



in copertina

JULIET

CM CREAZIONI
Tel +39 0733 968083
www.cmcreazioni.com

Ph. Enrico Lattanzi

uffici pubblicità

Gruppo Editoriale Domina
Tel. 0733.817543

abbonamenti

tramite ccp. accluso alla rivista
12 numeri L. 48.000
responsabile abbonamenti
Fiorenza Apuzzo
Tel. 0733.817543



Gruppo Editoriale Domina

Classe Donna è una rivista del Gruppo Editoriale Domina che pubblica anche Dove & Quando e Più Sport. Manoscritti, dattiloscritti, articoli, fotografie, disegni non si restituiscono anche se non pubblicati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta in alcun modo, incluso qualsiasi sistema meccanico, elettronico di memorizzazione delle informazioni, ecc. senza l'autorizzazione scritta preventiva da parte dell'Editore, ad eccezione di brevi passaggi per recensioni. Gli Autori e l'Editore non potranno in alcun caso essere responsabili per incidenti o conseguenti danni che derivano o siano causati dall'uso improprio delle informazioni contenute. Dietro segnalazione il GED è disponibile a pubblicare correttamente eventuali informazioni errate. Prezzo del numero L. 5.000 (Euro 2,58). L'editore si riserva la facoltà di modificare il prezzo nel corso della pubblicazione, se costretto dalle mutate condizioni di mercato. I numeri arretrati possono essere richiesti direttamente all'editore al doppio del prezzo di copertina. I versamenti vanno indirizzati a Gruppo Editoriale Domina srl, vicolo Borboni 1, 62012 Civitanova Marche (MC), tramite versamento sul ccp n. 27028067. Non si effettuano spedizioni in contrassegno. Per questa pubblicazione l'IVA è assolta dall'editore ai sensi dell'art. 74 - 1° comma Lettera "c" del D.P.R. n. 633/72 e successive modificazioni.

Gruppo Editoriale Domina srl

Vicolo Borboni, 1
62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733.817543
Fax 0733.776371
info@dominaeditori.com



Flavio Fedeli

coordinatore

Enrico Pighetti
Paola Macerata
Simona Morbiducci

direttore responsabile
direttore editoriale
coordinamento editoriale

Eugenio Cuffaro

progetto grafico

Fiorenza Apuzzo

segreteria di redazione

Dott. Giuseppe Amico
Avvocato

hanno collaborato
in casa

Eloisa Bartomioli
Giulietta Bascioni Brattini
Dr. Luigi Maria Bianchini

scrittura creativa
l'intervista
psicologia

divisione neurologica ospedale San Salvatore di Pesaro

Lorena Cellini
Dr. Francesca Romana Cingolani
Ginecologa

attualità
ginecologia

Filippo Davoli

poesia
donne al volante
turismo
animali

Andrea Grandicelli
Donatella Lambertucci
Dr. Maria Francesca Lattanzi

Veterinario

Barbara Malaisi
Francesco Massi

woman & web
musica

la redazione di Dove&Quando

spettacoli e eventi

Guido Picchio
Regione Marche/Rillo
Assivip
Archivio Domina Editori

fotografia e Illustrazioni

in abbonamento postale (a.b.)45%
art.2 comma 20/B
legge 662/96 Dir. Com. Ancona
Registrazione Tribunale di Macerata
No. 459 del 21.05.01

spedizione

Servizi Prestampa srl
Civitanova Marche (MC)

prepress

CM arti grafiche
Civitanova Marche (MC)

stampa

Frazione di Santa Maria in Selva, nel territorio della cittadina di Treia. Una festa come ce ne sono in ogni angolo della regione, d'estate come d'autunno. Un gruppetto di case, tanti cortili e giardini, e una chiesa, piccola, graziosa, curata da una parroco dinamico e vivace. Davanti alla Chiesa, a salutare coloro che si apprestavano a partecipare alla festa di metà settembre, sventolava maestosa, insieme al tricolore, una enorme bandiera a stelle e strisce. Un'immagine dolce e consolatoria, una piccola fotografia nella memoria di chi l'ha notata, da contrapporre anche solo per un attimo al gelo e all'orrore che in un'alluvione di foto e filmati ha invaso le nostre case e le nostre coscienze.

L'America, il terrorismo internazionale, la guerra... mille domande che ognuno di noi si pone, timori per il futuro: un quotidiano locale ha pubblicato un'inchiesta secondo la quale, in questi giorni, nelle nostre librerie si registrano richieste sempre più frequenti, soprattutto da parte dei giovani, di libri che si occupano di storia e cultura islamica. Cercare di saperne di più è un'esigenza necessaria, irrinunciabile per chi vuole continuare a pensare con la propria testa.

Anche Classe Donna ha voluto saperne di più. Non senza difficoltà è riuscita a contattare e a conoscere più da vicino una donna marchigiana che ha sposato un musulmano e ne ha abbracciato la religione. E pubblica anche, in questo numero, l'esperienza di una donna di New York innamorata di un nostro paese di collina.

Esperienze, storie e sentimenti diversi, coincidenze di tragitti non programmati. Il bello della vita è anche questo.

In questo numero ci occupiamo anche della condizione delle nostre zone terremotate a quattro anni dal sisma del '97: vi raccomandiamo la storia di "Ilia", la signora del caffè: a Serravalle tutti la conoscono. Cercatela, se passate da quelle parti: vi offrirà un caffè e... vi scorderà un po' il cuore.

Enrico Sighele

Il Gruppo Editoriale Domina nasce a Civitanova Marche e si vuole configurare come un punto di riferimento nell'editoria della regione di appartenenza, le Marche, mettendo a disposizione di privati, di enti pubblici o società, una struttura flessibile e competitiva per la realizzazione di qualsiasi prodotto della stampa e della comunicazione.

Cataloghi, volumi, edizioni speciali, guide turistiche, piccole e grandi pubblicazioni: dalla stesura dei testi ai servizi fotografici, dall'impostazione grafica alla veste tipografica, fino alla stampa, con le più moderne attrezzature, per un prodotto davvero "chiavi in mano", altamente competitivo per qualità e prezzo.

I componenti del Gruppo Editoriale Domina hanno sempre avuto ottimi rapporti con la carta stampata e con la comunicazione, entrambi intesi nel senso più ampio dei rispettivi termini.

Grafici e giornalisti, animatori radiotelevisivi e pubblicitari, tecnici all'avanguardia nei settori della stampa e della composizione... accomunati dal desiderio di rimettersi in gioco con una nuova scommessa e dal grande amore per le proprie rispettive professionalità.

Per conoscere e valutare le potenzialità del gruppo editoriale, dall'estate 2001 saranno in edicola tre nuove testate a diffusione regionale.

Siamo operativi con una sede ampia e funzionale a Civitanova Marche, in V.lo Borboni, 1
tel. 0733/817543, Fax 0733.776371
su Internet all'indirizzo www.dominaeditori.com
E.mail: info@dominaeditori.com.

GED
Gruppo Editoriale Domina

18

Psicosomatica:
come influiscono le
emozioni e i fattori
somatici sul nostro
stato psicologico.



ATTUALITA'

- 7** A quattro anni dal terremoto
- 13** Donne e islam
- 36** Viaggio tra i vini della Marca

BENESSERE

- 17** Trucchi d'autunno
- 18** Psicosomatica: esplorando i legami tra la psiche ed il corpo
- 22** Parola d'ordine: prevenzione

MODA

- 24** Bellissima nel giorno più bello

INTERVISTA

- 11** Dana Klain, una newyorkese a Ripe San Ginesio

ARTE

- 53** "Sulla riva dell'epoca"

RUBRICHE

- 15** Chi dice donna
- 31** Turismo
- 45** Cucina
- 50** Donne al volante
- 57** La regione informa
- 58** Woman & Web
- 59** Curiosando
- 60** Scrittura creativa
- 63** Gli eventi
- 65** Musica
- 69** Arredare col verde
- 70** Animali
- 73** Milleconsigli
- 75** In casa
- 77** Oroscopo
- 79** Conosciamoci meglio

24



36



60

31



Turismo:
Itinerario tra
vini e tradizioni
dell'ascolano

un altro inverno a quattro anni dal TERREMOTO

26 settembre 1997: la terra trema, e ferisce profondamente le zone montane delle Marche e la vicina Umbria.

Migliaia di persone senza casa, senza più storia, senza certezze. Il dolore, la disperazione, ma anche il coraggio e la voglia di non mollare, di ricominciare, di ricostruire.

Quattro anni dopo, le cifre parlano chiaro: molto è stato fatto, ma tantissimo c'è ancora da fare. E, soprattutto, sembra impossibile che ben 156 famiglie non possano ancora contare su un tetto più dignitoso di quello dei containers.

Il quarto anniversario è stato ricordato nel Municipio di Cingoli (allora inagibile e oggi completamente restaurato) dal Presidente della Regione Marche Vito D'Ambrosio. "Il primo obiettivo - ha detto D'Ambrosio - era quello di non sprecare risorse, ed è stato conseguito. Ci sono state luci e ombre, ma nel complesso il risultato è positivo". "Decisiva anche la determinazione a ricostruire nel rispetto di quanto c'era prima, ma con nuovi criteri per rendere più solide le fondamenta". A fronte di una stima iniziale di 10.000 miliardi di danni, quella effettiva è risultata essere di 8.470 mld, che alla fine potrebbe risultare anche inferiore. **"per ultimare la ricostruzione - ha dichiarato ancora il Presidente della Regione - occorrebbero ancora 3.333 miliardi,** da reperire nelle prossime tre finanziarie, in modo da non fermare la ricostruzione. Non si chiede di prorogare lo stato di emergenza, ma solo di portare avanti gli interventi già programmati per aiutare le famiglie che non hanno ancora fatto ritorno nelle proprie abitazioni".

LE CIFRE DEL TERREMOTO NELLE MARCHE

- 246** i Comuni coinvolti
- 7608** miliardi - il valore stimato dei danni nella regione
- 22000** gli edifici privati danneggiati
- 2385** gli edifici monumentali
- 1336** gli edifici pubblici
- 341** le infrastrutture
- 3714** le abitazioni principali evacuate
- 1067** i nuclei familiari assegnatari di moduli abitativi
- 85%** lavori terminati per le abitazioni principali
- 98%** lavori iniziati
- 36%** ricostruzione pesante iniziata
- 3%** ricostruzione pesante ultimata
- 13%** beni culturali che hanno subito gravi danni
- 23%** opere pubbliche ultimate
- 156** le famiglie delle zone montane che risiedono ancora nei containers
- 223** casette di legno assegnate ad altrettante famiglie
- 3000** miliardi sarebbero ancora necessari per la ricostruzione

(dati elaborati dalla Confartigianato Marche
Ufficio Stampa Paola Mengarelli - Ancona)

A SCUOLA

Il primo giorno di scuola è stato salutato a Serravalle dall'assessore regionale alla pubblica istruzione Cristina Cecchini, che ha ribadito la volontà dell'amministrazione regionale di risolvere alcuni problemi fondamentali per la qualità dell'istruzione scolastica. **A Serravalle infatti, anche a causa della scarsa natalità, si è dovuto procedere all'accorpamento di alcune classi.** Ad esempio, prima e seconda media coesistono in un'unica classe, con insormontabili problemi di didattica. "Con i nuovi fondi - ha dichiarato l'assessore - si avrà la concreta possibilità di limitare le classi pluridisciplinari solo ad alcune materie, quali ad esempio educazione fisica e religione, che traggono beneficio da un gruppo più nutrito di ragazzi".

"Abbiamo scelto di cominciare qui l'anno scolastico - ha aggiunto - perché è la zona più delicata della regione ed è importante garantire soprattutto qui il diritto all'istruzione a tutti i bambini. Per questo stiamo lavorando con il Comune e la direzione scolastica per risolvere il problema della pluridisciplinarietà. Riteniamo infatti che garantire la scuola sia fondamentale per dimostrare che in queste zone oltre alla ricostruzione, deve ricominciare la vita esattamente come prima e l'occupazione per i giovani dovrà essere garantita".

Momenti difficili anche a Cingoli, dove hanno protestato vigorosamente i liceali. Manifestazione in piazza per protestare contro la mancata sistemazione della sede scolastica. I ragazzi rivogliono la vecchia sede di Via Garibaldi. Dopo il terremoto la scuola ha trovato una sistemazione provvisoria (che però finora pare ... definitiva) in Via San Giuseppe, in locali di appartamenti non comunicanti, con spazi piccoli e poco funzionali. Mancano spazi adeguati per i laboratori di informatica, fisica, chimica, lingue, e per spostarsi da una classe all'altra i ragazzi sono costretti ad uscire in strada. E d'inverno soprattutto, il freddo si fa sentire.

A FABRIANO

1000 famiglie sono tornate a casa. Bilancio tutto sommato positivo per quest'altro centro fra i più colpiti dal sisma. Per quanto concerne la ricostruzione leggera, su 529 progetti ammessi a finanziamento (67 miliardi le risorse disponibili) 520 sono stati completati. Il Sindaco Santini, ha riferito anche di 19 interventi su edifici pubblici, quasi tutti ultimati, e di altri 8 in procinto di essere appaltati, mentre sono in fase di avanzata progettazione 14 piani di recupero che riguardano sia il centro storico che le frazioni. Lavori che hanno interessato anche **edifici di grande valore artistico**, come la Pinacoteca Civica, il Palazzo Comunale e quello del Podestà, l'Oratorio della Carità, il Museo della Carta e della Filigrana, il Palazzo vescovile, e che hanno movimentato risorse per oltre 61 miliardi di lire. Tra gli interventi più attesi dai fabrianesi, la realizzazione della nuova scuola elementare Allegretto, mentre il 20 dicembre prossimo verrà restituita alla città anche la Cattedrale, completamente restaurata.

A SERRAVALLE

Il sindaco Venanzio Ronchetti si dice tutto sommato soddisfatto: ricostruzione leggera completata e ricostruzione pesante che ha già preso il via. "la ricostruzione sta andando avanti molto bene, nel capoluogo e in alcune frazioni, in altre un po' meno a causa di varianti urbanistiche che hanno richiesto tempi più lunghi." Il Sindaco di Serravalle è stato probabilmente quello maggiormente esposto all'attenzione dei media durante l'emergenza terremoto, forse perché la "sua" Serravalle è diventata subito un simbolo del sisma nelle Marche, forse perché la sua schiettezza lo ha fatto notare più degli altri. Un'occasione persa, per Ronchetti, è il completamento della superstrada Civitanova - Foligno. Ma il battagliero sindaco non si arrende. Ha tempestato di missive e sollecitazioni i nostri parlamentari a Roma, e i Ministeri competenti. Questa sua caparbietà ha già dato buoni frutti (**"una tua lettera mi è costata 5 mila miliardi in finanziaria"**, gli avrebbe detto D'Alema in visita a Serravalle ndr).

LE STORIE A LIETO FINE

Le foto di Guido Picchio. Fotografo per professione, ma soprattutto con passione. Un personaggio conosciutissimo, Guido, sempre all'erta, sembra avere l'incredibile capacità di essere qui e là nello stesso istante. Non ha il dono dell'ubiquità, ma la velocità di uno scoiattolo, quella sì.



Foto Guido Picchio

Tra i primi ad accorrere nella notte maledetta del sisma, **Guido ha immortalato con centinaia di foto altrettante emozioni**, storie di vita, che non avevano bisogno di parole a commento. Più di ogni ripresa televisiva, quelle foto drammatiche hanno trasmesso a tutti il terribile senso dell'evento sismico. Senza il compiacimento della cronaca, ma quasi con affetto e solidarietà. Le foto di Picchio sono diventate pochi mesi dopo il sisma un grande libro fotografico, stampato dallo stesso Guido con la collaborazione di enti e privati, che è stato venduto in migliaia di copie per ricostruire una chiesetta. "La mia chiesetta", dice con un pizzico di commozione Guido Picchio. Quando il Santo Padre visitò le zone del terremoto, in una piccola frazione incontrò una coppia di anziani coniugi che espressero proprio al Papa il desiderio di poter avere presto un luogo dove raccogliersi in preghiera, visto che la vecchia chiesa era andata distrutta. Picchio era presente, e decise di destinare i proventi della vendita del libro proprio all'acquisto di una casetta di legno da adibire a chiesa. Detto, fatto. Oggi la chiesa c'è. Grazie a tante foto (alcune delle quali pubblicate in questo servizio) e all'interessamento di tante persone che acquistarono il libro "26 settembre 1997 - un dramma per immaginari".



di Paola Viscerata e Lorena Cellini - Foto Regione Marche/Rllo

La tuta gialla e la signora del caffè

Tomare a parlare del terremoto per non dimenticare. Ma volevamo farlo da un punto di vista insolito, attraverso una piccola storia. Abbiamo incontrato una donna, Lalla Stella, "tuta gialla" della protezione civile, che insieme alla sua intera famiglia, con il gruppo di volontari di Civitanova Marche, fu tra le prime a correre a Serravalle, poche ore dopo gli eventi sismici. Volontariato con fatica, con dolore, ma anche con la gioia immensa di potersi rendere utili. Di questa gente si parla poco. Non fa notizia, ma per fortuna se ne trova sempre di più di quanto di possa immaginare. Lalla - le abbiamo chiesto - conosci qualche persona che abbia una "storia" speciale da raccontare? E lei, senza esitare un attimo: "La signora del caffè". E siamo andate a conoscerla.

Ersilia, ma per tutti "Ilia" (se mi chiamano Ersilia non rispondo... dice lei), abita a Serravalle, con i figli Mario e Catia, ormai grandi, ma non tanto da allontanarsi

dalla mamma. Ilia, per oltre quattro mesi, tanto è durata per lei l'assenza da casa (non per i danni, ma per... la paura), ha continuato a fare ininterrottamente caffè. Fra le prime cose che ha portato via dalla sua abitazione una grossa moka da 12 ("ma io sono riuscita a farci 24 o 25 caffè alla volta!") che ha messo subito in opera con un fornello elettrico da campeggio, per ristorare e riscaldare i suoi concittadini impauriti e infreddoliti, i vigili del fuoco, i volontari, e chiunque altro. Quanto ristoro e quanto incoraggiamento in quei bicchierini di caffè! Che scaldavano non solo lo stomaco - racconta Lalla - ma soprattutto il cuore.

La storia di Ilia sarebbe però degna del Guinness dei Primati. La sua magnifica moka è riuscita a tenere il ritmo di oltre 600 caffè al giorno. Ha cominciato a fare caffè alle 9 del mattino, 6 ore dopo la grande scossa notturna. Dopo qualche giorno, Ilia si è sistemata proprio accanto all'autobotte che riforniva la tendopoli di acqua, e via, ancora a fare caffè, uno dopo l'altro.



inchiesta

Finchè le Moka sono diventate due, la seconda fornita, insieme al caffè, dalla Croce Rossa. Ride con una simpatia contagiosa Ilia, quando dice che una macchina alla fine è andata fusa. “ma era quella della Croce Rossa!” e mostra orgogliosamente la sua come un trofeo.

Ilia è serena, oggi. Ma la paura, la paura per la terra che tremava, quella non la dimentica più. Così come non dimentica belle amicizie fatte proprio nei giorni dell'emergenza. **“Ci sono alcuni volontari della Croce Rossa di Macerata che mi sono venuti a trovare ultimamente - ci racconta - anche un ragazzo di Senigallia, ho ricevuto cartoline di saluto da alcune persone del Piemonte che erano qui e ... hanno assaggiato il caffè.”**

Tante persone importanti vi



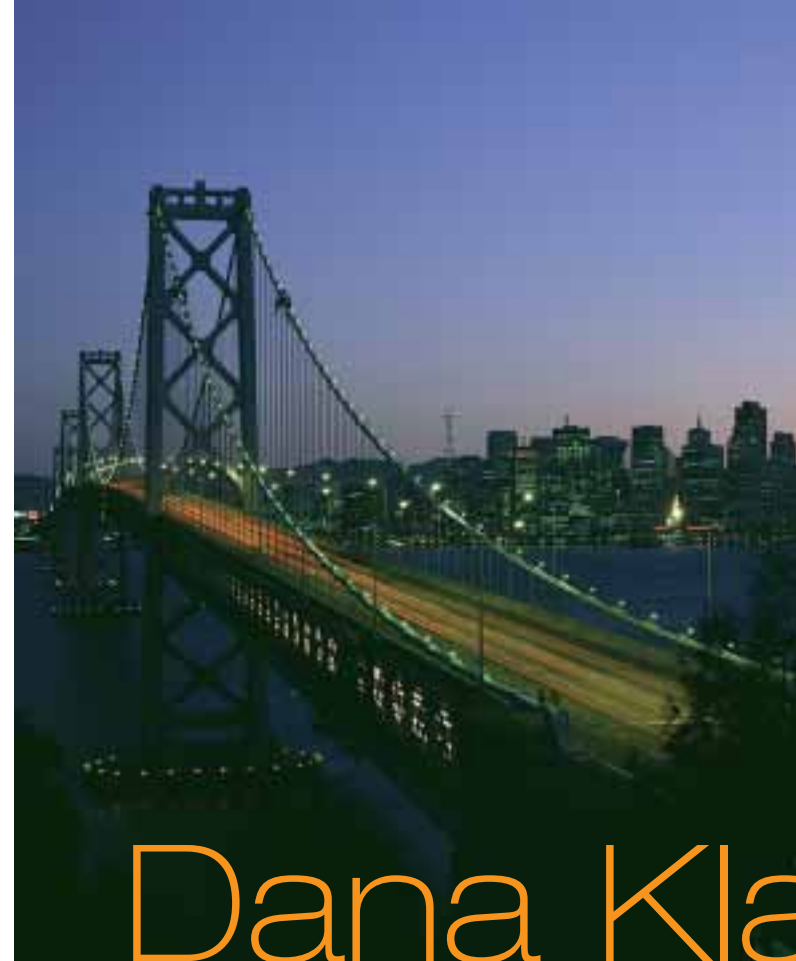
“... Ma come, ho detto io, li capoccioni ha bevuto

tutti e voi no? Co sto freddo, che séte li più “stupidi”?...”

hanno fatto visita in quei mesi, ricorda qualche episodio in particolare?

“Quando venne il presidente della Repubblica, il mio caffè l'hanno assaggiato proprio tutti... autisti, scorta... l'ho offerto anche a due giovani carabinieri ausiliari, che l'hanno cortesemente rifiutato perché erano in servizio. Ma come, ho detto io, li capoccioni ha bevuto tutti e voi no? Co sto freddo, che séte li più “stupidi”? L'ho detta come la me la sentivo e mi hanno sentito tutti. Poi, tutti a ridere, e lo hanno accettato.” Ilia ha offerto caffè a tutti. Ai Carabinieri, ai poliziotti, anche al Prefetto.

Lo ha offerto anche a noi, che abbiamo declinato l'invito perché era ormai tardi e non volevamo disturbarla oltre. Però ce ne siamo pentite. Torneremo presto Ilia, a prendere il caffè da Lei. Intanto, grazie per la sua splendida cortesia.



l'intervista

Dana Klain: una newyorkese a Ripe San Ginesio

di Giulietta Bascioni Brattini

Incontrare donne interessanti è sempre più frequente, ma in questo caso ho avuto l'opportunità di conoscere una donna intelligente ed amabile, con una vita vissuta all'insegna dell'impegno e del coraggio, con una moltitudine di cose da raccontare di culture, di abitudini di vita diverse. Dana Klein, di professione gallerista, vive e lavora a Manhattan. Dopo un periodo di intenso lavoro sceglie di interrompere, nella quiete di un piccolissimo paesino marchigiano, il ritmo frenetico della sua vita americana. Ecco l'intervista che mi ha rilasciato.

Dana, puoi parlarci, brevemente, della tua giornata tipo a New York?

La mia giornata a New York, è

“... sono totalmente innamorata dei vostri paesini e della loro struttura medioevale...”

simile a quella di qualsiasi altro newyorchese. Mi alzo alle sei di mattina. Alle sei e cinque sono già un po' nevrotica. Alle nove il mio telefono comincia a suonare e non smette fino alle otto di sera. Lavoro, più o meno, dalle dieci alle dodici ore al giorno. Sono continuamente, come ti ho raccontato, o al telefono o in riunioni.

Sono, quindi, ritmi abituali per un cittadino di questa grande metropoli?

Le giornate lavorative sono lunghe. Tutto e tutti si muovono in fretta, continuamente. Il livello di stress è incredibile, ma quando vivi là questo stile di vita diventa normale e, in un modo curioso, finisci per amarlo e diventarne dipendente.

Parlaci del tuo lavoro e delle tendenze del mercato americano.

Mi considero una donna molto fortunata. Ho un lavoro che amo, sono circondata da persone molto interessanti e rappresento un gruppo di artisti estremamente bravi.



DA SIMONETTA A KHADIJAH storia di una CONVERSIONE

“Corano è amore e pace. Da nessuna parte troverete incitamenti all'odio e al terrorismo”.

Parola di una italiana convertita all'Islam. Simonetta Salvatori, 33 anni, oggi è Khadijah, nome arabo che segna il cambiamento della sua identità religiosa, educata al cattolicesimo. Poi la conversione ai precetti del Corano, tre anni dopo il matrimonio, celebrato nel 1989 con Doghri Habib, 35 anni, tunisino, in

Italia dal 1986. *“Lavoravamo nella stessa fabbrica e ci siamo conosciuti lì”* racconta Khadijah, oggi madre di quattro bambini, la più grande nove anni, il più piccolo uno. Con la sua famiglia vive a Monturano, centro calzaturiero ascolano, dove il marito fa il modellista. Una famiglia integrata, mussulmana, oggi scossa dagli eventi internazionali: l'attacco terroristico negli Stati Uniti, l'Islam sotto accusa, i bombardamenti sull'Afghanistan. Nella casa che ci ospita, le immagini di distruzione e morte portate dalla tv hanno lasciato amarezza e preoccupazione. *“Dietro ogni mussulmano non c'è un terrorista”* ripetono, feriti dall'intolleranza piovuta sul mondo dell'Islam.



Khadijah, sono cominciati i bombardamenti. Come vivete tutto questo?

Gli avvenimenti di questi giorni, con gli attentati negli Stati Uniti che l'Islam condanna in modo categorico, perché nell'Islam la guerra è ammessa solo in caso si venga attaccati (guerra santa), quindi per difesa, mi portano a fare delle considerazioni: non possiamo vivere in un mondo globale come quello che ci spetta se non regna la pace e la giustizia per tutti,

senza che ci sia rispetto di culture e religioni diverse. Dobbiamo fare in modo che nel mondo non cresca il mal contento delle popolazioni più povere, aiutarle, capire i loro reali bisogni e non imporre loro la cultura occidentale, per nessun motivo e in nessun modo. Colgo l'occasione di invitare i lettori a informarsi sull'Islam dai libri che oggi si possono procurare facilmente.

Conoscenza e giustizia come risposte alla violenza?

Esatto. E mi dispiace ci sia tanta ignoranza nei confronti della cultura mussulmana, che è cultura di pace. Non mi sento una terrorista come, da italiana, non mi

Circa le tendenze artistiche a New York, posso dire che ogni persona che incontri è un artista di qualche genere; tanti artisti, tante tendenze. Tuttavia in questi ultimi anni il mercato dell'arte a New York è diventato sempre più ricettivo verso l'arte figurativa, verso qualificati pittori classici. Ciò ha molto a che fare con la caduta del blocco dell'Est e l'arrivo negli States di molti artisti dell'Europa dell'Est.

Mi dicevi che avevi assolluto bisogno di interrompere il ritmo frenetico della tua vita, che cosa ti ha spinto a farlo?

La mia ultima vacanza è stata circa dieci anni fa ed ancora non ero realmente pronta per un'altra. La verità è che io sono stata spinta fuori New York dalla mia famiglia

e dai miei amici. Ma penso semplicemente che erano loro ad avere bisogno di una pausa da me e non io che avevo bisogno di un break da New York.

Che cosa ami di più della nostra regione?

Amo ogni cosa delle Marche, ma sono totalmente innamorata dei vostri paesini e della loro struttura medioevale, tanto che ho comprato una casa a Ripe San Ginesio. Da Manhattan a Ripe: puoi immaginare l'enorme contrasto!

Quali pensi possano essere a medio e lungo termine le prospettive di sviluppo del turismo americano nella nostra regione?

Penso che molto presto avrete un'invasione americana. Sicura-

mente tutti i miei amici verranno qui in viaggio e, dopo, tutti i loro amici e così via. Non dovete preoccuparvi di ciò, perché noi americani non siamo così male come, invece, si dice. Inoltre abbiamo molti dollari da spendere. Onestamente credo che non passerà troppo tempo perché le Marche diventino un'altra Toscana.

Questa di Dana è una prospettiva che credo possa renderci orgogliosi delle tante bellezze della nostra regione. Mi auguro che possa indurci a guardare, con maggior rispetto ed amore al nostro territorio. Rispetto ed amore nella gestione dell'ambiente naturale e delle grandi e piccole città. Purtroppo non sempre questo avviene.

sento mafiosa. E' sbagliato generalizzare.

Come ti sei avvicinata all'Islam?

Conoscevo poco questa cultura e solo dai mass media. Poi ho incontrato mio marito e visto la differenza tra lui e un ragazzo italiano. Quale? Aveva dei valori e questo mi ha fatto riflettere. Ci siamo innamorati e non è stato facile, ma con l'aiuto di Dio siamo riusciti a superare le difficoltà.

Ti ha chiesto lui di diventare mussulmana?

No, è stata una mia scelta, maturata nove anni fa, dopo la nascita della mia prima figlia e per me ha significato conoscere la vera fede e iniziare un nuovo capitolo della mia vita nel rispetto del Signore.

Diverse culture, diverse religioni. All'inizio come avete fatto?

Il Corano raccomanda "non bisogna fare senza sapere". Di fatto è importante la conoscenza dell'altro per

“Mussulmano e mussulmana sono uguali davanti ad Allah. Nel mondo islamico, sin dalla venuta del profeta Mohammad, che la pace sia su di lui, la donna godeva di grande rispetto...”

cominciare una vita insieme su fondamenta solide. Venivamo da mondi differenti, ma ci siamo appoggiati a Dio, a cui abbiamo chiesto poco e che ci ha dato tanto.

In Occidente il modello della donna mussulmana è sinonimo di sottomissione.

Allah nel Corano non fa distinzioni e parla in maniera equa all'uomo e alla donna. La verità è che la donna nell'Islam gode di grande rispetto. Le discriminazioni? Frutto dell'ignoranza e del poco rispetto per gli altri.

Si, ma esistono. Senza parlare dei Talebani, che costringono le donne sotto il Burka, ci sono realtà anche illuminate del mondo islamico in cui alla donna non sono riconosciuti gli stessi diritti dell'uomo.



Mussulmano e mussulmana sono uguali davanti ad Allah. Nel mondo islamico, sin dalla venuta del profeta Mohammad, che la pace sia su di lui, la donna godeva di grande rispetto e di tutti i diritti che Dio le ha dato. Allah ci ha dato l'Islam per liberare l'uomo (uomo e donna) dall'oppressione di un altro uomo. Secondo i precetti dell'Islam l'uomo e la donna sono uguali, appartengono alla stessa specie e godono di diritti equamente ripartiti. Ma, dal momento che i due sessi si diversificano per caratteristiche fisiche e psichiche, l'Islam non guarda ad essi come uguali sotto ogni

aspetto perché non percepiscono il mondo in maniera identica, né possiedono identiche inclinazioni e predisposizioni. E' per questa ragione che l'Islam dà ai due sessi differenti diritti e doveri, in conseguenza delle differenze di natura. Per quanto riguarda i Talebani, anch'essi sono mussulmani e si attengono ai precetti dell'Islam. Io da mussulmana non posso giudicarli,

non conoscendoli che sulla base delle informazioni che ricevo dai mass media, perché quando si tratta di parlare di mussulmani e di Islam l'informazione viene alterata, vengono dipinti come terroristi, senza conoscere principi e valori su cui si basa l'Islam. Quindi, non posso far altro che dubitare dell'informazione. Ma, quanto al discorso sulla donna, l'Islam dice che deve coprire il capo e vestire un abbigliamento islamico e nell'Islam gode di alcuni diritti che donne non musulmane non hanno.

Ad esempio?

Ad esempio la dote. A differenza dell'occidente, dove è a carico della donna, nell'Islam è l'uomo che deve versare la dote alla donna. Allah ha detto in modo chiaro nel santo Corano che l'uomo è tenuto a dare



in apertura: Khadijah è la terza da sinistra.

in questa pagina: donne in preghiera e uomini in preghiera. Queste due foto sono state scattate nel marzo scorso a Monte San Giusto nel palazzetto dello Sport, in occasione della Festa del Sacrificio che ha riunito un migliaio di mussulmani provenienti dalle province di Macerata e Ascoli Piceno.

alla sposa un "dono nuziale". E' scritto: "Oggi vi sono permesse le cose buone e vi è lecito il cibo di coloro ai quali è stata data la scrittura, e il vostro cibo è lecito a loro. Vi sono inoltre lecite le donne credenti e caste, le donne caste di quelli cui fu data la Scrittura prima di voi, versando il dono nuziale, sposandole, non come debosciati libertini. Coloro che sono miscredenti, vanificano le opere loro e nell'altra vita saranno tra i perdenti". La dote quindi è un segno di rispetto e di impegno serio verso la donna.

Chi stabilisce la somma?

E' decisione esclusiva della donna, perché nessuna persona, sia esso marito, padre, fratello, zio o tutore, ha il diritto di chiedere tale somma e la donna può usare questo denaro come meglio le aggrada, per esempio investirlo. Allo stesso modo è decisione della donna accettare o meno una proposta di matrimonio e senza il suo consenso non può esserci un matrimo-

nio. Allah con l'Islam tolse la piena autorità che gli uomini ritenevano di avere sulle loro figlie, sorelle e mogli nell'era preislamica lasciando loro il diritto di scelta. Se consideriamo che questi diritti, come molti altri, sono stati applicati sin dalla venuta del profeta Mohamad, che la pace sia su di lui, in epoca in cui l'Europa era in un periodo di oscurantismo, dove anche i più banali diritti della donna venivano negati, dobbiamo ammettere che l'Islam ha portato una grande emancipazione ancor prima che nelle nostre società civili.

Ma, che succede nei rapporti con la società esterna alla famiglia? Le donne hanno libertà di pensiero e movimento?

L'Islam ha concesso alle donne ingenti benefici, non solo privando i padri della loro autorità assoluta, ma riconoscendo loro la dignità, i diritti naturali e la libertà di pensiero. Ma, tali diritti non l'hanno indotta a criticare il sesso maschile o a ribellarsi contro di esso, al contrario di ciò che l'emancipazione della donna occidentale ha portato. Tale liberazione della donna non ha menomato in alcun modo il rispetto delle figlie nei confronti dei padri, o quello delle mogli nei confronti dei mariti. I fondamenti della vita familiare non sono stati alterati, le donne non sono state indotte a trascurare la famiglia, il matrimonio, la maternità e l'allevamento dei figli.

FESTE NELL'ISLAM

Nell'Islam sono due le principali feste: HAID AL IDHA (festa del sacrificio) e L'HAID AL'F ITR (interruzione del digiuno).

Il mussulmano, in occasione della festa del sacrificio o dell'HAID AL IDHA, festeggia e ricorda il sacrificio del profeta Abramo, disposto a sacrificare il figlio Ismaele per mostrare la sua fede ad Allah. Come il profeta Abramo sacrificò un agnello datogli da Allah dopo avergli dimostrato la sua fede, così il mussulmano sacrifica un agnello in ricordo dell'atto di sottomissione a cui era disposto Abramo per Allah. L'HAID AL IDHA è una festa molto sentita da tutti i mussulmani. Ogni nucleo familiare, se ne ha le pos-

sibilità economiche, sacrifica un agnello, cui 1/3 viene dato ai poveri, 1/3 si consuma insieme a familiari o amici e il rimanente in famiglia. Questa festa è occasione di incontri e solidarietà.

L'HAID AL FITR è l'interruzione del digiuno nel mese di Ramadan. Il digiuno nel mese di Ramadan (il nono mese del calendario lunare) è il quarto pilastro dell'Islam. Consiste nell'astenersi dal mangiare, dal bere e dai rapporti coniugali. E' obbligatorio per tutti i mussulmani adulti e in buona salute. Punto di incontro dei mussulmani sono i centri islamici, luoghi di preghiera. Chi è interessato può rivolgersi al centro di Ancona, telefono 071/872752.

trucchi d'autunno

le ultime novità, i nuovi colori, gli stili da copiare per questa nuova stagione.

di Fiorenza Apuzzo

STILE MOULIN ROUGE per il rossetto che è sexy e intrigante. Il colore? Naturalmente il rosso che che sfuma dal rubino al bordeaux, passando per il porpora.

GIALLO ORO per gli ombretti, che si trasforma in effetto tecno per un make-up tridimensionale, o di lusso per ricordare la notte, l'energia delle luci, l'intrigo.

SOFT PUNK per riflessi freddi e scuri ma ammorbiditi, per rendere lo stile Punk di quest'anno più elegante. Ancora una volta tutto è concentrato sullo sguardo, enfatizzato da ombretti quasi neri. Gli zigomi vengono lasciati nudi per non togliere la scena agli occhi. Le labbra? In questo caso meglio chiare, ma ancor meglio è provare ad osare.

NATURALE per toni soft e neutri che illuminano lo sguardo con ombretti dalle texture ultra leggere e poco coprenti. Anche le labbra possono scegliere la naturalezza, preferendo i gloss e la dolcezza delle infinite sfumature del rosa che si accompagnano agli smalti dalle nuance soffici.

OK al gloss per labbra sottili. Partendo dal centro della bocca fino alle estremità l'effetto volume è garantito.

OK Alla matita di colore neutro che delinea le labbra se la bocca è piccola. La matita più scura del rossetto, anche se quest'anno è tornata alla ribalta, può mettere in evidenza le imperfezioni con una creazione poco chic.

ALLA BASE DI TUTTO

Viso di porcellana con giochi di luce. E' il sogno di tutte. Ma anche quello più realizzabile.

La magia dei riflessi si ottiene utilizzando dei fondotinta dai colori dolcemente mielati che levigano e rendono la pelle impeccabile, soprattutto quelli appena nati: anti-stress e con risultato lifting.

Ecco alcuni consigli nella scelta del fondotinta.

- meglio scegliere la tonalità alla luce naturale nell'esatto colore dell'incarnato. Per non sbagliare meglio testarlo sul collo.

- Iniziare sempre con piccole dosi che andranno sfumate con le dita o con una spugnetta verso l'esterno. Se si esagera si può opacizzare con una velina che va tamponata sugli eccessi.

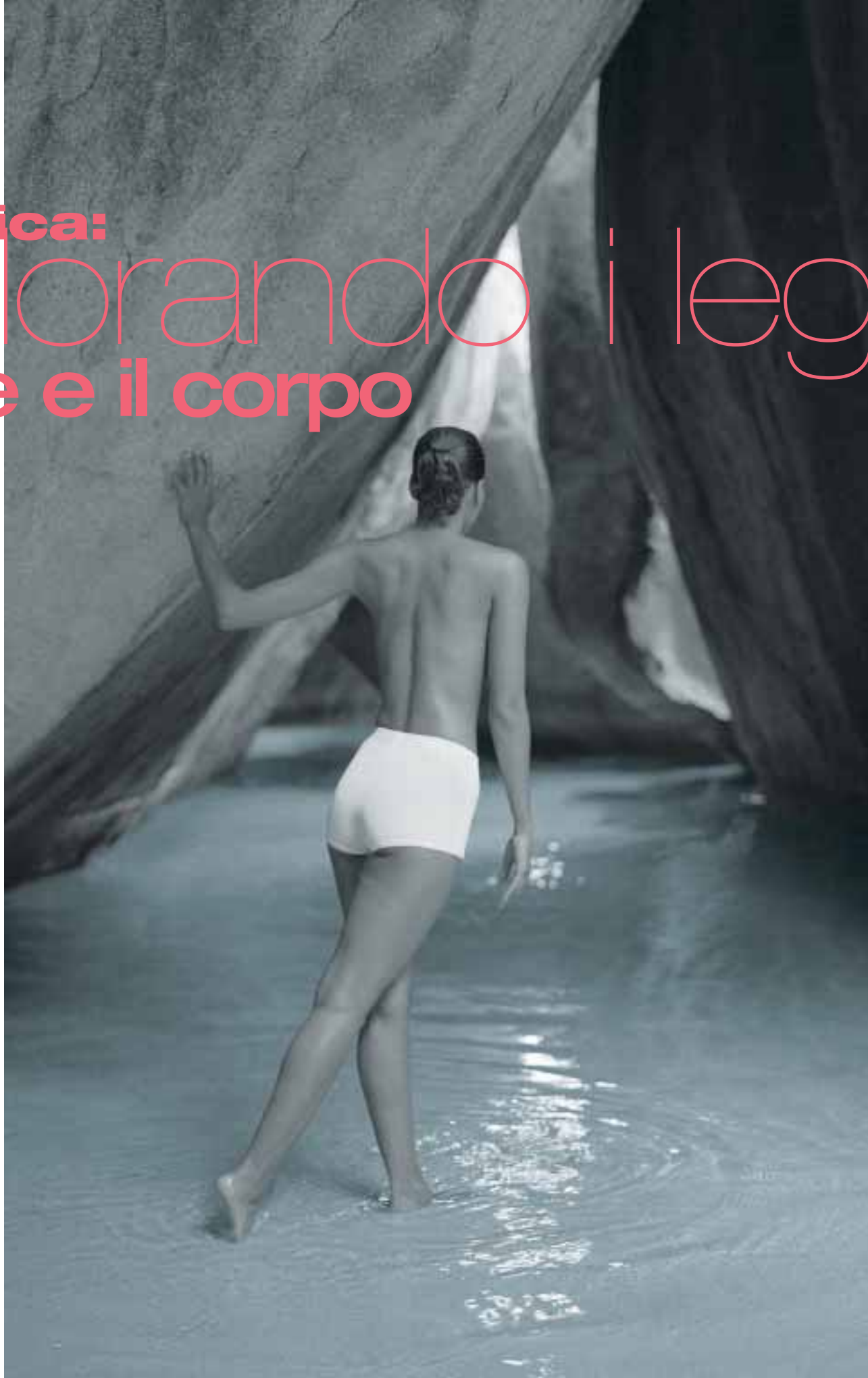
- Preferire la soluzione oil-free se la pelle è tendenzialmente mista o grassa per non rischiare di ritrovarsi dopo qualche ore con la pelle lucida.

psicosomatica: esplorando i legami tra la psiche e il corpo

I termine psicosomatica indica sia l'influenza della delle emozioni sull'organismo (con la comparsa di alterazioni del suo normale funzionamento fisiologico, fino alla patologia degli organi) sia l'influenza dei fattori somatici sullo stato psicologico.

di Luigi Maria Bianchini

La psicosomatica non è una branca medica, ma il punto d'incontro di tutte le branche della Medicina e della Chirurgia. Si occupa, infatti, degli aspetti psichici delle malattie, tenendo conto dell'indissolubilità del legame tra mente e corpo, dello stretto legame tra emozioni e funzioni somatiche e del loro reciproco influenzamento. In questo modo viene recuperato l'aspetto emotivo della malattia e viene limitata l'eccessiva scientificizzazione meccanicistica, che riduce tutto l'organismo a un freddo laboratorio fisico-chimico. L'uomo, infatti, è un tutt'uno, il risultato dell'interazione tra i sistemi fisico e psichico, ma anche sociale e culturale, poichè anche le relazioni interpersonali possono determinare alterazioni funzionali dei normali processi fisiologici, determinando come risposta un danno anatomico, invece delle difese nevrotiche o dell'isolamento psicotico.



D'altra parte, l'influenza psicologica sulle malattie ha determinato guarigioni miracolose in tutte le epoche, in tutte le culture e in tutte le religioni. Il dolore intenso, che provoca pianti e urla, viene dimenticato in breve, mentre l'emozione che agisce poco per volta nel tempo e non si manifesta, ma si accumula, porta effetti duraturi e dirompenti: è a tutti noto come cuore e intelletto coloriscano in maniera diversa le malattie fisiche nei vari individui.

L'esperienza emozionale è il nesso tra fenomeni psichici e psicosomatici anche quando le emozioni colpiscono l'organo senza arrivare al livello della coscienza.

Le emozioni croniche agiscono sul sistema neurovegetativo, il quale, a sua volta, esercita i suoi effetti sulle varie funzioni (respirazione, digestione, controllo vasomotorio, ecc.). Tale influenza determina, allo stesso modo di un danno fisi-

co, alterazioni delle funzioni stesse da cui derivano ulcera gastrica, ipertensione arteriosa essenziale, asma bronchiale, ipertiroidismo, colite ulcerosa, ecc., determinando malattie psicosomatiche diverse, a seconda dell'organo bersaglio che ogni malato psicosomatico sceglie.

L'esperienza emozionale è il nesso tra fenomeni psichici e psicosomatici anche quando le emozioni colpiscono l'organo senza arrivare al livello della coscienza.

Alcuni soggetti vanno, infatti, facilmente **incontro a incidenti**. Si tratterebbe di impulsivi amanti dell'avventura, che vivono nel presente, incapaci di controllare la loro aggressività e gli incidenti sarebbero il risultato della ricerca dell'autopunizione per l'inconscio senso di colpa.

Gli anginosi, invece, sarebbero ambiziosi autodisciplinati, che puntano tutto sull'avvenire, riman-

dando la soddisfazione dei loro bisogni di oggi al raggiungimento di una mèta sostanzialmente irraggiungibile.

La muscolatura volontaria sarebbe la base dei sintomi di conversione di **tipo isterico**, che, per Freud, risolverebbero un conflitto interiore.

L'iperteso essenziale sarebbe un individuo ben controllato per la componente volontaria, mentre il sistema neurovegetativo sarebbe influenzato dalle emozioni, dall'aggressività, dalla competitività repressa.

L'ulceroso vuole essere attivo, non consentendosi di soddisfare i propri bisogni di dipendenza, anche perché non sarebbe capace di accettarla per paura di perdere la faccia.

Nelle nevrosi, il meccanismo affettivo difettoso è sostituito da fobie, cerimoniali magici o di dipendenza.

Nelle psicosi, la reazione è il ritiro da ogni tipo di attività, dando la depressione, o il ritiro dal contatto con la realtà, la schizofrenia: in questi casi, il comportamento è molto rigido e anche piccoli affronti possono determinare reazioni eccessive.

I pazienti con disturbi psicosomatici sono affetti da grave insicurezza insorta precocemente e contro cui non hanno messo in atto difese efficaci:



I legami tra psiche e corpo sono stati studiati da filosofi quali Aristotele (unità sostanziale), Platone (visione dualistica), Leibniz (due orologi armoniosamente indipendenti), descritti da poeti quali Omero (influenza della paura sui visceri degli eroi dei suoi poemi), o il tedesco Novalis (ogni malattia è una malattia psichica), dai medici di tutto il mondo e di tutti i tempi (il medioevale inglese Henry de Mondeville e, nei secoli seguenti, Morgagni, Tissot, Pinel, Dunbar, Alexander, Deutsch, Freud, ecc.).

evitano le situazioni traumatiche, cercando di non esservi esposti o, a volte, non riconoscendo o non ammettendo le difficoltà per l'ineadeguatezza delle proprie difese. La salute dipende da un soddisfacente adattamento ambientale, fisiologico e psicologico, dal superamento dei fattori stressanti, mentre la malattia è il risultato della rottura delle funzioni adattative dell'organismo e il sintomo può nascondere la verità (chi sono io), è un modo per non arrivare alla verità, è un tentativo di calmare

l'ansia, di erigere un argine per non giungere alla conclusione che la svelerebbe, essendo i meccanismi di difesa dell'io una sorta di autoillusioni simboliche, che impediscono di riconoscere situazioni che provocano ansia e altre emozioni sgradevoli.

In conclusione, la sofferenza mentale si può esprimere attraverso la via somatica, così come la malattia fisica può dare la sofferenza mentale.

Qual è la dinamica d'insorgenza di queste malattie?

Un conflitto specifico agisce sull'individuo, il quale ha la sua particolare realtà esistenziale, riattivando vecchi conflitti non risolti, che fanno presa, per la sua individuale vulnerabilità costituzionale, sull'organo bersaglio: quando questi fattori coincidono, si ha la malattia.

Ricapitolando: lo stress genera vari tipi di difesa mediante la proiezione, la negazione o l'esagerato autocontrollo.

Se credi che la leucemia resterà un male inguaribile devi farci un favore. Piantarla.



Informazioni per coltivare una stella e far crescere la ricerca e la cura delle leucemie.



ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONTRO LE LEUCEMIE

parola d'ordine: PREVENZIONE

Abitudini di vita, comportamenti, tipi di alimentazione possono favorire l'insorgenza dei tumori; le campagne di prevenzione sono volte perciò a modificare tali abitudini. Ma cosa vuol dire prevenzione? Vuol dire individuare e ridurre i fattori che determinano e favoriscono l'insorgenza dei tumori. Vi è poi una prevenzione cosiddetta secondaria destinata a fare diagnosi precoce di alcune neoplasie (=tumori). **Per la donna gli organi genitali e la mammella rappresentano organi a rischio particolare.**

COLLO DELL'UTERO

I tumori del collo (portio) dell'utero rappresentano il III° tumore più frequente nella donna dopo quelli di mammella ed endometrio. Fattori di rischio potenziale per questa neoplasia sono: la precoci-

tà del primo rapporto sessuale, l'eterogeneità ed il numero dei partners, le caratteristiche e lo "stato di salute" del partner (promiscuità, numero di partners, malattie veneree), l'immunodepressione, la presenza di infezioni virali. **I metodi contraccettivi di barriera rappresentano pertanto un fattore protettivo nei confronti di questo tumore.** La diagnosi precoce e la prevenzione si attuano con il PAP test e la colposcopia. Il PAP test consiste nella raccolta con un cotton fioc ed una spatolina di materiale dal collo dell'utero che verrà strisciato su un vetrino e poi letto al microscopio. La colposcopia è la visione ingrandita del collo dell'utero con un microscopio (colposcopio) dopo posizionamento di coloranti. Entrambi gli esami si eseguono in ambulatorio, richiedono poco tempo e disagio minimo per la paziente. Insieme consento-

no il 97% delle diagnosi, separatamente il 90%. Il grosso vantaggio di questi esami è che non solo possono individuare il tumore in fase precoce e consentire quindi la guarigione della paziente, ma sono in grado d'individuare lesioni pre-tumorali la cui trasformazione in tumori può essere interrotta. Il PAP test va raccomandato una volta l'anno a tutte le donne dopo l'inizio dei rapporti sessuali. Purtroppo infatti il tumore del collo dell'utero riguarda una fascia di età giovane, soprattutto nelle forme a più rapida progressione ed in quelle che iniziano dopo infezioni virali da papilloma (HPV). La prevenzione gratuita offre l'esecuzione di un PAP test ogni tre anni se il primo risulta negativo a tutte le donne comprese tra i 25 ed i 65 anni.

ENDOMETRIO

L'endometrio è il tessuto che riveste le pareti interne dell'utero. Nelle donne in età fertile si rinnova ogni mese, perchè desquama con la mestruazione. Anche l'endometrio può essere sede di neoplasia. La massima incidenza si ha tra i 55 ed i 65 anni mentre è raro prima dei 40 anni. Fattori di rischio sono: l'obesità, la menopausa tar-

diva, l'uso non bilanciato di estrogeni, il diabete.

Uno screening per la diagnosi precoce di questo tumore non è proponibile.

Va detto però che questo tumore spesso, a differenza degli altri, è sintomatico, cioè si manifesta con perdite di sangue diverse dalle mestruazioni abituali per le donne ancora mestruate, o con la ricomparsa di perdite ematiche nelle donne in menopausa. Non esiste uno screening gratuito per questo tumore. Non è infatti possibile offrire a tutte le donne un'ecografia transvaginale che è in grado di sospettare una anomala crescita del tessuto endometriale. Una visita ginecologica annuale può però consentire di valutare se sottoporre la donna ad eventuali approfondimenti diagnostici che consentono una diagnosi precoce.

OVAIO

Il tumore dell'ovaio è, tra i tumori genitali, quello che registra un più alto numero di mortalità. E' un tumore spesso ad elevata malignità, che diventa sintomatico quando è già in stadio avanzato. Tra i fattori di rischio, la familiarità, è forse quello più sicuro. Altri fattori di rischio sono poi: non aver mai avuto gravidanze, la menopausa tardiva, il tumore mammario, l'obesità, l'ipertensione, l'utilizzazione di estrogeni. **Per alcuni tipi di tumore ovarico la pillola contraccettiva sembra avere effetto protettivo.** Uno screening per la diagnosi precoce di questo tumore non è proponibile. Un'ecografia ginecologica annuale non sembra riesca a ridurre la mortalità di questo tumore che, spesso, ha tempi di replicazione molto rapidi. Come per il tumore della mammella, che riconosce tra i fattori di rischio la familiarità, si stanno stilando dei protocolli di screening

per questi gruppi di pazienti, che potrebbero avere scritto nel proprio patrimonio genetico, il rischio di manifestare l'uno o l'altro tipo di tumore.

VAGINA E VULVA

I tumori in questa sede sono abbastanza rari e riguardano un'età superiore ai 50 anni. Si manifestano a volte con prurito, soprattutto i vulvari e con formazioni anche di minime dimensioni spesso pig-

mentate. **Fattori di rischio sono le infiammazioni croniche e le lesioni virali.**

Non esistono esami di screening per questi tumori e la visita ginecologica annuale risulta il modo migliore per fare diagnosi precoce.

MAMMELLA

Il cancro della mammella è il tumore maligno più frequente nella donna con una mortalità purtroppo ancora molto elevata. Fattori di rischio sono: la familiarità, la sterilità o il primo parto dopo i 35 anni, l'uso di estrogeni non bilanciato, l'obesità, una dieta ricca di grassi, un altro tumore dell'apparato genitale in particolare dell'ovaio. **Un dato preoccupante degli ultimi anni è che sempre più frequentemente vengono colpite donne sotto i 35 anni.** L'autoesame o autopalpazione della mammella può rappresentare un mezzo di controllo in tutte le donne, che non abbiano fattori di rischio e che siano sotto i 35 anni, ma non rappresenta purtroppo un mezzo per fare diagnosi precoce. Il tumore mammario viene diagnosticato con la mammografia e/o con l'ecografia. Le Aziende sanitarie offrono una mammografia gratuita ogni due anni a tutte le donne tra i 45 ed i 69 anni. I dati attualmente disponibili della letteratura sembrano ormai indirizzati a consigliare una mammografia già a 35 anni, come esame di base, e poi un controllo annuale a partire dai 40 anni. I tipi ed i tempi dei controlli vanno poi concordati con lo specialista in base alla presenza o assenza di fattori di rischio ed alle caratteristiche della mammella. Molta resistenza s'incontra, ancora, nelle donne allorchè si propone la mammografia, ma è bene ricordare che una diagnosi precoce su lesioni non palpabili, inferiori al centimetro, consente di salvare la vita.

CENTRI DI PREVENZIONE ONCOLOGICA GRATUITA

Ogni Azienda Sanitaria stabilisce nel proprio territorio le sedi di prevenzione gratuita che possono essere: gli Ospedali, i Consultori familiari, i Poliambulatori, i Distretti Sanitari, le Strutture private convenzionate.

Alla prevenzione gratuita si accede su chiamata.

Gli sportelli informativi di ciascuna ASL sono in grado d'indicare le sedi scelte per la prevenzione gratuita. Ecco gli indirizzi e i numeri di telefono.

ASL n.1 Pesaro-Urbino
Dipartimento di prevenzione
via Nitti 30
Tel. 0721424426

ASL n.7 Ancona
Segreteria organizzativa
campagna di prevenzione
Non ti scordar di te
Via C. Colombo 106
Tel. 0718705921

ASL n.9 Macerata
Via R. Sanzio 1
Tel. 07332571

ASL n.13 Ascoli Piceno
Via Iris
Tel. 07363581

Prepararsi per il sì: toni
caldi, tessuti luminosissimi,
pizzi chantilly e petali di rosa.

bellissima

nel giorno ^{del} sì bello



Giochi di emozioni: armonia tono
su tono di colore con tocchi di luce
impalpabili nei ricami preziosissimi.





Bellissima nel giono più bello:
in apparenza diafana e fragile con
particolari delicati e pieni di poesia.

Classe Donna li ha scelti perchè...
della bellezza Juliet
presenta l'essenza



una gita a...

Scendiamo questo mese nella provincia di Ascoli Piceno, a visitare territori dove scorrono alcuni dei nostri migliori vini.

di Donatella Lambertucci

ASCOLI PICENO

L'origine di Ascoli Piceno va ricercata nei testi di antiche leggende. Secondo il poeta latino Silio Italico, la parola Ascoli deriverebbe da Aesis, re dei Pelagi, popolazione greca insediata nel territorio durante il neolitico, mentre il nome

Piceno, verrebbe da un picchio, uccello sacro a Marte e emblema della città, che secondo la narrazione di Strabone e Plinio il Vecchio avrebbe guidato qui alcuni Sabini.

Ascoli Piceno: la città delle cento

torri, oggi ne conserva solo 50 delle 200 che in epoca medievale erano vere e proprie costruzioni militari e rappresentavano la potenza delle famiglie cui appartenevano, ma anche la città del travertino, il principale materiale utiliz-



zato nella costruzione di case, chiese e pavimentazioni, che conferisce al centro storico quel senso di armonia e compattezza.

Da visitare la Cattedrale dedicata al Patrono Sant'Emidio da Treviri, la chiesa di San Francesco, la Pinacoteca Civica, e la cinquecentesca Piazza del Popolo, i cui portici merlati ne fanno quasi un salotto e una delle più belle piazze d'Italia. Sempre nella piazza non dimenticate di fare una visita al celebre Caffè Meletti.

Nella suggestiva scenografia urbana di Ascoli si tiene ogni anno la rievocazione storica della Quintana, tipica giostra rinascimentale legata alla festa del patrono.

Nell'ascolano si producono alcuni dei migliori vini D.O.C. della nostra regione, come il Rosso Piceno, il Rosso Piceno Superiore e il Falerio dei Colli Ascolani. Mentre ai territori di Offida e Ripatransone è affidata la produzione del Vin Santo.

L'oliva Ascolana DOC

E' stato approvato il testo definitivo che permetterà di marchiare l'oliva tenera ascolana ripiena con un "bollo comunitario" per distinguerla dalle numerose imitazioni. Questa iniziativa, sicuramente da lodare, dovrebbe essere estesa anche ad altri prodotti tipici delle nostre terre, che, in un'epoca di grande globalizzazione, possono rischiare di perdere la loro caratteristica principale: il luogo di provenienza.



OFFIDA

Offida sorge su uno sperone argilloso a metà dell'ampia catena di colli posta tra il fiume Tronto e il Tesino. Le sue origini sono antichissime. Abitata fin dall'epoca neolitica, si ritiene che sia stata fondata dai Pelagi. Poco distante dall'abitato sono state rinvenute necropoli e singole sepolture picene e romane, oltre ad un santuario

dedicato a "Ophys", o Serpente Aureo, che avrebbe tratto origine dal nome della città. I monumenti di maggiore interesse sono il palazzo comunale, la chiesa di Santa Maria della Rocca, la chiesa della Collegiata ed il teatro Serpente Aureo. Uno dei fattori più importanti che hanno caratterizzato la civiltà e l'o-

rientamento artistico di Offida è la lavorazione ed il commercio del merletto a tombolo o a fuselli, un'arte che si sviluppò nel XVII secolo con l'arrivo delle suore benedettine. Ancora oggi segue gli insegnamenti dell'antica forma artigianale, ed ha il merito di aver tenuto vivo l'interesse delle nuove generazioni per questa pratica.

Lu Bov fint

Molto conosciuto è anche il carnevale di Offida, che ogni anno inizia il 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio Abate, e termina il giorno delle ceneri. La celebrazione è vissuta da tutta la popolazione come l'appuntamento invernale per eccellenza. Una delle manifestazioni più curiose che si svolgono durante il periodo di carnevale è quella chiamata "Lu Bov Fint". La sagoma di un bove, sostenuta da due uomini, corre per le vie del paese inseguita da una moltitudine di giovani e non, e verso sera il bove viene simbolicamente ucciso nella piazza. Un tempo il bove, in carne ed ossa, veniva offerto da un nobile della città, e una volta matato, regalato ai poveri. Il bove viene ancora ucciso al canto della canzonetta risorgimentale "Addio Ninetta Addio", da tempo inno ufficiale del carnevale offidano, e la rappresentazione riceve sempre grande partecipazione da parte di cittadini e turisti.



RIPATRANSONE

Con il bel panorama che la circonda, dal Monte Conero, al Gran Sasso al Gargano, Ripatransone è uno dei centri più antichi ed importanti della provincia di Ascoli. Abitata sin dalla preistoria, tra il IX e il III secolo a. C. vide lo svilupparsi della civiltà picena, che sopravvisse fino alla conquista romana. Nel 1198, per volere del

visdominio di Fermo, i quattro castelli di Roflano, Agello, Monte Antico e Capodimonte si unirono dando vita all'unico castello di Ripatransone. Nel 1571, per l'importanza acquisita nei vari settori della vita cittadina, Papa Pio V la elevò al rango di città e di diocesi. Una delle principali caratteristiche di Ripatransone è il ricco patrimo-

nio storico-artistico che possiamo ammirare nei suoi musei: il museo archeologico, la pinacoteca-gipsoteca ed il museo della civiltà contadina ed artigiana, senza dimenticare archivi, palazzi, chiese monumentali e mura medievali. Proprio qui troviamo il vicolo più stretto d'Italia, se non del mondo, coi suoi 43 centimetri.

Il Cavallo di fuoco

Unica nel suo genere è la manifestazione folkloristica del "Cavallo di Fuoco". Le origini di questo spettacolo pirotecnico risalgono al XVII secolo, quando la statua della Vergine Lauretana venne trasportata da Loreto a Ripa. Il maestro di fuochi ingaggiato per rallegrare la festa rimase talmente soddisfatto del suo lavoro e del compenso ricevuto, che sulla via del ritorno, in sella al suo destriero, prese a lanciare i petardi rimasti nella notte. Da qui l'immagine del Cavallo di Fuoco. Attualmente il cavallo è di struttura metallica, poggia sopra un sostegno avente due ruote e trainato da quattro persone, convenientemente protette. Il Cavallo comincia a ravvivarsi di fuoco dalla coda, poi dai fianchi. Il fuoco si propaga man mano sulla groppa, sulla criniera, sulla testa finché il cavallo diventa tutto un bagliore di luci e girandole.

Lo spettacolo dura circa mezz'ora, attraverso il via vai continuo del Cavallo tra le due piazze dove si svolge la manifestazione. La folla fugge da una parte all'altra, cercando riparo contro il muro dei palazzi e dentro i portoni, finché il Cavallo non rimane spento e senza vita. L'applauso dei presenti conclude lo spettacolo che, ogni anno, richiama migliaia di turisti.



Ascoli Piceno: scorci di Piazza del Popolo (pag. 31 e 32)

Offida: Santa Maria della Rocca (pag. 33) Lavorazione del tombolo (in questa pagina)

Ripatransone: Panorama e Palazzo del podestà (in questa pagina)





viaggio tra i vini della Marca

VINO BUONO FA BUON SANGUE

L'Ariosto, nell'Orlando Furioso, presenta le Marche come un aggregato di città, castelli, colline e vigne.

Con i suoi quasi diecimila chilometri quadrati prevalentemente montuosi e collinari, i diversi fiumi che le percorrono e l'Adriatico che le bagna e le accarezza con le sue brezze che salgono verso l'interno percorrendo le umide vallate, le Marche godono di un clima favorevole alla vite. **Le origini**

esatte della viticoltura in questa regione non sono storicamente certe, ma nel Piceno sono stati rinvenuti fossili di vitis vinifera che risalgono all'Età del ferro, e la fama dei vini piceni presso i Romani non era inferiore all'interesse che i Greci nutrivano per i vini prodotti nelle colline vicine ad Ancona, da essi fondata: le anfore da essi usate per trasportare il vino marchigiano in patria avrebbero ispirato molti secoli dopo, e siamo intorno agli anni '50, la scelta di quella botti-

di Simona Morbiducci

glia ad anfora che avrebbe legato, la sua immagine a quella del Verdicchio.

In questi ultimi decenni la fisionomia dei vigneti marchigiani è cambiata moltissimo: la vite sorretta all'albero o la pergola intorno alla casa o nell'orto sono sparite, per lasciare spazio ai nuovi, più razionali sistemi. **L'invecchiamento dei vini rossi (soprattutto il Rosso conero e il Rosso Piceno) ha recuperato la tradizione delle "bottai"** e, di conseguenza, dei locali in cui si sfilano le botti in legno di rovere, che esprimono l'immagine tipica della cantina. Altre nuove tecnologie sono il "barriche" o l'invecchiamento moderato di alcuni bianchi, tra i quali spicca il Verdicchio, attraverso le quali si arricchisce il vino di sapori e profumi. Oggi le Marche, con i suoi 24.000 ettari di vigne, producono media-

mente tra i due e i tre milioni di ettolitri di vino ogni anno, con i bianchi che coprono un 60-70% della produzione. La tenacia degli abitanti, una cultura legata a mil-

lenni di storia rurale, lo spirito d'impresa che ha trasferito grandi risorse nelle attività agricole, hanno permesso che le Marche producessero vini che non hanno nulla da invidiare ad altri celebri vini italiani, raggiungendo grandi livelli e notorietà. Dire che le Marche possiedono un vino per ogni contrada, non è certo un luogo comune e se si parla di vini DOC, nella nostra regione ce ne sono ben 12.

Qui di seguito vi forniamo una serie di schede relative ai nostri DOC, cosicché la prossima volta che dovrete acquistare un vino, se non siete delle esperte, non vi limiterete a sceglierlo in base al prezzo, ma in base alle sue caratteristiche. Questa piccola "guida" vi sarà utile per capire quale vino sia più adatto ai vostri piatti, quale sia il momento migliore per berlo, quale la sua ottimale temperatura.

"Oggi le Marche, con i suoi 24.000 ettari di vigne, producono mediamente tra i due e i tre milioni di ettolitri di vino ogni anno..."



dalla provincia di Ancona, a nord del fiume Esino
Lacrima di Morro D’Alba (DOC)

Zona di produzione: Morro d’Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Lacrima.
Gradazione alcolica: 11,5°. La tipologia passito ha una gradazione di almeno 15°C.

Accostamenti: primi piatti saporiti, salumi, carni rosse.

Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: gradevole, intenso, caratteristico.
Sapore: asciutto, corposo, armonico.
Età ottimale: 1-2 anni.
Temperatura di servizio: 16-18° C.

da diversi comuni del monte Conero
Rosso Conero (DOC)

Produzione: 16.226 ettolitri.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Montepulciano in maggioranza, Sangiovese.
Gradazione alcolica: 12°.
Colore: rosso rubino intenso, limpido e brillante, con sfumature violacee .

Accostamenti: carni rosse, agnello al forno, formaggi stagionati.

Profumo: vinoso nel primo periodo, poi in maturità lascia emergere odori floreali e fruttati.
Sapore: asciutto, equilibrato, corposo.
Bicchiere: per rosso tranquillo.
Età ottimale: 2 anni.
Temperatura di servizio: 18 ° C.

sulle colline di Macerata, Ancona, Ascoli Piceno
Rosso Piceno (DOC)

Produzione: 35.026 ettolitri.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Sangiovese in maggioranza, Montepulciano.
Gradazione alcolica: 11,5°. Il Novello deve avere almeno 11°C.
Colore: rosso rubino intenso.

Accostamenti: primi piatti a base di carne, arrosti misti, funghi.

Profumo: intenso, persistente, vinoso, caratteristico, evolve poi al fruttato-floreale.
Sapore: asciutto, sapido, armonico.
Bicchiere: per rosso tranquillo da pasto.
Età ottimale: 1-3 anni.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.

dalla valle del fiume Metauro, in provincia di Pesaro
Bianchello del Metauro (DOC)

Produzione: 22.890 ettolitri.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Bianchello in maggioranza, Malvasia.
Gradazione alcolica: 11,5°.
Colore: giallo paglierino.

Accostamenti: antipasti di mare, pesci leggeri, carni bianche.

Profumo: odore tenue, delicato e abbastanza persistente.
Sapore: asciutto, fresco, caratteristico.
Bicchiere: per vino bianco tranquillo.
Età ottimale: 8-12 mesi.
Temperatura di servizio: 8-10° C.

da diversi comuni, in provincia di Macerata
Colli Maceratesi (DOC)

Produzione: 3.280 ettolitri.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Trebbiano toscano 50%, Maceratino, Malvasia toscana, Verdicchio.
Gradazione alcolica: 11°.
Colore: giallo paglierino.

Accostamenti: antipasti di mare, grigliate di pesce, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Profumo: delicato, con sentori di frutta non ancora matura.
Sapore: secco, fresco, asciutto, gradevole.
Bicchiere: per bianco tranquillo da pasto.
Età ottimale: 12 mesi.
Temperatura di servizio: 10-12° C.

dalle colline nella provincia di Ascoli Piceno
Falerio (DOC)

Produzione: 21.030 ettolitri.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Trebbiano toscano in maggioranza, Passerina, Pecorino, Malvasia toscana, Pinot bianco.
Gradazione alcolica: 11,5-12°.
Colore: giallo paglierino.

Accostamenti: verdure alla griglia, olive ascolane, pesci leggeri, pollame.

Profumo: vinoso, etereo, caratteristico.
Sapore: asciutto, moderatamente acido, fresco, sapido.
Bicchiere: per bianco tranquillo da pasto.
Età ottimale: 6-8 mesi.
Temp.: 8° -12°C a seconda del piatto che accompagna.

Istituto Marchigiano di Tutela

A tutelare i vini Docg, Doc, Igt è l'Istituto Marchigiano di Tutela, che presto sarà conosciuto come Imt.

E' un consorzio volontario che tutela e valorizza queste Denominazioni: Verdicchio dei Castelli, Verdicchio di Matelica, Lacrima di Morro d’Alba, Rosso Conero, Vernaccia di Serrapetrona, Colli Maceratesi, Esino, Igt Marche.

Oltre a tutelare e valorizzare gli interessi relativi alle Denominazioni e Igt del territorio di Macerata ed Ancona, collabora alla vigilanza sull'applicazione della legge 164.

Organizza e coordina, inoltre, l'attività dei produttori.





Un moderato consumo di
vino riduce l'incidenza delle
malattie cardiovascolari.
Alcune sostanze, special-
mente nel vino rosso, favo-
riscono, inoltre, l'inibizione
dello sviluppo della crescita
tumorale.



dalla provincia di Pesaro-Urbino

Colli Pesaresi (DOC)

Tipi: tranquillo da pasto.

Uve: Trebbiano toscano per il bianco; Sangiovese, può con-
correre anche il Pinot nero, per il rosso.

Gradazione alcolica: 11,5°.

Colore: giallo paglierino per il bianco; rosso, che tende al
granato, per il rosso.

Profumo: gradevole e leggermente profumato per il bianco;
vinoso, delicato, con sentore di frutta e reminiscenze

Accostamenti: antipasti di mare, primi piatti con salse bian-
che alla pescatora, carni bianche per il bianco; primi a base di
carne, carni suine, formaggi stagionati per il rosso.

boschive per il rosso.

Sapore: asciutto, secco, armonico per il bianco; asciutto,
corposo, amarognolo per il rosso.

Bicchiere: per bianco o rosso tranquillo da pasto.

Età ottimale: 1 anno, è un vino da bere giovane per il bian-
co; 1-3 anni per il rosso.

Temperatura di servizio: 8-10 ° C per il bianco; 18°-20°C
per il rosso.

dalla provincia di Ascoli Piceno

Rosso Piceno Superiore (DOC)

Zona di produzione: l'ultimo tratto che corona la sponda
sinistra del Tronto, in provincia di Ascoli Piceno.

Produzione: 23.269 ettolitri.

Tipi: tranquillo da pasto.

Uve: Sangiovese e Montepulciano.

Gradazione alcolica: 12°C.

Accostamenti: piatti al tartufo, carni suine e bovine, selvaggi-
na, formaggio pecorino, parmigiano e gorgonzola.

Colore: rosso rubino non troppo carico.

Profumo: gradevole, fruttato e vinoso.

Sapore: caldo, armonico, sapido e secco. Ricorda frutti e
radice di liquirizia .

Bicchiere: per rosso tranquillo da pasto.

Età ottimale: 1 anno.

da Serrapetrona e parte dei comuni di Belforte e S. Severino

Vernaccia di Serrapetrona (DOC)

Tipi: frizzante o spumante da dessert.

Uve: Vernaccia di Serrapetrona in maggioranza, Sangiove-
se, Montepulciano, Cilieggiolo.

Gradazione alcolica: 11,5-12° .

Colore: rosso rubino con riflessi granato.

Profumo: vinoso, aromatico ricorda la frutta rossa matura,

Accostamenti: dolci, macedonia di frutta.

le confetture e le spezie.

Sapore: amabile o dolce, equilibrato, con retrogusto amaro-
gnolo.

Bicchiere: per bianco tranquillo.

Età ottimale: 1 anno.

Temperatura di servizio: 10° C.

dalle province di Ancona e Macerata

Verdicchio di Matelica (DOC)

Zona di produzione: Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castel-
raimondo, Camerino, Pioraco in provincia di Macerata; Cer-
reto d' Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.

Produzione: 15.815 ettolitri.

Tipi: tranquillo da pasto.

Uve: Verdicchio.

Gradazione alcolica: minimo 11,5°C.

Accostamenti: verdure alla griglia, olive ascolane, pesci leg-
geri, pollame.

Colore: brillante dal colore paglierino tenue.

Profumo: delicato, fragranza fresca e persistente di frutta
non ancora matura.

Sapore: morbido, asciutto, con retrogusto amarognolo

Bicchiere: per bianco tranquillo.

Età ottimale: 1 anno, va bevuto giovane.

Temperatura di servizio: 10° C.



dalla provincia di Ascoli Piceno tra i fiumi Aso e Tronto
Offida (DOC)

E' stato riconosciuto come vino DOC solo recentemente, quindi non è ancora reperibile in commercio.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Montepulciano e Cabernet Sauvignon per il Rosso; Pecorino per la tipologia Pecorino; Passerina per la tipologia Passerina, Passerina Passito, Passerina Vin Santo.
Gradazione alcolica: minimo 13°C per il Rosso; 11,5°C per il Passerina; 12°C per il pecorino; 15,5°C per il Vin Santo.
Colore: rosso rubino tendente al granato per il rosso, giallo paglierino con riflessi dorati per il Passerina, con riflessi ver-

Accostamenti: il Rosso lega con vincisgrassi, selvaggina e carni rosse; il Pecorino con frutti di mare e crostacei o carni bianche; il Passerina frutti di mare o olive all'ascolana; il Passito con formaggi stagionati o pasticceria secca.

dognoli per il Pecorino.
Profumo: gradevole, caratteristico e complesso.
Sapore: sapido, armonico, tipico per il Rosso; tipico, caratteristico per il Passerina e Pecorino.
Bicchiere: per bianco e rosso tranquillo.
Età ottimale: il Rosso necessita di un invecchiamento di almeno 2 anni; il Pecorino e il Passerina devono gustarsi giovani; la tipologia Vin Santo invece, va degustata dai 18 ai 36 mesi circa.
Temperatura di servizio: 10° C.

Musei del Vino

A Cupramontana esiste un museo unico nel suo genere: il Museo delle Etichette, con sede a Palazzo Leoni. E' possibile trovarvi esposte 60.000 etichette, suddivise in tre sezioni: storica, artistica e da tutto il mondo, che offrono un percorso dell'evoluzione del packaging del vino degli ultimi 15 anni. Il Museo ospita ogni anno il premio nazionale Etichetta d'Oro.



dall'area di Jesi, provincia di Ancona
Verdicchio dei Castelli di Jesi (DOC)

Produzione: 178.440 ettolitri.
Tipi: tranquillo da pasto e spumante.
Uve: Verdicchio in grande maggioranza, Trebbiano toscano, Malvasia toscana.
Gradazione alcolica: 11,5-12°.
Colore: giallo paglierino.

Accostamenti: zuppe di pesce, crostacei, molluschi, pesci leggeri, carni bianche.
Profumo: delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare.
Sapore: asciutto, equilibrato, con retrogusto amarognolo.
Bicchiere: tranquillo da pasto o flûte se spumante.
Età ottimale: 8 mesi.
Temperatura di servizio: 8° C.

dalle province di Ancona e Macerata
Esino (DOC)

Zona di produzione: provincia di Ancona, più il territorio di Macerata previsto dal disciplinare di produzione del Verdicchio di Matelica e del Verdicchio dei Castelli di Jesi.
Tipi: tranquillo da pasto.
Uve: Sangiovese e Montepulciano per il vitigno Esino Rosso, Verdicchio per il vitigno Esino bianco.
Gradazione alcolica: 10,5°C.
Colore: rosso rubino o giallo paglierino tenue.

Accostamenti: è un vino a tutto pasto, essendo sia bianco che rosso, oltre che frizzante e novello.
Profumo: caratteristico, intenso e asciutto per il bianco; vellutato, armonico e asciutto per il rosso.
Sapore: asciutto.
Bicchiere: per bianco tranquillo da pasto o flûte se spumante.
Età ottimale: sia bianco che rosso va consumato giovane.
Temperatura di servizio: 10,5° C per il bianco, 18°-20°C per il rosso.

Il vino e i suoi.....pregi.

Diceva Ippocrate, fondatore della medicina moderna:
"Il vino è una cosa meravigliosa, utile all'uomo se, in salute o in malattia, si somministra a proposito e ingiusta dose, secondo la costituzione individuale".

Il vino contiene vitamine, proteine, sali minerali, zuccheri, ecc., sostanze che gli attribuiscono sia un valore alimentare che energetico.

Più importante, ancora, è il potere curativo dato dalle sue proprietà farmacologiche: favorisce la digestione stimolando la secrezione delle ghiandole salivari e gastriche, è un buon diuretico in quanto aumenta la formazione delle urine e ne accelera l'emissione, ha effetti positivi sul colesterolo e sul sistema nervoso centrale, accresce l'energia della sistole cardiaca, aiuta la secrezione della bile, favorisce la peristalsi intestinale.

Il vino è quindi un valido aiuto alla salute del nostro organismo. Ma attenzione: non abusiamone.





IL TARTUFO PRINCIPE D'AUTUNNO



Autunno tempo di funghi, uva, castagne e, anche se non apprezzato da tutti, del re dei tuberi: il tartufo. In questo periodo gli vengono dedicate sagre in molti paesi della nostra regione, deliziando il nostro palato e provocando la fantasia di molti buongustai.



Il suo uso gastronomico ha origini antichissime. Cheope, ad esempio, ne decantava le qualità, manifestando la propria preferenza per quelli cotti; Teofrasto, allievo di Aristotele, sosteneva che lo sviluppo del tartufo era da attribuirsi alla combinazione tra pioggia e tuono, introducendo così la nomea sulle sue virtù. I Romani lo ritenevano di origine divina, prodotto dal fulmine sacro e Giove. Ad essi si devono, inoltre, i nomi correnti del tartufo, terrae tuber, truffolae terrae, cioè rigonfiamento della terra, riassunto poi in

truffolae, da cui la parola dialettale trifola e le voci straniere truffe, francese, truffle, inglese. Nel Rinascimento, dopo essere stato trascurato per millenni, questo pregiatissimo fungo torna a diventare protagonista della tavola. Molti sono gli aneddoti che hanno come protagonisti personaggi del tempo: a Caterina Dè Medici viene riconosciuto il merito di averlo introdotto in Francia, a Lucrezia Borgia se ne attribuisce l'uso per accrescere il suo fascino.

Sicuramente qualche proprietà erotica deve pure averla posseduta questo tubero. Il suo forte profumo sembra aver scatenato delle "tempeste ormonali", non solo negli essere umani ma anche negli animali. Basti pensare ad alcune femmine di cinghiale che avrebbero interrotto la loro fuga, una volta imbattutesi in questo tubero.

E' solo nel 1831 che il tartufo viene classificato, grazie alla Monographia Tuberacearum di Carlo Vittadini, come fungo ipogeo, cioè organismo che svolge tutto il suo ciclo vitale sottoterra.

Il tartufo nelle Marche

Zone tipiche del tartufo sono, nell'ordine: l'entroterra pesarese, parte di quello di Ascoli Piceno, Macerata ed Ancona.

Le varietà diffuse sono il Bianco, il più pregiato e raffinato. Si trova a Acqualagna, S. Angelo in Vado e S. Agata Feltria, nel pesarese, da ottobre a dicembre; il Nero pregiato che Gioacchino Rossini si faceva inviare in Francia. E' tipico, da dicembre a febbraio, ad Acqualagna (PU) e Acquasanta Terme, Roccafluvione, Comunanza, Montefortino (AP). E ancora il Bianchetto o Marzuolo tipico delle pinetie, raccolto a fine inverno a Fossombrone (PU) o un po' ovunque gli Scorzoni d'estate e d'inverno.

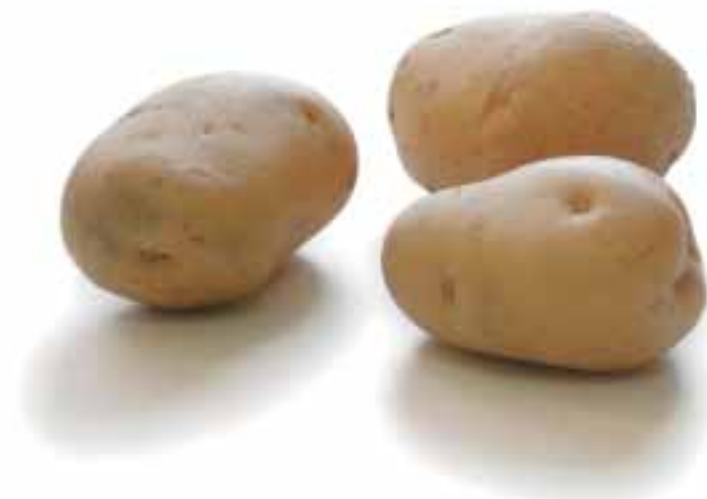
Oggi vengono anche coltivati con particolari tecniche. Il Centro Sperimentale di S. Angelo in Vado, produce piantine tartufigene, che, micorizzate, sono usate per rimboschimenti e tartufole coltivate. Soprattutto a S. Angelo in Vado, Acqualagna e S. Agata Feltria è cresciuta l'attività di conservazione e commercializzazione.

Dopo avervi fatto conoscere alcune notizie fondamentali sul tartufo, ci è parso doveroso fornirvi alcune ricette con questo profumatissimo tubero, ricette semplici ma di sicuro effetto.

Crostini al tartufo nero

75 gr. di tartufo nero
1/2 spicchio d'aglio
3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
1 cucchiaino di aceto di vino
2 acciughe salate
2 pizzichi di sale

Dopo aver lavato (spazzolandoli) i tartufi, asciugateli, tritateli e macinateli nel frullatore oppure pestateli nel mortaio per ridurli in pasta. Tritate finemente l'aglio e mescolatelo con l'aceto e un pizzico di sale. Scaldate l'olio in un pentolino e stemperate a caldo, senza far friggere o bollire, prima la pasta di tartufo, poi l'aceto agliato. Lasciate restringere (evitando sempre di far bollire) per 3 o 4 minuti. Otterrete in questo modo una salsa molto morbida che può essere utilizzata così com'è spalmandola su fettine di pane abbrustolito o come condimento, con altro olio e un pò di limone, su pesci lessati o su scaloppe saltate. Se volete un qualcosa di più particolare, potete aggiungere alla preparazione un'acciuga ben dissalata e diliscata. Fatela sciogliere a caldo amalgamandola bene.



Patate sotto la cenere tartufate

6 grosse patate
60 gr. di tartufo
60 gr. di burro
60 gr. di robiola dolce
sale

Fate un tassello in ogni patata e riempitelo con una listerella di tartufo. Avvolgete ad una ad una le patate nella carta d'alluminio e ponetele sotto la brace caldissima. Intanto frullate il restante tartufo con il burro e mescolate il tutto con la robiola. Quando le patate sono cotte (considerate un'ora), apritele, spaccatele solo parzialmente e inserite la crema di tartufo nel taglio. Servite con il cucchiaino. Questa ricetta è ottima con tutti i tipi di tartufo. Ricordate che a seconda del tipo scelto si può cambiare formaggio, da quelli dolcissimi si può spaziare fino ai tipi più piccanti.



"Mirabile è il fiuto della scrofa la quale sa riconoscere i luoghi dove nascono ed inoltre li lascia intatti, quali li ha ritrovati, non appena il contadino li accarezza l'orecchio"

Platina 400

Bigne' ai tartufi

Tre grandi tartufi neri di circa 80/100 gr. ognuno
200 gr. di patè de foie-gras
200 gr. circa di farina
brandy
olio per friggere
sale e pepe
Per la pastella: 4 cucchiaini di farina - 3 uova complete
un dl. di panna liquida
sale e pepe.

In una terrina preparate una pastella con la farina, le uova sbattute e la panna liquida. Condite con sale e pepe e lasciate riposare per qualche minuto. Nel frattempo, lavate bene i tartufi, pelateli e tagliateli a fettine non troppo sottili poi conditeli con sale e pepe. Su metà delle fettine di tartufi stendete del foie-gras ridotto in crema e profumato al brandy e ricoprite con le restanti. Immergete questo composto a cucchiainate nella pastella e friggete in abbondante olio bollente. Sgocciolate bene dall'olio e servite i bigné caldi.

Che cos'è un tartufo?

Dopo aver stabilito che il tartufo è un fungo ipogeo, esaminiamone le caratteristiche. Essendo uno stretto parente del fungo è sprovvisto di parti verdi. Infatti, non potendo ricavare le sostanze necessarie al suo sviluppo dalla fotosintesi clorofilliana, esso è costretto ad assumerle dall'esterno, cioè da alcune piante come la roverella, il castagno, iliglio, il pioppo, ecc. Con esse, il tartufo instaura un rapporto di simbiosi: la pianta porta al tartufo gli zuccheri ed il tartufo in cambio offre ad essa acqua e sali minerali utili al miglioramento del suo stato vegetativo. Nessun tartufo è velenoso.

Mousse di fagiano al tartufo bianco

1 fagiano
uno spicchio d'aglio
10 bacche di ginepro
un rametto di rosmarino
450 gr. di burro
due bicchieri di vino bianco secco
brodo di pollo
un bicchierino di brandy
40 gr. di tartufo bianco
pepe nero
sale.

Tolte le frattaglie del fagiano, conservate fegato e cuore. Farcite il fagiano con l'aglio, il rosmarino e le bacche di ginepro, salatelo internamente ed esternamente. Rosolatelo in padella con mezz'etto di burro e spruzzate con il vino bianco, poi coprite e abbassate la fiamma. Cuocetelo lentamente, bagnando di tanto in tanto con il vino e, se asciuga troppo, con il brodo. A fine cottura disossatelo ed eliminate gli odori. Nel fondo di cottura con pochissimo vino bianco fate cuocere il cuore ed il fegato. Unite carne e frattaglie, poi il tartufo e frullate il tutto insieme al burro e al brandy. Mettete in uno stampo da plum-cake e fate raffreddare. Sfornate e servite con crostini di pan brioche.

Varietà

Esistono 9 tra specie e varietà di tartufo:

- tartufo bianco pregiato
- tartufo nero pregiato
- tartufo bianchetto
- tartufo nero d'inverno
- tartufo moscato
- tartufo nero d'estate
- tartufo uncinato
- tartufo nero ordinario
- tartufo nero liscio

Conoscere le diverse qualità del tartufo è importante, perché ognuna di queste ha caratteristiche proprie che lo contraddistinguono.



Tagliatelle burro e tartufo bianco

(per una persona)
70 gr. di tagliatelle all'uovo
30 gr. di burro
10 gr. di tartufo bianco

Cuocete le tagliatelle e conditele ancora caldissime con il burro, se volete potete aggiungere parmigiano. Cospargetele immediatamente con il tartufo a lamelline sottili.



Risotto al tartufo bianco

500 gr. di riso
200 gr. di burro
un cucchiaino di cipolla tritato molto fine
mezzo bicchiere di vino bianco
200 gr. di parmigiano grattugiato
1 lt. di brodo di carne
150 gr. di tartufi bianchi possibilmente freschi
olio di oliva



Soffriggete 100 gr di burro con la cipolla in una grande pentola. Versate il vino bianco, lasciate evaporare, ed aspettate che la cipolla arrivi quasi a disfarsi. Unite il riso e poco alla volta aggiungete il brodo, mescolando sempre. Quando il riso sarà quasi cotto, togliete la pentola dal fuoco, conditelo con il burro rimasto, il parmigiano, ed una metà dei tartufi bianchi affettati fini. Riportate ad ebollizione il riso, quindi ritiratelo definitivamente e versatelo in una zuppiera calda. Guarnite con i restanti tartufi bianchi affettati e servite.



Frittata al tartufo nero

75 gr. tartufo nero
3 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
9 uova
sale e pepe nero

Sbattete le uova con sale e pepe unite il tartufo grattugiato e mescolate accuratamente. Versate nell'olio bollente, e fate rapprendere prima da un lato e poi dall'altro.

Il ciclo del tartufo

Il tartufo non diffonde le proprie spore come gli altri funghi ma emana un forte profumo. Tale aroma attrae soprattutto cinghiali, insetti, roditori, lumache, che cibandosene, disperdono le spore nel terreno, avviando così un nuovo ciclo di vita del tubero.



Tartufo in sagra

● 21/28 ottobre
Fiera nazionale del tartufo bianco pregiato e dei prodotti agro-silvestri
Sant'Agata Feltria (PU), Centro storico
Info 0541848022
www.santagatafeltria.com

● 21/22/28/29 ottobre
Mostra nazionale del tartufo bianco
Sant'Angelo in Vado (PU), Centro storico
Info 072288455
www.comune.sant-angelo-in-vado.ps.it/manif/FrManif.htm
cultura.sagelovado@provincia.ps.it

● 21/28 ottobre
Fiera del tartufo e dell'enogastronomia
Pergola (PU), Centro storico
Info 0721734943

● dal 27/10 al 11/11 ultimo weekend di ottobre 1° e 2° weekend di novembre
Festa nazionale del tartufo bianco
Acqualagna (PU), Centro storico



OGGETTI del desiderio

Reazioni della tecnologia che affascinano per perfezione e appagamento estetico. Bellezza allo stato puro, sintesi perfetta fra tradizione e modernità. Privilegio di pochi, e forse per questo sempre più affascinanti. Nel firmamento Mercedes c'è una nuova stella: **la Classe SL. Debutta nei saloni Mercedes italiani nei giorni 27 e 28 ottobre.**

E ha già una storia lunga da raccontare. Una storia che abbiamo scoperto in anteprima per "Classe Donna" alla Concessionaria Mercedes Maxicar di Civitanova Marche.

Due vetture in una: i nuovi roadster della Classe SL sono il risultato di un'evoluzione coerente dei tradizionali valori Mercedes e del suo orientamento verso il futuro. Comfort di prim'ordine, elevatissima



raffinatezza, funzionalità eccezionale, che nella Classe SL sono perfettamente integrate con il dinamismo di guida e il design accattivante.

Una nuova gamma di auto sportive decisamente sopra le righe: **Roadster e Coupé in una sola vettura, grazie all'hard-top che in soli 16 secondi scompare dietro l'abitacolo, lasciando sempre spazio sufficiente al bagagliaio.** Due vetture in una anche quando si

parla di sicurezza e di dinamica su strada: motorizzazioni esuberanti abbinate al sofisticato autotelaio a sospensioni attive e all'inedito sistema frenante Elettroidraulico Sensotronic Brake Control, assicurano performance straordinarie da autentica sportiva.

e vetture della nuova Classe SL hanno antenate degne del massimo rispetto; vetture che fin dal 1954 sono nel cuore e nei sogni di appassionati e collezionisti.

In particolare, la vera progenitrice di questa prestigiosa stirpe fu la 300 SL del 1954, la famosa "ali di gabbiano". La sigla SL ha continuato a rappresentare, per quasi mezzo secolo, le vetture più ambite. Tanto che le SL sono annoverate fra le vetture classiche più ricercate, che gli appassionati collezionisti sono disposti ad acquistare, anche dopo decenni, per cifre esorbitanti.



Eleganza e tecnologia

Roadster e Coupé in una sola vettura, grazie all'hard-top che in soli 16 secondi scompare dietro l'abitacolo.



La progenitrice.
La Coupé con porte ad ali di gabbiano,
300 SL (W 198), 1954



La sportiva.
La Roadster 190 SL (W 121), 1955



La bellissima.
La Pagoda (R 113), 1963,
nelle versioni 230 SL, 250 SL, 280 SL



L'elegante.
R e C 107 (Coupé e Roadster),
1970/71, dalla 280 alla 500 SL



La raffinata.
La R 129 (Roadster), 1989,
dalla SL 280 alla SL 600

AD OGNUNO la sua auto...

L'anno in corso, guardando i dati, non sarà sicuramente un anno record per la vendita delle auto sul territorio nazionale. La vendita dovrebbe aggirarsi intorno a 2.300.000 unità, circa 80.000 auto in meno dell'anno 2000. Previsioni comunque discrete, rispetto ad altri settori che hanno accusato flessioni più gravi. Anche la nostra regione, è in linea con la previsione stimata dal centro dati del Ministero dei Trasporti. Bisogna comunque considerare, che questi dati riguardano i primi cinque mesi dell'anno in corso, quindi ancora senza l'effetto America, che porterà sicuramente una diminuzione delle vendite e delle acquisizioni dei contratti.

Ma che auto comprano i marchigiani ?

Se ai primi posti troviamo le auto di casa nostra (Fiat in testa) è interessante fare un confronto tra una provincia e l'altra, per cogliere delle leggere sfumature. Ci accorgiamo, ad esempio, che nella provincia di Macerata, marchi legati ad auto di lusso quali Mercedes, BMW, Land Rover, Volvo,

Chrysler, occupano in classifica delle posizioni più alte rispetto a quelle delle altre tre province. Se i maceratesi hanno, quindi, un occhio di riguardo per le auto costose, la presenza in classifica, con dati superiori alla media, di case quali Citroën, Daewoo, Smart, ci fa sospettare che in provincia di Ancona, i problemi del traffico e la praticità abbiano fatto

amare un po' di più le city-car. Continuando questo gioco empirico, fatto di sfumature, scopriamo grandi risparmiatori i cittadini di Ascoli Piceno (presenza maggiore della media di Daewoo, Skoda, Hyundai, Toyota) e amanti il design e la tecnologia del Sol Levante gli automobilisti di Pesaro (Mitsubishi, Hyundai, Suzuki, Honda).

di Andrea Grandicelli

	PROVINCIA DI MC			PROVINCIA DI AN			PROVINCIA DI AP			PROVINCIA DI PU		
	imm	mrc	ps	imm	mrc	ps	imm	mrc	ps	imm	mrc	ps
1°	1346	Fiat	=	2899	Fiat	=	2343	Fiat	=	2261	Fiat	=
2°	495	Volkswagen	+	843	Volkswagen	+	672	Opel	+	782	Opel	+
3°	427	Ford	+	732	Opel	=	620	Ford	+	705	Volkswagen	=
4°	405	Opel	-	669	Ford	=	570	Volkswagen	-	649	Lancia	+
5°	357	Peugeot	+	487	Citroën	+	405	Lancia	=	622	Ford	-
6°	296	Renault	=	474	Lancia	=	321	Renault	=	380	Renault	=
7°	253	Lancia	-	458	Renault	-	317	Toyota	+	319	Peugeot	=
8°	207	Alfa Romeo	=	451	Alfa Romeo	=	261	Alfa Romeo	=	312	Alfa Romeo	=
9°	183	Toyota	=	447	Peugeot	-	230	Peugeot	-	278	Toyota	=
10°	173	Mercedes	+	386	Toyota	+	159	Mercedes	+	191	Audi	+
11°	148	Citroën	=	234	Audi	=	153	Citroën	=	180	Mercedes	=
12°	122	Seat	+	223	Daewoo	+	120	Daewoo	+	162	Citroën	-
13°	116	Nissan	+	211	Mercedes	-	108	Audi	=	151	Daewoo	=
14°	87	Audi	-	163	Seat	=	101	Nissan	=	137	Altre	+
15°	85	BMW	+	158	BMW	+	100	Altre	=	112	Mitsubishi	+
16°	73	Skoda	+	122	Nissan	-	98	Skoda	+	112	Seat	=
17°	63	Daewoo	-	93	Altre	=	95	Seat	=	103	BMW	=
18°	58	Altre	-	82	Mitsubishi	=	87	Hyundai	+	85	Hyundai	+
19°	51	Mitsubishi	=	74	Skoda	=	75	BMW	-	73	Nissan	-
20°	49	Land Rover	+	72	Rover	+	73	Land Rover	+	63	Suzuki	+
21°	42	Rover	=	71	Hyundai	=	70	Mitsubishi	=	57	Skoda	-
22°	41	Hyundai	-	66	Suzuki	=	53	Rover	=	54	Land Rover	=
23°	41	Volvo	+	59	Kia	=	47	Kia	=	52	Honda	+
24°	29	Chrysler/Jeep	+	56	Land Rover	=	42	Suzuki	=	50	Chrysler/Jeep	+
25°	22	Kia	=	47	Smart	+	37	Smart	+	42	Kia	=
26°	21	Suzuki	-	45	Volvo	=	37	Volvo	=	38	Volvo	=
27°	18	Honda	=	41	Honda	=	26	Chrysler/Jeep	=	35	Rover	-
28°	17	Smart	-	35	Chrysler/Jeep	-	12	Honda	-	25	Smart	-

imm= numero di immatricolazioni; mrc= marca; ps= posizione in classifica rispetto alla media delle altre tre province



“sulla riva dell'epoca

Nel panorama poetico marchigiano e, ovviamente, nazionale, quella del pesarese Gianni D'Elia è senza dubbio una delle voci più significative.

di Filippo Davoli

Il suo impegno nella letteratura, tuttavia, non si ferma ai versi, se – come è vero – D'Elia è anche uno dei più vivaci animatori del dibattito culturale italiano, attraverso le pagine di alcuni importanti quotidiani, come anche nei frequenti e seguitissimi incontri col pubblico in ogni parte d'Italia. Tra i suoi libri, pubblicati da Einaudi, si ricordano, in particolare, il recente Sulla riva dell'epoca e il precedente Congedo della vecchia Olivetti. In un momento particolarmente difficile come quello attuale, l'abbiamo

intervistato, per sentire se la poesia può ancora avere qualcosa da dire e – se no – per quali motivi:

“Non credo che la nostra generazione manchi di passioni (...) però non riusciamo a capire che cosa sta succedendo nel mondo”

C'è una polemica in atto, abbastanza forte, nel mondo della letteratura, che coinvolge le università, la critica militante e i poeti stessi. Quali credi che ne siano le cause?

A me pare che la contraddizione che viviamo nell'ambito della scrittura debba essere ampliata e guardata proprio dentro la storia in atto: la piccola letteratura e le beghe della corporazione o lo scontro, anche, tra poeti (che tuttavia non è ancora chiaro, non esplicitato fino in fondo), tutto mi sembra faccia capo ad una grande carenza intellettuale. Non credo, cioè, che la nostra generazione manchi di passioni, di sentimenti o di spinte morali; però non riusciamo a capire che cosa sta

succedendo nel mondo. E dunque la letteratura, gli scontri che ci sono dentro la letteratura, vanno rivisti in quest'ottica: dobbiamo guardare la contraddizione principale. Poi, la polemica che è in corso riguarda molto l'eredità della poesia italiana che è andata contro la linea ufficiale, cioè tardosimbolista, montaliana: e parlo, chiaramente, di Pasolini. Per qualcuno, "dopo Pasolini" vuol dire qualcosa; per altri, invece, non vuol dire nulla. Credo che quest'aspetto nasconda la scarsa fortuna di Pasolini come poeta in Italia, nella critica italiana (perché all'estero è conosciuto, stimato, tradotto); si tratta della scarsa fortuna del pensiero politico e della parte politica

che, in questi anni, ha perso. Quindi, dietro una letteratura, secondo me, c'è anche una forza, un'idea, un ideale, anche un popolo e forse un uditorio. Io penso che oggi noi poeti siamo isolati, nelle nostre battaglie dentro la corporazione, perché non abbiamo un riferimento.

Non sei il solo, però, a pensarla così...

Infatti: credo che, con Franco Loi, renderemo pubblico quello che è uscito fuori da un nostro recente dialogo; siamo partiti dall'intento di mirare alto, ossia di cogliere la contraddizione nella sua ampiezza, e di ridimensionare molto le

beghe della corporazione senza neppure fare i nomi di coloro che sono implicati in essa: perché in fondo, quando dici "accademia" o dici "critica"; quando dici "università", oggi puoi dire o la "critica del grande stile" che riguarda sempre il troncone del tardosimbolismo montaliano, nonostante l'inclusione di altri autori, come ad esempio Sereni, oppure quella "tardoavanguardistica", che è altrettanto prelettiva e escludente le altre. Naturalmente, è chiaro che trascurare la linea pasoliniana – che in qualche modo proseguo volutamente, perché sono convinto che non possa essere seguito come scrittore, in quanto poi ognuno scrive a modo suo, ma come teorico sì – significa avere avuto un Leopardi senza prenderne nulla...

Non subì una sorte simile anche il recanatese?

Sì, ho un po' anch'io quest'idea. Anche in quel piccolo studio che ho pubblicato per Garzanti, dice-

"...la polemica che è in corso riguarda molto l'eredità della poesia italiana che è andata contro la linea ufficiale, cioè tardosimbolista, montaliana: e parlo, chiaramente, di Pasolini..."



Congedo della vecchia Olivetti
(1996) pp. 109
EINAUDI L. 16.000



Notte privata
(1993) pp. 84
EINAUDI
L. 14.000



Segreta 1986-1987
(1989) pp. VI-89
EINAUDI
L. 13.000



Sulla riva dell'epoca
(2000) pp. 131
EINAUDI
L. 18.000

Il Laboratorio di Scrittura Creativa
in collaborazione con
il Gruppo Editoriale Domina
organizza a Civitanova Marche un

"CORSO DI SCRITTURA CREATIVA"

per adulti (dai 14 anni in poi) senza limiti di età



Le lezioni si terranno in orario pomeridiano o serale, a seconda delle esigenze degli iscritti, una o più volte la settimana.

La scrittura creativa è un sistema per imparare a narrare e quindi a "confezionare", secondo alcune regole di base, un testo narrativo, dalla A alla Z: favole, poesie, racconti, testi teatrali, articoli giornalistici, lettere, diari....

Ogni più piccolo pensiero prodotto dalla fantasia e dalla creatività individuale, può diventare, se ben congegnato, un testo di piacevole lettura.

Per informazioni ed iscrizioni: 0734.760927 (ore pasti) - 338.8463388

vo che stavamo andando verso la "poesia incivile", che è la poesia della non-cittadinanza. Solo il poeta, oggi, non ha cittadinanza. La sinistra, e anche l'ideale – che non ha cittadinanza – è un ideale da ricostruire, da reinventare. Basta vedere quello che è successo, anche a Genova. Io vedo svolgersi di nuovo il '77 col pericolo degli stessi errori di allora. Non si è imparato nulla e il potere è chiaro che faccia di tutto perché non si impari nulla, perché lo scontro avvenga su livelli militari o di forza brutta, mentre invece dovrebbe avvenire solo sulla forza e sul livello delle idee. .../...

La prima vera morta sul selciato di Genova è dunque la cultura?

Sì. Io sono molto triste, perché ho visto tutto quello che temevo succedesse. Avevo anche scritto un articolo che poi non ho inviato all'Unità, in cui auspicavo che non si ripetessero gli errori degli anni '70. Auspicavo una massa inerme, senza cordoni, che potesse tenere la propria "agorà" e che il mondo potesse aprire un dibattito sulle idee. Per me il raduno doveva essere fondato sulla "parola"; ci voleva – e ci vorrebbe – un'invenzione davvero poetica e culturale molto grande. Sì, hai ragione tu: sul selciato di Genova c'è rimasta soprattutto la cultura; una cultura veramente consapevole e fortemente nuova perché fortemente antica.

Credi che la poesia possa avere oggi parole adeguate per aiutare gli uomini a

riscoprire la propria umanità, oppure la polemica tra poeti è destinata a rimanere una bega di settore? Come fare, cioè, per restituire alla parola attinenza con la vita?

Io penso che l'importante è scrivere e impegnarsi, guardare, ascoltare, riferire. Del vissuto, del pensato, del rapporto e della contraddizione tra il vissuto e il pensato, della storia che è passata e quindi di un riesame, di una memoria capace di legare e di vedere come siamo arrivati a questo presente, per – si diceva con Loi – analizzare prima la contraddizione e la realtà, la situazione; e poi intervenire. Nel poeta, oggi, fondamentale è questa onestà nei confronti del suo vissuto, del suo pensato; questo racconto che riesce a dare agli altri, in una forma dialettica; perché neanche chi scrive, neanche il cosiddetto poeta, sa già: sta cercando. Stiamo cercando nella realtà, nelle sue manifestazioni e apparizioni di gioia, di dolore, di emozione; stiamo cercando un filo per riconnettere un sentire che non è solo nostro. Il sentimento della poesia è un sentimento che ambisce ad essere condiviso con qualcun altro; con un uditorio, con una storia che c'è stata, con una presenza. Oggi la poesia non è ancora in grado di fare quello che tu giustamente mi chiedi. Il linguaggio della poesia italiana attraversa un momento non certo di felicità. Non parlo di bravura: c'è una grande bravura, c'è una grande letteratura, ci sono poeti bravissimi. Il problema è che manca, in buona parte, la passione per una teoria nuova su cui la poesia possa scommettere.

Caro Secolo Ventesimo,

Ora che hai tutto il mondo qui su ogni schermo e basta tu muova un dito nostro sopra un tasto perché a una parte di mondo guasto succeda un'altra parte di mondo perso

Ora che dall'alto dei satelliti hai il controllo d'ogni mossa di chi tu voglia occhiuto e vile perseguire o colpire all'incollo del millesimo di secondo sottile
Ora che lo scroscio universale dei bit e dei circuiti sovrasta il concerto delle grandi cascate e la massa mondiale in orchestra dei motori e dei fluidi batte nella colonna assordante delle strade o cova al silenzio sotto mari e città o sui monti come gli atomici funghi tuoi dormienti nelle testate

Ora che nelle fabbriche e nei laboratori negli immensi hangar nella gola bicroma dei reattori nella piccola giungla trasparente delle rianimazioni nelle sterminate metropoli di quartieri ricchi e dormitori nelle nuove cattedrali di vetrometallo delle Borse delle Banche e delle Reti delle Società per Azioni sale l'osanna a te secolo delle invenzioni e degli orrori

Ma ora che la più vera speranza cade non lo senti né ti chiedi perché sei così vuoto e menti?

(1994)

notizie che ci riguardano da vicino

la REGIONE informa

Circa 5.000 volumi sulla storia del fascismo e antifascismo, della guerra di Etiopia, del movimento operaio e di liberazione, dei fascismi regionali, della Repubblica italiana, appartenenti allo storico internazionale Prof. Enzo Santarelli, entreranno a far parte del patrimonio librario della regione. L'accettazione del lascito è stata recentemente formalizzata dalla Giunta regionale dopo che nello scorso giugno, il professore ha espresso la volontà di donare i volumi alla Regione. I libri, conservati nello studio dell'abitazione romana del Prof. Santarelli, passeranno ora in dotazione alla biblioteca del consiglio regionale delle Marche, che dovrà provvedere alla loro custodia e integrità. Ma non solo: Enzo Santarelli ha stabilito precise condizioni: la prima è che i libri siano consultabili da cittadini e studiosi in una sede idonea e a disposizione di iniziative a favore delle giovani generazioni. Inoltre i volumi dovranno essere inventariati e catalogati entro tre anni per diventare a tutti gli effetti il "Fondo Santarelli".

cultura



scuola

L'educazione alimentare si apprende a scuola. Partendo dall'ambiente naturale, di cui l'agricoltura è l'espressione più dinamica e diretta, i giovani vengono guidati a riscoprire valori e interessi che rivalutano l'attività agricola, promuovendo un consumo razionale del territorio e dei suoi prodotti. E' l'obiettivo del progetto regionale "L'Alimentazione è vita", promosso dalla Regione e rivolto a tutte le scuole marchigiane. Gli istituti scolastici interessati devono presentare domanda entro il 30 novembre. Tutte le attività sono a carico della regione che ha stanziato 140 milioni per finanziare l'iniziativa. Tra le attività proposte corsi di aggiornamento per gli insegnanti e informativi per i genitori (scuola dell'obbligo); corsi di formazione per gli alunni del triennio finale delle scuole superiori; il concorso "l'orto biologico per una sana alimentazione". In particolare, il concorso è rivolto agli alunni della scuola materna, elementare e media, e propone un'espe-

salute

I cittadini sottoposti a terapia iperbarica possono chiedere il rimborso del 50% della spesa sostenuta; il rimborso è concesso a partire dal 14 febbraio 2000, data di entrata in vigore della legge regionale n. 7, a tutti i cittadini che ne abbiano fatto o ne facciano richiesta limitatamente alle prestazioni autorizzate dal Ministero della Sanità. L'ossigenoterapia iperbarica è inclusa, fin dal 1997, tra le forme di assistenza a carico del servizio sanitario nazionale indicate in caso di intossicazioni da monossido di carbonio, malattie da decompressione subacquea ed embolia gassosa arteriosa. L'elenco è stato ulteriormente ampliato con l'approvazione della legge regionale n. 7 che prevede il ricorso all'ossigenoterapia anche per patologie diverse da quelle autorizzate, purché comprese nelle tre categorie previste dalla legge, a seconda dell'urgenza e della gravità del trattamento richiesto. In questo caso l'onere delle prestazioni è a carico della Regione. Ma l'efficacia della terapia iperbarica non sempre è dimostrata in modo chiaro e anche il trattamento non è esente da rischi: di qui la necessità di definire indicazioni cliniche e linee guida per proteggere i pazienti da pericoli ingiustificati. Ne deriva che l'onere a carico del servizio sanitario nazionale comprende solo le tipologie di assistenza, i servizi e le prestazioni sanitarie che presentano evidenze scientifiche di un significativo beneficio in termini di salute.

rienza diretta di agricoltura e attività pratiche legate agli alimenti. La Regione concede contributi per l'acquisto di piccole attrezzature, materiale di consumo e servizi necessari alla realizzazione del progetto.

navigazione a vista

In questo numero di Classe Donna vogliamo consigliarvi una serie di siti molto eterogenei tra loro, ma di sicuro interesse per tutte voi. Mouse in mano, si comincia a navigare!

DOCUMENTAZIONE EUROPEA

Ecco un elenco di indirizzi importanti per chi cerca informazioni sull'Unione Europea. Questa pagina contiene i links ai principali documenti dell'Unione: dalle sentenze della Corte di Giustizia, ai Libri Bianchi, ai dati statistici di Eurostat, alle Gazzette Europee degli ultimi 20 giorni.

<http://www.esteri.it/opportu/concorsi/dgpa/uefunz.htm>

OLIVE ASCOLANE

Un sito dove trovare tutte le curiosità e le iniziative del Piceno e dove poter acquistare, a partire proprio da questo mese, tutti i prodotti tipici dell'ascolano on-line.

<http://www.oliveascolane.com>

COME LEGGERE LE ETICHETTE

Una piccola guida per non farsi ingannare dalle etichette dei prodotti alimentari. Sul sito del Ministero delle Politiche agricole.

<http://www.politicheagricole.it/Testate/alimenti/defaultalimenti.htm>

QUALI DIPLOMI SONO RICONOSCIUTI?

Chi ha fatto l'esame di maturità in Francia, oppure in Argentina o in Ecuador e ha dei dubbi sulla sua

validità in Italia, può trovare utili informazioni al riguardo nell'elenco di paesi e titoli di studio preparato dal Ministero degli Esteri. Sono disponibili, per ogni paese, i riferimenti di legge in materia di accordi governativi bilaterali e multilaterali sui titoli di studio.

<http://www.esteri.it/polestera/dgrc/accordi.htm>

NEOMAMME

Fornisce interessantissime notizie a tutte le neomamme: dall'elenco degli ospedali specializzati sulle allergie dei bimbi alle leggi sulla maternità, dal cucito per realizzare piccoli lavori per bambini ai consigli del ginecologo. Tantissimi i links per perdersi in queste tenerissime pagine.

<http://www.opla.net/neomamme>



FISCO

E' disponibile in Rete una guida sul diritto di interpello, l'istituto introdotto dallo Statuto del Contribuente in base al quale viene riconosciuta la possibilità di chiedere al Fisco che cosa si deve fare nel caso sussistano "obiettive condizioni di incertezza" nella normativa. L'Amministrazione e' tenuta a rispondere all'istanza entro 120 giorni, altrimenti vale il cosiddetto "silenzio-assenso" (cioè, avete ragione voi!).

<http://www.agenziaentrate.it/documentazione/comunicatistampa/risedecr/guidainter.htm>

HANDICAP

Il ministero della Pubblica Istruzione, in collaborazione con la Biblioteca di documentazione pedagogica di Firenze, ha attivato un portale Internet per migliorare la qualità dell'integrazione scolastica dei ragazzi in situazione di handicap. Il sito mette a disposizione delle scuole e dei ricercatori uno spazio di consultazione, di scambio di esperienze e di reperimento delle risorse in Internet.

<http://www.bdp.it/handitecno/>

PRODOTTI REGIONALI

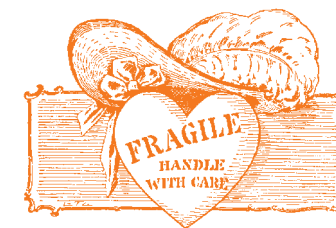
"Le giornate del gusto" è una campagna di comunicazione del Ministero delle politiche agricole per favorire l'informazione dei consumatori sugli alimenti in commercio e valorizzare i prodotti di qualità delle nostre Regioni. Contiene un calendario di manifestazioni ed eventi enologici e alimentari fino ad aprile 2002.

<http://www.politicheagricole.it/Alimentazione/Fiere.pdf>

di Barbara Malaisi

SAN MARTINO... E VINO!

Un vecchio proverbio recita "Per San Martino cadono le foglie e si spilla il vino", ed un altro ancora "Per San Martino si buca la botte del miglior vino". Sicuramente piacevole il connubio tra questa festa autunnale, che secondo la tradizione dovrebbe portare giorni più tiepidi, l'estate di San Martino appunto, ed un buon bicchiere di vino. Allora perché non fare una visita a Piticchio (AN), che proprio nel week-end più vicino alla ricorrenza del Santo (11 novembre) allestisce il suo bellissimo castello quattrocentesco di un'allegria atmosfera da convivio? Ospite d'onore sarà il Verdicchio, accompagnato da piatti tipici locali, in compagnia di canti e danze che richiamano la civiltà rurale.



UNA DOTE PER LE ZITELLE

E' del 1702 il singolare testamento di don Anton Jacomo Agabiti in favore di una delle zitelle più povere della città, che riceveva una dote per potersi maritare. La pretendente doveva avere un'età compresa tra i 18 e i 28 anni, non doveva essere forestiera, e doveva presentarsi nel giorno di San Nicolò di Bari, 6 dicembre, al castello di San Paolo. La fortunata veniva estratta a sorte da un fanciullo di non più di 7 anni, e solo dopo aver dimostrato di essersi sposata riceveva la sua dote. La rievocazione della Cavata delle Zitelle ha luogo ancora oggi a San Paolo di Jesi nella prima settimana di dicembre, con relativa Sagra del Cavalluccio, tipico dolce della zona.

DAL MOSTO ALLA "SAPA"

Nella seconda metà di ottobre, Rosora (AN) festeggia per tre giorni uno dei prodotti più antichi e tipici che caratterizzavano la cultura alimentare delle campagne marchigiane, la sapa. La festa costituisce un'ottima opportunità per conoscere una tradizione gastronomica ormai poco frequentata. Per ottenere una densità ottimale di questa particolare vivanda, l'esperienza popolare consiglia di concluderne l'ebollizione quando una goccia di sapa rimane ferma su un'unghia. Una volta raffreddata, si presta bene a condire numerosi manicaretti, come la polenta con la sapa ed i cavallucci, dolce preparato nelle zone di Rosora, Staffolo, Apiro, Cingoli e Poggio San Vicino.

PER NON DIMENTICARE LA CICERCHIA

Fino a pochi decenni fa costituiva una preziosa risorsa alimentare nei lunghi mesi invernali, insieme a fagioli e ceci, oggi rischia di estinguersi. Parliamo della cicerchia, ma di quella autoctona, piccola e saporita, non di quella insipida e gonfiata che ci propongono le multinazionali. Proprio per evitare che questo prodotto cada nell'oblio, Serra de' Conti propone, a fine novembre, la Festa della Cicerchia, ideata dall'appassionato cultore delle tradizioni territoriali Gianfranco Mancini, in collaborazione con l'Istituto per le tradizioni popolari dell'Università di Urbino.



curiosando... tra le nostre tradizioni



in PUNTA di penna

il personaggio

“..La maglietta dell'Avventuroso”. Di che tratterà? Si chiede il lettore incuriosito...”

Prendiamo a prestito una frase di Carmen Covito, la quale afferma che essere scrittori significa fare l'autobiografia di qualcun altro. L'autrice de “La bruttina stagionata”, infatti, ha dichiarato che tutti i suoi personaggi nascono da una mescolanza di diverse “autobiografie altrui”, cioè contengono alcuni elementi, un sapore, un tratto caratteriale, un'atmosfera, rubati all'esperienza reale di qualcuno. Gli scrittori, in pratica, sono vampiri buoni che succhiano suggerimenti ed idee, laddove il loro acuto spirito di osservazione li conduce.

Una delle maggiori difficoltà che incontrano quando si decide di delineare un personaggio, è quello di renderlo psicologicamente credibile all'occhio del lettore. Ecco perché diventa fondamentale lo studio delle caratteristiche fisiche e mentali dei personaggi, che si muovono e agiscono sulla carta seguendo sempre la loro natura e i loro gusti.

Chi scrive, deve **soffermarsi accuratamente sulla psicologia del personaggio, dotandolo di desideri, umori, preferenze, debolezze**

di Elisa Bartonioli

e tutto ciò che possa contribuire a farlo vivere come se fosse un uomo vero, in carne ed ossa.

C'è poi il dialogo, elemento tutt'altro che trascurabile, se si vuole produrre un testo narrativo scorrevole ed efficace. **Il dialogo, infatti, è sempre in rapporto al ceto sociale, alla professione di chi parla.** Se è un intellettuale a parlare, dovremo ricorrere all'uso di vocaboli appropriati, se invece il nostro personaggio si trova su uno dei gradini più in basso della scala sociale, allora sarà bene adoperare un linguaggio rozzo, a volte colorito con espressioni prese dal mestiere di colui che parla. Anche i nomi vanno intonati ai personaggi: se siete a corto di idee date uno sguardo agli indirizzi, ai calendari o agli elenchi telefonici.

Infine va ricordato che i personaggi si dividono in principali e secondari questi ultimi compaiono brevemente o per una sola volta nel libro. Ciò non significa, comunque, che essi non richiedano una buona caratterizzazione tracciata con pochi, ma significativi tratti di penna. La creazione di un personaggio, dunque, non avviene in modo sbrigativo e superficiale. **E' un po' come il dare alla luce un bambino. A volte occorrono mesi di gestazione**, anni di attesa prima che il personaggio che abbiamo in mente prenda forma e cuore.

È quello che è accaduto ad **Andrea Manciola**, giovane scrittore di Morrovalle alle primissime armi, ma talentoso e ricco di fantasia fluida e germogliante.

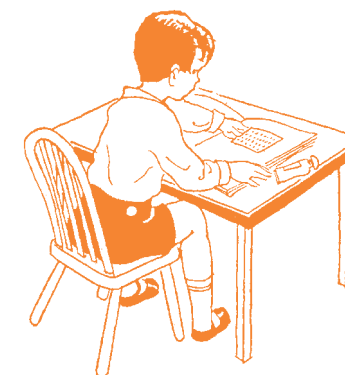
Andrea ha inviato alla nostra redazione il suo primo racconto pubblicato dal Laboratorio di scrittura creativa di Montappone (info 0734/760927). Il titolo è di quelli che suscitano qualche perplessità: “La maglietta dell'Avventuroso”. Di che tratterà? Si chiede il lettore incuriosito. Poi, scorrendo le pagine e procedendo nella lettura, ci si imbatte in un personaggio incredibile, l'Avventuroso, appunto, un tipo che deve la sua forza e la sua fortuna ad un tipo di magliette senza le quali non riesce a vivere e che, pur di recuperare essendo le sue andate perdute a causa di un lavaggio sbagliato in lavatrice, supererà avventure ed ostacoli di ogni tipo.



Tutto si snoda in uno scenario a tratti surreale, dove diverse situazioni concatenate si rivelano con colpi di scena sapientemente dosati in un fantomatico paese, Rodimonte. Qui, “alle sette e quarantacinque di un pomeriggio d'estate di diversi anni fa”, l'orologio della piazza smette di battere dando luogo ad eventi originali ed inspiegabili. Alla fine, dopo lunghe e mirabolanti peripezie, le lancette torneranno a ruotare, seguite da una spaventosa tempesta che,

pur mettendo ogni cosa a soqquadro, si concluderà con l'agognato ritorno, in paese, alla normalità. “Solo un uomo, lui, l'Avventuroso, scampò alla tempesta -termina il racconto- E ora, quando conquista una vetta alpina, o affronta una belva feroce a mani nude, proprio nel momento della massima tensione, assume una indefinibile espressione. Ma nessuno sa dire se si tratti di un sorriso o di chissà cos'altro...”.

Ecco un esempio di fantasia che, evidentemente, è stata stimolata sin dalla più tenera età con letture, cinema, teatro, esperienze ed incontri con persone nuove. **La fantasia è un magnifico dono che ci viene consegnato alla nascita, ma che poi dobbiamo saper conservare e nutrire anche e soprattutto in età adulta.** I bambini nuotano ogni giorno nel mare della fantasia senza il timore che ne hanno i grandi. Per questo, se adeguatamente stimolati e non costretti all'interno di delimitati e, talvolta, angusti percorsi scolastici, del tipo, “Cronaca della domenica: racconta come hai trascorso la giornata di festa”, sanno dare prova di straordinaria abilità narra-



tiva. Basta leggere alcune poesie, probabilmente scritte sotto l'ombrellone, aventi per tema il mare, il sole, l'estate e lo splendore della vita vista e goduta dallo sguardo azzurro dei bimbi, per rendersene conto.

Samantha Carlini, per esempio, di otto anni, scrive: "Il mare è un cielo capovolto azzurro e limpido come i miei sogni. Quando lo guardo immagino di navigarlo sopra navi senza destinazione. Sulle sue onde i miei pensieri sono allegre barchette di carta." "Ho dipinto un mare tutto azzurro" è invece il titolo di una breve poesia di **Gloria Capparuccia**, anche lei di otto anni, la quale scrive che il suo mare è "pieno di pesciolini profumati. Ho dipinto un mare profumato pieno di pesci colorati. I pesciolini erano allegri e ballavano l'alligalli."

Dai pesci ballerini ai simpatici delfini. **Giulia Bianchi**, una bimba che quest'anno ha frequentato la

quarta elementare, ci scrive la sua grande passione per il delfino, animale a cui ha voluto dedicare questo piccolo scritto: "Si muove nell'acqua come un raggio argenteo. E' veloce, snello e flessuoso. E' un arcobaleno tra i flutti. E' una saetta che porta allegria. E quando lo vedo saltare nell'aria mi risplende negli occhi e mi rende felice".

Anche il sole è una stella che splende sui quaderni dei bambini. "Sole sei luminoso e risplendi ogni giorno -scrive il piccolo **Stefano Finucci**- sei giallo, illumini e riscaldi tutta la terra. Tramonti la sera sul mare e diventi arancione. Mi fai sognare."

C'è poi lo spettacolo del mare al tramonto che non emoziona soltanto gli innamorati. Ecco che cosa scrive in proposito **Caterina Nardi**, di dieci anni: "Mare al tramonto sei rosso e fai da specchio ai gabbiani bianchi. Quando ti guardo mi fai sognare. Sei come

un grande prato rosso e infinito." E per concludere qualche metafora scritta da **Andrea e Camilla Bonfigli**, secondo i quali il mare è una "distesa di onde gigantesche che ti vengono addosso senza una ragione, un'immensa fascia blu nella quale ogni tanto il sole si tuffa per morire o per vivere....."

Complimenti, dunque, ai nostri piccoli amici scrittori che hanno dimostrato talento e coraggio e che, soprattutto, ci hanno fatto vedere il mare sotto un profilo migliore, rispetto allo spettacolo estivo poco poetico delle nostre spiagge, cui siamo, ahinoi!, tristemente abituati. Vi lasciamo con una frase di Curzio Malaparte, il quale diceva che la libertà di un popolo si misura principalmente dal grado di libertà degli scrittori. (...) **Un epigramma è una pistola corta e ammazza più sicuramente di un archibugio.** Aspettiamo i vostri scritti!



Ringraziamo e ci scusiamo per aver dimenticato di citare il nome, la lettrice che ci ha inviato la bella poesia "Mattina" pubblicata sull'editoriale dello scorso numero: si tratta di Brunella Canale di Castefidardo (AN).

Vi invitiamo a seguire il suo esempio scrivendoci ai nostri recapiti che trovate a pagina 1 specificando la rubrica "In punta di penna". Allegate quando possibile, il file dell'elaborato in formato PC o Mac.

gli EVENTI

Mostre

- Fino al 31 ottobre
Lorenzo e Jacopo Salimbeni e la civiltà tardogotica
San Severino Marche (MC)
Pinacoteca Tacchi Venturi, Basilica San Lorenzo
- Fino al 31 ottobre
Il Maestro di Campodonico e i rapporti artistici fra Marche e Umbria nel '300
Fabriano (AN)
Pinacoteca Civica
- Fino al 4 novembre
Il quattrocento a Camerino
Camerino (MC)
Palazzo Ducale
- Fino al 4 novembre
21° Biennale internazionale dell'umorismo nell'arte
Tolentino (MC)
Palazzo Sangallo
- Fino al 4 novembre
Goya los caprichos
Fermo (AP)
Palazzo dei Priori
- Fino al 5 novembre
I pittori del Rinascimento a San Severino Marche
San Severino Marche (MC)
Palazzo Servanzi Confidati
- Fino al 30 dicembre
Ferruccio Mengaroni al Museo delle Ceramiche di Pesaro
Pesaro (PU)
Piazza Toschi Mosca
- Fino al 31 dicembre
I legni di Pergola
Pergola (PU)
Museo dei Bronzi dorati
- Fino al 31 dicembre
Lorenzo Lotto: Itinerari nella grande pittura delle Marche
Jesi, Mogliano, Ancona, Loreto, Monte San Giusto, Recanati, Cingoli
Biglietto unico

Mostre mercato

- 30 ottobre/6 novembre
XX° Rassegna Internazionale Retrospectiva
Pesaro (PU)
- 21 ottobre
Castagnata in piazza
Smerillo (AP)
- 26/27/28/31 ottobre
Halloween, la festa delle streghe
Corinaldo (AN)
Centro storico
- 28 ottobre - 1/2/3/4 novembre
Mostra nazionale del tartufo Acqualagna (AN)
Piazza Mattei e centro storico
- 13/14/19/20/21/27/28 ottobre
3/4 novembre
Mostra Nazionale del Tartufo Bianco
Sant'Angelo in Vado (PU)
- 21 ottobre
Mostra ornitologica e canarini da canto
Macerata (MC)
Centro Fiere Villa Potenza
- 21 ottobre
Fiera di San Luca e delle donne
Urbania (PU)
- 21 ottobre
Mostra scambio di auto e motocicli d'epoca
Pesaro (PU)
Fiere di Pesaro
- 27/28 ottobre - 1/2/3/4 novembre
MAC 20° Mostra d'Arredamento e Salone Sposi
Civitanova Marche (MC)
Ente Fiera
- 5/6/7/8/9/10 novembre
Fiera del formaggio di fossa
Talamello (PU)
- 5/6/7/8/9/10 novembre
Mostra mercato dei prodotti tipici marchigiani
Ancona (AN)
Corso Mazzini
- 10 novembre
Domus Antiqua
Civitanova Marche (MC)
Ente Fiera

L'ERF (Ente Regionale Fieristico) di Civitanova Marche presenta la **"20° MAC - Mostra Arredamento Casa e 7° Salone Sposi"** nel Palazzo delle Esposizioni.
Dal 27 al 28 ottobre, e dal 1 al 4 novembre potremo ammirare 6000 mq di mobili d'arredamento, oggettistica e complementi arredo, tappezzeria, illuminazione, tendaggi, scale e porte per interni ed esterni, arredo ed accessori per il bagno, oltre a abiti da sposa e da cerimonia, servizi per il matrimonio, articoli da regalo e liste nozze.

Saranno presenti 120 espositori, di cui il 90% della regione Marche, ed il 10% dell'Abruzzo e dell'Umbria. Durante la manifestazione si svolgeranno defilé di moda delle aziende presenti con abiti da sposa e da cerimonia.



Orario: ven. - sab. 16.30 - 24.00
dom.e giov. 1 nov. 10.00 - 21.00
Ingresso: lungomare Caradonna
Per informazioni: 0733 780315





col VIOLENO a piedi nudi

di Francesco Massi

E' nata una stella? Forse. Sarà il futuro a stabilirlo. Sicuramente è nata una grande voce, bella ed elegante nel timbro e nella sua potenza.

E' quella di Paola Angeli, vincitrice del "Riconoscimento speciale della critica" decretato da una giuria di esperti giornalisti musicali al "Premio Città di Recanati" di quest'anno, dedicato ai giovani cantautori. Musicista, appassionata di

filosofia indiana, laureata in Storia Orientale, **la Angeli incarna bene il nuovo modello di cantautrice al femminile nella sua completezza**, dotata di competenza musicale, ottima vocalità e nutrito background cul-

turale che riversa nei testi delle canzoni di cui è autrice. L'artista bolognese ha una simpatia particolare per la nostra regione, visto che dopo aver vinto il prestigioso premio recanatese, ha deciso di debuttare col suo concerto al Falcofestival di Montefalcone Appennino (A.P.) in prima assoluta nelle Marche con una serata dedicata alle donne.

Si percepisce immediata, nelle sue canzoni, una tensione emotiva

di ricerca di una dimensione esistenziale più genuina ed appagante, passando attraverso tematiche intimiste e fuggendo da melodie tradizionali. Una voce dunque formidabile, sapientemente padroneggiata e modulata, che già molti esperti hanno accostato a quella di Alice, forse con maggiore dotazione riguardo la potenza espressiva. E sicuramente il motivo da lei stessa scritto, "Col violino a piedi nudi", che le ha valso il premio qualitativo della critica a Recanati, dipinge con giusto equilibrio tra testo e musica gli stati d'animo di questa giovane autrice. Un po' ballata folk, un po' melodia suadente, parole che disegnano uno scarto e una fuga da una vita di gesti usati, risaputi, rivissuti «senza fantasia», da avventure esistenziali fallite, appassite, per rifugiarsi infine nel grande grembo della natura e nello spazio della propria interiorità.

Modi di "sentire" la vita con tonalità più autentiche e vere, distanziandosi dall'appiattimento dell'omologazione, per lasciarsi guidare dalla propria creatività in un luogo immaginario dove le emozioni sono dolci compagnie. Una visione dell'essere condivisa e rivendicata socialmente, in modo palese negli ultimi tempi, da molti giovani di questo nuovo millennio. Ecco dunque che la sua presenza artistica s'inserisce con giusta coerenza in tutto ciò che attinge ad indagini e sperimentazioni continue nei rapporti tra l'Arte (in tutte le sue identità) e la Natura. Ricerca di percorsi insondati nell'animo umano, che partono da legami atavici con l'essenza di ciò che di naturale ci circonda e si estendono senza una meta. Ma la bussola giusta rimane una libera capacità di mettere in gioco la propria sensibilità. In questo le donne sono insuperabili.



Paola Angeli nasce a Bologna ed è figlia d'arte, durante il liceo studia canto, chitarra e scrive le sue prime canzoni.

Profondamente appassionata di filosofia indiana si iscrive a Storia Orientale e comincia a suonare il pianoforte da autodidatta. Nel '97 si laurea con una tesi sulla condizione femminile nel Rajasthan (India); nel frattempo continua a scrivere di getto, affrontando tematiche intimiste e ricercando melodie lontane da quelle tradizionali.

Sempre nel '97 conosce Massimo Carpani, ingegnere del suono, arrangiatore e produttore con il quale inizia una preziosa collaborazione.

Nel 2000 insegna canto moderno presso l'Accademia di voce e musica "Arcanto" di Bologna. Nello stesso periodo forma una band di cui fa parte Marco Ferrara, pianista jazz che ha suonato con Paolo Fresu e Alain Caron.



Funghini

La gioielleria Funghini è una delle più antiche ed apprezzate gioiellerie di Civitanova Marche. Uno stile personale in ambienti studiati al fine di dedicare il giusto spazio alle vostre esigenze.

Gioielleria



Argenteria

Centro Ottico

Il centro ottico dispone di un laboratorio interno fornito di macchinari specializzati e si avvale di accurate metodologie di lavoro.

Per un regalo importante, la gioielleria-ottica Funghini propone originali soluzioni di oreficeria e di un laboratorio artigianale per i lavori di manifattureria



Gioielleria Ottica



arredare col verde

un giardino da vivere

di Sabina Pellegrini

Abitate in un appartamento al pian terreno di una palazzina e il vostro soggiorno si apre su di un giardino di circa 150 mq. dal terreno molto scosceso, confinante da un lato con la scala condominiale, dall'altro con un'altra abi-

tazione. Il problema che ci siamo posti e abbiamo cercato di risolvere è quello di come sfruttare al meglio questo spazio e di come ottenere una piacevole vista dal soggiorno. Abbiamo suddiviso il giardino in zona privata e spazi aperti.

I possibili problemi da affrontare:

1. Il giardino è molto assolato.
2. Il terreno ha molta pendenza.
3. Non c'è un minimo di privacy né fuori né all'interno della casa, poiché il soggiorno e il giardino sono esposti agli sguardi dei passanti per la scala esterna dell'ingresso della palazzina.

Le soluzioni sono:

1. La predisposizione d'alberi per l'ombra con un buon impianto d'irrigazione automatico.
2. Per sopperire alla pendenza la creazione di un muretto a secco (è necessario accompagnare lo scorrimento dell'acqua piovana con delle canaline trasversali alla pendenza, scavate nel terreno ad una profondità circa di 10 cm. e larghe 20 cm.), così da portare la terra in piano.
3. Coprire con barriere di cespugli misti e sempreverdi le zone che vogliamo più riservate, mantenendo in ogni caso le distanze dai confini e le rispettive altezze che sono dettate dalla legge.

ZONA PRIVATA

Dalla porta finestra del soggiorno si accede ad uno spazio pavimentato molto ampio che collega l'abitazione al giardino, che è stato suddiviso in zona pranzo, arredata con tavolo e sedie in tek, e zona conversazione con divano in midollino. Ai lati che confinano con i vicini, sono state utilizzate delle fioriere in legno e la vegetazione esistente è stata infoltita con del RHYNCOSPERMUM (falso gelsomino) e con dei tappezzanti CEANOTHUS THYRSIFLORUS REPENS, cespugli sempreverdi dal fiore blu intenso. Alla fine della pavimentazione, inizia il giardino rialzato, in parte, con un muretto in tufo per portare il terreno in piano. Ai lati, per creare una zona privata e fruibile, sono stati disposti lungo il perimetro dei cespugli sempreverdi d'OSMANTHUS FRAGRANS e ARBUTUS UNEDO (corbezzolo), che fanno da cornice al verde intenso del prato e in fondo, sotto al muro, dei CALLISTEMON

VIMINALIS, cespugli sempreverdi dalla fioritura molto particolare di spazzolini rossi.

Per decorare e rifinire con una bordura di fiori questo spazio, utilizziamo delle perenni tappezzanti di VERBENA BICOLOR e della PEROVSKIA, ambedue dalla fioritura molto generosa nel periodo estivo (maggio-settembre). Una JACARANDA, albero spogliante dalla fioritura blu nel periodo giugno-luglio, è disposta quasi al centro, per creare ombra d'estate e far passare la luce d'inverno. Al lato del giardino una panca in tek crea un angolo di relax per ammirare questo bellissimo giardino.

SPAZI APERTI

Scendendo per una scala in tufo al piano inferiore del giardino, che confina da un lato con l'ingresso condominiale, lo spazio è ampio e aperto su di un lato, qui ROSE colore salmone delimitano il giardino ma non lo chiudono. La scarpata che si è creata con la costruzione del muro, per aver portato in piano le altre zone, è tappezzata da ROSE BIANCHE. Lungo il confine della recinzione dopo l'ingresso, lo spazio è arricchito da cespugli sempreverdi di ABUTILON ROSSA e dai rampicanti RHYNCOSPERMUM.

e con l'inverno anche un freddo cane

Nei mesi che vanno da ottobre a marzo si assiste ad un notevole incremento delle malattie respiratorie che comprendono una vasta gamma di forme patologiche, dalla rinite alla polmonite, per arrivare nei casi più gravi alla bronco-polmonite: facciamo bene attenzione.

Le cause di tutte queste fastidiose e talvolta gravi malattie vanno ricercate negli stessi agenti che provocano, nell'uomo, tosse e raffreddore. Infatti possiamo asserire che in campo medico l'uomo assomiglia molto agli animali, anche se i microrganismi (virus e batteri) che determinano patologie negli animali sono diversi da quelli che causano malattie nella specie umana. **Se Fido si mette a starnutire non vuol dire che è stato contagiato dall'influenza del nonno e viceversa.** Possiamo classificare cani e gatti in due distinte categorie: animali "cittadini" e "campagnoli". Per il cane e il gatto di città, la fine del periodo estivo rappresenta il ritorno alla consuetudine, cioè la ricomparsa dello smog, dell'inquinamento da riscaldamento, nonché, naturalmente, l'abbassamento della temperatura. Questi

elementi rappresentano degli importanti fattori che diminuiscono le difese organiche dei nostri amici. Lo smog è infatti una temibile fonte di irritazione per naso, trachea

e polmoni e di questo ci possiamo rendere conto tutti. Una particella, batterio o polvere che sia, una volta inalato, viene "divorato" (fagocitosi), da particolari cellule deputate a questo scopo. Il fenomeno della fagocitosi, aumentando il numero di particelle inalate, va in tilt e se si aggiunge il fatto che queste particelle sono un veicolo per virus e batteri... il gioco è fatto.

Più occulto è, al contrario, il danno che possono provocare un termosifone o una stufa. Le alte temperature, specialmente se associate ad un basso tasso di umidità, causano la paralisi di un altro delicato meccanismo di difesa: naso, trachea, bronchi sono rivestiti da un delicatissimo strato di cellule "pelose". Questi piccoli peli hanno il compito di portare verso le cellule "spazzine" tutti quei corpi estranei che

accidentalmente inaliamo. Per fare questo è necessario che questi "peli" siano in un ambiente umido; immaginate un bellissimo anemone di mare portato all'asciutto. Diventa una massa informe ed inutile.

La stessa cosa avviene quando l'aria troppo secca fa asciugare quel velo di acqua che ricopre l'apparato respiratorio. Il servizio di "nettezza urbana" si paralizza con immaginabili conseguenze. In questa guerra tra buoni e cattivi può succedere che elementi di per sé particolarmente aggressivi possano diventare dannosi in determinate condizioni.

Nel nostro caso specifico, la miscela costituita da smog, riscaldamento eccessivo e bassa temperatura esterna viene resa esplosiva dall'intervento di virus e batteri, che riescono più facilmente a penetrare in un organismo con le misure difensive diminuite. Altri fattori predisponenti possono essere **un'eccessiva o scarsa alimentazione, gli stress e gli sbalzi di temperatura.**

di Maria Francesca Lattanzi

"...i microrganismi che determinano patologie negli animali sono diversi da quelli che causano malattie nella specie umana."



Fido di campagna si ammala meno di Fido cittadino perché vive in condizioni naturali e meno manipolate dall'uomo. Alla fine dell'estate "mamma natura" provvede a "vestire" con una buona pelliccia (il sottopelo) i nostri animali per proteggerli dai rigori dell'inverno. Vivere a una temperatura costante (anche se fredda) è meno pericoloso che subire continui sbalzi termici.

Nei giorni più rigidi quando, per necessità fisiologiche, il nostro amico deve uscire di casa, può accadere che la differenza di temperatura tra il calduccio dell'appartamento ed il freddo dei giardinetti possa raggiungere anche i 30°C; quindi il cappottino, anche se ridicolo diventa necessario.

E' indispensabile fornire agli animali che vivono all'aperto una buona cuccia, asciutta, ben isola-

ta e di dimensioni corrette, un pasto equilibrato e, all'occorrenza, pronte cure.

Nei nostri amici tosse e starnuti sono il primo campanello di allarme a cui spesso si associa un altro sintomo: la febbre. **Non è tuttavia sufficiente "sentire" Fido "caldo", è indispensabile misurargli la temperatura** rettale con un buon termometro per bambini. Quando si trovano variazioni di valori normali (38.5 per cani e gatti), è buona norma affidarsi con sollecitudine alle cure del vostro veterinario.

Non cercate di curare Fido e Micia con gli stessi farmaci che vi ha

prescritto il medico per l'influenza; in primo luogo perché i farmaci che noi assumiamo senza disturbi non sempre sono così ben tollerati dai nostri animali.

In queste brevi note ho cercato di spiegare alcune cause e manifestazioni di patologie respiratorie e avrete notato che i sintomi (tosse, starnuti, ecc.) sono sempre simili nelle varie malattie, per cui un consiglio: non cercate di curare da voi il vostro caro amico, potreste fargli più male che bene.

dica "trentatre"...

Esistono altre forme di tosse causate da agenti diversi fin qui citati.

Quando il cuore fa capricci può determinare una tosse fastidiosa e continua, soprattutto notturna che si riscontra più spesso in animali di una certa età.

Ancora possiamo ricordare che sostanze apparentemente innocue quali pollini, polvere di casa, profu-

mi agiscono come fattori allergizzanti e sono in grado di scatenare crisi respiratorie che a volte possono portare alla morte del soggetto.

Quando vedete improvvisamente il vostro micio respirare a fatica, ansimare e affannarsi cercate di correre immediatamente ai ripari portandolo dal vostro veterinario, sforzandovi di ricordare che cosa può essere successo nelle ultime ore.



Se non riuscite a pulire i **vasi** dove mettete i fiori, perché la loro imboccatura è troppo stretta, inumidite l'interno del vaso e spruzzateci dentro qualche goccia di sapone per WC. Lasciate agire per qualche minuto e le macchie spariranno.

Un ottimo rimedio per chi ha **maldistomaco o nausea** è quello di prendere un limone non trattato, lavarlo e tagliarlo a fettine così com'è con la buccia. Farlo bollire insieme ad una foglia di alloro per dieci minuti in due bicchieri d'acqua. Una volta tiepido, filtrate e bevete a sorsetti. In breve starete meglio.



Se il **golfino** dell'anno scorso non vi piace più, potete ravvivarlo con delle perline da cucire ai polsi o al colletto.



Per cucire senza problemi anche **le stoffe** più pesanti, strofinate la linea della cucitura con un pezzo di sapone asciutto. Ciò permetterà all'ago di entrare più facilmente nella stoffa.

Se i mobili hanno schiacciato il pelo del **tappeto o della moquette**, fatelo rinvenire con un ferro a vapore. Fate uscire un bel getto di vapore e tenete il ferro, sollevato, sulla zona schiacciata, infine spazzolate bene.



Per stirare le **maglie di lana**, rimaste nell'armadio per tutta l'estate, adagiatele fra due strofinacci umidi e usate il ferro molto caldo.

Per evitare che i fili si intreccino, quando lavorate con **tanti gomitoli**, non dovete far altro che infilarli in un sacchetto a rete (come quelli in cui vendono le patate al supermercato) e fare uscire ogni filo da un diverso buco.

Se avete un consiglio da suggerire non esitate ad inviarlo alla nostra redazione, saremo lieti di pubblicarlo
GED Classe Donna In casa, Vicolo Borboni 1, 62012 Civitanova Marche (MC)
classe@dominaeditori.com



vivere in un

condominio: AMMINISTRATORE E REGOLAMENTO

di Giuseppe Amico

Molti di noi vivono in un condominio ma non sempre ne conosciamo i suoi “regolamenti”. In questo numero, su richiesta di alcune lettrici, ci occuperemo della figura dell'Amministratore, cercando di spiegare quando necessiti la sua presenza, quali siano le sue funzioni e del regolamento di un condominio. Ecco alcune semplici risposte ai vostri quesiti.

Quando è necessario nominare un amministratore?

L'assemblea condominiale nomina un amministratore quando i condomini sono più di quattro. Se i condomini sono meno di quattro la nomina non è obbligatoria, ma se essa avviene è egualmente soggetta alla disciplina generale.

Chi è un amministratore?

L'amministratore può essere un condomino o un estraneo, e la sua opera può essere prestata gratuitamente o a titolo oneroso. Sembra comunque opportuno, che egli venga retribuito in relazione alla eventuale difficoltà dei compiti svolti.

Quanto dura la sua nomina?

L'amministratore dura in carica un anno e può essere revocato in ogni tempo dall'assemblea (art. 1129, 2° comma c.c.). La revoca non deve necessariamente essere motivata.

L'amministratore può essere altresì revocato dall'autorità giudiziaria, su ricorso di ciascun condomino, se per due anni non ha reso il conto della sua gestione, se vi sono fondati sospetti di gravi irregolarità e negli altri casi indicati dall'art. 1131, 3° comma c.c.

Quali sono i principali compiti di un amministratore?

L'amministratore di un condominio ha diversi compiti sanciti dal codice civile, fra i quali:

“L'amministratore può essere un condomino o un estraneo, e la sua opera può essere prestata gratuitamente o a titolo oneroso....”

- eseguire le deliberazioni dell'assemblea dei condomini e curare l'osservanza del regolamento di condominio. Oltre a eseguire le deliberazioni egli è tenuto a controllarne la legittimità, pena la cor-

responsabilità per i danni arrecati a terzi o agli stessi condomini;

- disciplinare l'uso delle cose comuni e la prestazione dei servizi nell'interesse comune, in modo che ne sia assicurato il miglior godimento a tutti i condomini;

- riscuotere i contributi ed erogare le spese occorrenti per la manutenzione ordinaria delle parti comuni dell'edificio e per l'esercizio delle parti comuni;

A tal proposito la giurisprudenza della Suprema Corte ritiene che l'amministratore può autonomamente agire in giudizio contro i condomini morosi per il recupero coattivo delle quote condominiali anche senza una delibera di autorizzazione dell'assemblea di condominio, salvo che il regolamento di condominio disponga diversamente;

- compiere gli atti conservativi dei diritti inerenti le parti comuni dell'edificio anche se ciò comporta aggravii di spesa per il bilancio condominiale;

- rendere il conto della sua gestione. Tale rendiconto deve essere presentato all'assemblea dei condomini alla fine di ciascun anno amministrativo; l'amministratore deve in ogni caso consentire ai singoli condomini di controllare in ogni tempo la regolare tenuta dei verbali e delle note di spesa oltre che degli altri documenti condominiali.

Quando è obbligatorio un regolamento di condominio?

Quando in un edificio il numero dei condomini è superiore a dieci,

deve essere approvato un regolamento, il quale contenga norme circa l'uso delle cose comuni e la ripartizione delle spese, secondo i diritti e gli obblighi spettanti a ciascun condomino, nonché le norme per la tutela e il decoro dell'edificio e quelle relative all'amministrazione. Nei condomini con dieci o meno condomini il regolamento è facoltativo: ciò non significa che non esista. Esso è rappresentato dalle norme del codice civile.

Chi può redigere un regolamento?

Ciascun condomino può prendere l'iniziativa per la formazione del regolamento di condominio o per la revisione di quello esistente.

Se, in edifici con più di dieci condomini, la maggioranza respinge la richiesta di un condomino per la formazione del regolamento quali strumenti sono a disposizione del condomino per sanzionare l'obbligatorietà del regolamento?

Non essendoci alcuna legge in materia, si ritiene che il condomino dovrebbe rivolgersi all'autorità giudiziaria, per ottenere che questa intimi all'assemblea di formare il regolamento. Se lo scopo non fosse raggiunto neppure in questo modo, il regolamento dovrebbe essere formato dalla autorità giudiziaria stessa.

È importante sottolineare che le norme del regolamento di condominio non possono limitare i diritti di ciascun condomino, quali risultano dagli atti di acquisto o dalle convenzioni.

“Nei condomini con
dieci o meno condomini

il regolamento è facoltativo: ciò non significa

che non esista...”

Oroscopo dal 20/10 al 20/11 2001 di Semiramis (Studio Thule)

oroscopo



ARIETE

Situazioni favorevoli rafforzano un legame d'amicizia più del previsto. Siete pronte ad andare fino in fondo? È il momento di osare per non pentirsi più tardi.



TORO

Le convinzioni che avete avuto fin qui vi hanno aiutato a comprendere anche le vostre reali capacità. Ora si tratta di insistere soprattutto nel settore professionale, perché le realizzazioni attese stanno giungendo.



GEMELLI

Per interventi estetici correttivi il momento è favorevole. Comunque sappiate che piacerete molto anche così e che non mancheranno foci ammiratori. Risultati anche nelle terapie termali.



CANCRO

Siete deluse in senso generale eppure ostinatamente, continuate ad impegnare forse in tutte le direzioni, aumentando solo la confusione. Disturbi ormonali.



LEONE

Armonia diffusa. Solidarietà da e verso gli amici. Buon esito finale di una questione legale. Salute ottima. Le single saranno molto combattive e vinceranno la timidezza, imponendosi con facilità.



VERGINE

Evitate la superficialità (non è da voi) nel settore operativo, perché particolari importanti possono sfuggirvi procurandovi litigi con superiori o colleghi. Frenesia inutile da controllare.



BILANCIA

È il momento di cambiare le vecchie abitudini: se sentite di non farcela, almeno state calme. Possono aiutarvi letture religiose o esercizi di meditazione.



SCORPIONE

Inevitabile affrontare ciò che richiede una soluzione immediata. L'ispirazione giusta non vi manca, ma non cedete alla tentazione di trattenere qualcosa in modo illecito, solo per voi.



SAGITTARIO

Nelle cause di divorzio riconoscimento delle proprie necessità. Se non siete ancora sposate ma non siete convinte di compiere questo passo potete ripensarci. Non vorrete autopunirvi?!



CAPRICORNO

La possibilità di cambiare la vostra vita sentimentale in modo radicale è qui. Approfittatene e non voltatevi indietro. Concedetevi qualche ora di sonno in più.



ACQUARIO

Il matrimonio o il fidanzamento vi opprimono e vi sentite in trappola. Ma se guardate la situazione da un'altra angolatura, vi accorgete che non tutto è perduto. Sbalzi di pressione.



PESCI

La conclusione di un periodo difficile e confuso è giunta. Ci sono le premesse per mettere radici nel campo sentimentale. Nella scelta tenete conto delle vostre convinzioni socio-religiose.

Quesiti di interesse generale? Semiramis risponderà su queste pagine. Sciveteci agli indirizzi che trovate a pag. 1

Oroscopo



ARIETE

Non accettate gli inviti ufficiali e sfuggite le occasioni di incontro con gli amici, ma così diventate opachi e non portate a compimento l'obiettivo prefisso.



TORO

Incertezze sulla destinazione di certi beni di famiglia, perdite negli investimenti e perdita di fedeltà. Ma quest'ultima, la vostra lei non ve la perdona. Attenzione ai dettagli nella vita quotidiana.



GEMELLI

Qualcuno cerca di farvi sembrare come non siete realmente. Ma voi non vi rendete antipatici, compiacendovi troppo del vostro sapere e delle vostre capacità. Circolazione lenta.



CANCRO

Realizzare con rischio dà i brividi a voi e a chi vi ama. Sagaci in questioni finanziarie, un po' meno negli affari di cuore. Vi libererete di certe noie con grande coraggio.



LEONE

Per i nati nella prima decade in particolare, per gli altri in generale, la possibilità di smascherare colleghi poco sinceri e di evidenziarsi nel lavoro con intuizioni geniali. Avanzamenti e gratificazioni.



VERGINE

Qualche sotterfugio... pazienza se serve a migliorare il rapporto con la partner che intelligentemente vi sopporta e lotta per il vostro benessere. Confidatevi di più con lei e ascoltate le sue opinioni.



BILANCIA

Perdite in borsa? Investimenti sbagliati? Non rischiate di perdere anche quelle protezioni e quegli appoggi che sono stati importanti fin qui. Concedetevi il giusto riposo e non trascurate il divertimento.



SCORPIONE

Mutate la destinazione delle vostre risorse finanziarie. Fattori esterni di notevole importanza impongono sacrificio e calma. Aiutate il vostro organismo con un'attività fisica regolare e una dieta più ricca di proteine.



SAGITTARIO

La vostra innata versatilità vi farà risolvere brillantemente questioni ereditarie e finanziarie, legate alla famiglia d'origine. Forma psicofisica perfetta. Nuove considerazioni sulla vita di coppia.



CAPRICORNO

Sgombrate la strada in ogni settore della vita da ogni tipo di intralcio anche in senso fisico. Preparatevi a una grande trasformazione esistenziale, ma non è questo il mese per restare in solitudine.



ACQUARIO

Gli atteggiamenti che avete in famiglia o negli affetti generano sfiducia in chi vi ama. Rischiate isolamento e perdita di protezione. Discussioni accese a fine mese.



PESCI

Troppo lenti nel prendere decisioni su urgenti questioni familiari. Ansia e sperpero di beni materiali. Cercate di essere più coerenti e perdonatevi le mancanze e le debolezze. Voletevi più bene.

Oroscopo dal 20/10 al 20/11 2001 di Semiramis (Studio Thule)

Quesiti di interesse generale? Semiramis risponderà su queste pagine. Sciveteci agli indirizzi che trovate a pag. 1

Aiutaci a capire qual è il pubblico delle nostre lettrici rispondendo a questo semplice questionario, e spediscilo a CLASSE DONNA - Vicolo Borboni 1 - 62012 - Civitanova Marche (MC) oppure invialo via fax allo 0733.776371 o via e-mail all'indirizzo classe@dominaeditori.com

- Qual è la tua età? ☐ 20/30 ☐ 30/40 ☐ 40/50 ☐ altro
- Sei: ☐ nubile ☐ coniugata
- Di quanti elementi si compone la tua famiglia? ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ più
- Qual è il tuo titolo di studio? ☐ Licenza elemen. ☐ Licenza media inf. ☐ Diploma ☐ Laurea
- Qual è la tua professione?
 - ☐ studentessa ☐ commerciante ☐ impiegata ☐ libera professionista ☐ casalinga ☐ altro
- Quali sono i tuoi hobby preferiti? ☐ leggere ☐ cucinare ☐ viaggiare ☐ shopping ☐ la TV
 - ☐ giardinaggio ☐ bricolage ☐ sport ☐ musica ☐ ballare ☐ scrivere ☐ cinema
- Possiedi un: ☐ auto ☐ cellulare ☐ stereo ☐ internet ☐ DVD ☐ PC ☐ imp. satellitare
- Ti interessa di più leggere di (scegli anche più risposte) ☐ attualità ☐ salute ☐ moda
 - ☐ cucina ☐ cultura ☐ società ☐ casa ☐ gossip ☐ bellezza ☐ arte
- Quali sono gli aspetti che ti colpiscono di più di una rivista? (scegli anche più risposte)
 - ☐ le foto ☐ la pubblicità ☐ il regalo ☐ il prezzo ☐ i temi trattati ☐ la varietà delle rubriche
 - ☐ altro _____
- Perché hai scelto CLASSE DONNA? _____
- Cosa vorresti trovare in questa rivista? _____

Le prime cento lettrici che invieranno il questionario compilato riceveranno in omaggio una copia di **DOVE&QUANDO**, il nuovo mensile degli appuntamenti delle Marche



Se sei interessata a sottoscrivere un'abbonamento a CLASSE DONNA, compila con tuoi dati e inviaci il bollettino postale che trovi accluso alla rivista. Riceverai in omaggio anche il nostro esclusivo profumo!

Abbonamento a Classe Donna per un anno (12 numeri) **L. 48.000** (20% di sconto rispetto al prezzo di copertina). L'abbonamento avrà decorrenza entro due mesi dall'invio del bollettino.

• Nome _____ Cognome _____
 Via _____ Cap _____ Città _____
 tel _____ email _____ • firma _____

☐ Sono informata e consento che i miei dati personali siano utilizzati per la partecipazione al presente questionario. Potrò, nel caso, oppormi al loro utilizzo e chiederne la cancellazione o modificazione. (legge 675/98)

conosciamoci meglio

INDIRIZZI

Pepol

Tel. 0733.811254
www.pepol.it

Studio Thule

Magia e Cartomanzia
Via Adriatica 13
Osimo stazione (AN)
Tel. 071.7819450

Gioielleria Funghini

Corso Garibaldi 13/15
Civitanova M. (Mc)
Tel. 0733.812761
Fax 0733.811047

Radio Arancia

Via Spadoni, 19
Ancona
Tel. 071.2900755
Fax. 071.2900755
www.radioarancia.it
info@radioarancia.it

Arredamenti Mercanti

Viale Matteotti, 258/260
Civitanova M. (Mc)
Tel. 0733.775092
www.arredamentimer-
canti.com
info@arredamentimer-
canti.com

Assivip

Via Ariosto, 47
Moie di Maiolati
Spontini (An)
Tel. 0731. 703844
www.assivip.it
info@assivip.it

Mastio

Viale Gramsci
Montegranaro (Ap)
Tel. 0734.893501

Pellegrini Garden

Via Aldo Moro
Civitanova M. (Mc)
Tel. 0733.815980
www.pellegrinigiardini.it

CM Creazioni

Tel 0733.968083
www.cmcreazioni.com

AIL

Associazione Italiana
Contro le Leucemie
Tel. 800.226524
www.ail.it

Latte e Miele

www.lattemiele.com
Tel. 800.016160



IL PROSSIMO numero



SPECIALE NATALE tradizioni, eventi, ricette "Made in Marche"

- * bambini in adozione:
indirizzi utili e l'esperienza di
genitori marchigiani
- * 25 anni per la danza
accanto a Nureyev:
incontro con Luigi Pignotti,
marchigiano DOC
- * un cane per natale e...
per tutta la vita!

IN EDICOLA
a novembre