FOCUS
La Rua

STORIE
Locanda a cm zero

IDEE
La pizza gourmet

PICENO33

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

Quasi quasi mollo tutto e divento felice.

Agosto • Anno VIII • n° 7 • (Poste Italiane s.p.a. • Sped. in Abb. Post. • 70% • CN/AP)

Gratuito
GRUPPO FAS

GRUPPO
FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

RICHIEDI INFORMAZIONI

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

il tuo sito web a 199 €

su

La tua

azienda

facebook da 69€

Numismatica Picena

ACQUISTO E VENDITA

MONETE DA COLLEZIONE
LIBRI DI NUMISMATICA

STIME E PERIZIE

Numismatica Picena Srl, Via Calatafimi n. 2 • S. Benedetto del Tr. (AP)
Tel. 0735.582098 • Fax 0735.575156 • Cell. 334.7043590
email: info@numismaticapicena.it • **NEGOZIO ON LINE www.numismaticapicena.it**

Numismatici Italiani Professionisti

SIMONETTI
FINITURE EDILI

pitture • cartongessi • isolamento • rasature

Realizzazione bancone e cappotto termico

Cartongessi

Tinteggiatura esterno

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

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

L'editoriale

di Fabiana Pellegrino

«La vita è fatta di piccole felicità insignificanti, simili a minuscoli fiori. Non è fatta solo di grandi cose, come lo studio, l'amore, i matrimoni, i funerali. Ogni giorno succedono piccole cose, tante da non riuscire a tenerle a mente né a contarle, e tra di esse si nascondono granelli di una felicità appena percepibile, che l'anima respira e grazie alla quale vive». Secondo Banana Yoshimoto la felicità è, quindi, una questione di virgole, dettagli, attimi. È una visione interessante, questa, della felicità, che annullerebbe completamente la necessità di ricercarla: se la felicità capita tra le dita, l'affanno di catturarla è vano. Piccole istantanee di felicità che ci fanno sopravvivere al male quotidiano, alla volgarità di questo mondo, alla sua violenza, alla sua disumanità. Eppure, tra le bombe, i selfie, i Pokemon, continuiamo ad avanzare sospinti da un soffio di felicità. A volte, però, perdiamo gran parte dell'energia nella ricorsa. Ma cosa dovremo mai inseguire? Ombre, profili, immagini, visioni. Quello che è, è nella sua semplicità. Nel suo essere o meno. Sta tutta qua la sua sostanza. Dovremmo forse imparare ad accogliere e riconoscere ciò che è, distinguendolo dai desideri, dalle aspettative, dalle intenzioni. La felicità si siede nei fatti. La felicità è essa stessa un fatto. Magari trascurabile per noi, così presi come siamo a volere quel che non abbiamo. Eppure eccola lì. Eccola qui.

SOMMARIO

07 **News**

10 **Focus**
La Rua si presenta

13 **Storie**
Locanda a cm zero

16 **Idee**
Mirko Petracci

18 **Società**
Roberto Paoletti

19 **Arte**
Giulia Corradetti

22 **Attualità**
Ciclabile di Grottammare

25 **Astri Nascenti**
Anter

26 **Eureka!**
Juno, oltre le nuvole

27 **Libera le idee**
Libera il bene

28 **L'Ascoli di Petò**
Storpiature ascolane

29 **Pnl**
Tre parole per essere felice

30 **A qualcuno piace nerd**
Nintendo Classic Mini

31 **Fly musical con noi**
Le novità del prossimo anno

32 **Liberrante**
Malaparte mon amour

33 **Naturalmente**
L'arnica

35 **Il giardino di Lola**
L'ipomea

36 **Cheap & Creative**
La solidarietà

L'Associazione Culturale
"Nel cuore di Venagrande" organizza

Comune di Ascoli Piceno
MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

VIª SAGRA della PIZZA

dall'11 al 16 agosto 2016

2 forni a legna

VENAGRANDE

Nelle Marche allarme cementificazione

San Benedetto il centro con la maggior percentuale di suolo consumato.

Nelle Marche sono ben 65.500 gli ettari di suolo consumato, con l'erosione di territorio agricolo, naturale o semi-naturale a beneficio di asfalto, edifici e capannoni, a causa dell'espansione di aree urbane e di insediamenti commerciali, produttivi e di servizio. Ad affermarlo è la Coldiretti Marche sulla base del rapporto 2016 Ispra, secondo il quale nella nostra regione il fenomeno interessa il 7% della superficie territoriale, ma questa percentuale sale addirittura all'83% se si considerano gli impatti diretti e indiretti a una distanza di 200 metri. A livello comunale, il centro con la maggior percentuale di consumo di suolo è San Benedetto del Tronto, con il 37,2 per cento, davanti a Porto San Giorgio (36,9 per cento) e Gabicce Mare (32,4 per cento). Se si considera, invece, chi nel periodo 2012-2015 ha avuto il maggior incremento di terreno cementificato, spicca Folignano (Ascoli Piceno), con un +9,8 per cento. L'impermeabilizzazione del terreno rappresenta la principale causa di degrado del suolo in Europa, in quanto comporta un rischio accresciuto di inondazioni, contribuisce al riscaldamento globale, minaccia la biodiversità. Su un territorio reso più fragile si abbattono i cambiamenti climatici con precipitazioni sempre più intense e frequenti e vere e proprie bombe d'acqua che il terreno non riesce ad assorbire.

Ecoreati, dallo smaltimento dei rifiuti al cemento selvaggio.

Inquinamento ambientale, disastro ambientale, traffico e abbandono di materiale ad altra radioattività, impedimento del controllo, omessa bonifica. Sono questi i nuovi ecoreati previsti dalla legge 68/2015. La nostra regione si piazza al dodicesimo posto nella classifica regionale dell'illegalità nel ciclo dei rifiuti del 2014, con 183 infrazioni accertate, 192 denunce e 78 sequestri. Si tratta di violazioni gravissime che ledono la salute dei cittadini e gli interessi delle imprese marchigiane oneste, le quali subiscono la concorrenza sleale di chi abbatte i costi aziendali infrangendo le norme sull'ambiente e la sicurezza. Nella classifica regionale dell'illegalità nel ciclo del cemento, le Marche sono tra le regioni virtuose: al quindicesimo posto con 129 infrazioni accertate, 209 denunce e 17 sequestri. Lontane da Campania (835 infrazioni), Calabria (700) e Puglia (598). Non siamo nemmeno una regione di piromani. Appena 7 incendi dolosi nel 2014 che ci vedono al terzultimo posto tra le regioni italiane, appena sopra il Trentino e la Valle D'Aosta. Siamo invece messi peggio per quanto riguarda i furti e il traffico illegale di opere d'arte. Nella classifica dell'arte rubata siamo all'ottavo posto con 400 furti di opere d'arte scoperti nel 2014 dalle forze dell'ordine. Infine i reati contro il patrimonio faunistico. Tra bracconaggio, allevamenti illegali, macellazioni in nero e combattimenti clandestini sono state 339 le infrazioni accertate nelle Marche, che ci posizionano esattamente a metà nella classifica regionale dell'illegalità contro la fauna.

Ascoli, capitale dell'oliva ripiena

Con Ascoliva Festival 2016 è stato lanciato il messaggio che Ascoli può diventare la capitale dell'oliva e la manifestazione è un'occasione per ottenere l'interesse da tutto il mondo. Così gli organizzatori del festival mondiale dell'oliva ripiena all'ascolana, arrivato alla quarta edizione, fanno il punto della situazione. Piazza Arringo tornerà ad ospitare il villaggio dell'oliva come lo scorso anno, con circa venti espositori tra produttori locali delle olive all'ascolana e di altri 16 piatti del territorio (affiancati da uno stand del Consorzio di tutela dei vini piceni) e tanti altri espositori di eccellenze gastronomiche, dal vino all'olio, al tartufo, ai dolci tradizionali ed altro ancora (nell'area Expoliva). Ecco le principali novità della quarta edizione di Ascoliva Festival: la manifestazione durerà più degli altri anni, passando da 9 a 12 giorni, ovvero per il periodo 10-21 agosto e, altra novità, protagonista di questa edizione, sarà l'oliva ripiena ascolana del Piceno Dop, ovvero l'originale oliva ripiena ascolana a denominazione di origine protetta.

Acquasanta, rinascono piscina e grotta

Ad Acquasanta Terme l'idea di far tornare ai fasti del passato la piscina naturale e la grotta sudatoria non è mai tramontata e le nuove generazioni hanno fatto partire il tam tam sui social network attraverso l'iniziativa del FAI i "luoghi del cuore". Il Fondo Ambiente Italiano ha organizzato il censimento dei luoghi italiani da non dimenticare e ha creato la possibilità di votarlo per recuperarlo e successivamente proteggerlo e valorizzarlo. La partecipazione al censimento è gratuita ed è aperta a tutti e si può votare fino al 31 ottobre 2016. Per votare basta un click su **www.iluoghidelcuore.it.**

Nuova vita per la fonte storica di Appignano

Sono terminati i lavori di riqualificazione della fonte storica che si trova all'entrata del paese di Appignano del Tronto. L'intervento è stato realizzato grazie ad un finanziamento dell'AATO 5 Marche sud compartecipato per il 50 per cento dal Comune di Appignano del Tronto. La somma stanziata ha permesso di svolgere i lavori di restauro e di riqualificazione della fonte storica del paese. La fonte che prende acqua da una sorgente naturale che sgorga nel punto di contatto fra i depositi di Colle Celestino (sabbie e ghiaie) e la formazione di base (argilla grigio azzurra) su cui si imposta il centro storico, aveva dei problemi nelle condutture perché l'usura degli anni ha portato a numerose perdite.

Palestra Yuki Club .it

Via delle Azalee, 5 Monticelli - AP - Tel. 0736.341.341

da settembre 2016
VECCHIA GESTIONE
...Il ritorno del boss...

Nuova Sala 320 mq

CROSSFIT COAFOP "Coach" Prof. Lele Cinelli

Oltre ai tradizionali corsi di:

Pilates - Power Yoga - Tonificazione - Zumba
Bruciagrassi - Ginnastica Dolce - Posturale

Sala Attrezzi & Cardio Fitness 600 mq

TECHNOGYM · Life Fitness · TECA · JOHNSON

ABB. ANNUALE 300 € (3 rate)
sala attrezzi e corsi

ABB. ANNUALE OPEN
OFFERTA 2 DONNE 200 €
nuove iscritte
pro capite (2 rate)

9 mesi 240 € (2 rate)

6 mesi 180 € (2 rate)

3 mesi 100 €

1 mese 40 €

1 mese SPECIAL 35 €
(Universitari - sotto 18 anni - sopra 65 anni)

convenzioni nuclei familiari e aziende
ANNUALE 240 € (2 rate)
(minimo 10 iscritti)

1 mese di prova
15 € + 20 €
iscrizione parziale

LA RUA SI PRESENTA

Sotto Effetto di Felicità. Una definizione cucita addosso a Daniele Incicco, William D'Angelo, Davide Fioravanti, Nacor Fischetti, Alessandro Mariani e Matteo Grandoni, in arte La Rua, che è anche il titolo dell'ultimo disco della giovane band. Musicisti cresciuti in piccoli paesi dell'ascolano a cui il talentuoso Faini accende la scintilla nel 2009. Tre anni più tardi partecipano alla finale del Festival «Voci Nuove e Volti Nuovi di Castrocaro», classificandosi al terzo posto e ricevendo il premio MEI (Meeting Etichette Indipendenti) come miglior band. L'anno successivo finiscono tra le 60 selezionate per partecipare al Festival di Sanremo 2014 nella categoria «Nuove Proposte». Poi, quest'anno arriva la tv con Amici.

di Fabiana Pellegrino

Cominciamo da voi: chi sono i ragazzi che compongono La Rua?
«La Rua è una sorta di famiglia allargata: siamo sei ragazzi che hanno dato il via a questo progetto nel 2009, grazie anche all'incontro col nostro attuale direttore artistico e co-autore Dario Faini».

Arrivate da Ascoli Piceno e dintorni, quanto è stata lunga la strada per raggiungere la Capitale?
«La strada per arrivare a Roma è stata lunga, piena di live e altre esperienze che ci hanno arricchito e resi ciò che siamo ora. Di strada da fare ce n'è ancora tanta e non vediamo l'ora, perché ogni esperienza finisce sempre per renderci delle persone migliori».

Che tipo di ostacoli e difficoltà incontra chi come voi vuole fare musica e arriva da una piccola provincia?
«Più che parlare di ostacoli e difficoltà, ci piace pensare che il background territoriale in cui siamo cresciuti abbia contribuito anch'esso a dare forma al progetto "La Rua". Il nome stesso del gruppo, che significa "piccola strada", "viuzza" che porta al centro, è un elemento caratteristico del territorio del piceno che abbiamo voluto portare con noi».

Porte chiuse in faccia?
«Le delusioni e gli insuccessi ci sono stati, ma forse sono state proprio quelle le esperienze più formative; ti temprano, mostrandoti in maniera cruda le lacune che inevitabilmente hai. Il segreto sta nel saper cogliere le critiche costruttive senza farsi buttare giù e rimanere sempre consapevole delle proprie potenzialità».

Ascoli Piceno per voi cosa rappresenta?
«Come accennavo prima Ascoli Piceno è il posto in cui siamo cresciuti, sia umanamente che artisticamente. In parte ha contribuito a renderci ciò che siamo».

Avete pubblicato il vostro nuovo album, Sotto Effetto di Felicità, il 3 giugno: raccontateci un po' il disco…
«Sotto Effetto Di Felicità contiene tutte le emozioni e le esperienze che ci hanno portato fin qui, dai live all'esperienza di Amici. Il titolo del disco rappresenta anche il mood emotivo attuale e quello che ci ha portato a scrivere i vari brani. Se hai la possibilità di poter parlare con la tua musica, non puoi non essere sotto effetto di felicità».

Quali sono le influenze maggiori e le sonorità che ritroviamo in Sotto Effetto di Felicità?
«In questo album abbiamo unito la nostra vecchia anima più acu-

LE DATE DI AGOSTO DEL TOUR ESTIVO

7 agosto – Ripaberarda (AP), Piazza S. Maria;
13 agosto – Roseto degli Abruzzi (TE), Parco del Borsacchio;
30 agosto – Alba Adriatica (TE), Festa di fine estate;
15 settembre – Terni, TerniOn Festival.

stica con una buona dose di elettronica, prendendo spunto dagli attuali producer, come Kygo, Lo-Fang e molti altri».

La vostra partecipazione a un talent, perché e come mai proprio Amici?
«Non conosciamo le logiche degli altri talent, ma sapevamo che Amici dava la possibilità, oltre al poter suonare i propri inediti, anche di mettere sé stessi e il proprio mondo sonoro nei pezzi che venivano assegnati. Eravamo chiamati a produrre i brani come se fossero nostri e di fatto avevamo piena libertà espressiva».

Come è cambiato il vostro pubblico?
«Il nostro pubblico sicuramente si è ampliato grazie ad Amici e alla promozione che ne è seguita. Se è cambiato o meno non lo sappiamo, ma ci auguriamo di poter raggiungere qualsiasi fascia di età con la nostra musica».

Quanto e come vi ha cambiato questa esperienza?
«Questa esperienza non ci ha cambiato, piuttosto ci ha temprato e migliorato all'ennesima potenza, sia a livello emotivo che di consapevolezza musicale».

Parliamo di Dario Faini, con cui lavorate dal 2009 e che ha prodotto anche questo album. Cosa rappresenta per voi?
«Dario Faini possiamo definirlo come il settimo componente dei La Rua. Anche se lavora dietro le quinte svolge comunque un ruolo importantissimo sia sotto il profilo autoriale, insieme a Daniele, sia come produttore artistico, supervisionando e perfezionando il nostro sound».

Ve l'hanno chiesto tante volte: il bacio gay che ha fatto molto scalpore. Perché? Che intenzione avevate?
«Quel bacio ad Amici è stata una conseguenza diretta della canzone: semplicemente ci siamo fatti strumento del testo che recita "Spiegami l'amore che giro che fa, mi farò trovare pronto se passerà". Il brano è un inno alla legalizzazione dell'amore, senza qualsivoglia paletto o differenze di genere. Se poi ci si scandalizza di fronte a un bacio, che è uno dei gesti di affetto più puri che possano esistere, e si resta indifferenti davanti alla violenza, alla guerra o alla povertà, allora dovremmo fermarci un attimo a riflettere».

Ora quali sono i vostri progetti?
«Per ora siamo occupati con gli spettacoli live e ci stiamo concentrando sui concerti, ma nei ritagli di tempo cominciano a nascere anche nuovi brani».

Una vita a Centimetro Zero

Locanda del Terzo Settore – Centimetro Zero è un ristorante diverso.

di Fabiana Pellegrino

X sapori DIversi X

Nessuna distanza tra uomini, natura, cibo. Questa è la filosofia della **Locanda del Terzo Settore Centimetro Zero**, inaugurata il 22 novembre dello scorso anno a Spinetoli. Un modello innovativo di locanda sociale in cui l'attività di ristorazione è il punto d'arrivo di un progetto molto più ampio che **coinvolge la disabilità, l'autoproduzione e il recupero creativo**. Tutto ciò che si mangia da Centimetro Zero, proviene direttamente dall'orto o dalla rete di cooperative sociali e aziende locali; le sedie dove ci si accomoda o le lampade che illuminano la cena, sono state restaurate e dipinte a mano dallo staff, che comprende un gran numero di giovani con disabilità fisica e mentale. Loro sono il cuore pulsante della locanda: coltivano i suoi prodotti, hanno arredato il ristorante, in otto lavorano come personale di sala da soci lavoratori volontari della cooperativa.

"Insomma – spiega la responsabile del progetto Roberto D'Emidio - Centimetro Zero è molto più che mangiare a chilometro zero: è annullare ogni distanza tra voi e noi. È essere vicini, stretti stretti, alla genuinità del nostro territorio, al passato che si rinnova nel presente, ai nostri ragazzi che, così, hanno la possibilità di integrarsi nel mondo del lavoro. Una cena da Centimetro Zero è più che una cena: è mangiare bene, è mangiare sano, è sostenere il territorio, è partecipare a un progetto sociale, è farlo in un luogo vivo e variegato. Perché una cena diversa, è una cena speciale".

Il progetto Locanda del Terzo Settore è stato sostenuto dalla Fondazione Carisap di Ascoli Piceno e realizzato dalla cooperativa sociale Ucof con la collaborazione operativa dell'associazione Fruit. Tra i partners ci sono la cooperativa sociale Ama Aquilone, la Caritas di Spinetoli, l'Ambito Territoriale Sociale XXIII, la Cooperativa Sociale Service Coop, il Bacino Imbrifero

Tutti i prodotti della dispensa hanno una provenienza certificata, il più possibile a chilometro zero, e sono forniti dalla rete di aziende locali e cooperative sociali del territorio.

Montano del Tronto.
«La risposta del territorio – continua Roberta - è stata ottima. Arrivano moltissime persone da fuori provincia incuriosite da questa realtà, ma anche clienti della zona. Tutti i prodotti della dispensa dalla carne all'olio, dai vini alle bibite, hanno una provenienza certificata, il più possibile a chilometro zero, e sono forniti dalla rete di aziende locali e cooperative sociali del territorio. L'orto è giusto a pochi metri dalla Locanda e viene lavorato direttamente dallo staff con i metodi dell'agricoltura tradizionale. I nostri menu sono sempre freschi e genuini perché variano in base ai prodotti di stagione che passano direttamente dal nostro orto al vostro piatto».
Con l'estate, poi, è arrivata anche una nuova idea gourmet. «Visto che i nostri ragazzi hanno spesso qualche problemino di linea – racconta Roberta – abbiamo pensato di sensibilizzare staff e clienti sulla salute a tavola. Via il sale, via lo zucchero e anche i conservanti per una cucina più sana. Così abbiamo pensato ad Adotta uno chef – e insegnagli a cucinare, una nuova campagna, mirata a diffondere e promuovere uno stile di vita più sano».
Adotta uno chef è partito domenica 26 giugno con Aurelio Damiani e per tutta l'estate vedrà alternarsi ai fornelli chef delle Marche, tra cui Sabrina Tuzi della Degusteria del Gigante ed Enrico Mazzaroni del Ristorante Il Tiglio.

Ogni cliente può acquistare un pezzo della locanda! Se la sedia dove avete cenato vi è piaciuta, fatevela mettere sul conto e portatevela a casa!

Un modello di locanda sociale in cui l'attività di ristorazione è il punto d'arrivo di un progetto molto più ampio che coinvolge la disabilità, l'autoproduzione e il recupero creativo.

di Fabiana Pellegrino

La pizza gourmet

Mirko Petracci presenta la nuova Pizzeria Scaletta

Un locale rinnovato, un figlio d'arte capace di reinventarsi e, ovviamente, ricette gourmet adatte a tutti. Per gli ascolani doc, **la pizzeria La Scaletta rappresenta uno dei locali storici della città**. Aperta nel lontano 1978 in via Osimo, negli anni Novanta si sposta in via Napoli e pochi mesi fa affronta un profondo restyling che coinvolge forma e sostanza. «Ho scelto un rinnovamento vero – racconta Mirko Petracci, titolare della pizzeria assieme alla sua famiglia – che cambiasse anche la maniera di fare ristorazione. Con la crisi il nostro settore ha subito una frenata molto forte e proprio da qui è partita una nuova era. Oggi c'è una distinzione netta tra chi si concentra sulla ricerca e sulla qualità e chi resta al livello standard e va a cercare i clienti puntando sul prezzo, penalizzando così il prodotto che mangiamo».

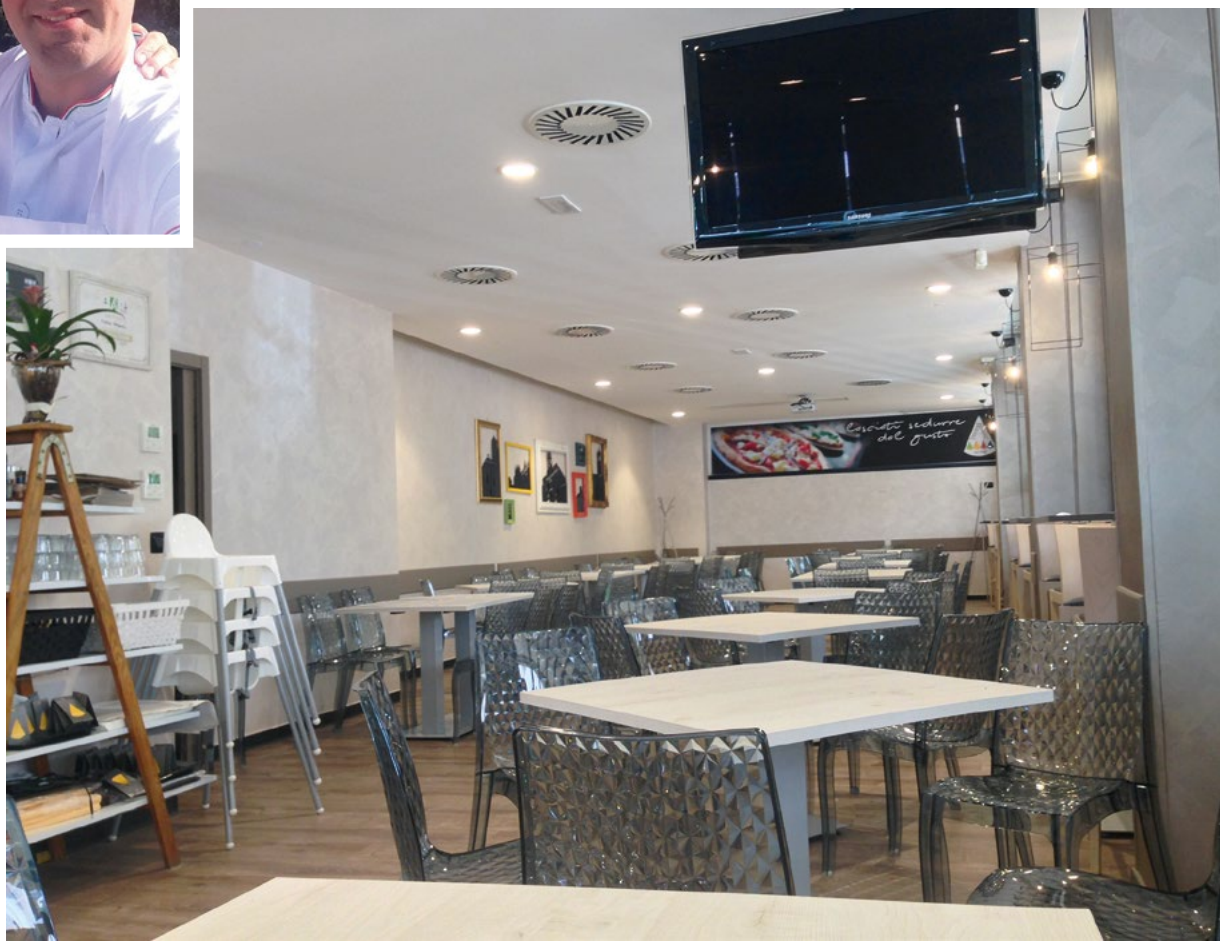
Dunque, **dopo ben trentotto anni di attività, il figliol prodigo cambia tutto**: «ho detto chiaramente alla mia famiglia che era arrivato il momento di distinguerci dagli altri, proponendo un percorso che ad Ascoli e dintorni non è ancora

stato affrontato da nessuno». Per l'evoluzione, però, c'è bisogno innanzitutto di formazione. Per questo a fine settembre dell'anno scorso, **Mirko partecipa assieme ad altri 14 pizzaioli a un corso gourmet con Heinz Beck**. «È stato un grande onore e un'esperienza per me fondamentale. Ho imparato come, anche su una pizza, gli ingredienti possono combinarsi assieme creando dei sapori nuovi, unici, sempre diversi. Così, una delle prime idee è stata proprio quella di usare e abbinare ingredienti stagionali e cambiare il nostro menu di stagione in stagione. Contestualmente c'è stata anche la volontà di studiare l'equilibrio perfetto affinché i nostri clienti potessero gustare una pizza altamente digeribile. Da qui il corso organizzato dall'Accademia Nazionale dei pizzaioli per perfezionare le tecniche del lievito madre e della preparazione dei diversi impasti». Oggi la pizzeria offre pizze gourmet cotte in forno a legna con un impasto lievitato 72 ore, con una farina meno raffinata e ricca di cereali.

«Oggi i nostri clienti trovano nel menu le pizze tradizionali e le proposte gourmet. La clientela è cambiata, grazie anche all'idea di creare un'area bimbi, accogliendo così tutte quelle famiglie che fino a ora erano costrette a spostarsi verso la vallata in locali più attrezzati».

In un'epoca in cui pizzeria e ristorazione sono sempre più vicine, anche la pizza diventa un piatto raffinato. «Non è più ammissibile che un pizzaiolo che sa fare la pizza apra un locale, oggi c'è bisogno di idee nuove, di curare la propria immagine, la propria comunicazione. Insomma **chi gestisce un'attività, deve avere in mente un mondo intero**».

Mirko Petracci con Heinz Beck, cuoco tedesco famoso in tutto il mondo, chef del ristorante La Pergola a Roma, premiato con tre stelle Michelin.



ROBERTO PAOLETTI

Il nuovo coordinatore provinciale di Confcommercio Ascoli: *daremo nuovo smalto al commercio cittadino.*

Roberto Paoletti è l'uomo scelto dalla Confcommercio di Ascoli per guardare al futuro dopo il pensionamento del direttore Giorgio Fiori, che per 32 anni ha guidato operativamente l'ente. Un cambiamento reso necessario anche dalle sfide che l'associazione di categoria dovrà di certo affrontare nei prossimi anni per rilanciare il commercio ascolano. Così, dal 1° gennaio di quest'anno, Roberto Paoletti, dirigente nazionale e attualmente responsabile di zona per Marche, Abruzzo e Umbria del Sistema 50&Più (l'associazione che offre una serie di servizi per i propri associati ultracinquantenni), è stato scelto dal presidente Fausto Calabresi come coordinatore provinciale. Il suo compito è riorganizzare la macchina amministrativa, ammodernarla e, soprattutto, riportare Confcommercio Ascoli al centro della scena.

«Le aspettative di Confcommercio Ascoli sono enormi – racconta Roberto Paoletti - molto dipende dal fatto che avendo seguito l'ufficio del Sistema 50&Più negli ultimi dieci anni abbiamo raggiunto cifre fuori scala». 50&Più è un grande Sistema Associativo e di Servizi (nato e cresciuto all'interno di Confcommercio - Imprese per l'Italia) per rispondere alle richieste di consulenza, assistenza e benessere sociale delle persone, con 7.240 professionisti e 886 punti operativi dislocati in Italia e all'estero. Con 50&PiùEnasco, Istituto di Patronato e di Assistenza Sociale, fornisce assistenza gratuita per risolvere nel modo più favorevole tutte le pratiche previdenziali (pensioni, supplementi, indennizzi ed indennità). Con 50&PiùCaaf, Centro Autorizzato di Assistenza Fiscale, provvede all'elaborazione di 730, Imu, Red, Detr, Isee, richiesta bonus energia/gas, visure catastali, dichiarazioni di successione. 50&Più è l'associazione di ultracinquantenni che opera per la rappresentanza e la tutela degli iscritti e la promozione sociale degli over 50. Organizza eventi e manifestazioni culturali, sportive e ricreative a livello internazionale, nazionale e territoriale. «A questo punto è molto importante per questa città e il suo rilancio riportare Confcommercio Ascoli a una nuova era. Oggi siamo in grado di offrire un'assistenza a 360 gradi a chi voglia aprire un'attività. Abbiamo l'importante servizio di garanzia per sostenere i nostri iscritti anche nell'accesso al credito, una delle questioni più spinose e controverse in questa fase di crisi.

I tempi attuali sono infatti piuttosto difficili per la città, tanto che nel 2014 hanno cessato l'attività, per i settori commercio, turismo e servizi, ben 648 imprese, a fronte di 429 aperture, con un trend negativo piuttosto significativo di 219 unità che hanno ingenerato, calcolando una media di tre addetti per impresa, quasi 2000 disoccupati che non hanno fatto alcuna notizia, al contrario di quando chiude un' impresa industriale, senza poi poter neanche usufruire degli ammortizzatori sociali, così come avviene per i lavoratori dipendenti. «Spero di cambiare il senso di rotta, questo sarà il mio impegno», conclude Paoletti.

Giulia Corradetti e l'universo: da poesia enigmatica a natura artificiale.

di Valentina Falcioni

Giulia Corradetti è un'artista ascolana nata nel 1982, una donna perspicace, dotata di profonde capacità introspettive e allo stesso tempo un'acuta indagatrice dell'universo che da poesia enigmatica col tempo si è trasformato in un motivetto scialbo, tappezzato da una deprimente natura sintetica, artificiale. Giulia ha sentito crescere la sua propensione per l'arte visiva fra i banchi di scuola e ha visto maturare il proprio linguaggio espressivo assieme a una personale cifra stilistica lungo il percorso formativo completato presso l'Accademia di Belle Arti di Bologna e ovviamente attraverso l'edificante scorrere della vita nel maestoso labirinto dello spirito visibile.

La prima volta che ho lasciato scorrere gli occhi sulle opere della Corradetti, ho ripensato a una battuta de Il gatto nero di Alphonse Allais: "Dio non ha creato alimenti blu. Ha voluto riservare l'azzurro per il cielo e gli occhi di alcune donne". L'attenzione dell'artista ascolana nei confronti della natura che colma generosamente il primo bisogno dell'uomo, vuole guidare l'osservatore verso una riflessione che negli ultimi anni ha coinvolto ricercatori e opinione pubblica. Il cibo nel corso dei secoli è stato oggetto di interesse da parte degli etnoantropologi, in quanto non è soltanto un mero mezzo di sopravvivenza, bensì un valido metro di giudizio e comprensione del progresso umano. Analizzare la storia evolutiva dell'alimentazione, infatti, offre la possibilità di comprendere appieno il rapporto intrinseco fra una determinata popolazione e il proprio territorio, fra un paese e i fattori economici, socioculturali ed epidemiologici che ne definiscono il grado di benessere.

Il contrasto fra la genuinità dei prodotti agroalimentari coltivati secondo tecniche tradizionali e l'artificiosità di quegli organismi geneticamente manipolati che possono sviluppare effetti irreversibili sugli ecosistemi, è immediatamente ravvisabile nel netto contrasto fra i colori brillanti e rigogliosi degli ortaggi e il bianco asettico di quei cubi presenti nelle opere di Giulia Corradetti che vogliono alludere ai dispositivi di una tecnologia ormai invasiva. La storia evolutiva dell'alimentazione è perfettamente in grado di tratteggiare il percorso antropologico-culturale di un popolo e i

lavori che appartengono al ciclo Artficial Nature ci offrono un affresco veritiero e disarmante della società contemporanea. La collettività sembra aver dimenticato la saggezza dei padri, il rispetto verso la spontaneità della natura e la sapienza ravvisabile nelle parole di Ippocrate: "Lasciate che il cibo sia la vostra medicina e la vostra medicina sia il cibo". Un elemento che sembra spiccare sulle altre entità spurie nell'opera Artificial Nature #12, esposta anche a Milano nella collettiva Mangiare il Bene a cura di Nikla Cingolani, è indubbiamente la chiocciola che simboleggia il percorso lento e graduale dell'universo naturale verso una prosperità rigeneratrice. La voluta incisa nel suo guscio ricorda la serie numerica di Fibonacci e sin dall'antichità allude a un cammino spiralato e flemmatico che conduce inevitabilmente a un obiettivo prolifico e durevole. Non a caso il termine latino lentus è sinonimo anche di tenacia, la stessa che guida un neonato alla scoperta del cibo che non è solo nutrimento ma piacere puro, atavico e istintivo. Quello che salta ai nostri occhi come un cosmo surreale, nel quale fiori dall'affascinante profilo antico sbucano da sfere galleggianti, piante arcaiche germinano da sterili scatole dotate di interruttori, anemoni, rose e pomodori di mare esplodono da schermi fluo e cangianti, in realtà echeggiano per antitesi le parole di Buddha Siddhārtha Gautama: "Come l'ape raccoglie il succo dei fiori senza danneggiarne colore e profumo, così il saggio dimori nel mondo".

COSÌ LA PISTA CICLABILE È PIÙ BELLA E SICURA.
Valorizzato il lungomare sud di Grottammare

di Dina Maria Laurenzi

Per un italiano su tre la bicicletta è il mezzo preferito per spostarsi durante i mesi più caldi. E soprattutto in Riviera, dove la costa lunga e lineare segna il percorso, le due ruote diventano un must. Lo sappiamo, andare in bici fa bene alla salute, non inquina, non costa nulla, è divertente, libera la mente, non provoca file e si potrebbe continuare a elencare i suoi benefici. Il Piceno da sempre ha dato il giusto spazio alla bicicletta, se i comuni della costa possono essere considerati, infatti, naturalmente inclini alla realizzazione di piste ciclabili, anche le vie dell'entroterra non sono rimaste indietro.

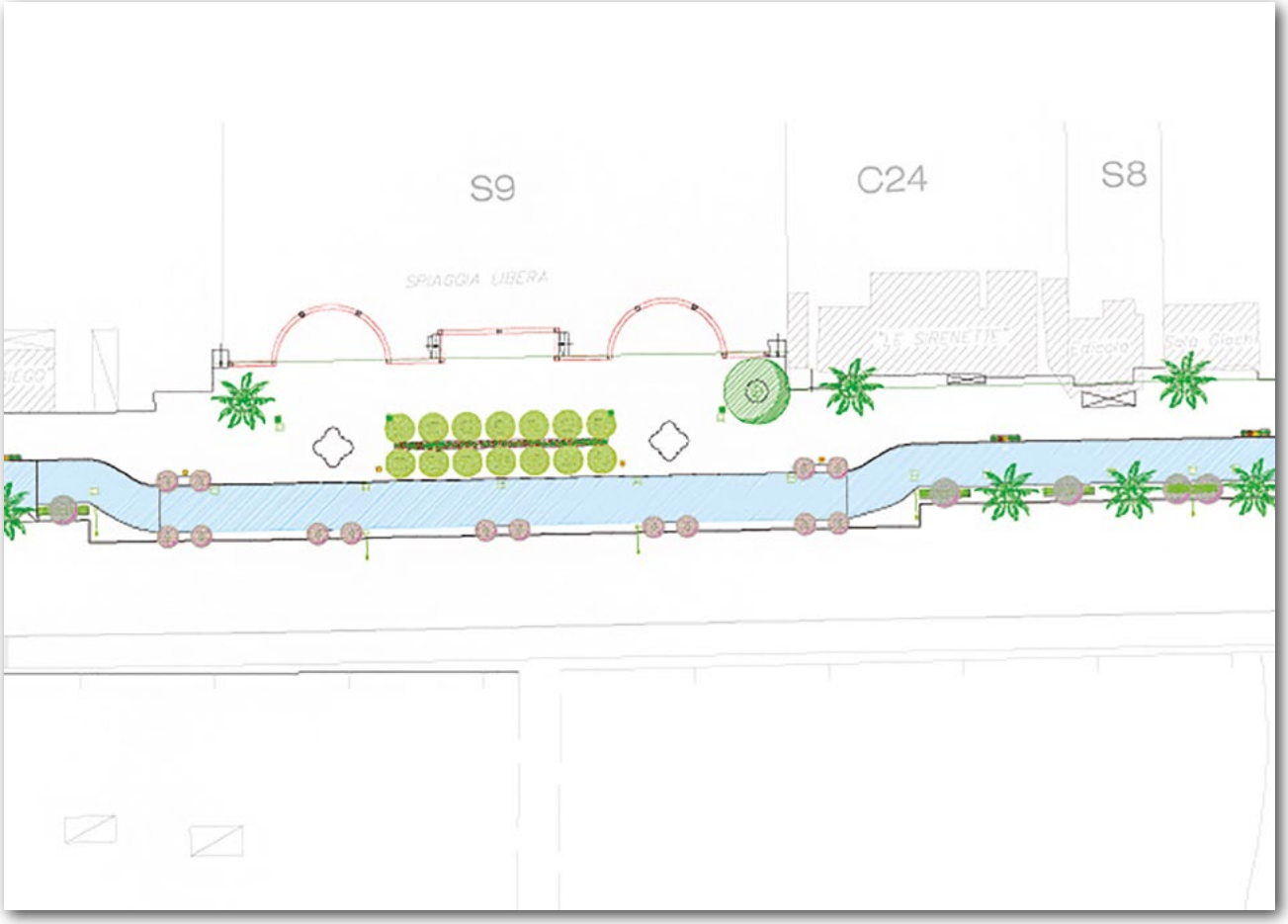
Ma si può fare di più e meglio. Con questa filosofia, il Comune di Grottammare ha inaugurato la pista ciclabile del lungomare De Gasperi (svoltasi il 17 luglio, ndr). *Più sicura, più funzionale, più sostenibile* è lo slogan che ha accompagnato l'apertura ufficiale della rinnovata ciclovia che, per l'occasione, ha messo a punto un evento itinerante su due ruote coronato al tramonto dalle trombe di Lito Fontana, Andrea Maccagnan, Robarto Pecorelli e Rocco Degola in concerto.

Vi chiederete quali novità ha portato questo intervento. Ebbene, la revisione del viale ciclabile a sud del Tesino è stato pensato per rendere più agevole e sicura la percorribilità. La riqualificazione del tratto critico di 1.250 metri è stata operata su tre livelli: mobilità ciclabile, illuminazione e arredo verde. Il risultato, portato a punto dal gruppo interno di progettazione, è

una pavimentazione in quarzo; il potenziamento dell'illuminazione e l'istallazione di pali a led secondo l'adeguamento alla normativa regionale contro l'inquinamento luminoso; lo spostamento laterale dei tombini; il rinnovo dell'arredo e il relativo spostamento a ovest del percorso; la piantumazione di nuovi alberi; la rimozione dei fusti di palme devitalizzate da punteruolo rosso e la sostituzione.
Il risultato? Riuscire a valorizzare una pista progettata nel 2002 e migliorare la viabilità in quel tratto di lungomare favorendo la mobilità di ciclisti e pedoni. Insomma, il marciapiede è stato sostituito da un ampio viale attrezzato al sicuro dalle auto.

Ma non finisce qui. I lavori realizzati sul lungomare sud sono solo una porzione del più ampio progetto denominato "Ciclovia Picena" che unisce nel nome della mobilità alternativa i Comuni della Riviera delle Palme, San Benedetto, Grottammare e Cupra Marittima, beneficiari di fondi ministeriali nell'ambito del Piano Nazionale Sicurezza Stradale.

E se ancora non vi abbiamo convinto a prendere la bicicletta e iniziare a pedalare verso la rinnovata posta di Grottammare, sappiate che la bicicletta allunga l'aspettativa di vita, soprattutto perché aiuta a evitare malattie cardiache, lo dice una ricerca pubblicata su International Journal of sport medicine. E, non di poco conto, fa piacere di più: secondo lo studio della British Heart Foundation, infatti, andare in bicicletta ci rende più affascinanti, intelligenti e generosi agli occhi degli altri.



TUTTO IL CALCIO A PORTATA DI CLICK

GAZZETTA.PRIMAPAGINAONLINE.IT

Anter

"[...] appoggia la tua mano sulla cassa se vuoi sentire i miei battiti [...]"

di Carlo Lucadei - Radio incredibile

Rimaniamo sulla scena rap picena, con un disco recente: ***Anterground***. Realizzato da ***Andrea Piergentili*** a.k.a. ***Anter*** (badate bene, che non ci sono errori di battitura) classe '95, membro del collettivo ***Armata del Tronto***. ***Anterground*** è un EP distribuito da ***Costa Klan Production***, costituito da dieci tracce, registrato e mixato interamente presso ***La Fenice Records***. All'interno troviamo le collaborazioni di ***Enzima***, ***Siero Mc***, ***Simon Skunk***, ***Sonzy*** e gli scratch di ***Dj Terapia***.

Anter inizia a scrivere le sue prime rime nel 2008, in cuffia artisti come Mondo Marcio, Fabri Fibra e Noyz Narcos e da lì il passaggio dal rap all'hip hop, contenitore di tutte le discipline in cui si è cimentato e che lo hanno sempre interessato.

Il nome ***Anterground*** ha diverse sfaccettature: richiama la sua personalità e la sua attitudine, con chiaro riferimento all'underground, nel sound e non solo. Inoltre troviamo l'***Anter ground***, ovvero il suo mondo, il suo punto di vista, tema che viene ripreso anche nella copertina, dove abbiamo un albero che si solleva dal terreno. Il terreno rappresenta il mondo esterno e Anter, distaccandosene, ce lo descrive. Lo stesso Anter ci fornisce una possibile chiave di lettura riprendendo una frase della title track *"**Credi a ciò che vedi e non a ciò che senti**"*.

Nei feat vengono messe in risalto le capacità di Anter e dei suoi ospiti: carrellata di rime a rasoio con ***Enzima*** nel brano Shaver Effect e tecnica estrema con ***Siero MC*** in Vicolo Cieco. Grazie all'intervista abbiamo compreso maggiormente la complessità di questo disco: Anter ci ha raccontato lo studio dell'alternanza degli argomenti nelle strofe, la scelta dei temi, le variazioni di velocità, un lavoro, come lo definirebbe lui - *"semplice e diretto"*.

Per questo vi consigliamo di ascoltare l'intervista usando il qr code. All'interno troverete anche il link per scaricare gratuitamente Anterground.

COSTA.K.2005

Usa il QR Code!

di Andrea "Nonno" Coccia

JUNO, OLTRE LE NUVOLE

Il 5 luglio alle 5:53 del mattino Juno ha inviato un segnale radio verso la Terra per indicare che aveva eseguito correttamente la manovra programmata per agganciare con successo l'orbita di Giove. Ma cos'è Juno? E perché si trova nell'orbita del pianeta più grande del nostro Sistema Solare? Andiamo con ordine.

SONDA GIUNONICA - Juno è una sonda della NASA, partita il 5 agosto del 2011 dalla base di Cape Canaveral in Florida con l'obiettivo di studiare il pianeta in modo approfondito, come mai è stato fatto prima. La sonda prende il nome da Giunone, divinità dell'antica Grecia e moglie di Giove, che aveva la capacità di vedere attraverso le nuvole, proprio come farà Juno, che guarderà attraverso gli strati superficiali di Giove, un pianeta gassoso, quindi senza superficie calpestabile come la Terra o Marte, ad esempio. Juno è una grande scatola a pianta esagonale e da tre dei suoi spigoli partono pannelli solari per alimentarlo e permettergli di viaggiare. Per arrivare fino a Giove – 869 milioni di km da noi – ha dovuto fare sapiente uso delle spinte orbitali dei pianeti lungo il percorso. Ciò significa che la sonda si è avvicinata a determinati corpi celesti per venire catturata nella loro orbita, ed essere poi rilasciata e sparata a velocità elevata, quasi come una fionda.

GIGANTE GASSOSO – Come detto, Giove è il pianeta più grande del Sistema Solare ed è gassoso. Per rendere l'idea è circa 1300 volte più grande della Terra. È molto più lento a girare intorno al Sole - impiega circa 12 anni – mentre un giorno dura appena 10 ore. Giove appare come una palla formata da diversi strati orizzontali: sono spesse formazioni nuvolose che avvolgono l'atmosfera del pianeta. Nascondono più all'interno nubi formate da vapori d'acqua, che a volte diventano visibili quando gli strati più esterni si diradano. In superficie si sviluppano colossali tempeste, come quella della Grande Macchia Rossa. Giove ha un campo magnetico potentissimo ed esteso che può essere un grosso problema per le strumentazioni di Juno, che per questo sono state schermate con spessi involucri di titanio.

L'ITALIA E I LEGO – Juno utilizza strumenti per la raccolta dati di ogni tipo, con l'obiettivo di comprendere meglio le caratteristiche strutturali di Giove. L'Italia ha fornito due strumenti alla sonda: uno per lo studio degli strati superiori dell'atmosfera del pianeta e un altro per lo studio delle strutture più interne. La sonda trasporta anche tre omini LEGO, che hanno viaggiato per 5 anni nelle profondità dello spazio e rappresentano Galileo Galilei con il suo telescopio, Giunone con una lente d'ingrandimento per rappresentare le sue capacità indagatrici e il marito Giove con le caratteristiche saette in mano. Juno ha già cominciato a inviare foto, ma il bello arriverà una volta che si sarà avvicinato ancora di più al gigante gassoso.

di Paola Senesi

LIBERA IL BENE

Libera, associazioni, nomi e numeri contro le mafie nasce nel marzo 1995, dopo le stragi del 1992 e dopo che tanti cittadini e tante associazioni decisero di muoversi insieme contro ogni forma di criminalità organizzata. Ci fu una raccolta di firme per una legge di iniziativa popolare che prevedeva non solo la confisca dei beni ai mafiosi, ma anche il loro riutilizzo per fini sociali.

Come dire: **non solo lo Stato toglie al criminale uno strumento di potere e di controllo del territorio, ma lo affida a cittadini onesti per un progetto di riscatto sociale e "politico" di un territorio**. Tanti cittadini firmarono quella proposta di legge (più di un milione), grazie al contributo dell'Agesci, dell'Arci, di Legambiente, dell'Azione Cattolica e di tantissime altre realtà che, per la prima volta in Italia, si trovarono insieme per un obiettivo comune. Per questo mi piace sempre evidenziare che prima ancora che nel nostro Paese si parlasse con naturalezza di "innovazione" e di "start-up", negli anni Novanta Libera è stata una vera innovazione sociale e start-up associativa: un luogo in cui culture e formazioni differenti si sono incontrate per dare il proprio contributo al Paese, perché quella proposta divenisse la legge n.109/96 sul riutilizzo ai fini sociali dei beni confiscati alla criminalità organizzata (in realtà i cittadini italiani firmarono per la confisca dei beni ai mafiosi e ai corrotti, ma anche quel Parlamento decise che la corruzione non era un problema per l'Italia).

Nel 1996 l'Italia aveva una legge all'avanguardia, che in molte regioni ha consentito il riscatto sociale e il distacco di tanti giovani da logiche criminali, da mafiosi e da mafiosità di comportamenti che hanno comunque pervaso le nostre comunità: tutte le regioni italiane hanno purtroppo sul proprio territorio dei beni confiscati che hanno ricominciato a vivere una seconda vita, fatta di trasparenza, di onestà, di inclusione sociale e di attenzione verso l'altro.

A oggi, nelle Marche i beni confiscati (dati dell'Agenzia Nazionale dei Beni Sequestrati e Confiscati) sono 29, presenti su tutto il territorio dal nord al sud: ad aprile lo scheletro di villa presente a Grottammare è stato affidato al Comune, che proverà a dargli una seconda vita, riconsegnandolo alla cittadinanza come bene comune e occasione di crescita della comunità. È già avvenuto a Cupramontana (AN), dove un bene confiscato al tesoriere della Banda della Magliana, oggi è diventato una struttura che ospita persone con problemi mentali, e il terreno circostante è coltivato da una cooperativa agricola che rifornisce i gruppi di acquisto solidale locali. Anche nelle Marche, un luogo che apparteneva a una organizzazione criminale, è diventato centro di inclusione sociale, in cui c'è lavoro onesto e pulito e ciascun operatore e ciascun ospite ha la possibilità di un riscatto personale, sociale, professionale e morale.

A me piace pensare che Libera abbia promosso una vera innovazione nel Paese: dal punto di vista associativo (rappresentiamo un unicum a livello internazionale), dal punto di vista legislativo e giurisprudenziale, dal punto di vista socio-economico e dal punto di vista etico, rimettendo al centro il problema della lotta alle mafie. È importante sapere che non è Libera a gestire i beni confiscati in Italia, così come nelle Marche, e che il sistema di pubblicità e trasparenza previsto dalla legge n.109/96 dà a tutti possibilità di accesso e di sviluppo per un nuovo modo di costruire comunità e persone e sul loro modo di stare insieme coscienza responsabile.

di Pier Paolo Piccioni

STORPIATURE ASCOLANE

Parlando degli ascolani e della loro lingua, l'errore più grande che si potrebbe fare è ricondurre l'ascolanità parlata al solo utilizzo del dialetto. Vi è infatti una seconda modalità di espressione ascolana, riconducibile a quello che vuole parlare in italiano ma snocciola *catocchi* a iosa. Il semplicione che vuole colpire l'uditorio con un eloquio in lingua, ma anche - e qui non si ride naturalmente - il meno acculturato che si trova in un contesto ove sia necessario l'uso della lingua italiana, pensiamo ad esempio ad un ufficio o un negozio del centro.

Bene, in questi casi l'ascolano snocciola termini eccezionali nella loro semplicità, alcuni dei quali, in maniera assolutamente non esaustiva, andiamo qui a osservare.

Prima di tutto il problema che l'ascolano ha con la "r": e così l'arbitro diventa **albitro**, purtroppo diventa **pultroppo** ma, soprattutto, la questione irrisolvibile diventa un **pobblema**.

L'ascolano incontrerà sulla propria strada un **semafero**, ma se dovrà recarsi nella vicina San Benedetto del Tronto preferirà all'auto sicuramente la **lettorina**. Una volta arrivato in spiaggia sarà in tensione perché ha paura che gli rubino il **partafoglio** (magari bello gonfio perché - si sa - l'ascolano **risparambia** molto) oppure il **talefono** nuovo nuovo. Per calmarsi si farà una **capomilla**, ma gli verrà caldo e allora ordinerà un **sugo di frutta**.

Con le doppie al povero ascolano non va meglio: noto il carburante che va dentro al motorino, la **miscella**, così come la procedura per poter disporre di un'auto non di proprietà, il **nolleggio**. Il raddoppio più tipico, però, è una parola usatissima e storpiatissima: **ugguale**! Contando, poco prima del venti la crisi è evidente: giustamente l'asculà dice **dieciassette**, **dieciotto** e **dieciannove**, evidenziando la regola matematica che unisce l'unità alla decina (pardon, **diecina**) precedente.

Nè, con i plurali, va meglio: più di un pullman costituiscono un parco di **pulmi**, tanti garage sono i **garagi** e diversi stereo diventano gli **steri**. Il mezzo del bambino si chiama **tricicolo**, e se il ragazzino non ci sa andare per il padre è proprio una **dilusione**. Al mio, quando successe, gli ho proprio **leticato**.

Oppuramente al posto di oppure è per palati fini, e manco lo commentiamo. "Nel caso in cui" viene tradotto nell'ascolanità da **s'incasi** (se nel caso), ma un colpo da vero maestro è dire **casimenti**.

Difficilissimi risultano per l'ascolano alcuni lemmi che cominciano in doppia consonante, ed è il motivo per cui si va dal **pisicologo**. Il **secreto** non si riferisce a sostanze emesse da qualche ghiandola ma a una confidenza da non rivelare, mentre se voglio avere un caro amico a casa non avrò che da fargli pervenire un **immito**.

Vincono però a mani basse la speciale classifica delle storpiature due espressioni tipiche ascolane che nello stesso enunciato contraddicono sé stesse. Sarà capitato a tutti sentire qualcuno che ha dato una botta di **cespugliatore** all'aiuola, e la domanda è se l'attrezzo serva per rinfoltirla visto che cespuglia invece di decespugliare.

Ma il vero genio l'ascolano lo esprime in quello che può essere considerato il colpo d'ala dell'espressione centoturrita. Se chiedi a un ascolano quanto possa aver condizionato il risultato di una partita l'espulsione di un giocatore, egli ti dirà probabilmente che, visto che stavamo già sotto di due gol, l'espulsione è stata **influente**. E allora tu fai: "Allora è stata importante, decisiva no?". E l'altro, sicuro: "No no, è stata influente". Potresti stare a parlarci per ore, polemizzare a iosa sull'argomento senza riuscire a ottenere alcun concetto di ininfluenza. E forse è giusto così.
Perché è anche in queste espressioni, oltre che in quelle dialettali, che possiamo trovare la cifra dell'ascolanità vera. E ve lo assicuro, in questa valutazione l'amore per la mia città è influente, non c'entra proprio.

di Roberto Palumbo

DAMMI TRE PAROLE... per essere felice!

Chi si rivolge a un Coach è quasi sempre tormentato da interrogativi del tipo: *Perché non riesco a raggiungere il mio obiettivo*? *Perché non mi sento realizzato*? Il Coach solitamente risponde con un'altra domanda che sposta completamente il focus del problema: *Cosa dovrebbe accadere secondo te perché tu possa raggiungerlo e sentirti realizzato*? Ed ecco alcune risposte sulle quali vorrei che ponessi una certa attenzione perché, in fondo, a tutti noi è capitato di risponderci in questo modo. "Se avessi un milione di euro, potrei avviare quest'attività ed essere finalmente felice!"; oppure "Se abitassi in un'altra città potrei avere molte più opportunità e trovare la mia strada"; o ancora, "Se cambiassi lavoro potrei fare quello che dico io e sentirmi appagato" …. E così via. È vero o no che rispondiamo così? Bene, analizziamo le risposte dal punto di vista della loro costruzione. Se ci fai caso, tutte queste affermazioni hanno in comune una sequenza di tre verbi che presuppongono altrettanti stati mentali e sono: AVERE > FARE > ESSERE. Il che si traduce in: *"… se avessi X, potrei fare Y ed essere Z"*. In poche parole, in questo schema l'essere (felice, appagato, realizzato ecc.) e, quindi, l'autorealizzazione dipende, in definitiva, dall'avere. Ora, se riprendi l'articolo precedente che parla delle "sfere di potere", ti rendi conto che l'"avere" non è immediatamente nella tua sfera di controllo e, quindi, far dipendere la tua felicità/autorealizzazione da qualcosa su cui non hai alcun controllo è una strategia fallimentare fin dall'inizio! Eppure, è proprio questo uno degli errori più diffusi; il tranello mentale sul quale tutti noi cadiamo costantemente e che ci spinge verso direzioni improduttive e destinate ad arrecare sconforto. E allora, volendo essere pratici e in sintonia con lo scopo di questa rubrica, ti dico che la sequenza corretta degli stati che portano all'autorealizzazione non può che essere questa: ESSERE > FARE > AVERE. La tua felicità, il tuo stato d'animo deve dipendere solo da te, da qualcosa che SEI e non da qualcosa che vorresti possedere! E una volta superato questo equivoco, potresti cominciare ad affermare: "siccome SONO X, ho la possibilità di FARE Y e quindi AVERE Z"! Potresti sostituire a X cose come: buon padre/madre, compagno, amico, confidente, capo ufficio, dipendente; oppure, geniale, talentuoso, compagnone, studioso, attento, premuroso, distaccato e così via, senza alcun limite. In questo modo, puoi renderti conto di quante cose **sei già**, di quante cose **hai già** e di quante cose stavi cercando fuori, mentre invece erano sempre state li, dentro di te! **Tutto è già dentro di te**, impara a riconoscerlo e a valorizzarlo! C'è anche un'altra cosa su cui vorrei che riflettessi. Essere padre, amico, compagno e tutte le semplici cose che sei, in realtà non sono affatto "semplici", sono privilegi o doni che ormai diamo per scontati ma su cui dovremmo soffermarci molto di più col pensiero e, di conseguenza, col comportamento. Impara ad apprezzarti, a riscoprirti, a riconoscerti in tutte le tue qualità; non devi essere per forza il campione mondiale per sapere di avere delle qualità, ti basta semplicemente vivere con passione ciò che sei e trasmetterlo, perché quando leggi con amore e passione una favola alla tua bambina, per lei sei molto, molto di più del più grande attore del mondo! Alla prossima e buona estate!

di Anna Quartaroli

Ritorno agli anni '80: Nintendo Classic Mini

Ripercorrere il viale dei ricordi è da sempre un'arma a doppio taglio. Si rischia da una parte di non riuscire nell'impresa di far rivivere vecchi ricordi e dall'altra con certe rivisitazioni di rovinarli per sempre.
Negli anni '80 qualsiasi ragazzino sognava di ricevere in regalo la console della Nintendo, per giocare a Super Mario o a Pac-Man. Nel 2016, più precisamente dall'11 novembre qualsiasi ragazzino, ormai diventato adulto potrà regalarsi una console che avrà le stesse fattezze dell'indimenticato Nes: Nintendo Entertainment System.
Considerata una delle più grandi e influenti console della storia, è stata la macchina da gioco più venduta della sua epoca e, nel 2009, è stata inserita al 1º posto nella lista delle più grandi console di tutti i tempi.
Il classico NES ha ora una forma nuova ma familiare: è una replica in miniatura della console Nintendo originale. Il nuovo prodotto si chiama Nintendo Classic Mini e può essere collegato a una TV in alta definizione tramite il cavo HDMI incluso nella confezione e offre 30 giochi preinstallati (da Mario a Donkey Kong, Pac-Man a Zelda).
Potrebbe essere un'altra mossa per l'azienda di Kyoto, dopo che Pokémon GO l'ha portata a raddoppiare il valore di mercato, trovando nei cellulari la soluzione a una non buona situazione economica che si trascinava da anni. In una sola settimana, la app lanciata lo scorso 6 luglio solo negli Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda e Germania, è diventata il più grande videogioco mobile della storia degli Stati Uniti, con circa 21 milioni di utenti attivi al giorno, che restano connessi più a lungo rispetto a chi entra su Facebook. L'effetto nostalgia non avrà sicuramente puntato sulla innovazione ma ha avuto comunque un gradissimo successo dato che la società giapponese è riuscita a maneggiarla così bene.
La realizzazione di questa nuova (ma al contempo vecchia) idea racchiude dunque un duplice scopo: quello di permettere ai giocatori di una certa età di riprendere il gioco da dove lo avevano lasciato anni fa e fargli rivivere emozioni ormai sepolte e quello di far avvicinare i più giovani 'gamer' a giochi sicuramente retrò ma mai dimenticati.

Ogni sabato su
www.primapaginaonline.it

di Christian Mosca

SCUOLA DI MUSICAL FLY COMMUNICATIONS, TANTE NOVITÀ PER IL NUOVO ANNO!

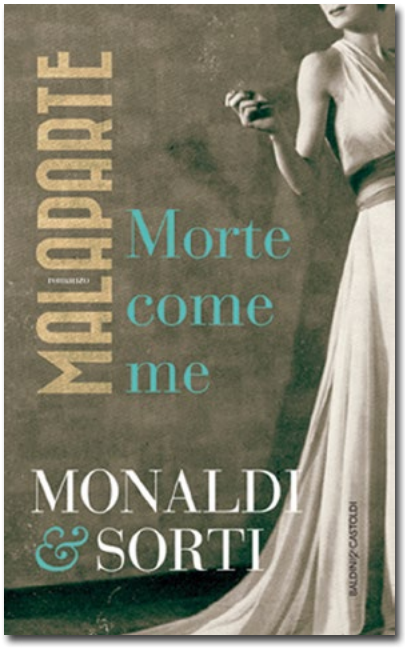
Come ogni anno, il primo sabato di Ottobre è quello designato a dare il via alle lezioni per tutti gli allievi della Scuola di Musical Fly Communications.
L'anno precedente si è concluso con l'allestimento al Teatro Ventidio Basso di "Alice nel paese delle meraviglie", un musical al quale hanno partecipato i 100 allievi e che ha lasciato letteralmente a bocca aperta gli 800 spettatori.
Durante l'estate lo staff, guidato dal sottoscritto, inesauribile ispiratore di idee, ha lavorato molto per proporre ai vecchi e ai nuovi che vorranno avvicinarsi al mondo del musical una serie di novità interessanti e rivolte a tutti, senza limiti d'età. L'obiettivo è far diventare la Scuola di Musical Fly sempre di più un contenitore culturale unico che raccolga tantissimi giovani del territorio (ma abbiamo anche tanti iscritti da zone limitrofe, da Ancona a Fermo), ma al contempo che dia l'opportunità anche ai genitori di poter vivere un percorso culturale e artistico seguendo le passioni dei figli; per questo motivo abbiamo pensato di attivare una serie di corsi per adulti che si concluderanno sempre con una performance finale.
La prima novità è rivolta ai bimbi e ragazzi dai 3 ai 21 anni: oltre all'insegnamento delle 8 materie già previste (Dizione, Recitazione, Canto, Danza, Inglese, Trucco, Scenografia, Tecniche Digitali) verrà inserita nel loro piano formativo la Fotografia. Inoltre verranno raddoppiate le esibizioni: oltre al grande musical di maggio da quest'anno gli allievi potranno andare in scena anche a dicembre, prima di Natale.
Verrà inoltre attivato un corso, denominato Broadway, per tutti i performer dai 22 anni in su che hanno già fatto un percorso formativo e che sono pronti per debuttare o andare nuovamente in scena da protagonisti in una delle grandi produzioni musical della Fly (grande è l'attesa per l'annuncio del prossimo titolo, debutto previsto per Aprile).
Per gli adulti ci sarà la possibilità di iscriversi a un corso di teatro di prosa e un corso di teatro dialettale, entrambi con rappresentazione finale a Maggio.
Inoltre previsto per tutti un corso di dizione con test di verifica finale.
Le iscrizioni sono già numerosissime e abbiamo quasi raddoppiato il numero dell'anno precedente, a dimostrazione del fatto che Ascoli ha bisogno di un punto di riferimento grazie al quale figli e genitori insieme sappiano costruire una seconda famiglia basata sull'amore per la cultura e per l'arte, un luogo dove poter crescere e apprezzare la bellezza che ci circonda, un luogo che la Fly Communications vuole far diventare un vero e proprio centro culturale che coltivi Uomini, di oggi e di domani.
Per informazioni potete chiamare il numero 327.3813594 oppure inviare una mail a info@flycommunications.it

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

Ogni mercoledì su
www.primapaginaonline.it

di Eleonora Tassoni

Malaparte mon amour



Il duo eclettico e stra-famoso Monaldi e Sorti, autori della fortunatissima serie del "Secretum" con le avventure di Atto Melani, sono tornati in libreria con un geniale lavoro dove in modo surreale e coltissimo ci raccontano una delle figure più interessanti della cultura italiana del '900: Curzio Malaparte. Lo scrittore, polemista, giornalista viveur è stato un personaggio complesso e impossibile da racchiudere in una definizione unica. La sua mordente ironia e la sua intelligenza sono leggendarie e i suoi libri scatenarono e sollevano ancora oggi polemica e dibattiti. Un genio che raccontò sferzante i mali della sua epoca, la violenza e l'ottusità dei totalitarismi, che considerava la libertà primo motore della sua vita e che grazie alla sua fama enorme riusciva nonostante tutto ad essere considerato un intoccabile dal regime che pur spessissimo si divertiva a mettere in imbarazzo. Il romanzo si intitola "Malaparte: morte come me" e, partendo da un cast di protagonisti realmente esistiti, racconta una storia in bilico tra reportage del mondo dorato dei favolosi anni 30 e il thriller. Tutto parte da un'accusa terribile: Malaparte, avvicinato da due agenti dell'OVRA (la polizia segreta di Mussolini) viene accusato dell'omicidio di una giovane poetessa inglese, **Pamela Reynolds**, che tutti ritenevano suicida. Da qui parte il racconto che ricostruisce un'epoca con le sue speranze e i suoi orrori. Gli autori in questo romanzo hanno giocato con la narrazione con grazia ed eleganza restituendoci la figura di Malaparte (autore di libri come "La pelle" e "Tecnica del colpo di stato", capolavori di lucidità e ferocia) impegnato a ricostruire l'indagine in cui fu coinvolto per guadagnarsi, attraverso la scrittura onesta e sincera, la salvezza dell'anima. La Morte stessa, elegantissima e sensuale, agghindata come una delle tante donne del bel mondo che lo scrittore aveva frequentato, gli propone di riscattare la sua anima attraverso un romanzo e l'autore, alla proposta, si apre al ricordo e alla visione del passato. Ecco dunque apparire Capri, la ricchezza e la leggerezza di un gruppo di giovani che danzano sull'abisso, la guerra alle porte, il fascismo e le ricche ereditiere infelici. Tutto questo serve a preparare un cocktail unico che, con un sottofondo musicale jazz simile ad una "nuvola rosa", tiene il lettore incollato alle pagine. Questo libro ha molti meriti. Innanzitutto è ben scritto, ben documentato (come tutti i coltissimi racconti del duo Monaldi e Sorti) e ricco di interessanti rimandi alla situazione storica e sociale dell'epoca; inoltre restituisce lo stile, il linguaggio e la figura di Malaparte con grande perizia e ironia; infine, e forse qui sta il vero merito dell'opera, fa venire una voglia matta di leggere o ri-leggere tutta l'opera del grande "maledetto toscano". Buona lettura cari amici di Liberrante e buona estate! Ci vediamo a settembre con nuove letture e nuove recensioni.

di Anna Romana Sebastiani

L'Arnica

Il sollievo naturale dal dolore

Qualche giorno fa, mi aggiravo nel reparto giardinaggio del supermercato dove mi reco per la spesa settimanale e improvvisamente sono stata colpita da uno scaffale in cui si trovavano diversi semi di piante officinali. Mi ha stupito vedere la bustina con una bella foto del fiore di arnica, pensavo che questa pianta originaria delle zone di montagna non potesse essere coltivata a basse altitudini. Evidentemente mi sbagliavo sottovalutando la sua capacità di resistenza. L'arnica montana – questo il nome scientifico corretto – è una pianta speciale appartenente alla famiglia delle Asteraceae, contraddistinta da fiori di colore giallo intenso. Le sue proprietà sono conosciute fin dall'antichità sia in Europa che in America, la maggior parte delle quali afferiscono alla cura esterna di traumi dovuti a contusioni e distorsioni (specie dopo una caduta o un forte urto). La sua diffusione è stata favorita nel Medioevo dagli studi della monaca e santa erborista tedesca Hildegard von Bingen, la naturalista visionaria a cui devo in parte la curiosità per le piante officinali. L'arnica ha la capacità di alleviare dolori e gonfiori, favorisce il riassorbimento dei lividi, e si trova come ingrediente principale in composti naturali in gel e pomata che vanno applicati nella zona dell'ecchimosi. In alternativa, si può acquistare sotto forma di olio ed oleolito per fare dei massaggi nella zona interessata oppure gli stessi risultati si ottengono con la tintura madre da diluire con acqua.

Sconsigliata in caso di gravidanza e allattamento e, soprattutto, nel caso in cui ci siano ferite aperte, l'arnica è invece utilizzata nella cosmesi naturale per lenire fastidi dovuti a piccole infiammazioni cutanee, attenuare le manifestazioni più fastidiose dell'acne e ridurre eritemi localizzati e temporanei. L'estratto dei fiori, che ritroviamo spesso nelle pomate, aiuta i più atletici perché coadiuva i massaggi alle gambe dopo un'attività di tipo sportivo, svolgendo un'azione defatigante.

"L'erba delle cadute", "il tabacco di montagna" sono solo due dei nomi con i quali è conosciuta l'arnica nella tradizione popolare; ultimamente è entrata a far parte anche della gamma di piante impiegate per la cura del cuoio capelluto, non sarà quindi difficile trovare prodotti ad azione tonica e purificante per i nostri capelli. Consiglio, infine, una passeggiata in montagna prima della fine dell'estate, proprio in questo periodo si può avere la fortuna di vederla fiorita. Come sempre, invito a chiedere pareri all'erborista e al medico di fiducia nei casi più complessi. Buone vacanze!

Hotel Ristorante
DONNA ROSA
grottino

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

Semifreddo alle mandorle

Ingredienti per 15 porzioni

Ingredienti:
8 uova
600 gr di crema di latte
250 gr zucchero
250 gr di mandorle
5 amaretti
50 gr di rum
50 gr di liquore di amaretto

Salsa al cioccolato:
50 gr di panna
50 gr di acqua
200 gr di cioccolato fondente

Procedimento:

Separare gli albumi dai tuorli, montare questi ultimi con metà dello zucchero cotto al piccolo filo, versandoli ancora caldi in uno sbattitore elettrico. Tostare nel forno le mandorle, far raffredare e passarle nel frullatore con lo zucchero, gli amaretti, il rum ed il liquore di amaretto. Mettere il composto in una bolle ed incorporare i tuorli montati precedentemente con lo zucchero. Montare la panna ben ferma, poi gli albumi e amalgamare il tutto delicatamente al composto precedentemente frullato. Sistemare negli stampini e mettere in frigo fino al giorno successivo. Servire con la crema al cioccolato preparata sciogliendo tutti gli ingredienti a bagnomaria.

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

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

Da abbinare con un ottimo L'Estro del Mastro

L'ESTRO DEL MASTRO - Offida Passerina Passito D.O.C. - Spumante Rosè

Alcool: 13,5% Vol
Area di produzione: Sulle colline di Monteprandone – Ascoli Piceno – Marche
Uve: Da vitigni di uve bianche Passerina
Composizione del Suolo: Di medio impasto, con frange argillose.
Sistema di Vinificazione e Produzione: Dopo un appassimento in vite le uve vengono pigiate a dicembre. Il mosto viene fermentato ed affinato in barriques ,dove affinerà per 15 mesi
Colore: Giallo dorato intenso,con lievi riflessi ambra
Profumo: gradevole, aromatico, fine e delicato con piacevoli note che ricordano i fiori d'arancio
Sapore: Aromatico e dolce, tipico con delicatissima vena di freschezza
Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8 – 10°C.
Abbinamenti: Si abbina perfettamente, a torte leggere, dolci al cucchiaio, macedonie, crostate, biscotti secchi e pasta di mandorle o fuori pasto magari con frutta o pecorino stagionato.

Informazione pubblicitaria

di Gigliola Croci Mariani

L' IPOMEA, LEGAME FIORITO

I semi *parlanti* dell'Ipomea permettevano ai curanderos messicani di placare il dolore e di procurare ai loro pazienti una sorta di estraniamento dal corpo che sapeva di miracolo. Era dunque una pianta sacra ad uso e consumo degli sciamani. Ma quando giunse fino a noi, con il ritorno di Colombo dalle Americhe, si divulgò nel vecchio continente per la sua straordinaria, direi esagerata bellezza. Per avvalorare questa mia affermazione voglio riportare un passo breve da Memorie di un vecchio giardiniere di Reginald Arvell, Elliot editrice: "Quando vide nella serra l'ipomea blù si controllò a fatica. Era un'orgia di colore sparso ovunque, come se qualcuno avesse strappato grandi pezzi di cielo mattutino. Era così blu, così blu da fare quasi male agli occhi. Le parve che il cuore le annegasse nella bellezza, riusciva a malapena a respirare". Io non ho provato questa sensazione da capogiro, la prima volta che l'ho vista, ma ci siamo vicino! Mi trovavo a Napoli e come sempre incollata al finestrino, curiosa di afferrare tutte le immagini possibili: stavamo costeggiando la ferrovia quando i vecchi binari arrugginiti, i legni arsi di sole, i ciottoli biancastri e la scarpata adiacente furono inghiottiti letteralmente da una balena di fiori blu-violaceo e di foglie di un verde cupo. Era tutto sparito sotto questa coltre prosperosa e incantevole. Il manto campanulato procedeva sfrontato, padrone della scena; ogni bruttura, ogni vecchiume erano magicamente scomparsi. Che contrasto meraviglioso quando incontrava i limoni carichi di frutti giallo oro o le sontuose buganvillee e dietro lucente e azzurrissimo il mare. Se chiudo gli occhi, mi torna alla mente l'intensità cromatica di quello straordinario paesaggio, il connubio felice di colori appassionati come gli animi dei veraci napoletani. Dunque non l'ho mai dimenticato, anzi sono qui a decantarvelo. Se volete circondarvi di colore in piena estate, l'ipomea fa al caso vostro! È un rampicante volubile con accrescimento rapido e vigoroso e fioriture abbondanti e prolungate. Ama pazzamente il sole e di conseguenza il dissetarsi abbondantemente è vitale per sostenere la sua folta chioma. Terriccio semplice da giardino arricchito di sostanze nutritive e per contenere la sua festosa invadenza è preferibile coltivarla in vaso. Si semina a primavera inoltrata, l'input alla germinazione è immediato. Scegliete le piantine più vigorose così come avrete scelto i semi più corposi e sani che avrete l'accortezza di tenere in ammollo almeno 24 ore prima dell'interramento. Basterà girarvi per procurarvi un supporto che le vedrete già alte e vogliose di crescere e di farsi spazio e vi verrà da esclamare: "Ma allora la fiaba del fagiolo magico è vera!". Già, l'ipomea è così. Velocissima, avida di luce e di umidità, s'innalza verso il cielo attorcigliandosi caparbiamente attorno a qualsiasi cosa. Il suo nome lo dice, deriva infatti dal greco ips = verme della vite, viticcio e omoios = simile. Il portamento di questa pianta che salendo circonda ogni possibile sostegno, ricoprendolo di una profusione di corolle blu, rosa, purpuree celesti e bianche, è un abbraccio irresistibile di colori. È solitamente annuale per cui legarsi è bene, ma legarsi troppo? Sta a voi la scelta, io non avrei esitazione ad arricchire un giardino e un terrazzo con un pergolato di Ipomea tricolore – cito la più bella – quella con la campana ampia anche 10 cm e la gola bianca e il lembo blu cielo. Lo sanno bene gli Inglesi che apostrofano questa erbacea *Morning Glory* (gloria del mattino) o i Giapponesi che già dal 1800 creano esemplari sempre più affascinanti. Compare anche in una tenera fiaba dei Fratelli Grimm che narra di un carrettiere che trasportava un pesante carico di vino: quando il suo carro si incagliò e vani risultarono gli sforzi dell'uomo per liberarlo, passava di lì la Madonna che vedendolo in difficoltà gli offrì il suo aiuto in cambio di un sorso di vino. Il carrettiere acconsentì prontamente, ma si accorse di non avere un bicchiere. Allora la Madonna raccolse un fiore che aveva la forma di un ampio calice, si fece versare del vino e si dissetò. Nello stesso istante il carro fu libero e quel fiore ancora oggi è chiamato il bicchierino della Madonna!

di Valentina Falcioni

Quando le certezze vengono meno, la salvezza è su quella zattera chiamata solidarietà.

Cari risparmiatori creativi, questo mese vorrei ribadire ciò che ho scritto negli ultimi due appuntamenti della rubrica settimanale Cheap and Creative. A fronte di quanto sta accadendo nel nostro pianeta, vi prego di non alimentare l'odio. Il nostro è un tempo disperato, ma rimaniamo uniti e contaminati dalla tenerezza. Usciamo, incontriamo persone, lasciamoci contagiare da idee creative, pacifiche, tolleranti, concilianti, aperte come le finestre che disegnavamo da bambini, nel tempo in cui era semplice elargire sorrisi, perdonare e stringersi in abbracci fraterni, quando il verbo amare non era né banale né ingannevole. Fate riferimento alle parole di Gino Strada e dell'ONG italiana Emergency: "Esiste un'umanità che non invoca la vendetta per ogni offesa, esiste una umanità che accanto a tutte le vittime scopre come unica sensata prospettiva la pace. Se questa è una utopia, in questa utopia risiede la sola realistica, ragionevole speranza di un futuro umano".

IL MOTTO DEL MESE

Non si tratta di un motto, ma di una citazione di Martin Luther King che risale al 1964, quando ad Oslo ha ricevuto il Premio Nobel per la Pace. "Abbiamo imparato a volare come gli uccelli e a nuotare come i pesci, ma non abbiamo imparato la semplice arte di vivere come fratelli". Allora, usciamo dalle nostre case, dai gusci, dai nostri pregiudizi e viviamo in armonia e condivisione gli eventi che questo mese ho deciso di consigliarvi.

MAREMOTO - Il Maremoto è un "Festival per Occhi e per Orecchie", nato nel 2007 dalla volontà e dall'impegno dell'Associazione Culturale Occhio per Orecchio, con l'intento di creare, promuovere e realizzare eventi culturali di vario genere per aiutare gli artisti locali che hanno difficoltà ad avere visibilità e incentivare l'auto-organizzazione giovanile come mezzo per l'attuazione di fini artistici, ludici, ricreativi e sociali. Il progetto fin dalla prima edizione si è configurato come un evento di richiamo, per la Riviera Adriatica in un primo momento e poi per tutto il Centro Italia. Il Maremoto Festival, oggi, è un grande evento che contiene un'offerta culturale e artistica sfaccettata e innovativa: dai concerti di vario genere (Indie, Rock, Progressive, Reggae, Hip Hop, Elettronica), ai dj set, video proiezioni, fumetti, mostre, performance e tanto altro. L'edizione 2016 sarà gestita, come le precedenti, dalla Cooperativa O.per.O. e si svolgerà da giovedì 4 a sabato 6 agosto. Ogni serata sarà dedicata a un genere musicale differente, dalle proiezioni ai concerti al dj set. Il Maremoto Festival è gratuito. La cultura e la musica, anche in tempi bui come questi, possono e devono restare a libero accesso per tutti.

SILENT - Il 20 agosto torna, dopo il grande successo dello scorso anno, l'evento Silent nella splendida cornice del chiostro di San Francesco ad Ascoli Piceno. Tre generi musicali in contemporanea, cuffie wireless luminose, silenzio e tanta musica! "Il Silent è un evento in cui la musica del dj o del live set verrà trasmessa per mezzo di un trasmettitore FM a cuffie senza fili che saranno indossate dai partecipanti. La situazione che si creerà, sarà un'evoluzione della modalità di fruizione tipica del party, ma il massimo volume sarà solo nelle cuffie... tutto questo ti sorprenderà!" Dj Lory Veet con la Cuffia Rossa trasmetterà Commercial House - Progressive; FrancescoFans Fanini con la Cuffia Azzurra divulgherà Revival Dance; Mirketto DJ con la Cuffia Verde invece infonderà Deep House - Tech house. Per le prevendite rivolgersi a Renato Shoes e ai punti vendita Ciaotickets. Gli orari: alle ore 19.00 si terrà l'AperiSILENT, mentre alle ore 00.00 si terrà il Silent. I prezzi: il costo d'ingresso è di € 20,00 comprensivo di Cuffia e Free Drink. Per i tavoli, invece, l'importo è di € 35,00 (minimo 6 persone) e comprende 1 bottiglia di Distillato ogni 4 persone. Per il pernottamento: in collaborazione con Piceno Tour vi verrà offerta la possibilità di divertirvi al meglio durante l'evento pernottando in strutture convenzionate in città! Per info e prenotazioni: Andrea 3931538663 - Nicky 3927881490 - Simone 3288775140.

MONGOLFIERE NELLA MAJELLA ORIENTALE - Come consueto vi consiglio un evento cheap and creative fuori porta, ma non troppo. I cieli della Majella orientale saranno resi vivaci dai colori di tante mongolfiere nel corso dell'evento che si svolgerà a Gessopalena (CH) dal 25 al 28 agosto 2016. Volare in mongolfiera non è mai stato così facile! É necessario però avere buone condizioni fisiche ed è sconsigliato a donne in dolce attesa, a persone che hanno avuto interventi chirurgici nei dodici mesi precedenti al volo e portatori di protesi agli arti. Non possono volare, inoltre, bambini di altezza inferiore a 1,20 mt. Il costo del volo vincolato è di € 10,00 a persona. Non è necessaria la prenotazione! Il comitato Vivere Gessopalena allestirà un nutrito e vivace parterre di eventi che spazieranno dalla possibilità del volo libero e vincolato con le mongolfiere al festival degli aquiloni, dal paramotore alla festa di piazza. I visitatori potranno degustare prelibatezze tipiche nei percorsi enogastronomici, partecipare alla notte bianca e passeggiare tra gli stand dei mercatini rallegrati dagli spettacoli offerti dagli artisti di strada. Vivere Gessopalena non si è dimenticata nemmeno dei più piccini che saranno intrattenuti dai giochi gonfiabili, dai laboratori didattici e dalla costruzione degli aquiloni. Buon divertimento!

Ogni venerdì su
www.primapaginaonline.it

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

del Dott. Massimo Feliciani

L'odontoiatria conservativa e la pedodonzia sono branche della restaurativa che si occupano della cura di denti cariati, delle procedure della eliminazione del tessuto cariato e della relativa sostituzione tramite l'utilizzo di appositi materiali.

Ma in cosa consistono esattamente l'odontoiatria conservativa e la pedodonzia?

Lo abbiamo chiesto al dott. Feliciani Fabio Massimo, medico chirurgo-odontoiatra, perfezionato in Conservativa ed in Pedodonzia presso l'Università degli Studi di Chieti.

«La conservativa è la branca dell'odontoiatria che si occupa della cura della carie degli adulti, mentre la pedodonzia (o conservativa pediatrica) si occupa della cura della carie fatta sui denti dei bambini. Oggi la conservativa comprende anche nuove competenze come la "cosmesi dentale" (sbiancamenti dentali ad esempio) e soprattutto "l'arte della prevenzione" e della "diagnosi precoce di carie": è bene ricordare che la carie è una malattia progressiva che determina perdita di tessuto dentale che nessuno mai ci restituirà, tessuto perso che potrà solo essere sostituito. In caso di carie dobbiamo sempre tenere in mente che "prima si interviene, meno si sostituisce, più si conserva"».

Ma non crede che la conservativa sia una specializzazione banale, alla quale il dentista si dedica solo alle prime armi?

«Assolutissimamente no. La conservativa si occupa della prestazione più diffusa in ambito odontoiatrico, prestazione della quale necessitano maggiormente i pazienti: la cura della carie. Cura carie e prestazioni di igiene orale (pulizia dei denti), rappresentano le prestazioni più diffuse in ambito odontoiatrico. A differenza delle altre prestazioni quali la parodontologia, l'implantologia, l'ortodonzia, delle quali invece necessitano solo alcuni pazienti e magari per una sola volta nella vita. A volte leggiamo che il dentista che si occupa prevalentemente delle cure dei denti è una sorta di dentista generico che esegue le prestazioni più semplici esistenti in odontoiatria: questa è una cultura vecchia, deviante e superata da tempo. Il dentista che fa un'ottima conservativa, oggi più che mai, si prepara sempre più specificatamente per questa specializzazione e non è esentato dal frequentare specifici corsi di aggiornamento o specifiche specializzazioni che si occupano della conservativa. Tecniche e materiali evolvono con una velocità pazzesca, se si vuole far tutto secondo me si rischia di rimane troppo indietro».

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

«Assolutissimamente si. Ma soprattutto con l'intercettazione precoce di carie si evitano le devitalizzazioni. Con un'ottima conservativa (fatta se possibile sotto diga, anestesia e tempi di esecuzione adeguati), controlli periodici di prevenzione (che non si fermino però solo al solito controllo fatto ad occhio) e con una corretta pulizia dei denti (comprensiva di levigatura/courettage e non fatta di fretta in 10-15 minuti) è certo che si avranno meno probabilità di incappare con endodontisti, paradontologi, protesisti o chirurghi. L'odontoiatria svedese, ad esempio, premia questa impostazione basata sulla prevenzione e penalizza la trascuratezza: loro hanno capito da tempo che intervenire prima che i problemi diventino grandi costa molto, ma molto meno. Innanzitutto in termini di salute dentale, poi anche in termini economici. In Italia invece si parla troppo spesso solo di protesi sociale, cioè di interventi pagati dallo Stato per pazienti che sono stati bravi a perdere i propri denti (o ai quali mai nessuno ha spiegato cosa fare per non perderli…) con un costo finale molto più elevato rispetto ai costi che si sarebbero sostenuti se i problemi fossero stati prevenuti! Ciò non vuol dire che in futuro non avremo più bisogno di parodontologi, protesisti ed implantologi: anche nel mio studio si eseguono da 20 anni interventi di implantologia e parodontologia per opera del mio esperto chirurgo, ma l'esperienza sin qui acquisita mi porta a dedurre che lavorando molto sulla prevenzione ho sempre meno bisogno (ahimè per il mio chirurgo) del suo intervento con grosso risparmio per i miei pazienti. Anche se vi assicuro che parlando in termini manageriali e non medici, un'ottima conservativa, un'ottima igiene ed un'ottima prevenzione, rappresentano prestazioni poco appetibili perché richiedono al professionista molte energie e tempi di esecuzione lunghi e ben sapete che qualità e tempi esecutivi adeguati non è poi facile farseli riconoscere dai pazienti in un momento di crisi come questo... E questo è probabilmente il motivo per cui gli studi low-cost ed in franchising parlano soprattutto di capsule, protesi, apparecchi, impianti e non di prevenzione».

Cosa possiamo consigliare ai nostri lettori?

«Di rivolgersi periodicamente al proprio dentista di fiducia riflettendo molto sul fatto che la corretta salute dentale non è compatibile con il marketing e con le svendite... Socrate, qualche annetto fa diceva: "la miglior cura, è quella minore possibile". Quella intuizione è ancora oggi attualissima ed in linea con il mio pensiero e la mia esperienza clinica che traduco col mio motto: "prima si interviene, meno si sostituisce, più si conserva". Questa cultura odontoiatrica del controllo periodico e della diagnosi precoce di carie che ho fatto mie da sempre, vorrei trasmetterla ai lettori ai quali dico che per ricevere la cura minore possibile, fondamentali passaggi della moderna odontoiatria sono la prevenzione scrupolosa, la conservativa fatta prima che il problema diventi grande (grazie a diagnosi precoci di carie) ed un'ottima igiene orale professionale periodica».

*Nelle **foto "a" e "b"**, il prima e dopo di un caso di conservativa trattato come sempre sotto diga (la diga è quel foglio blu che si vede dalle foto: divide la zona dei denti da trattare dal resto della bocca).*

Foto A

Foto B

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

ACQUASANTA TERME Bar Max • Bar Salaria • Ristorante Tre Lanterne • Ristorante Peperino • Bar dello Sport • Bar B&G • Bar Pinco Panco • Elia Emma Bar Ristorante **ACQUAVIVA PICENA** Forno Vulpiani • Hotel Ristorante Il Grillo • Ristorante Bar da Ada • Bar Belvedere • Bar Ristorante da Pina • Pizzeria Il Crepuscolo **APPIGNANO DEL TRONTO** Ristorante Santa Lucia • Bar Charly Max • Bar On The Road **ARQUATA DEL TRONTO** Blue Bar • Tanzi Cesira Bar • Bar Petrucci **ASCOLI PICENO** Bar Caffè Lotto • Tabaccheria S. Pietro Martire • Caffè L'Aquila d'Oro • Il Poggio Gastronomia • Bar Pistolere • Archi Cafè • Bar Ideal • Latteria Marini • Pizzeria Stop&Go • Backstage Caffè • Bar Sestili • Bar Centrale • Caffè Meletti • Libreria Rinascita • Bar Pizzeria Eli's • Pizzeria Ascolana • Parrucchieria Allevi • Parrucchieria Nuovo Look • Bar Roma • Bar Vincè fa la carità a lu Dome • Caffè Bistrò • Pizzeria Cip e Ciop • Bar Tabacchi del Trivio • Tabaccheria Antica Maestri • Tabaccheria Del Corso • Hotel Guiderocchi • Kappadokia Kebab • Caffè Vintage • Ranieri • Pasticceria Royal • Bar Las Vegas • Pasticceria Guido • Pasticceria Guido 2 • Bar Caldaie • Pasticceria Malaspina • Bubble Ice Bar • Parrucchieria Allevi • Parrucchieria Serge Avant Garde • Gelateria Emiliana • Caffè Dei Sogni • Caffè Murri • Bar Marconi • Bar Volponi • Ever Green Bar • Bar Perugia • Pasticceria Angelini • Pasticceria Angelo • Tabaccheria Volponi • Caffè Del Duca • Parrucchieria Allegra • Piscina Ascoli Piceno • Bar Arizona • Bar Arizona • Bar Orange Caffè • Bar Stadio • Bar dello Stadio • Bar Tamoil • Bar Isola che non c'è • Bar Il Cacciatore • Bar Agip • Bar Fuori Porta • Bar Porta Romana • Tiger Bar • Caffè Gelateria Monardi • Bar Ospedale • Brecciarol Bar • Little Bar • Bar Del Marino • Maracais Hostaria • Bar Agip San Filippo • Caffè Piazza Grande • Bar kubo 3 • La Sosta **CARASSAI** Bar Dany • Bar Leferelle • Pierantozzi Devis & C. **CASTEL DI LAMA** Tommy's Caffè • Ristorante del Borgo • All.In Scommesse Sportive • Bar Caprice • Bar Giordalila • Bar Millennium • Bar Roma • Bar Sonia • Bar Vizi e Virtù • Bar Sport • Free Spirit Bar • Pica & Marini Bar Tabaccheria • Bar della Stazione **CASTIGNANO** Bar di Sù • Bar Trattoria Ragno • Caffè Del Borgo • Bar Tabacchi Bonifazi • Kris Cafè • Hotel Ristorante Teta • Supermercato Gagliardi • Parisani Biliardi **CASTORANO** Ristorante Caffè Fly • Caffè Dolce Vita • Grease • Tiffany Wine Bar **COLLI DEL TRONTO** Caffè David • Bar Marota • Bar Moderno • Trattoria Locanda degli Amici • Caffè Dolce e Salato **COMUNANZA** Vulcan bar(Tamoil) • Ristorante Pizzeria Futura • Ristorante La Diga • Bar Centrale • Bar Sagi • Colorado Cafè • The Game Bar • Panificio Caffetteria Il Chicco e la Spiga • Hotel Ristorante Europa • Bar Flory **COSSIGNANO** Pierantozzi Gino Alimentari - Bar • Caffè San Paolo **CUPRA MARITTIMA** Ristorante Parco sul Mare • Hotel Ristorante Anita • Bar Belvedere • Caffè Seicento - Falù • Caffè Torino • Discoteca BB Disco Dinner • Happy Bar • Mix Appeal Bar • Caffe Curzi • Dolcissima Pasticceria Caffetteria • Pasticceria Bar Garden • Piadineria Bar Paninoteca da Boe **FOLIGNANO** Bar Aprutino • Poker Bar • Bar Segà • La Favola • Eden Bar **FORCE** Forno Moretti • Bar Alesiani • Bar Collo • Bar dello Sport • Bar La Vecchia Posta **GROTTAMMARE** Affinity Bar • Briciola di Sole • Non Solo Pizza Pizzeria Ristorante • Bar Calvaresi • Bar Drink Bar • Bar Fantasy • Bar Stazione • Cafè del Mar • Caffè Carducci • Caffè delle Rose Due • Caffè Fornace • Delfino Blu • Giampy's Bar • Bianchini Luca Torrefazione Aroma Caffè • Bowling Grottammare Bar Pizzeria • Bruni Emidio Caffè e Affini • Chalet Saari Beach - Concessione 4 • Chalet Paoloni • Pasticceria Blue Rose Caffè **MALTIGNANO** Bar Scacco Matto **MASSIGNANO** Bar Pizzeria Pignotti Anna • Hotel Rivamare Bar Ristorante **MONSAMPOLO DEL TRONTO** Bar Blue Island • Ari-Service • Bar Gelateria Cupido • Willy's World **MONTALTO DELLE MARCHE** Bar Gelateria sisto V • Caffè del Torrione • Pizzeria Bar Il Ritrovo **MONTEDINOVE** Bar Gelateria La Conchiglia • Pam Pam Bar **MONTEFIORE DELL'ASO** Ristorante Dea Flora • Bar Barlocci Ezio **MONTEGALLO** Ristorante Lo Spuntino • L'antico Bar **MONTEMONACO** Albergo Ristorante Guerrin Meschino • Bar Zocchi Massimo • Bar La Casetta di Gerosa **MONTEPRANDONE** Hotel Ristorante del Cavaliere • Bar 2 Orsi • Bar Daiquiri • Bar Jolly • Hotel San Giacomo • Bar Caffè Centrale • Bar London • Bar Palmarino • Bar Salagiochi Luke and Paul • Caffe Milù • Gabrielli Anna Bar Tabacchi • Garden Bar • London • Bar Pasticceria Sasà • Noah Bar **OFFIDA** Bar Eiffel • Bar Aureo • Bar Ciotti Valtesino • Bar Nuovo • Blob Caffè **PALMIANO** Albergo Belvedere **RIPATRANSONE** Tiki Bar • Bar Pepita Caffè • Bar Pasticceria Centrale • Bar Sammagno • Sonny Bar • Spinozzi Ricevitoria **ROCCAFLUVIONE** Bar Pignoloni • Bar Cavucci Maddalena • Rossi Giuliana Ricevitoria Sisal • Pizzeria Locanda La Loggia • Tabaccheria Giacomini Stefano **ROTELLA** Bar Rutilio **VENAROTTA** Sabatini Luca Pasticceria Bar Tabacchi • Bar Locanda Anno 1000 e molti altri...

Anno VIII | numero 7 | Agosto 2016

Editore Fas Srl • info@gruppofas.eu

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

Direttore responsabile
Fabiana Pellegrino • direttore@piceno33.it

Art direction e progetto grafico
Michaela Cannella

Hanno collaborato a questo numero
Anna Romana Sebastiani, Gigliola Croci Mariani,
Valentina Falcioni, Roberto Palumbo,
Dina Maria Laurenzi, Andrea Coccia, Christan Mosca,
Eleonora Tassoni, Anna Quartaroli, Paola Senesi,
Carlo Lucadei, Pier Paolo Piccioni.

Copertina
Quasi quasi mollo tutto e divento felice.

Stampa Arti Grafiche Picene
marketing@gruppofas.eu

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

Chiuso in redazione il 26/07/2016

Colorado Cafe
COMUNANZA (AP)

FAST FOOD
PANINOTECA
PIZZERIA

TUTTI I FINE SETTIMANA

SPETTACOLI...

e dopo la mezzanotte... Birra a € 1

tutti i giorni Happy Hour

TOP PARTNERS:

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

BIGLIETTERIA UFFICIALE : start E ASCOLI PICCHIO

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

GRUPPO
FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

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

grafica • editoria • comunicazione • informatica

Di cosa hai bisogno?

BIGLIETTI DA VISITA
VOLANTINI
BROCHURE
MANIFESTI
LOGHI...

GRUPPO
FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

Fare pubblicità con noi conviene!