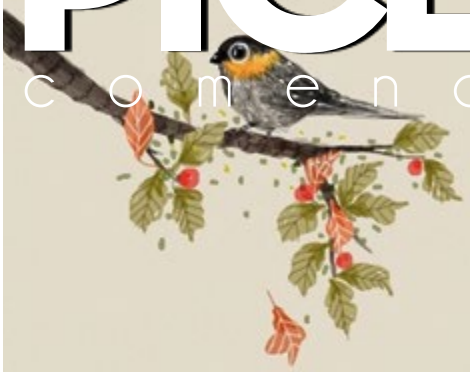
PICENO33

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



C'È UN TEMPO PER CAPIRE,
UN TEMPO PER SCEGLIERE,
UN ALTRO PER DECIDERE.
C'È UN TEMPO CHE ABBIAMO VISSUTO,
L'ALTRO CHE ABBIAMO PERSO E
UN TEMPO CHE CI ATTENDE...

LUCIO ANNEO SENECA

Marzo • Anno X • n° 2

GRUPPO FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

GRUPPO
FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

RICHIEDI INFORMAZIONI

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

REALIZZIAMO IL TUO sito web

a partire da

***ottimizzato per essere visibile su ogni dispositivo**

La tua azienda su facebook

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

www.primapaginaonline.it

IL TUO TERRITORIO
IN TEMPO REALE

PrimaPagina ONLINE

L'editoriale

● *Fabiana Pellegrino*

Coerenza. Quel filo logico delle parti nel tutto, del pensiero nell'azione, del sentire nell'essere. Un concetto trascurato da questo mondo così intriso di finzione e irriconoscenza. Una parola, questa, presa in prestito dal campo della fisica, in cui connota "la correlazione tra variabili che fluttuano statisticamente nel tempo e nello spazio". La definizione scientifica ci aiuta a comprendere le implicazioni della coerenza: ovvero la prevedibilità, il calcolo e l'analisi di un fenomeno, matematico o umano che sia. L'esser coerenti dà una chiave di lettura di ciò che siamo a noi stessi e agli altri, proietta il reale sull'ombra dell'immaginario, racconta la verità oltre la volontà. L'esser coerenti implica una buona dose di coraggio, quello che serve ad ascoltare nonostante il rumore di fondo, quello necessario a rimanere attaccati all'anima nonostante i lampi accecanti di questo mondo laccato oro. L'esser coerenti è, anche, una questione di rispetto per sé. Non c'è altra libertà in questa vita a eccezione dell'essere esattamente quello che siamo. Nel bene e nel male siamo quello che facciamo. Dovremmo avere l'onestà di non accettare nulla meno della coerenza. Dovremmo avere l'integrità di brillare della nostra luce. Dovremmo, insomma, avere sempre cura di sceglierci.

SCRIVETECI A direttore@piceno33.it, seguiteci sulla nostra pagina Facebook Piceno33 o chiamateci allo 0736.255656.

Sommario

6 *NEWS*

11 STORIE
Lumache del Piceno

14 SPECIALE
Prefigurare il futuro

16 EVENTI
Mangialonga Picena 2018

18 ARTE
Francesco Pucci

23 SPORT
Carlotta Paoletti

RUBRICHE

27 **A QUALCUNO PIACE NERD**
Pace tra Netflix e Sky

28 **ASCOLI DI PETÒ**
Scherzi da Quintana

29 **PNL, ISTRUZIONI PER L'USO**
Svegliati! (Parte seconda)

30 **UNIVERSITÀ**
La tecnologia è la risposta

31 **LIBERRANTE**
Cromorama di Falcinelli

32 **LIBERA LE IDEE**
Mai più violenza e discriminazione

33 **EUREKA!**
L'orologio che conta fino a 10000

34 **IL GIARDINO DI LOLA**
Narciso, fiore del mito

35 **VIANDANTE**
Dalle Marche alla Terra Santa

36 **CHEAP & CREATIVE**
Gli eventi di marzo

ASCOLI MUSICHE 2018, IL CICLO SINFONICO ALLA TERZA EDIZIONE

Il programma realizzato dal Comune con AMAT, AscoliPicenoFestival, Associazione Coro Ventidio Basso, Nuovi Spazi Musicali e Società Filarmonica Ascolana.

di Valentina Falcioni

Ascoli Musiche 2018, dopo una seguitissima anteprima, è iniziata ufficialmente mercoledì 28 febbraio presso il Teatro Ventidio Basso.
Gilberto Santini, direttore dell'**Amat**, ha annunciato che da quest'anno andranno ad arricchire il calendario di Ascoli Musiche 2018 diversi appuntamenti targati **Cotton Jazz Club Ascoli**.

Ascoli Musiche 2018, il programma

Mercoledì 28 marzo, ore 20.30, Auditorium Neroni
Ascoli Musiche 2018 ospita il concerto ***Dal respiro, immagini con Stefano Sponta*** che nasce dalla collaborazione tra l'associazione **AscoliPicenoFestival** e il **Pif** (Premio internazionale di fisarmonica) di Castelfidardo. "*Credo – spiega il fisarmonistica Stefano Sponta – che il titolo del concerto proposto ad Ascoli Musiche riassumi sia lo strumento appunto aerofano sia l'obiettivo del musicista: cioè il far immaginare, il trasmettere immagini, emozioni e sensazioni attraverso il respiro di questo strumento così nostalgico*".

Giovedì 12 aprile, ore 21, Teatro Ventidio Basso
Concerto dedicato a ***Ludwig Van Beethoven e la Sinfonia n. 9 in re minore op. 125***. Ad eseguirlo sarà l'**Orchestra Sinfonica Abruzzese**, una delle tredici istituzioni concertistico-orchestrali italiane riconosciute dallo Stato con al suo attivo quarant'anni di attività, con il Coro dell'Accademia di Pescara, Coro del Conservatorio A. Casella de L'Aquila, la Corale Novantanove de L'Aquila e il Coro Ventidio Basso di Ascoli Piceno. Nel ruolo di direttore e maestro concertatore ci sarà Pasquale Veleno con Li Keng soprano, Riccardo Della Sciucca tenore, Daniela Nineva mezzosoprano, David Maria Gentile baritono e i maestri dei cori Rosalinda Di Marco e Giovanni Farina.

Sabato 5 maggio, ore 21, Teatro Ventidio Basso
La FORM - Orchestra Filarmonica Marchigiana - e l'acclamato violinista serbo **Stefan Milenkovich** realizzeranno un'entusiasmante esperienza di suono *crossover* e tracceranno una singolare "storia del violino" da Bach ai Queen

passando per Mendelssohn, Paganini, Čajkovskij, Ravel, Gershwin.

Mercoledì 16 maggio, ore 21, Ridotto del Teatro Ventidio Basso
Su iniziativa di Nuovi Spazi Musicali è la volta del concerto della pianista **Costanza Principe**, introdotto da Ada Gentile, su musiche di Bach e Schumann. Dal suo debutto in pubblico all'età di sette anni Costanza Principe ha vinto numerosi premi in concorsi pianistici nazionali e internazionali. Diplomata presso il Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano, si è esibita come solista e in formazione cameristica in Italia, Francia, Regno Unito e Sud America.

Seguiranno **tre i concerti organizzati da AMAT**, tutti nell'ambito di **APP Ascoli Piceno Present – III° Festival delle Arti Sceniche Contemporanee** che si svolgerà venerdì 25 e sabato 26 maggio. Un omaggio all'arte del compositore estone contemporaneo **Arvo Pärt**, tra i più amati dal pubblico delle nuove generazioni è proposto il 25 maggio presso la chiesa di Sant'Andrea alle ore 18.30. La musica di Pärt, una musica per lo spirito e la ricerca del benessere interiore, è qui ricreata con grande raffinatezza dal coro Vocalia Consort – Vox Poetica Ensemble e dalla FORM – Orchestra Filarmonica Marchigiana sotto la guida del direttore Marco Berrini.
Sempre venerdì 25 maggio alle ore 23 nella chiesa di San Pietro in Castello avrà luogo l'appuntamento con **Andrea Nabel**, cantautore emerso dalla vetrina Glocal Sound – Giovane Musica d'Autore. È tra le voci e le penne più interessanti del panorama in ascesa italiano, vincitore del PIVI al MEI di Roma 2015 e dell'ultima edizione di Frequenze Mediterranee.
Ascoli Musiche 2018 si concluderà sabato 26 maggio presso la chiesa di San Pietro in Castello alle ore 23 con **Wrongonyou**, uno degli astri nascenti della musica folk italiana. **Marco Zitelli** è un giovane musicista romano, classe 1990, ormai considerato il Bon Iver italiano e verrà proposto in collaborazione con **Loop Live Club**.

Biglietti per Ascoli Musiche 2018
Il costo dei biglietti per Ascoli Musiche 2018 sono i seguenti:
Da €5 a €10 per gli appuntamenti del 28 febbraio, 10 marzo, 12 aprile e 5 maggio;
€3 per gli appuntamenti del 28 marzo e del 16 maggio;
€5 per il concerto presso la Chiesa di Sant'Andrea;
€8 per il concerto presso la Chiesa di San Pietro in Castello.
Per informazioni, rivolgersi alla biglietteria Teatro Ventidio Basso, 0736 298770.

È L'ARTE LA PROTAGONISTA ALLA BIT DI MILANO

Cola dell'Amatrice tra Pinturicchio e Raffaello in mostra alla Pinacoteca Civica di Ascoli.

La grande mostra ***Cola dell'Amatrice tra Pinturicchio e Raffaello*** è stata presentata alla **Bit di Milano**. L'appuntamento ascolano, in programma dal 17 marzo al 15 luglio 2018, è stato illustrato durante l'appuntamento milanese dedicato al turismo.

La mostra ***Cola dell'Amatrice tra Pinturicchio e Raffaello*** rientra nel progetto regionale ***Mostrare le Marche***, volto a promuovere il turismo culturale nelle aree colpite dal sisma. Oltre al contributo regionale e al sostegno del Mibact l'iniziativa può contare sull'importante contributo concesso dal Bim e da Piceno Gas vendita.

*"Abbiamo incaricato il professor **Stefano Papetti**, curatore della mostra, di illustrare il progetto è di incontrare i numerosi i giornalisti accreditati che hanno seguito con interesse la presentazione di una iniziativa che non consiste soltanto nell'esposizione delle opere dell'artista di Amatrice e dei suoi contemporanei, come **Perugino, Raffaello, Antoniazzo Romano e Luca Signorelli**, ma che offrirà anche ai visitatori la possibilità di muoversi nella città di Ascoli per scoprire i luoghi di Cola. Grazie all'ufficio stampa della mostra curato da **Rosy Fontana**, l'Amministrazione Comunale ha già preso contatto con importanti firme del giornalismo italiano che si occuperanno di Cola e di Ascoli Piceno".* Presi contatti anche con i giornalisti del Corriere della Sera e de Il Sole 24 Ore.

"*La mostra è dedicata a Cola dell'Amatrice* – ha detto il sindaco **Guido Castelli** – *la Pinacoteca Civica rientra infatti in una più ampia strategia di promozione della città messa in campo dall'Amministrazione Comunale di Ascoli Piceno per rilanciare il turismo nel territorio dopo il terremoto, operazione della quale fanno parte anche altri interventi di grande visibilità, come il posizionamento lungo il tracciato della A14 di grandi pannelli dedicati alla città che avverrà prima dell'inaugurazione della mostra".*

DUE CORSI PER CONOSCERE L'OLIO E LE OLIVE DA TAVOLA

Aprol Marche e Camera di Commercio di Ascoli unite per la formazione di alta qualità.

Aprol Marche e **Camera di Commercio** di Ascoli Piceno ancora una volta si sono unite per organizzare due corsi che avranno per protagonisti gli **oli vergini di oliva** e le **olive da tavola** del territorio Piceno.
Il primo corso a partire sarà quello per **Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva**, caratterizzato da **7 lezioni** per un totale di **35 ore**, al termine della quali si riceverà il titolo di assaggiatore dell'olio d'oliva, una figura professionale attualmente molto richiesta. Le caratteristiche necessarie per avvicinarsi a questo ambito sono cultura e passione per l'alimento, ma anche sensibilità e metodo. Grazie all'iniziativa di **Aprol Marche** i corsisti saranno forniti di strumenti basilari per poter leggere un'analisi chimica, affrontare un'analisi sensoriale e valutare in maniera oggettiva la qualità di un olio.
Il secondo corso, quello per **Assaggiatori delle olive da tavola**, invece, inizierà il **26 marzo,** avrà una durata di **12 ore** totali e si terrà sempre nella Sala assaggio oli dell'ente camerale in Via Cola dell'Amatrice 23. L'obiettivo finale è quello di avvicinare i corsisti alla storia, alle caratteristiche e alle differenze essenziali del frutto particolarmente diffuso nell'ascolano.
Entrambi i corsi saranno tenuti da insegnanti molto qualificati così da poter formare al meglio chi desidera avvicinarsi a due protagonisti della cucina italiana: l'**oliva da tavola** e l'**olio vergine di oliva**. A confermare l'alta qualità del servizio è la pregevole **Autorizzazione della Regione Marche – Servizio Agricoltura.**
"*Assaggiare con una maggiore consapevolezza un'oliva da tavola così come un olio d'oliva – ha detto il presidente Sabatini - è un'esperienza sensoriale intensa e particolare allo stesso tempo. Credo che sia interessante sapere che questo potrebbe essere il primo passo verso un percorso altrettanto coinvolgente, teso a una professione molto richiesta nelle aziende olearie italiane ed estere. La Camera di Commercio ha deciso di sostenere i due corsi proprio perché è un settore che riveste un ruolo importante per l'economia marchigiana e che ha nel Piceno un eccelso polo produttivo*".

Per maggiori informazioni sui corsi organizzati da **Aprol Marche** rivolgersi a: **Cesare Travaglini** 347.3853963; **Cristiano Contisciani** 328.5966110 oppure info@aprolmarche.it.

SCUOLA VERSO RIFIUTI ZERO

Il progetto rivolto ai bambini delle elementari.

Diffondere tra i bambini la cultura della riduzione dei rifiuti, del riuso e riciclo, le buone pratiche ambientali e l'importanza della raccolta differenziata. Ecco lo scopo del progetto **"Scuola verso rifiuti zero"** realizzato dai consiglieri comunali Francesca Pantaloni, Laura Trontini e Maria Luisa Volponi con l'associazione Marche a rifiuti zero, con il patrocinio del Comune di Ascoli Piceno e la collaborazione dell'assessorato alla pubblica istruzione e all'ambiente. All'iniziativa hanno già aderito tante altre scuole tra cui S. Filippo, Speranza, Preziosissimo sangue e Poggio di Bretta.

"Ci siamo rivolti ai bambini - dichiara la Trontini - perché tutto parte da loro e nel momento in cui i nostri piccoli cittadini imparano poi, una volta tornati a casa, insegnano ai grandi il rispetto dell'ambiente, l'importanza di fare la raccolta differenziata, come farla correttamente e puntualmente e questo circolo virtuoso va a beneficio del nostro ambiente e della nostra salute".

"Riciclare sin da piccoli per vivere in un mondo più pulito da grandi - spiega la Pantaloni - questo è lo scopo del progetto. I bambini sono soggetti attivi del processo della raccolta differenziata e del riciclo. È importante che tutti i soggetti coinvolti nel processo di crescita e di educazione sappiano coinvolgerli e renderli consapevoli del valore delle loro azioni per salvaguardare l'ambiente e rendere più sano e bello il mondo".

"Ritengo che questo progetto sia di fondamentale importanza per educare le nuove generazioni al rispetto della natura - conclude la Volponi. Dobbiamo contrastare la cultura dello scarto, il prendere, l'usare e il gettare e incentivare invece un modello circolare che prevede un minor uso di risorse non rinnovabili e promuove il riutilizzo e il riciclo".

Il progetto si svolgerà attraverso **una lezione gioco in classe e una visita agli impianti di recupero rifiuti di Relluce e Spinetoli** per vedere dove finiscono i rifiuti non differenziati e quelli che invece verranno recuperati e trasformati grazie ad una corretta raccolta differenziata.

I principali contenuti delle lezioni riguarderanno: La nostra Madre Terra e la sua conservazione. I cambiamenti climatici. Le risorse del pianeta. Crisi globale e locale dei rifiuti. La situazione della Provincia di Ascoli Piceno. La Strategia rifiuti zero e i 10 passi di Rossano Ercolini, autore del libro "Non bruciamo il futuro" e vincitore del Goldman Environmental Prize, il maggior riconoscimento mondiale sui temi della sostenibilità e dell'ambientalismo, definito il Nobel dell'ecologia, con l'elogio del presidente degli Stati Uniti Barack Obama alla Casa Bianca.

LUMACHE DEL PICENO

Tre ettari di terreno per la scommessa di Carlo

di Dina Maria Laurenzi

Nel cuore del Piceno abbiamo scoperto un allevamento di lumache, un'azienda nata nel 2016 guidata da Carlo Barbieri, giovane che ha trovato nella terra una scommessa per il futuro.
***Carlo, laureato in Economia alla Politecnica delle Marche ha sondato il terreno - nel vero senso della parola - e deciso di investire nella creazione di un allevamento a ciclo biologico completo di lumache* Helix Aspersa Muller.**

L'idea di Carlo, l'aiuto finanziario del fratello maggiore e la grande mano nella costruzione dell'impianto da parte di tutta la famiglia hanno portato alla realtà odierna che oggi vanta sul mercato una serie di prodotti con il marchio "***Lumache del Piceno***".
C'è uno ***shop online*** sul sito **www.lumachedelpiceno.it**, ma da poco i preparati a base di lumaca sono in vendita anche nei punti vendita Conad con giornate di degustazione periodiche come quelle organizzate nel negozio di via Mazzini a San Benedetto del Tronto. E intanto si sogna una linea di cosmetici.
L'impegno, la passione e la tenacia, nonostante nessun fondo concesso nell'ambito degli appositi bandi per i giovani e l'agricoltura, ci hanno convinto a conoscere meglio Carlo Barbieri.

Dove si trova l'allevamento? E, soprattutto, come è fatto un impianto per l'allevamento di lumache?
«L'allevamento è situato sulla Valtesino, è composto da 72 recinti della grandezza di 45m per 4m, un terzo dei quali adibiti alla riproduzione dei molluschi, i due terzi rimanenti vengono coltivati con alimentazione per la crescita e l'ingrasso delle nuove nate. I recinti sono fatti con un particolare tipo di rete a balze, che impedisce la fuoriuscita delle chiocciole. Parte fondamentale dell'allevamento è il sistema di irrigazione, necessario per la crescita degli ortaggi, ma anche per creare umidità la sera nella stagione calda. Tutto l'impianto è delimitato da una recinzione di lamiera zincata, necessaria per impedire l'accesso di animali di taglia più grande all'interno della zona dei recinti».

Il vostro tipo di allevamento è a ciclo biologico completo. Cosa vuol dire?
«Noi ci prendiamo cura delle chiocciole da quando nascono, sino al momento della raccolta, è per questo viene definito "ciclo biologico completo". Contrariamente a quanto si pensa, allevare lumache non è affatto semplice. Bisogna fare i conti con innumerevoli avversità, le condizioni metereologiche in primis, i predatori, l'inesperienza nel settore».

A due anni di attività potete già stilare un bilancio? Prossimi step?
«L'investimento iniziale, data l'estensione dell'impianto, è stato abbastanza consistente. Fino a questo momento la preoccupazione più importante è stata la messa in opera dei recinti. Ora che sono operativi, il primo obiettivo è cercare di farli fruttare al massimo per riuscire ad andare a pieno regime con la produzione. In seguito riprenderemo i lavori per allestire anche l'ultima porzione di terreno rimasta. Sono in previsione eventi di promozione del marchio e del prodotto, l'inserimento di una linea di cosmetici e un potenziamento della gamma di prodotti alimentari».

Prima di salutare Carlo, però, siamo riusciti a scucire delle chicche e alcune ricette che accontentino neofiti e buongustai.
«Sicuramente non è affatto un piatto facile da preparare. La parte più difficile è la pulizia e la prima cottura per riuscire a separare le interiora dalla carne, ma se si vuole ovviare a un lento e macchinoso processo abbiamo un barattolo di polpa di lumache al naturale, già pronte da cucinare secondo la ricetta preferita.
Per un primo assaggio mi sento di consigliare le semplicissime Lumache al sugo Piceno adatte a pasta corta, polenta o sopra con crostini. Per gli appassionati buongustai le ricette sono molteplici e dipendono molto dalla zona in cui vengono consumate. Dalle nostre parti il sugo è molto simile a quello dei bomboletti, dove prevale anche il sapore del finocchio selvatico. La ricetta forse più famosa è quella delle **Escargot alla Bourguignonne**».

Prefigurare il futuro

Dopo il terremoto, la ricostruzione è anche interiore

di Dina Maria Laurenzi

Fortificare la speranza e la progettualità di chi ha subito il trauma del sisma è l'obiettivo del nuovo ciclo di incontri gratuiti guidati da psicologi, formatori e neuroscienziati della Fondazione Patrizio Paoletti. L'istituto di ricerca e formazione in campo neuroscientifico ed educativo da marzo a giugno 2018 ha deciso di promuovere una serie di incontri dedicati proprio a questo aspetto toccando quei Comuni che hanno vissuto da vicino il terremoto. Partner il tavolo di coordinamento Asur (Area Vasta 5) dell'Ambito Territoriale Sociale 22.

Nasce così "Prefigurare il futuro: metodi e tecniche per potenziare speranza e progettualità" e il ciclo di incontri nelle città di Ascoli Piceno, Acquasanta Terme, Arquata del Tronto e San Benedetto del Tronto nelle Marche, ma anche Cascia e Preci in Umbria. Un progetto che è la diretta prosecuzione di quello sperimentale avviato lo scorso anno nelle Marche con oltre 400 presenze e l'intento di affiancare al lavoro di

ricostruzione esteriore, di case e monumenti, un percorso guidato da esperti qualificati che sostenga e favorisca anche la ricostruzione interiore delle persone.

Sono 7 gli incontri aperti a tutti nel 2018. Dopo il primo "I tesori della mente" che si è svolto il primo marzo ad Ascoli Piceno, i prossimi appuntamenti sono: "Parlami ti ascolto – Comunicazione e neuroscienza" il 28 marzo ad Acquasanta Terme, "I valori al centro – Muoversi, motivarsi, realizzarsi" l'11 aprile a Cascia, "Parlami ti ascolto" il 18 aprile a San Benedetto del Tronto, "Prepararsi ad amarsi, parlare del terremoto ai propri figli" il 12 maggio a Preci, "Prefigurarsi il futuro – Il potere della resilienza" l'8 giugno ad Arquata del Tronto, "Un me migliore di me, incontro con uomini straordinari" il 23 giugno di nuovo ad Ascoli Piceno.

Ciascun incontro affronterà temi specifici: dal funzionamento cerebrale al processo motivazionale, dalle dinamiche di relazione alle modalità con cui parlare ai bambini del terremoto. Inoltre, attraverso esperienze pratiche guidate, di gruppo e individuali, e tecniche psicologiche e di mindfulness, gli esperti della Fondazione offriranno ai partecipanti alcuni semplici strumenti per innalzare la qualità della vita e rafforzare le proprie capacità interiori, in primo luogo la resilienza.

Per partecipare agli incontri è necessario registrarsi nella sezione apposita del sito della Fondazione Patrizio Paoletti o scrivere sms al 339.4831012 indicando nome, cognome ed età.

MANGIALONGA PIC

Mille sapori tra i vigneti

Appuntamento domenica 22 luglio con la quinta edizione del viaggio gourmet tra la natura e le eccellenze enogastronomiche della campagna picena.

Sono aperte le iscrizioni per la quinta edizione della **Mangialonga Picena**, la passeggiata gourmet lungo i vigneti e le campagne di **Offida** (AP) alla scoperta dei vini e dei prodotti tipici del territorio in compagnia di chef, vignaioli, piccoli produttori e tanta musica. L'edizione 2018 della manifestazione è in programma **domenica 22 luglio** e proporrà dieci golosissime tappe lungo un affascinante percorso di 6,5 km tra paesaggi incontaminati e sapori genuini.

Il punto di ritrovo sarà la **Piazza de Popolo di Offida**: da qui si partirà in piccoli gruppi, dalle 10.30 alle 14, dopo aver ricevuto il kit ufficiale della passeggiata. Una sfiziosa composizione di prosciutto, fichi e pecorino del **Ristorante Attico sul Mare** abbinata ai vini della **cantina San Giovanni** di Offida sarà l'aperitivo di inizio giornata che i partecipanti potranno gustare nella vicina **Enoteca Spazio Vino** (Chiostro San Francesco) prima di salire a bordo del bus navetta che li condurrà alla **Tenuta Cocci Grifoni**.

Da qui il percorso continuerà a piedi tra i filari dell'Offida Docg, non prima però di aver assaporato la pizza "L'orto estivo" del **Morrison's Pub** e le pallottine di quinoa, cacio, ovo e datterini dello chef **Luca De Cesaris** (Ristorante Al Piccolo Teatro) sorseggiando un calice di vino della cantina ospitante. La terza tappa della Mangialonga Picena 2018 vedrà protagonisti alla **cantina Ciù Ciù** i tradizionali fritti ascolani reinterpretati in chiave moderna dagli chef **Sabrina Tuzi** (Degusteria del Gigante) e Gianmarco Di Girolami (Blob Caffè&Ristorant) che proporranno rispettivamente una parmigiana e maionese di mare e un pollo, zenzero, olive e anguria sulle note e suggestioni musicali e artistiche di **DueDarte**.

Due primi d'autore, vini eccellenti, il folk e lo swing del **Trio Fidanza** accoglieranno gli eno-

gastronauti all'**azienda agricola Aurora**. Lo chef **Roberto Di Sante** (Caffè Meletti) servirà una rosetta al ragù bianco con pomodoro alla brace, piselli, parmigiano liquido e terra di oliva tenera, mentre **Alcide Andrea Romani** (Ristorante La Croisette) presenterà la sua interpretazione della pasta al tonno.

Tra il verde del Boschetto del Fiobbo il mastro gelatiere **Fabio Bracciotti** (Sorbetteria Crème Glacée) proporrà il suo Sharbat, un gelato al pistacchio e caffè in versione alcolica (con cocco e Anisetta) o analcolica (con cocco rapè) prima della salita che condurrà alla cantina **Paolini e Stanford**. Qui, seduti nella splendida terrazza panoramica e sulle note swing della band **I Pinguini**, si potranno gustare il "Rosbif" con cicoria e piselli dello chef **Daniele Citeroni Maurizi** (Osteria Ophis) e il "Coniglio" dello chef **Nikita Sergeev** (Ristorante L'Arcade) prima di passare alla selezione di formaggi marchigiani d'eccellenza proposta dalle **aziende agricole Fontegranne**, **Caprì** e **Campagnolo** da abbinare ai vini dell'azienda **San Filippo** nel giardino dell'omonima chiesa.

Dopo questo pieno di sapori il bus navetta trasporterà i partecipanti fino al borgo di **Offida** per il gran finale della manifestazione. Davanti al locale **Vi/Strò** lo chef **Andrea Mosca** (Ristorante Marili) servirà un aspic di frutta con meringa, timo e basilico da gustare con i vini di **Tenuta La Riserva**, mentre al **Ciù Ciù showroom** a deliziare i camminatori saranno la cheesecake al caffè su frolla all'anice della chef **Maria Elena Cicchi** (Villa Cicchi) servita con il Meletti Mule (Amaro Meletti, succo di lime e Ginger beer Bibite Paoletti) dell'azienda **Meletti Silvio**.
Nel punto di arrivo in **Piazza del Popolo** sarà allestita una galleria di eccellenze picene: il vin cotto dell'azienda Colline Offidane, il liquore de Il Caffè del Marinaio, il funghetto offidano di Fior di Farina, le bionde e le rosse del Birrificio artigianale Carnival, l'elisir di lunga vita dell'Anisetta Rosati e il caffè di Orlandi Passion. Ogni tappa prevede varianti vegetariane e senza glutine da richiedere al momento dell'iscrizione alla Mangialonga Picena 2018, i vini proposti sono la Passerina, il Pecorino, il Montepulciano e altre tipologie dell'**Offida Docg** e del territorio.

È già possibile **iscriversi alla manifestazione** – fino a esaurimento posti – direttamente sul sito web **www.mangialongapicena.it**: sono previsti biglietti a prezzo scontato per le iscrizioni entro il 31 maggio.

FRANCESCO PUCCI: se il corpo è un tempio, i tatuaggi sono le sue vetrate.

● *di Valentina Falcioni*

Prima di iniziare un'intervista, chiedo, leggo, mi documento e questa volta ho trovato un'affermazione molto intrigante che insieme alle parole del noto tatuatore **Francesco Pucci**, mi hanno spalancato una finestra verso un mondo antico e complesso. Il filosofo e sociologo Jean Baudrillard ne *Lo scambio simbolico e la morte* del 1976 ha scritto: "*Il tatuaggio, che si fa su un corpo, è, nelle società primi-*

tive, ciò che, assieme ad altri segni rituali, fa del corpo quello che è: un materiale di scambio simbolico. Senza il tatuaggio, come senza le maschere, il corpo non sarebbe che quello che è: nudo e inespressivo". Insomma, tatuare e tatuarsi è una pratica arcaica strettamente connessa all'etnoantropologia e farlo senza comprendere che si tratta di un rituale dal potere analitico e conoscitivo con evidenti sfumature artistiche, equivale a trasformare un potente mezzo espressivo in un insignificante accessorio. Tutti ci serviamo più o meno consciamente di filtri per rivelarci agli altri, alcuni durano il tempo di una moda, altri sono per sempre.

Francesco Pucci, classe 1988, è un artista, un professionista, un mastro tatuatore di origini sanbenedettesi che si divide fra la sua città d'origine e Mestre, dove lavora per l'*Arklyn Project*. È una persona chiara e disponibile, consapevole di quanto l'ago sia uno strumento delicato, potente, sofisticato, in grado di penetrare la pelle e i misteri più reconditi dell'animo umano.

Francesco, vorrei iniziare l'intervista chiedendoti di raccontare il ricordo più forte legato all'antica arte del tatuaggio.

«Circa una decina di anni fa accompagnai mio cugino a fare il suo primo tatuaggio. Fino ad allora non mi ero mai interessato a questo mondo, non aveva mai catturato la mia attenzione. Quel giorno ho avuto un interessante conversazione con il tatuatore. Quest'ultimo era molto tatuato e durante la seduta ci ha raccontato dei suoi viaggi all'estero per tatuarsi dai grandi maestri e ci ha riferito vari aneddoti legati alla storia del tatuaggio. Tutto ciò ha catturato la mia attenzione al punto tale che tornato a casa, ho approfondito la ricerca sulla storia del tatuaggio attraverso internet e riviste di settore. Una cosa molto interessante che ho scoperto quel giorno è che nelle Marche, esattamente a Loreto, i frati - chiamati marcatori - tatuavano immagini sacre e sim-

boli religiosi ai pellegrini recatisi nel santuario».

Per Nicolai Lilin il tatuaggio è una carta d'identità, un diario sofferto, mentre per Pascal Tourain è "*un'opera eterna su un supporto effimero*". Cosa rappresenta per te e come è entrato nella tua vita?
«Per quanto riguarda le citazioni di Lilin e Tourain non posso far altro che condividerle entrambe. I tatuaggi nel tempo vanno a creare una sorta di carta d'identità su pelle che racconta la storia di chi li indossa, qualcosa che rimarrà "scritto" a vita e che se ne andrà con essa.
Per me il tatuaggio è passione, sacrificio, fascino e stile. Un modo per esprimere se stessi. Inoltre dimostra la capacità di saper fare una scelta decisa ed irreversibile.
L'ho sempre trovato qualcosa di magico».

Nel 1991, quando sulle Alpi Venoste è stato rinvenuto il corpo mummificato di Ötzi risalente a 5.300 anni fa, sono stati individuati sul suo corpo ben 61 tatuaggi. Nel corso dei secoli questa forma d'arte è stata usata per esprimere devozione, marchiare un criminale, segnare un rito di passaggio, manifestare forza o ribellione. Vince Hemingson ha affermato: "*Se il corpo è un tempio, i tatuaggi sono le sue vetrate*". Oggi che valore ha la *body art* e più precisamente il tatuaggio? Cosa vedi quando realizzi **queste finestre che danno verso l'universo interiore?**
«Per quanto riguarda l'affermazione di Vince Hemingson, a volte queste vetrate celano dei

momenti del tutto personali. C'è chi si tatua qualcosa per ricordare un momento specifico della propria vita e chi lo fa per modificare il proprio corpo con il fine di renderlo "più bello", lasciando che queste vetrate rimangano semplicemente effimere. Il tatuaggio fino a qualche decennio fa era accostato al malcostume anche perché effettivamente chi si tatuava era spesso una persona poco raccomandabile (prostitute, detenuti, marinai, ecc…). Oggi come oggi il tatuaggio è riuscito a scrollarsi di dosso l'accezione negativa, ovviamente perdendone anche in fascino e mistero. Spesso e volentieri ci si tatua come moda e stereotipo sociale, semplicemente perché "fa figo", senza un reale significato. Sia chiaro, non giudico chi si tatua senza dare troppa importanza al significato. Io stesso ho tatuaggi di artisti dei quali volevo un'opera sul mio corpo. Un po' come fa un collezionista.
Mentre tatuo cerco di entrare in comunicazione e in sintonia con l'universo interiore del cliente, cercando di esprimere e concretizzare su pelle il suo pensiero. Ciò che è davvero unico e soprattutto adrenalinico è il fatto che ogni opera sia irripetibile. Per far sì che ciò accada è fondamentale instaurare un rapporto con la persona che ti chiede un tatuaggio. Ci deve essere prima di tutto fiducia e in secondo luogo empatia. Se non ci sono questi presupposti preferisco rinunciare. Più di una volta mi sono rifiutato di fare un tatuaggio per questo motivo».

Come tutte le forme d'arte, anche per il tatuaggio ci sono diversi stili e varie tecniche. Qual è la tua privilegiata forma espressiva?
«Ho iniziato la mia carriera tatuando qualsiasi cosa, dalla scrittina al simboletto. Con il tempo mi sono specializzato nel Realismo in bianco e nero. Al momento però sto sperimentando qualcosa di originale cercando di mixare diversi stili».

Quali consigli ti senti di dare a coloro che leggendo l'articolo, decidono di avvicinarsi in maniera professionale alla *body art* e quali raccomandazioni vuoi fare a chi desidera tatuarsi per la prima volta?
«A chi vuole intraprendere questa carriera mi sento di dover consigliare prima di tutto di documentarsi. Deve nascere da una passione perché è una professione che non può essere presa alla leggera. Consiglio di crearsi uno stile che sia del tutto personale e originale cercando di migliorarsi sempre. Consiglio anche di non sottovalutare ciò che riguarda l'aspetto igienico/sanitario di questo lavoro perché è una questione fondamentale.
A chi invece vuole tatuarsi consiglio di scegliere accuratamente a chi affidarsi in base allo stile scelto e permettere al tatuatole di poter rappresentare la propria idea con la totale - o quasi - libertà di esecuzione. A chi si tatua per la prima volta mi sento quindi di dovergli dire di andare nello studio del tatuatole scelto, osservare come lavora e instaurare prima di tutto un rapporto di fiducia».

Comune di Montedinove

La piscina
NEL CRATERE

Aiutaci a nuotare liberi!

#lapiscinanelcratere

Partecipa anche tu alla grande campagna di crowdfunding, basta un click per regalare il sogno di una piscina senza barriere, aperta a tutti, in un territorio che non aspetta altro che di rinascere.

Anche Manila Flamini, campionessa di nuoto crede nel progetto.

E tu?

Basta un click!

su www.eppela.com

Segui la campagna sulla pagina del Comune di Montedinove

Carlotta Paoletti

Campionessa nella vita oltre che nello sport. E non parlatele di sesso debole...

● *di Alessandro Mannocchi*

La boxe è uno sport maschile per antonomasia? E chi lo ha detto? Il pugilato femminile è in grande ascesa e anche Ascoli può annoverare una campionessa in questa disciplina. Il suo nome è Carlotta Paoletti detentrice del titolo Italiano categoria Elite.

Come è nata la passione per la boxe?

«La mia passione per la boxe è iniziata nel 2011 ed ero al primo anno di liceo. In un momento pieno di cambiamenti volevo voltare pagina anche io. Ero un po' in carne e non mi vedevo bene. Dietro al mio liceo c'era la palestra di pugilato così ad ottobre decisi di andare a provare e non sono più uscita da lì.

All'inizio ero un semplice amatore, mi allenavo solo 3-4 volte a settimana, non avevo il pensiero di voler "combattere" ma dentro di me sentivo che un giorno avrei voluto provare. Ero un po' svogliata negli allenamenti e quando il mio maestro Attilio Romanelli me lo fece notare iniziai ad andarci tutti i giorni per dimostrare il contrario».

Raccontaci il tuo percorso sportivo...
«La vera svolta l'ho avuta ad aprile 2014, quando un ex allievo del mio maestro Umberto Di Felice entrò nella mia palestra e mi vide boxare al sacco. Lui mi chiese se poteva farmi un video, io risposi di no perché mi metteva ansia ma alla fine mi convinse. Sempre in quell'anno lui mi fece prendere parte ad un training camp femminile che si svolgeva a Roseto degli Abruzzi. Fu una vera e propria svolta, mi resi conto che non ero l'unica donna che praticava questo sport ma sopratutto che avrei dovuto lavorare a lungo. Nel 2015 ho vinto il torneo nazionale Youth e sempre in quell'anno ho combattuto in un Dual Match contro due polacche. Il mio maestro è stato essenziale per tutta questa attività. Poi nel 2016 ho avuto un crollo psicologico, a mio fratello gli hanno diagnosticato un tumore e io non ho più avuto la forza di pensare a combattere. Nel 2017 mi ero ripromessa di tornare in quel quadrato, in quel sogno a 16 corde perché alla fine si può avere ansia e pressione, ma non ci si sente mai così vivi come quando si è sul ring».

Quali sono i tuoi punti di forza e, al contrario, quali aspetti dovresti e vorresti migliorare?

«Io ho una boxe piuttosto tecnica è molto pulita, non sono un "arregnona" e ho bisogno della mia distanza per colpire i punti giusti. Certe volte, però, mi piacerebbe essere più cattiva e concreta nei colpi».

Nel 2017 ti sei laureata Campionessa Italiana categoria Elite. Le sensazioni e le emozioni che hai provato in quel momento?
«La sensazione più bella che ho provato nel vincere i campionati italiani è stata quella di concretizzare il mio sogno: dedicare la vittoria a mio fratello. Lui mi ha dato la forza di andare avanti e di credere sempre in me stessa».

Hai dei pugili o, più in generale, degli atleti ai quali ti ispiri?
«Il mio atleta preferito è senza ombra di dubbio Mohamed Ali».

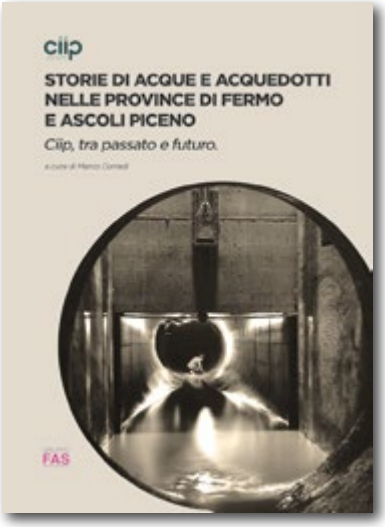
Hai una musica o una canzone che ti carica prima di un incontro?
«Non ascolto nessuna canzone prima di salire. Ascolto solo me stessa e le mie emozioni».

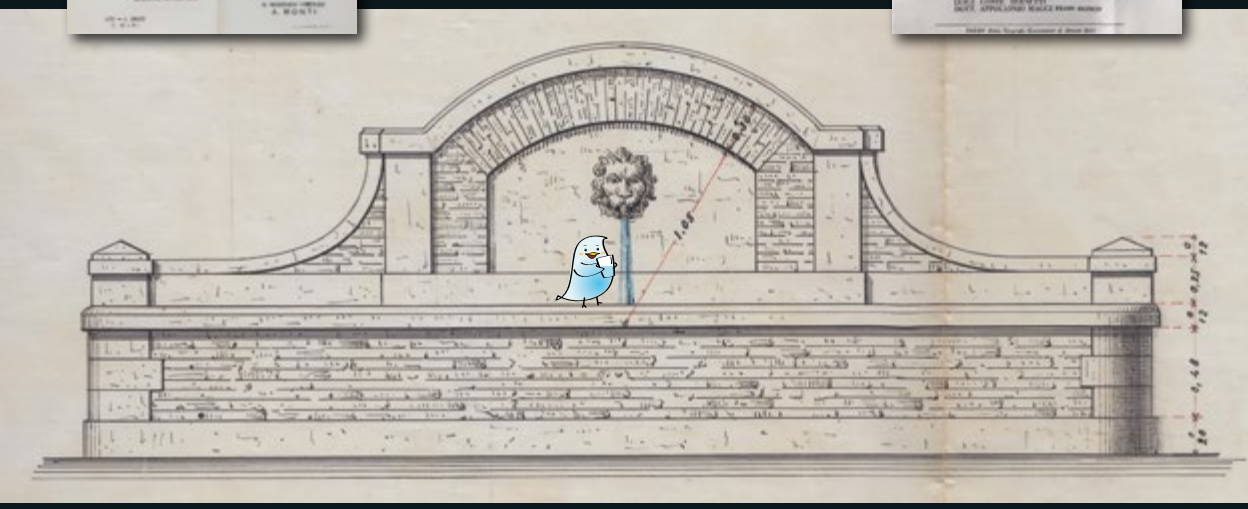
Gli obiettivi futuri?
«Ora sto partecipando a un torneo internazionale in Bulgaria, molto importante dato che ci sono atlete provenienti da tutto il mondo, poi ci saranno gli europei under 22».

Hai altre passioni oltre alla boxe?
«Non ho nessun'altra passione in particolare, amo stare in famiglia quando sono a casa, condividere tutto con loro e stargli vicino finché sono lì».

ciip vettore

Tra passato e futuro





GRUPPO FAS
AGENZIA DI COMUNICAZIONE

www.gruppofas.eu

Pace tra NETFLIX sky

di Anna Quartaroli

È ufficiale: le due piattaforme di intrattenimento più seguite, Sky e Netflix, sono ormai giunte ad un vero e proprio accordo.
Inutile e deleterio farsi la guerra se è possibile allearsi.
La competizione per gli occhi degli spettatori tra piattaforme digitali e tv satellitari registra un nuovo capitolo in questa lotta.
La principale piattaforma satellitare europea, Sky, e la prima piattaforma digitale on demand Netflix, hanno annunciato una unione di intenti che garantirà l'uso di Netflix all'interno dell'offerta di Sky.
Chiaramente arrivare a questo punto non è stato facile.
Fino a poco tempo fa un'intesa del genere sarebbe stata difficile da immaginare. Entrambe hanno cercato per anni di combattersi a forza di serie tv esclusive, partite di calcio, film e offerte irripetibili.
Con questa unione si offrirà a milioni di clienti Sky l'accesso diretto a Netflix attraverso la piattaforma Sky Q, il nuovo decoder digitale. Sky renderà disponibile l'offerta Netflix ai clienti nuovi ed esistenti creando un pacchetto tv di intrattenimento ad hoc, che per la prima volta raggrupperà i contenuti Sky e Netflix.
L'americana Netflix, nata nel 1997 dall'idea di Reed Hastings, prima con la distribuzione postale di dvd, e poi divenuta la piattaforma numero uno dell'epoca on demand, ha sempre cercato di attrarre i clienti anche puntando sul prezzo.
La strategia attuata finora da Sky, con produzioni originali e diritti di eventi sportivi, e anche l'offerta on demand e mobile, non è quindi stata evidentemente sufficiente a contrastare l'evoluzione del mercato. L'accordo Sky-Netflix sembra rivelare una nuova consapevolezza: meglio crescere insieme che rovinarsi a vicenda.
Purtroppo questa intesa non sarà reciproca, ovvero i contenuti originali di Sky come ad esempio la bellissima serie italiana Gomorra, e molte altre non saranno disponibili su Netflix. Un segno netto che dimostra quanto al di là dell'accordo i due gruppi continueranno a farsi concorrenza.

Ogni sabato su
www.primapaginaonline.it

di Pier Paolo Piccioni

SCHERZI DA QUINTANA: IL TRISTO CASO DI PEPPE VOLPONI

Essere quintanaro ad Ascoli significa non solo essere un frequentatore del proprio sestiere, ma anche, fondamentalmente, uno di ***parte***. Ovvero non solo uno che tifa l'Ascoli, come tutti, ma anche (e per alcuni soprattutto) uno che tifa *la sua parte* di Ascoli, il suo sestiere. L'ambiente della Quintana è molto *sui generis*, chi ci sta dentro lo sa. Si può dire che tra i quintanari ne succedono di tutti i colori: scherzi, dispetti, baruffe, qualche rissa perfino, grandi risate, grande spirito di corpo, e ultimamente - bisogna riconoscerlo - anche tanto rispetto tra sestieranti di colori avversi.

Tutto questo per raccontare di un grande quintanaro ascolano, diremmo addirittura uno dei più grandi: ***Peppe Volponi***, -anta anni, assicuratore, uomo di una simpatia travolgente, vessillo del sestiere di Sant'Emidio per i cui colori sfila da sempre.

Ebbene al povero Peppe ne è successa una che val la pena di essere raccontata, e siccome quello che la racconta meglio è lui, grande affabulatore e conoscitore delle espressioni dialettali (ha perfino recitato nella Compagnia del Capannone del compianto avvocato Gianni Lattanzi, ed è da anni una colonna portante del carnevale ascolano) allora riferiremo quello che lui stesso ci ha raccontato qualche settimana fa, ancora ridendo dell'episodio a distanza di anni. Ci si perdoni il massiccio utilizzo dell'idioma dialettale, ma leggendo vi renderete conto che è assolutamente funzionale alla brillantezza del racconto.

"Sono fiero perché il mio rimane il più bello scherzo quintanaro di tutti i tempi! I' però lu so' pigghiate, mica lu so' fatte! Stavamo sotto Quintana, il giorno dopo si giostrava e la sera prima io ero andato al sestiere di Sant'Emidio insieme a figghiema (mogghiema invece è della Piazzarola, pussa via!). Nzomma che te fa chigghie de la Piazzarola, eterni nemici di Sant'Emidio? S'organizza il dottor Camela con Messidori, Flaiani, Bianchi e Poli e nen me te fa' murà lu portó de casa?

Io arrivo dalla cena, era tardi, avié pure bevute nuccó, e poi l'indomani dovevamo fa' la Quintana e ì nen vedié l'ora de ìmmene a dermì, e in mezzo alla via figghiema me fa: "O ba', hai sbagliato via, qui non c'è casa nostra". Io me guarde atturne, effettivamente là ce devié sta lu portó e invece ce stié nu mure intonacate.

Faccio due giri del palazzo, leggo la targa della via, era chélla e nen se petié sbagghià, ma casa n'ciarestava. Oddìo, na puzza naturalmente l'avié nchemenciata a sentì, perché l'intonaco era un po' fresco e soprattutto da 'na parte era culerate bianche e rusce, i colori della Piazzarola. Guarda caso! Nzomma alla fine m'è teccate a chiamà i pompieri: "Oh venete, i' nen pòzze arrentrà, nen ciarestà lu portó de casa!" Chigghie lu ride a memente se cèca, però alla fine partì.

Lli figghie de bona donna della Piazzarola, lu dottore e l'amice suó, stava tutte a guardà da lontano, nascuoste nascuoste, e se la facié sotta pe' lu ride. Insomma arriva li pompieri e che li mazze alla fine sfonnó lu mure e tante tante petiette arrentrà dentre casa. Che poi, oh... mica ciavié misse lu cartongesso eh! Ce stava nu strate di poliuretano espanso, na parete de foratelle e lu cemiente a presa rapida. E sussopra l'intonaco fino, rifinito a regola d'arte. Nu laveritte da niente!

A questione ormai risolta gli organizzatori piane piane arrescì, rusce su n'faccia pe' lu ride, e me venne pure a dì: "A pensà che te facevame lla dentre casa... e domani come la facive la Quintana!".

Pensa che venne pure Antonello Profita e Riga co' la telecamera, seme ite a finì su Rai Tre! Però devo riconoscere il valore dell'avversario, che l'avié pensata proprie bbè!", chiosa Peppe raggiante, ancora oggi fiero di essere titolare indiscusso del più bello scherzo quintanaro di tutti i tempi.

di Roberto Palumbo

SVEGLIATI!

PARTE SECONDA

Se hai letto l'articolo precedente hai capito che spesso l'infelicità deriva da errate aspettative che ci costruiamo seguendo dei modelli fuorvianti. Ma da dove arrivano questi modelli? Analizziamone uno molto diffuso partendo da una constatazione. Diciamo la verità, stiamo diventando sempre più passivi e deboli; accettiamo ormai acriticamente quasi tutto ciò che ci viene proposto da tv, internet e social vari, ovvero, nuovi terreni fertilissimi dove seminare, far crescere e, soprattutto vendere bufale e false notizie che, purtroppo, fanno presa su chi non è più abituato ad esercitare la razionalità. Tra le tante bufale, siamo bombardati da teorie alternative sulla vita e sul funzionamento dell'universo. Oggi si crede più alle pseudoscienze che alla scienza vera. Di conseguenza, hanno più credito inquietanti personaggi venuti dal nulla che scienziati veri che hanno passato la vita a studiare. I primi, avendo evidentemente molto tempo libero, dominano le pagine dei social, diffondendo le loro teorie, fortemente intrise di citazioni e frasi ad effetto, scopiazzate qua e là; i secondi - che non hanno tempo da perdere perché impegnati seriamente nello studio e nel lavoro - sono perfetti sconosciuti ma grazie al loro sacrificio la nostra vita è migliorata e questo è un dato di fatto. Ma perché, però, i primi fanno tanti proseliti? Di cosa parlano? Ebbene, quasi tutti hanno capito che c'è una parola magica che sta imperversando negli ultimi anni nelle materie più disparate come l'economia, la finanza, la psicologia, il benessere fisico, la comunicazione, la politica e chi più ne ha più ne metta. Si tratta in realtà di un aggettivo di cui sedicenti esperti e tuttologi vari si riempiono la bocca. Questa parola è in grado di dare sicurezza, mettere d'accordo tutti e, soprattutto, fa vendere chi la pronuncia. Vi siete incuriositi? Bene, allora tenetevi forte perché sto per rivelarvela! Questa parola è "***quantistica***". L'avete sentita, non è vero? ***Quanti di voi, però sanno esattamente cosa vuol dire?*** Quanti possono, in tutta onestà, definirla scientificamente e utilizzarla in modo appropriato? Risposta: quasi nessuno, a meno che non sia un fisico. Eppure è sulla bocca di tutti, soprattutto di operatori di pratiche assolutamente non scientifiche, di guru vari e di altri non ben definiti personaggi che parlano con estrema disinvoltura di fisica quantistica ma che spesso non hanno nemmeno il diploma di scuola superiore! Non trovi che ci sia qualcosa di strano? Parleremo ancora di questo argomento che, sono sicuro solleverà un polverone (finalmente!); nel frattempo, svegliati! E una volta sveglio, comincia a prendere atto del fatto che la storia vera è stata scritta da persone che hanno studiato, che hanno sacrificato la vita per l'evoluzione. Onore quindi a chi ha scoperto cure contro le malattie, a chi si preoccupa di essere prudente prima di parlare al mondo e di presentare una nuova teoria, onore a chi ha inventato tutto ciò che oggi ci semplifica e migliora la vita, utilizzando il sacrosanto ***metodo scientifico***, tanto avversato dai tuttologi!

di Marco Giovagnoli

LA TECNOLOGIA È LA RISPOSTA. Ma qual era la domanda?

Il titolo dell'articolo è preso in prestito dall'incipit di un bel libro del 1979 di Amory ***Lovins, Energia dolce***, ma il tema di queste righe non è la questione energetica, bensì un "consiglio di lettura" di un libro uscito in traduzione italiana da pochissimo, ***Tecnologie radicali***, di Adam Greenfield, per l'editore Einaudi. È un libro di non semplicissima lettura, soprattutto per chi (come chi scrive) non è particolarmente addentro tutte quelle innovazioni tecnologiche contemporanee che stanno rapidamente – molto rapidamente – comparendo e mutando progressivamente l'orizzonte complessivo delle nostre vite e delle nostre società. Dalla rivoluzione degli ***smartphone*** alle criptovalute e alla tecnologia ***blockchain*** (qui indicata non solo come garante di scambi economici ma come futuribile "regolatore sociale"), dall'internet delle cose all'intelligenza artificiale, passando per l'automazione e l'apprendimento automatico, per giungere alla realtà aumentata e alla fabbricazione digitale. Tutte "tecnologie radicali", che con grande rapidità e pervasività stanno di fatto – ancora non per tutti e non per tutto il mondo, occorre dire – modificando il nostro rapporto con la realtà, mettendo in discussione conoscenze e pratiche consolidate e prefigurando un futuro del quale non riusciamo ancora bene a delinearne i contorni (e men che mai i contenuti). Di due di queste tecnologie – la realtà aumentata (AR) e la fabbricazione digitale – abbiamo avuto modo di accennare, anche latamente, in altri interventi in questa rubrica riferendoci al loro ruolo nella conservazione, nella tutela e nella valorizzazione del Patrimonio Culturale. L'epopea delle ***app*** per ***smartphone***, alla scoperta dei "passati" culturali, della ricostruzione virtuale di ambienti ed opere del passato, della conoscenza degli ambienti urbani e delle loro peculiarità, e molto altro ancora. E poi la frontiera delle stampanti 3D, buone per ricreare il ninnolo quasi-souvenir come anche intervenire per il restauro e la ricomposizione, correttamente intesa, delle opere d'arte: Greenfield approfondisce le tematiche su un orizzonte più ampio, anche se nel caso della AR ne cita una applicazione "sensata" facendo l'esempio della possibilità di "vedere", con dispositivi adeguati (non gli ***smartphone***!) la storia raccontata dalle "pietre d'inciampo" dedicate a Berlino ai martiri della Shoah. Ma qui come altrove l'Autore, dal punto di osservazione privilegiato della sua competenza derivante dall'essere stato sia nel mondo dell'impresa che in quello accademico, delinea con particolare equilibrio le potenzialità e i rischi connessi all'eccessivo entusiasmo rispetto alle "tecnologie radicali": riprendendo le parole della sociologa Anne Galloway, il discorso dell'aumento computazionale (qui il riferimento è alla AR ma la riflessione vale per tutte le altre tecnologie) "considera, più o meno consapevolmente, i luoghi della vita quotidiana e le interazioni sociali come qualcosa di mancante e che ha bisogno di essere migliorato". Quindi, la domanda che viene prima della risposta (tecnologica) è: siamo ancora in grado di comprendere la realtà, prima di ***aumentarla***? Siamo ancora in grado di difenderla (conservarla, etc.) prima di affrettarsi a ricostruirla virtualmente? Possiamo ancora, novelli ***flaneur*** e ***flaneuse***, lasciarci guidare dai nostri sensi *umani* nello scoprire il mondo che ci circonda, senza l'algoritmo del navigatore digitale? Domande importanti, crediamo, prima dell'avvento, entusiasticamente salutato, del *cyborg* che siamo destinati a diventare.

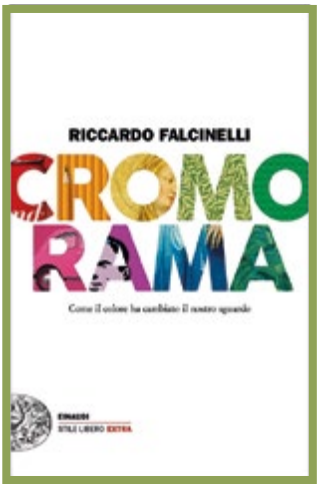
Le opinioni espresse nell'articolo sono riconducibili al suo Autore e non necessariamente all'Università degli Studi di Camerino.

di Eleonora Tassoni

Somewhere, over the rainbow

(su CROMORAMA di Riccardo Falcinelli)

Ci sono libri che raccontano storie e altri che ci spiegano il mondo. La distinzione tra romanzi e saggi è da sempre la grande dicotomia che divide tutto ciò che si pubblica. Di solito i lettori preferiscono sempre il romanzo perché leggere le storie è sempre più coinvolgente e piacevole che inerpicarsi per la più ripida strada della esplicazione (tipica della saggistica). Tuttavia i saggi, se ben scritti, hanno il potere magico di affascinare più del migliore dei romanzi. Tra i più recenti esempi di tali prodotti voglio citare il bellissimo "***Cromorama***" di ***Riccardo Falcinelli*** (edito da Einaudi). Il volume, ampio, ricco di immagini e documentatissimo, è un vero e proprio viaggio attraverso lo ***spettro dei colori*** di cui ci viene svelata la storia e le mille curiosità. Sin dalla Preistoria si è usato il colore per rappresentare il mondo e l'uso di una tonalità, di una tinta piuttosto che di un'altra, non è mai stato frutto del caso ma di attentissime riflessioni che hanno riguardato aspetti diversissimi della vita dell'uomo. Ad esempio ragioni teologiche ed economiche sono alla base dell'azzurro del manto della vergine Maria che è ormai così legata alla sua veste color cielo da non poter essere dipinta diversamente senza suscitare incertezza nell'interpretazione. La ragione di tale scelta deriva all'estrema preziosità del lapislazzulo che veniva usato come polvere per realizzare quella tinta splendida e sorprendente.



Dato il costo e la rarità non poteva se non essere il colore più adatto per la regina dei cieli.
Sempre nel libro leggiamo che le carote sono arancioni per onorare il re d'Olanda (gli Orange). Prima di questa dinastia, per cui gli agronomi di corte selezionarono la specifica versione dell'ortaggio, infatti, le radici tanto amate da Bugs Bunny erano viola, rosse e di tanti altri colori.
Il volume, tuttavia, oltre a queste curiosità storiche ci spiega anche quanto l'industrializzazione abbia appiattito la nostra percezione dei colori. Se una volta infatti ogni tinta rimandava a uno specifico elemento naturale dal valore diverso e dalla diversa "modalità" di creazione ora, in un mondo di colori pantone sintetizzati sul web, abbiamo perso molto di questa sapienza artigianale sintetizzata in parole strane come ***biacca, carminio, terra di Siena etc…***
I colori poi sono strumento per parlare dei segreti della psiche. I colori simboleggiano passioni tanto che se parliamo di amore non possiamo se non disegnare cuori rossi o se pensiamo all'eleganza assoluta abbiamo già davanti il tubino nerissimo di Audrey Hepburn in "*Colazione da Tiffany*".
Gustosissimo, per esempio, il capitolo sull'uso geniale del verde da parte del genio del thriller Alfred Hitchcock che ne fece la chiave di volta nel suo "*La donna che visse due volte*".
Se questi aneddoti, che trovo deliziosi e affascinati, non vi hanno già fatto venire voglia di leggere il libro forse siete simili al vecchio Sig. Ford, il padre dell'automobile, che diceva che i suoi modelli potevano essere realizzati di ogni colore… purché fossero neri.

di Paola Senesi

MAI PIÙ VIOLENZA E DISCRIMINAZIONE

In questi primi mesi dell'anno 2018 ci sono stati diversi segnali che dovrebbero preoccupare le nostre comunità, le nostre persone, i nostri gruppi e movimenti di riferimento.

In questa stessa rubrica del numero scorso ho pensato di raccontare quanto accaduto nel Comune di Spinetoli con l'incendio della palazzina che avrebbe dovuto ospitare dei migranti. E' stato un evento che, al netto di ogni giudizio e pensiero personale (che pure ci sono) ha evidenziato certamente un disagio di una parte della nostra comunità. Disagio che è sfociato in una ingiustificabile atto di violenza.

Dopo poco più di un mese i fatti di Macerata hanno occupato le pagine dei mezzi di informazione, dei social network, diventando oggetto di polemica e strumentalizzazione in una campagna elettorale che vive solo di fatti di cronaca, di attacchi verbali e appare essere senza contenuti. In questo vuoto generale, creato dalla politica stessa, il dibattito non è più su come costruire il futuro del Paese, ma è incentrato solo sull'individuazione del nemico da abbattere, da cancellare e, se possibile, da eliminare.

I fatti di Macerata hanno avuto un'eco oltre i confini regionali, interessando soprattutto la politica nazionale, in pochi forse si sono preoccupati di denunciare i fatti gravissimi che hanno dato il via a questa violenza: la tragica scomparsa di una giovane ragazza, Pamela, sola e disperata, e la violenza insensata dettata da un clima di odio, di rabbia che è alimentato, a mio avviso, da qualche esponente politico e qualche movimento nostalgico di un passato che mi auguro non torni più.

Per questo è stato importante essere presenti come Libera Ascoli Piceno alla manifestazione tenutasi a Macerata lo scorso 10 Febbraio, insieme alle organizzazioni che hanno condiviso il manifesto: "Mai più fascismi". Gli episodi di violenza che purtroppo hanno interessato anche il nostro territorio, ci impone di essere netti nel condannare ogni forma di violenza e prevaricazione che possa sfociare in episodi di discriminazione, odio, razzismo e xenofobia: non è più tempo di assecondare questi atteggiamenti che non rispondono alle disposizioni della nostra Costituzione che è incentrata sulla persona, sulla solidarietà, sulla democrazia come strumento di partecipazione e di riscatto sociale.

Non è più il momento di essere prudenti o di essere "strumento di altri": attraverso lo studio della Storia, la memoria e la conoscenza della Costituzione è possibile essere cittadini responsabili e consapevoli. Per questo motivo Libera Ascoli Piceno era presente a Macerata e in collaborazione con le altre organizzazioni che hanno sottoscritto il manifesto "Mai più fascismi" organizzerà nei prossimi mesi presidi per raccogliere le firme e sollecitare tutti i nostri concittadini.

di Andrea "Nonno" Coccia

L'orologio che conta fino a diecimila

Il fondatore di Amazon, ***Jeff Bezos***, attualmente l'uomo più ricco del mondo, ha avuto la pazza idea di costruire un ***orologio*** che dovrebbe funzionare ininterrottamente per diecimila anni! I lavori sono già cominciati all'interno di una montagna in Texas.

L'orologio è stato progettato nel 1986 e per durare così a lungo è ovviamente un po' diverso dai normali orologi: ***ticchetta una volta all'anno***. Una speciale lancetta secolare avanza ogni cento anni e il cucù è progettato per uscire fuori ogni mille anni, ma l'attesa ogni volta è ripagata da suoni sempre diversi.

Sarà alimentato dall'energia prodotta da uno speciale cilindro che converte energia solare in energia meccanica. I materiali usati per la costruzione sono ***acciaio inossidabile, titanio e ceramica***.

All'interno della montagna ci sono 5 camere dedicate a ogni anniversario: annuale, decennale, secolare, millenario e infine quello dei diecimila anni. Per ora è pronta solo la camera per l'anniversario annuale ed ospita un modello dinamico del sistema solare con le sonde lanciate durante il ventesimo secolo. Stanno pensando a qualcosa per il resto delle camere.

Questo giochino costerà ***42 milioni di dollari*** (spiccioli per l'uomo che ha come patrimonio stimato la cifra di 90 miliardi di dollari) e si fatica a capire se sia un capriccio o se abbia un significato più profondo. Lui dice che vuole essere un simbolo per il pensiero a lungo termine, dichiarando "*nel corso della vita dell'orologio è probabile che gli Stati Uniti scompariranno, intere civiltà nasceranno e altre cadranno, saranno inventati nuovi sistemi di governo e avremo un mondo che non riusciamo neppure a immaginare*".

Non è chiaro quando l'opera sarà terminata, ma sul sito (www.longnow.org) è già possibile prenotare una visita se siete interessati. Si tratta di arte o di follia?

di Gigliola Croci Mariani

Narciso, fiore del mito

Di sé muore ***Narciso***. Il giovane invaghitosi della sua immagine riflessa nelle acque placide e trasparenti di uno specchio lacustre, muore nel tentativo di raggiungerla. Un tuffo sordo. Vicino allo stagno dove le Naiadi sue sorelle corrono al lamento funebre della ninfa Eco e si preparano alla sepoltura, il corpo non c'è più. Al suo posto un fiore. Petali candidi come neve, stretti attorno a una corona color zafferano dallo smerlo purpureo. La corolla languidamente pendente sembra fermare il gesto fatale di specchiarsi. Il fusto eretto richiama la bellezza statuaria del corpo inviolato, ahimè vagheggiato da spasimanti respinti ad oltranza. Un ventaglio di foglie verdi azzurrate, strette e affusolate lo proteggono e lo accarezzano come dita sottili mentre le rane saltellano intorno più vive che mai. Un Eros feroce e indomabile, che non ha soluzione se non la morte, ha travolto Narciso che soccombe alla prepotenza dell'attrazione amorosa e alla negazione della reciprocità: non potrà essere riamato! Sul fondo, tra pesci indolenti e viscido muschio, si perde il delirio amoroso che lo consegna al mondo dei miti. A esso si lega indissolubilmente il nostro narciso. Aggraziato, elegante, di pura bellezza e di inebriante profumo. Amo particolarmente quello selvatico che inonda alle soglie della primavera prati e pascoli montani, pianure collinari e giardini ingrigiti dall'inverno. Araldo della nuova stagione, sfoggia colori chiari e luminosi che risaltano sul verde cangiante di un'erba bambina, nutrita dalle leggiadre piogge primaverili. Il vento marzolino cattura la potente fragranza di questa ***profumatissima bulbosa*** e la diffonde ovunque, improvvisa e inattesa. Il suo nome è legato alla pregnanza della sua essenza odorosa, dal greco *narkao*: che stordisce. Si riteneva che avesse ***proprietà soporifere***, sedative, obnubilanti, tanto che Afrodite – dea dell'Amore – si presentò all'amato Paride completamente vestita di splendidi narcisi, progettando di incatenare il suo cuore con l'aiuto del seducente e sublime aroma. Per avere un'indimenticabile esperienza olfattiva non occorre arrivare in Ucraina, nella Valle dei Narcisi, la più grande riserva del mondo, basta un'escursione nella valle del Trigno, nel vicino Abruzzo o una gita alla piana del Castelluccio, ai piedi dei nostri Sibillini per godere pienamente l'incontenibile esplosione di profumi e colori che questo fiore generoso offre fedelmente a ogni primavera. Se indisturbato, tende a diventare perenne, sopravvive a sbalzi di temperatura, tollera qualsiasi terreno, sopporta la siccità estiva e non richiede trattamenti chimici aggressivi. Unica nota degna di sollecita attenzione? Maneggiare i bulbi sempre con guanti: la narcissina, alcaloide velenoso è in agguato al loro interno, meglio essere prudenti! Apparentemente delicato ma forte, è il fiore ***simbolo della lotta contro la violenza sulle donne***. Piantiamo bulbi di narciso come se non ci fosse un domani! Perché un domani ci sarà, migliore.

di Valeria Nicu

DALLE MARCHE ALLA TERRA SANTA:

La via di Francesco per Gerusalemme

Per terra e per mare da Assisi a Gerusalemme passando per Ancona. Questo l'ambizioso progetto che l'***Associazione Cammini della Marca*** propone per il biennio 2018-2019. Le Marche come l'Umbria sono terre dove la presenza di San Francesco è viva. Come vivi sono i cammini francescani per le terre umbro-marchigiane, terre che non a caso sono diventate le vere custodi della tradizione francescana che ancora oggi ispira viandanti e pellegrini.

A maggio 2018 sarà inaugurata una nuova via di pellegrinaggio: la ***Via di Francesco per Gerusalemme***. Si tratta di un nascente percorso che condurrà i partecipanti per la prima volta da Assisi ad Ancona pronti per imbarcarsi, nel 2019, proprio come fece il Poverello d'Assisi 800 anni fa, quando raggiunse l'antico porto dorico per dirigersi alla volta della Terra Santa.

Sarà l'occasione per scoprire uno straordinario itinerario a piedi di oltre 170 km, in gran parte per sentieri e sterrati, a cavallo tra Umbria e Marche, che transita per incredibili parchi e riserve naturali (Parco Regionale del M. Subasio, Riserva Regionale del M. S. Vicino e del M. Canfaito, Parco Regionale della Gola della Rossa e di Frasassi e Parco Regionale del Conero), attraversa città di notevole interesse storico-architettonico (Assisi, Gualdo Tadino, Fabriano, Osimo e Ancona) e collega importanti luoghi francescani ancora oggi vivi e intrisi di spiritualità.

A differenza del Cammino Francescano della Marca che, da Assisi ad Ascoli, è perfettamente segnalato e percorribile in autonomia, la Via di Francesco per Gerusalemme è in corso di allestimento ed è pertanto fruibile solo in gruppi guidati come quello organizzato, dal 5 al 13 maggio 2018, dalla "Confraternita di San Jacopo di Compostella" e dalle Associazioni "Cammini della Marca" e "Viandante Viaggi".

I pellegrini valicheranno tre passi appenninici fino a raggiungere il blando paesaggio collinare e infine il mare; sosteranno in grotte, pievi e chiese che ancora raccontano del passaggio di S. Francesco e pernotteranno in eremi, conventi e abbazie che intrecciano le vicende del Patrono d'Italia con quelle di San Romualdo, fondatore dei camaldolesi.

Per info:

camminofrancescano@gmail.com

www.viandante.eu

di Valentina Falcioni

La primavera entra dalle finestre

MOTTO DEL MESE

"Primavera non bussa, lei entra sicura, | come il fumo lei penetra in ogni fessura, | ha le labbra di carne, i capelli di grano, | che paura, che voglia che ti prenda per mano. | Che paura, che voglia che ti porti lontano". (Fabrizio De André, *Un chimico*, 1971)

Una volta beneficiato del periodo natalizio e goduto dell'allegria carnevalesca, la mente tende a proiettare sogni e aspettative verso la primavera con i primi canti dei fringuelli, le passeggiate all'aria aperta e le gemme che punteggiano le campagne come le lentiggini rosee su un volto impallidito dall'inverno. La stagione più fredda sembra essere il periodo delle riflessioni intrecciate sotto le coperte e fra le dita chiuse attorno a una tazza di tè fumante. Nel periodo che promette bellezza, invece, si scopre un'energia nuova, innaffiata proprio dai temporali di gennaio. Come disse José Saramago, "la forza della primavera non sarebbe niente se non avesse dormito d'inverno" e così è anche per l'essere umano. Non scoverebbe il barlume argenteo e affascinante della rinascita, se questo non fosse illuminato dall'ultimo effimero cristallo di neve.

AMICI DELLA NATURA - ***Amici nella natura*** è un'associazione di volontariato, promossa da un gruppo di donne ascolane e presieduta da Debora Pelligra. Gli obiettivi sono diversi, ma soprattutto costruire concretamente una vita sociale nel territorio piceno fatta di inclusione, solidarietà, collaborazione. Come tutti i venerdì, anche il 16, il 23 e il 30 marzo l'associazione organizzerà ***Favole e Biscotti***, un laboratorio dedicati ai bambini con inizio alle ore 15.30 presso la sede in Via Monticelli 138 ad Ascoli Piceno. Saranno dei pomeriggi gioiosi e divertenti, tesi a favorire la creatività, a sviluppare la manualità e a incrementare la relazione con l'altro. I bimbi verranno coinvolti in creazioni con pasta di sale, collage e pittura, ma anche in canti, giochi da tavolo e divertimenti all'aperto. I piccoli non solo potranno ascoltare il racconto di favole affascinanti e costruttive, ma cimentarsi anche nella rappresentazione delle stesse. Con l'aiuto delle operatrici si divertiranno pure a realizzare biscotti e torte per conoscere il cibo e le più semplici tecniche di cucina. Per info: 328.2089 662/338.7657179/327.9962934; www.amicinellanatura.altervista.org; amicinellanatura.ass@libero.it.

STREET FOOD FESTIVAL - Per la serie "eventi fuori porta ma non troppo" anche quest'anno propongo l'intramontabile ***Street Food Festival***. Camioncini e qualche stand locale si preparano, infatti, a invadere Via Bruno Buozzi a Porto San Giorgio (FM) da giovedì 12 a domenica 15 aprile, dalle ore 12 alle 24, per la terza edizione. Sono tutti pronti a farvi vivere 4 giorni all'insegna del cibo di strada italiano di qualità! Quest'anno sarà un'edizione anche all'insegna della Birra Artigianale di Qualità e pertanto saranno presenti tantissimi birrifici d'eccellenza. Per una maggiore consapevolezza, vi invito a leggere il decalogo presente sul sito: www.streetfood.it. Il costo? 1000 lire equivalgono a 1 euro. Bisogna solo cambiare i soldi in base alla fame e alla voglia di assaggiare gusti diversi e sfiziosi. ***Per comunicarmi i vostri eventi Cheap and Creative scrivete a: vfalcioni@yahoo.it***

Dott.Feliciani

FABIO MASSIMO

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

www.feliciani.it

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

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

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

Anno X | numero 2 | Marzo 2018

Editore Fas Snc• info@gruppofas.eu

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

Direttore responsabile
Fabiana Pellegrino • direttore@piceno33.it

Art direction e progetto grafico
Michaela Cannella

Hanno collaborato a questo numero
Gigliola Croci Mariani, Roberto Palumbo,
Dina Maria Laurenzi,
Eleonora Tassoni, Andre Coccia,
Anna Quartaroli, Paola Senesi,
Pier Paolo Piccioni, Marco Giovagnoli,
Valentina Falcioni, Valeria Nicu, Alessandro Mannocchi.

Copertina
C'è un tempo per capire, un tempo per scegliere, un altro per decidere. C'è un tempo che abbiamo vissuto, l'altro che abbiamo perso e un tempo che ci attende...
Lucio Anneo Seneca
Illustrazione: Ottokim

Stampa Pixartprinting
marketing@gruppofas.eu

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

Chiuso in redazione il 8/3/2018

PRIMAPAGINAONLINE
Gazzetta

TUTTO IL CALCIO A PORTATA DI CLICK

GAZZETTA.PRIMAPAGINAONLINE.IT

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!