



in copertina

MAPELL

Colbuccaro di Corridonia
Tel. 0733.203857

uffici pubblicità

Gruppo Editoriale Domina
Tel. 0733.817543

abbonamenti

tramite ccp. accluso alla rivista
12 numeri L. 48.000
responsabile abbonamenti
Firenze 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

CLASSE
Donna

Flavio Fedeli

coordinatore

Enrico Pighetti
Paola Macerata
Simona Morbiducci

direttore responsabile
direttore editoriale
coordinamento editoriale

Eugenio Cuffaro

progetto grafico

Firenze Apuzzo

segreteria di redazione

Eloisa Bartomioli

hanno collaborato

Giulietta Bascioni Brattini

scrittura creativa

Dr. Luigi Maria Bianchini

l'intervista

divisione neurologica ospedale San Salvatore di Pesaro

salute

Laila Boldorini

libri

Oriana Calandri

attualità

Dr. Francesca Romana Cingolani

ginecologia

Ginecologa

Filippo Davoli

scrittura

Donatella Lambertucci

turismo

Dr. Maria Francesca Lattanzi

animali

Veterinario

Paola Macerata

personaggi

Barbara Malaisi

woman & web

Silvana Scaramucci

tradizioni

Dr. Sergio Teodori

salute e benessere

la redazione di Dove&Quando

spettacoli e eventi

Archivio Domina Editori

fotografia e Illustrazioni

Archivio Fotografico Comunale

Mozzi-Borgetti (MC)

Riccardo Cecchetti

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

Eccoci alla vigilia di un altro Natale. Diverso a seconda di come ognuno di noi lo sente e lo affronta. Uguale, sempre uguale, per quanto riguarda gli aspetti più esteriori e reclamizzati. Uguali gli ingorghi nei parcheggi dei centri commerciali e le ansie da regalo. Uguali i riti del riciclaggio di regali inutili e le delusioni da tredicesima, convinti fino alla vigilia di autofinanziarci chissà quale peccatuccio voluttuario e invece... ci scappa sempre l'extra del solito menàge (il conto dell'idraulico, quello del dentista, e via... pagando!)

Sembra un paradosso, ma in tema di Natale, le uniche novità che si possono scoprire stanno nella tradizione, nelle cose "vecchie".

E forse non solo in tema di Natale: ci avete fatto caso anche voi? La fantasia di scrittori e registi appena venti o trent'anni fa immaginava questo terzo millennio abitato da uomini e donne vestiti di lurex, ipertecnologici, sereni e soddisfatti nella loro asettica perfezione. Grazie al cielo era solo fantasia. Pare che come non mai, negli ultimi anni, dovunque e in ogni campo si sia riacceso l'interesse per la riscoperta e la conservazione delle testimonianze del passato. Può sembrare una moda, talvolta una mania... può sembrare un'astuta "manovra commerciale" e forse è tutto questo insieme, ma... noi speriamo che duri.

Classe Donna di questo mese ha guardato con curiosità a quello che succede nelle Marche nel periodo dell'avvento, suggerendo itinerari inediti e manifestazioni particolari; ha ascoltato le esperienze di chi, dalla tradizione, ha tratto spunti per una tavola imbandita come ai tempi della nonna; si è lasciata commuovere e conquistare dagli ospiti pelosi del canile di Camerino... e tanto altro ancora.

Ma certamente pochissimo, rispetto a ciò che offrono le nostre Marche: ogni paese di collina, a guardarlo bene, sembra un piccolo presepe; in ogni famiglia, se abbiamo voglia di ascoltare, ci sono zie e nonne che hanno tanta storia da raccontare; in ogni luogo, se ci facciamo coinvolgere, possiamo respirare aria di festa.

Il nostro augurio, alle lettrici e ai lettori (abbiamo scoperto che ci leggono parecchi uomini, wow!) è di coltivare la sensibilità che è dentro ognuno di noi, per cogliere ogni attimo di luce e di dolcezza.

Auguri!

Roberto *Enrico Sigheffi*

6



ATTUALITA'

- 6** La legge dei tempi
- 10** Con amore, dalla cicogna

INTERVISTA

- 15** Les formes de la raison
- 21** Luigi Pignotti: Nureyev e me...

BENESSERE

- 26** Non solo mucca
- 29** Scelte per due
- 32** La vitiligine
- 34** Prima delle feste

MODA

- 39** Notti di festa tutte d'oro

ARTE

- 66** Giovanni Cara: nelle Marche per scrivere
- 75** Incontri di corpo e anima

RUBRICHE

- 37** Chi dice donna
- 45** Turismo
- 50** Cucina
- 53** Tradizioni
- 55** Curiosando
- 57** La Regione informa
- 58** In casa
- 61** Woman&Web
- 64** Gli eventi
- 69** Scrittura creativa
- 73** Libri
- 78** Fotografia
- 83** Arredare col verde
- 86** Animali
- 91** Milleconsigli
- 92** Lo zodiaco
- 95** Conosciamoci meglio

Personaggi:
Nureyev-Pignotti:
un lungo sodalizio



69



39



Animali:
un cane per Natale...
e per tutta la vita!

45



LA LEGGE dei tempi

Le Marche prima regione in Italia a licenziare la cosiddetta "legge sui tempi delle città"

Uscire dal lavoro alle due del pomeriggio e trovare l'ufficio anagrafe aperto con, allo sportello, un impiegato che, nonostante l'ora "anomala", non ti guarda in cagnesco facendoti capire che è meglio che giri alla larga visto che lui sta per chiudere ed andarsene a pranzo. Al contrario, è lì sorridente e disponibile, pronto a soddisfare qualsiasi tua richiesta, dal semplice certificato di residenza alla più arzigogolata stramberia burocratica che tu voglia sottoporgli. Andare a spasso la sera, dopo cena, e trovare negozi illuminati e con la serranda spalancata. E non abbassata a meta' tanto per farti intendere che, se c'è

ancora qualcuno, sta lì solo perché deve risolvere qualche problemuccio contabile e meccanico col registratore di cassa che s'è inchiodato. E che tutto gli passa per la mente meno che starti a sentire e magari pure servirti. **Avere, insomma, la possibilità di usufruire di un qualsiasi servizio in un qualsiasi momento della giornata,** anche nelle ore più "strane" ed inusuali. Trattasi, per usare una definizione squisitamente tecnica, d'armonizzazione e coordinamento dei tempi delle città.

C'est à dire: un mondo più umano di quello che ci siamo costruiti fino ad oggi, costringendoci a ritmi stressanti ed insostenibili. Soprattutto per chi, oltre al lavoro, deve anche gestire la casa, i figli e tante altre piccole incombenze: la donna, volendo sintetizzare.

Una pia illusione? Forse. Intanto le Marche ci provano, prima regione in Italia a licenziare (e, circostanza inedita ma non trascurabile, all'unanimità, in perfetta sintonia cioè tra maggioranza di centrosinistra ed opposizione di centrodestra) la cosiddetta "Legge sui tempi delle città", un dispositivo che, ispirandosi e facendo suoi i dettami della normativa 53/2000 già approvata dal Parlamento, **sollecita... energicamente i comuni ad organizzarsi mediante l'adozione di piani territoriali degli orari affinché servizi pubblici e privati siano per tutti più facilmente accessibili.** Abbiamo fatto l'esempio d'uffici e negozi. Ma questa vera e propria "rivoluzione" di tempi ed orari riguarda tutto ciò che è legato alla sfera del sociale: e quindi musei, biblioteche, luoghi di ritrovo e di socializzazione, banche, trasporti pubblici e così via.

Altro importante aspetto – e la legge lo cita espressamente – è **la creazione delle cosiddette "Banche del Tempo"**, una sorta d'istituto di credito dove il denaro viene sostituito dalla disponibilità di ognuno di noi a prestare il proprio tempo - e quindi la propria presenza, le proprie capacità - a chi ne ha bisogno, essendo per questo "ripagati" con la stessa moneta, e cioè con il tempo altrui, a seconda delle nostre esigenze. Detto, fatto? Ma neanche per sogno. E' pur vero che l'approvazione di una legge regionale come quella recentemente promulgata è sintomo di una forte volontà di cambiare le attuali regole, le stesse che costringono chi lavora a chiedere al suo datore di lavoro (e Dio solo sa quant'è dura e drammatica la faccenda) mezza giornata di permesso per sbrigare una qualsiasi banale pratica. O che impediscono la frequentazione di un determinato luogo visto che gli orari d'apertura si sovrappongono perfettamente a quelli del quotidiano impegno.

LA BANCA DEL TEMPO

“Adriana, 74 anni, insegnante in pensione: offre lezioni di pianoforte in cambio di lavori a maglia. Donatella, 36 anni, impiegata: si offre per battere a macchina tesi di laurea, lettere o altri scritti. In cambio desidera che qualcuno faccia la fila al suo posto agli sportelli o negli ambulatori. Fabio, 34 anni, avvocato: in cambio di consigli di carattere legale chiede

Consiglio Regionale, preveda all’articolo cinque appositi contributi per la promozione e la costituzione, nei comuni delle Marche, delle Banche del Tempo. Solidarietà e desiderio di socializzare, dicevamo. E non, come a qualcuno potrebbe venire alla mente, un mero atteggiamento opportunisto rifacentesi alla nota corrente di pensiero del “do ut des” di cui gran parte dei nostri sistemi sono - ahi noi - realisticamente impregnati.

A sostegno di quanto detto, le dichiarazioni di Elisa Cingolani, presidente del Moica Marche, sicuramente in regione la più rappresentativa delle associazioni che operano a tutela dei - sacrosanti - diritti delle casalinghe. Proprio il Moica ha da tempo attivato, sul territorio, diversi sportelli bancari: “Il vero problema delle Banche del Tempo - dice la presidente Cingolani - è la difficoltà di far andare a pareggio i

contocorrentisti in quanto ritardano nel riprendere il tempo da loro prestato. Bisogna continuamente sollecitare lo scambio. Molti - afferma - danno ma non chiedono. C’è molta generosità e tanta voglia di fare. Spesso però, al momento dell’adesione, le persone

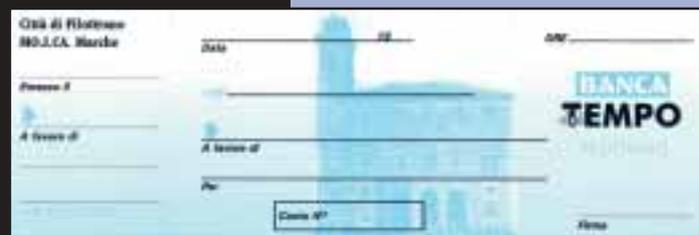
hanno le idee chiare solo su cosa mettere a disposizione, molto meno su cosa chiedere in cambio”.

Un’attività, quella della Banca del Tempo, che produce i suoi bravi “effetti collaterali”. Tanto per citarne uno: gli eventi periodicamente organizzati grazie alle capacità messe a disposizione dagli stessi “correntisti”. A dicembre - ed e’ solo un esempio - la Banca del Tempo di Recanati (seconda in Italia in quanto a organizzazione ed efficienza) promuove la terza edizione del “Concerto di Adriana”, la stessa 74enne insegnante in pensione che da lezioni di pianoforte in cambio di lavori a maglia e, perché no, di compagnia. A Sant’Elpidio a Mare, invece, viene presentato un libro di favole, con il coinvolgimento dell’Asilo, della Scuola Materna e della prima Elementare.

Tra le problematiche salienti, la presidente Cingolani cita la scarsità di fondi e - spesso - l’inadeguatezza delle sedi. Disagi forse superabili, nel breve termine, grazie proprio ai finanziamenti previsti dalla legge regionale.



Elisa Cingolani presidente Moica Marche



dolci fatti in casa e la stiratura delle camicie”. Tre persone diverse, con conoscenze diverse, disponibilità ed esigenze diverse. Questo è l’eterogeneo e variegato mondo delle Banche del Tempo, istituzioni da tempo attivate in Italia grazie all’iniziativa di associazioni di volontariato che hanno saputo cogliere, prima di altri, un’esigenza comune a tante persone: quella di **socializzare attraverso un meccanismo di dare e avere** (più esattamente: scambiare) i cui ingranaggi fossero però oliati da uno spirito di genuina solidarietà.

Ora, quella che alle origini fu l’intuizione di pochi, ha - nonostante le facilmente immaginabili difficoltà - preso sempre più piede, concretizzandosi in vere e proprie strutture dotate di un proprio statuto e di una propria regolamentazione. Fino a quando qualcuno non ha pensato di incentivare e sostenere questo, per certi versi, anomalo “sportello bancario” dove, **a titolo assolutamente gratuito, si dona il proprio tempo, avendo il tempo altrui in cambio.** Non è quindi un caso che la Legge sui tempi delle città, recentemente approvata dal



fin qui siamo d’accordo. Non dimentichiamoci però che è un intero sistema che deve (e per forza di cose, gradualmente) cambiare, modificandosi nel modo più equilibrato possibile, tenendo in seria considerazione le svariate istanze. O si rischia davvero di creare pericolose sacche di discriminazione. Tanto per esemplificare: che bello trovare il centro commerciale aperto tutte le domeniche e i giorni “in rosso” che il Padre Eterno ci ha concesso.

Una vera e propria manna dal cielo per chi, lavorando dal lunedì al sabato, dispone del solo fatidico dì di festa per comprarsi un qualsivoglia oggetto, che so’ io, una cravatta. Unica nota stonata: la faccia della commessa ricordava vagamente quella di Crudelia De Mon alle prese con 101 cani in fuga. E chissà perché insisteva tanto affinché fosse lei a fare il nodo direttamente sul mio collo, nonostante in quel momento indossassi un maglione? Ergo, onde evitare che l’impiegato dell’ufficio anagrafe di cui sopra c’infilò involontariamente in un occhio un timbro ministeriale (quelli in acciaio massiccio, per intenderci) o che il negoziante del dopocena decida di provare a schiodare il registratore di cassa

facendo un inopportuno uso del nostro cranio, bisognerà prodigarsi al meglio nell’armonizzare. La legge parla chiaro: promuovere forme di solidarietà sociale. E francamente suona poco solidale costruirsi un mondo da favola rendendo un inferno l’esistenza altrui. **Parola d’ordine: armonia e coordinamento dei tempi.** Così scrive il legislatore. Che però, nonostante le sue più buone intenzioni, non dispone della bacchetta magica per cambiare il mondo da un giorno all’altro. Sarà meglio restare con i piedi per terra: pure la legge sui tempi ha, evidentemente, i suoi bravi... tempi.

“Una vera e propria manna dal cielo per chi, lavorando dal lunedì al sabato, dispone del solo fatidico dì di festa per comprarsi un qualsivoglia oggetto, che so’ io, una cravatta...”

con amore,

dalla

cicogna

esperienze di adozione nella nostra regione

“Quando abbiamo visto nostro figlio per la prima volta, abbiamo avuto la forte consapevolezza che quel momento era scritto da sempre... era proprio lui che aspettavamo, nostro figlio. Aveva quasi 3 anni, ma non ne dimostrava nemmeno due, con il pancino gonfio e le gambette storte che lo reggevano a malapena. Lo prendemmo in braccio con tenerezza infinita. Dopo mezz'ora il suo visetto serio si aprì in un meraviglioso sorriso e la sera stessa, mentre giocavamo chiusi nella nostra camera d'albergo a Bogotà, ci chiamò “mamma”... “papà”: eravamo una vera famiglia”.

di Oriana Calandri

Così raccontano Paola e Bruno di Ancona, genitori adottivi, i primi momenti di quella straordinaria esperienza che è l'adozione. Diventare genitori adottivi apre davanti un mondo nuovo, un mondo che si identifica con il volto di un bambino che ha bisogno di avere una famiglia, che ha bisogno di essere amato. L'accoglienza, l'amore devono dare il benvenuto ad un nuovo bambino sia naturale che adottivo. L'adozione infatti dovrebbe essere paragonabile ad un parto naturale: il desiderio di un figlio, l'attesa, i timori, le aspettative, la certezza di amarlo comunque egli sia.

Ma perché adottare un bambino? Avere un figlio adottivo è qualcosa di più di una risposta ad un bisogno di maternità e paternità non possibile biologicamente, o ad un desiderio di solidarietà verso chi ha bisogno, “è aprire nella propria famiglia uno spazio per l'accoglienza di un bambino o di una bambina, generato da altri, con una sua storia, e che ha bisogno di continuarla con dei nuovi genitori, con cui formerà una vera famiglia, come una sua seconda possibilità di vita” si afferma in un opuscolo informativo della Presidenza del Consiglio dei ministri, Commissione per le adozioni internazionali. Secondo la nuova riforma sulla legge in tema di adozione, alcuni termini sono cambiati con una variazione anche sostanziale: non si fa più la “domanda di adozione”, ma la “dichiarazione di disponibilità”. Due persone non chiedono più un bambino, ma si dichiarano disposte ad “accogliere” un bambino.

E quando si è veramente pronti a questo, allora si può partire con la dichiarazione di disponibilità da inoltrare al Tribunale per i minorenni. Spesso la domanda viene presentata sia per l'adozione nazionale che internazionale, ben sapendo che **in Italia la possibilità è minima: appena il 10% contro il 30% di possibilità di avere un minore straniero**, secondo i dati del Ministero Affari Sociali. Ma se “accoglienza” non è solo una parola, allora si è aperti anche ad adottare un bambino che può avere un colore di pelle, tratti somatici diversi dai nostri, accettandolo in tutta la sua identità.

“Prima di sposarci sapevamo già di non poter avere un figlio naturale – racconta Livia – ma non per questo mio marito ed io abbiamo rinunciato a creare una vera famiglia. Dopo aver aspettato che trascorressero i tre anni di matrimonio previsti dalla legge, abbiamo inoltrato la nostra domanda di adozione e nel giro di quasi due anni è arrivata Michela. **Nostra figlia è nata in Brasile e aveva appena otto mesi quando siamo andati a prenderla.** Lei ha la pelle scura, ma questo non ha creato nessun problema né a noi genitori né nell'ambito del nostro contesto sociale. Ora abbiamo in corso un'altra domanda per dare un fratellino a Michela”.

Non sempre l'adozione ha un inizio facile, può capitare infatti che occorra un po' di tempo per conoscersi, come nella storia di Anna. Aveva già sei anni quando ha

“L'adozione infatti dovrebbe essere paragonabile ad un parto naturale: il desiderio di un figlio, l'attesa, i timori, le aspettative...”



conosciuto i suoi genitori adottivi, ma lei senza regole e senza radici (era stata trovata da sola per le strade di Bogotà ad appena tre anni), con un vissuto di grande sofferenza, ha dato loro del filo da torcere. **“I primi tempi sono stati veramente difficili – racconta la mamma, Laura – era come se volesse metterci alla prova,** misurare fino a che punto fossimo disposti ad amarla. Il nostro incontro lo avevamo pensato completamente diverso, ma abbiamo deciso di non arrenderci, di farla sentire comunque amata, rispettandola come persona e dandole tempo. A poco a poco le sue difese sono cadute fino a quando un giorno mi ha chiamato “mamma”... Ora ha nove anni ed è la nostra gioia. Anna ha anche arricchito la vita mia e di mio marito aprendoci davanti nuovi orizzonti, che ci hanno fatto conoscere una diversa cultura e tante persone nuove”.

Certo non si nasce genitori. E non si nasce genitori adottivi, ma occorre acquisire quegli strumenti necessari per far fronte a questa esperienza così complessa. A tal fine vi sono degli operatori (soprattutto nell'ambito degli Enti autorizzati dalla Commissione per le adozioni internazionali ad occuparsi delle pratiche relative alle adozioni verso i paesi esteri) incaricati della preparazione delle coppie sui vari aspetti dell'adozione, fornendo loro conoscenze sociali, pedagogiche, culturali, sanitarie, psicologiche. Sono incontri spesso davvero formativi che fanno sentire la coppia realmente seguita e in un contesto di amicizia con altre coppie che fanno la stessa esperienza.

Sono incontri molto importanti per noi – affermano Stefania e Maurizio di Fano, che si sono rivolti all'Associazione “Attraverso il mondo per un sorriso – ONLUS” di Fano – ci aiutano a capire a fondo la nostra scelta, fornendoci risposte alle varie domande e ad eventuali timori che possiamo avere. Qui troviamo anche la forza di attendere il momento in cui vedremo realizzato il nostro desiderio



“Certo non si nasce genitori. E non si nasce genitori adottivi, ma occorre acquisire quegli strumenti necessari per far fronte a questa esperienza...”

di accogliere un bambino. **Abbiamo ottenuto l'idoneità a fine febbraio ed ora siamo in attesa di partire per Kiev per prendere nostro figlio.** Avevamo sperato di poter partire già

il mese scorso, ma da Kiev hanno richiesto altri documenti e quindi dobbiamo ancora aspettare. Ci dispiace perché sapevamo che c'era la possibilità di accogliere un bimbo di 6 anni, che aveva difficoltà a trovare famiglia in quanto ritenuto da molti ormai troppo grande. Noi avremmo voluto proprio lui, ma speriamo che non debba ancora restare molto in Istituto e che nel frattempo trovi una famiglia. **Non sappiamo ancora chi e come sarà nostro figlio, ma sappiamo che ci aspetta, perché ha bisogno di una famiglia pronta ad accoglierlo e ad amarlo”.**

E mentre un bambino aspetta che mamma e papà vadano a prenderlo, auguriamo a Stefania e Maurizio e a tutti i genitori, che come loro hanno deciso di percorrere la strada dell'adozione, un buon viaggio. Sarà un viaggio reale, che li porterà in un paese lontano (durante il quale saranno seguiti dai rappresentanti dell'Ente autorizzato a cui si sono rivolti), ma sarà anche un viaggio “emozionale”, un percorso personale all'interno della propria storia, con ansie, timori, aspettative, ma soprattutto con un bagaglio di amore da dare e ricevere.

L'iter adottivo

Ed ora uno sguardo alle principali norme inerenti la legge sulle adozioni nazionali ed internazionali. Per poter presentare domanda di adozione, sia nazionale che internazionale, sono necessarie le seguenti condizioni: almeno 3 anni di matrimonio o di convivenza prima del matrimonio; non sussistenza di separazione, neppure di fatto; l'età dei genitori adottivi deve superare di almeno 18 anni e di non più di 45 l'età del bambino da adottare. A chi rivolgersi per iniziare l'iter adottivo? Ai servizi sociali della Asl o del Comune; al Tribunale per i minorenni; ad Associazioni che si occupano di adozione. Per l'adozione sia nazionale che internazionale occorre presentare la domanda presso il Tribunale per i minorenni, ma mentre nel primo caso il Tribunale non emette alcun parere né positivo né negativo, limitandosi a valutare le caratteristiche della coppia disponibile per un eventuale abbinamento con un minore, nell'adozione internazionale il procedimento deve concludersi con un decreto di idoneità o non idoneità. Una volta ottenuto il

decreto di idoneità, la coppia può rivolgersi ad un Ente riconosciuto dal Ministero degli Affari sociali e autorizzata ad occuparsi di adozioni presso Stati stranieri. Due sono le Associazioni riconosciute nelle Marche: 1) Servizio Polifunzionale per l'Adozione Internazionale, S.P.A.I., di Ancona (tel. 071/203938), che opera in Albania, Romania, Ucraina, Bolivia, Colombia, Costa Rica. 2) Attraverso il Mondo per un Sorriso, ONLUS, di Fano (tel. 0721/831433), che opera in Romania e Ucraina. Esistono poi numerose altre associazioni sul territorio nazionale, alle quali è possibile rivolgersi anche dalla nostra regione. L'Associazione S.P.A.I. si è costituita nel 1986, mentre “Attraverso il Mondo per un Sorriso” ha visto la luce nel '99. Entrambe, oltre che di adozione internazionale, si occupano anche di adozione morale, diretta al sostegno di bambini, che si trovano in situazioni drammatiche dal punto di vista socio-economico, nel paese in cui vivono. Sono Associazioni che non hanno fini di lucro e si reggono principalmente su volontari qualificati, molti dei quali, a loro volta, genitori adottivi.

Le adozioni in regione

Questo il movimento del settore adozioni presso il Tribunale per i minorenni di Ancona dal 1° gennaio al 30 settembre 2001. Domande relative alle adozioni internazionali:



nel periodo antecedente al 1° gennaio 2001 c'erano 181 domande pendenti, a cui se ne sono aggiunte 134, mentre il Tribunale ha espresso la propria decisione per 155 domande. Domande relative alle adozioni nazionali: alle 612 domande pendenti al 1° gennaio 2001, se ne sono aggiunte 251. Il Tribunale, al 30 settembre, ne ha esaurite 131.

Nello stesso periodo preso in esame sono stati emessi 61 provvedimenti di adozione al termine dell'affido preadottivo, che hanno riguardato 16 bambini provenienti dalla Romania, 19 dall'Ucraina, 5 dalla Fed. Russa, 1 dal Brasile, 3 dall'India, 3 dalla Bolivia, 1 dalla Bulgaria, 5 dalla

Colombia, 2 dalla Polonia, 3 dall'Albania, 3 dall'Italia. Una piccola analisi anche dei dati riguardanti l'età dei genitori adottivi, in considerazione dell'innalzamento della differenza d'età da 40 a 45 anni: nel totale delle domande esaurite dal Tribunale (155 per le adozioni internazionali, 131 per quelle nazionali), 75 si riferivano a coniugi con più di 45 anni.



LES FORMES

Attraverso il Mondo per un sorriso

E' dal 1999 che operiamo a favore di coppie che, decise a percorrere la strada dell'adozione, possano avere un supporto, oltre che giuridico anche, e soprattutto, morale e psicologico.

Grazie all'aiuto dei nostri sostenitori ci occupiamo anche del sostegno di bambini che si trovano in situazioni drammatiche dal punto di vista socio-economico nel paese in cui vivono.

Aiutaci anche tu ad alleviare il disagio di tanti bambini!



di Giulietta Bascioni Brattini

Il **Centre Pompidou di Parigi** ha ospitato una importantissima mostra delle opere di Adalberto Libera, uno dei più grandi architetti del razionalismo italiano. Basti pensare che la villa di Curzio Malaparte a Capri, da lui progettata nel 1938, è stata eletta, con un referendum tra i maggiori architetti viventi, l'edificio più bello di questo secolo.

La richiesta, da parte del Centre, nelle fasi organizzative di questa mostra, di foto dell'**edificio**

delle colonie della ex Gil di Civitanova Marche, dove ora hanno sede la Biblioteca Comuna-

“...le opere di
Adalberto Libera, uno dei
più grandi architetti del
razionalismo italiano...”

le ed il Teatro E. Cecchetti, mi ha permesso di essere in contatto con la **signora Concetta Col-lura**, una donna impegnata in un settore lavorativo veramente interessante, svolto con sensibilità ed intelligenza.

Il suo ruolo di 'Chargée de recherches en architecture' ed il suo personale interesse per il settore, la portano a viaggiare ed operare attivamente anche allo scopo di effettuare mostre di rilievo internazionale, come questa su Adalberto Libera.

Ho avuto modo di conoscerla personalmente durante il mio viaggio a Parigi e con lei ho potuto visitare il Centre Pompidou, meraviglioso contenitore di arte moderna, entrando in luoghi inaccessibili ai visitatori.

Visitare la mostra è stato bellissimo, perché ho ripercorso con lei un cammino professionale ed umano, che mi ha consentito di approfondire veramente la conoscenza di questo artista, il quale ha lasciato un contributo tangibile all'architettura, non solo italiana, ma del mondo.

Ad aprire la mostra una gigantografia a colori della villa Malaparte e a seguire foto, tra cui quelle dell'edificio di Civitanova Marche, filmati, disegni, progetti delle sue principali opere, realizzate e non. Grazie alle spiegazioni della signora Collura, la mia attenzione si è soffermata sulla proiezione di alcune diapositive, che dimostrano l'attualità delle costruzioni econo-

niche a Tor di Quinto a Roma. Oggi, simili esempi di architettura, per la loro essenzialità e nello stesso tempo per la loro armonia e aderenza alle esigenze di una piacevole abitabilità, sono purtroppo rari.

La mostra su Adalberto Libera in Francia può suscitare, allora, un po' di stupore, poichè il Razionalismo in Architettura, in Italia non è ancora adeguatamente studiato e valorizzato nei suoi aspetti migliori. Forse per il suo rapporto con il fascismo, che ha lasciato dietro di sé brutti ricordi legati alla guerra ed a tormentate vicende politiche. Il Futurismo stesso, ha seguito tale sorte. Ma, oggi, questi pregiudizi si stanno stemperando e questi movimenti artistici vengono analizzati, anche se ancora con un po' di distacco, solo dopo che sono

stati rivalutati all'estero. Il fatto che Parigi, il Centre Pompidou, uno dei motori propulsori di cultura più importanti non solo di Francia, ma del mondo, abbia dedicato una mostra ad un architetto italiano, di questo periodo storico, è molto significativo.

Come nasce l'idea di questa mostra?

Nel 1996 Paolo ed Alessandro Libera, figli di Adalberto, hanno donato al Centre l'Archivio Adalberto Libera. Com'è d'uso, quando arriva una donazione, si studia il Fondo e poi si prepara una mostra legata ad un catalogo delle opere. Il Fondo è, attualmente, composto di 2500 pezzi (disegni, lettere, lucidi, fotografie etc.).

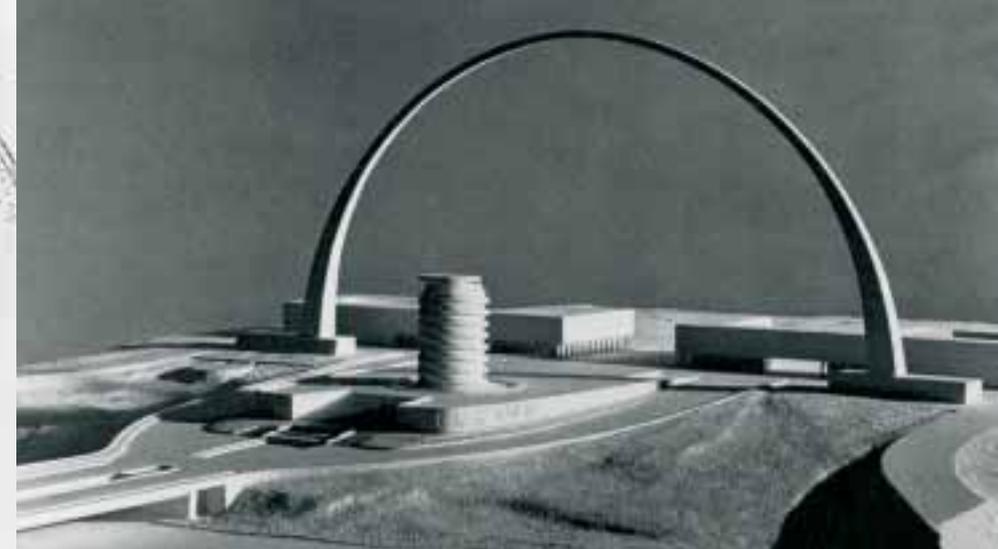
Come si configura l'opera di Adalberto Libera nel Razionalismo?

Possiamo dire oggi, senza alcun dubbio, che il lavoro di Adalberto Libera è uno dei più importanti di questo movimento.

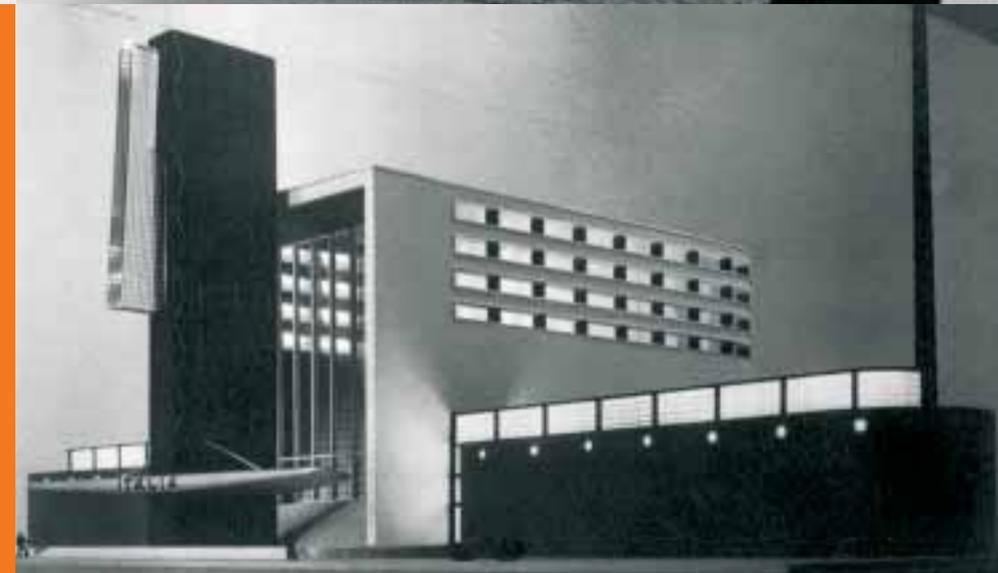
La sua ricerca riflette la continuità di un patrimonio di forme ispirate alle forme classiche, che Libera, con un metodo rigoroso, rimette in questione nelle sue realizzazioni. La sua formazione è fatta da una parte artistica ed una matematica e questo dualismo si ritrova sempre nelle sue costruzioni.

La mostra ha presentato circa 250 disegni delle opere e le più eloquenti immagini del lavoro e della creazione di Libera.

L'edificio per le colonie della GIL a Portocivitanova, realizzato nel 1932-1935, è sicuramente uno dei lavori più rappresentativi appartenenti a questo movimento.



Schizzi, progetti e realizzazioni di Adalberto Libera: in basso a destra l'edificio di Civitanova Marche ora adibito a Biblioteca Comunale. Le immagini sono tratte dal volume "La Biblioteca Comunale "S. Zavatti" di Civitanova Marche e l'edificio di Adalberto Libera" di prossima pubblicazione.



“Nel 1996 Paolo ed Alessandro Libera, figli di Adalberto, hanno donato al Centre l'Archivio Adalberto Libera...”

nella foto: Giulietta Bascioni Brattini e Concetta Collura



Il titolo della mostra "Les formes de la raison" é stato trovato guardando proprio le foto di questo edificio.

Come è stata accolta dal pubblico questa mostra?

La mostra si è inaugurata il 27 giugno e si è chiusa il 25 settembre ottenendo un largo consenso. Ogni giorno nel Centre si calcolano 20 000 visitatori, per la mostra di architettura il numero è oscillato tra le 1000/2000 presenze giornaliere. Sarebbe un gran piacere per il Centre se la mostra adesso potesse venire in Italia, magari a

Civitanova... Intanto abbiamo già un contatto per la primavera 2002.

Una curiosità: dal suo cognome possiamo dedurre la sua origine italiana...

Mio padre è italiano, lavorava nel campo delle costruzioni (da giovane era muratore).

Qual è il suo ruolo presso il Centre Pompidou?

Sono al Centre Pompidou dal 1978, sempre al "servizio dell'architettura". Mi sono specializzata nell'architettura italiana interessandomi, soprattutto, agli anni Trenta.

In uno dei nostri frequenti contatti mi aveva preannunciato la sua visita alla Biblioteca di Civitanova Marche, visita che purtroppo non ha potuto effettuare per uno spiacevole contrattempo, che cosa desidera visitare dell'Italia?

Che cosa desidero visitare? Soprattutto il sud, perché da bambina ho vissuto a Pachino, vicino Siracusa e Noto. Il mio cuore é sempre un po' in Sicilia. Non conosco le Marche ma spero veramente di venire un giorno.

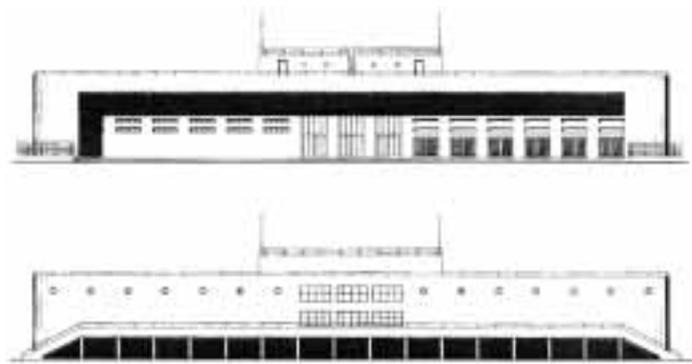


in alto: Capri, Villa Curzio Malaparte
in basso: Parigi, Centre Pompidou e manifesti della mostra.

La "Casa del Balilla" di Civitanova Marche è un edificio di notevole interesse storico sia perché è stato progettato da uno dei maggiori esponenti del Razionalismo italiano, sia perché si colloca in un periodo tra i più ricchi e rivoluzionari della storia dell'architettura. Ignorato dalla cultura architettonica italiana per più di cinquant'anni, solo oggi se ne è scoperto il valore e l'importanza. La ricostruzione storica dell'edificio, che dopo la seconda guerra mondiale ha subito varie manomissioni, non è stata semplice per la mancanza di notizie e l'irreperibilità del materiale d'archivio. Tutto fa pensare però che Libera lavorò al progetto intorno al 1933.

Quella di Civitanova Marche, come le altre Case del Balilla, era finalizzata, secondo la pratica di rinnovamento radicale dell'Italia voluta da Mussolini, ad occupare i pomeriggi dei giovani italiani. Una sorta di "dopo scuola" che aveva come compito l'educazione dei nuovi fascisti e tutto era inquadrato secondo l'ottica paramilitare del Regime, ogni ragazzo indossava, infatti, la divisa.

Da un punto di vista compositivo, risulterebbe semplice farla appartenere al "genere marino" ma ad un'analisi più attenta emerge quanto sia frettolosa questa affermazione. Nella Casa del Balilla è possibile scorgere, infatti, un tentativo di superamento di questo modello o almeno una re-interpretazione, in quanto Libera è spinto dal suo sperimentalismo a tradurlo in un linguaggio nuovo.





Luigi pignotti: NUREYEV e me...

di Paola Macerata

Quando la racconta, la sua storia, sembra la sceneggiatura di un film. Un bel film, di quelli dove c'è l'emozione e il sentimento, dove ci sono luoghi, personaggi e momenti della storia, dove c'è una trama fitta di eventi fortuiti, unici e sensazionali. Di quelli che quando esci dal cinema ti dispiace che sia stato l'ultimo spettacolo, se no, lo avresti visto daccapo.

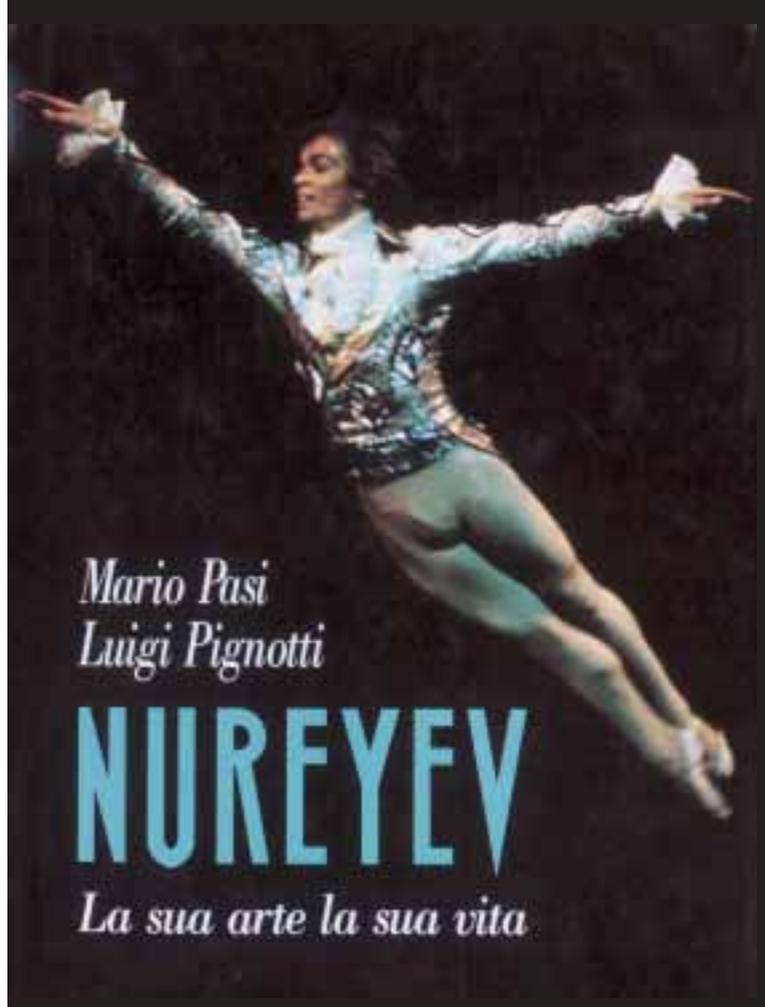
Invece non è un film, è una storia vera e meravigliosa. E sentirla raccontare da uno dei protagonisti, Luigi Pignotti, è un privilegio riservato a pochi. Nureyev e Pignotti. **Il mito della danza, il più grande di tutte le epoche e di tutto il mondo, e un giovanotto marchigiano, che ha lasciato da giovane la sua Pedaso, per lavorare a Milano.** Come fisioterapista, in un centro prestigioso, il *Groom for men* di Via Montenapoleone. Nureyev è all'ombra della Madonnina, è impegnato alla Scala. Era il 1969. Un improvviso forfait del

suo massaggiatore abituale e il ballerino chiede all'Hotel dove alloggiava di procurargli un fisioterapista bravo, qualcuno che a Milano si potesse prendere cura dei suoi muscoli. Pignotti era già a casa quando gli arriva una telefonata. "E' tardi,

sono stanco" protestò Luigi, che non aveva nemmeno ben chiaro chi fosse questo Nureyev. Poi cedette alle insistenze e si recò all'Hotel Continental. Lo conobbe; il giorno dopo Nureyev si recò personalmente al Groom, e fu accolto con onori da re. Fu in quel momento che Pignotti si rese conto di aver incontrato una persona importantissima. Luigi non sapeva una parola di inglese, si capivano a gesti.

Pignotti tomò ad occuparsi di Nureyev quando era a Milano, iniziò a seguire qualche spettacolo. Andò avanti così per qualche anno, finché, **alla vigilia di una importante tournée oltreoceano, Pignotti ricevette l'invito ad occuparsi stabilmente di Nureyev.** Fu indeciso se accettare o no. Non gli piaceva l'idea di restare tanto tempo lontano dall'Italia e dai suoi affetti. Pensava a mettere su famiglia, non aveva poi tanta voglia di rivoluzionare la sua vita. Però accettò. Il resto è storia. Nureyev legò moltissimo con Luigi. Aveva

"Era il 1969. Un improvviso forfait del suo massaggiatore abituale e il ballerino chiede all'Hotel dove alloggiava di procurargli un fisioterapista bravo, qualcuno che potesse prendere cura dei suoi muscoli"



bisogno di qualcuno come lui che si prendesse cura delle mille beghe quotidiane, problemi modesti ma numerosi, una persona fidata, silenziosa e leale che si occupasse di lui. Aveva bisogno di riferimenti. Luigi e la moglie Loredana, con la piccola Alessandra poi, divennero anche la sua famiglia, la sua dimensione di "normalità" quando gli inevitabili eccessi del ruolo di divo lasciavano spazio a un po' di tempo libero. **Pignotti divenne anche il suo manager, gli organizzava, tour e spettacoli**, e a questo personaggio unico e straordinario Pignotti ha dedicato la parte più ampia e intensa della sua vita personale e professionale. Fino a quel terribile 6 gennaio del 1993, quando Nureyev spirò, sopraffatto dalla malattia. E Luigi Pignotti era lì, vicino a lui.

Oggi Pignotti si occupa sempre di danza, naturalmente a livello internazionale. Nell'ufficio e nell'abitazione di Milano, ma anche nella sua casa di Campofilone, Nureyev è una presenza costante. Ogni oggetto, ogni foto, ogni soprammobile è la nota di diapason per dare il via ad una sinfonia di ricordi, di storie, di aneddoti.

Pignotti, lei è stato uno di quei marchigiani, e di quegli italiani che hanno girato il mondo, e hanno dato

"Pignotti si occupa sempre di danza, naturalmente a livello internazionale. Nell'ufficio e nell'abitazione di Milano, ma anche nella sua casa di Campofilone, Nureyev è una presenza costante..."

il loro contributo a fornire del nostro paese la migliore immagine possibile all'estero...

Si, ho sempre cercato di dare un'immagine positiva del nostro paese e a questo proposito mi piace ricordare un episodio che mi è successo qualche anno fa. Durante una tournée di Nureyev, ho avuto l'onore di conoscere il grande Marcello Mastroianni, grazie a sua moglie Flora che ci ha

presentati. Emozionatissimo, ho iniziato a raccontargli di come, da giovane, andassi in un piccolo cinema di Porto San Giorgio, a vedere i suoi film anche due o tre volte di seguito. Il maestro allora, per mettermi a mio agio, mi ha detto di dargli del "tu", e mi ha chiesto di parlargli di Nureyev. Io gli ho raccontato qualche aneddoto e gli ho detto di quanto impegno ci volesse per regalare al pubblico, ogni sera, uno spettacolo indimen-

ticabile. Alla fine Mastroianni mi ha guardato pensieroso, e con il suo accento marcatamente romanesco, mi ha detto: "Vedi a Lui, noi stammo a fa' tanto pe' fa' granne l'Italia ner monno... e invece sti signori..." Il maestro si riferiva evidentemente a qualche "pasticcio" dei nostri politici, ma quello che più mi colpì fu il fatto di considerarmi una persona che contribuiva, con il suo lavoro, alla grandezza dell'Italia nel mondo, facendomi sentire un po' come lui...

Nureyev e le Marche...

Ci tenevo moltissimo a portare Rudolf nelle Marche, e ci sono riuscito nel 1982. Naturalmente il teatro era lo Sferisterio di Macerata, e l'occasione di grande festa nel momento in cui l'Italia vinse il Mondiale di calcio. Ma Rudolf era

perplesso. Non conosceva questi posti e tantomeno il teatro. Dovetti inventarmi qualche storia, un paio di piccole bugie. Per esempio che quel teatro era dedicato a Beniamino Gigli e che ci aveva cantato anche Maria Callas. Quando arrivammo volle andare subito a vederlo. Trovò un'accoglienza straordinaria, l'allora direttore Carlo Perucci gli fece trovare anche uno spuntino a base di olive ascolane. In un attimo recuperò tutto l'entusiasmo e mi disse "let's work" (cominciamo a lavorare).

Accanto a Nureyev, lei si è trovato proiettato in un mondo che non era il suo, nelle zone più elevate dello star system internazionale: è stato traumatico?

No. Io come tutti i marchigiani

sono con i piedi per terra: per me gli amici, le persone, le tradizioni, le abitudini di tutti i giorni, ... il fiasco del vino sul tavolo sono la più bella cosa. Ho sempre voluto conservare un legame forte con le mie origini, tanto che ho voluto acquistare una casa proprio nel centro storico di Campofilone, il paese di cui è originaria la mia famiglia. Con Nureyev ho vissuto tutte le emozioni più grandi, sono stato con lui perfino alla Casa Bianca a colloquio con il Presidente (Jimmy Carter, ndr) ...però ho sempre guardato indietro da dove sono partito, affezionato alla cultura della mia terra, alle abitudini, al cibo, al dialetto, ai marchigiani, insomma. Anche se sono consapevole che il buono e il cattivo sono dappertutto, sono felice di riconoscere che nelle Marche esistono ancora radici molto solide.



in questa pagina:

Nureyev nel suo camerino

in apertura:

Luigi Pignotti e Rudolf Nureyev in una scatto deli anni '70

nelle pagine precedenti:

la copertina del libro "Nureyev, la sua arte, la sua vita" scritto da Mario Pasi e Luigi Pignotti. Sperling & Kupfer Editori, 1993. Luigi Pignotti al centro; a sinistra Giuseppe Picone straordinario talento classico Italiano; a destra Boris, nipote di Nureyev.

Luigi Pignotti è il depositario di tanti segreti, storie, verità, circa Rudolf Nureyev. C'è un libro un video, un film, che possiamo consigliare a chi volesse lasciarsi affascinare dal mito Nureyev?

E' difficile. Il libro riporta le sensazioni di chi l'ha scritto e quindi non è detto che riesca a raccontare Nureyev com'era davvero. Un video tira via il cinquanta per cento della realtà... Nureyev andava visto di persona: le emozioni lui le dava in presa diretta, quando danzava. Perché Rudolf era un uomo con mille problemi, ma quei mille problemi lui li superava quando saliva

sul palcoscenico, ed era lì che comunicava. Tutto quello che non riusciva ad esternare normalmente nella vita di tutti i giorni, lui lo dava sul palco. Non era un bravo parlatore, ma era un ottimo danzatore, credo il migliore di tutti i tempi.

Esiste oggi un talento simile?

Per me l'unico che possiamo accostare a Nureyev è Massimiliano Guerra. Forse come tecnica è anche superiore. Però Nureyev aveva una carisma inimitabile. Va anche detto che noi ci ricordiamo Nureyev alla fine della carriera, Maximiliano è appena alla metà... E' certo che Nureyev è stato il più

grande. E poi, chiunque venga dopo, se riesce a fare almeno il 10% di quel che ha fatto lui, è già sicuramente un grande artista.

Questo numero di Classe Donna esce in vista del Natale 2001. Dove trascorrerà il Natale Pignotti?

Vengo proprio ora dall'agenzia, sono stato a vedere quello che si può fare. Sarà Natale a casa, e dal 2 gennaio in Kenya, dove ci sono 28 gradi.

Ma a casa a Milano o nelle Marche?

Penso a Campofilone... Natale spero di festeggiarlo a tavola con due "maccheroncini".



Progettazione di interni con personale specializzato che Vi seguirà per ogni esigenza.

MOBILI SU MISURA
Una falegnameria moderna e attrezzata realizzerà ogni tipo di soluzione d'arredo.

PAGAMENTI AGEVOLATI
Bancomat, Carta di Credito, finanziamenti personalizzati anche a tasso zero.



Viale Matteotti, 258/260 - 62012 CIVITANOVA MARCHE (MC) - TEL. 0733.775092 - FAX 0733.560135
www.arredamentimercanti.com - e-mail: info@arredamentimercanti.com



non solomucca

I noti fatti recenti sui rischi di contaminazione da virus dell'encefalopatia spongiforme hanno orientato i consumatori verso le cosiddette carni alternative avicole, ovine, suine: analizziamone insieme le qualità.

Gli ultimi anni, hanno fatto registrare notevoli innovazioni sia nei metodi di produzione, sia negli aspetti nutrizionali di queste carni, rispettando il più possibile le esigenze e i suggerimenti provenienti dalla comunità scientifica. Tra le modalità di confezionamento, ad esempio, segnaliamo il vassoio ricoperto da film plastico a contatto, che consente un prolun-

gamento della "vita commerciale" del prodotto avicolo e mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche più significative quali il colore, l'odore, la consistenza e il sapore. Inoltre, l'attenta osservanza della "catena del freddo" (dal luogo di produzione al consumatore) con temperature vicino allo zero permette di rallentare la proliferazione batterica e favorisce il completamento del processo di frollatura delle carni mettendo a disposizione un prodotto tenero e saporito.

Questi profondi e innovativi metodi di preparazione hanno contribuito a diminuire il contenuto in grassi delle carni avicole. Esse presentano anche un buon contributo di

di Sergio Teodori

aminoacidi essenziali. In particolare, la presenza di lisina in quantità superiore rispetto ad altre carni, rende quella avicola utile nell'alimentazione infantile, poiché il suo fabbisogno è superiore a quello degli adulti. **Le carni di pollo e di tacchino sono tenere in virtù del diametro medio delle fibre muscolari** che risulta inferiore rispetto a quello di altri tipi di carni. Per questo motivo e per la scarsa quantità di collagene presente, la digeribilità di queste carni risulta ottima e particolarmente adatta in età pediatrica e geriatrica.

Infine, il contenuto di aminoacidi ramificati (che vengono metabolizzati a livello muscolare) pari o superiore a quello di altre carni, ne fa un alimento prezioso per le atti-

vità sportive dei giovani. Le carni avicole rappresentano, inoltre, una discreta fonte di vitamine del gruppo B (B1, B2 e PP) ed hanno un buon contenuto in minerali.

Un'altra valida alternativa alla bistecca di bue è rappresentata dalla carne di maiale. In passato il consumo di questo tipo di carne fresca presentava delle difficoltà in quanto l'allevamento forniva animali grassi che venivano utilizzati prevalentemente per gli insaccati. Negli ultimi anni, invece, si è intensificato l'allevamento del cosiddetto "magrone" che fornisce un tipo di carne più adatto al consumo diretto.

Anche il consumo di selvaggina è in aumento.

Da un punto di vista nutrizionale risulta essere particolarmente magra e si presta, per il profumo e la delicatezza, alla preparazione di piatti ritenuti molto prelibati.

Non va dimenticata, infine, la carne di coniglio, il cui valore nutritivo è del tutto simile a quello della carne di manzo e di vitello ma, a differenza di quest'ultima, risulta povera in grassi saturi e più facilmente digeribile.

Le carni alternative al manzo sono tante e in grado di soddisfare tutti i gusti. La facile digeribilità, il loro basso contenuto in grassi saturi e la loro buona appetibilità ne fanno un alimento consigliabile specialmente alle categorie a rischio: anziani e bambini.

UN'OCCIATA ALLE CARNI DI CASA NOSTRA

La zootecnica marchigiana può vantare ben quattro tipi di razze autoctone, che rappresentano l'esaltazione della qualità, della specificità, della



sceelte X due

Fare contraccezione vuol dire impedire una gravidanza prima che avvenga il concepimento. Tutti i metodi contraccettivi hanno dunque lo stesso obiettivo ma lo realizzano con modalità estremamente diverse.

di Francesca Romana Cingolani

Tutti i metodi che impediscono l'instaurarsi di una gravidanza dopo che il concepimento è avvenuto costituiscono la "contragestazione": Anche la sterilizzazione impedisce il concepimento ma in modo irreversibile.

La legislazione italiana fissa i requisiti perchè la contraccezione venga correttamente praticata:

- libera scelta della coppia;
- rispetto delle esigenze fisiche della coppia;
- rispetto delle esigenze etiche della coppia.

Il primo requisito ribadisce come la scelta debba essere della coppia e non di altri, ossia del medico, di amici, riviste, anche se la coppia deve essere informata sulle varie possibilità. Secondo: qualsiasi metodica non deve danneggiare la salute. Con il terzo requisito si fa specifico invito a scegliere una metodica che sia in linea con i propri principi, coerente con essi.

Esistono metodi contraccettivi ormonali, metodi di barriera, metodi comportamentali. Di ciascuno di essi valuteremo: l'efficacia, cioè la percentuale di successo nell'impedire la gravidanza, l'innocuità, l'accettabilità.

METODI DI BARRIERA

Condom o profilattico:

Ha un'efficacia alta se correttamente utilizzato; deve essere indossato dall'inizio del rapporto e deve essere rimosso tempestivamente, prima della detumescenza del pene, al fine di impedire che venga ritenuto in vagina; gran parte degli insuccessi infatti vanno imputati ad un suo cattivo utilizzo. E' l'unico metodo contraccettivo che consenta una protezione nei confronti delle infezioni sessualmente trasmesse.

E' innocuo per la salute della coppia, vietato solo a chi abbia allergia al lattice.

Diaframma:

E' un sottile anello in lattice che va posto in vagina prima dell'inizio del rapporto e rimosso dopo tre ore dallo stesso. Ha una buona efficacia ed una bassa accettabilità legata all'uso sopra descritto. Sia al condom che al diaframma si possono associare creme spermicide che non migliorano molto l'efficacia degli stessi (da sole non possono essere utilizzate a scopo contraccettivo).

METODI ORMONALI

Pillola:

E' un contraccettivo ormonale che prevede l'assunzione da parte della donna di una compressa al giorno con o senza periodi di sospensione del farmaco a seconda del tipo di formulazione. Dai suoi esordi ad oggi la dose di ormoni assunta si è progressivamente ridotta, tanto che oggi, le donne che non possono assumere questo tipo di farmaco sono poche.

Anche questo metodo prevede un uso corretto, ovvero l'assunzione sempre alla stessa ora della compressa, l'attenzione a non assu-

mere altre sostanze anche non propriamente farmaci in contemporanea. Così come poche sono le controindicazioni, scarsi sono anche gli effetti collaterali. Alcune donne lamentano aumento di peso, spotting (=perdita di sangue) durante l'assunzione, irritabilità, effetti che generalmente scompaiono dopo qualche mese di uso e che sono più rari con i bassi dosaggi attualmente disponibili. E' il metodo con la maggiore efficacia, circa il 98%. L'accettabilità dipende dagli effetti collaterali riferiti, dalla necessità di assumerla quotidianamente ed anche dalla riduzione del desiderio che alcune donne riferiscono durante l'uso. Ne esistono anche formulazioni utilizzabili durante l'allattamento.

Non sono in commercio in Italia formulazioni iniettabili di ormoni usate a scopo contraccettivo che avrebbero la stessa efficacia delle formulazioni per bocca ed il vantaggio di evitare che venga saltata una assunzione, come avviene con la "pillola" e l'assenza di interferenze di altri farmaci. Ugualmente non sono disponibili preparati ormonali destinati ai maschi.

METODI NATURALI:

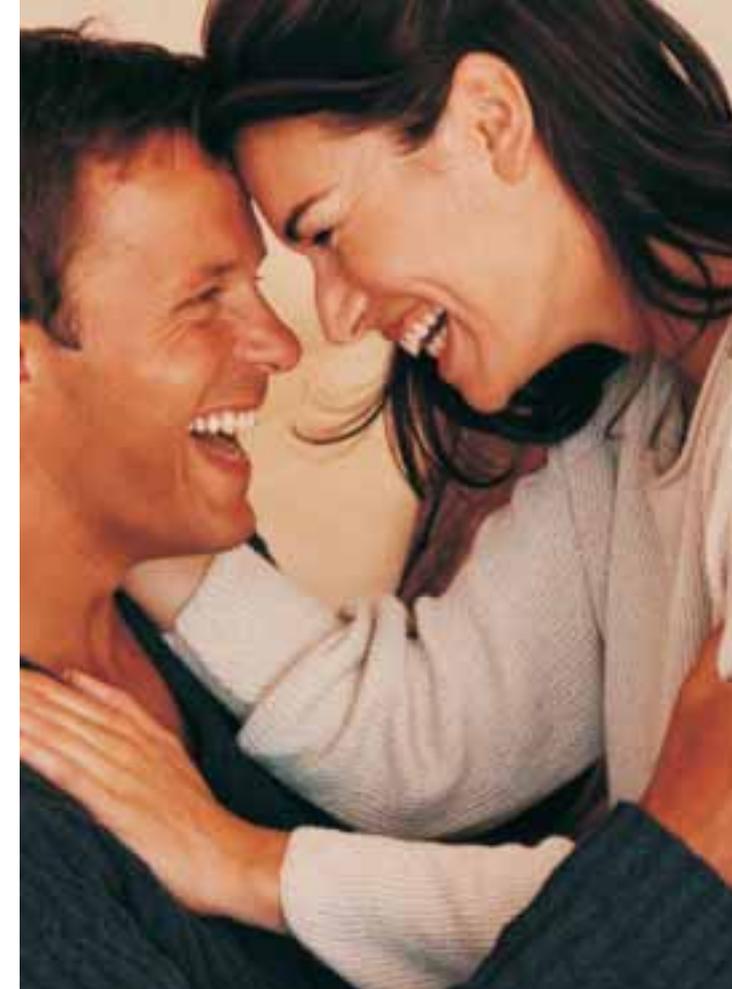
L'organizzazione mondiale della Sanità ha definito metodi naturali "quelli che si basano sull'osservazione dei segni e sintomi naturali della fase fertile e infertile del ciclo mestruale per pianificare o evitare le gravidanze".

Ogino-Knauss:

E' il metodo cosiddetto del calendario: la donna considerando la durata media dei suoi cicli mestruali deve osservare una determinata astinenza dai rapporti prima e dopo la presunta ovulazione. Ha un alto indice di fallimenti perchè qualsiasi donna può a volte avere ovulazione anticipata o posticipata rispetto al solito ed il calcolo meramente matematico può risultare errato. Inoltre, obbliga la coppia ad un periodo di astinenza lungo e perciò ha una accettabilità piuttosto bassa. E' innocuo per la salute.

Billings:

Nel corso del ciclo mestruale si verificano caratteristiche variazioni nella quantità e nella consistenza del muco cervicale conseguenti alle modificazioni ormonali. La donna è



in grado di percepire queste modificazioni ormonali come differenti sensazioni di asciuttezza o umidità in tutte le sfumature e come modificazioni di qualità e quantità del muco. Come la terra secca è arida così anche la donna "asciutta" è infertile; al contrario la terra umida è fertile così come la donna. Un'attenta autosservazione consente a ciascuna di conoscere la propria

simile allo IUD un ambiente ostile all'annidamento; non per niente il suo uso è gravato da un alto rischio di gravidanza ectopica, cioè che si annida in sede diversa dall'utero.

La sterilizzazione è un metodo chirurgico realizzabile sia nella donna che nell'uomo che impedisce il concepimento. Nella donna si realizza la chiusura o il taglio delle tube, nell'uomo si ha la vasectomia, cioè il taglio dei deferenti, condotti che portano gli spermatozoi dai testicoli al pene.

Entrambi i metodi anche se eseguiti con tecniche potenzialmente reversibili hanno la caratteristica di essere gravati da quasi sicura sterilità e sono perciò da considerarsi tecniche irreversibili di controllo della fertilità.

L'organizzazione mondiale della Sanità ha definito metodi naturali "quelli si basano sull'osservazione dei segni e sintomi naturali della fase fertile e infertile del ciclo mestruale per pianificare o evitare le gravidanze".

fase fertile o infertile del ciclo, anche se i cicli sono molto irregolari, perchè la sensazione e quindi la qualità del muco variano con la fertilità e non con i giorni del calendario. E' un metodo che ha una ottima efficacia se utilizzato correttamente. Esistono insegnanti del metodo Billings in tutto il mondo; nella nostra Regione c'è un'ottima scuola che forma donne all'apprendimento ed all'insegnamento del metodo. Sono, infatti, il corretto apprendimento e il conseguente uso adeguato che fanno del Billings un

metodo con elevata efficacia, ben accetto alle coppie perchè innocuo alla salute. Esso favorisce, inoltre, una conoscenza del proprio corpo e può essere utilizzato per così dire "al contrario", per ottenere una gravidanza.

Temperatura basale:

Sfrutta il principio che nella prima fase del ciclo mestruale la temperatura in condizioni basali -al risveglio, prima di qualsiasi attività fisica- è più bassa, mentre nella seconda metà, cioè dopo l'ovulazione, la temperatura è più alta. Noi sappiamo che i rapporti che precedono di alcuni giorni l'ovulazione possono comunque esitare in una gravidanza perchè gli spermatozoi, a livello del collo dell'utero possono sopravvivere a lungo in condizioni di fertilità, ovvero all'interno di un muco fertile, e perciò questo metodo non è utile per tutto il periodo che precede l'ovulazione.

Sintotermico:

Prevede l'utilizzo contemporaneo del Billings e del metodo della temperatura basale. Aumenta le informazioni del Billings confermando l'individuazione del "picco", del periodo di massima fertilità. I metodi naturali i sono gli unici utilizzabili dai cattolici per rimandare una gravidanza.

Coito interrotto:

E' un rapporto incompleto, ovvero con eiaculazione non in vagina. Alti sono i fallimenti di questo metodo, perchè come già spiegato il muco fertile è una sorta di "autostrada" per gli spermatozoi, che possono così passare addirittura dall'introito vaginale fino alle tube, dove avviene l'incontro con la cellula uovo. Inoltre gli spermatozoi rimasti nell'uretra maschile dopo un rapporto potrebbero essere liberati in vagina in un rapporto successivo. Nonostante tutto questo rimane comunque il metodo più utilizzato per evitare la gravidanza.

Fatto salvo il diritto-dovere della singola coppia di praticare la regolazione della propria fertilità in modo da realizzare una procreazione responsabile, va ricordato che sotto il profilo demografico nel nostro paese tale questione non riveste più alcuna attualità. Dati di questi giorni dicono che siamo al di sotto delle attese per quel che riguarda le nascite (di almeno un punto percentuale). Auspichiamo che i legislatori si muovano verso la costituzione di leggi che aiutino le famiglie ad accogliere più figli e lascino sperimentare la libertà della sessualità.

Contragestazione e sterilizzazione

Per quanto detto nella premessa non possono essere descritti tra i metodi contraccettivi lo IUD (=spirale) e la pillola del giorno dopo.

Lo IUD impedisce la gravidanza con un duplice meccanismo: crea un ambiente di "infiammazione locale" tale da impedire da una parte il concepimento, ma dall'altra anche l'annidamento dell'embrione se il primo meccanismo è fallito ed il concepimento è ugualmente avvenuto. Esistono IUD di ultima generazione che escluderebbero questo secondo meccanismo d'azione, ma ciò è da confermare.

La pillola del giorno dopo agisce a concepimento già avvenuto - se questo è avvenuto - creando in maniera

| fallimenti: | teorici | reali | |
|-----------------------------|---------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| pillola combinata | 0,5% | 2,0% | Nella tabella sono riportati i livelli di efficacia di ciascun metodo come percentuali di fallimento -se così si può dire- cioè di gravidanze indesiderate. Da sottolineare come siano molto diverse le percentuali teoriche (nella seconda colonna) da quelle reali (nella terza colonna) cioè se il metodo viene applicato correttamente o no. Questa statistica ingloba tutti i metodi naturali; nella realtà il Billings ha efficacia teorica e reale ben diverse, cioè più alte rispetto agli altri metodi naturali. |
| pillola (solo progesterone) | 1,0% | 2,5% | |
| iud | 1,5% | 5,0% | |
| coitus interruptus | 16,0% | 23,0% | |
| condom | 2,0% | 10,0% | |
| diaframma | 2,0% | 19,0% | |
| metodi naturali | 2,2% | 24,0% | |
| nessun metodo | 90,0% | 90,0% | |

conosciamo la nostra pelle: la VITILIGINE

La vitiligine è una dermatosi conosciuta fin dall'antichità (deriva dal latino *vitiligo*, macchia, piccolo difetto) e si manifesta con la progressiva perdita del pigmento della cute e, talora, anche dei peli e dei capelli, con età d'esordi variabile, ma generalmente in età giovanile.

Colpisce l'1% della popolazione, con una lieve prevalenza per il sesso femminile.

Le chiazze acromiche, prive di colore, perlopiù di forma ovalare, a limiti netti, con tendenza alla confluenza, sono localizzate soprattutto nelle regioni esposte alla luce (mani, viso, scollatura), in maniera simmetrica. La cute attorno alla lesione, spesso è ipercromica.

L'esame istologico della cute affetta da vitiligine è caratterizzato dall'assenza dei melanociti, le cellule deputate alla produzione, a livello dello strato basale dell'epidermide, della melanina, la proteina che dà il colore alla pelle e che, come è facilmente intuibile, è abbondante nelle razze di colore, perchè originariamente situate in alcune zone del globo terrestre, particolarmente esposte al sole e al caldo, quindi bisognose di queste proteine per proteggersi, mentre le razze

bianche, più lontane dalla zone equatoriali, ne hanno quantità molto minori. La terapia della vitiligine è volta alla stimolazione dei melanociti perilesionali affinché possano ricolonizzare le aree lese, che ne sono state spopolate. **I trattamenti terapeutici al momento più utili e più efficaci sono quelli basati sull'uso dei raggi ultravioletti di tipo A (UVA)**, in associazione a sostanze fotosensibilizzanti chiamate psoraleni. Durante la stagione estiva, si può ricorrere al trattamento naturale, mediante l'esposizione al sole, l'elioterapia, associata o meno agli psoraleni.

Le ultime novità nel trattamento della vitiligine riguardano l'utilizzo di una nuova apparecchiatura elettronica computerizzata, che eroga un raggio di luce puntiforme, costituito da raggi ultravioletti di tipo B (UVB) del diametro di pochi millimetri, tale da colpire una

ristretta zona di cute. Tale metodica prende il nome di microfototerapia mirata, in essa, la microirradiazione a banda stretta di UVB non oltrepassa lo strato basale dell'epidermide e, quindi, non è causa di fotoinvecchiamento cutaneo, come avviene invece con gli UVA, che penetrano in profondità. Per la vitiligine di recente insorgenza, può essere indicato l'utilizzo di potenti corticosteroidi ad uso topico, locale, o per via generale. A volte si rende necessario ricorrere all'esecuzione di autotrapianti di cute sana prelevata da regioni non appariscenti e applicata nelle zone lese.

Il trattamento dermatologico si basa sull'uso di sostanze coloranti le cheratine, le proteine superficiali dello strato corneo della cute, e su sostanze che intervengono nella sintesi della melanina: tra le prime, la sostanza più nota è il diidrossiacetone che, legandosi alle proteine superficiali della cute, dà una colorazione giallo-brunastra, che rimane per qualche giorno. L'impiego di sostanze quali la tirosina o di metaboliti intermedi nella formazione della melanina per uso topico, aumentando la disponibilità dei suoi precursori, dovrebbe

di Luigi Maria Bianchini



Sono state formulate svariate ipotesi patogenetiche, circa la sua etiologia:

Ipotesi autoimmune, basata sulla frequente associazione della vitiligine a malattie a genesi autoimmune, quali le tireopatie, il morbo di Addison, l'anemia perniciosa, ecc., ipotesi avvalorata dalla presenza di anticorpi antimelanociti, con effetti autodistruttivi sui melanociti.

Neurogenica, fondata sul possibile effetto tossico di sostanze liberate dalle terminazioni nervose periferiche.

Iatrogena, in seguito al contatto, anche per uso professionale di sostanze quali gli idrochinoni o i butilfenoni paraterziari, sostanze chimiche usate nell'industria cosmetica.

permettere una migliore e più rapida sintesi del pigmento naturale. Spesso, vengono anche consigliati integratori alimentari, quali gli aminoacidi solforati (metionina, isoleucina, valina), il betacarotene, le vitamine antiossidanti (vit. A e B), allo scopo di favorire i processi di pigmentazione cutanea, ma la cui efficacia terapeutica non è ancora del tutto accertata per queste finalità.



PRIMA delle feste

Se alle feste vuoi arrivare perfetta comincia a curarti adesso. I trucchi del mestiere? Innanzitutto...

Guai a farsi cogliere impreparate visto che le passerelle riscoprono e scoprono "certe zone". Aria di festa, tempo di scollature mozzafiato. E allora per valorizzare al massimo il nostro décolleté, oltre ginnastica & c., anche la cosmetica aiuta. Prima di tutto conviene usare un peeling delicato. Per rassodare

ricorrere a docciature fredde da eseguire per qualche secondo intorno al seno. Il freddo ha, infatti, azione rassodante poiché stimola la circolazione. Per tonificare stendere una crema (ce ne sono di ottime in commercio). Il tocco finale? Un idratante dai riflessi perlati e cangianti e una cipria scura per sottolineare l'incavo fra i seni.

di Fiorenza Apuzzo

Scegliere il cuscino adatto. No ai guanciali troppo alti, soprattutto se dormite supine. No anche ai cuscini troppo morbidi, nei quali la testa sprofonda e il collo assume cattive posizioni, compromettendo anche il décolleté.

SOS CAPELLI

Se i capelli sono ben curati e hanno lucentezza possono illuminare il viso o nascondere piccoli difetti della fisionomia.

Sono opachi?

Permanenti, tinture e decolorazioni alterano la struttura del capello e, alla lunga lo rendono spento e un po' stopposo. Per un trattamento naturale si rimedia con un impacco composto da un mix di olio d'oliva, di mandorle dolci e di ricino in parti uguali. Si applica sui capelli asciutti, si avvolge la testa in un foglio di pellicola trasparente e si lascia in posa circa un'ora.

L'ultimo risciacquo dello shampoo se eseguito con acqua fredda, dona maggiore lucentezza.

Sono deboli?

In genere, quando vediamo cadere in gran numero i capelli ci allarmiamo pensando a qualche disfunzione dell'organismo, tuttavia non è sempre così. Infatti, la maggior parte delle volte, si tratta di perdite stagionali che indicano il periodo di riposo tra il passaggio della fase definita crescita a quella della quiete-scienza (quando il bulbo sospende la sua attività per circa un mese, indebolendo anche il capello). Altre cause possono derivare dall'assunzione di farmaci dannosi per l'organismo, quali antibiotici di sintesi o ansiolitici, da stress, da stanchezza o dal parto.

Un'altra causa potrebbe essere una carenza vitaminica o un disturbo ormonale.

Si alle vitamine del gruppo B, in particolare la B12, ma anche la E e la C. Si ai minerali quali, lo zinco, selenio e silicio.

Si ad un'alimentazione che non affatichi il fegato, formaggi grassi e fritti. Meglio seguire una dieta ricca di cereali e verdure.

Spuma o gel?

Tanti sono i prodotti per modellare i capelli. Bisogna solo scegliere a seconda del risultato che si desidera. La spuma si usa sui capelli umidi. Li rende più elastici e aiuta la piega fatta con il phon. Non si direbbe, ma è ideale per i capelli secchi, perché li difende dal calore. Il gel si usa per un effetto bagnato, sulla testa umida. Per una pettinatura scolpita su capelli asciutti. La lacca ha funzione di rendere stabile la pettinatura. Si usa solo su testa asciutta.

Scegliete la lacca con formula soft se si usa tutti i giorni: sporca meno i capelli

UNGHIE NON PIU' FRAGILI

Quando le unghie si presentano ben curate, con un aspetto lucente e sano, completano la bellezza delle mani. Le unghie sono costituite principalmente da una proteina chiamata cheratina che le rende dure e compatte. Tuttavia, a causa di un'alimentazione errata, problemi ormonali, allergie e micosi, tale proteina potrebbe non essere prodotta in maniera sufficiente. Quando le unghie si indeboliscono possono comparire delle scanalature trasversali o longitudinali a seconda se viene a mancare la cheratina stessa o alcune sostanze "leganti". Se le unghie si spezzano facilmente, è meglio evitare il contatto continuo con acqua e detergenti che potrebbero peggiorare la situazione.

Si all'utilizzo di guanti caldi durante il periodo invernale o di appositi guanti di gomma per i lavori di casa

Si ad arricchire di vitamina H la nostra dieta, nonché di Zinco, un minerale indispensabile per la produzione di cheratina.

Si ad armonizzare il colore dello smalto con quello del rossetto, ricordando che una tinta troppo intensa e viva ha come effetto visivo quello di accorciare le dita, mentre un colore chiaro tende a snellirle e ad allungarle.

Impacco al limone

Miscelare olio d'oliva (50 ml) e circa 20 gocce di limone. Immergere le unghie per 10 minuti al giorno in una piccola quantità. Il risultato? Unghie più resistenti.

PIEDI IN FESTA

Se quest'anno sandali e infradito sono stati riproposti non possiamo trascurare l'aspetto estetico dei piedi, che anzi va curato al massimo soprattutto, perché calli e duroni come le mani sono il nostro biglietto da visita.

Ricordate che i piedi possono risultare eccitanti quanto una qualsiasi altra zona del nostro corpo e allora... ecco alcuni semplici rimedi per eliminare calli e duroni:

Pomata all'acido salicidico

Tritate fino a ridurre in polvere 5 pastiglie di aspirina ed aggiungetevi qualche cucchiaino di succo di limone e una piccola quantità di acqua fino a renderla una pasta cremosa. Applicate su calli e duroni per circa 20-25 minuti. Si possono poi immergere i piedi in un recipiente con acqua tiepida calda e asportare quindi il callo.

Un efficace e rilassante pediluvio

Immergete i piedi in acqua tiepida dove avrete sciolto una manciata di sale grosso, 5 gocce di essenza di aglio e 5 di camomilla. Dopo 10 minuti circa si raschia la pelle morta con gli strumenti adatti.

Cerotto naturale

Tagliate una piccola fettina di aglio e prendete dell'uva passa. Fermateli con un cerotto e lasciate agire per qualche ora. Ripetete questo tipo di operazione per circa una settimana o fino a che scompare.



"non possiamo trascurare l'aspetto estetico dei piedi, che anzi va curato al massimo..."

**chi dice DONNA...**

...dice donne

Come per ogni altra cosa, anche per la definizione del genere femminile ci si rifà necessariamente a singole donne. Sia che affiorino dall'esperienza personale (come recitava un messaggio nei cioccolatini - "ogni donna è del primo che sa sognarla" - dal sogno, che si intuisce d'amore, si ingenera una conclusione che, dietro l'apparente romanticismo, cela un che di maschilismo fastidiosissimo...), sia che incarnino la memoria di un popolo o di un'idea (M.me de Stael, Golda Meir, la Sig.ra Thatcher, Evita Perón, Rosa Luxembourg), sia che colorino un'epoca o forse più con la loro arte (Edith Piaf, Mina, Ella Fitzgerald, Bette Davis, Greta Garbo, Gaspara Stampa, Frida Kalho), al di là delle battute e/o delle rivendicazioni, la donna - attraverso le donne - ha segnato di sé, nel corso dei secoli, molto più di quanto si immagini ed essa stessa immagini.

Di fronte al ricchissimo patrimonio che recano in dono, da secoli, alle civiltà - anche attraverso le perle anonime di una quotidianità ricchissima e inesausta - viene da salutarle con entusiasmo; e da far riaffiorare quel bellissimo verso di Paolo Conte che le riguarda: "Tutte spose che partoriranno / uomini grandi come alberi / che quando tenderai di convincerli / allora lo vedi che sono proprio di legno"...

Fillippo Davoli



Ognuno di voi avrà di certo un'opinione o un commento a proposito di "donne e..." Affidatevi a questa pagina! Scrivete a: Classe Donna -GED Rubrica "Chi dice donna..." - Vicolo Borboni, 1 - 62012 Civitanova Marche (MC) o per e-mail a: classe@dominaeditori.com



Calzaturificio LA TORRE s.n.c.
 di Giannini Frida & C.
 62012 CIVITANOVA MARCHE (MC) Italia - Zona Industriale A, 137
 Tel. +39 0733 89.85.21/2 - Fax +39 0733 89.70.77
 e-mail: info@cammina.com http://www.cammina.com



We exhibit at:

LAS VEGAS
 W.S.A
 THE SHOE SHOW

MILANO
 MICAM

DÜSSELDORF
 GDS

HONG KONG
 ASIA-PACIFIC
 LEATHER FAIR

MOSCOW
 OBUV MIR KOZHI

BOLOGNA
 FASHION SHOE

**notti di festa tutte
 d'**



**Diventa l'unico
 accessorio la sciarpa**
 illuminata dal colore
 del metallo più prezioso.



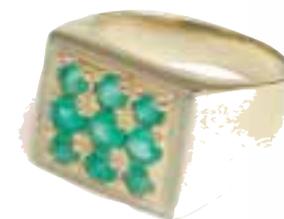
La cintura diventa sofisticata ed elegante.

Non ci sono dubbi l'oro ha conquistato anche l'oggetto più fashion del momento.



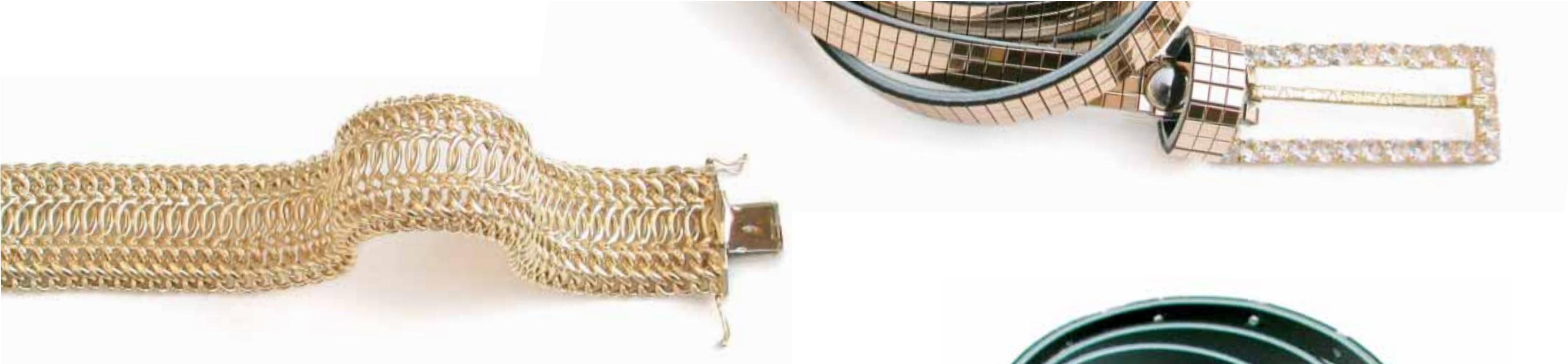
Oro e nero in coppia

per la sexy-lingerie che viene trasformata in un vero oggetto del desiderio.



Oro e smeraldi si uniscono
in un anello che
diventa quasi scenografico.





Si può perdere la testa
per il bracciale in oro
intarsiato alla schiava.



Un trionfo di brillanti
per la cintura che si sceglie in oro
per dare risalto al punto vita.



Mastio

Pub
Ristorante
Birreria



Vincitore per l'anno in corso
del riconoscimento europeo
"Accademia della Birra 2001"

Viale Gramsci - Montegranaro (AP)
Tel. 0734.893501



una gita a...

Per il periodo natalizio il consueto itinerario cambia veste, abbracciando un po' tutto il territorio regionale, proponendo spunti e luoghi da visitare per immergersi nell'atmosfera delle feste. Buona scelta!

di Donatella Lambertucci

Tempo di Natale e, quindi, tempo di presepe. Ma come ebbe inizio la consuetudine di rappresentare la natività di Gesù Bambino? Secondo la tradizione, **il primo presepe vivente del mondo, così come lo conosciamo, nacque dal desiderio di San**

Francesco d'Assisi di far rivivere lo scenario della nascita di Cristo, ed ebbe luogo a Greccio la notte di Natale del 1223. Per quanto riguarda il presepe inanimato, invece, il merito va all'invenzione di un certo Arnolfo di Cambio, che nel 1280 ne scolpì il primo esemplare nel legno, le cui statui-

ne sono tutt'oggi conservate nella cripta della Cappella Sistina di Santa Maria Maggiore a Roma. Da Arnolfo di Cambio al nostro focolare domestico, dunque, attraverso secoli che hanno fatto del presepe un momento fondamentale della Cristianità e, perché no, anche un'arte.



Nella pagina precedente:
il presepe vivente a Morrovalle.

In questa pagina (in senso orario):
due immagini del Museo Internazionale del Presepe di Morrovalle e due esemplari dal Museo Tipologico di Macerata.



MORROVALLE

Il **Museo Internazionale del Presepio** è ospitato nei sotterranei dell'ex Convento dei Padri Agostiniani del XVIII secolo a Morrovalle. Allestito in sei ambienti, propone al visitatore più di cinquecento presepi provenienti da tutto il mondo, diversi per misure e materiali (maiolica, cartapesta e carta di riso). Da non perdere una stampa del '700, alcune icone, un presepe francese dell'800, uno palestinese in madreperla, presepi in ebano dal Kenia, e un presepe inciso su un cammeo di corallo da Torre del Greco. **Gioielli da ammirare**, di epoche e culture

diverse, o magari, per i più esperti di bricolage, uno spunto per rendere unico il presepe domestico. La visita sarà allietata dalle note di antiche musiche riproposte dal danese Jesper Christensen. Nell'ultima stanza, infine, viene narrata "La storia della salvezza" attraverso diorami di scene tratte dalla Bibbia e dal Vangelo.

Il museo è aperto nei fine settimana di dicembre e gennaio, durante il resto dell'anno è necessario prenotare. Ingresso ad offerta.

info: 0733.221420.

MACERATA

Ancora spazio al simbolo per eccellenza di ogni Natale che si rispetti. Il **Museo Tipologico del Presepe di Macerata** presenta esemplari di varia provenienza, italiana ed estera (Brasile, Messico, Perù, Cina, Giappone, Kenia, Palestina ecc.), per uno spazio di tempo che va dalla fine del '600 fino ai giorni nostri. La collezione, di cui solo 4000 pezzi esposti al pubblico, è composta di gruppi presepiali assai diversi tra

loro per dimensioni, materiali e tecniche di realizzazione. **Di particolare interesse i presepi delle botteghe napoletane del XVII e XVIII secolo**, con le loro caratteristiche ambientazioni: il mercato della frutta e della verdura, la macelleria, il pizzicagnolo e il pescivendolo.

Il museo è visitabile su prenotazione, con ingresso gratuito.

info: 0733.235480 - 0733.235743

URBANIA

Un **Babbo Natale da Record** quest'anno ad Urbania. Nell'antica Casteldurante, nota per le prestigiose ceramiche e amata dalla dinastia dei Duchi di Urbino, il vecchietto dalla barba bianca vestito di rosso ci aspetta per un'esibizione a dir poco strabiliante: all'imbrunire si calerà in cordata

dalla torre civica alta ben 34 metri! Nel pomeriggio del 24 dicembre verrà inoltre aperta la casetta di Babbo Natale, e non mancheranno presepi, sfilate di folletti e acrobati, cori natalizi, fuochi pirotecnici e un gustosissimo lancio di dolciumi.

info: 0722.317211



Il **Natale morrovallese** ha preparato quest'anno un ricco programma per le festività:

7-9-14 dicembre
accensione dei "focaracci"

22 dicembre
annullo postale "Morrovalle, il paese dei mille presepi"

23 dicembre
inaugurazione dei lavori per il concorso nazionale di presepi

25-26 dic. e 1-6 genn.
Esibizione di paquellari, zampognari e giocolieri

26 dic. e 1-6 genn.
Presepe vivente nel centro storico

26 dicembre
concerto di natale

5 gennaio
premiazione del concorso nazionale di presepi, distribuzione della Befana ai bambini e lancio di un pallone aerostatico gigante.

Il concorso nazionale natalizio è composto da diverse sezioni e aperto a tutti.

info: 0733.221508
www.morrovalle.org
comune@morrovalle.org



SANT'AGATA FELTRIA

Anche quest'anno Sant'Agata Feltria rinnova il suo appuntamento con l'ormai tradizionale manifestazione che nelle edizioni precedenti ha visto partecipare oltre quarantamila turisti.

Nei giorni 2, 9 e 16 dicembre, infatti, **il suggestivo paese medioevale del Montefeltro si trasformerà nel Paese del Natale, che nato dalla**

falsariga dei "Christkindlmarkt", vi ha aggiunto tutto il calore e la poesia tipica italiana. Magici scenari, spettacoli circensi, cori, addobbi e alberi di Natale rallegheranno le vie e le piazze dell'antico centro storico. La sfida ideale ai mitici mercatini austriaci, tedeschi e scandinavi, poi, vi daranno l'occasione di sbizzarrirvi tra idee regalo utili o origi-

nali. Per i bambini ci saranno Babbo Natale, elfi, pony, slitte, asinelli e dal grande nord delle renne in carne ed ossa. Senza dimenticare il gustosissimo percorso denominato "I Piatti dell'Avvento", che ripropone una serie di ricette tradizionali e caratteristiche del periodo natalizio.

Info: 0541.848022



in senso orario dall'alto: due scene dal Natale di Sant'Agata Feltria; Urbania: la Casa della Befana e il Capodanno a Pennabilli



E IL CAPODANNO? SI FESTEGGIA A PENNABILLI!

Il piccolo centro dell'Alta Valmarecchia organizza uno degli appuntamenti più originali e coinvolgenti con San Silvestro. Nella piazza-salotto addobbata a festa arriveranno gruppi e comitive anche da fuori regione per aspettare il 2002. Un enorme falò bru-

cerà via l'anno vecchio da una misteriosa struttura, fino a che, pochi minuti prima di mezzanotte, **si assisterà all'assalto dei pergolati d'uva e di vischio allestiti attorno alla Fontana della Pace.** Allo scoccare della mezzanotte comincerà lo

spettacolo vero e proprio, con un'esplosione di fuochi pirotecnici e cascate di luce. L'animazione continuerà fino all'alba con valzer viennesi, quadriglie e balli scatenati al ritmo dei migliori deejays del momento. Buon divertimento!

LA BEFANA ABITA QUI

Se Babbo Natale abita al Polo Nord, ora anche la Befana ha trovato la sua casa. Dove? A Urbania, la cittadina marchigiana che si candida come capitale mondiale della vecchina che vola a cavallo di una scopa. La Pro Loco locale ha brevettato un logo che rappresenta l'intera idea e propone una serie di iniziative molto interessanti. Innanzitutto il sito internet **www.labefana.com** (oltre 28 mila contatti e più di 4 mila letterine ricevute), dove, oltre a giochi, chat e negozi virtuali, è possibile inviare un'e-mail alla Befana che risponderà a tutti. Poi la grande kermesse, dal 2 al 6 gennaio, quando ad Urbania sarà aperta la vera "Casa Della Befana" e dove, spesso, sarà possibile incontrare la cara nonnina. In programma anche primati da record. Dopo la scopa più alta dell'anno scorso (19 metri e 80 centimetri), quest'anno ci aspetta la calza più

grande del mondo, una mega bambola di pezza che sfilerà per le vie e oltre 4 mila calze appese in tutte le finestre della cittadina. La notte del 5 gennaio tutti i bambini potranno vedere la Befana e, magari, ricevere dei doni proprio da lei. Saranno ben 150 le Befane che rallegheranno le piazze e le strade del paese: la più vecchia d'Italia, la più bella impersonata da Miss Marche, la più moderna, quella acrobatica sui trampoli, quella stravagante a bordo di una moto-scopa e quella che vola davvero. Senza dimenticare i carri allegorici, i fuochi d'artificio, la musica e il lancio di dolciumi che accompagneranno tutto l'evento. Gli scopi di questa iniziativa sono diversi. Primo fra tutti quello legato alla riscoperta dell'aspetto pedagogico della Befana. Un tempo il suo arrivo era vissuto dall'intera famiglia: dai genitori che mettevano nella calza carbone oppure

dolci per punire o premiare il comportamento dei loro figli durante l'anno, e dai bambini, che aspettavano curiosi e timorosi il giudizio della vecchia brutta e vestita di stracci che di notte scendeva dal camino. Il tema verrà dibattuto in un incontro previsto per il 4 gennaio al quale parteciperanno docenti universitari, educatori e scrittori. Altro scopo è quello di riproporre l'aspetto puramente folkloristico e tradizionale di questo personaggio fantastico, spesso oscurato dal troppo commerciale Babbo Natale. Infine, e non meno importante, la volontà di far sì che tutti quei bambini che credono e scrivono alla Befana, possano finalmente incontrarla.

L'indirizzo della Befana è: "La Befana - Casella postale aperta-61049 - Urbania (PU)"

Info: 0722.317211



alla scoperta di antichi sapori e tradizioni

Anche se oggi le buone pietanze della nostra tradizione sono state quasi dimenticate, perché soppiantate da cibi industriali e imposti dal consumismo, come il caviale, il salmone, il pandoro e il panettone, nei ricordi di qualche nonna o di qualche appassionato di cucina tradizionale è ancora possibile ripescare antiche ricette e usanze. Per questo motivo abbiamo intervistato la signora Luciana Craia, presidente provinciale del CIF (Centro Italiano Femminile) di Macerata ma, soprattutto, una donna che ha fatto degli antichi sapori, dei profumi, delle ricette tradizionali lo scopo della sua vita. Spinta dal desiderio di conoscenza e dalla curiosità di sperimentare qualsiasi piatto, ha avvertito la necessità di trascrivere, per permettere ad altri di acquisire le informazioni da lei ricevute, le ricette della nostra tradizione.

La signora Luciana ci ha raccontato com'era vissuta la cena della Vigilia nella casa dei suoi genitori, sottolineando come fosse la sera più attesa e più bella dell'anno. Era il momento in cui **tutta la famiglia, infatti, si riuniva intorno al tavolo, che fino a poco prima magari era stato il tavolo di lavoro**, e lo si apparecchiava con tovaglia in lino di fiandra, con i piatti migliori che ogni famiglia possedeva e con il piatto fondo rovesciato, perché era usanza mettere sotto quello del babbo la letterina scritta da ogni bambino con la propria richiesta e le proprie promesse. "Le famiglie si riunivano e tutte insieme sedevano attorno al tavolo imbandito per consumare come tradizione "LU CENO", per giocare a tomoletta e attendere la mezzanotte per andare alla Santa Messa, dove dopo aver



mangiato tutti i cibi che le donne avevano cucinato, gli occhi si chiudevano e insieme alle canzoni intonate dai cantori, si sentiva anche un sommesso russare". Essendo il 24, giorno di vigilia ed astinenza, si facevano soltanto due piccoli spuntini ed un pasto normale, così da poter affrontare il ricco cenone.

La tradizione vuole che i preparativi, però, iniziassero circa 20 giorni prima, quando **il vergaro si recava al mercato per vendere capponi, tacchini, galline, uova e forme di pecorino**. La settimana successiva, con il ricavato di tale vendita, la vergara cominciava a comperare il necessario per addobbare la casa e nello specifico la cucina. Acquistava, poi, il baccalà o lo stoccafisso, il "cremore" per fare i dolci, le arance, i limoni, le castagne, ecc. Soltanto negli ultimi due giorni, il 23 o il 24, si prendevano i cibi deteriorabili, come l'anguilla o la papalina.

Il 23 cominciava il digiuno della vigilia che proseguiva fino al tardo pomeriggio del 24. Molte erano le pietanze che venivano preparate per questo cenone dagli spaghetti con il tonno alle linguine con l'anguilla, dall'anguilla in umido, arrosto, frita e marinata al baccalà arrosto condito con aglio e prezzemolo o fritto, dallo stoccafisso in umido alla laschetta frita o li "miliù", dai gobbri e broccoli fritti al broccolo lesso per terminare con i maccheroni con le noci.

Essendo cambiate le nostre abitudini alimentari e anche il tempo a disposizione per preparare tutti questi eccellenti piatti, per la cena della Vigilia ecco il menù proposto dalla signora Craia nel pieno rispetto della tradizione maceratese.

- linguine con l'anguilla
- anguilla arrosto
- baccalà alla brace
- la laschetta frita o li "miliù"
- broccoli e gobbri fritti
- maccheroni con le noci

Linguine con l'anguilla

(dose per 6 persone)
teste e code di anguilla che verranno fatte arrosto.
cipolla
prezzemolo
6 cucchiaini d'olio
1 scatola di pelati
peperoncino o pepe
600 gr. di linguine

Far soffriggere la cipolla in olio insieme al prezzemolo, unire i pezzi di anguilla, far insaporire quindi aggiungere i pomodori, sale e pepe (o peperoncino). Lasciar cuocere lentamente. Cuocere al dente le linguine, condire con il sugo.

Anguilla arrosto

1 anguilla di circa 1/2 kg.
150 gr. di pane grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
olio q.b
foglie di alloro e bastoncini di alloro come spiedini
sale, pepe

In una terrina mescolare bene il pane, il trito di prezzemolo e di aglio, sale, pepe e olio. Passarvi i pezzi di anguilla che avrete precedentemente spellato e tagliato a pezzi di 4 cm., quindi racchiuderli tra due foglie di alloro. Infilzare con i bastoncini e cuocere sul focolare lentamente. In alternativa può essere cotta alla griglia o sulla graticola elettrica.

Lu Cenò della Vigilia

Maccheroni con le noci

Per la pasta:
500 gr. di farina
2 uova
acqua tiepida

Per il condimento:
500 gr. di noci tritate grossolanamente
300 gr. di zucchero
4 cucchiaini di cacao amaro
2 cucchiaini di cannella macinata
5 cucchiaini di alchermes
3 cucchiaini di Mistrà
buccia di un limone grattugiato

Fare la pasta con la farina, le uova e acqua, tagliare a tagliatelle larghe. In un piatto grande mescolare bene tutti gli ingredienti del condimento. Prendere un piatto da portata e disporvi sopra un po' di condimento. Lessare la pasta in acqua salata, fermare la cottura con acqua fredda. Con un forchettone incominciare a togliere la pasta, senza farla asciugare troppo e disporla sopra al condimento; mescolare bene e quindi allargare la pasta sul piatto; mettere altra pasta, condire nuovamente, mescolare e allargare. Continuare fino ad esaurimento della pasta. Lasciare un po' di condimento per guarnire. Il dolce si deve presentare come una torta rotonda che va mangiata fredda e a spicchi.

Baccalà alla brace

1 kg. di baccalà bagnato
150 gr. di pane grattugiato
prezzemolo
aglio
sale, pepe e olio

Preparare il pane grattugiato con prezzemolo e aglio tritati; salare, pepare, aggiungere olio e mescolare bene. Disporre l'impasto sopra il baccalà, quindi cuocerlo alla brace. Se non si ha il camino, può essere cotto al forno aggiungendo però 1/2 bicchiere di vino bianco in modo che rimanga più morbido.

La laschetta frita o li "miliù"

Venivano chiamati *miliù*, perché i pesciolini erano molto piccoli e quindi tanti di numero, *miliù* significa "milione". Lavare bene i pesciolini, asciugarli, salarli, infarinarli e friggerli nell'olio bollente.

Broccoli e gobbri fritti

cimette di broccolo
foglie di gobbo
olio per friggere
Per la pastella:
1 uovo
1/2 bicchiere di latte
farina q.b
sale

Lessare le cimette del broccolo al dente, lessare bene le coste del gobbo, sfilate e tagliate a grossi rettangoli. Fare una pastella di giusta quantità con l'uovo, il latte e farina, per ottenere una pastella che rimanga aderente alle verdure. Scaldare l'olio, friggerci i pezzi di gobbri e le cimette di broccoli passati a uno ad uno nella pastella. Far dorare, quindi scolare su carta paglia.





“dveme senti la vrgara”

Negli affari esterni era l'uomo, il capofamiglia a sbrigarsela ma in casa era lei il capo, la “vergara”, proprio come dice l'etimologia della parola: colei che deteneva la verga, una sorta di scettro dei poveri, niente più di un arboscello.

C'erano vergare possidenti, come c'era anche il fattore, l'amministratore dei beni se si trattava di famiglie nobili o semplicemente abbienti, in tal caso lo scettro della vergara era povero perché limitato comunque al comando della sola economia domestica. E c'erano vergare contadine che stentavano a far quadrare il cerchio nel rapporto impari fra entrate magre e bisogni incalzanti di famiglie numerose e multigenerazionali. **La vergara era, dunque, il perno della famiglia** ma anche di un'economia agricola strutturata su moduli indipendenti e sostanzialmente autosufficiente, preclusa tuttavia agli interscambi introdotti, invece, dall'industria.

Questa figura di donna, che ha in sé tutti i volti delle donne marchigiane senza rappresentarne una in

particolare, definisce e interpreta la specificità del modello lavorativo marchigiano, per certi versi ancora oggi attuale perché rintracciabile nelle tante manager che guidano con successo le moderne aziende piccole e medie, cui si riconoscono doti di intraprendenza, organizzazione imprenditoriale, creatività,

abilità, saper fare, saper convertire secondo le leggi del mercato. La vergara, meglio possiamo dire, costituisce l'archetipo del modello imprenditoriale marchigiano, ponendone le basi morali, i valori.

Donna o signora, spesso contadina sta di fatto che la vergara non era una qualunque e le si portava rispetto. **Alle sue decisioni si inchinavano il marito e il suocero, il genero come i figli**, lo testimonia il dire popolare, ancora oggi in uso anche se con una punta di ironia: “dveme senti la vrgara”, era il temporeggiamento del capofamiglia in caso di riserva per trattative poco convincenti. Le doti della vergara, oltre quelle cui si è fatto cenno sopra, erano di intuito, intelligenza, saggezza amministrativa, gran senso del risparmio, grande arte dell'arrangiamento, dedizione alla famiglia, abnegazione, mortificazione dei propri desideri e aspirazioni a vantaggio dei membri della famiglia stessa, attitudine al sacrificio. Fiera e consapevole del proprio ruolo la vergara amministrava con perspicacia e oculatezza il patrimonio familiare alla cui cospicuità

“dveme senti la vrgara”,
era il temporeggiamento
del capofamiglia in caso
di riserva per trattative
poco convincenti...



Molti prodotti tipici marchigiani (...) nascono dalla sapienza e dall'abilità delle vergare, spesso sollecitate dall'arte dell'arrangiarsi si sono cimentate nell'accostamento e nella rielaborazione culinaria di piatti poveri come le verdure strascinate con il grasso e magro del maiale, le olive ripiene all'ascolana...

aveva contribuito fin dall'entrata in famiglia con la dote di sposa, il corredo, l'oro, la collana di corallo, i monili. Oggetti questi che la novella sposa, prossima vergara, teneva da conto più che per ornarsi (nelle occasioni di ricorrenze e feste patronali e/o familiari) quale riserva ultima in caso di bisogno, una sorta di patrimonio su cui contare (malattia, tracollo finanziario, emergenza). A lei spettava il compito di smistare i prodotti del lavoro maschile, i prodotti della campagna, dell'orto, l'amministrazione del raccolto e delle

derrate alimentari che dovevano servire per tutto l'anno. **Era lei che stabiliva ciò che si portava al mercato e ciò che serviva al fabbisogno familiare.** Era lei che organizzava la vita e i consumi della famiglia vagliati con parsimonia, banditi gli sprechi e le eccedenze e che sovrintendeva alla produzione delle conserve e degli insaccati.

Era pure lei che indirizzava i figli, maschi soprattutto, alla scelta delle mogli: il suo occhio lungimirante ed esperto sapeva ricono-

scere per tempo a quale donna avrebbe voluto passare lo scettro di vergara. Il suo dissenso, nella maggior parte dei casi, era legge di famiglia. Molti prodotti tipici marchigiani che stanno ottenendo il marchio doc nascono dalla sapienza e dall'abilità delle vergare, spesso sollecitate dall'arte dell'arrangiarsi si sono cimentate nell'accostamento e nella rielaborazione culinaria di piatti poveri di per sé ma robusti nelle soluzioni, come le verdure strascinate con il grasso e magro del maiale, le olive ripiene all'ascolana (cibo nato come riporto di avanzi di carne da non mandare a perdere), i saporiti minestrone di verdure e pasta di ogni tipo, zuppe di legumi misti, le galantine, le stracciatelle in brodo, i caci ottenuti con la cagliata e le ricotte. **Dovevano pur vedersela con la vergara quei lavoratori stagionali che venivano assunti a giornata per gli eventi speciali del lavoro dei campi** e allora le contrattazioni andavano davvero per le lunghe.

LA PASQUELLA

La Pasquella, come il Sant'Antonio, la Passione e il Cantamaggio, è un canto di questua del solstizio d'inverno, una forma di propiziazione che deriva da credenze precristiane e antichi riti di fertilità legati al ciclo della natura che nasce, muore e risorge. In via d'estinzione nell'ancinetano, questa usanza rimane



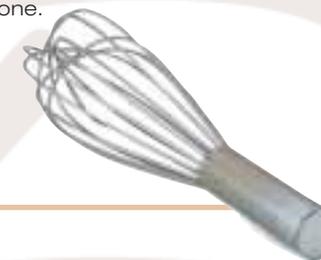
invece ben viva nel nord della regione, dove durante la vigilia di Capodanno e dell'Epifania, squadre di giovani passano casa dopo casa come augurio di salute, benessere e abbondanza, in cambio di piccole offerte di denaro o di cibo, destinato al pranzo della festa. Nella forma classica sono accompagnati da tre strumenti, organetto, cembalo e triangolo, mentre nella provincia di Fabriano troviamo il violone, il violino e la fisarmonica.

Se non avete mai sentito la Pasquella, potete soddisfare la vostra curiosità recandovi a Montecarotto, dove ogni anno il Centro Tradizioni Popolari riunisce per l'Epifania i portatori di questo canto beneaugurale. Il 5 gennaio la Pasquella rallegrerà anche le strade di Apiro e Staffolo.

DOLCI POCO DOLCI



Semplicità, sobrietà e quel saper far di necessità virtù racchiuso nel detto popolare "nozze coi fichi secchi", sinonimo di un banchetto nuziale senza troppi sfarzi... ecco alcuni dei tratti del carattere marchigiano, espresso anche nei dolci che maggiormente esprimono il sapore della nostra terra. Pensiamo al salamino di fichi e al fustingo. Il primo, preparato con anice e sapa (due tra i prodotti marchigiani più tipici), poi fichi secchi, mandorle e noci, il secondo, dalle diverse varianti linguistiche, deriva etimologicamente dal termine "fusto", ossia povero, ed è decisamente più sostanzioso. Entrambi, come molti dei dolci marchigiani di antica tradizione, non sono poi tanto dolci, in quanto nati in tempi in cui lo zucchero veniva usato con molta parsimonia. Sono prodotti semplici, preparati con ingredienti poveri, ma che rappresentano quel gusto e quella cultura che pochi piccoli produttori, veri artigiani dell'alimentazione, ancora preservano dall'estinzione.

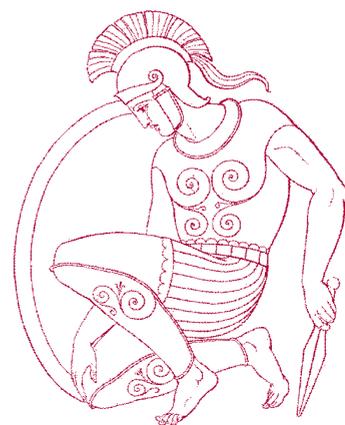


Origine delle ricorrenza dei defunti...

Questa festa venne legata agli avvenimenti successivi alla vittoria di Teseo sul Minotauro, mostro mitologico, metà uomo e metà toro. Durante il viaggio di ritorno da Creta, preso dall'entusiasmo della vittoria, aveva scordato di sostituire le vele nere con quelle bianche, che avrebbero anticipatamente dato la notizia del successo dell'operazione: tragica conseguenza di tale dimenticanza fu che il re Egeo, padre di Teseo, che scrutava l'orizzonte in attesa della nave, aspettando di scorgere le vele bianche, alla vista di quelle nere, per la disperazione, si gettò in mare -che da lui prese il nome-.

Teseo, appena sbarcato, compì i sacrifici di rito e inviò poi un messo che annunciasse l'esito positivo della missione: questi incontrò lungo il percorso gente in lacrime per la morte di Egeo e gente felice per la salvezza di Teseo.

L'araldo, dopo essere tornato alla base, attese che fossero terminate le cerimonie e comunicò la morte del re, in mezzo alla costernazione generale: Teseo, addolorato per questa triste e inaspettata notizia, provvide a seppellire il padre, ma poi sciolse i voti ad Apollo il settimo giorno di Pianepsione, il giorno in cui salirono tutti salvi in città.

**...e delle fave dei morti.**

Cerchiamo ora di capire perché le fave, un legume fuori stagione in questo periodo dell'anno, abbiano tanta importanza in questa ricorrenza: l'uso di cuocerle il settimo giorno di Pianepsione deriverebbe dal fatto che i giovani mettersero insieme i legumi avanzati dal viaggio, mettendoli tutti in una pentola comune, sedendosi poi a mensa e mangiando tutti insieme, per festeggiare la loro salvezza e per ricordare la morte di Egeo.

Da allora, questa data fu consacrata anche alla commemorazione dei defunti, mantenendo anche la tradizione del consumo delle fave.

Greci e Romani commemoravano più volte i defunti: innanzitutto nei giorni terzo, sesto e nono dalla morte, partecipando peraltro a un pasto cui il defunto era invitato e... presente, virtualmente, come peraltro avviene ancora nella tradizione anglosassone..

Nei secoli successivi, i Benedettini riordinarono queste ricorrenze e stabilirono di ricordare tutti i confratelli e benefattori defunti in un giorno particolare: l'abate di Cluny, S. Odilone, nel 928, fissò che tale ricorrenza dovesse cadere il giorno seguente la festa d'Ognissanti.

L'uso passò poi ad altri Ordini e al clero secolare; il vescovo Olderico la spostò al 15 ottobre, ma S. Carlo Borromeo la riportò definitivamente al 2 novembre.

Proprio il 2 novembre, ancora adesso, come allora, nella ricorrenza dei defunti vengono ancora consumate anche dalle nostre parti, in campagna e in città, le fave dei morti, che mi sembrerebbe di poter collegare a buon diritto all'antica tradizione greca, anche se non si tratta più di vegetali, ma di dolci preparati in casa -sempre meno- ma ancora freschi e fragranti dopo più di duemilacinquecento anni!

Luigi Maria Bianchini

la REGIONE informa

Regione ci aiuti? Ma quanto ci aiuti? Se lo chiedono le 542 donne titolari d'impresa che hanno presentato la domanda per accedere ai contributi previsti dalla legge 215/92 a favore dell'imprenditoria in rosa. La risposta non è delle più positive: quest'anno sono stati stanziati poco meno di 5 miliardi per le imprese guidate da donne, di cui uno erogato dalla Regione. Meno di 10 milioni per impresa quindi, sicuramente non sufficienti ai singoli progetti d'investimento, e molte delle candidate resteranno a bocca asciutta. A parte il solito problema della cronica scarsità delle risorse, c'è anche da dire che le richieste sono fortemente aumentate. Basti pensare - rilevazione Cna - che nei tre anni precedenti erano state presentate solo 274 domande di finanziamento (la metà di quelle presentate solo nel 2001) e di queste ne erano state soddisfatte appena 34 per l'esiguità dei fondi, che pure quest'anno sono più che raddoppiati. Una ditta marchigiana su quattro ha per titolare una donna. Le imprese al femminile sono oltre 30 mila su un totale di 120 mila, ossia pari a un 25% sempre in crescita. Su un totale di 20 mila imprese guidate da giovani imprenditori quasi 9 mila sono al femminile, molte delle quali sotto ai trent'anni e che operano soprattutto nell'artigianato di servizio e nel commercio, ma anche nell'abbigliamento e nei mestieri della new economy.

Carla Belvederesi

imprese



turismo

È stata una "bella stagione", non soltanto dal punto di vista meteorologico. Oltre il sole, anche i turisti hanno rallegrato le nostre spiagge e le nostre montagne. Continuano ad arrivare nelle Marche sempre più numerosi. Da gennaio ad agosto sono cresciuti del 3,7%, mentre i pernottamenti sono aumentati del 5%. Mancano ancora i dati di settembre, per focalizzare bene la stagione estiva, quella certamente più interessante. Ma le rilevazioni ufficiali disponibili (maggio - agosto 2001) segnalano già un +3% negli arrivi e un +4,8% nelle presenze. Non male, per una regione che da alcuni anni registra un trend favorevole. Ripetersi è sempre difficile e le Marche ci stanno riuscendo. Anche sotto l'aspetto economico. Con una permanenza media di 8 giornate, nei primi otto mesi dell'an-

salute I pazienti affetti da gravi malattie possono effettuare la terapia trasfusionale nella propria abitazione, anziché in ospedale; la terapia è effettuata gratuitamente, in costante presenza del medico o del sanitario che effettua la terapia e nel pieno rispetto delle disposizioni sanitarie. Lo ha deciso la Giunta regionale che ha approvato il protocollo operativo sulla terapia trasfusionale domiciliare. L'obiettivo è di venire incontro alle esigenze personali e terapeutiche dei malati che si trovano in precarie condizioni di salute riducendo, nello stesso tempo, i costi della prestazione. Il provvedimento - è precisato nella delibera - si riferisce solo ai casi di effettiva necessità collegati a patologie a carattere cronico o a situazioni logistiche o personali del paziente tali da renderne difficoltoso il trasporto in ospedale o il trattamento in day hospital. La richiesta di terapia a domicilio è fatta dal medico curante.



ARIA DI FESTA!

E' Natale: la casa si accende di luci, profuma di buono, e si dà il via alla propria creatività e fantasia.



Da ogni angolo sboccia un piccolo addobbo che annuncia altre sorprese. La cosa migliore è che in casa l'atmosfera di Natale aleggi fin dall'inizio del mese di dicembre per cui per questo periodo dovremo partire con le prime creazioni. Prepariamoci, allora con la

mente e con il cuore per riordinare ed organizzare la nostra casa affinché si riempia di luci, allegria e decori.

In questo numero vi daremo dei suggerimenti per addobbare la vostra casa di magia: dagli alberi che scintillano di creatività ai regali golosi che si preparano con amore; dalle tavole che si vestono per tanti inviti speciali ai consigli per i vostri bimbi.

di Simona Morbiducci



Punto di partenza una ghirlanda all'ingresso della porta cosicché non ci siano dubbi: stanno arrivando le Feste.

GHIRLANDA SEMPREVERDE

Creare una ghirlanda non è difficile: su una base di pino sintetico (tante sono le dimensioni e i tipi che troviamo comunemente in commercio), basta fissare delle palline color oro e bianco perlato e delle stelle dorate. Fisseremo, con del filo di ferro verde, dei fiocchi color verde ed oro. Infine ci procureremo delle fascine dorate che taglieremo della lunghezza di 7 cm. circa e legheremo insieme con del filo di ferro, ricordandoci di lasciarlo un po' più lungo, così da fissarle alla corona. Il risultato sarà un'elegante ghirlanda.



Varcata la soglia di casa ci imbattemo in uno splendido albero, che può cambiare look a seconda del vostro gusto. Noi vi suggeriamo due proposte di alberi poco "ingombranti" ed una per far divertire i vostri bambini.

ALBERO COUNTRY

Prendete un albero sintetico, anche in questo caso le dimensioni dipendono da voi, l'importante è sceglierlo il più verosimile possibile. Acquistate delle mele di media dimensione, chiaramente finte e fissatele ai rami dell'abete. Prendete un nastro a scacchettini bianco e rosso (per un albero di media grandezza ne occorreranno circa 6 mt.) e fate tanti fiocchetti. Poi con della rafia di color naturale fate altri fiocchetti da legare all'albero. Con del filo di ferro legate insieme delle fascine marroni di 10 cm.. Infine per la punta dell'albero utilizzate un grosso fiocco di rafia.



ALBERO CON I MANDARINI

E' un albero un po' insolito, perché è un albero da appendere alla parete e adatto a chi ha problemi di spazio. Utilizzeremo come base o dei rami di abete vero, legati tra loro con il filo di ferro, o dei rami di abete sintetico. Dopo aver sistemato adeguatamente i rami cominceremo a fissare sui rami dei mandarini finti, più consigliabili di quelli veri, che marciscono dopo pochi giorni. Un albero semplicissimo da realizzare ma molto decorativo.



Storia della nascita dei regali

L'origine è antichissima, la stessa parola *strenna* risale al sabino *strena*, che significava "buon presagio", "regalo augurale". Presso i Romani *Strena* era la dea della salute. La leggenda vuole che il re sabino Tito Tazio, ricevette il primo giorno dell'anno come augurio dei rami di palma tagliati nel bosco dedicati alla dea *Strena*. Da quel giorno la ricorrenza fu dichiarata festiva e dedicata ai regali.

Dai rami di palma, di olivo o di lauro si passò alle

focacce, alle monete, agli oggetti preziosi secondo il personaggio pubblico cui erano donati.

Nel 1800 si ebbe la grande diffusione delle strenne. I regali consistevano in almanacchi, libricini colorati contenenti ogni genere di auguri e curiosità. Da allora in poi fino alla prima metà del 1900 la fantasia e la creatività, soprattutto negli ambienti rurali, è stata notevole in quanto si utilizzava tutto ciò che la natura metteva a disposizione.



ALBERO DEI PICCOLI

Se volete far divertire i vostri bambini, mentre voi siete indaffarate a realizzare le vostre decorazioni di Natale, comprate loro una forma di pane ad alberello (in questo periodo si trova comunemente nelle panetterie) e fategli ricoprire la parte posteriore con della carta stagnola, eviterete di ungere il muro. I bimbi incolleranno dei piccoli fiocchi su delle palline con già inserito il fil di ferro e le infileranno nella forma di pane. Come punta utilizzeranno un bel fiocco scintillante o disegneranno una bella stella da ritagliare. Sarà un bellissimo albero da appendere che farà divertire i vostri piccoli.

Ecco un modo piuttosto insolito di presentare uno dei dolci più tradizionali del Natale: il Pandoro.

PANDORO A STELLA

Prendete un pandoro e tagliatelo a fette orizzontali. Poi sovrapponetevi le fette in modo che non combacino e fatevi colare sopra del cioccolato sciolto o della glassa. Cospargete sopra zuccherini argentati o colorati. Infine sulla sommità ponete una candela alla cui base avrete incollato un fiocco. Spegnete le luci e... accendete la candela.



La sera della Vigilia è la serata tanto attesa.

La tavola deve essere apparecchiata con estrema cura: ci sono tanti piccoli dettagli e tanti colori che la personalizzano.

Vi suggeriamo un centrotavola dai colori più tradizionali: il verde, il rosso e l'oro da abbinare alla trasparenza dei calici di cristallo, alle posate in argento e ad una tovaglia di preziosa fiandra.

CENTROTAVOLA CON CANDELE

Anche in questo caso prendete come base una corona di abete sintetico, la grandezza dipende dalle dimensioni della vostra tavola. Poi cominciate a fissarvi delle fette di mela secca dorata (se non le trovate in commercio fatele da sole mettendo le fettine di mela a seccare nel forno, quindi doratele con della vernice oro spray), delle fascine legate con del fil di ferro o di ottone della lunghezza di circa 7cm., delle noci e delle nocciole. Passate tutto intorno alla corona del nastro rosso o di velluto o di raso. Infine, al centro della corona, ponete su un piattino un pezzo di spugna sintetica che usano i fiorai e inseritevi 4 candele rosse. Quando le accenderete durante la vostra cena si creerà un'atmosfera veramente magica.

Dedicato ai bimbi

Se volete far spalancare di meraviglia gli occhi dei vostri bambini la mattina del 25 dicembre, la sera della Vigilia fategli coprire con dei fogli di giornale, il percorso che dalla porta conduce all'angolo dei doni portati da Babbo Natale. Dite loro che in questo modo Babbo Natale troverà più facilmente la strada. Poi, quando saranno andati a dormire, dipingete con un pennarello le orme delle renne e quelle degli stivali. Di sicuro questa semplice messa in scena avrà più successo dei regali.

La tradizione dell'albero di Natale

La leggenda narra che nell'VIII secolo San Bonifacio, predicatore cristiano, partito per convertire la Germania, vide delle persone radunate attorno ad una quercia. Tagliarono la pianta e al suo posto crebbe un albero sempreverde, un abete. San Bonifacio spiegò che la crescita improvvisa di quell'albero simboleggiava la vita ed era un segno divino.

Altri raccontano che nel 1500 Martin Lutero, tornando a casa, notò delle stelle che brillavano tra i rami di un abete ricoperti da fiocchi di neve. Lo spettacolo era così bello che invitò i familiari a dividerne l'emozione. Dalla Germania questa tradizione si diffuse in tutto il mondo.

Qualcuno racconta che furono i Druidi a decorare gli alberi durante l'inverno, poché li consideravano alberi della vita.

Virgilio descrisse l'usanza di portare in giro durante le feste di Saturno un piccolo abete come augurio per la fine dell'inverno e buon auspicio per l'arrivo della primavera.

Origine del Presepe

La sua origine si deve a San Francesco d'Assisi che nel 1223, di ritorno da un viaggio in Palestina, rievocò con i pastori e i contadini di Greccio, un paesino vicino a Rieti, i personaggi e gli eventi della nascita di Cristo.



vuvuvù buonnatalepuntocom!

di Barbara Malaisi

Dicembre sarà anche un bel mese (perché finalmente arrivano le vacanze, la tredicesima, le luci intermittenti per le strade...),

ma bisogna ammettere che appena inizia a sfiorarci il pensiero dei regali natalizi, delle file interminabili alle casse dei negozi, dei bambini che stratonano mamme e papà,

perché tanto ormai l'hanno capito che Babbo Natale abita in casa loro... beh, allora sentiamo che l'orticaria si sta impadronendo di noi e che le speranze di farla franca con amici e parenti impazienti di scartare i nostri regali (per capire, in base a quanto avremo più o meno speso, quanto gli vogliamo bene!) scompaiono miseramente nel nulla, lasciando il posto alla solita, annuale rassegnazione pre-natalizia.

Contro questo genere di malattie psico-somatiche il web non può nulla, ma contro la "sindrome di Santa Klaus" qualcosa può fare, se non altro aiutarci a farci un'idea di cosa potremo regalare ai nostri cari (nel senso che ci costano un occhio della testa!!!).



Cominciamo ad occuparci dei buongustai: per chi apprezza la buona tavola, consigliamo due siti D.O.C., <http://www.esperya.com/italia/> e <http://www.sapori-marchigiani.it/>; del primo si apprezzano l'ampiezza dell'offerta dei prodotti tipici provenienti da tutta Italia (ma ricordiamo che l'Azienda ha sede in Loreto) e le sezioni dedicate a vere e proprie curiosità e informazioni culinarie, nonché il fatto che è possibile ordinare on-line dei pacchi pronti contenenti tutti gli ingredienti per realizzare le ricette scelte, tipo il "pacco per il gran cotechino", o il "pacco per gran bollito delle feste" e così via (<http://retrobottega.esperya.it/ricette/ricette.asp>); del secondo, invece, ci

piace l'idea di questo gruppo di giovani imprenditori che vogliono valorizzare i sapori e le tradizioni nostrali della terra marchigiana attraverso la vendita di prodotti tipici delle nostre zone e la diffusione di notizie sul turismo, sulle manifestazioni, sulla cucina in Regione.

Per altri tipi di pensiero, vi indirizziamo ad altri due siti in cui sono elencati gli indirizzi – quando possibile, anche virtuali – di numerosi spacci aziendali nelle Marche: http://www.conero.it/shopping_spacci.php3 e <http://www.civitanova.it/casmad/home.asp>, che vi offrono la possibilità di conoscere gli indirizzi di alcuni rivenditori particolarmente convenienti in diversi settori

merceologici, dall'abbigliamento alle calzature, dall'argenteria agli articoli per fumatori passando per i giocattoli e i liquori. Il primo, in particolare, permette di inviare cartoline virtuali raffiguranti la splendida Riviera del Conero, che magari non sarà tanto natalizia, ma è sempre un bel vedere!

Per il resto, potremmo segnalare migliaia di siti per lo shopping on-line, ma rischieremo di scivolare nel banale e nell'inutile spreco di parole, visto che chiunque abbia dimestichezza con un computer e una tastiera può tranquillamente trovare nella Rete vetrine virtuali di ogni genere. A questo punto, non ci resta che augurarvi un Buon Natale e Felice Anno Nuovo!

SEMPRE UTILI

ALMANACCO DELLA SCIENZA

"Almanacco della scienza" è il titolo della nuova rivista elettronica del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR). Il periodico, pensato soprattutto per gli studenti, dà notizie sulle attività del CNR, sugli altri Enti di Ricerca, sui libri più interessanti e sulle principali curiosità del mondo scientifico. Il nuovo quindicinale si può ricevere direttamente e gratuitamente sulla propria casella di posta elettronica con una semplice iscrizione.

<http://www.almanacco.rm.cnr.it>
<http://150.146.47.106/rivistaonline/iscriviti.asp>



VIAGGIARE SICURI

Il ministero degli Esteri, insieme all'ACI, fornisce ai cittadini italiani che si recano all'estero informazioni relative alle condizioni di sicurezza fuori dai confini nazionali. L'Unità di Crisi della Farnesina fornisce le schede dei vari paesi all'Automobile Club d'Italia che offre un servizio telefonico di informazioni al numero 06491115. Questo genere di notizie ed altre ancora, esempio i documenti necessari, le vaccinazioni obbligatorie, ecc., sono disponibili anche on-line all'indirizzo:

<http://www.viaggiasesicuri.mae.aci.it/>



LatteMiele

www.lattemiele.com

bella radio.
bella radio.
 bella radio.

DEUS EX MACHINA

Sarà in scena il 22 dicembre al Teatro Ermete Novelli di Grottazzolina, dopo le date di Osimo e Camerino, il riadattamento per teatro di Pino Quartullo dell'atto unico "God" di Woody Allen (1975), intepretato dallo stesso Pino Quartullo e Nathaly Caldonazzo, con Christian Amadori. Testo demenziale e esilarante, un gioco del teatro nel teatro in teatro, una commedia non-commedia che, mischiando l'antica Grecia e Broadway, racconta l'impotenza a descrivere l'uomo in cui un attore e un autore, indecisi su come risolvere il finale della loro commedia, chiamano in causa nientemeno che Dio in persona, il quale alla fine... muore!

Prodotto dal Teatro Stabile delle Marche, con la voce di Woody Allen interpretata da Oreste Lionello, lo spettacolo si arricchisce delle coreografie di Toni Ventura, delle musiche originali di Stefano Reali e dei costumi di Luciano Capozzi.

Per l'occasione abbiamo posto alcune domande alla bellissima soubrette, e ora anche attrice, Nathaly Caldonazzo.

E' la prima volta che viene nella nostra regione?

Questa è la seconda volta che vengo per lavoro, ma le Marche mi piacciono molto ed ho diversi amici che spesso vengo a trovare.

Da showgirl a attrice, com'è stato il cambiamento?

Bé, avevo già avuto esperienze teatrali prima di cominciare con la televisione, poi il Bagaglino mi è



servito a capire meglio questo mondo, ma la spinta a prendere il teatro seriamente e a farlo diventare un mestiere me l'ha data Pino Quartullo, che crede molto in me e nella mia comicità.

Come se lo sente addosso il suo ruolo in "Deus ex Machina"?

La comicità di Woody Allen è straordinaria ma molto particolare, per cui se non si ha familiarità coi suoi testi non sempre si riesce ad apprezzarli fino in fondo. Appena letto il copione non l'ho trovato molto divertente, poi ho cominciato a lavorarci su, a inventare un mio accento personale, più comico, per divertire me stessa e soprattutto il pubblico. E' bello constatare come gli spettatori reagiscano diversamente in ogni regione: alcuni ridono a certe battute che altri ignorano, e viceversa.

Per informazioni:
Teatro Stabile delle Marche
071.2077190

Ph. Pino Lepera (studio Lepera)

gli EVENTI

Segnaliamo:

● 10 novembre -13 gennaio
Stefania Massaccesi
mostra di pittura
Mole Vanvitelliana - Ancona
Ingresso libero
Info: 071.2072348

● Teatro Ventidio Basso
Ascoli Piceno
20 - 23 dicembre
Planet Musical/Teatro della Munizione in **"Jesus Christ Superstar"**
Di Andrew Lloyd Webber e Tim Rice
Info: 0736.244970 - 0736.24459

● Teatro Gentile di Fabriano
sabato 15 e domenica 16 dicembre
Il Berretto a Sonagli
di Luigi Pirandello
Info: 0732.4594

● Teatro Lauro Rossi di Macerata
domenica 2 dicembre ore 17.30
Viktor e Viktoria
di Mario moretti
domenica 16 dicembre ore 17.30
Uno sguardo dal ponte
di Arthur Miller
domenica 23 dicembre ore 17.30
Info: 0733.230735

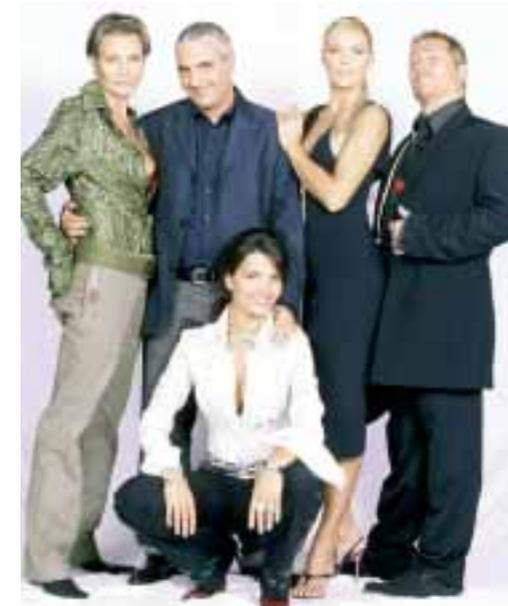
● Teatro Comunale di Cagliari
sabato 1 dicembre
**Festival dell'Operetta:
donne viennesi**
Musica di Franz Lehar
Prima nazionale

domenica 2 dicembre
Festival dell'Operetta:
la danza delle libellule
Musica di Franz Lehar
Prima nazionale
Info: 0721.781341

● Pinacoteca Com. di Macerata
18 dicembre ore 17
Presentazione del 5° volume della
"Collana da Mangiare" dal titolo **"I dolci nella tradizione Maceratese"**
a cura di Luciana Monachesi Craia.
Poesie "ricettive" di Giovanni Prospero e illustrazioni di Matteo Accarri-
no, Dario Carmentano, Silvio Craia,
Egidio del Bianco, Michele Peri,
Ernesto Terlizzi, Paola Babini.

ANCONA PROTAGONISTA

Il sabato alle ore 20.50 va in onda su RAIUNO la nuova trasmissione abbinata alla Lotteria Italia 2001 "Torno Sabato... la lotteria", che quest'anno adotta la formula itinerante coinvolgendo le città del nostro Paese e riportando la televisione fra la gente. A condurre Giorgio Panariello coi suoi diversi personaggi (Merigo, Mario il Bagnino, la Signora Italia), accompagnato dalla band di Paolo Belli, dall'attrice napoletana Tosca D'Aquino, dalla prima ballerina Matilde Brandi e da



una partner d'eccezione: Anna Oxa, che ha scelto questo progetto per il suo ritorno sul piccolo schermo. Nel ruolo della Fortuna vedremo la bellissima modella ceca Alena Seredova.

La trasmissione farà tappa ad Ancona, in diretta dal Palarossini sabato 1 dicembre. Un appuntamento fortemente voluto dal Comune di Ancona e dall'Assessorato al Turismo e allo Sport. Per ritirare i circa 1000 biglietti distribuiti gratuitamente fino ad esaurimento, bisognerà recarsi mercoledì 28 novembre alle ore 11.00 presso le biglietterie sportive del Palarossini. Ogni persona potrà ritirare non più di due inviti. I minori di 14 anni non possono assistere allo spettacolo in quanto il palazzetto per l'occasione è considerato studio televisivo, mentre i minori di 18 anni dovranno essere accompagnati da un genitore e mostrare un documento.

Con "Torno Sabato... la lotteria", per la prima volta il pubblico presente in trasmissione potrà partecipare ad alcuni giochi e vincere in diretta premi in denaro. Il pubblico interagirà inoltre con i telespettatori giocando con loro alla tombola per la quale ogni settimana sarà messo in



palio un milione di lire (oltre 500.000 Euro).

Il 6 gennaio ci sarà la tradizionale estrazione della Lotteria, dove i premi saranno assegnati in Euro: al primo premio spetteranno 5 milioni di Euro, pari a circa 10 miliardi di lire.

Info: 071.2077190



GIOVANNI CARA: nelle marche PER SCRIVERE

Cagliaritano di nascita, Giovanni Cara è da circa un mese maceratese d'adozione.

“Leopardi l’ho capito qui, venendo proprio con te a visitare il Colle dell’Infinito (...) ho capito la profondità esistenziale e carnale di una poesia come L’Infinito.”

Scrittore, ha all’attivo un bel libro di racconti dal titolo *L’angelo armato*, pubblicato per i tipi di Bastogi e magnificato da critici come Paolo Ruffilli, Giuseppe Amoroso, Leandro Muoni e Anna Paola Tabasso; è in preparazione un suo romanzo; in ambito critico, ha pubblicato numerosi articoli, recensioni e saggi sia per i tipi di Bulzoni che per riviste di settore e per gli *Annali dell’Università di Cagliari*. Si è inoltre occupato dei testi di

documentari video sulla storia e la cultura sarda, per conto della Regione Sardegna e della Comunità europea.

È stato docente universitario di Ispanistica all’Università di Cagliari e di Potenza, scegliendo quest’anno di rinunciare alla carriera accademica per dedicarsi interamente alla scrittura.

È Direttore editoriale della collana di narrativa tascabile delle Edizioni Condaghes.

Perché a 32 anni, nel cuore di una carriera più che promettente, hai deciso di cambiare strada e di venire a vivere nelle Marche?

Per due motivi: uno personale e l’altro che ha attinenza con la vita professionale. Quello personale, che è poi il più importante, è decidere di seguire una vocazione, scoperta tardi perché faticosa e più che altro volutamente taciuta per anni, che è quella della scrittura. La seconda, tutto sommato meno importante, perché il mondo dell’accademia, nel quale ormai mi ero totalmente inserito, a pieno titolo, paradossalmente allontana dalla mia idea e dal mio ideale di scrittura.

E le Marche?

Potrei anche dire che sono passato semplicemente da un mare d’acqua a un mare d’erba, o dalle onde marine a quelle collinari, però penso che non sarei totalmente sincero con me stesso. La verità è che ho avuto un incontro fortunato, con piena consonanza di ideali, per il perseguimento concreto di un sogno letterario che temevo destinato a rimanere tale. Chiarendo che questo sogno è poi, credo, il senso compiuto di ogni operazione letteraria; e cioè che la scrittura deve avere attinenza e rispondenza nella realtà della vita. Posso fare un esempio?

È opportuno...

(ride) Carmen Martin Gaité diceva che per lei la cosa più bella dell’aver fra le mani un proprio romanzo, era il poterne parlare coi suoi lettori. Ed era dare al libro la possibilità che uscisse dalle quattro mura del suo studio. Diceva che la letteratura deve avere sempre la funzione di “di-vertire”, cioè aprire un nuovo mondo interiore, da una parte, ma poi anche – a lettura finita – dare la sensazione di un

cambiamento, di una deviazione, di un percorso imprevisto.

Ricominciare da capo è coraggioso...

Secondo me, ci vorrebbe più coraggio a persistere negli errori. Forse è coraggio materiale, questo sì; però alla fine dei conti la libertà appaga. La libertà dall’accademia, poi, appaga due volte.

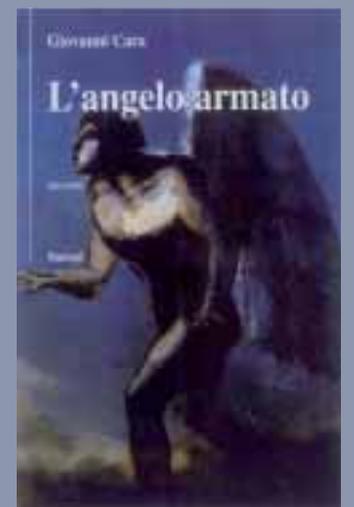
Hai parlato di Carmen Martin Gaité: hai altri incontri privilegiati, tra gli autori del Novecento, anche italiani?

A questo non si vorrebbe mai rispondere, possibilmente. Anche perché dipende molto dall’istante in cui incontri un libro. Comunque, sempre nell’ottica della mia idea di una scrittura legata alla vita, non posso non citare Vasco Pratolini e Pier Paolo Pasolini. Poi per me è stato fondamentale l’incontro con la poesia, attraverso il primo Montale e Garçia Lorca. Ma non vorrei dimenticare il cinema: Visconti e Bergman in primo luogo. Io scrivo molto partendo dalle immagini...

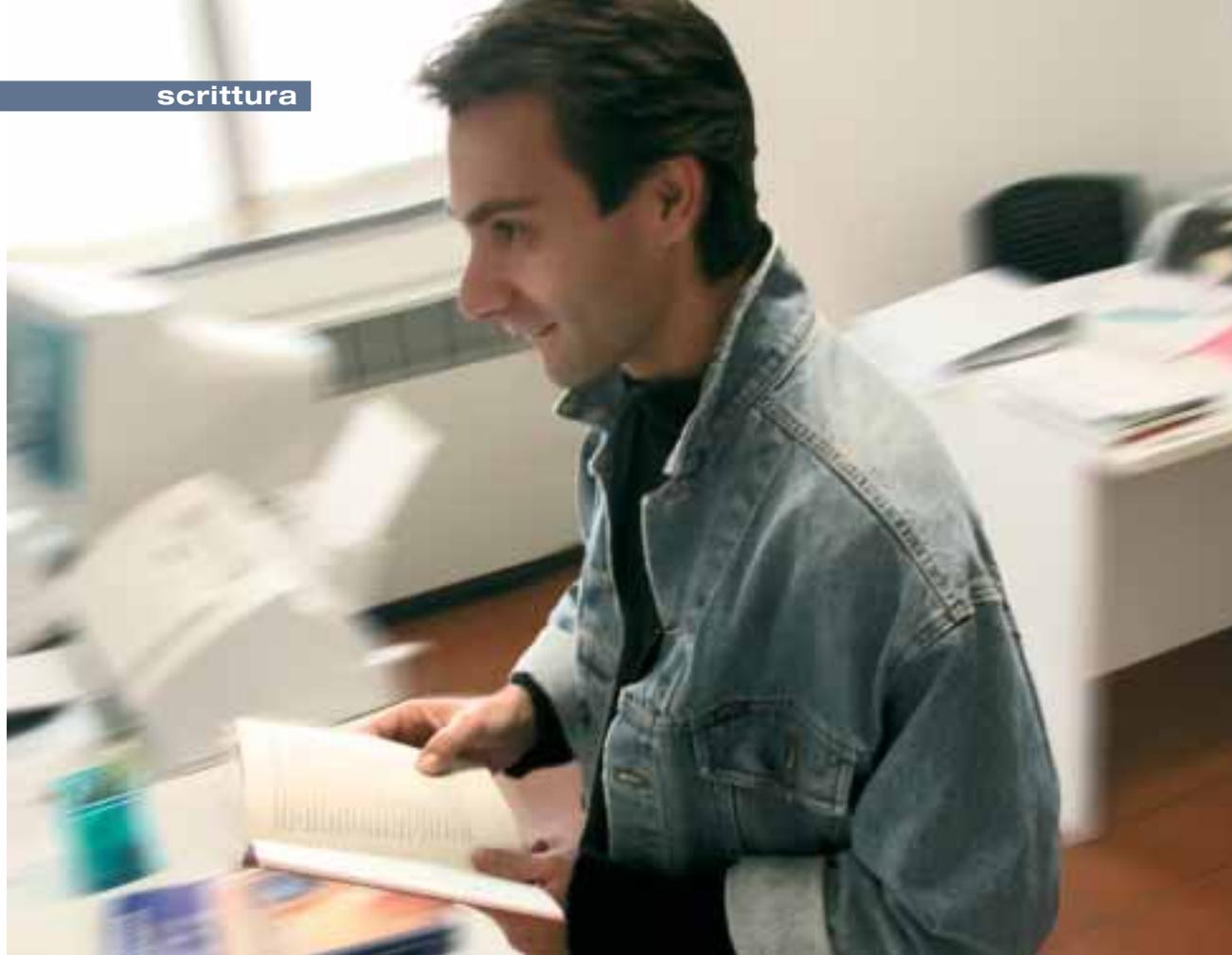
Adesso vivi nella terra di Leopardi...

Leopardi l’ho capito qui, venendo proprio con te a visitare il Colle dell’Infinito. Per questo prima ti parlavo di mare d’erba; ho capito la profondità esistenziale e carnale di una poesia come *L’Infinito*. Capendo anche quanto la ricerca universitaria mi avesse allontanato da questa carnalità e umanità, nell’avvicinarmi ai poeti e agli scrittori. Quando ho avuto di fronte le bozze definitive del mio libro – e mi sono spaventato di fronte a quelle mie parole – contempora-

neamente usciva un mio saggio sul Seicento minore della poesia spagnola. Mi sono scoperto e sentito schizofrenico! I racconti li avevo vissuti e quello di cui parlavo pagato in prima persona, mentre spesso nella ricerca specialisti-



Giovanni Cara (Cagliari, 1969) negli ultimi anni ha lavorato come docente di lingua e letteratura spagnola negli atenei di Cagliari e Potenza, pubblicando diversi saggi specialmente sulla poesia del Cinque e Seicento e sul romanzo del Novecento. Ha scritto testi per numerosi documentari sulla cultura sarda ed ha deciso di abbandonare la carriera universitaria per dedicarsi alla narrativa. *“L’angelo armato”* è il suo primo libro di racconti. Attualmente sta lavorando ad un romanzo.



ca ci si raffredda di fronte a un testo che un uomo, ancorché poeta, a suo tempo avrà sentito e vissuto. Capita, per esempio, che una pagina o una sola frase del Don Chisciotte che Cervantes scrisse col proprio sangue, oltre che col proprio sorriso, venga vivisezionata, congelata e annotata spesso in deliri filologici senza senso. Sono riuscito a spiegarmi?

Perfettamente. Eppure, si legge pochissimo. E l'editoria conosce blocchi spaventosi...

Non so se si tratti di blocchi o piuttosto, più sinceramente, di lobbies... E in questo, ancora una volta, ha pesanti responsabilità proprio la logica incasellatrice dell'accademia. Poi bisogna fare una considerazione più generale: scrivere significa pensare e riflettere,

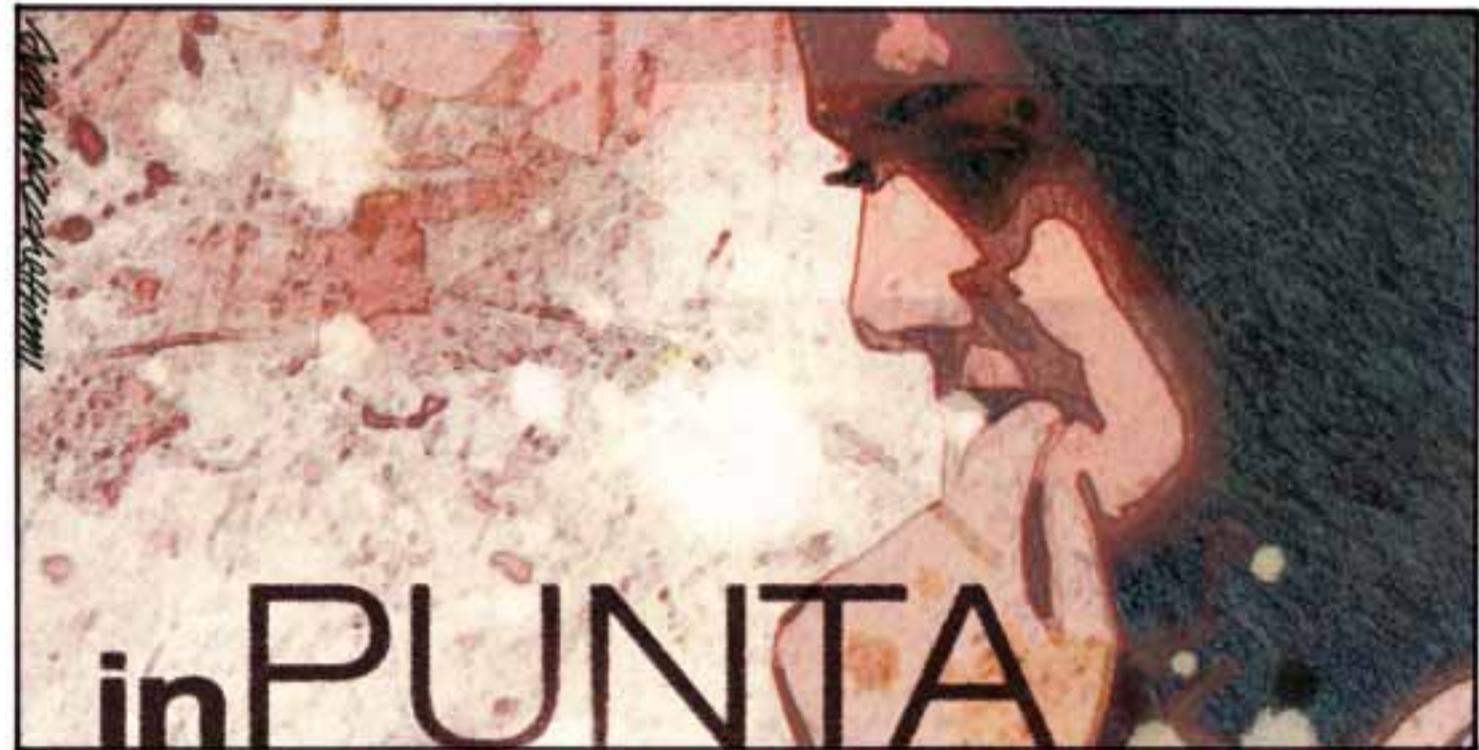
ma anche leggere significa pensare e riflettere. E quindi anche essere disposti a cambiare percorso, a "di-vertire", appunto. Capita allora che fa sempre comodo al potere (si può usare ancora, questa parola?) che le persone non pensino e non riflettano. Mentre l'arte è sempre rivoluzionaria. Uno dei libri più belli e rivoluzionari che per me esistono è il Nuovo Testamento.

Cosa si può fare, se ancora qualcosa si può fare attraverso la scrittura?

Ergo, cosa pensi che possiamo fare?

Cominciare a dire, anche con toni alti, se necessario, che la scrittura (e l'arte in genere) non è un oggetto strano, non è un oracolo sacro, ma è fatta di dialoghi, di parole, di incontri, di scambi e di emozioni

comuni. La poesia della parola ha il potere di parlare a tutti proprio in quanto sa parlare all'uomo. A ogni uomo di ogni tempo. In questo senso mi chiedo: perché in Italia, per esempio, Pasolini continua ad essere negletto? Ma non solo il Pasolini poeta. Pensa al Pasolini straordinario regista! Non credo sia un caso che, entrando in una libreria, gli espositori siano invariabilmente invasi dall'ultimo best-seller che potrà durare uno, due anni, nel migliore dei casi; raramente di più. A me per esempio è capitato di aver difficoltà a pubblicare racconti brevi, perché gli editori sostengono che poi è difficile che la gente li legga. Ma scherziamo? Ricordiamoci che in Italia abbiamo avuto Boccaccio, tanto per fare un nome d'autore di un genere oggi considerato minore...



di penna

la poesia

di Eloisa Bartomoli - illustrazioni di Riccardo Cecchetti

Qualcuno ha scritto che "la poesia ti salva la vita". Questa affermazione scarna, ma apparentemente perentoria, farà sicuramente sollevare un sopracciglio a coloro che, sin dalla più tenera età, hanno pensato alla poesia come a qualcosa di insopportabilmente noioso. Non mi sento di dar loro torto. Se ripensiamo ai tempi della scuola e ai versi che ci facevano declamare a memoria, proviamo un istintivo moto di repulsione. Va bene esercitare la memoria, ma **sarebbe preferibile che alla poesia ci si accostasse anche per gustarne l'intima bellezza,**

la suggestione evocata da rime e metafore, l'emozione racchiusa in ogni singola parola, l'azzardo della metrica invisibile del verso libero. Anche

una eccessiva e minuziosa spiegazione di ogni verso, a volte, può risultare deleteria. Più ci si impegna a capire, più la mente si rifiuta di aprirsi ai concetti che vorremmo inculcare.

"Ci hanno insegnato la poesia come qualcosa di distante, di separato dalla vita. La poesia è vita. Vita reale..."

La poesia è anche sensibilità, orecchio, è una porta che si apre sull'infinito di chi possiede una sorta di propensione all'ascolto, una musicalità interiore, una disposizione a recepire magiche, silenziose e voluttuose assonanze. Ci hanno insegnato la poesia come qualcosa di distante, di separato dalla vita. La poesia è vita. Vita reale, quotidiana, concreta, pratica. E' anche denuncia,

condanna, presa di posizione. Solo che il poeta sceglie di usare parole non ancora consumate, non logorate da un linguaggio quotidiano, sciatto e grossolano, ma traccia segni visibili e indelebili sulla lavagna del tempo, senza percorrere strade precostituite o già battute da altri. **La poesia è esigente. Chiede, pretende, abbandono, silenzio** (inteso non come afasia) e passione. E allora essa ci si rivela come dono inaspettato, ci schiude le porte della comprensione del mondo e di noi stessi. Ed è capace di ammaliarci con una bellezza che non è mai statica e che si rinnova così come noi siamo chiamati a rinnovarci e a leggere nei versi che incontriamo sempre nuove chiavi di interpretazione.

Alla redazione di Classe Donna, indirizzate a questa rubrica, sono arrivate le poesie di alcuni nostri lettori. Le abbiamo ricevute con gioia e con un pizzico di emozione. Scrive la signora **Brunella Canale di Castelfidardo**: "Sono una bibliotecaria che da tempo scrive ed ho alcuni lavori nel cassetto. A piccoli passi sono passata alle poesie e a qualche raccontino incompiuto. Scrivere non è né facile né semplice." Ecco le sue poesie.

I versi di Brunella Canale possiedono un passo poetico personale e originale, con costruzioni che appaiono non eccessivamente pensate. **La poesia della nostra lettrice è attenta al**

versante onirico, ma anche a quello del ricordo, con una mestizia che dilaga tra i versi senza annegare in una disperazione che non ammette repliche. Cara Brunella, è vero, scrivere non è facile. Credo che spesso sia addirittura doloroso. Le parole che nascono dall'anima hanno un taglio affilato, ma possono condurci al di là del visibile, verso mete meravigliose.

Ho avvertito il tocco dell'emozione leggendo le poesie di **Umberto Morbiducci**, giovane ingegnere maceratese. Le affido al cuore dei lettori.

Della terza poesia, intitolata "Tramonto", riportiamo un verso, a nostro avviso, molto efficace: "E i monti / punte di spillo / conficcate nella pelle dell'orizzonte."

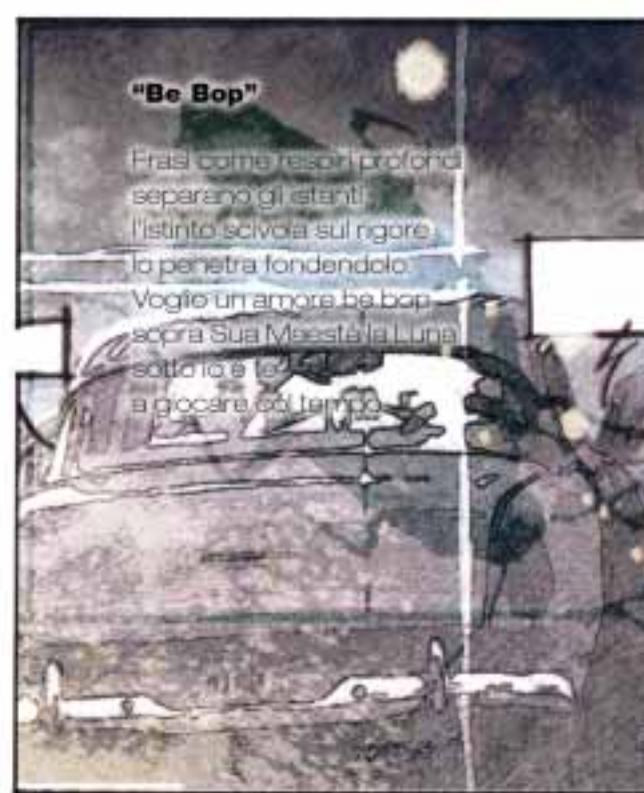
Le poesie di Umberto Morbiducci, per dirla con una frase del critico Giorgio Barberi Squarotti, sottolineano l'originalità dei "procedimenti verbali" e si caratterizzano per lo stile asciutto, levigato, per una interna razionalità in cui la complessità dei contenuti viene espressa senza il ricorso ad eccessive ridondanze. Inoltre, ci è sembrato bello che un ingegnere, di solito dedito al calcolo e ai numeri, ogni tanto consenta al suo spirito di "scivolare sul rigore", (cosa che ci permettiamo di consigliare non soltanto agli ingegneri...!)

Ritorniamo ora alla nostra rubrica e ad un'importante iniziativa promossa da Classe Donna. Partirà a febbraio 2002, per concludersi a maggio, un corso di scrittura creativa aperto a tutte le persone di un'età non inferiore ai 14 anni.

Il corso si terrà a Civitanova Marche presso la nostra redazione, una volta a settimana, in orario da concordare con gli eventuali iscritti. Tema del corso sarà quello relativo alla scrittura dell'intimità, privilegiando l'autobiografia ed il ricordo, con incursioni anche nel campo delle tecniche della narrazione scritta al fine di produrre racconti di genere e testi di pia-

cevole lettura. Non sono richiesti particolari requisiti per la frequentazione del corso, ma solo il gusto e il desiderio di riappropriarsi della propria fantasia creatrice e di sperimentare una capacità che forse ignoriamo di possedere.

Le iscrizioni sono già aperte e per qualsiasi informazione si può chiamare la nostra redazione. Condividere con altri il piacere della scrittura sarà un'esperienza formativa per ognuno di noi. A proposito di poesia e di silenzio, invociamolo, alla maniera di **Ingeborg Bachman**, autrice austriaca, con questi versi di austera bellezza: "Dentro la conca del mio mutismo / metti una parola / e leva alte pareti d'alberi fitti / ai due lati: che la mia bocca resti tutta in ombra."



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

Bulbul Sharma: la VENDETTA DELLA melanzana

di Laila Boldorini

Annusare, tastare, assaporare, centellinare: quattro intense emozioni, protagoniste indiscusse di uno dei libri più intriganti del mese. La cucina, con i suoi sapori e odori diventa il **punto di partenza per storie speziate, ambientate tra il calore dei fornelli** e i più antichi effluvi aromatici.

Bulbul Sharma, scrittrice e pittrice indiana, torna ad incantarci, dopo *Banana-flower*, con una raccolta di racconti affascinanti, conditi da ricette semplici e golose. Una donna, amata dai suoi due mariti, eterni antagonisti, e addolcita da singolari offerte di cibo; un prete-bambino che mangia con straordinaria lentezza; la cugina povera Bala, che si ostina a preparare spuntini prelibati pur di ottenere amore.

Nei destini di tutti i personaggi, l'allegria e il gusto del vivere s'intrecciano con una passione gioiosa e quasi rituale per il cibo. Il sentimento più cantato è sempre l'amore: quello vero, sensuale e libero, capace di infrangere ogni pur rigido tabù, ogni moralismo o veto, e di creare le situazioni più bizzarre.

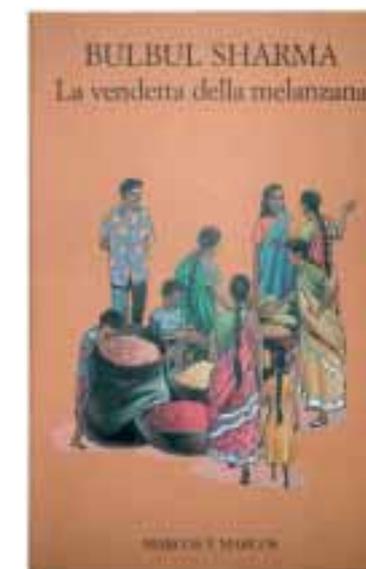
I personaggi si muovono tra modernità e riti antichi, mentre le loro deliziose storie si sviluppano tra sfrigolii e rumori di stoviglie.

I profumi intensi dello zenzero, del cumino, della senape si diffondo-

no nelle case, nelle strade ingombre di macchine veloci e supermercati, per procedere vibranti fino a noi.

Un libro magico, vivace e divertente in cui ricordi, sogni e rancori si confondono con il piacere del cibo e scorrono in un fiume continuo di parole.

Il regalo più "goloso" per la notte di Natale!



LA VENDETTA DELLA MELANZANA
BULBUL SHARMA

Titolo originale: The Anger of Aubergines
Traduzione di: Tatiana Moroni e Sara Radaelli
187 pag., Lit. 24.000
Edizioni Marcos y Marcos (Gli Aliante)

L'inizio del libro...

Finocchio, senape, cumino e anice gettati nell'olio di senape bollente. Si sprigiona un aroma pungente, avvolge la testa di Dida e procede fino a noi. Io e il mio fratellino ci allungiamo in avanti, attenti a non valicare la linea invisibile che separa la cucina della nonna dal resto della casa. Nessuno ha il permesso di entrare in quel locale stretto e buio, spazzato e lavato quattro volte al giorno da Dida. Cipolle, aglio, carne, piatti di vetro e servi non hanno mai varcato la soglia; però ci vive un topolino, talvolta lo vediamo, ci spia da dietro una fila di recipienti di ottone.

Dida lavora seduta sul pavimento della cucina. La vedo tagliare le verdure in piccoli pezzi, mondare il riso, impastare e lavare foglie di spinaci dalla mattina alla sera; e pensare che lei mangia soltanto una volta e digiuna un giorno sì e uno no, come tutte le vedove braminate ortodosse. Mia madre saltuariamente è ammessa in cucina, ma soltanto dopo aver fatto il bagno, essersi lavata i capelli e cambiata d'abito. Dida, che ricordo minuta e fragile nelle sue vesti bianche da vedova, cucina e mangia prima degli altri. Nipotini, figli, nuore e parenti poveri vari che le piace sfamare siedono attorno al lungo tavolo di marmo bianco mentre Dida non lo sfiora nemmeno - anche se l'ha portato lei in dote da bambina, sessant'anni fa. Rappresenta quel che lei odia di più. Ricchi curry rossi di carne con aglio e cipolla l'avevano macchiato; a questo tavolo contaminato i figli avevano intrattenuto estranei, di certo non bramini; una volta ci aveva visto appoggiata persino una bottiglia di birra maleodorante. Adora girare intorno al tavolo durante i pasti, e far piovere prelibatezze nei nostri piatti: frittelle di melanzane, loochi e mishti. Si tiene discosta, ben attenta a non sfiorare il tavolo. Le sue mani pallide, che le ho visto lavare almeno cinquanta volte al giorno, si librano come libellule, e di colpo qualche delizia cade nei nostri piatti (...)

© 2001 Marcos y Marcos



incontri di CORPO e ANIMA

di Silvana Scaramucci

Sorprende l'audacia dell'artista **Annunzia Fumagalli** che eleva a soggetto principe delle sue opere la nudità femminile, colta perlopiù apertamente nelle espressioni più ardite della comunicazione sessuale. L'indagine sull'universo donna, salvo pochissime eccezioni in tutti i secoli che compongono la storia dell'arte, è stata pressoché di esclusiva prerogativa del pennello maschile. Stravolge, pertanto, i canoni dell'interessamento artistico la pittura della Fumagalli, protesa com'è allo **studio del corpo femminile non come pura rappresentazione ma come espressione sontuosa della primigenia forza vitale che si origina, appunto, dalla carica erotica**. E non si banalizza il giudizio estetico relegando l'artista fra coloro che sono attratti dal proprio stesso sesso: non c'è ombra di lesbismo nelle opere della Fumagalli, al contrario - semmai - c'è invito rivolto all'uomo ad accorgersi della ricchezza vitale che sprigiona un corpo femminile avulso dagli schemi della moda e dagli ste-

reotipi pubblicitari.

“Incontri di corpo e anima quello di Annunzia con le sue modelle – scrive dell'arte della Fumagalli Danilo Tomassetti, critico e poeta, pigmalione e marito dell'artista milanese marchigiana di elezione - le quali non sono profes-

sioniste della posa, belle sembianze assenti di personalità. Le donne di Annunzia sono vere, moderne, intelligenti e acculturate, forti e dinamiche, ma la loro voglia di amare è frustrata da un senso d'impotenza dell'uomo di saper accogliere la grandezza e la delicatezza del loro animo”.

L'estro creativo della Nostra si esplica nei suoi dipinti, paesaggi ma soprattutto donne, dove fisicità e surrealismo, sebbene antitetici, si compongono in un unicum talmente armonico che risulta difficile distinguere dove cessi il ritratto verista e inizi l'onirico. È il colore usato con profusione ed equilibrio tonale a stabilire il rapporto fra “cose” e intimità psicologica fino a definirne il confine fra natura e intuizione immaginifica di essa. Potrebbe apparire inverosimile una tale simbiosi se non fosse intrinseca nella personalità della stessa artista.

Nella quotidianità Annunzia attende a un impiego di energie che richiede logica e concretezza, lavora infatti in uno studio commerciale-tri-

“È il colore usato con profusione ed equilibrio tonale a stabilire il rapporto fra “cose” e intimità psicologica fino a definirne il confine fra natura e intuizione immaginifica di essa”

butario di Cupra Marittima, **all'arte è giunta per gradi, dal disegno al colore e da qui all'intuizione dei soggetti da ritrarre.**

Il paesaggio antropocentrico – a detta dell'artista – è il tema prediletto e lo ha sperimentato con il gessetto, l'acquerello, l'olio.

L'artista ha al suo attivo un lungo elenco di mostre e un atelier a Cupra Marittima aperto prevalentemente la sera e la domenica. L'abbiamo incontrata per ClasseDonna al suo ritorno dalla Repubblica Slovacca dove ha esposto con successo di pubblico e di critica una sua personale a Levice, negli interni di un castello medievale, con gli auguri dell'Ambasciata Italiana e del Governo – Ministero della Cultura - e dove ben quattro testate si sono occupate dell'evento.

Alla pittura – ci ha dichiarato – devo la coscienza completa della mia identità. Fare arte per me significa conoscere la vita, la storia, la psicologia umana". Intanto l'artista non si riposa. Ha appena atteso alla preparazione di una cartella intitolata "Il ciclo dei mesi" di prossima pubblicazione (entro dicembre). In questo nuovo lavoro la Fumagalli approda, sempre nell'ambito del soggetto femminile, a un nuovo concetto di pittura: **le donne raccontano le stagioni attraverso il linguaggio del corpo e con la diversificazione cromatica che la tematica sottende.**

Il mese di gennaio è chiusura ed apertura del ciclo vita-morte, febbraio il volto ambiguo della maschera, marzo è un giovane seno che allatta la natura, aprile la tessitrice di fiori, maggio una madonna che ha perso la sacralità della madre e

mostra la sua sensualità liberata, giugno il mito di Castore e Polluce, i gemelli, agosto l'incontro sensuale e romantico degli amanti, settembre una fanciulla tra foglie in procinto di ingiallire, ottobre l'ebbrezza dei sensi colta attraverso il tripudio della donna immersa nell'uva, novembre svela il volto oscuro della morte con i simboli della sinistra sensualità: corpo felino, candele e luce a effetti chiaroscurali molto forti, dicembre è il sonno, il letargo della natura reso con l'immagine di una ninfa che s'avvolge il corpo in un lenzuolo di colline e poggia il capo su un cuscino di nuvole.

E' con questo ultimo lavoro che la nostra si cimenta in una pittura più matura, in cui pensiero e forma diventano stimoli per una comunicazione artistica complessa ma godibile nel contempo.

"Alla pittura devo la coscienza completa della mia identità. Fare arte per me significa conoscere la vita, la storia, la psicologia umana"



pepol



/ PUNTI VENDITA NELLE MARCHE
**Scaramucci, c.so Bramante 29, Farnignano (PG) / Torregianell, via Nuova 160, Mercatale (PS) / Odeon calzature, via Flaminia 151, Pesaro / Michelesi, via Mazzini 53, Urbino / Piacconi, c.so Matteotti 131, Fano / Calzature Moda Girombelli, piazza della Repubblica 2, Jesi / Calzature Romolo, piazza Ugo Bassi 4, Ancona / Bozzi calzature, c.so 2 Giugno 90, Senigallia / Tutti Tutti, c.so Matteotti 113, Porto Recanati / Quadrifoglio, c.so Persiani 55, Recanati / B.o.L.I., via Martiri della Libertà 11, Matelica
 Miccarelli, via d'Accorso 39, Camerino / Borsini, via Avenale 26, Cingoli / Renato calzature, via dei Notai 21, Ascoli Piceno / Clerici calzature, via Trevini 37, Ascoli Piceno
 Zappasodi, via Montebello 10, S.Benedetto del Tronto / Pronto Moda calzature, via V.Emanuele 115, S.Benedetto del Tronto / Piergigli, via della Vittoria 134, Alba Adriatica**

WWW.PEPOLI.IT
 INFO (N. 0733 811254)



VI PIACE LA MIA foto?

Fotografare, perché? Per conservare attraverso un'immagine il ricordo di qualcuno, di un luogo, di un momento vissuto...

...per documentare, testimoniare una verità, l'esistenza di qualcosa che abbiamo visto con i nostri occhi; o semplicemente per esprimere uno stato d'animo, **per dire ciò che con le parole non si può dire**, per mostrare agli altri "come" vediamo e sentiamo la realtà intorno a noi.

Molti sono i modi ed i motivi per cui utilizziamo questo "mezzo scientifico" che è anche allo stes-

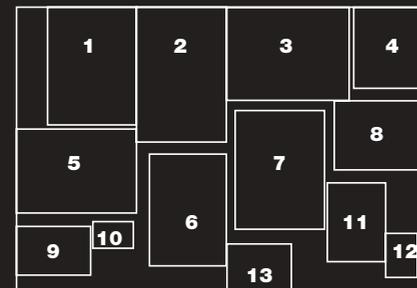
so tempo strumento d'arte. Nella tradizione dionisiaca la luce è generatrice di tutta la bellezza; la fotografia, in quanto veicolo di luce, può dunque essere considerata strumento di creazione della bellezza. L'essere traccia di raggi luminosi emanati da qualcosa che c'è, che è lì è il fondamento chimico di questa operazione; qualcosa, nella foto che vediamo, c'è stato e non c'è più e questa è la fondamentale differenza tra la fotografia ed il linguaggio, il quale può parlare di ciò che non c'è. Seppur breve e completamente soggettiva, la nostra foto è un'istante irripetibile del nostro vissuto.

di Lara Turco



in queste pagine: foto di Andra Antonangeli

nelle pagine successive:



1-2-5-6: foto di Chris Rocchegiani
3-4-8-7-13: foto di Michele Staderini
9-10-11-12: foto di Lara Turco





occhi attenti
e discreti al
vostro servizio

veloce come il
vento, silenzioso
come un'ombra

INDAGINI:

Industriali

Aziendali

Commerciali

Finanziarie

Patrimoniali

Penali

Per la sicurezza



DELEGATO PROVINCIALE Federpol

**OCCHI ATTENTI E DISCRETI
AL VOSTRO SERVIZIO**

SI GARANTISCE LA MASSIMA
RISERVATEZZA E SERIETA'
TUTTO NEL RISPETTO
DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Un servizio a disposizione di TUTTI
a prezzi accessibili e pagamenti anche dilazionati

PROVE FOTOGRAFICHE E FILMATI
GIURIDICAMENTE VALIDI

SERVIZIO 24 ORE IN ITALIA E ESTERO

PREVENTIVI GRATUITI ANCHE A DOMICILIO

FOX INVESTIGAZIONI
AGENZIA DI INVESTIGAZIONI PRIVATE

Via Mazzini, 47/A - 62012 CIVITANOVA MARCHE (MC) - Tel. 0733.784125 - Fax 0733.782636

PORTATILE 347.1562529 - E-mail: foxinvestigazioni@libero.it

INTERNET: www.federpol-marche.com/fox.htm - www.paginegialle.it/foxinvestigazioni

INDAGINI:

ANTINTERCETTAZIONI
AMBIENTALI
E TELEFONICHE

PREPOST
MATRIMONIALI PER
SEPARAZIONI,
DIVORZI,
AFFIDAMENTI

DIFESA
E TUTELA
MINORI,
FREQUENTAZIONI
E ANTIDROGA



arredare col verde

tutto in poco spazio

di Sabina Pellegrini

Seguendo i nostri utili consigli sarà possibile concentrare tutto ciò che si può desiderare in un giardino in una striscia di terra di circa 300mq che circonda il nostro appartamento. Partiamo dall'ingresso.

VALORIZZARE L'INGRESSO

Si accede direttamente a questo piccolo appezzamento di terreno grazie al cancello (ingresso secondario) lungo la strada condominiale. Per conferire tono e qualità all'entrata, bisogna impiegare al meglio la potenzialità ornamentale delle piante. Un po' più interno alla recinzione, posizioniamo un cancello largo circa 1,5 m. con due

colonne in cemento dello stesso colore della casa, dove inserire il citofono e la cassetta della posta. Il vialetto, realizzato in lastroni di pietra, parte dall'ingresso e si snoda lungo tutto il giardino e ci conduce nei vari luoghi dove arredi da esterni rendono gli spazi più fruibili ed esteticamente più belli. Importante chiudersi dall'esterno con dei cespugli sempreverdi, ARBUTUS UNEDO, OSMANTHUS FRAGRANS, ABUTILON, CALLISTEMON E NERIUM OLEANDER BIANCO, che circondano tutta la proprietà e sono più alti dove abbiamo bisogno di privacy e più bassi nei punti dove vogliamo ammirare il paesaggio.

Dall'ingresso, due piante a destra e a sinistra, un ACER PALMATUM ATROPORPUREUM e un PUNICA GRANATUM (MELOGRANO SECOLARE DA FRUTTO), con una bordura fiorita di VERBENA BICOLOR, ROSA TAPPEZZANTE BIANCA, fanno intravedere una pergola in ferro addossata alla parete della palazzina con pavimentazione di legno, che crea la zona pranzo.

Per agevolare l'uscita dal soggiorno, una delle due finestre sarà ampliata a porta-finestra.

Il percorso lastricato conduce direttamente al portone d'ingresso dell'abitazione, un'altra parte del vialetto conduce all'area relax.

UN BAGNO CALDO ALL'APERTO

Il terreno ad un certo punto si abbassa, dando movimento al giardino e creando due zone ben distinte. Il percorso s'interrompe con tre scalini per compensare il dislivello, che a destra e a sinistra della scala crea una piccola scarpata, completamente ricoperta da cespugli, SYRINGA VULGARIS "LILLA", OLEANDRO, ROSA TAPPEZZANTE ROSA E BIANCA, e da una pianta sempreverde dall'aspetto un po' esotico, una CORDYLINA INDIVISA, abbastanza alta da chiudere questo spazio dall'ingresso e dalla vista degli abitanti degli altri appartamenti. Scendendo la scala, a destra, c'è una minipiscina idromassaggio con acqua riscaldata, questo è un angolo di completo relax, infatti oltre alla bellezza della vasca, sono molti i benefici terapeutici. E' predisposta semi incassata, circondata da una pavimentazione di legno, che con due scalini scende al piano del prato creando un riquadro rettangolare da arredare con lettini prendisole. La rigogliosa vegetazione, che racchiude questo spazio, è composta da CHEANOTUS GLORIE DE VERSALLES, VITEX AGNUS, SOLANUM RANTONETTI E PLUMBAGO CELESTE, sono tutte essenze dalla fioritura prettamente estiva e dal colore celeste.

IRRIGAZIONE: Ricordiamoci sempre di fare un buon impianto d'irrigazione di controllare che la quantità d'acqua sia sufficiente per irrigare bene soprattutto il prato, altrimenti bisogna provvedere con una cisterna da interrare nel giardino.

ILLUMINAZIONE: Deve essere nascosta tra gli alberi e i cespugli, ma sufficiente per illuminare il percorso e qualche albero più importante.

GLI ALBERI: Per legge debbono essere predisposti a 2,5 m. dal confine, salvo regolamento comunale.

LE STRUTTURE: Ricordarsi di interpellare sempre il condominio per non avere problemi in seguito.



*Nel giardino il colore, più che la forma è il grande protagonista,
fonte di emozione, di gioia, di estasi.*



un cane per natale...

e per TUTTA LA VITA!

“Ho conosciuto la gioia di averti adottata, la compagnia delle tue foto, il colore della speranza quando miglioravi, il sapore delle lacrime per la tua agonia, le parole di una preghiera...”

Gioia, compagnia, speranza, lacrime. Un concentrato di sentimenti in una lettera dedicata ad un... cane. Mariarosa Bandera, insegnante elementare friulana, la scrisse per ricordare una cagnetta adottata a distanza. **La lettera, che veniva da così lontano, nasceva da una storia d'amore tra l'uomo e il cane cominciata a Camerino, tanti anni fa.** Gli anni in cui Lilla, un vecchia cagnetta, perse la sua anziana padrona e venne adottata da Mariarosa. Anni dopo anche il cane morì e Mariarosa inviò poche righe a Roberto Cola,

presidente della Sezione camerte della Lega Nazionale per la Difesa del Cane. “Piansi all'arrivo di questa lettera che continua a commuovermi ogni volta che mi capita di rileggerla” racconta Roberto in “Pulci, amore e fantasia”, raccolta di racconti e poesie dedicate al mondo dei cani, edite un anno fa per rac-

Più di 1500 bestiole sono transitate da qui e circa 1000 sono stati gli affidamenti.

cogliere fondi a favore dei 250 cani del rifugio di Colle D'Altino (per informazioni sul libro telefonare al Sig. Cola).

A Camerino, da dodici anni esiste una Sezione della Lega Nazionale per la Difesa del Cane. Più di millecinquecento bestiole sono transitate da qui e circa mille sono stati gli affidamenti. Si chiamavano Pippo, Wilma e Rochy, Fifi, Tom, Lella e Betta, Mario, Blondie, Febo, Pasquale, Watson, Gaia, Merlino. Tanti impossibile ricordarli tutti. Eppure, le loro storie sono ancora lì, tra quelle cucce che si arrampicano sulla collina su cui il rifugio sorge, portato avanti ogni giorno da Roberto Cola e dai volontari, tra questi un ragazzo slavo che trascorre le vacanze in Italia, con i suoi cani. Storie vere, a due e a quattro zampe, degne di essere raccontate, senza alcuna vergogna di mostrare i lucciconi agli occhi. **Perché, dietro**

ogni cane abbandonato c'è un vissuto di sofferenza. E quanti ne passano al rifugio! La sezione è ben organizzata. Ma, c'è bisogno di aiuto. La lotta al randagismo e per la sensibilizzazione richiede molti sforzi, anche sotto l'aspetto finanziario. Ma, richiede soprattutto braccia e passione. In una parola: c'è bisogno di volontari. Dunque, se ami gli animali, se hai tempo libero da dedicare loro, alza il telefono e chiama lo 0737/644330. Ti risponderà Roberto Cola. Si fa carico da anni, con gli amici della Sezione, di un problema che

dovrebbe essere della pubblica amministrazione. Non è sempre facile tirare avanti. Gli ospiti del rifugio crescono e i volontari sono pochi. Ma, da quelle parti si fa il massimo. C'è sempre posto per un cucciolo abbandonato davanti al rifugio, dentro uno scatolone.

La Sezione si spende anche per fare opera di sensibilizzazione nelle scuole. E, fosse per i bambini, dopo la visita al canile, un cane lo adotterebbero volentieri. Anche meticcio. Sono i genitori che lo vogliono di razza e il compagno di

giochi per il loro bambino lo vogliono con il pedigree. Eppure, se andrete a trovare Roberto, non potrete non innamorarvi degli sguardi che quelle bestiole lanciano dalle loro cucce. Parlano di amore, e non c'è razza che tenga. Anzi, chi conosce i cani sa quanto affetto proprio i bastardini siano in grado di riversare sul padrone. Il Natale è vicino. E' tempo di doni. Vi diamo un'idea per un regalo diverso da fare ai vostri figli: regalate loro l'affetto di un cane. Ce ne sono tanti al rifugio di Camerino, e in tanti altri canili della regione, che aspettano una carezza.

LEGA NAZIONALE PER LA DIFESA DEL CANE SEZIONE DI CAMERINO

La Sezione di Camerino è attiva dal 1989. Possiede un rifugio nei pressi di Camerino e custodisce complessivamente 250 cani, tra questi alcuni cuccioli abbandonati. In dieci anni di lavoro sono stati affidati oltre 800 cani. L'attività della Sezione è garantita da pochi volontari che dedicano ai cani il loro tempo libero. Il finanziamento è in parte pubblico, per i cani consegnati dalle Amministrazioni. Per i cani restanti, più della metà, si raccolgono fondi privati con le seguenti iniziative:

- Tesseramento alla Lega: socio ordinario L. 30.000, sostenitore L. 70.000, benemerito L. 150.000. La tessera comprende una medaglia per il cane, utile in caso di smarrimento. Può anche essere richiesta effettuando un versamento sul conto corrente postale numero 10322626 intestato a “Lega del cane - Sezione Camerino”;



- Adozione a distanza. Comporta la scelta, personale o effettuata dai membri della Sezione, del cane da adottare e il pagamento di una quota mensile di L. 30.000, ovviamente non vincolante nel tempo.

La sezione svolge attività di sensibilizzazione anche nelle scuole della provincia di Macerata. Vi segnaliamo:

- Il numero di c.c.p. 10322626 (Lega Nazionale - Sezione Camerino) per tesseramento, adozioni a distanza e libere donazioni;

- I numeri telefonici del presidente e del vice presidente della Sezione, per qualunque tipo di informazione: Roberto Cola 0737-644330 e Margherita Madonna 0737-633409.

Obiettivo è trovare nuovi e definitivi proprietari per i cani del rifugio.

“Diamo a loro il tempo che ci resta, il cibo che ci resta, l'affetto che ci resta: loro, in compenso, ci danno tutto”.





felicità è un cucciolo caldo

Come si fa a rimanere lucidi, razionali e pensare come verrà ribaltata la nostra vita? Come si fa a non commuoversi davanti a quel musino peloso, a quegli occhi dolci, a quella zampa che già ti accarezza?

Come si fa? Non si fa. E invece si dovrebbe. Quando si sceglie un animale si agisce, nel 90% dei casi, d'istinto, si lascia parlare il cuore e tacere la ragione. E' come quando ci si innamora. Il mondo tutt'intorno non conta più, spari-

sce. La vita comincia a ruotare intorno al nuovo "lui", che catalizza discorsi, pensieri e emozioni. E pensare che invece la scelta di un nuovo amico, cane o gatto che sia, andrebbe ponderata, meditata, ragionata.

Si sta scegliendo un compagno di vita che resterà con noi per almeno 10-15 anni, che diventerà un componente della famiglia a tutti gli effetti. Magari ci farà cambiare macchina e rifare le fodere dei divani, condizionerà i nostri viaggi e le nostre vacanze.

di Maria Francesca Lattanzi

Come nasce la decisione di prendere un animale? I bambini lo chiedono, gli amici hanno una cucciolata da sistemare, lo si è trovato per strada e non si ha il coraggio di abbandonarlo... Molto spesso però si decide di prendere un cane perché faccia la guardia o perché ci accompagni a caccia, o molto semplicemente perché ci faccia compagnia. Ed è proprio in questo momento, quando nasce la "voglia di compagnia", che dovrebbe scattare – il condizionale è d'obbligo perché di solito non succede mai – anche, parallelamente, un meccanismo di freddezza che permetta di scegliere l'animale più adatto.

E a questo punto, la prima domanda è quasi sempre: cane o gatto?

E' quasi come dire "mare o montagna"? Sono due mondi diversi, due animali con ritmi, esigenze, modelli di comportamento assolutamente diversi. Un cane è molto più impegnativo ed esigente, sia dal punto di vista pratico che emotivo. Va portato fuori almeno tre volte al giorno, non è capace di stare da solo, ha un bisogno quasi fisiologico del padrone. Però scodinzola, fa le feste appena lo vede, vive nella sua completa adorazione, è totalmente dipendente da lui. E' proprio in questa assoluta dipendenza dall'uomo che sta la "caninità": da una parte gratifica il proprietario (a chi non fa piacere sentirsi indispensabile?), dall'altra lo inchioda a un macigno di responsabilità e doveri. Il gatto è tutta un'altra storia: indipendente, autonomo, altero, non dispensa il suo affetto a comando, in cambio di una carezza o di un biscotto, ma solo se e quando

ne ha voglia. Inoltre, dal punto di vista pratico, è completamente autosufficiente: gli basta una ciotola d'acqua, la sua pappa, una cassetta igienica per i bisogni ed il gioco è fatto. Sa stare da solo intere giornate.

Di razza o trovato?

Il quesito si pone sia per i cani che per i gatti. Arrivato il momento del "sì", ecco che arriva il problema del "chi". Adottare un bastardo, cane o gatto che sia, è indubbiamente un'esperienza meravigliosa, ma che può presentare qualche incognita. Innanzitutto l'impatto emotivo è fortissimo, e se già è difficile resistere alle zampate e agli ugglioli di un cucciolo in un negozio o nei recinti di un allevamento, è praticamente impossibile farlo in un rifugio di animali abbandonati. Girare tra i box di un canile, o gattile, vedere quei poveri animali con una storia triste alle spalle, avvicinarsi alle gabbie e desiderare di aprirle e portarseli a casa è un tutt'uno.

“...non è capace di stare da solo, ha un bisogno quasi fisiologico del padrone. Però scodinzola, fa le feste appena lo vede, vive nella sua completa adorazione”



Per informazioni su un cucciolo da adottare contattare:

LEGA NAZIONALE PER LA DIFESA DEL CANE

Sezione di Camerino
Ing. ROBERTO COLA
Località Mecciano, 12
62032 CAMERINO (MC)

Sezione di Monsano
Sig.ra MIRELLA ONORATI
Via Marche, 1
60030 MONSANO (AN)

Sezione di S. Benedetto del Tronto
Arch. DOMENICO PIETROFORTE
Via Bianchi, 12
63039 S. BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

Sezione di Tolentino
Sig. ALISCIONI ROBERTO
Viale B. Buozzi, 83
62029 TOLENTINO (MC)

Coord. Associaz. Animaliste Marche
Assessorato all'Ambiente
Piazza XXI Maggio, 1
60100 ANCONA (AN)
Tel. 0712222601

**AGENZIA IMMOBILIARE
di COMPAGNUCCI A.**

Compravendita e affittanze
appartamenti arredati e non

Capannoni per uso industriale

Locali ad uso commerciale

Consulenza per pratiche
di mutuo e stime gratuite

CIVITANOVA MARCHE
C.so Garibaldi, 14 - Tel. 0733.814101
Cell.: 380.3229827 - 347.9182193
e-mail: agenziacompagnucci@virgilio.it



Linea
Donna

Linea Donna
Via Indipendenza, 115/117
CIVITANOVA MARCHE (MC)

in casa



Volete personalizzare i vostri **biglietti di auguri**? Raccolgiete durante le vostre passeggiate dei fiorellini o delle foglie, seccatele fra le pagine di un libro o tra due fogli di carta assorbente, poi fissatele con della colla su dei cartoncini.

Se lavorate a maglia la **lana bianca**, ogni tanto asciugatevi le mani nel talco. La vostra lana in questo modo resterà candida.



Quando il vostro **ciclamino** è sfiorito, tagliatelo a due centimetri da terra e mettetelo in un luogo caldo e luminoso. Vi ripagherà con una fioritura rigogliosa.



Quando foderate un mobile con la **carta adesiva** ricordatevi di tenerla qualche ora in frigorifero. Sarà molto più facile stenderla, senza che si formino fastidiose bolle d'aria.

Per eliminare gli **odori** più persistenti dalla vostra lavastoviglie, perfino quelli del pesce e delle uova, mettete mezzo limone nel cestino delle posate. Le vostre stoviglie saranno profumatissime!



Per incartare i vostri regali in modo più originale, prendete delle **scatole** da imballaggio di cartone ondulato, rivestitele con carta o plastica adesiva. Per chiuderle fate due incisioni ai lati dell'apertura superiore e fissate con un nastro in tinta. Adesso inserite il vostro regalo o se volete potete usarle per riporre nel vostro armadio qualsiasi cosa, dalle coperte ai maglioni.

Se state preparando dei centrotavola con delle **candele** ricordatevi di metterle in freezer per qualche ora. In questo modo bruceranno più lentamente e sgoccioleranno di meno.



milleconsigli

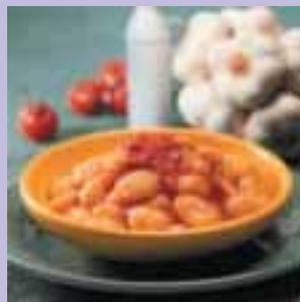
buon 2002 da:

Ezia Rosticceria
Il piacere della buona tavola

Gnocchi fatti a mano

Polenta, Fagioli, Ceci, Frascarelli

Crespelle, Trippa, Pesce...



Via Montenero, 3 (Zona Stadio)
Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733.810627



FORNO A LEGNA

Prenota la tua pizza
allo 0733.773383

ARIS PIZZA
Via Buoizzi, 23
CIVITANOVA MARCHE (MC)

2002

Insieme agli auguri personali di Buon Anno, che di cuore invio a tutti i segni zodiacali, aggiungo qualche piccolo suggerimento per Voi, che tornerà utile per cominciare nel modo giusto e condurre a felice conclusione, l'anno 2002 che sta per iniziare.

Semiramis - Studio Thule

ARIETE

A forza di rimandare, infine siete arrivati al limite. Dovrete scegliere, anche se sarà difficile. Il campo sarà quello dei sentimenti: un amore non corrisposto, l'allontanamento dagli amici, una rottura familiare... Cercate di non cadere in depressione, o la salute, più precisamente il fegato e il cuore, ne risentiranno seriamente. Non perdetevi dietro a cose senza valore.

TORO

La sfiducia con cui iniziate l'anno vi confonde e vi rende passivi circa gli avvenimenti e il destino in generale. In questo stato ogni iniziativa viene sconsigliata. In realtà siete tra la fine e l'inizio di un ciclo, che richiede da voi disponibilità a nuove esperienze e a rompere coi precedenti schemi mentali che bloccano ogni evoluzione.

GEMELLI

Negli affari, pericolo di associazioni con persone poco pulite. Siate meno opportunisti e non correrete il rischio di commettere imprudenze che potrebbero condurre a litigi, querele o tribunali. Il gioco della vita, per voi, quest'anno, si aprirà su prospettive del tutto non abituali che richiederanno molto impegno fin dall'inizio.

CANCRO

Come una forza della natura, avrete potere sugli eventi e sulle persone che vi interessano. Situazioni fortemente favorevoli che attendete da tempo, vi consentiranno di fare balzi in avanti. Approfittatene perché non si ripeteranno. Attenzione agli avvertimenti o suggerimenti. Non sottovalutateli. Magicamente intorno a voi, tutto concorre per aiutarvi.

LEONE

Tirando un sospiro di sollievo, finalmente troverete la strada giusta per risolvere i problemi che vi trascinate dietro già da parecchio. Naturalmente raggiungerete le mete ambite con il proporzionale sforzo, ma gli aiuti non mancheranno, soprattutto se manterrete alta l'intensità dei vostri desideri.

VERGINE

Realizzazione completa sotto il profilo sentimentale. Le prove e le sfide vi vedranno vincitori, anche se siete sportivi o artisti o se da tempo soffrite di qualche serio disturbo di salute. Tregua delle avversità. Infinite possibilità in ogni settore della vita. Complimenti!

BILANCIA

Per colpa di intuizioni sbagliate, non tutto andrà come avete programmato. Basterebbe non anteporre le comodità a ciò che anche voi sentite giusto, e le possibilità d'errore diminuirebbero. Non imponete testardamente le vostre opinioni sugli altri ma cercate di conoscere meglio le persone con cui avete a che fare.

SCORPIONE

Questo anno vi vedrà coinvolti in molteplici e mutevoli situazioni di difficile soluzione. Fatti o persone che riaffioreranno dal passato vi costringeranno a ricordare e a risanare ciò che avreste voluto dimenticare per sempre. I cambiamenti che ne conseguiranno saranno però favorevoli, nonché liberatori. Guarigioni.

SAGITTARIO

L'energia di cui disporrete, sorprenderà anche voi. Nella mischia più che mai, vi sentirete come dei predestinati vincitori. Irresistibili e liberi da ogni blocco fisico o psicologico, supererete tutte le prove con facilità. Per favore, non bruciate chi vi sta accanto!

CAPRICORNO

Stenterete inizialmente ad uscire dal pessimismo e dal disordine causato dai recenti ma passivi avvenimenti di cui siete stati protagonisti. Convogliate subito le vostre energie verso scopi ben determinati e sarete in grado di rinnovarvi velocemente. Evitate di coinvolgere altre persone in decisioni avventate. Dovrete affrontare qualche sgradevole scelta.

ACQUARIO

Anche se il cammino sarà incerto e non sempre si vedrà chiaramente il percorso, non lasciatevi spaventare dai pericoli bensì perseverate con lo scopo prefisso. I presentimenti vi dovranno guidare più della ragione. Qualche segreto verrà alla luce e vi costringerà ad un cambiamento. Periodo di profonda introspezione.

PESCI

Le stelle vi raccomandano di non rallentare proprio ora i vostri sforzi. Fidandovi del vostro intuito, procedete prudentemente ma decisamente verso gli obiettivi stabiliti. Non cercate inutilmente consensi intorno a voi. Andate avanti da soli. L'aiuto di cui avrete bisogno verrà dall'alto e dalla fermezza con cui affronterete i fatti.

Oroscopo

di Semiramis - Studio Thule

Oroscopo dal 1/12 al 31/12 2001



ARIETE

A volte l'amore si traveste celando il fuoco dietro un'apparente freddezza, ma smascherarlo non sarà difficile, basterà guardarlo negli occhi e tutto si chiarirà come per incanto. Auguri!



TORO

Qualche lite, in un rapporto d'amore solido e forte, non potrà oscurare il futuro. Applicatevi con molta pazienza nel lavoro e raggiungerete un effettivo miglioramento nella situazione attuale.



GEMELLI

Fortuna in ogni piccola questione, ma importante per voi. Il vostro ottimismo conquisterà ancora di più chi già vi vuole bene. Momento magico in ogni settore della vita.



CANCRO

Un nuovo amore vi farà tornare a sorridere, dopo qualche recente dispiacere. Soprattutto le giovanissime, già ingiustamente amareggiate. Non approfittatevi troppo però della forma fisica. Riposate di più.



LEONE

Evitate i bisticci. Accompagnate le vostre parole e i vostri gesti alla dolcezza, eviterete di trovarvi sole proprio in mezzo alla festa. Quando possibile, rinunciate agli ambienti chiusi e affollati.



VERGINE

A volte i ricordi sono polvere che appanna le nuove sensazioni e ora per voi il passato è una porta che va chiusa, affinché il presente introduca un futuro ricco di gioia e felicità inaspettata. Salute buona.



BILANCIA

Stare vivendo sentimenti tranquilli e solidi. Per questo rari. Non è il caso di lasciarsi attrarre dai fuochi d'artificio. Difendete la forma fisica raggiunta, perseverando nel curare l'alimentazione.



SCORPIONE

La gelosia vi fa dire cose che non pensate e vi complica la vita ingarbugliandovi le idee. Parlate con maggiore serenità e dimostrate fiducia a chi vi vuole bene altrimenti sciuperete rapporti importanti.



SAGITTARIO

Questo mese il lavoro richiede molta pazienza. Le novità sono ancora lontane. Vicine invece sono le soddisfazioni importanti in amore e in famiglia. Evitate cibi pesanti.



CAPRICORNO

I grossi guai e le fondate preoccupazioni dovrebbero essere solo un ricordo del passato, invece continuate ad essere ansiose e agitate procurandovi malcontento e malesseri. Guardate avanti con tranquillità perché l'avvenire è sereno.



ACQUARIO

Siete già sulla zattera dell'amore. Ma in questo momento di felicità non dovete dimenticare gli amici, frequentandoli di più. Vi gioverebbe anche praticare una leggera ginnastica.



PESCI

Fate maggiore affidamento su voi stesse, mettete da parte le incertezze e potrete fare passi da gigante nel lavoro. La fortuna vi darà una mano. Seguite una dieta appropriata e vi sentirete meglio.

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

Oroscopo

di Semiramis - Studio Thule



ARIETE

Trascurare ora certi piccoli disturbi, potrebbe causarvi più avanti qualche noioso fastidio, anche se non grave. Sfruttate le vostre capacità con più ottimismo e costanza.



TORO

Le emicranie e i disturbi digestivi sono dovuti allo stress. La situazione attuale sembra più oscura del reale, perché prendete tutto troppo sul serio. Qualche volta sorridete!



GEMELLI

Non prendete troppi impegni gravosi o ravvicinati nel tempo, perché rischiate di non poter tenere fede a tutti con la stessa attenzione. Più moto per una forma fisica invidiabile.



CANCRO

La fortuna vi ha aiutato a fare dei grandi balzi in avanti che ora richiedono impegno e volontà per mantenere la posizione raggiunta. Continuando a giocare rischiate di perdere tutto.



LEONE

I successi lavorativi non vi bastano più e volete anche l'amore. Allora evitate gli ambienti abituali e stringete nuove amicizie. Il vostro fascino è maggiore del solito.



VERGINE

Potrete rimediare in fretta e bene a una decisione lavorativa sbagliata, dando fiducia al vostro intuito. In questo momento, meglio seguire con attenzione gli sviluppi del settore lavorativo. Disturbi renali lievi.



BILANCIA

Situazioni ignote, in affari, richiedono prudenza. Non siate troppo sicuri di voi stessi, perché il rischio è grande. Anche le circostanze sono in rapida evoluzione intorno a voi, quindi imprevedibili. Aspettate.



SCORPIONE

La vostra carica inventiva sembra inesauribile: approfittatene per stendere progetti, cominciare un lavoro importante o arrivare ad un cambiamento lavorativo desiderato da tempo. Leggera insonnia.



SAGITTARIO

Prospettive luminose nel vostro cielo, sia in amore che nel settore professionale. Avrete già degli ottimi risultati se vi piacesse andare sul certo, invece vi impegnate solo sul difficile e ciò richiede più tempo.



CAPRICORNO

Un piccolo progetto si realizzerà e questo risultato farà sì che la fiducia in voi stessi aumenti, insieme alla fantasia. E l'amore vi sfiorerà di nuovo il cuore. Auguri!



ACQUARIO

Mentre il tempo scorre, non sempre le cose vanno nella direzione voluta. Per non trovarvi lontani dall'obiettivo evitate di rimandare a domani quello che in futuro vi costerebbe più fatica. Tenete fede agli impegni presi.



PESCI

Scrollatevi di dosso quella malinconia che mentre regala dolcezza ai ricordi vi fa soffrire. La compagnia di una persona che ha tanta voglia di vivere vi aiuterà a superare la depressione.

Oroscopo dal 1/12 al 31/12 2001

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 _____

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



● Perché hai scelto CLASSE DONNA?

● Cosa vorresti trovare in questa rivista?

● 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).



Se inoltre 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.

conosciamoci meglio

INDIRIZZI

Pepol

Tel. 0733.811254 - www.pepol.it

Studio Thule

Magia e Cartomanzia
Via Adriatica 13 - Osimo stazione (AN)
Tel. 071.7819450 - Cell. 333.9606140

Arredamenti Mercanti

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

Fox investigazioni

via Mazzini, 47/A - Civitanova M. (Mc)
Tel. 0733.784125 - Fax 0733.782636
www.federpol-marche.com/fox.htm

Clinica veterinaria

Dot.ssa Maria Francesca Lattanzi
via Fonte Giugliano, 1 - Montegranaro (Ap)
Tel. 0734.891110 - Fax 0734.891487
Cell. 338.9138920

Mastio

Viale Gramsci - Montegranaro (Ap)
Tel. 0734.893501

Pellegrini Garden

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

Mapell

Colbuccaro di Corridonia - Tel. 0733.203857

Fornari Spa

numero verde 800.050366 - www.fornarina.com

Latte e Miele

www.lattemiele.com - Tel. 800.016160

Onlus

via degli Schiavoni, 3F - 61032 Fano (Pu)
Tel. 0721.831433 - email: a.mo.onlus@libero.it

La Torre

Zona industriale A, 137 - Civitanova M. (Mc)
Tel. 0733.898521 - Fax 0733.897077
email: info@cammina.com - www.cammina.com

NEI PROSSIMI numero



DOSSIER

agenzie, part-time e nuovi contratti: scopri il lavoro a misura di donna

* le nostre strade più pericolose: dove e quando la prudenza non è mai troppa.

* il carnevale in regione

* sport e bellezza: il successo imprenditoriale al femminile di Gabriella Spada

IN EDICOLA
a gennaio