grazie al famoso olio che si ottiene attraverso la spremitura a freddo. Inoltre, sta prendendo sempre più piede, specie tra chi segue una dieta vegetariana e vegana, il consumo del latte. La mandorla è un seme contenuto all'interno del frutto dell'albero di mandorlo, originario dell'Asia e introdotto nei climi mediterranei dai Fenici.

L'olio di mandorle dolci ha una consistenza corposa e densa poiché alta è la percentuale di grassi insaturi; è utile per contrastare la pelle secca e rappresenta un rimedio naturale contro l'invecchiamento cutaneo grazie alle vitamine B, E e ai sali minerali. Ha proprietà lenitive, emollienti, addolcenti sulla pelle di adulti e bambini. Per i neonati, infatti, il massaggio a base di olio di mandorle può aiutare a contrastare i fastidiosi arrossamenti nelle parti più delicate ed ha un effetto rilassante sui piccoli. Per gli adulti sarà un prezioso alleato in caso di pelle molto secca (preferibile applicarlo subito dopo il bagno quando è ancora umida) e noti sono i suoi benefici per le donne in gravidanza: evita la formazione di smagliature e dopo il parto, in caso di allattamento, previene le screpolature nella zona dei capezzoli. Per chi ha avuto la fortuna di andare spesso al mare, in autunno l'olio di mandorle sarà la soluzione più giusta per restituire lucentezza e morbidezza ai capelli sfibrati dal sole e dalla salsedine. Si possono fare degli impacchi sui capelli umidi (lasciando in posa circa 20 minuti) utilizzando qualche cucchiaio di olio con cadenza settimanale, finché i capelli non avranno riacquistato un aspetto sano e luminoso. Finora ho fatto riferimento alle mandorle dolci e non a quelle amare. Queste ultime sono una varietà che, se mangiate in grandi quantità, possono risultare tossiche per il nostro organismo e vengono, quindi, perlopiù usate in farmaceutica, in alcuni settori della profumeria e per produrre liquori.

Il latte di mandorla, invece, può essere un'alternativa a quello di mucca. A prima vista appare biancastro e di consistenza simile, ma i suoi pregi – rispetto al vaccino - risiedono nell'assenza di colesterolo e lattosio. Non tutti sanno che è un prodotto antico, conosciuto fin dal Medioevo e utilizzato prevalentemente nelle regioni del sud (specie in Sicilia) dove si coltivavano i mandorli. Possiede inoltre molta vitamina E che è un buon antiossidante, oltre a vari nutrienti: ferro, calcio, magnesio, potassio, zinco. Proprio perché ricco di questi componenti, è consigliabile berlo in modo moderato. Può essere infine utilizzato anche in cosmesi, come struccante oppure come ingrediente principale di maschere e impacchi.

dello Chef Mario Campanelli

Parmigiana rivisitata

COME SI FA

PER LA GRANITA: frullate l'acqua e il formaggio nel mixer,cuocendo a 55 °C a velocità media per 5 minuti, quindi setacciate. Aggiungete la panna e frullate con la xantana. Congelate il composto e poi grattatelo con una forchetta.
PER LA MELANZANA SCOTTATA: tagliate le melanzane a metà, praticate delle incisioni all'interno e ricopritele di sale grosso. Dopo un'ora scottatele nell'olio con l'aglio in camicia.
PER IL POMODORO CRUDO: centrifugate i 500 g di pomodori, i ravanelli, il cetriolo e filtrate con un panno. Incidete gli 8 pomodori ramati, sbollentateli in acqua salata, raffreddateli in acqua e ghiaccio ed eliminate la buccia. Tagliate ogni pomodoro a metà, privatelo dell'acqua e dei semi e, con uno stampo quadrato, ricavate dai petali 16 quadrati. Disponete i quadrati di pomodoro uno sopra l'altro, in modo da ottenere 4 cubi da 4 strati. Mettete i pomodori in un sacchetto per il sottovuoto, aggiungendo un po' di scorza di limone grattugiata, le erbe aromatiche e il centrifugato. Mettete sottovuoto per 4 volte; per osmosi il succo entrerà all'interno del pomodoro.
PER IL SUGO DI POMODORINI: portate tutti gli ingredienti a 250 °C per 10 minuti, quindi eliminate l'aglio e frullate.
PER IL MONTAGGIO: mettete nei piatti la melanzana scottata e decorate con il sugo e l'estratto di basilico. Adagiate un cubo di pomodoro e conditelo con fior di sale e olio; completate con 2 cucchiai di granita di grana.

INFO UTILI
Difficoltà: difficile
220 kCal
Tempo: h 1.40

INGREDIENTI:

PER LA GRANITA DI GRANA:
300 g di Parmigiano-Reggiano 24 mesi tagliato a cubetti, 900 g di acqua, 100 g di panna, 4 g di xantana.
PER LA MELANZANA SCOTTATA:
2 melanzane lunghe, 10 g di sale grosso, 1 spicchio di aglio, olio extravergine di oliva.
PER IL POMODORO CRUDO CONCENTRATO:
500 g di pomodori ramati, 100 g di ravanelli, 100 g di cetriolo, 8 pomodori ramati, erbe aromatiche, 1 limone non trattato, sale.
PER IL SUGO DI POMODORINI ARROSTITI:
100 g di pomodori datterini, la scorza grattugiata di 1 limone non trattato, 10 g di zucchero a velo, 5 g di sale, 30 g di olio extravergine di oliva, 5 foglie di basilico, 2 spicchi di aglio in camicia.
PER IL MONTAGGIO:
estratto di basilico, olio extravergine di oliva, fior di sale.

di Gigliola Croci Mariani

DALIA, CALEIDOSCOPIO DEI FIORI

Il vento bollente di questa tarda estate sahariana che spira ribelle e provocatore, prostrando piante, animali e umani anelanti alle frescure settembrine, rafforza nella mia mente le immagini della Dalia che nasce spontanea là dove il sole brucia e il vento la fa da padrone: gli impervi altopiani messicani. Fiore sacro agli Aztechi per le sue miracolose proprietà, inebriava di sé i giardini imperiali e i templi e gli orti della capitale, città flottante nell'azzurro infinito del cielo e nelle acque cerulee del lago Texcoco. Non valsero le sue infinite cromie, la generosa bellezza e l'aura sacrale a frenare la bramosia dell'oro che invadeva i petti dei conquistadores spagnoli che, nella persona di Hernan Cortés, furono accolti e onorati come divinità, omaggiati con doni preziosi e ghirlande festose di dalie, ritenute la massima espressione di rispetto e benevolenza. Montezuma, sovrano dall'animo mistico e non guerriero, consegnò così il suo popolo all'eccidio e il suo fiorente regno al disfacimento e anche il cammino della Dalia si intreccia là dove si fonde la storia delle esplorazioni con la botanica, la mitologia e il costume. Nel 1789 arrivò dal Messico un pacchetto di semi destinato al Reale Giardino Botanico di Madrid e da qui iniziò la marcia trionfale di questa pianta attraverso i giardini di tutto il mondo. L'interesse e la curiosità erano rivolte alle sue radici, grappoli di tuberi grossi e carnosi, che si pensava fossero utilizzabili per scopi culinari, al pari delle patate. Ma il rosso profondo dei suoi fiori convinse più del suo sapore che risultò di gusto non accettabile e invece di allocarsi in umili orti si ritrovò in profumate aiuole, scatenando una vera passione nei botanici del tempo per la sua estrema varietà di forme e colori e per la prolungata fioritura. Il suo nome è un omaggio al botanico svedese Anders Dahl che si dedicò con totale abnegazione allo studio delle numerose specie, ben 35 e all'intenso lavoro di ibridazione. Dalie giganti o nane, a fiore semplice, doppio o semidoppio, a fiore di cactus, d'anemone e di ninfea, sfrangiate, decorative, pompon, rappresentano l'intero arcobaleno escluso il blu. Regine di splendore sbocciano a partire dalla primavera inoltrata fino al tardo autunno e poiché sono nemiche giurate del freddo, appena le foglie ingialliscono, vengono disotterrati delicatamente i tuberi e riposti in luogo asciutto e ben areato in attesa della prossima primavera. Quando le ultime gelate tardive sono ormai alle nostre spalle, armiamoci di fantasia e andiamo a posizionarli dove più ci aggrada. Pieno sole ma ventilato, terreno ricco e lavorato, impianto profondo e a una buona distanza, tutori di appoggio per i fusti erbacei. Apporto continuo di acqua, concimazione, cimatura dei giovani getti e sbocciolatura sono le regole indispensabili per dischi fiorali vistosi e solitari che ben sovrastano il folto cespuglio fogliare, di un bel verde brillante. Sembrano piccoli fuochi d'artificio quando i boccioli si schiudono, conclamando un chiaro messaggio di positività. Lo ritengo un fiore tutto al femminile: colorate, scenografiche, variabili, esplosive, esuberanti, sorprendenti, allegre, vivaci……freddolose. Ci assomigliano un po', non vi pare? Chi dice Dalia, dice Donna!

ORTOPEDIA
SENESI MARIO

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

Dott. Fabio Massimo Feliciani

Medico Chirurgo – Odontoiatra

Perfezionato in: conservativa, pedodonzia, endodonzia e protesi dentaria

Ascoli P. - V.le M. Federici, 135 - tel. 0736.251710

Pagliare del Tr. - Via Salaria, 112 - tel. 0736.899485

Non uso fuoriserie di lusso per andare in giro...

ma uso la diga per la cura dei miei pazienti!

STUDIO MEDICO ODONTOIATRICO

Dott. Feliciani

Fabio Massimo

il mio lavoro, la mia vita

www.feliciani.it

Dottor Feliciani

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

ACQUASANTA TERME Bar Max • Bar Salaria • Ristorante Tre Lanterne • Ristorante Peperino • Bar dello Sport • Bar B&G • Bar Pinco Panco • Elia Emma Bar Ristorante **ACQUAVIVA PICENA** Forno Vulpiani • Hotel Ristorante Il Grillo • Ristorante Bar da Ada • Bar Belvedere • Bar Ristorante da Pina • Pizzeria Il Crepuscolo **APPIGNANO DEL TRONTO** Ristorante Santa Lucia • Bar Charly Max • Bar On The Road **ARQUATA DEL TRONTO** Blue Bar • Tanzi Cesira Bar • Bar Petrucci **ASCOLI PICENO** Backstage Caffè • Lorenz Caffè • Brugni Coffee Room • Bar Volponi • Orange Caffè • Pasticceria Angelini • Caffè Royal • Pasticceria Malaspina • Oscar Caffè • Bar Tazza d'Oro • Caffè del Corso • Gli Allevi parrucchieri • Bar Tappatà Severio • Bar della Stazione • Caffè del Duca • Brecciarol Bar • Kubo3 Bar • Little Bar • Bar Tabacchi Fuori Porta • Bar Tabacchi Porta Romana • Pasticceria Angelo • Bar l'Isola che non c'è • Bar Piazza Grande • Bar del Marino • Caffè Lotto • Le Pistolere • Pasticceria Guido • Pasticceria Guido2 • Bar Las Vegas • Sala Giochi Centrale • Caffè S. Marco • Bar Stadio • Tabaccheria Tamburrini • La Pizzaccia • Pizza Pazza • Bar Lungo Tronto • Bar Mediterraneo • Bar Marconi • Caffè Kursaal • Bar Latteria La Moderna • Bar XXL • Bar Q8 • Bar Damiani • Bar Ideal • Vincè fa la carità a lu Dome • Pizzeria Cip e Ciop • Pizzeria È Bona Furia • Bar Torrefazione • Parrucchieria Degradè • Il Poggio • Pizza Più • Cin Cin • Bar Cametta • Pizzeria Elis • Pizzeria Ascolana • Tabacchi Via del Trivio • Bar Perugia • Caffè Murri • Bar Tamoil • Bar Pineta • Dolce Amaro • Hotel Guiderocchi • Palazzo dei Mercanti **CARASSAI** Bar Dany • Bar Leferelle • Pierantozzi Devis & C. **CASTEL DI LAMA** Ristorante Del Borgo • All-In Scommesse Sportive • Bar Caprice • Bar Giordalila • Bar Millenium • Bar Roma • Bar Sonia • Bar Vizi e Virtù • Bar Sport • Free Spirits Bar • Pica & Marini Bar Tabaccheria • Tommy's Caffè • Bar della Stazione **CASTIGNANO** Bar di Sù • Bar Trattoria Ragno • Caffè Del Borgo • Bar Tabacchi Bonifazi • Kris Cafè • Hotel Ristorante Teta • Supermercato Gagliardi • Parisani Biliardi **CASTORANO** Ristorante Caffè Fly • Caffè Dolce Vita • Grease • Tiffany Wine Bar **COLLI DEL TRONTO** Caffè David • Bar Marota • Bar Moderno • Trattoria Locanda degli Amici • Caffè Dolce e Salato **COMUNANZA** Vulcan bar(Tamoil) • Ristorante Pizzeria Futura • Ristorante La Diga • Bar Centrale • Bar Sagi • Colorado Cafè • The Game Bar • Panificio Caffetteria Il Chicco e la Spiga • Hotel Ristorante Europa • Bar Flory **COSSIGNANO** Pierantozzi Gino Alimentari - Bar • Caffè San Paolo **CUPRA MARITTIMA** Ristorante Parco sul Mare • Hotel Ristorante Anita • Bar Belvedere • Caffè Seicento - Falù • Caffè Torino • Discoteca BB Disco Dinner • Happy Bar • Mix Appeal Bar • Caffe Curzi • Dolcissima Pasticceria Caffetteria • Pasticceria Bar Garden • Piadineria Bar Paninoteca da Boe **FOLIGNANO** Caffè Aprutino • Bar Segà • La Favola • Eden Bar **FORCE** Forno Moretti • Bar Alesiani • Bar Collo • Bar dello Sport • Bar La Vecchia Posta **GROTTAMMARE** Affinity Bar • Briciola di Sole • Non Solo Pizza Pizzeria Ristorante • Bar Calvaresi • Bar Drink Bar • Bar Fantasy • Bar Stazione • Cafè del Mar • Caffè Carducci • Caffè delle Rose Due • Caffè Fornace • Delfino Blu • Giampy's Bar • Bianchini Luca Torrefazione Aroma Caffè • Bowling Grottammare Bar Pizzeria • Bruni Emidio Caffè e Affini • Chalet Saari Beach - Concessione 4 • Chalet Paoloni • Pasticceria Blue Rose Caffè **MALTIGNANO** Bar Certosa • Scacco Matto • Bar Celani Tabaccheria • Hotel Ristorante Fanini • Sassa Roll - Bar **MASSIGNANO** Bar Pizzeria Pignotti Anna • Hotel Rivamare Bar Ristorante **MONSAMPOLO DEL TRONTO** Bar Blue Island • Ari-Service • Bar Gelateria Cupido • Willy's World **MONTALTO DELLE MARCHE** Bar Gelateria sisto V • Caffè del Torrione • Pizzeria Bar Il Ritrovo **MONTEDINOVE** Bar Gelateria La Conchiglia • Pam Pam Bar **MONTEFIORE DELL'ASO** Ristorante Dea Flora • Bar Barlocci Ezio **MONTEGALLO** Ristorante Lo Spuntino • L'antico Bar **MONTEMONACO** Albergo Ristorante Guerrin Meschino • Bar Zocchi Massimo • Bar La Casetta di Gerosa **MONTEPRANDONE** Hotel Ristorante del Cavaliere • Bar 2 Orsi • Bar Daiquiri • Bar Jolly • Hotel San Giacomo • Bar Caffè Centrale • Bar London • Bar Palmarino • Bar Salagiochi Luke and Paul • Caffe Milù • Gabrielli Anna Bar Tabacchi • Garden Bar • London • Bar Pasticceria Sasà • Noah Bar **OFFIDA** Bar Eiffel • Bar Aureo • Bar Ciotti Valtesino • Bar Nuovo • Blob Caffè **PALMIANO** Albergo Belvedere **RIPATRANSONE** Bar Pepita Caffè • Bar Pasticceria Centrale • Bar Sammagno • Sonny Bar • Spinozzi Ricevitoria **ROCCAFLUVIONE** Bar Pignoloni • Bar Cavucci Maddalena • Rossi Giuliana Ricevitoria Sisal • Pizzeria Locanda La Loggia • Tabaccheria Giacomini Stefano **ROTELLA** Bar Rutilio **VENAROTTA** Sabatini Luca Pasticceria Bar Tabacchi • Bar Locanda Anno 1000 e molti altri...

Anno VII | numero 8 | Settembre - Ottobre 2015

Editore Fas Srl • info@gruppofas.eu

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

Direttore responsabile
Fabiana Pellegrino • direttore@piceno33.it

Art direction e progetto grafico
Michaela Cannella

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

Copertina
"E se diventi farfalla nessuno pensa più a ciò che è stato
quando strisciavi per terra e non volevi le ali."
Alda Merini

Stampa Arti Grafiche La Moderna
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 01/10/2015

Consulenza sull'amore, lavoro, amicizia, soldi, fortuna e molto altro!

CHIROMANZIA

CARTOMANZIA

LETTURA CARTE NAPOLETANE E SIBILLE

INTERPRETAZIONE DEI SOGNI!

899100007*

facebook Astarte Cartomanzia

skype astartecartomanzia

Visita il sito:
www.astartecartomanzia.it

*Costo massimo 15€

G&G
SPOSE
Atelier
Collezioni:
marcella zaccaria
Meg sposa
ALLEGRA & Co.
LA SPOSA BARCELONA
G&G couture
ANDREA VERSALI
uomo
www.ggcreazioni.it
Showroom: Tel. 0736-402903 / Fax 0736-499060 / e-mail: info@ggcreazioni.it
Orario: SU APPUNTAMENTO TUTTI I GIORNI aperto sabato dalle 16.00 alle 20.00 - Via Genova, 91 - 63068 Tolignano (AP)