



in copertina:

## JULIET

CM CREAZIONI  
Tel +39 0733 968083  
www.cmcreazioni.com  
Ph. Enrico Lattanzi

**uffici pubblicità**  
Gruppo Editoriale Domina  
Tel. 0733.817543

**abbonamenti**  
tramite ccp. accluso alla rivista  
12 numeri Euro 25,00  
Tel. 0733.817543

**Agli abbonati.** Informativa ex art.10 Legge 675/96. I dati personali forniti con l'abbonamento verranno trattati dal Gruppo Editoriale Domina sia manualmente che con strumenti informatici per gestire il rapporto di abbonamento e per informarla sulle iniziative di carattere editoriale e promozionale che riteniamo possano interessarla. Ai sensi dell'art.13/L. 675/96 lei potrà in qualsiasi momento consultare, modificare, cancellare i suoi dati scrivendo a: Gruppo Editoriale Domina, vicolo Borboni, 1 - 62012 Civitanova Marche (MC).



Gruppo Editoriale Domina

Classe Donna è una rivista del Gruppo Editoriale Domina che pubblica anche Dove & Quando e Ciminiera. 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 Euro 2,50. 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  
dominaeditori@libero.it

CLASSE  
**Donna**

Enrico Pighetti  
Simona Morbiducci

**direttore responsabile**  
**coordinamento editoriale**

Eugenio Cuffaro  
Chiara Marcucci

**progetto grafico**  
**assistente impaginazione**

Fiorenza Apuzzo  
Giuseppe Barbera  
Franca Bernabei  
Giulietta Bascioni Brattini  
Marco Bragaglia  
Giovanni Cara  
Giuseppe Carrino  
Mauro Cicaré  
Lucia Compagnoni  
Stefano Di Marco  
Margherita Fermani  
Donatella Lambertucci  
Antonella Micaletti  
Sabina Pellegrini  
Marianna Petrucci  
Roberto Rinaldi  
Silvana Scaramucci

**hanno collaborato**  
bellezza

musica  
chi dice donna  
eventi

la redazione di Dove&Quando  
AMAT

spettacoli e eventi

Archivio Domina Editori  
Alicestudio  
Lara Quatrini  
Francesca Cerolini

fotografia e Illustrazioni

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

**spedizione**

Servizi Prestampa srl  
Civitanova Marche (MC)

**prepress**

CM arti grafiche  
Civitanova Marche (MC)

**stampa**



**C**i avviciniamo a grandi passi all'estate, signore e signori! Tant'è vero, che il caldo comincia davvero a farsi sentire, ed i nostri indumenti più leggeri a scappare impazienti dai cassetti invernali ed a mettersi in mostra, con nostro grande piacere.

Inutile dire che poi, fra non molto, quando la temperatura salirà ancora un pò, qualcuno già comincerà a maledirlo, quel sole che splende alto lassù e che per ora benediciamo!

Questo mese di maggio, che si porta via le ultime feste prima di quelle ferragostane, ci dà l'occasione di festeggiare una figura importantissima - tanto per usare un eufemismo - della nostra società, uno dei mestieri più ardui e pur meravigliosi che possa toccare di svolgere ad una persona.

Di chi parliamo? Ma delle nostre carissime madri, no!

Beh, tante felicitazioni e ringraziamenti a loro, che il giorno 8 si ricorda la loro importanza e le loro tante virtù e fatiche, che troppe volte, e soprattutto quando i figli raggiungono l'età ribelle dell'adolescenza, vengono sminuite e a volte addirittura disprezzate.

Tornando a noi, in questo numero vi parliamo fra le altre cose di un interessantissimo progetto musicale per il web, che di sicuro interesserà moltissimo i più giovani, ma in generale tutti gli appassionati di musica.

Poi di antichi mestieri e botteghe artigiane, e di donne marchigiane che hanno saputo col tempo farsi ammirare ed apprezzare, chi nel mondo dell'arte, chi in quello dirigenziale.

Inoltre, un'interessantissima intervista a Massimo Fini, intellettuale e scrittore - presente di recente a Fabriano per una conferenza - che ci parla del suo ultimo libro "Il vizio oscuro dell'Occidente".

Per ora è tutto; chiudiamo questo spazio ribadendo che, chiuso il tragico capitolo della guerra irachena, noi, e crediamo allo stesso modo tutti i nostri lettori, ci auguriamo che d'ora in poi situazioni del genere non si verifichino mai più, e che qualsiasi progetto di guerra resti confinato e ben chiuso a chiave nelle menti di tutti, tiranni ed approfittatori.

55

Le ricette d'Ermete:  
"Vocolotti co' la fava"



Bellezza:  
Cellulite... stop!



47

57



### ATTUALITA'

- 10** Mamme a confronto
- 14** Figli contesi
- 16**
- 18** Ruoli nuovi, nuove donne
- 20** Vecchiaia vincente
- 24** La gente del mare
- 28** Alla scoperta degli antichi mestieri
- 32** Per bacco ragazzi!
- 37** Vacanze nel verde

### BENESSERE

- 44** Belle... per un pelo!
- 47** Cellulite stop!
- 49** Guerra e psiche

### ARTE

- 59** Il Laboratorio di Mauro Cicarè
- 64** Diari pericolosi
- 66** Mangiarte

### LIBRI

- 62** Il vizio oscuro dell'occidente

### RUBRICHE

- 7** L'oblò
- 9** L'aneddoto
- 41** Chi dice donna
- 52** Una gita a...
- 55** La ricetta
- 56** La Regione informa
- 57** Curiosando
- 69** Musica
- 71** Eventi
- 73** Silvia
- 75** Arredare col verde
- 76** Milleconsigli
- 77** Oroscopo
- 79** Conosciamoci meglio



49



32

Per bacco ragazzi!  
tante le iniziative nel nostro  
territorio per promuovere il vino

# l'obliò

Ciao Lucia,  
 sono Caterina, 29 anni, con un matrimonio in programma giusto per questa estate. Non nego di essere piuttosto presa dai preparativi che sono d'obbligo per il giorno in cui si pronuncia il fatidico sì che ci legherà a doppio filo alla nostra anima gemella (è così che si chiama infatti quella che ci apprestiamo a far diventare la nostra dolce metà a tutti gli effetti, vero?!), eppure non manca il tempo per inoltrarsi in meticolosi battibecchi astratti sul molto concreto rapporto a due. Cerco di spiegarmi meglio: nonostante i preparativi, infatti, lo stress e le corse dal ristorante alla "casa della Sposa" fino al negozio di bomboniere, io e il mio futuro maritino ci siamo imbattuti in una divergenza di opinioni che potrà sembrare ridicola o comica, ma rispetto alla quale ti eleggiamo a giudice delle nostre controversie. Insomma, il punto è: io credo di sposare lui, al di là dell'amore che ci unisce, perché penso davvero di aver trovato la mia anima gemella; Roberto (il mio lui), al contrario, dice che questi sono solo sogni romantici e che l'anima gemella non esiste, che è pura fantasia, un'invenzione assurda, che mi vuole bene e pensa, semplicemente, che io sia la persona adatta per lui. E le affinità elettive di goethiana memoria dove sono finite, allora?

Caterina

Carissima Caterina,  
 vuoi il mio parere? Bene, allora è presto detto: l'anima gemella esiste, eccome! Lo scriveva Goethe nel "Le Affinità elettive" (da te citato), lo riafferma Milan Kundera nel

suo meraviglioso "L'insostenibile leggerezza dell'essere" e ce lo dice la vita, la magia di certi incontri. Laddove in presenza di elementi maggiormente affini, grazie ad inspiegabili combinazioni, si sanciscono indissolubili legami, caratterizzati da profonda complicità, intuizione, vicinanza. Che non è necessariamente somiglianza, quanto piuttosto straordinaria capacità di comprendersi l'un l'altro, di capirsi all'istante. Alchimia? Chimica ermetica? Forse. Kundera parlando dei protagonisti del suo libro, Tomas e Tereza, definisce tale stato con il termine di compassione (consentimento): "...avere compassione significa vivere insieme a qualcuno la sua disgrazia, ma anche provare insieme a lui qualsiasi altro sentimento: gioia, angoscia, felicità o dolore. Questa compassione designa dunque la capacità massima di immaginazione affettiva, l'arte della telepatia delle emozioni". Di certo, non è qualcosa che si può spiegare, ma solo e sempre sentire, percepire dentro. Quindi: io credo che sia giusto e bello vedere nel proprio partner "l'altra metà del cielo", soprattutto quando si è giovani, ma non solo. Ovviamente, un rapporto a due è fatto anche di quotidianità e di piccole cose che vanno costruite giorno per giorno, di conoscenza, a volte anche di sacrificio: magari Roberto è solo più pragmatico di te ed è proprio a questo che si riferiva dicendo che tu sei la persona più adatta a lui. Ed è sempre per questo - suppongo - che desidera averti accanto per sempre, sposandoti. Io vi consiglio comunque di parlarne tra voi con sincerità e senza remore: vi sarà utile per scoprire nuove dimensioni del vostro rapporto, ancora inesplorate o in penombra, e forse per avvicinarvi ancor più.

Lucia

# MADRE E NONNA

I cattolici tiepidi, cioè quelli che poco frequentavano la chiesa e che si limitavano a confessarsi e a comunicarsi soltanto a Pasqua - e pertanto chiamati per celia Pasquali - non erano pochi in passato, anche se non raggiungevano il numero degli attuali.

Ebbene, uno di questi cattolici all'acqua di rose, un carradore di Montolmo peraltro stimato persona intelligente, o perchè preso da dubbi autentici, o perchè in vena di provocazioni, chiese ad un prete:

*- Dimme 'm-bò, ma se Maria adè la Matre de Dio, e se Jisù adè lu fiju de Dio, all'òri Maria, la Madonna, che dè pure la non-na dè Jisù?*

Il prete sbalordito si limitò a ribattere:

*- lo co' li matti non ge discòro!*

e piantò in asso l'impertinente.

# MAMME a confronto

**1938** Giuseppa Maria ha 18 anni. Tutti la chiamano Giuseppina perché è la piccola di sei fratelli. Giuseppina è sposata ed ha un bambino di 2 anni, che ha chiamato Marco. Prima di sposarsi viveva con i suoi genitori ed i suoi cinque fratelli in

una casa che lei descrive come piccola e buia, ma sempre piena di allegria. Ha molto rispetto per i suoi genitori, ai quali dà del Voi, e in modo particolare per suo padre con il quale il dialogo è quasi inesistente. Da quando si è sposata Giuseppina vive con suo marito e

suo figlio in una casa composta da 3 piccole stanze. Suo marito, Simone, è più grande di lei di 12 anni e fa il falegname, si sveglia all'alba e fino a sera rimane nella sua bottega a lavorare con grande cura il legno. Giuseppina prima di sposarsi aveva

di Marianna Petrucci

visto Simone solo 4 volte, lui l'aveva chiesta in sposa ai suoi genitori che avevano acconsentito perché, dicevano, "è un bravo ragazzo". Lei ha amato subito la sua bontà, e con il tempo ha imparato ad amare anche lui, proprio lei che fino al giorno del suo matrimonio

non sapeva nulla dell'amore. Giuseppina passa l'intera giornata in casa da sola, occupata com'è con il bucato, la cucina ed il piccolo Marco che ama più della sua stessa vita. Non esce quasi mai se non per andare al mercato il mercoledì mattina in compagnia di sua madre. Le sue uniche amiche sono la sue cugine che un pomeriggio a settimana vanno a trovarla per prendere il tè, e per questa occasione riordina accuratamente tutta la casa e serve il tè sempre in quel "servizio buono" regalato dalla nonna il giorno delle nozze. Aspetta con impazienza ed euforia l'arrivo delle due vecchie compagne di giochi perché per qualche ora riesce a dimenticare tutte le preoccupazioni per i soldi che mancano, e per la continua tosse del suo piccolo, e si immerge in discorsi frivoli che le ricordano l'infanzia. Ma anche la domenica mattina è sempre una gran festa: suo fratello maggiore le porta i biscotti caldi preparati dalla moglie, e poi è l'unico giorno in cui suo marito non lavora, e con il piccolo, vestiti con l'abito bello vanno insieme a Messa. Oggi Giuseppina ha quasi 83 anni, ha 4 figli, ma vive da sola in un appartamento più grande di quello in cui viveva con suo marito, venuto a mancare due anni fa. Al piano sotto il suo abita una delle sue figlie, che aiuta volentieri nelle faccende domestiche. Giuseppina è felice anche se le manca suo marito, ha dei nipoti e molte amiche che ha conosciuto frequentando un'associazione di beneficenza. Continua ad andare a Messa tutte le domeniche, ma ora è lei che porta i biscotti caldi a sua figlia.

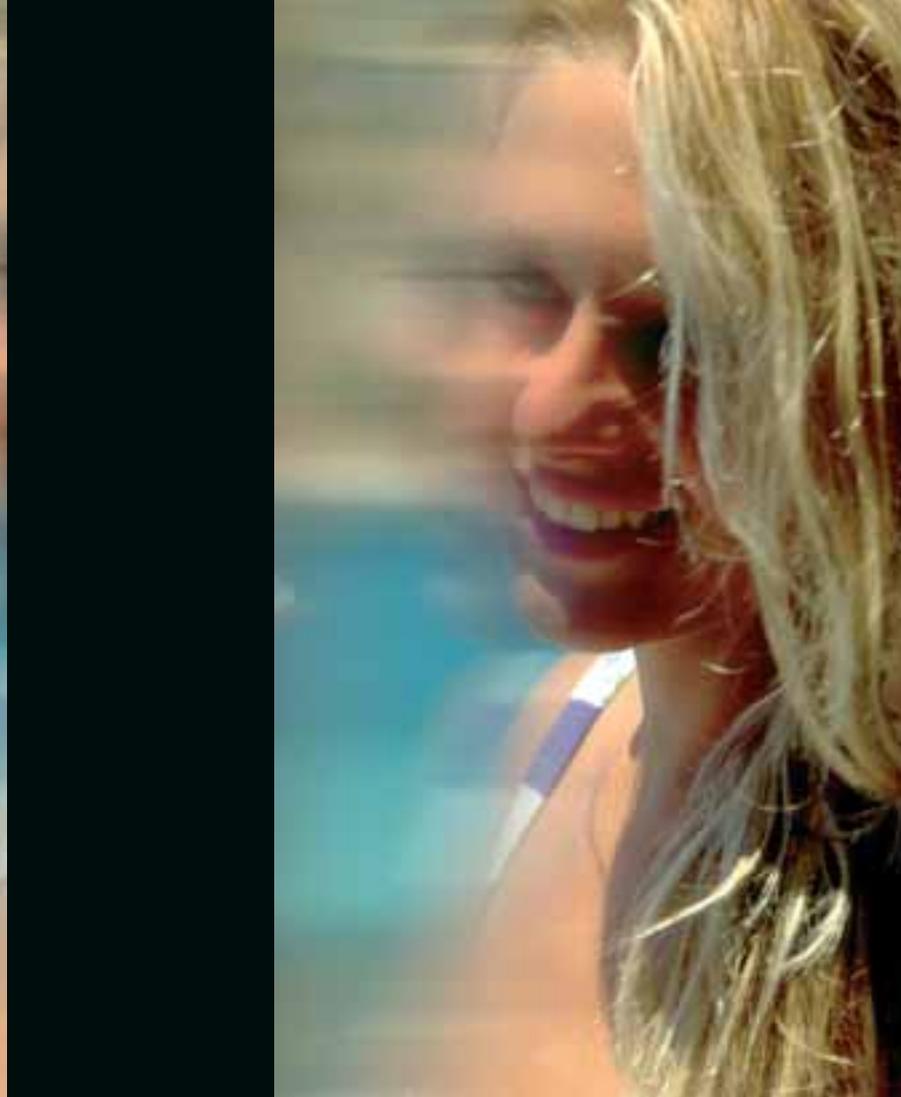
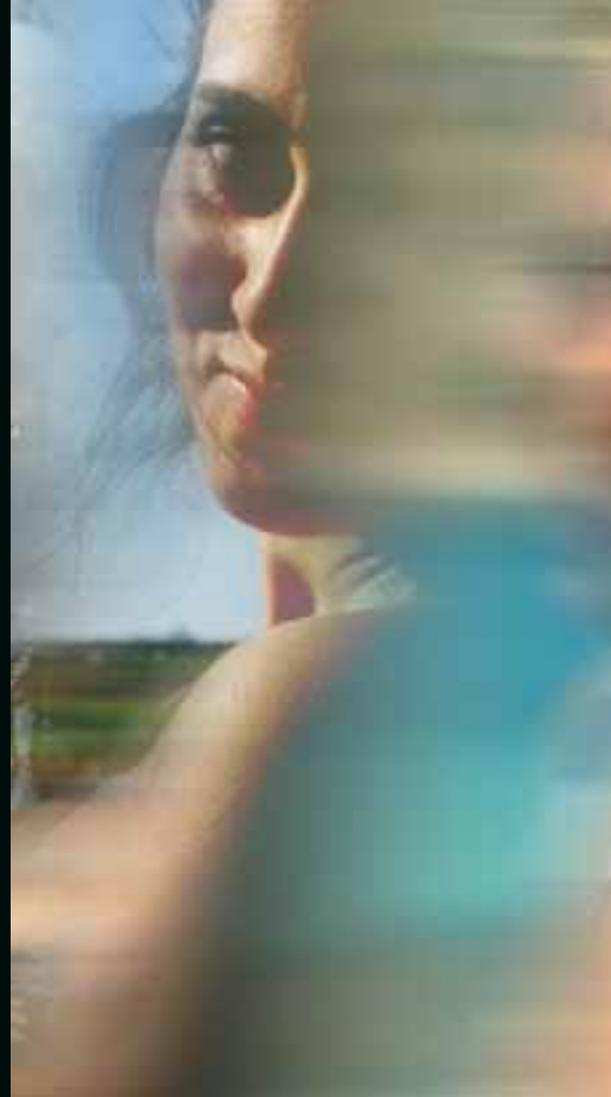
**1972** Claudia ha 22 anni, è sposata ed ha una bambina di qualche mese. Prima di sposarsi viveva con i suoi genitori e i suoi 3 fratelli in una casa nel centro del paese. Aveva molto rispetto per suo padre che però vedeva poco perché era sempre a lavoro. Andava molto d'accordo con sua madre, si divertiva a guar-

**"Tre generazioni a confronto con tutto quello che ciò comporta nella loro diversità storica: diverse esperienze, riferimenti e trasformazioni di attese e desideri."**

darla preparare i dolci nei pomeriggi in cui i fratelli andavano ad aiutare il padre in bottega, e loro rimanevano sole in casa. Claudia è cresciuta ascoltando le storie di sua cugina che, più grande di lei di 6 anni, le raccontava le fughe dalla finestra per incontrare il suo amore. Amava quel suo modo di vestire strano, e quei fiori che portava tra i capelli.



**“Essere madri da sempre vuol dire alternarsi tra la cura dei figli, le numerose occupazioni domestiche, ed oggi anche il lavoro... ma nonostante ciò le madri non chiedono mai un ringraziamento. Danno la tenerezza delle carezze, il bacio della buona notte...”**



capisce la società è cambiata: Giuseppina è dovuta crescere in fretta, rinunciando a molti dei piaceri propri dell'adolescenza, mentre Stefania, oggi, è considerata ancora poco più di una bambina. Giuseppina non usciva, lavorava in casa tutto il giorno, gli abiti erano pochi, ed i momenti di svago si riducevano a due giorni settimanali. Ma questo le bastava, quei due giorni e la presenza dei suoi figli le hanno riempito la vita. Anche Claudia si è sposata presto, ma i tempi erano già cambiati: ha sposato l'uomo che amava, anche se ha dovuto comunque lottare. I sogni erano tanti, ma poco importa se la sua vita non era esattamente piena dei lussi di Hollywood, una passeggiata con la sua famiglia la rendeva felice. Stefania è nata nell'era del business e di internet, molte volte non si sente capita, ma non immagina neanche cosa voglia dire privarsi anche del pane per far mangiare il proprio figlio. Forse, quando anche questa figlia diventerà madre potrà comprendere che quello che si crea tra madre e figlia è uno dei rapporti umani più complessi. Essere madri da sempre vuol dire alternarsi tra la cura dei figli, le numerose occupazioni domestiche, ed oggi anche il lavoro... ma nonostante ciò le madri non chiedono mai un ringraziamento. Danno la tenerezza delle carezze, il bacio della buona notte, asciugano le lacrime segrete e correggono gli errori, senza chiedere nulla in cambio. L' 11 Maggio, in Italia e nel mondo, figli di tutte le età porteranno fiori, dolci, regali e piccole attenzioni alle loro mamme, ma in quel giorno è giusto ricordarsi di fare gli auguri anche alle mamme delle mamme.

Era il '68, e Claudia ascoltandola non vedeva l'ora di crescere ed innamorarsi. Claudia si è innamorata al Liceo e si è sposata a 21 anni, un po' della ribellione di sua cugina deve esserle passata nel sangue, dato che rifiutando l'università, è andata contro il volere del padre, pur avendo l'appoggio della madre che le diceva sempre di seguire il suo cuore. Da quando si è sposata Claudia vive con il marito e la sua piccola. Suo marito, Antonio, è più grande di lei di 2 anni e fa il geometra, si amano molto e quando lui non lavora la aiuta nella cura della figlia. Claudia ha molte amiche con le quali esce spesso la mattina, mentre Antonio è al lavoro, allora affida alle affettuose braccia della madre la sua piccola. Claudia ama passeggiare all'imbrunire, quando il cielo

A nome di tutti i figli e per tutte le mamme... Auguri!

comincia a scurirsi e le luci del paese cominciano ad accendersi, tenendo a braccetto suo marito, e cullando la carrozzina di sua figlia, si sente felice. Ama anche andare al cinema la domenica pomeriggio, e anche se per questo deve fare un po' di sacrifici, adora perdersi nelle storie sentimentali di qualche diva d'oltreoceano. Oggi Claudia ha 53 anni, ha 3 figlie, la più grande delle quali si è sposata da poco. Vive insieme a suo marito

ed alle altre due figlie, la più piccola ha 18 anni, hanno un buon rapporto, anche se a volte ammette di non riuscire a capirla. La più grande è impiegata in un ufficio, ed è ancora molto legata a sua madre, che le abita vicino. Ora che è madre anche lei ha capito i sacrifici fatti dai suoi genitori.

**2003** Stefania ha 18 anni. Frequenta l'ultimo anno del Liceo Scientifico. Ha due sorelle, una delle quali è sposata. Lei vive con i suoi genitori e con l'altra sorella di 28 anni. Stefania ha molte amiche con le quali parla di tutto. Ama la musica house, gli Articolo 31, i film dell'orrore e Matteo, il suo ragazzo. Stefania esce con Matteo da 4 mesi ma pensa che sarà l'uomo della

sua vita. Esce con le amiche e con Matteo tutti i pomeriggi, mentre il sabato sera spesso va in discoteca. Cambia abito, in genere, due volte al giorno. Il suo primo rapporto sessuale lo ha avuto lo scorso anno, e di questo ne ha anche parlato con la madre, fonte di molte sue confidenze, anche se a volte sostiene di non essere capita. Con il padre, invece, il rapporto è diverso: è lui la vera autorità della casa. Molte volte la vita le sembra difficile, ma vede il futuro sempre in positivo.

**Q**uesto mese abbiamo voluto far parlare la famiglia, anziché fare un discorso sulla famiglia. Un discorso importante se si considera che, al centro del sisma che ha cambiato la

società negli ultimi 50 anni, sta proprio la famiglia con le sue abitudini e le sue difficoltà. Quelle di Giuseppina, Claudia e Stefania sono storie di donne, ma anche di madri e di figlie. Tre generazioni a confronto con tutto quello che ciò comporta nella loro diversità storica: diverse esperienze, riferimenti e trasformazioni di attese e desideri. La vita non facile di Giuseppina si incontra/scontra con quella di Claudia, che si congiunge con quella di Stefania. Sì, perché, quelle che abbiamo riportato, sono storie differenti, ma che si intrecciano più di quanto non vi abbiamo detto: Giuseppina è la mamma di Claudia, e Claudia è la mamma di Stefania. La famiglia, così, continua ad essere un generatore di storie, e la mamma il cuore della famiglia. Dai racconti si

# figli CONTESI

Lucia Penazzi. Figlia di immigrati italiani in Svizzera e di professione segretaria. Detta così sembrerebbe la descrizione estremamente sintetica di una comune donna europea senza particolari rapporti con la cronaca.

**E** invece questa pacifica signora che abbiamo voluto incontrare è al centro di un caso che si trascina da anni e che coinvolge tre Paesi, Svizzera, Italia e Libano, due culture quella occidentale e quella islamica, e un numero importante di avvocati e tribunali. Lucia Penazzi aveva sposato un uomo libanese, nel 1991. Lo aveva conosciuto nello stesso anno. Lui lavorava come operaio nell'azienda svizzera dove lei era invece segretaria. "Il fidanzamento fu breve", ci spiega Lucia, "perché gli stava scadendo il permesso di soggiorno e lui ripeteva che il matrimonio era una cosa che avremmo comunque fatto", quindi aspettare non avrebbe avuto senso. Le cose nel loro rapporto andarono subito male essendosi l'uomo immediatamente distinto per una certa

aggressività "mi dava degli schiaffi ogni tanto e si scusava dicendo che era colpa dello stress" ci dice Lucia.

**Nel Gennaio del 1993 nacque il bambino e cominciarono i guai seri,** a partire dal nome che l'uomo impose al figlio rivendicando un imprecisato diritto paterno.

Al bambino affibbiò anche la cittadinanza libanese cui Lucia aggiunse quella italiana soltanto successivamente. Nel Dicembre dello stesso anno l'episodio forse più importante dell'intera storia: il primo viaggio in Libano e di seguito (Gennaio '94), il matrimonio presso un centro scita che Lucia contrasse col marito. Da quel momento erano sposati anche per le leggi libanesi.

Nel tempo trascorso fra la primavera del 1994 e l'inverno 1996 il pic-

colo rimase quasi sempre in Libano. E nello stesso periodo le cose nella coppia precipitarono definitivamente. L'uomo non lavorava quasi più e dilapidava i risparmi di Lucia che per giunta si accorse che suo figlio, di ritorno dalla forzata permanenza nel Paese asiatico, non parlava più il tedesco, veniva educato da mussulmano e fu anche circonciso secondo le loro usanze. "A quel punto sono fuggita di casa" dice Lucia. E fuggendo si portò appresso suo figlio. **Per un periodo visse in un centro per ragazze madri e sotto tutela del tribunale, che sancendo la separazione fra lei e suo marito, le aveva affidato il figlio.** L'ex marito però non si arrese e con una banale scusa riuscì a riportare in Libano il bambino. Poco dopo Lucia venne informata che il piccolo aveva avuto un grave incidente in macchina e che si trovava all'ospedale. Si trattò di un'altra bugia. Vero invece fu il rientro dell'uomo in Svizzera. A quel

punto la poveretta pensò di tornare dal figlio e portarlo di nuovo a casa. Ottenuto però l'interessamento della nostra ambasciata per il disbrigo della faccenda, ricevette la pressione dei parenti libanesi che la obbligarono a ritirare la separazione ottenuta in Europa. "Non vedevo altra soluzione per riavere mio figlio" chiarisce. E continua: "Era difficile fare altrimenti con le armi puntate addosso" e con mio figlio ancora in Libano. I coniugi decisero di vivere da separati in casa. Ma l'uomo attuò immediatamente la sua vendetta. "Mi ha prima insultata", dice Lucia, "Poi denudata e picchiata per ore. Mi strappava i capelli e mi colpiva con la cinghia dei pantaloni. Arrivò persino a minacciarmi con un frammento di vetro". La Penazzi, disperata saltò dalla finestra del secondo piano rompendosi un piede. Nuova denuncia di Lucia e nuovo ritiro ottenuto di marito, dietro il ricatto costituito dal figlio ancora in Libano. Là fu raggiunto prima dal padre e poi dalla stessa Lucia che

accettò di portare i suoi risparmi al marito pur di rimanere vicino al pargolo. Ripresero le umiliazioni e le violenze. Esasperata Lucia telefonò ai suoi genitori che risiedono a Fano. Questi chiesero di vedere figlia e nipote e promisero di pagare il viaggio. A rientrare fu però soltanto la donna. Era il 31 Gennaio 1999. Nel luglio del 2000 il tribunale Italiano affidò il bambino al padre ma grazie all'intervento di Mario Guidi, amico d'infanzia di Lucia, e di uno specialista legale di Modena la Penazzi ottenne nel 2002 l'affidamento provvisorio del ragazzino. "Il problema a questo punto" spiega Lucia, "è riavere mio figlio. L'intervento del ministero competente è ancora troppo blando e gli avvocati libanesi indicatimi dalle autorità italiane non possono un granché. La verità è che mio figlio è ostaggio di quell'uomo. E nel sud del Libano, dove vivono, c'è la guerra. Per mio figlio io vorrei un futuro di libri e lavoro. E non di fanatismo religioso, lotte e terrorismo".

**"La verità è che mio figlio è ostaggio di quell'uomo. E nel sud del Libano, dove vivono, c'è la guerra. Per mio figlio io vorrei un futuro di libri e lavoro. E non di fanatismo religioso, lotte e terrorismo".**



# ruoli nuovi, NUOVE DONNE

*In questo numero di Maggio, Classe Donna dà il via ad un approfondimento speciale sulle donne nelle Marche: si tratta di figure femminili che svolgono, nella Regione, ruoli generalmente deputati ad uomini, con grinta e professionalità. Donne che ogni giorno sono alle prese con lavori "maschili", professioni di grande responsabilità da svolgere con impegno e passione costante.*

Abbiamo deciso di iniziare questo percorso, parlando con e di **Graziella Mazzoli**: con lei abbiamo affrontato il tema delle donne, del lavoro e molto altro, una testimonianza sull'universo femminile nelle Marche. L'inizio di un itinerario affascinante che proseguirà nei prossimi numeri con incontri sempre interessanti.

**Lei è preside della facoltà di Sociologia dell'Università di Urbino nonché direttore dell'Istituto di Formazione al Giornalismo di Urbino, ed occupa così ruoli ancora prevalentemente riservati al genere maschile. Che sensazione dà poter accedere**



**alla cosiddetta "stanza di bottoni", ovvero alle postazioni decisionali?**

Anche il mondo dell'Università ha un "tetto di cristallo" che sembra poter essere occupato solo da uomini, ma in realtà non è così: io ne sono un esempio... Che sensazione si ha? Quella di ricoprire un ruolo di una certa importanza, senza dubbio, un ruolo che per di più è al servizio della società, nel mio caso del mondo della formazione. Ma credo, in fondo, sia la stessa sensazione che provano anche gli uomini.

**Ritiene che le donne abbiano peculiarità caratteriali – quali per esempio una particolare grinta e volontà – che possono aiutarle, se adeguatamente utilizzate, a rag-**

di Lucia Compagnoni



**GRAZIELLA MAZZOLI** è Preside della Facoltà di Sociologia dell'Università di Urbino, Ordinario di Sociologia della Comunicazione presso la stessa Facoltà, dove insegna anche Teoria dell'informazione. È direttore del LaRiCA (Laboratorio di Ricerca Comunicazione Avanzata) e del VisualLab (Laboratorio di Sociologia Visuale) dell'Istituto di

Comunicazione e Spettacolo dell'Università di Urbino. Ha pubblicato fra gli altri "Profili sociali della comunicazione e nuove tecnologie" (Milano 1995), "Le voci di dentro. Analisi delle strutture comunicative nei processi industriali", con E. Mascilli Migliorini e O. Valenti (Milano 1997), "Tracce nella rete. Le trame del moderno fra sistema sociale ed organizzazione", con G. Boccia Artieri (Milano 2000), "L'impronta del sociale. La comunicazione fra teorie e tecnologie" (Milano 2001). Sempre ad Urbino, è Direttore presso l'Istituto Superiore di Formazione al giornalismo.

**giungere posizioni di successo?**

Non credo che noi donne abbiamo particolari caratteristiche iscritte nel DNA, è piuttosto un fatto culturale; penso, invece, che occupare postazioni di primo piano sia, molte volte, frutto di una precisa scelta. Che a volte si rivela dolorosa, è vero, perché credo non sia facile esser contemporaneamente madre, moglie e anche donna in carriera (se così si può dire...), ma che nasce pur sempre come decisione, volontà di seguire un determinato percorso. E molte donne anche oggi, decidono di dedicarsi alla famiglia e alla casa, o ad ogni modo di non mettere il lavoro in primo piano, scelte di grande valore, come pure le altre. Certo, quando si occupano alcuni ruoli e si svolgono determinati compiti occorre soprattutto impegnarsi e per questo spesso veniamo, credo ingiustamente, accusate di esser aggressive. Io come persona mi ritengo dolce, pur costretta in pubblico ad apparire determinata. È vero che questo modo di essere all'uomo è concesso, a noi no, o molto meno; ed allora è naturale tirar fuori la grinta, che non significa aggressività.

**Suppongo che lei lavori prevalentemente con uomini: crede che la diversità di sesso e conseguentemente le differenti specificità ed inclinazioni tra uomini e donne, siano una componente positiva in ambito lavorativo? Pensa, inoltre, che tale diversità possa esser utilizzata come risorsa, come vantaggio?**

Assolutamente sì, poiché credo ci sia una reale complementarità tra uomini e donne: proprio per questo un lavoro che vede la cooperazione dei due generi, è meglio distribuito con evidenti risultati positivi. Io ho molti colleghi e collaboratori uomini con i quali lavoro in armonia, in una diversità, che è appunto compensazione e vantaggio.

**Qual è la sua opinione in merito al ruolo occupato oggi dalle donne nella società? E nelle Marche?**

È un dato di fatto che le donne sono ancora in minoranza, nei ruoli professionali, rispetto agli uomini, meno presenti nei ruoli decisionali e manageriali; ma, è anche vero, che sempre di più ci si sta muovendo in questo senso. Pensiamo, oggi, alle donne Reporter di guerra, tema di cui i media hanno parlato molto, forse anche troppo: sono un chiaro esempio di questo nuovo orientamento che ci vede letteralmente schierate in prima linea. In particolare, nelle Marche, ho notato una presenza forte di donne: ai vertici delle aziende (e mi viene in mente - per esempio - la Sig.ra Varnelli), nella politica, a capo di numerose istituzioni. Insomma, lo definirei un andamento decisamente positivo, anche in relazione ad altre parti d'Italia dove questa tendenza è minore.

**Cosa proporrebbe per abbattere i pregiudizi culturali che a tutt'oggi ostacolano la piena affermazione delle donne nei ruoli pubblici e politici di primo piano?**

Il miglior strumento è sicuramente farsi valere laddove si ricoprono ruoli decisionali, essere autentiche e dimostrarsi così in grado di elaborare informazioni, comunicare e agire al meglio, raggiungendo risultati importanti che sono poi quelli che ti fanno davvero guadagnare rispetto e stima da parte delle persone. Da un punto di vista sociologico, ciò di cui però bisogna davvero tener conto è il radicale mutamento in atto che riguarda la questione di genere: una questione che ha assunto nuove sfaccettature, rispetto al passato. Ciò che intendo dire è che la donna non decide più di far carriera come gesto di sfida verso gli uomini, bensì come atto di consapevolezza che la induce a fare ciò che davvero percepisce come propria inclinazione. E tutto questo rovescia decisamente il problema, postulando un nuovo orientamento. Ovviamente alcuni pregiudizi rimangono: alcuni uomini ancora ci guardano con sospetto e ci tengono come a distanza. Posso dire che a me questi uomini fanno solo sorridere e sono convinta che proprio l'ironia sia il modo migliore per farli riflettere.



# VECCHIAIA vincente

LA VECCHIAIA È IL PERIODO PIÙ LUNGO DELLA NOSTRA VITA, MA È ANCHE QUELLO VISTO IN MANIERA PIÙ NEGATIVA. UNA CONFERENZA A SAN BENEDETTO HA DIMOSTRATO COME ESSA, AL CONTRARIO, SIA UN VALORE NEL COMPLESSO DELLA NOSTRA ESISTENZA.

di Silvana Scaramucci

Ciò che oggi ci spaventa di più è la vecchiaia. Si cerca di esorcizzarla in ogni modo, a cominciare dalla definizione: terza età, età d'argento, tempo della maturità e, nel caso in cui si voglia dare preminenza alle qualità dello spirito più che all'aspetto fisico – ma sempre più raramente – la si continua a definire, come facevano gli antichi, età della saggezza (anche se non si comprende bene come questa possa subentrare con l'avanzamento dell'età anagrafica quando non la si è costruita poco per volta investendo molto e con fatica sulla realizzazione della personalità). Nessuno più tende a dire con soddisfazione: “quando sarò vecchio...”, ma la stessa espressione viene pronunciata con senso di rammarico e, nei casi migliori, con rassegnazione. Eppure **tutti aspiriamo a una vita lunga non considerando che il concetto implica inevitabilmente la fase della vecchiaia, spesso più duratura dell'adolescenza e della giovinezza messe insieme.** Se, ad esempio, si supera la soglia dei novant'anni (nelle Marche è registrato il numero più alto degli ultra ottantenni, soprattutto fra le donne) il calcolo è presto fatto: dieci-undici anni di infanzia e pubertà, sette o otto di adolescenza, all'incirca trenta di giovinezza, il resto è proporzionalmente il segmento più lungo assegnato all'anzianità. Questo brutale calcolo scaturisce dall'impostazione della vita odierna dove tutto concorre a valorizzare il dinamismo della giovinezza, cui si associano bellezza, sensualità, forma fisica, attrazione, amore e quant'altro dà carica e gioia sensoriale, levigatezza e chi più ne ha più ne metta. Non propone forse la pubblicità – a cominciare dalle copertine dei magazine e dagli spot televisivi – quale modello vincente la top model, il calciatore, la diva, ecc. ecc.? Insomma, il semplice termine “vecchiaia” crea una situazione di difesa, vecchiaia come privilegio trova poca credibilità pur a fronte delle ottime argomentazioni che sostengono il contrario, a cominciare dalla longevità, che pure è un valore se considerata nel complesso della vita come esistenza.

“recuperare tutti quei ruoli che sono stati imprigionati dal lavoro organizzato che si è svolto nell'età adulta, rifuggire dai vuoti. La vecchiaia è vincente quando si recupera il senso del gioco, dell'amore inteso come affetto. ...”

Ma di “vecchiaia vincente” ha parlato il dott. Domenico Sabatini, primario di Geriatria presso l'Ospedale Madonna del Soccorso di San Benedetto del Tronto, autore di interessanti saggi sull'argomento, nella conferenza di apertura dell'VIII Corso di medicina preventiva, coordinato dal dott. Francesco Bruni in collaborazione con l'ASL 12.

Vincente su che cosa? “Sulla connotazione negativa che inevitabilmente il condizionamento di certa cultura superficiale ed esteriore ha contribuito a creare”, è stata la prima tesi sostenuta dal brillante relatore che ha affrontato il problema partendo proprio dal rovesciamento dell'accezione del termine. “Vecchio – ha detto il dott. Sabatini – si associa correntemente a tutto ciò che si butta, raramente si associa invece al vino, al liquore, a un oggetto di valore, il che comporta positività. Cambiando l'ottica dell'accezione terminologica devono adeguarsi anche gli strumenti di lettura della vecchiaia: questa ha valori propri, diversi e non necessariamente rapportabili alla sola giovinezza, quasi fosse l'unico momento vero della vita. Vecchiaia è anche una condizione psicologica dello spirito, si può essere vecchi fin da giovani, finanche da adolescenti se manca l'entusiasmo per la vita. Quando si diventa vecchi? Simone De Beauvoir ebbe a dire “Quando te lo senti dire dagli altri, mi è capitato di sentirmi indicare come l'anziana del gruppo dove al momento mi trovavo”.

Piera Degli Esposti ha invece affermato in una recente intervista “Quando avverti su di te sguardi di considerazione più per l'artista che per la donna”. Eppure restiamo sempre nell'area dell'accezione più corrente del termine, ossia giovinezza uguale bellezza. C'è, invece, un fascino che si acquista e si potenzia con la maturità. Qual è la via per tale conquista? Certamente la consapevolezza di vivere un'altra fase della vita, accettare i diversi ruoli con naturale predisposizione a viverli pienamente, non restare attaccati a schemi precostituiti sul modello giovane, non scadere nel giovanilismo ad ogni costo, il che potrebbe facilmente portare al ridicolo.

E, inoltre, guardare al pensionamento come ad una scelta e non come a un ruolo di collocamento a riposo, crearsi interessi adeguati ai nuovi momenti della vita, non perdere l'entusiasmo per l'utilizzo del tempo libero, recuperare tutti quei ruoli che sono stati imprigionati dal lavoro organizzato che si è svolto nell'età adulta, rifuggire dai vuoti. La vecchiaia è vincente quando si recupera il senso del gioco, dell'amore inteso come affetto. C'è poi da considerare la componente fortuna. Se si è in buona salute e si dispone di una buona cultura la vecchiaia è vincente in assoluto perché ha ottimi strumenti. Ma se si è sfortunati in tal senso, allora deve scattare il concetto di "resistenza".

A tutti noi è concesso di resistere mediante il riadattamento. "La Geriatria – sostiene il dott. Sabatini – ha ripreso dalla Fisioterapia, guardare quello che rimane: è l'imperativo da adottare. Pensare: ho gli strumenti per compensare la perdita dell'efficienza anche di una parte del corpo (visione positiva del problema) piuttosto che guardare ciò che ho perso (visione negativa)".

**Ottimi antidoti per il riadattamento sono la**



**fiducia e il buonumore, strumenti idonei a potenziare le risorse dell'individuo.**

La vecchiaia è inoltre vincente se il contesto sociale recupera il senso di positività del termine e se concorre a creare le condizioni migliori per favorire la vita. Le case di riposo debbono essere progettate secondo l'accezione

positiva della vecchiaia, devono favorire l'inserimento dell'anziano stimolandone le capacità di adattamento e togliersi di dosso la connotazione di tristezza che tuttora, in molti casi ancora, le accompagnano. Ma il piano di ristrutturazione sanitaria regionale terrà in buon conto questi principi piuttosto che il contenimento dei costi sociali? La vecchiaia potrà essere davvero vincente se la politica investirà su questa grande risorsa umana e non guarderà alla terza età come a una fase di recesso della vita produttiva, o peggio ancora - com'è nella tendenza del pensiero attuale - a una fase di parassitismo, perché la ricchezza di un paese la si misura anche nel grande patrimonio della memoria e della trasmissione dei valori generazionali.

**C'E' NONNO**

In una società come la nostra del XXI secolo, in cui dalla vita domestica e rurale si è passati a quella urbana ed industriale, il MOICA Marche - Movimento Italiano Casalinghe - sin dall'inizio del suo percorso ventennale, non dimentica le problematiche della famiglia, e si fa promotore di un'importante iniziativa: valorizzare quelle importanti figure parentali che sono i nonni. Il progetto, partito dall'Assessorato ai Servizi Sociali del Comune di Sant'Elpidio a Mare, ha coinvolto numerosi Comuni della Regione, con l'intento di far meglio conoscere e rivalutare i protagonisti della terza età. "C'è Nonno" è il titolo del libro, realizzato grazie alla collaborazione della giornalista Stefania Ceteroni e dell'educatrice e autrice di fiabe Angela Latini, attraverso il quale si cercherà di ottenere una maggiore sensibilizzazione nei confronti di una generazione troppe volte dimenticata e capace, invece, di lasciare un'eredità

incalcolabile di saggezza, sensazioni e ricordi. Il libro, la cui veste grafica (ad opera della stessa Presidentessa Regionale del MOICA, Elisa Cingolani) si presenta semplice ma accattivante, ne rispecchia perfettamente il contenuto costituito da poesie prese dalla letteratura italiana, interviste realizzate direttamente con alcuni nonni, testimonianze e disegni che interpretano il loro mondo ed il loro ambiente. In questo libro, i nonni hanno aperto il loro cuore attraverso storie che fanno provare a coloro che le leggono il gusto di una vita lontana. Storie tutte simili ma ognuna diversa dall'altra. Storie di rispetto verso i padri e di abiti della domenica, storie di guerra e di amori sconosciuti, di feste di paese e di parenti lontani. Storie semplici ma profonde di una generazione che ha sempre regalato ai propri nipoti un'infanzia serena e che ancora può farlo se solo gli si dà il modo ed il tempo.





# la gente del mare

Scampi, aragoste, crostacei, astici, seppie, polpi, calamari, pannocchie, moscardini, totani, gamberi, scorfani, rane pescatrici, rombi, razze, palombi, naselli, triglie, cefali, sogliole, vongole, acciughe, pesce azzurro, sardine, sgombri, ghiozzi, telline, ballerini, merluzzi, alici, molluschi, code di rospo: quante specie di pesce ci regala il Mare Adriatico. In questo primo servizio com'è cambiata la pesca sulle nostre coste.

È tutte squisite, come se quegli strani animali senza polmoni possedessero una naturale, diabolica - e per loro autolesiva - capacità di solleticare il palato e la mente di noi uomini. Infatti, si sa, gran parte di essi è talmente apprezzata dai palati più fini e raffinati, e così ricercata sul mercato, che viene venduta a prezzi a volte davvero vertiginosi. A voler guardar bene, da secoli, dietro tutto questo, c'è un popolo a far da mediatore. Esso ci mette in contatto con il mare e con le sue creature, ci permette di gustare la bontà del pesce, comodamente seduti al tavolo di un ristorante, o a quello di casa. E' il popolo della gente di mare, dei pescatori. Quanto sudore, quanta fatica, quanti sacrifici evoca subito alla mente questo mestiere. Seppur ancor vero, tutto questo lo era assai di più in tempi passati, quando l'era del motopeschereccio

di Stefano Di Marco

non era ancora giunta e sulle acque dell'Adriatico ancora scivolavano, lente e a decine, barche più minute, che andavano a vela sfruttando il vento.

**Il modo di pescare, in effetti, è stato cambiato, stravolto dalle innovazioni tecnologiche, e con esso tutta una cultura, un popolo, uno stile di vita "sui generis",** che

a mano a mano stanno scomparendo. E' da sempre, infatti, che lungo le coste marchigiane si pesca, e, col trascorrere dei secoli, la gente di mare, i pescatori, avevano assunto tutta una loro fisionomia, un loro stile di vita, un loro gergo che li faceva quasi un popolo a parte, diverso da quello rurale dell'entroterra, ma anche da quella del loro stesso paese che non era dedito al mare ed alla pesca. Le loro barche più antiche erano i "trabaccoli", risalenti all '800, dai quali nacquero poi i "barchetti", in seguito le "paranze", barche lunghe 15 metri e larghe 5, con otto uomini d'equipaggio e che pescavano a coppia, la maggiore agli ordini del "parò", la gemella comandata dal "sottoparò". Poi, l'evoluzione dette

origine infine alle imbarcazioni da pesca più conosciute e vicine a noi nella memoria, le "lancette", dalle vele variopinte, nate nei primi del '900. Si cominciava ad andare per mare a sei, sette anni, sulle "paranze", col ruolo di "mozzo", agli ordini dei più grandi, ad accendere il fuoco, a lavare le stoviglie, a correre ad ogni richiesta dei più grandi, ad apprendere, insomma, il mestiere, il gergo, il significato del mare e del lavoro del pescatore.

Questo per tutto l'anno, a parte due mesi in inverno, e con uscite di una settimana o anche più; a volte, ci si stava anche per quindici giorni di seguito "in mare", lavorando giorno e notte senza mai veder la terra, sfidando il vento, le onde, orientandosi con le stelle o con il sapore della sabbia del fondale marino.

In seguito, nel '900, con l'avvento delle lancette, più piccole delle paranze, la durata delle battute di pesca si contrasse, riducendosi ad un giorno solo.

Si partiva sempre dalla spiaggia - i porti non c'erano ancora -, quando le condizioni del tempo erano buone, e si rientrava dieci, quindici ore dopo, sempre attraccando sul lido, e per ripartire in pratica quasi subito, il tempo di scaricare a terra il pescato.

Per i lancettari, la fatica era la stessa che nella pesca delle paranze, ed i rischi pure. Non sono poche, le mareggiate rimaste nella memoria collettiva del tempo, che inghiottirono, in un colpo solo, barche e uomini, come quella, violentissima, del '35 a Porto Recanati. Le lancette avevano una particolarità: le vele variopinte.

Ognuna diversa, col suo simbolo, il suo disegno, che serviva ad identificare se stessa ed il suo proprietario fra tutte le altre decine. Ciò era utile, in effetti, per riconoscere una volta in mare la lancetta gemella - perchè anche queste imbarcazioni pescavano in coppia, come le "paranze" - o, a sera, per i familiari che sulla spiaggia aspettavano il rientro dei parenti e si pre-

paravano ad aiutarli nelle operazioni di rientro della barca, che si faceva ancora a braccia, con il solo ausilio dell'argano.

Già a quei tempi di dura fatica, di rughe scavate dalla salsedine e dai venti, di una vita che seguiva nel suo svolgersi il corso della natura e degli eventi, grande importanza avevano le donne.

Esse trasportavano al mercato il pesce, aiutavano nella realizzazione e nella tinta delle reti, confezionavano gli abiti; oltretutto, il compito di crescere i figli non ancora in età da mare era interamente sulle loro spalle, viste le assenze prolungate dei mariti. Le ultime lancette, e con loro tutto un tesoro di cultura marinara, scomparvero dopo la seconda guerra mondiale, con l'avvento del motopeschereccio, il primo dei quali, nelle Marche, salpò a S.Benedetto nel 1956.

**Oltre a tutta la sua lunga tradizione e storia, questa gente ci ha lasciato delle perle di cucina, ancor oggi apprezzate, anzi, oggi**



“Le loro barche più antiche erano i "trabaccoli", risalenti all '800, dai quali nacquero poi i "barchetti", in seguito le "paranze"...”

forse più di ieri, quando nutrirsi di pesce era, più che un gusto ed un piacere, una cosa obbligata e naturale. Una delle ricette più famose, forse la più caratteristica delle Marche marinare è la zuppa di mare, o "brodetto", baluardo della cucina costiera. Il brodetto, in passato, era il piatto "unico" dei pescatori, confezionato con la "muccigna", ossia la parte di pesce che spettava a ciascun pescatore dell'imbarcazione al termine della giornata, e che egli portava a casa per sfamare sé e la sua famiglia. A tutt'oggi ne esistono quattro varianti principali, ognuna con degli ingredienti peculiari ed un certo tipo di preparazione, ma le due più antiche sono quelle di Ancona, caratterizzata dalla presenza di un maggiore numero di tipi di pesce, e quella di Porto Recanati, particolare per l'aggiunta di zafferano. Da queste, si sono poi evolute le altre, cioè quelle di Fano e San Benedetto.

**A Porto Recanati esiste l'Accademia del Brodetto, associazione dedita alla salvaguardia e promozione della cucina popolare marinara, che nell'ultima settimana di giugno organizza la "Settimana del brodetto".**

Ma di antichi piatti marinari ce ne sono una miriade: il saporitissimo "stoccafisso all'anconitana", con patate e tanti aromi dell'orto, i "passatelli in brodo di pesce", il pesce azzurro di Fano, che i contadini dell'entroterra solevano barattare con i pescatori in cambio di verdure, uova e lardo, nei suoi tanti tipi di preparazione, ad esempio la "razza con i peperoni", gli "sgombri marinati", le "alici all'ortolana", le sarde alla campagnola", o gli "sgombri con le olive".

E poi ancora le "seppie con piselli", i "cioncioni", vecchio piatto contadino che veniva mangiato nei mesi freddi, i "sardoncini in salmi", li "sardù a scottadeto", le "pannocchie all'olio", le "triglie al prosciutto", le "seppie ripiene". Tutte ricette ancor oggi assai vive, ricercate ed apprezzate, la cui esistenza la dobbiamo all'antica civiltà marinara marchigiana, che anima le nostre coste, nutrendosi di sabbia e di mare, carpandone giorno dopo giorno, fra una fatica e l'altra, i segreti ed i gioielli più nascosti.

La pesca nelle Marche da sempre fa capo ad una specie di pentapoli marinara che si ancora, da nord a sud, alle città di Fano, Senigallia, Ancona, Civitanova Marche e San Benedetto.

Città attive da secoli, sedi della più antica, fiorente e verace cultura marinara della regione.

In totale, invece, lungo i 174 km di costa della regio-

“E' da sempre, infatti, che lungo le coste marchigiane si pesca, e, col trascorrere dei secoli, la gente di mare, i pescatori, avevano assunto tutta una loro fisionomia, un loro stile di vita, un loro gergo che li faceva quasi un popolo a parte ...”

ne, divisi in tre compartimenti - Ancona, Pesaro e S.Benedetto - i porti sono 9, i punti d'approdo 25, fra i quali spiccano, fra gli altri, anche Pesaro, Porto Recanati e Porto S.Giorgio.

Il pescato di questa specie di metropoli marinara che sono le Marche è pari a circa il 10% di tutto il gettito nazionale. Qualche altro numero: nel 2000, l'intera flottiglia marchigiana ammontava a 1286 unità, - circa 140 in meno rispetto all'anno precedente -, cioè il 7% di tutte le imbarcazioni operanti in Italia (S.Benedetto possiede addirittura la seconda flottiglia a livello nazionale per numero di battelli, seconda solo a quella di Mazara del Vallo), capaci di pescare oltre 50.000 tonnellate di pesce all'anno.

Il 2000 ha anche visto una ripresa del settore marinaro, comparto chiave dell'economia regionale, dopo la crisi dei livelli reddituali del '99, dovuta al consistente calo del prezzo medio del pescato, causato anche

dalla sovrapproduzione.

Riguardo la lavorazione, trasformazione e conservazione del pescato, operano sul territorio marchigiano 46 imprese, la maggior parte delle quali localizzate nel piceno. Le due maggiori sono la FINAGEL e l'ANCOOPESCA. Operano poi circa 60 imprese artigiane dedite alla carpenteria, alla meccanica ed alla confezione delle reti, 23 cantieri navali, 60 operatori all'ingrosso, 8 mercati del pesce, e cioè quelli di Pesaro, Fano, Senigallia, Ancona, P.Recanati, Civitanova, P.S.Giorgio e S.Benedetto. In totale, nel settore della pesca, sono impiegate a tempo pieno oltre 3000 persone.

Le Marche sono altamente specializzate in particolare nella lavorazione delle vongole, sebbene queste, ormai, provengano sempre più spesso dall'estero, a causa del massiccio calo delle catture verificatosi dalle nostre parti a partire dalla fine degli anni '80, calo dovuto, principalmente, al sovrasfruttamento dei banchi verificatosi in passato.

Sul "versante vongole", è esploso tra l'altro di recente un caso scottante, che ha visto - e vede ancora, perchè la questione non è stata risolta - protagonisti gli operatori di Civitanova, in totale 44 battelli, attivissimi nel settore.

Questi, da sempre divisi in due "scaglioni", uno "targato" S.Benedetto e l'altro "Ancona", con un decreto ministeriale dell'ottobre scorso si sono visti sottrarre ai due compartimenti originari, e sono stati relegati entrambi in uno nuovo, creato appositamente per

loro, corrispondente al tratto di mare compreso fra il Fiume Chienti e le Due Sorelle, sul Monte Conero. Le polemiche sono esplose immediatamente, ed anche all'interno dello stesso comparto civitanovese, fra i due gruppi, i "nordisti", assolutamente contrari alle nuove norme, ed i "sudisti", più morbidi e disposti ad accettarle, pur di lavorare.

In effetti, le problematiche sollevate dai pescatori del compartimento di Ancona sono serie. Secondo loro, infatti, il tratto di mare assegnato - che essi definiscono il "pantano" - è troppo piccolo per assorbire 44 imbarcazioni; per di più, a causa del sovrasfruttamento avvenuto in passato, sui suoi fondali si trova quasi esclusivamente novellame, cioè prodotti giovani, sottomisura, poco redditizi, e il cui sradicamento, avrà l'effetto, in breve, di inaridire totalmente il tratto.

Al contrario, i tratti di mare più a nord e più a sud, dove essi hanno sempre pescato in passato, sono secondo loro ben più ricchi, e assolutamente adatti ad assorbire tutta la flottiglia civitanovese, nell'attesa che il mare prospiciente la città, cioè quello assegnato loro dal decreto di ottobre, si ripopoli.

Intanto, fra battaglie legali, proteste al ministero, alla regione, colloqui col Ministro Alemanno, interrogazioni parlamentari, presidi del porto di Ancona e nuove direttive che altro non hanno ottenuto se non d'ingabbiare ulteriormente la situazione, i vongolari di Civitanova sono fermi in pratica da oltre un anno, e la soluzione al loro caso sembra ancora assolutamente ben di là da venire.





## alla scoperta degli antichi mestieri

Classe Donna si è sempre interessata all'artigianato presente nella nostra splendida regione, segnalando a tutti i lettori, piccoli artigiani dediti ai loro lavori, molto spesso dimenticati, ma mantenuti vivi con grande tenacia e passione. In questo numero vi segnaliamo un'interessante guida di 12 itinerari per scoprire 650 botteghe artigiane.

Le Marche, infatti, sono con tutti i paesini che ricoprono il suo dolce e sinuoso territorio, una vera e propria fucina di antichi mestieri, racchiusi, molte volte, in piccoli spazi colmi di arnesi e strumenti, che li rendono ancora più affascinanti e curiosi. Andarli a scoprire diventa un'avventura ma, soprattutto, un viaggio nelle nostre origini. Perché se molti antichi mestieri, legati all'agricoltura locale, stanno scomparendo assorbiti dall'industrializzazione è pur vero che oggi molti uomini e donne hanno concentrato la propria manualità e

di Simona Morbiducci

creatività in attività che conservano il loro antico sapere, o che coniugano quest'ultimo al gusto moderno. E di antichi mestieri troppi ce ne sono sul nostro territorio, com'è dimostrato anche dalla toponomastica delle nostre città: via della cartiera, via della lana, fonte canapina, via dei vasa-ri, ecc...  
Ogni provincia sembra poi essere caratterizzata da un settore particolare: Pesaro e Urbino per le ceramiche, Ancona per le fisarmoniche, Ascoli per i cappelli di paglia e Macerata per le scarpe. Utillissima allora la guida realizzata dalla Regione, in collaborazione con la Cna dal titolo "Gli antichi mestieri" in cui sono sviluppati 12 itinerari per scoprire 650 botteghe artigiane. Scopo della guida è quello di far conoscere le produzioni dell'artigianato artistico marchigiano: dai gioielli dei maestri

orafi ai merletti ed agli oggetti in ferro battuto, dagli strumenti musicali alle terrecotte e alle ceramiche. **Attraverso questi dodici**



**ci itinerari sarà possibile perdersi tra le stradine dei nostri paesi lasciandosi andare al piacere della scoperta di queste botteghe e al piacere, perché no, di acquistare questi preziosi oggetti.**

La guida dedica una pagina alla descrizioni delle bellezze artistiche ed architettoniche presenti nei luoghi proposti in ognuno dei 12 itinerari, un'altra pagina è divisa a metà: una parte fornisce informazioni sulle forme di artigianato presenti in quei luoghi e l'altra notizie utili che riguardano mostre mercato, musei delle tradizioni popolari, rievocazioni storiche, prodotti tipici di quella particolare area geografica. Ancora più interessante è l'elenco, allegato alla guida, delle botteghe artigiane presenti sulla strada dell'itinerario che si sceglie. Tuttavia proprio a causa del dina-

Volete dare sfogo alla vostra creatività e manualità, ma non sapete se potete rientrare in una delle categorie artistiche tradizionali? Ecco un elenco esemplificativo delle lavorazioni artistiche tradizionali e dell'abbigliamento su misura a cui potrete iscrivervi.

**I - Abbigliamento su misura:** lavori di figurini-sta e modellista; modisterie; confezione di pellicce e lavorazione delle pelli per pellicceria; sgheronatura delle pelli per pellicceria per la formazione dei teli; realizzazione di modelli per pellicceria; sartorie e confezioni di capi, accessori e articoli per abbigliamento; camicerie; fabbricazione di cravatte; fabbricazione di busti; fabbricazione di berretti e cappelli; confezione a maglia di capi per abbigliamento; fabbricazione di guanti su misura o cuciti a mano; lavori di calzoleria.

**II - Cuoio, pelletteria e tappezzeria:** bulinatura del cuoio; decorazione del cuoio; limatura del cuoio; ricamatura del cuoio (con fila di penne di pavone); lucidatura a mano di pelli; fabbricazione di pelletteria artistica; fabbricazione di pelletteria comune; pirografia; sbalzatura del cuoio; fabbricazione di selle; stampatura del cuoio con presse a mano; tappezzeria in cuoio; tappezzeria in carta, in stoffa e in materie plastiche (di mobili per arredo e di interni).

**III - Decorazioni:** lavori di addobbo e apparato; decorazioni con fiori e realizzazione di lavori con fiori, anche secchi e artificiali; decorazione di pannelli in materiali vari per l'arredamento; decorazione artistica di stoffe (tipo Batik); lavori di pittura, stuccatura e decorazioni edili; lavori di pittura letteristica e di decorazione di insegne.

**IV - Fotografia, riproduzione disegni e pittura:** riproduzione di acquaforti; realizzazione di originali litografici per riproduzioni policrome, foto d'arte e di opere dell'arte pittorica; riproduzione di litografie mediante uso di pietre litografiche; riproduzione di xilografie; lavori di pittura di quadri, scene teatrali e cinematografiche; riproduzione di disegni per tessitura; lavori di copista di galleria; composizione fotografica (compresi i lavori fotomeccanici e fototecnici, escluse le aziende che hanno macchine rotative per la stampa del fototipo); lavori di fotoincisione; lavori di fotoritocco.

**V - Legno e affini:** lavori di doratura, argentatura, laccatura e lucidatura del legno; lavori di intaglio (figure, rilievi e decorazioni), intarsio e traforo; lavori di scultura (mezzo e tutto tondo, alto e basso rilievo); fabbricazione di stipi, armadi e di altri mobili in legno; tornitura del legno e

fabbricazione di parti tornite per costruzione di mobili, di utensili e attrezzi; lavorazione del sughero; fabbricazione di ceste, canestri, bigonce e simili; fabbricazione di oggetti in paglia, rafia, vimini, bambù, giunco e simili; lavori di impagliatura di sedie, fiaschi e damigiane; fabbricazione di sedie; fabbricazione di carri, carrelli, carrocci, slitte e simili; fabbricazione e montaggio di cornici; fabbricazione di oggetti tipici (botti, tini, fusti, mastelli, mestoli e simili); ebanisteria; fabbricazione di pipe; fabbricazione di paranchi a corda, remi in legno e simili; carpenteria in legno; verniciatura di imbarcazioni in legno.

**VII - Metalli pregiati, pietre preziose, pietre dure e lavorazioni affini:** lavori di argenteria ed oreficeria in oro, argento e platino (con lavorazione prevalentemente manuale, escluse le lavorazioni in serie anche se la rifinitura viene eseguita a mano); lavori di cesellatura; lavori della filigrana; lavori di incisione di metalli e pietre dure, su corallo, avorio, conchiglie, madreperla, tartaruga, corno, lava, cammeo; lavorazione ad intarsio delle pietre dure; incastonatura delle pietre preziose; lavori di miniatura; lavori di smaltatura; formazione di collane in pietre preziose, pregiate e simili (corallo, giada, ambra, lapislazzuli e simili); infilatura di perle.

**VIII - Servizi di barbieri, parrucchiere ed affini ed attività di estetista:** servizi di barbieri; lavorazione di parrucche; servizi di parrucchiere per uomo e donna; attività di estetista (come disciplinate dalla legge n. 1/1990).

**IX - Strumenti musicali:** fabbricazione di arpe; fabbricazione di strumenti a fiato in legno e metallo; fabbricazione di ottoni; liuteria ad arco, a plectro ed a pizzico; fabbricazione di organi, fisarmoniche ed armoniche a bocca e di voci per fisarmoniche; fabbricazione di campane; lavori di accordatura; fabbricazione di corde armoniche.

**X - Tessitura, ricamo ed affini:** fabbricazione di arazzi; lavori di disegno tessile; fabbricazione e lavorazione manuale di materassi; lavorazioni di merletti, ricamo e uncinetto; tessitura a mano (lana, seta, cotone, lino, batista, paglia, rafia e affini); tessitura a mano di tappeti e stuoie; confezione a mano di trapunte, coltroni, copri letto, piumoni e simili; lavorazione e produzio-

ne di arredi sacri; fabbricazione e tessitura di bomboniere; fabbricazione di vele; fabbricazione di retine per capelli.

**XI - Vetro, ceramica, pietra ed affini:** lavori di applicazione di vetri; lavori di decorazione del vetro; fabbricazione di perle a lume con fiamma; lavori di incisione di vetri; lavori di piombatura di vetri; fabbricazione di oggetti in vetro; fabbricazione di vetrate; molatura di vetri; modellatura manuale a fuoco del vetro; soffiatura del vetro; fabbricazione di specchi mediante argentatura manuale; produzione di ceramica, gres, terrecotte, maiolica e porcellana artistica o tradizionale; fabbricazione di figurini in argilla, gesso, cartapesta o altri materiali; lavori di formatore statuista; lavori di mosaico; lavori di scarpellino e di scultura figurativa ed ornamentale in marmo o pietre dure; lavorazione artistica dell'alabastro.

**XII - Carta, attività affini e lavorazioni varie:** rilegatura artistica di libri; fabbricazione di oggetti in pergamena; fabbricazione di modelli in carta e cartone; lavorazione della carta mediante essiccazione; fabbricazione di ventagli; fabbricazione di carri e oggetti in carta, cartone e cartapesta; fabbricazione di maschere in carta, cartone, cartapesta, cuoio, ceramica, bronzo, etc.

**XIII - Alimentaristi:** lavorazione cereali e sfarinati; produzione di paste alimentari con o senza ripieno; produzione di pane, grissini, focacce ed altri prodotti da forno; produzione di pasticceria, cacao e cioccolato, confetteria e altri prodotti dolciari; produzione di gelateria; produzione di sciroppi, succhi, confetture, nettari, marmellate e altri prodotti similari; produzione di olio d'oliva; produzione di conserve animali e vegetali; produzione e conservazione di prodotti ittici; produzione e stagionatura di salumi; lavorazione ed essiccazione di carni fresche; lavorazione di grassi, strutto e frattaglie; produzione e stagionatura di formaggi, latticini, burro, ricotta ed altri prodotti caseari; produzione di specialità gastronomiche; produzione e invecchiamento di vini, aceti, mosti ed altri prodotti similari; produzione di distillati e liquori; lavorazione di funghi secchi e tartufi; lavorazione di erbe e aromi; lavorazione di frutta secca e conservata.



mismo e della vivacità che caratterizzano il mondo artigiano, può verificarsi che l'elenco risulti incompleto e per questo motivo la Regione e la Cna invitano i lettori a segnalare eventuali lacune per tenere sempre aggiornato questo validissimo strumento.

Altra finalità di questa iniziativa è la promozione dell'artigianato artistico marchigiano all'estero, dove la richiesta di questi prodotti, insieme a quelli enogastronomici è molto forte. Per cui la guida sarà diffusa anche nei mercati e fiere estere. Attualmente nelle Marche ci sono più di 2 mila botteghe di artigianato artistico con quasi 4 mila addetti nei settori abbigliamento su misura, lavorazione del cuoio, tappezzeria, tessitura, ricamo, ferro battuto, oggetti sacri, strumenti musicali. Molti poi sono i decoratori, i restauratori, i fabbricanti di terrecotte, gli intagliatori, gli incisori, gli orafi. Come afferma Emilio Berionni, responsabile Cna

per la realizzazione del volume, **“Si tratta di antichi mestieri che hanno segnato la via dei borghi marchigiani ed hanno reso i nostri maestri artigiani famosi nel mondo ma che senza una politica di promozione e di incentivazione rischiano di scomparire”**. E' stato, inoltre, recente-

**“Andarli a scoprire diventa un'avventura ma soprattutto un viaggio nelle nostre origini.”**

mente presentato in Ancona anche il “Manifesto per le arti applicate del nuovo secolo”, predisposto da Francesco Drago, docente alla Sapienza di Roma, a cui hanno collaborato il filosofo Stefano Zecchi, il critico d'arte Vittorio Sgarbi, il fotografo Mario Cresci e lo storico Enzo Biffi Gentili. Lo scopo del manifesto è quello chiedere che l'artigianato artistico venga riconosciuto insieme all'arte e al design con il nome di arti applicate come espressione della creatività e con un riferimento istituzionale nel Ministero dei Beni culturali. L'artigianato artistico va rilanciato, secondo le parole di Drago, anche attraverso un investimento culturale nelle scuole che dovrà coprire il 50% della preparazione. Passi importanti per aiutare tanti piccoli artigiani che non possiedono le disponibilità organizzative e finanziarie per promuovere i loro prodotti e per mantenere vivi alcuni mestieri.



#### Vino in numeri

- 12 i vini a denominazione di origine controllata delle Marche. Esse si collocano al decimo posto tra le regioni produttrici di vini.
- 13 i vitigni di pregio, alcuni autoctoni costituiscono l'ossatura della viticoltura regionale.
- 20.000 gli ettari (di cui quasi 9 mila a Doc) di superficie vitata.
- 1 milione e 800 mila ettolitri di vino (di cui 388 mila Doc) gli ettolitri di vino prodotti.
- 27 mila le aziende vinicole.
- 6 mila le cantine private
- 25 le cantine sociali.

# per bacco RAGAZZI!

Dopo il successo dei vini marchigiani al Vinitaly 2003, ancora tante le iniziative sul territorio per far apprezzare sempre di più il nettare degli dei anche ai giovani.

**S**e la partecipazione alla 37° edizione del Viniitaly, il Salone internazionale dei vini e dei distillati più importanti d'Italia, una tra le tre manifestazioni mondiali di settore più prestigiose, è servita ad affidare al vino il compito di raccontare le Marche, la loro storia, la loro ricchezza, attraverso quel binomio inscindibile di Vino e territorio, sottolineato anche dallo slogan pubblicitario utilizzato per la fiera: I vini delle Marche, le migliori marche dei

E' stata premiata al Vinitaly l'Azienda Fattoria Mancini di Pesaro con il premio Cangrande, riservato ai benemeriti della viticoltura nazionale. L'azienda Mancini opera dal 1861 e si è distinta nella selezione dei vitigni. Il premio è stato consegnato dal Ministro per le Politiche Agricole e Forestali, Gianni Alemanno e dall'Assessore regionale all'Agricoltura, Giulio Silenzi.

vini, e dalle immagini di tre illustri personaggi della regione (Raffaello, Rossini, Leopardi), che nell'ordine preferiscono i rossi, decantano i bianchi, lodano gli uni e gli altri, le iniziative legate al vino non finiscono qui. Infatti la Regione Marche ha aderito al progetto "Vino e giovani" promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con l'Enoteca Italiana di Siena nell'ambito del programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare". Come ha spiegato il Ministro Alemanno nella presentazione di questo progetto **"Il vino è parte integrante della cultura del nostro Paese ed è espressione di un forte legame con il territorio."**

Educare i giovani ad un consumo consapevole di questo prodotto



Immagine e manifesto di "Vino e giovani" sono opera del disegnatore Ro Marcellano, che in una sintesi efficace di linee e colori ha creato due volti di un ragazzo e una ragazza, il cui sorriso è rappresentato da una coppa di vino: uno rosso, l'altro giallo per il bianco.

significa anche insegnare loro a riscoprire i valori legati alle nostre tradizioni. Il vino deve essere parte integrante dell'universo giovanile, obiettivo raggiungibile solo rinsaldando i legami tra il mondo culturale dell'enologia italiana e il mondo dei giovani nel segno di un consumo moderato ma di qualità". La Regione Marche ha aderito all'iniziativa con due appuntamenti dell'Enoteca regionale, uno svoltosi nella sede di Offida a fine aprile, l'altro da effettuarsi nella sede di Jesi a fine giugno. Il vino è uno strumento di socializzazione e quindi di cultura. Il vino infatti da prodotto "per gente adulta" sta tornando a rappresentare per i consumatori, soprattutto giovani, uno stile di vita, un bene fisico e spirituale. A testimonianza del fatto che i gio-



Ospite della Regione Marche, nello stand allestito al Vinitaly di Verona, il famoso critico enologo Luigi Veronelli che ha raccontato di aver scritto negli anni Cinquanta, ma pubblicato solo nel 1964, un libro intitolato "Viaggi nell'Italia piacevole, Umbria e Marche". L'impressione ricavata sin da allora delle Marche è stata quella di una straordinaria ricchezza agricola e culturale. Quella di Veronelli è stata proprio una dichiarazione d'amore alla nostra terra e ai suoi vini e soprattutto al vitigno autoctono passerina, definito eccezionale, per il suo gusto sapido, che lascia sospesi tra il cielo e la terra.

### Enoteca

L'Enoteca della Regione Marche Sezione di Jesi è la realizzazione di un progetto portato a termine dal Comune di Jesi d'intesa con la Regione Marche. Si configura come valido strumento di valorizzazione dei vini di qualità delle Marche e veicolo di promozione turistica del territorio. La valorizzazione dei vini, con particolare attenzione per quelli a denominazione di origine controllata, si lega inscindibilmente, a sua volta con la tradizione gastronomica marchigiana, esaltando la qualità dei prodotti tipici agro-alimentari. Tantissime le iniziative nel corso dell'anno

aventi lo scopo di far apprezzare i prodotti marchigiani, degustazioni allietate anche da spettacoli musicali o di cabaret. Sede dell'Enoteca è lo splendido Palazzo Balleani nel cuore del centro storico di Jesi.

#### Per informazioni:

Enoteca Regionale di Jesi - Via Federico Conti, 5  
tel. 0731213386 (orario di apertura)  
tel. 0731703844 (ore ufficio)  
Enoteca.jesi@libero.it www.assivip.it

vani, compresi nella fascia di età tra i 18 e i 30 anni, si stanno riavvicinando al vino è la crescita di wine bar per un aperitivo, o un dopo cena nelle nostre città e l'aumento del numero di under 30 che frequenta corsi per degustatori. Ma nonostante ciò, il vino non riesce ancora a conquistare le preferenze dei giovani che continuano a prediligere birra e superalcolici. **La campagna di sensibilizzazione promossa da "Vino e giovani", dunque, mira a spingere ad un consumo, maturo e consapevole, senza abusi.**

E nei 10 incontri organizzati sul tutto il territorio nazionale, di cui due ricordiamo in regione, si alterneranno esperti, ricercatori, medici, che faranno conoscere il vino

ai giovani, il modo di consumarlo, come meglio apprezzarlo, i suoi effetti benefici sulla salute. Tante le iniziative, come dicevamo sopra, legate a questo evento tra le quali ricordiamo:

- le Viniadi, Primo Campionato Italiano per Degustatori non Professionisti, concorso destinato a tutti i cittadini italiani tra i 18 e i 40 anni di età. La gara, eliminatorie e semifinali si svolgeranno nelle enoteche private e pubbliche, prevede una finalissima con una grande festa in

piazza del Campo a Siena e tra i premi oltre a ricche dotazioni di bottiglie, persino filari da battezzare con il proprio nome.

- In Vino Veritas, concorso nazionale di Arte grafica & Umoristica, la cui partecipazione è aperta a tutti i cittadini italiani e stranieri residenti in Italia di età superiore ai 16 anni. Le opere saranno divise in due categorie di cui segnaliamo Umoristi del vino (scadenza invio opere 30 giugno 2003). Inoltre indipendentemente dalla categoria verrà assegnato un premio straordinario Donne del vino, riservato all'opera più originale fra quelle presentate dalle rappresentanti del "gentil sesso".

- DividiVivi, mostra itinerante di vignette.

#### Per informazioni:

VINIADI - Ente Vini Enoteca Italiana - Via Camollia 72 - 53100 Siena  
www.vinoegiovani.it info@vinoegiovani.it  
IN VINO VERITAS - GOG & MAGOG - via Colcù 18 - 62020 Caldarola (Mc)  
tel. e fax 0733905832 - www.gogmagog.it gogmagog@libero.it  
Enoteca della Regione sezione di Jesi tel. 073156400  
Assivip 0731703844  
Comune di Jesi 0731588337



# vacanze

# nel VERDE

**O**ramai la nostra regione è una delle mete preferite dai vacanzieri che hanno voglia di abbinare la bellezza delle spiagge, delle località balneari al fascino di città piene d'arte. Ma forse gli stessi marchigiani non sono a conoscenza della possibilità di trascorrere splendide giornate immersi nella calma e nella tranquillità del verde dei nostri parchi, delle nostre riserve naturali e delle nostre aree protette. Chi sa quante riserve naturali e quanti parchi sono presenti nella nostra regione?... Beh, se siete dei nostri abituali lettori

sapreste già la risposta, ma se è la prima volta che leggete la nostra rivista scoprirete che ci sono tre riserve e ben sei parchi, distribuiti lungo tutto il territorio. In provincia di Pesaro-Urbino, tra Pesaro e Gabicce, troviamo il Monte San

Bartolo, dove il contrasto tra una falesia a picco sul mare e le colline retrostanti spiazza il visitatore. Nella stessa provincia, nel cuore dell'antico Montefeltro, è situato il Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello, in un ambiente collinare intervallato da città, rocche e castelli fortificati su imponenti speroni di roccia. Spostandoci in provincia di Ancona, due sono le aree che colpiscono per la loro straordinaria bellezza e per quello che la natura è riuscita a creare: il Parco del Monte Conero, dove un paesaggio incantevole è bruscamente interrotto da strapiombi



Il mare che creano incantevoli vedute panoramiche, ed il Parco della Gola Rossa, tra Fabriano ed Arcevia, dove i fenomeni erosivi delle rocce calcaree e la risalita di acque sulfuree hanno creato un autentico gioiello di forme e colori: le grotte di Frasassi. Infine ricordiamo il Parco più importante dell'intera regione, quello dei Monti Sibillini, che si estende per 70mila ettari tra le Marche e l'Umbria, dove la leg-

genda vuole si nascondesse la famosa profetessa. Se però il nostro obiettivo fosse, oltre quello di godere di queste splendide riserve naturali, anche quello di calarsi nella realtà di alcune delle tante aziende agricole presenti in regione ed assistere al completamento dei cicli produttivi, non disprezzando itinerari enogastronomici, la nostra scelta dovrebbe cadere su uno dei trecento agriturismi seminati sul territorio regionale.

## Agriturismi: Provincia di Ascoli Piceno

● Il Roccolo - Via Pomaro, 63041 Acquasanta Terme - Tel. 0736 801251 ● Villa Scagnoli - Via Ascoli 15, 63021 Amandola - Tel. 0736 844254 ● Tenuta Le Piane - 63021 Amandola - Tel. 0736 847641, Fax 0736 848557 ● San Lorenzo - Via San Lorenzo 3, 63021 Amandola - Tel. 0736 847535, Fax 0736 847535 ● Madonna di Piana - Via Piana, 63021 Amandola - Tel. 0736 848262 ● Coop "Case Rosse" Soc. Coop. Arl - Fraz. Case Rosse, 63100 Ascoli Piceno - Tel. 0736 403995 ● Conca D'Oro-Villa Cicchi - Via Salaria Superiore 137, 63100 Ascoli Piceno - Tel. 0736 252272, Fax 0736 247281 - villacicchi@villacicchi.it ● Le Sorgenti - Fraz. Lago di Casteltrosino, 63100 Ascoli Piceno - Tel. 0736 263725, Fax 0736 - www.agriturismolesorgenti.it ● Il Monticello - Via Menocchia 142, 63030 Carssai - Tel. 0734 930979 ● Piane di Enea - Via Piane 4, 63032 Castignano - Tel. 0736 823190, Fax 0736 822022 ● Colle Rufiano - C.da Rufiano, 63032 Castignano - Tel. 0736 821692 - nicolapasqualini@inwind.it ● web.tiscali.it/collerufiano/ ● Fiorenre - C. da Filette, 63032 Castignano - Tel. 0736 821606, Fax 0736 822117 - fiorenire@fiorenire.it - www.fiorenire.it ● Il Focolare - C.da San Silvestro, 63030 Castorano - Tel. 0736 87301-8759, Fax 0736 87301 - marti.dga@libero.it ● L'Oliveto - C.da Cese 1, 63030 Cossignano - Tel. 0735 98181 ● Colle Savoia - Via Crocifisso 2, 63030

Cossignano - Tel. 0735 98230 ● Una - Via S. Andrea 66, 63012 Cupra Marittima - Tel. 0735 772406, Fax 0735 778725 - www.agrituristuna.it ● Marchetti Tommaso - Via Santi, 63012 Cupra Marittima - Tel. 0735 593252 ● Oasi degli Angeli - C.da S. Egidio 50, 63012 Cupra Marittima - Tel. 0735 678569, Fax 0735 778569 ● Bernardini Antonia - C.da Marina Palmense, 63023 Fermo - Tel. 0734 674601 ● Levandara - C.da Lavandara 9, 63023 Fermo - Tel. 0734 59666, Fax 0734 628932 ● Rio Ete - Via San Girolamo, 63023 Fermo - Tel. 0734 629178, Fax 0734 629302 ● A Casa da Angelo - C.da San Giacomo 26, 63013 Grottammare - Tel. 0735 631730 ● Al Fiume - Via Fonte Carrà 26, 63024 Grottazzolina - Tel. 0734 224536 - agriturismo\_alfiume@libero.it - www.alfiume.it ● Il Rubino - Via Pie Marano, 63010 Lapedona - Tel. 0734 916038, Fax 0734 916038 ● Il Rustico - Via Madonna Bruna, 63010 Lapedona - Tel. 0734 936252, Fax 0734 936252 ● Casa Vecchia - Via Aso, 63010 Lapedona - Tel. 0734 933159, Fax 0734 937539 - info@casavecchia.it - www.casavecchia.it ● Casa degli Archi - Via Madonna Mani 43, 63010 Lapedona - Tel. 0734 936589, Fax 0734 936589 - info@casadegliarchi.com - www.casadegliarchi.com ● Santa Elisabetta - C.da Santa Elisabetta 6, 63010 Lapedona - Tel. 0734 936202 ● Pian della Laga - Via Moglie 32, 63034 Montalto delle Marche - Tel. 0736

## Agriturismi: Provincia di Ancona

● La Rosa del Conero - Via Montacuto 72, 60100 Ancona - Tel. 071 872175 ● Az. Agritur. Benadduci e Tagliarini - Via Poggio 127, 60100 Ancona - Tel. 071 2139826, Fax 071 2139826 - azbeta@tin.it - www.agriturismocoenero.it ● Il Mandorlo - Via Varano (La Croce) 184, 60100 Ancona - Tel. 071 2901207, Fax 071 2901207 ● Il Rustico del Conero - Via Boranico 197/199, 60100 Ancona - Tel. 071 2861821, Fax 071 2083597 ● Rosso Conero - Via Varano 147, 60100 Ancona - Tel. 071 2861204, Fax 071 2861204 ● La Giuggiola - Via Boranico 204/A, 60100 Ancona - Tel. 071 804336 ● Il Corbezzolo - Via Piancarda 124, 60100 Ancona - Tel. 071 2139039 ● L'Upupa - Via Massignano 78, 60100 Ancona - Tel. 071 801021 ● La Quercia - Via Fontaneli 149, 60100 Ancona - Tel. 071 898732 ● Accipicchia - Via Campana 46, 60100 Ancona - Tel. 071 2139069, Fax 071 2139071 ● Piccolo Ranch - Via S. Pietro In Musio 48/A, 60011 Arcevia - Tel. 0731 982162, Fax 0731 982902 - piccoloranch@punto-media.it - www.piccoloranch.com ● Il Girasole - Via Fraz. Costa, 60011 Arcevia - Tel. 0731 984458 ● San Settimio - Via Palazzo 247, 60011 Arcevia - Tel. 0731 9905, Fax 0731 9912 - bartoletti@sansettimio.com - www.sansettimio.com ● Le Betulle - Via Ava-

celli 260, 60011 Arcevia - Tel. 0731 983086, Fax 0731 983086 - www.pasadena.it/betulle/promobe.htm ● Il Rustico - Via S. Apollinare, 60011 Arcevia - Tel. 0731 97433 ● L'Olmo - Via della Collina, 60011 Arcevia - Tel. 0347 0707708, Fax 0347 97564 ● La Cantina Di Bacco - Via Ripalta 90, 60011 Arcevia - Tel. 0731 981167 - lacantinadibacco@tin.it - web.tiscali.it/lacantinadibacco/ ● Nonno Enrico - Via Pozzolongo 8, 60030 Belvedere Ostrense - Tel. 0731 62315 ● Le Ginestre - Via Sanguinetto 1, 60030 Belvedere Ostrense - Tel. 0731 267343 ● Il Girasole - Via Loreтана 277/279, 60021 Camerano - Tel. 071 7304033, Fax 071 7304033 ● Monte Deserto - Via Monticelli 15, 60031 Castelplano - Tel. 347 9452402 - info@montedeserto.it - www.montedeserto.it ● S. Anna - Via S. Anna 11, 60031 Castelplano - Tel. 0731 56751, Fax 0731 814104 - tranqui@pasadena.it - www.campingagrituristsantanna.com ● Madonna del Vecchio Moro - V. N. Sauro, 60043 Cerreto D'Esi - Tel. 075 397315 ● Il Villino Campagnolo - Via Gasparin 4, 60013 Corinaldo - Tel. 071 7975159 ● Le Mandriole - Via Mandriole 12, 60034 Cupramontana - Tel. 0731 780824, Fax 0731 780824 ● Colonnara - Via Romita 8, 60034 Cupramontana - Tel. 0731 789979, Fax

## Agriturismi: Provincia di Pesaro-Urbino

● Del Frontino - Via Str. Frontino 23, 61041 Acqualagna - Tel. 0721 708196 ● Chignoni - Via Chignoni, 61042 Apecchio - Tel. 0722 99205, Fax 0722 99205 ● Val Del Lago - 61042 Apecchio - Tel. 0722 987000, Fax 0722 99356 ● Ca' Cirigiolo - Loc. Cirigiolo, 61042 Apecchio - Tel. 0722 99738, Fax 0722 99738 - info@cacirigiolo.it - www.cacirigiolo.it ● Caselle - Via 77/A, 61042 Apecchio - Tel. 075 8555103, Fax 075 ● Dal Geppo - 61042 Apecchio - Tel. 0722 99161, Fax 0722 072299161 - tentecolles@virgilio.it ● Il Monte - 61042 Apecchio - Tel. 0722 99620 ● Taverna - Via Loc. Caselle, 61042 Apecchio - Tel. 075 8555103 ● La Casellina - Via Fraz. Casellina, 61042 Apecchio - Tel. 0722 99633 - cckro@tin.it ● Agriturismo Valdarecchia - Via Valdarecchia, 61042 Apecchio - Tel. 0722 99268 - valdarecchia@libero.it - http://ulenti.tripod.it/valdarecchi ● Il Ginepro - Via Figgiano 46, 61040 Borgo Pace - Tel. 0722 89224 ● Dal Tedesco - Via Caisavi, 61040 Borgo Pace - Tel. 0722 89952, Fax 0722 89952 ● Sacchia - Via Sacchia, 61040 Borgo Pace - Tel. 0722 89358, Fax 0722 89358 - sacchiafarm@yahoo.it - www.sacchiafarm.it ● Da Mezzanotte - Via Ca' Rio 81, 61043 Cagli - Tel. 0721 798550 ● Paleami Giuseppe - Via S. Angelo Immaiano, 61043 Cagli - Tel. 0721 787398 ● Ca' Belvedere - Via Pigno Monte Martello 103, 61043 Cagli - Tel. 0721 799204, Fax 0721 799204 ● San Silvestro - Via Monte Scatto 1, 61043 Cagli - Tel. 0721 799274 ● Ca' Le Suore - Via Monte Peruzzo, 61043 Cagli - Tel. 0721 787425, Fax 0721 787425 ● Ca' Battista (Mochi Francesca Romana) - Via Strada Vallubio 29, 61043 Cagli - Tel. 0721 797392, Fax 0721 797392 ● Agriturismo Frescina - 61043 Cagli - Tel. 0721 708001, Fax 0721 708001 - info@frescina.com - www.frescina.com ● Agriturismo Fosto - Località Fosto 17, 61043 Cagli - Tel. 0721 790721 ● Az. Agr. F.lli Fulvi - Via Ca' Rio, 61043 Cagli ● Farris Giuliano - St.S. Angelo in Maiamao 4, 61043 Cagli ● La Locanda Del Gelsò - Via Morola 12, 61030 Cartoceto - Tel. 0721 877020 ● Capanno - Via Villa di Fragheto, 61010 Castel-deici - Tel. 0541 915443 ● Romani Ennio (agricampeggio) - Via Metaurilia 39, 61032 Fano - Tel. 0721 884728 ● La Grotta - Via Fornace 16, 61032 Fano - Tel. 0721 854577, Fax 0721 854577 - agraturlagrotta.it ● Santa Cristina - Via Rosciano 2, 61032 Fano - Tel. 0721 862685 ● Ca' Ramara - Via San Biagio 50, 61032 Fano

- Tel. 0721 831020 - rariramarr@tin.it ● Il Prato (agricampeggio) - Via Metaurilia 81, 61032 Fano - Tel. 0721 884390, Fax 0721 884390 ● Il Giardino (agricampeggio) - Via Roncosambaccio 151, 61032 Fano - Tel. 0721 885495 ● Il Prato dei Grilli (agricampeggio) - Via Belgatto 75, 61032 Fano - Tel. 0721 809618, Fax 0721 809618 ● Filippetti Claudio (agricampeggio) - Via Metaurilia 46/A, 61032 Fano - Tel. 0721 884168 ● Filippetti Nando (agricampeggio) - Via Metaurilia 46/B, 61032 Fano - Tel. 0721 884818 ● Spinaci Antonia (agricampeggio) - Via Roncosambaccio, 61032 Fano - Tel. 330 416465 ● La Quercia (agricampeggio) - Via S. Andrea in Villis 55, 61032 Fano - Tel. 0721 885646, Fax 0721 885646 ● Agriturismo Metauro - Via Metaurilia 104, 61032 Fano - Tel. 0721 804421 - minar-difilippo@libero.it - www.agriturismometauoro.com ● Filippetti Dante (agricampeggio) - Via Metaurilia 46/A, 61032 Fano - Tel. 0721 884168 ● Agriturismo Monte Giove - Via Flaminia 124, 61032 Fano - Tel. 0721 863560, Fax 0721 863560 - montanarigabriella@libero.it ● Il Paradiso (agricampeggio) - Via Magliano 29, 61032 Fano - Tel. 0721 850230 ● Agriturismo Ca' Tommaso - 61033 Fermignano - Tel. 0722 331111 ● Locanda della Valle Nuova - Via La Cappella 14, 61033 Fermignano - Tel. 0722 330303, Fax 0722 330303 - info@vallenuova.it - www.vallenuova.it ● Astolfi Clementino - Via - 61034 Fossombrone - Tel. 0721 727195 ● Valletarugo di Paradisi Terenzio - Via Caspessa, 61043 Fossombrone - Tel. 0721 727221 ● El Mor - Via Montalto Tarugo 48, 61034 Fossombrone - Tel. 0721 727281 ● El Gatarel - Via Pantaneto 10, 61034 Fossombrone - Tel. 0721 727189 ● Agricola della Serra - Via Serra 6/8, 61012 Gradara - Tel. 0541 969856, Fax 0541 416235 - dualsrl@libero.it - www.agriturismogradara.it ● Nitzpon Rainer Anton - Via Strada Valli 22, 61030 Isola del Piano - Tel. 0721 720283 ● Tenuta di Montebello - Locanda Ale Nero - Via Strada Valli 22, 61030 Isola del Piano - Tel. 0721 720126, Fax 0721 720326 - fondazionealcenero.it ● La Ripa del Falco - Via Monte Tomba, 61030 Isola Del Piano - Tel. 0721 720161 ● Tenuta di Montebello - Via Montebello 1, 61030 Isola del Piano - Tel. 0721 720334, Fax 0721 720326 ● La Faggiola - Via Casino Faggiola, 61023 Macerata Feltria - Tel. 0722 74605, Fax 0722 74605 ● La Casa Vecchia - Via Ca' Zempirno 247, 61010 Maiolo - Tel. 0541 921511 ● Ca' Beta-

828427 ● Due Pini - S.S. Annunziata, 63034 Montalto delle Marche - Tel. 0736 828572 ● San Francesco - C.da Monti 11, 63034 Montalto delle Marche - Tel. 0736 827242 - info@agriturismosanfrancesco.it - www.agriturismosanfrancesco.it ● Mondo Blu - Via Bore di Fiano 21, 63020 Monteberto - Tel. 0734 631867 ● Agriturismo Fonte Carella - Via Carella 4, 63010 Monte San Pietrangeli - Tel. 0734 969200 - fontecarella@tin.it ● L'Acacia - C.da Vallemarina 27, 63020 Monte Vidon Corrado - Tel. 329 6124040, Fax 0734 75003 ● La Valle dei Piceni - Via Colle Pigna 6, 63030 Montedinove - Tel. 0736 829486 ● Vallorani Maria Luigina - C.da Dragone 26, 63030 Montedinove - Tel. 0736 828176 - nicolasqualini@inwind.it - www.agriturismopiora.com ● Oasi Biologica - C.da Pignotto, 63030 Montedinove - Tel. 0736 822326, Fax 0736 822326 - oasi-biologica@libero.it - www.oasibiologica.it ● Agriturismo Marulla, 63020 Montefalcone Appennino - Tel. 0734 786016 ● L'Incontro - C.da San Lorenzo 63, 63020 Montefalcone Appennino - Tel. 0734 79296 ● La Favella - C.da Montecchia 54, 63010 Montefiore dell'Aso - Tel. 0734 939017, Fax 0734 939067 - favelagr@tin.it - www.biomarche.com/lafavella ● Casa Centanni - C.da Aso 146, 63010 Montefiore dell'Aso - Tel. 0734 938530, Fax 0734 938530 - casacentanni@libero.it - www.casacentanni.it ● La Campana - C.da Menocchia 39, 63010 Montefiore dell'Aso - Tel. 0734 939012, Fax 0734 938229 - info@lacampana.it -

www.lacampana.it ● I Cigni - Via San Giovanni, 63010 Montefiore dell'Aso - Tel. 0734 938456, Fax 0734 938456 - icigni@hotmail.com ● Il Borghetto - 63047 Montefortino - Tel. 0736 847473, Fax 0736 859019 - agropelloni@libero.it ● L'Antico Mulino - Via Tenna 3, 63047 Montefortino - Tel. 0736 859530, Fax 0736 859530 - anticomulino@virgilio.it ● La Terra del Vento - Via Colle Turano, 63047 Montefortino - Tel. 0736 845062 - Nik10@interfree.it - www.agriturisbillini.com ● Casa de Campo - C.da Guazzetti, 63014 Montegrano - Tel. 0734 891551 - www.paginegialle.it ● Fonte di S. Andrea - Via Madonna delle Grazie, 63020 Montelparo - Tel. 0734 780400, Fax 0734 781404 - giuseppegbs@hotmail.it ● Curi Maurizio - C.da Coste, 63020 Montelparo - Tel. 0734 780030 ● La Cittadella - Via C.da Cittadella, 63048 Montemonaco - Tel. 0736 856361, Fax 0736 844262 - silvio.antognozzi@tiscalinet.it - www.cittadeladeisibillini.it ● Le Fate - Via Isola S. Biagio, 63048 Montemonaco - Tel. 0736 856239 ● Le Castellare - Via Colleregnone, 63048 Montemonaco - Tel. 0736 856270 - lecastellare@tin.it ● Agriturismo Crosta - Via Pozzetto 8, 63026 Monterubbiano - Tel. 0734 59169, Fax 0734 255151 - agcrosta@tin.it - www.agriturismo-crosta.it ● Rosa dei Venti - Via Tesino 261/B, 63035 Offida - Tel. 0736 889201, Fax 0736 889201 ● La Valle del Sole - Via San Lazzaro 46, 63035 Offida - Tel. 0736 889658 ● CiùCiù - Via Cialfone 106, 63035 Offida - Tel. 0736 810001, Fax 0736 810001 -

info@ciuciu.com ● Aurora - Contrada Cialfone S.M. Carro 98, 63035 Offida - Tel. 0736 810007, Fax 0736 810007 - enrico@viniuauroa.it - www.viniuauroa.it ● Accliarri Mauro - Via C.da Molino 4, 63020 Ortezzano - Tel. 0734 770001, Fax 0734 770214 ● Vecchio Gelsò - C.da Casali 11, 63020 Ortezzano - Tel. 0734 779348, Fax 0734 779348 - info@vecchiogelsò.com - www.vecchiogelsò.com ● C'era una volta - C.da S. Gregorio, 63038 Ripatransone - Tel. 0735 98150 - sambugu@interfree.it - www.sambugu.interfree.it ● La Contrada - C.da Magazzini 9, 63038 Ripatransone - Tel. 0735 90522 ● I Calanchi - Via Contrada Verrame 1, 63038 Ripatransone - Tel. 0735 90244, Fax 0735 907030 - i.calanchi@tiscalinet.it - www.i-calanchi.com ● Idaval - C.da Canali 33, 63038 Ripatransone - Tel. 0735 97104 ● Locanda della Civetta - Via Caserine, 63049 Roccafluvione ● La Panoramica - Via Panoramica 20, 63039 San Benedetto del Tronto - Tel. 0735 83119, Fax 0735 83119 ● Matenano - Via Del Monastero 7, 63028 Santa Vittoria in Matenano - Tel. 0734 255212 ● Cascina degli Ulivi - C.da Commenda 4, 63029 Servigino - Tel. 0734 710235, Fax 0734 710235 ● Mercuri Annunziata - C.da S. Giovanni, 63020 Smerillo - Tel. 0736 847113 ● Contrada Durano - Via C.da Durano 3, 63020 Smerillo - Tel. 0734 786012, Fax 0734 79359 - www.contradadurano.it

go.It - www.ilgiogo.it ● Azienda Agriturstica Homos - Via Marina II°, 60026 Numana - Tel. 071 7390076 ● Le Grange - Via V.Sotto, 60026 Numana - Tel. 071 7391041 ● L'Arcobaleno - Via Torre 10, 60020 Ofagna - Tel. 071 7107567 ● Il Pettirosso - Via Bonaventura 12, 60010 Ostra - Tel. 0731 62840, Fax 0731 62840 - galeazzifrances@hotmail.com ● Locanda al Circolo Ippico - Via Jesi 19, 60010 Ostra - Tel. 071 7986943 ● Le Muracce - Via Molino 7, 60010 Ostra Vetere - Tel. 071 964222, Fax 071 965692 - lemuracce@libero.it - digilander.iol.it/lemuracce ● Le Travi - Via del Conero 57, 60020 Polverigi - Tel. 071 9090016 ● Le Colline - Via Fondiglie 68, 60030 Rosora - Tel. 0731 813844 - lecolline@pasadena.it - www.pasadena.it/lecolline/home.html ● Croce del Moro - Via Tassanera, 60030 Rosora - Tel. 0731 812112, Fax 0731 814308 - info@crocedelmoro.it - www.crocedelmoro.it ● L'Aia - Via Battinabbia 5, 60038 San Paolo Di Jesi - Tel. 0731 779103 ● Colmeru' - Via Colmeroni 6, 60047 Sassoferato - Tel. 0732 9277 ● La Vecchia Fattoria - Via Morello 3, 60047 Sassoferato - Tel. 0732 974203 ● Beatrice - Via San Gaudentio 1, 60019 Senigallia - Tel. 071 7926807 ● Il Papavero - Via Arcevese 98, 60019 Senigallia - Tel. 071 66405, Fax 071 65111 - info@agrituristilpapavero.it - www.agrituristilpapavero.it ● Verdemare - Via Delle

19

736146 ● Fattoria di Montesecco - Via Montesecco, 61045 Pergola - Tel. 0721 735017 ● Alla Vecchia Quercia - Via Montaiate 26, 61045 Pergola - Tel. 0721 7730085 - vecchiaquercia@puntamento.it - www.vечhiaquercia.it ● Parco del Grillo - Via Castagneto 51, 61100 Pesaro - Tel. 0721 286235 ● Ca' Turen - Via Strada Valle Castagni 8,61100 Pesaro ● Colle S. Bartolo - Via Strada Bocca del Lupo 2, 61100 Pesaro - Tel. 0721 22756, Fax 0721 22756 ● Villa Cattani Stuart - Via Trebbiantico 67, 61100 Pesaro - Tel. 0721 55782, Fax 0721 55782 - villacattani@villacattani.it - www.villacattani.it ● Ca' Licozzo - Loc. Ca' Licozzo, 61046 Piobbico - Tel. 0722 985032, Fax 0722 985032 - info@agriturismocalcozzo.it - www.agriturismocalcozzo.it ● Ca' Camone - Ca' Camone, 61048 S. Angelo in Vado - Tel. 0722 99370 ● I Palazzi - 61048 S. Angelo in Vado - Tel. 0722 88337, Fax 0722 88337 - info@ipalazzi.it - www.ipalazzi.it ● Villa dell'Agata - Via Villa dell'Agata, 61048 S. Angelo in Vado - Tel. 0722 88768 - bostitaly@yahoo.co ● Bartolacci Cinzia - Via Breccione, 61039 San Costanzo - Tel. 0721 930065 - agriturismo@bartolacci.it - www.bartolacci.it ● La Lama - Via Str. Pugliano 4, 61018 San Leo - Tel. 0541 926928, Fax 0541 926928 - ialama@tin.it ● Locanda San Leone - Via San Antimo 102, 61018 San Leo - Tel. 0541 912194, Fax 0541 912348 - locandasanleone@libero.it ● Poggio Duca - Via Montemaggio 45, 61018 San Leo - Tel. 0541 924263, Fax 0541 23663 ● Agriturismo Montalcino - Via Capannello 6, 61019 Sant'Agata Feltria - Tel. 0541 929625, Fax 0541 848049 - alemulti@libero.it - www.agriturismomontalcino.it ● Il Gelsò - Via Calciurro 45, 61028 Sassocconvato - Tel. 0722 709023 ● La Loggia - Via Fonte Avellana, 61040 Serra Santa' Abbondio - Tel. 0721 730497 ● La Meridiana - Via Bargni 9, 61030 Serrungarina - Tel. 0721 823976 ● Il Mandorlo - Via Tomba 61, 61030 Serrungarina - Tel. 0721 891480, Fax 0721 891480 ● Osteriacchia - Via Panoramica, 61020 Tavoleto - Tel. 0722 362581 ● Valle dei Pini - Via Pozzo 30, 61010 Tavullia - Tel. 0721 476461 ● Agri - Rio - Via Adige 42/A, 61020 Tavullia - Tel. 0721 478239, Fax 0721 478239 ● La Caputa - Via Porta Celletta 23, 61049 Urbania - Tel. 0722 318348 ● Ca' Serrantonio - Via Candigliano 3, 61049 Urbania - Tel. 0722 317404, Fax 0722 986348 ● Bottrena Vll - Via S. Maria in Triaria, 61049 Urbania - Tel. 0722 317912 ● Mulino della Ricavata - Via Porta Celte 5, 61049 Urbania - Tel. 0722 310326, Fax 0722 310326 - mulinodellaricavata@libero.it ● Ca' Sanchio - Via Orsaiola 36, 61049 Urbania - Tel. 0722

318988, Fax 0722 318988 ● Candianaccio - Via Piano 10, 61049 Urbania - Tel. 0722 986246, Fax 0722 981196 - gjm.mochi@libero.it ● Ca' Lacina - Via Orsaiola 37, 61049 Urbania - Tel. 0722 319714, Fax 0722 319714 - calacina@calacina.com - www.calacina.com ● Cal Terrazano - Via dei Fancaggi 7, 61049 Urbania - Tel. 0722 319529, Fax 0722 068610247 ● Le Botrine - Via S.Maria in Triaria, 61049 Urbania - Tel. 0722 317912 ● Ca' Boscarini - Ss Boccatrabaria - 61049 Urbania - Tel. 0722 319485 ● Agriturismo Orsaiola - Via Orsaiola 36, 61049 Urbania - Tel. 0722 318988, Fax 0722 318988 - agriturismorsaiola@libero.it ● Casa Ferri - Ca' Serrantonio - Via San Vincenzo in Candigliano, 61049 Urbania - Tel. 0722 985065, Fax 0722 985065 ● S. Alessandro - Via Porta Nuova 39, 61049 Urbania - Tel. 348 3503412, Fax 0722-3171 ● Pieve del Colle - Via Pieve del Colle, 61049 Urbania - Tel. 0722 317945, Fax 0722 317945 - info@pievedelcolle.com - www.pievedelcolle.com ● Pietra Rosa - Via Monte Polo 10, 61029 Urbino - Tel. 0722 53537, Fax 0722 53537 - agripolo2@libero.it - www.pietrarosa.it ● Villa Teresa - Via Mazzaferro 25, 61029 Urbino - Tel. 0722 329803 ● Dei Duchi - Via Colonna 7, 61029 Urbino - Tel. 0722 320292, Fax 0722 378151 ● La Celletta - Via Celletta 2, 61029 Urbino - Tel. 0721 495130 ● Ca' Andrea - Via Gadana 119, 61029 Urbino - Tel. 0722 327845, Fax 0722 327845 - info@caandrea.com - www.caandrea.it ● Il Boschetto - Via Gadana 119/A, 61029 Urbino - Tel. 0722 2154 - ilboschetto@tiscalinet.it ● Calbertaro - Via S. Antonio, 61029 Urbino - Tel. 0722 328385 - calbertaro@libero.it ● Fosso del Lupo - Via Scotaneto, 61029 Urbino - Tel. 0722 340233, Fax 0722 340233 - d.garota@libero.it ● Ca' Lante - Via Colonna 18, 61029 Urbino - Tel. 0722 340278, Fax 0722 340278 - lante@lan-te.it - www.lante.it ● Le Fontane - Via Pallino 56, 61029 Urbino - Tel. 0722 328281, Fax 0722 2883 - lefontaneurbino@lefontaneurbino.it - www.lefontaneurbino.it ● S. Antonio - Via Gadana 55, 61029 Urbino - Tel. 0722 327021, Fax 0722 327303 ● Ca' Bargoello - Via Ca' Bargoello, 61029 Urbino - Tel. 0722 985261, Fax 0722 981119 - info@cabargoello.com - www.cabargoello.com ● Il Palazzo di Miniera - Via S. Lorenzo in Solfinelli, 61029 Urbino - Tel. 0722 345221 - pullren@libero.it ● La Corte della Miniera - Via Pozzo Nuovo 74, 61029 Urbino - Tel. 0722 342522, Fax 0722 347002 ● Bellavista Di S.Egidio - Via Torre 85, 61029 Urbino - Tel. 0722 340172 ● Valdappio - Via Castelboccione 24, 61029 Urbino - Tel. 0721 491788, Fax 0721 491788

L'agriturismo nasce nelle Marche nel 1987 grazie alla legge regionale n.25 e successivamente regolamentato dalla legge n.3 del 2002. Proprio i 27 articoli che compongono la legge fanno sì che gli agriturismi non siano dei normali bed&breakfast, ma dei luoghi in cui il compito di ospitare e rifocillare i clienti è strettamente legato alle normali attività produttive. I prodotti alimentari che vengono serviti a tavola devono essere prodotti con almeno il 35% di materie prime della stessa azienda. Tutto questo non può che essere un punto di forza per la nostra regione che della genuinità e del gusto dei prodotti tipici, grazie anche all'ampia diffusione della coltivazione biologi-



ca, ne fa un vanto. Innumerevoli sono i prodotti tipici che si possono degustare nei nostri agriturismi, partendo dai dodici vini D.O.C per arrivare alla vasta gamma di pecorini e salumi non dimenticando i pregiatissimi tartufi Bianco e Nero Pregiato. Ed inoltre in molti degli agriturismi regionali vi è la possibilità di svolgere

la cerimonia religiosa ed il ricevimento di nozze all'aperto sotto dei gazebo a stretto contatto con la natura. Quindi sia che voi siate vacanzieri ancora indecisi sulla meta delle vostre prossime ferie o una giovane coppia che sta organizzando la cerimonia nuziale, fatevi avanti e scoprite il mon-

do di quelle aziende agricole che si sono riqualificate e si sono aperte al principio cardine dell'agriturismo: la multifunzionalità. Controllate la guida agli agriturismi marchigiani ce ne potrebbe essere uno più vicino di quanto pensiate proprio a pochi chilometri da casa vostra, dove il cemento lascia spazio al verde.

## Agriturismi: Provincia di Macerata

● Agriturismo Santa Maria del Gallo - Via Santa Maria 17, 62021 Apiro - Tel. 0733 618105, Fax 0733 618504 - mimmo.gallo@tiscali.it - www.santamariadelgallo.it ● L'Orizzonte - Via Montalvello, 62021 Apiro - Tel. 0733 611382 ● Colle Verde - C.da Cozzi 1, 62021 Apiro - Tel. 0733 611755 ● La Pineta - Via San Salvatore, 62021 Apiro - Tel. 0733 611256 ● Petunia - C.da Carreggiano 13, 62010 Appignano - Tel. 0733 230789 - alesspucci@tiscali.it ● Le Tre Civette - C.da Da Carreggiano 9, 62010 Appignano - Tel. 339 2528599 - sofibracalenti@interfree.it - www.letrecivette.com ● Campelli Enrico - Via San Giorgio 63, 62031 Belforte dei Chienti - Tel. 0733 906192 ● Rocchi Paris & C. - Via San Domenico 6, 62020 Caldarola - Tel. 0733 905909 ● L'Eremo (Lucarini Graziella) - Via Malionale, 62020 Caldarola - Tel. 0733 905995, Fax 0733 905906 ● La Cavallina - Via Mariani 13, 62032 Camerino - Tel. 0737 46173, Fax 0737 464500 - lacavallina@tin.it - www.lacavallina.it ● Cerere - Via Case Beri 1, 62032 Camerino - Tel. 0737 630202 ● Caporaletti Elvira - Via Ceca 2, 62020 Camporotondo di Fone - Tel. 0733 907157 ● Ponte degli Schiavi - Via Colvenale 49, 62020 Camporotondo di Fone - Tel. 0733 907183 ● La Cisterna - C.da Palombare 9, 62020 Camporotondo di Fone - Tel. 0733 907315 ● Ai Ranghi - Via Ranghi, 62022 Castelraimondo - Tel. 0737 84909, Fax 0737 642468 ● Il Giardino degli Ulivi - Via Crucianelli, 62022 Castelraimondo - Tel. 0737 642121, Fax 0737 642600 ● Il Casato - 62022 Castelraimondo - Tel. 0737 642077 ● Il Poggio - Via San Martino 89, 62030 Castelsantangelo Nera - Tel. 0737 98162 ● Bucossi Patrizia - Via Giardini, 62020 Cessapalombo - Tel. 0733 907278 ● Pian della Castagna - Via Pian della Castagna, 62011 Cingoli - Tel. 0733 610288, Fax 0733 610393 ● Gli Ulivi - Via Capovilla, 62011 Cingoli - Tel. 0733 603361, Fax 0733 603361 - gliuliviagrituristi@tiscali.it - www.gli-ulivi.it ● Fattoria Fonte Pennici - Via Coppo 17, 62011 Cingoli - Tel. 0733 603355, Fax 0733 603355 - web.tiscali.it/Fon- tepennici ● La Bottega dei Sapori - Via Castriccioni 19, 62011 Cingoli - Tel. 0733 612075 ● Castiglioni Maria Pia - Località Bottonano, 62011 Cingoli ● Agriturismo Ziamella - Loc. Colognola 29/A, 62011 Cingoli - Tel. 0733 616848, Fax 0733 616848 - danielala@ziamella.it - www.ziamella.it ● Casale Fabrizi - Località Pozzo, 62011 Cingoli - Tel. 0733 602063, Fax 0733 604884 - info@casalefabrizi.it - www.casalefabrizi.it ● Campolungo - C.da Migliarino 30, 62012 Civitanova Marche - Tel. 0733 709504 - cescam@libero.it - ● La Capparuccia - Via Sabatucci 120, 62012 Civitanova Marche - Tel. 0733 898106, Fax 0733 898061

- lacapparuccia@lacapparuccia.it - www.lacapparuccia.it ● Casa Mame- li - Via Paladue 38, 62033 Fiastra - Tel. 0737 52457 ● Degli alti Pasco- li - Via S. Ilario, 62033 Fiastra - Tel. 0737 52588 ● Le Casette - Via S. Ilario, 62033 Fiastra - Tel. 0737 52208 ● Agriturismo Colle - Via Colle Fonte Di Brescia, 62020 Fiuminata - Tel. 0737 549227 ● La Castagna - Via Castagna 17, 62020 Fiuminata - Tel. 0737 54629, Fax 0737 54794 ● Locanda San Rocco - Località Usciano 2, 62020 Gagliole - Tel. 0737 641900, Fax 0737 642324 ● Le Roverelle - Località Feggiano 12, 62020 Gagliole ● Elisei Nicola - C.da Bartolotti, 62020 Gualdo - Tel. 0733 668890, Fax 0733 1782217956 - agriturismo.elisei@libero.it - www.agri- turismoelisei.it ● Agriart - C.da Marchesi 23/24, 62020 Gualdo - Tel. 0733 668510, Fax 0733 667014 - agriart@tiscalinet.it - www.agriart.it ● Agriturismo Località Castello - Località Castello, 62020 Gualdo - Tel. 0733 668175, Fax 0733 06 6687361 ● Tesei Angelo - Via Appezana 91, 62020 Loro Piceno - Tel. 0733 510001 ● Fioriani di Villamagna - C.da Montanello 3, 62100 Macerata - Tel. 0733 492267, Fax 0733 492267 - agriturismo@florianicompanoni.it - www.florianicompano- ni.it ● Lucangeli Virgilio - C.da Valle 27, 62100 Macerata - Tel. 0733 270072, Fax 0733 270072 - virgiliolucangeli@libero.it - ● Deimar - 62024 Matelica - Tel. 0737 787645, Fax 0737 83662 ● Fattoria La Monacesca di Cifola Casimiro - C.da Monacesca, 62024 Matelica - Tel. 0733 812602, Fax 0733 810593 ● Psenner Peter Erich (Bellavista) - C.da Santo Stefano 36, 62020 Monte San Martino - Tel. 340 2475088 - www.picenehomes.com/bellavista.Htm ● Giacomini Mirella - Via Bar- chetta 41, 62020 Monte San Martino - Tel. 0733 660191, Fax 0733 660191 ● L'Orto dei Cappuccini - C.da Culmici, 62010 Morrovalle - Tel. 0733 223417, Fax 0733 223417 ● Agriturismo Col di Giove - 62034 Muccia - Tel. 0737 646291, Fax 0737 646291 - info@coldigiove.it - www.coldigiove.it ● Il Picchio - Via Casavecchia, 63023 Pieve Torina - Tel. 0737 510145, Fax 0737 510145 ● Il Gelso - C.da Santa Croce 46, 62019 Recanati - Tel. 071 987002, Fax 0733 26328 - ilgelso.bio@libe- ro.it - ● Azienda Agraria Conti Leopardi - Via Chiarino 1, 62019 Re- canati - Tel. 071 7573380 ● La Cioppa - 62026 San Ginesio - Tel. 0733 694265, Fax 0733 694021 ● La Moja - Via Morico 8, 62026 San Gine- sio - Tel. 0733 653000 - lamoja@tiscalinet.it - web.tiscalinet.it/lamoja ● Silvia - Via Santa Croce 86, 62026 San Ginesio - Tel. 0733 656315, Fax 0733 656315 ● Miryam - Via Poggio D'Acera, 62026 San Ginesio - Tel. 0733 509109 ● Il Sambuco - C.da Necciano 29, 62026 San Gine-

sio - Tel. 0733 656392, Fax 0733 656392 ● Bellebuono - Via Cesa Cap- puccini 17, 62026 San Ginesio - Tel. 0733 656296 - bellebuono@hot- mail.com - www.azienda.wide.it/bellebuono ● Il Casolare - 62026 San Ginesio - Tel. 0733 656289 ● Boscorosso - Località Ugliano, 62027 San Severino Marche - Tel. 0733 630211, Fax 0733 630211 ● La Locanda dei Comacini - Via San Francesco 2, 62027 San Severino Marche - Tel. 0733 639691, Fax 0733 639691 ● Tenuta Antara - C.da Bocca di Cane, 62028 Sarmano - Tel. 0733 658314 ● Il Jolly - Località Case Rosse, 62028 Sarmano - Tel. 0733 657571, Fax 0733 657571 ● Le Brugno- lete - Frazione Borghetti, 62028 Sarmano - Tel. 0733 657171, Fax 0733 657171 ● Terro - Frazione Terro, 62028 Sarmano - Tel. 0733 657249 ● Il Sassetto - C.da Sassetto, 62028 Sarmano - Tel. 0733 658196, Fax 0733 658196 ● Oltre La Siepe - Via Villa D'Aria 16, 62020 Serrapetro- na - Tel. 0733 908170 ● Caravan Serraglio, Via Colli 10, 62020 Serra- petrona - Tel. 0733 908284, Fax 0733 908818 - caravan@serraglio@libe- ro.it - www.caravanserraglio.com ● La Contrada - C.da Rancia 2, 62029 Tolentino - Tel. 0733 973108, Fax 0733 973108 ● Agrimagnolia - C.da Salcito 13, 62029 Tolentino - Tel. 0733 967366 - agrimagnolia@libero.it - www.agrimagnolia.com ● L'Uliveto - Via S. Maria in Selva 19/A, 62010 Treia - Tel. 0733 561162 ● Golf di Schito - Via Schito 35, 62010 Treia - Tel. 0733 216170, Fax 0733 216170 ● La Grancia - Via Santa Maria in Selva, 62010 Treia - Tel. 0733 561128, Fax 0733 561128 ● Catig- niano - C.da Vallonica 6, 62010 Treia - Tel. 0733 541570, Fax 0733 841345 - agriturismocatignano@tiscalinet.it - web.tiscalinet.it/agrituri- smocatignano ● I Due Pini - Via Vallonica 7, 62010 Treia ● San Carlo - C.da San Carlo 73, 62010 Treia - Tel. 0733 215196 - coopat@libero.it ● Fontechiara di Giuseppe Nastasi - C.da S.Maria in Paterno 19, 62010 Treia - Tel. 0733 216797, Fax 0733 216797 - pinonastasi54@libero.it - www.fontechiara.de ● Agriturismo "La Valle del Vento" di Farabollini Francesco - Via Vallonica 17, 62010 Treia - Tel. 0733 843440 ● La Mat- tora - C.da San Marco Vecchio 71/A, 62010 Treia - Tel. 0733 541245, Fax 0733 541245 ● Villa Fiorita - C.da Schito 29, 62010 Treia - Tel. 0733 215712, Fax 0733 215296 - coopat@libero.it ● Valcampana (Man- cinelli Luciana) - Via Schito 71, 62010 Treia - Tel. 0733 571719 - staffo- lianimarco@libero.it ● La Fontana - C.da Selva 8, 62010 Urbisaglia - Tel. 0733 514002, Fax 0733 514002 - lafontana@mercurio.it - www.mer- curio.it/a/lafontana

# chi dice DONNA...



Quale uomo di sana e robusta costituzione non associa alcuni tra i miglio- ri momenti della propria vita a una donna? A un amore, a un istante, un ricordo anche minimo che improvvisamente lo riporta a immagini e pro- fumi che sembravano dimenticati? Il cinema, che è pittura in movimento e che ritaglia dalle nostre vite segmenti di storie possibili, lo ha capito bene. Cer- to, il cinema è arte fatta soprattutto da uomini, e sono poche le donne regista: e quando le donne si mettono dall'altra parte della cinepresa, si vede il tocco dif- ferente. Gli uomini raccontano quasi sempre del fascino incomprensibile delle donne e le innalzano a emblemi di bellezza, mistero, struggimento. E spesso lo fanno associando il mistero della donna a quello della musica. Cosa sarebbe di un film come *Gli uomini preferiscono le bionde* se non comparisse improvvisa- mente Marilyn Monroe a riempire tutto lo schermo, come un'icona eterna, a can- tare *Bye bye baby*? L'altra sera guardavo in TV per l'ennesima volta *L'uomo che sapeva troppo* di Alfred Hitchcock: è risaputo il debole del regista inglese per le bionde, ma in quel film addirittura riserva solo a Doris Day la scena centrale e memorabile, quando l'attrice canta *Que será será*, e la musica sale su per le sca- le dell'ambasciata e libera il figliolo progioniero. È la musica che salva il figlio; è la donna che la esegue; è la madre che scioglie il nodo della vicenda. E che sareb- be *Colazione da Tiffany* senza Audrey Hepburn che canta dolcemente e sottile *Moon river*, seduta sulla scala antincendio, mentre lo scrittore innamorato la osserva dal piano superiore? lo uso quel fotogramma del film come salvaschermo del computer e ogni mattina, quando accendo il pc, quell'immagine è anche un po' un "salvagiornata".

Qualche volta capita anche che nei film gli uomini si ritraggano per come sono, un po' bambini e innamorati delle donne: e sono come Gene Kelly in *Cantando sotto la pioggia*, che danza e balla sotto il temporale, gettando via l'ombrello e non badando all'acqua. Ma solo alla felicità. Perché esistono le donne.

Giovanni Cara



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: dominaeditori@libero.it



# belle... per un pelo!

Voglia di una pelle liscia, di gambe da sfoggiare con gonne cortissime?! Indispensabile la depilazione. Gli istituti di bellezza propongono diversi sistemi per eliminare i peli superflui, che vanno scelti in base ai risultati che si vogliono ottenere e alla spesa che si intende affrontare. Togliamoci, intanto, qualche curiosità. "Depilazione" ed "epilazione": due termini che sembrano avere un significato analogo, ma che sottintendono due procedimenti differenti, anche se il fine è lo stesso. Depilazione vuol dire eliminare il pelo alla superficie cutanea, ovvero la rasatura. Epilazione significa l'allontanamento di tutto il pelo, bulbo compreso. Un esempio è lo strappo con le pinzette.

Vediamo più di una soluzione per eliminare gli odiati (non a torto) peli superflui.

## CERETTA A CALDO

E' un metodo efficace: **stradica i peli che impiegheranno più tempo per ricrescere, fino a indebolirli** man mano che viene fatta. Il procedimento è subito detto: sulla parte da trattare si passa generalmente talco per rendere la pelle asciutta e sollevare quindi i peli, con una spatola di legno si applica la cera a giusta

di Fiorenza Apuzzo

temperatura in strisce larghe poi, partendo dal basso verso l'alto, si procede allo strappo che sarà deciso e senza esitazioni. Da aggiungere, infine, che per le zone tipo l'inguine, o la parte posteriore delle cosce, il "fai da te" risulta più difficile. Meglio affidarsi all'estetista che provvederà a ridimensionare il dolore. In genere, la ceretta a caldo dura circa tre settimane.

Attenzione alla presenza di vene varicose e di linfonodi ingrossati all'inguine, poiché lo strappo della ceretta potrebbe aggravare la situazione.

## CREMA DEPILATORIA

Sono dei preparati in crema a base di sostanze chimiche che sciolgono i peli. Agiscono in pochi minuti e vanno controllate durante l'applicazione per evitare arrossamenti e irritazioni. **Dopo l'applicazione della crema bisogna sciacquare con molta cura l'epidermide per asportarne ogni traccia**, asciugando dolcemente e tamponando senza strofinare. Se il risultato non è di gradimento, meglio aspettare il giorno seguente per ripetere l'operazione.

Attenzione: subito dopo la depilazione evitare di usare sulle parti in questione profumi o deodoranti

per evitare l'insorgere di irritazioni cutanee fastidiose.

## ELETTROCOAGULAZIONE

Può essere eseguita su tutte le parti del corpo. E' un trattamento che rimuove in modo permanente il pelo anche se non interviene sui processi ormonali che ne stimolano la nascita.

**Un ago collegato a corrente elettrica entra nel follicolo e distrugge la radice del pelo, che con un paio di pinzette viene poi rimosso.**

La stessa zona va trattata più volte nell'arco di almeno 6 mesi. Su ogni poro trattato si forma una crosticina, che cade dopo qualche giorno: meglio, dunque, optare per l'inverno per questo tipo di trattamento, visto che occorre evitare il sole.

Qualche ostacolo da considerare? Certo, se si considerano i costi, non paragonabili ad una semplice ceretta, ed inoltre il rischio di ricrescita se il pelo non viene centrato. Ecco l'importanza di rivolgersi ad un centro estetico di considerevole esperienza o ad un medico.

## LASER

Vi si ricorre per viso, braccia, gambe, inguine. Riduce la crescita del pelo per un periodo di circa tre mesi. Il laser, emette luce monocromatica ad una frequenza tale da poter aggredire selettivamente la melanina presente nel pelo e, soprattutto nel suo bulbo. Sulla zona da depilare viene applicato un liquido che penetra nel follicolo. Il liquido assorbe le onde laser, si surriscalda e distrugge il follicolo. **Anche questa tecnica viene eseguita dal dermatologo o in un istituto di bellezza qualificato.**

Attenzione il laser è tollerato da tutte le pelli, ma è bene fare un test prima di iniziare il trattamento.

"Depilazione vuol dire eliminare il pelo alla superficie cutanea, ovvero la rasatura. Epilazione significa l'allontanamento di tutto il pelo, bulbo compreso."



# cellulite STOP!

di Margherita Ferrmani

Negli ultimi anni grandi passi avanti sono stati fatti per la caratterizzazione e la differenziazione della panniculopatia edemato-fibrosclerotica (P.E.F.S. o "cellulite") e dell'adiposità localizzata, patologie a sé stanti e ben definite, presenti in numero crescente e nella grande maggioranza delle donne della società moderna.

E' possibile trovare diversi quadri clinici:

- adiposità localizzata
- panniculopatia edemato-fibrosclerotica (cosiddetta cellulite)
- forma mista (P.E.F.S. insorta su pregressa adiposità localizzata o generalizzata)

Quest'ultimo quadro clinico è quello di più frequente riscontro e necessita pertanto, essendo cellulite ed adiposità localizzata strettamente correlate l'un l'altra, di uno studio approfondito e di una terapia mirata al tipo ed al grado di lesione osservati.

E' necessario pertanto far precedere la terapia da un iter clinico-diagnostico approfondito che permetta di caratterizzare le lesioni, eseguendo anamnesi, ispezione, palpazione delle zone. Di



**“È necessario pertanto far precedere la terapia da un iter clinico-diagnostico approfondito che permetta di caratterizzare le lesioni, eseguendo anamnesi, ispezione, palpazione delle zone.”**

- mesoterapia previa valutazione delle condizioni cliniche del tessuto da trattare;
- tonificazione muscolare ove ci siano delle ipotoni soprattutto a carico dei glutei;
- hydroelettroforesi per veicolare a maggiori profondità farmaci in grado di tonificare le pareti vasali e sostanze lipolitiche. Molto utile l'impiego di elettrolipolisi e linfodrenaggio in ogni seduta per una – due volte alla settimana. Pressoterapia e mesoterapia potranno eventualmente essere introdotte come completamento terapeutico.

Nella maggior parte dei casi ci troviamo comunque di fronte a forme cliniche e termografiche di tipo misto, cioè in cui coesistono zone di adiposità localizzata e zone di “cellulite” a vari stadi evolutivi. Bisogna in questi casi attuare un protocollo di metodiche integrate che tenga conto dell'incidenza dei vari tipi di lesione, in modo da trattare, in prima istanza e con terapia mirata, la lesione più rappresentativa, per poi scendere nel particolare, non dimenticando l'importanza di adottare una buona abitudine alimentare.

notevole importanza è la valutazione di un eventuale sovrappeso del soggetto, la presenza di un'insufficienza venosa del grande circolo, la concomitanza di altre patologie ed altri fattori che potrebbero essere causa determinante o concausa d'insorgenza della P.E.F.S.

I sintomi soggettivi più frequentemente riferiti dalle pazienti sono:

- senso di pesantezza agli arti inferiori;
- piedi freddi;
- crampi notturni, raramente diurni;
- senso di tensione od “incordamento” degli arti inferiori;
- dolori provocati da traumi anche di piccola entità.

All'esame obiettivo si avrà frequente riscontro, a seconda dello stadio, di:

- cute a buccia d'arancia;
- cute a materasso;
- smagliature cutanee;
- alterazioni del colorito cutaneo.

Spesso si possono osservare segni di insufficienza venosa degli arti inferiori con edemi alle caviglie, teleangectasie e piccole varicosità, varici.

Di notevole importanza inoltre l'inquadramento clinico del paziente con:

- valutazione del profilo nutrizionale;
- valutazione della composizione corporea (massa grassa, magra, acqua corporea);
- valutazione morfo-funzionale (con ecografia, termografia, biomicroscopia)
- valutazione metabolica.

In generale nei pazienti in sovrappeso si associa una terapia alimentare volta a:

- modificare le abitudini alimentari, qualora esse siano scorrette;
- ripartire in giusta misura i pasti giornalieri;
- migliorare lo stato nutrizionale.

Si avrà una rieducazione alimentare del paziente con un riequilibrio idro-elettrolitico dell'organismo.

Una volta affrontata la fase diagnostica e classificato il tipo di P.E.F.S. si passa alla terapia strumentale, che prevede diversi protocolli in base al caso clinico. I trattamenti che si eseguono più comunemente sono:

- elettrolipolisi con l'utilizzo di aghi collegati ad una macchina che emette piccole correnti elettriche in grado di “rompere” le piccole cellule adipose;
- linfodrenaggio o la pressoterapia che aiutano a veicolare i liquidi all'esterno dell'organismo, soprattutto in presenza di insufficienza del grande e del piccolo circolo;



Come la guerra o le sole immagini di guerra possono influenzare la nostra psiche e, soprattutto, quella dei bambini? Lo abbiamo chiesto al Dottor Vita, psicologo e psicoterapeuta.

di Giulietta Bascioni Brattini

**Dottor Vita, i corpi tra le macerie, i feriti negli ospedali, i volti di bambini atterriti, il profilo delle città bombardate sono le crude immagini che rimangono indelebili nella memoria, generando una sensazione di impotenza e causando una situazione di ansia sociale generalizzata. Quali sono le abitudini comportamentali più comuni in situazioni simili?**

I comportamenti sono ancora influenzati dagli ultimi focolai di scontri armati che, di solito, diventano veramente feroci nell'ultima parte di un conflitto. Pertanto, permane una diffusa situazione di ansia e di paura. Al termine delle ostilità, lo sgomento sostituirà il panico, l'angoscia e la depressione subentreranno all'ansia e alla paura. Il futuro non apparirà così roseo come molti vogliono far credere. Chi presiederà le zone occupate dovrà affrontare bande di sciacalli, che profitteranno della confusione per portare ancora dolore e morte tra i civili, in special modo tra bambini, donne e vecchi. Come in situazioni calamitose diverse, ad esempio terremoti distruttivi, i senza tetto cercheranno tra le macerie e i resti delle loro case qualche oggetto, qualche ricordo, e piangeranno sul loro nulla. La ricostruzione, per quanto veloce essa possa essere, non riuscirà a colmare i tempi di attesa, della disperazione, di chi ha perso familiari e abitazioni. Chi ha avuto familiari dichiarati dispersi, alternerà sentimenti di disperata attesa,

di pallida speranza, a sensi di smarrimento, di scoramento, d'avvilimento. Le reazioni saranno prevalentemente interne alle persone e toccheranno gli strati emozionali. Le reazioni esterne saranno caratterizzate da uno spirito di collaborazione, di partecipazione, di reciproco aiuto, di solidarietà, di manifestazioni d'affetto, specialmente verso le donne ed i bambini. In mezzo alla folla potrà sempre esserci chi si avvale della confusione per trarne dei benefici personali.

**Proprio in situazioni di guerra o di grave emergenza socio-umanitaria si assiste alla mobilitazione assistenziale; c'è un legame tra l'evento stressante ed i sentimenti di solidarietà?**

C'è una vera gara di azioni solidali e d'aiuto, ad opera di associazioni nazionali ed internazionali. Ma l'evento stressante è stato così profondo, da creare, con molta probabilità, delle voragini psichiche negli iracheni. Chi giungerà lì per appoggi umanitari, è già toccato dagli eventi visti in televisione e molti, per un ineffabile senso di pietà, sentono il desiderio e l'esigenza di portare sollievo ed aiuto. Spesso però, in questi casi, essi cadono in situazioni di profonda prostrazione perché quello che avevano immaginato potrebbe rivelarsi ben poca cosa rispetto a quello che veramente troveranno. Cosicché i soccorritori hanno loro stessi, spesso, un gran bisogno d'aiuto psicologico perché potranno cadere in uno stato di profonda crisi.

**I bambini sono l'anello debole di questi eventi ed anche della nostra società, caratterizzata dall'informazione mediatica, in cui i mezzi di comunicazione, soprattutto la televisione, hanno un ruolo importante nelle nostre famiglie. Come reagiscono i bambini in queste situazioni anche solo alle immagini di guerra?**

Parliamo dei piccoli e degli adolescenti iracheni. Il terrore li ha avvolti per settimane e settimane. Non hanno forse compreso la diversità dell'essere in un regime e del poterne essere fuori. Non riescono ancora a capire bene la differenza. Si sono visti le case distrutte, hanno visto morti e feriti, hanno assistito a scene cruente, apocalittiche. Alcuni sono rimasti orfani, molti senza tetto, senza viveri, senz'acqua, senza speranza. Cosa sarà di loro? Due vie potrebbero scegliere in futuro: o il risentimento che sfocia nella guerra e nella rivolta, e fare nell'uso delle armi un loro stato permanente di vita, o il rifiuto totale di tutto ciò, affidandosi ad un desiderio di pace, di ritorno al dialogo e alla paziente tessitura del ragionamento. In Israele ed in Palestina, i giovani sono cresciuti in mezzo alle bombe, agli attacchi terroristici dall'una e dall'altra parte. Dubito fortemente che il logos abbia ripreso il posto che gli spetta nell'animo dei giovani. Chissà come reagiranno questi bambini iracheni quando avranno 16-18 anni? Chi lo può dire? Dal mio punto d'osservazione, mi sfugge un po' invece l'atteggiamento dei nostri bambini nei confronti della guerra. Quello che ho registrato, ha poco valore perché questo insieme di bambini, fanciulli ed adolescenti non costituisce un campione rappresentativo dell'universo dei soggetti in età evolutiva. Quello che ho potuto constatare è che non siano stati molto traumatizzati da questa guerra. In fondo sono abituati a sentire di eventi tremendi che, da un decennio e più, sono riportati dalle nostre televisioni e riguardano le lotte in Medio Oriente. Ma sentono queste cose ancora lontane, e assistono a scene raccapriccianti quasi fossero ormai "vaccinati"; non le vivono con indifferenza, ma con abitudine. Essi non si rendono conto appieno cosa sia una guerra vera. Forse la televisione ha agito, in questi anni, come un anestetico. D'altronde, nelle fiction, i ragazzi rivedono le stesse scene. Per i più piccoli distinguere una guerra vera da una finta non sempre è cosa possibile. Per quelli più grandi le cose cambiano poco, non hanno sentito passare sopra le loro teste aerei, non hanno visto sfilare carri armati, non hanno sentito la deflagrazione dei missili e delle bombe. Non credo che ci sia indifferenza, ma senz'altro il clamore della guerra è giunto attutito. Ha fatto più effetto, più "tenerezza" e più meraviglia il crollo delle due torri a New York.



**Dott. Antonio Vita, Psicologo – psicoterapeuta**

Iscritto all'Ordine degli Psicologi delle Marche il 01/06/1991 e all'Albo degli Psicoterapeuti. Ha conseguito una formazione psicoterapeutica con psicoanalisti junghiani. Già Esperto del Tribunale di Sorveglianza, già Psicologo Giuridico, ha operato in équipe medico-psico-pedagogiche per conto di Comuni e USL.

**Quando le situazioni di disagio diventano invece sintomo di una vera e propria ansia patologica?**

Quando una persona perde la possibilità dell'uso della categoria della causalità che tutti noi adoperiamo per governare gli eventi della vita, sia quelli interni e quindi propri della nostra psiche, sia quelli esterni proprio del nostro esistere, si perde, in questi casi, il senso della realtà e dell'essere al mondo. Siamo in balia degli eventi. Oltre a questa categoria, anche quelle dello spazio e del tempo vengono alterate negli adulti e indebolite nei piccoli. Così il disagio diventa panico che è uguale ad un'ansia patologica smisurata.

**C'è il rischio che le scene drammatiche vissute o a cui hanno assistito possano far insorgere situazioni di ansia, anche dopo nel tempo?**

Si potrebbero verificare reazioni a catena, reazioni collettive, che si osservano spesso, anche in tempi di pace allorché le coscienze vengono mobilitate da eventi particolari (allucinazioni collettive ed altro). In alcuni casi queste reazioni diventano veri e propri fenomeni isterici di massa. Tra i nostri giovani non saprei cosa potrebbe succedere, se dovessero vivere personalmente situazioni del genere.

**Come si interviene in questi casi?**

Sulla folla, peggio sulle masse, è difficile intervenire. Si possono mediare i comportamenti collettivi con soggetti carismatici, anche sconosciuti. Sono soggetti particolari che da un verso potrebbero essere grandi sobillatori, dall'altro soggetti capaci di contenere i comportamenti esaltati

Ha insegnato ed insegna "Psicologia Generale" e "Psicologia dell'età evolutiva" in diversi centri e scuole di formazione. Ha pubblicato il volume "Psicologia fino a sei anni" con la E.I.T. di Teramo, 1ª ediz. nel 1973 e 2ª ed. 1976, "Autismo infantile, linguaggi e misteri" (1999) a cura del Lions, e numerosi saggi in riviste tra cui: "La dinamica dei fattori dell'intelligenza" in Psicologia contemporanea nel 1982, n.49, "Jung e l'analisi junghiana" in Atti del Convegno marchigiano sulla psicoterapia (1985), "Intelligenza e computer" in Paradigma didattico – Università di Camerino 1985. In Sportime nel 1988/89: "Il disagio psichico", "Il bambino aggressivo", "Note sul condizionamento", "Il training autogeno", "Devianze", "Creatività", "Il pensiero divergente", "Macchina della verità ed errori fatali", "Riflessioni sulla fantasia". In Vita dell'Infanzia: "Aspetti psicoterapeutici delle fiabe" (1997), "Psicofarmaci e pensiero distorto", "Il secolo della donna: il '900", e "Terapia di un'anoressica" (2001). Nella rivista 108A del Lions distrettuale: "La psicosi del terrorismo" (2001), "Il mito nell'adolescenza" (2002), "Anoressia". "L'improbabile clonazione della psiche". Ha effettuato ricerche e sperimentazioni per l'IRRSAE Marche, Regione e Provincia, Scuole. Ha costruito il test del Differenziale Semantico sulle teorie di Osgood. Ha svolto lezioni, conferenze, convegni, per conto di Associazioni, Enti Pubblici, Scuole, Provveditorati, etc.. Lavora come consulente di Scuole. E' CTU presso il Tribunale di Macerata. Lavora privatamente a Recanati come psicologo e psicoterapeuta, e come consulente matrimoniale e dei minori.

di un gran gruppo di persone e di dissuadere i facinorosi ed i più accesi trascinatori. L'adulto dovrebbe mantenere la calma, un atteggiamento chiaro, non equivoco, non deve dimostrare paura, deve saper rischiare! Chi ha avuto da fare con persone folli in situazione di crisi esplosive sa che, mostrando attenzione "all'interlocutore", guardandolo negli occhi, senza proteggersi, non mostrando atteggiamenti difensivi, ponendosi nelle mani dell'altro, riesce a spostare e deviare l'atteggiamento esplosivo e l'attenzione dell'altro su un terreno diverso, in una situazione di stallo, di meraviglia, di incredulità. Ma una massa di persone è più difficile da contenere e da affrontare.

**Dal nostro punto di vista, di adulti, quale dovrebbe essere il comportamento più giusto, nel mediare le informazioni?**

Tra i bambini e gli adolescenti non c'è stato un incremento di disagio. Diversamente è successo nelle persone adulte, più consapevoli e più preoccupate. Alcuni adulti rivivono la loro infanzia quando nell'ultimo conflitto mondiale hanno passato momenti di paura e di panico. Molti soggetti nevrotici hanno subito un aggravamento della loro situazione e sono ricorsi a psicofarmaci o hanno aumentato la dose giornaliera. Altri si sono rivolti allo psicologo per un consulto, e pochi, in verità, hanno intrapreso un percorso psicoterapeutico. La maggioranza si è rifugiata nel farmaco, forse perché più immediato per sedare i sintomi. La psicoterapia ha effetti a lungo termine, più dilatati nel tempo. In ogni caso, questi eventi cruenti toccano tutti. Le scene di guerra non sono facilmente metabolizzate da nessuno:

sangue, feriti, morti, bimbi che piangono, il terrore delle notti. Le scene agghiaccianti di lotte per l'accaparramento di alimenti ed altri beni primari sono cose vecchie per alcuni di noi. Alle mie figlie che guardavano con un senso di profondo smarrimento la scena ho detto: "Vedete? Questo succedeva quando vostro padre aveva 5 anni; anche noi assaltavamo i camion". Mi hanno guardato con occhi increduli, mentre crescevano in loro una viva preoccupazione ed un sincero turbamento. Io non nasconderei nulla né ai piccoli, né agli adolescenti. La televisione, abbiamo detto, agisce già da anestetico; se anche noi dovessimo edulcorare queste situazioni ed eventi di guerra, quando prendevano coscienza i giovani del loro "sé"? Quando diventeranno consapevoli dei tragici umani destini?

**Può parlarci di un episodio emblematico riferito alla nostra realtà locale?**

Sono stato in diverse scuole elementari medie e superiori. Degli alunni delle elementari ho già riferito. Nelle scuole superiori ho notato una specie d'adattamento e d'abitudine alle notizie di guerra. Gli eventi per loro sono lontani. Solo in una scuola media si è discusso a lungo sul problema. Alcuni alunni erano un po' spaventati, alcuni addolorati per i propri coetanei iracheni. Si sono identificati nella loro situazione. Ma che fare? Non hanno saputo rispondere. Una ragazzina di 13 anni, una biondina con due occhi azzurri come due laghi, imperterrita e decisa, ha proposto questa soluzione: "e se noi ragazzi e ragazze, che oggi piangiamo tutti sulle miserie dei piccoli iracheni, e facciamo collette per mandare aiuti umanitari, e preghiamo ognuno il proprio Dio perché cessino le ostilità, facessimo una promessa a noi stessi? Una grande promessa che è questa: noi ragazzi e ragazze promettiamo a noi stessi che da grandi non prenderemo mai in pugno un'arma, che non ci avvarremo mai di qualcosa che possa nuocere agli altri. Lo promettiamo solennemente, sul nostro capo e sulla nostra vita. Che succederà? Quando avremo 20 anni, più o meno, se qualcuno vorrà imporre il proprio dominio e la propria dittatura, lo dovrà fare con le armi e con soldati armati. Ma dove andrà a reclutarli? Fra tutti noi non ce ne sarà uno, di nessuna nazione, disposto a prendere in mano le armi per aggredire gli altri? E se qualcuno vorrà fare una guerra, con che cosa la farà se non troverà giovani disposti ad indossare una divisa e a prendere in mano armi letali di nessun genere?" Utopistico, ingenuo, fantasioso e forse irrealizzabile questo proponimento. Ma se i ragazzi ed i bambini d'oggi, di ogni nazione del mondo intero, facessero veramente questa promessa e la mantenessero, non dovremmo finire per ammettere che hanno vinto loro?



# UNA GITA a...

Già da qualche anno l'eno-turismo riscuote enormi consensi da parte di chi sceglie di conoscere una città per le sue bellezze storiche ed artistiche, ma anche per i frutti che la sua terra sa regalare. Possiamo infatti definire l'eno-turismo come un modo non solo per ammirare un luogo, ma addirittura per "assaggiarlo". Eccovi, quindi, un "sorso" di Matelica, la casa del famoso Verdicchio!

di Donatella Lambertucci



## Un sorso di... Matelica!

Situata tra i monti San Vicino e Gemmo, Matelica, questo il suo nome latino, è posizionata in mezzo all'ampia vallata del fiume Esino. La città fu fondata dagli Umbri, anche se alcuni ritrovamenti archeologici all'interno del Teatro Comunale fanno pensare a insediamenti piceni. Nei secoli fu Municipio romano, Sede Vescovile, fu dominata dai Longobardi e dalla famiglia degli Ottoni. La nascita del Comune di Matelica si ha intorno al 1150 e, come molti altri della nostra regione, ebbe un'origine essenzialmente rurale, risultato dell'unione di proprietari e coltivatori della terra. Oggi Matelica è una ridente cittadina all'inizio della provincia di Macerata, in grado di offrire al visitatore la sua storia, la sua arte, insieme a uno dei frutti più generosi della

## Le strade del vino

Il Verdicchio di Matelica è stato uno dei protagonisti dell'edizione 2003 della Borsa Internazionale del Turismo, B.I.T., tenutasi a Milano lo scorso febbraio. Il progetto "La strada del vino del Verdicchio di Matelica" sarà presentato ufficialmente proprio questo mese alla BITEG (Borsa Internazionale del Turismo Eno-Gastronomico) a Riva del Garda, ma già l'anteprima del progetto era stata accolta con un notevole interesse da parte dei tour operator italiani e stra-



nieri. Le "Strade del vino" sono percorsi che associano attrattive naturalistiche, artistiche e storiche alla visita di aziende e cantine dove poter assaggiare i vini e la gastronomia tipica del luogo. Quella del Verdicchio di Matelica è la prima "strada del vino" marchigiana: un progetto triennale atto a promuovere e valorizzare il Verdicchio della nostra Matelica a livello nazionale e internazionale.



Il Verdicchio di Matelica è stato il primo vino marchigiano ad essere riconosciuto con la denominazione D.O.C. nel 1967. Viene prodotto nella zona a ridosso dell'Appennino umbro-marchigiano a cavallo tra le province di Ancona e Macerata, con epicentro proprio nella città di Matelica. Si presenta come un vino brillante, dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli, dal profumo delicato, fresco e persistente di frutta non completamente matura. Ha un gusto asciutto, morbido ed armonico, con un retrogusto gradevolmente amarognolo. Il Verdicchio di Matelica esprime al meglio la sua raffinata fragranza in un bicchiere a calice, sottile, liscio e incolore. Va servito ad una temperatura di 10°-12°, e in quanto bianco si sposa perfettamente con tutti i piatti a base di pesce, eppure questo è solo un luogo comune. Un buon vino come questo, infatti, è ottimo anche gustato con antipasti a base di prosciutto e salame, e con tutte le carni bianche.



terra. E' infatti questa la zona di produzione del Verdicchio di Matelica DOC, un vino che ha portato il nome della città nelle più importanti enoteche italiane e europee. La piazza principale di Matelica porta il nome di Enrico Mattei, fondatore e primo presidente dell'ENI, che trascorse qui gli anni dell'infanzia e della giovinezza. Al centro della piazza troviamo la Fontana Ottogonale in pietra bianca progettata dall'architetto della Santa Casa di Loreto, Lattanzio Ventura di Loreto. Dalla vasca centrale emergono quattro statue raffiguranti delle divinità marine, ribattezzate in dialetto "Biotinu", "Maccagnanu", la "Sirena" e la "Veloce".

Passeggiando lungo le vie della città è possibile ammirare il bel Palazzo Comunale che custodisce una raccolta del ritrattista matelicense Raffaele Fianza (1797-1846), il Palazzo del Governatore con annessa la Torre Civica, il rinascimentale Palazzo Ottoni (1472) che, antistante la piazza, contribuisce a renderla originale per la varietà stilistica degli edifici che la circondano, e il Teatro Comunale, realizzato dallo stesso Giuseppe Piermarini che progettò la Scala di Milano. Vanto artistico della città è anche il Museo Piersanti, uno dei più belli delle Marche, allestito nell'omonimo Palazzo, che conserva una ricca serie di materiali, tele e

sculture di diverse epoche. Tra gli oggetti in mostra un orologio solare sferico in marmo greco, pezzo piuttosto raro e di notevole rilevanza scientifica. Il Monastero di Santa Maria Maddalena è sicuramente il più antico del circondario. Edificato nel 1225, deve la sua fama alla vita monastica, che osserva ancora la regola di Santa Chiara. Da non dimenticare, inoltre, che i dintorni di Matelica offrono diverse opportunità agli amanti della vita all'aria aperta: attraverso i sentieri che percorrono boschi di faggi e di querce si possono raggiungere le vette dei monti vicini, dalle quali ammirare, in giornate limpide, il bel panorama di Matelica e della valle che la ospita.

## le ricette d'Ermete

### Vocolotti co' la fava

Quando nasci la tera e, seconno quello che sta scritto su li livri, pare che lu mare righesse quassù ppiazza granne de Macerata.

Comme fu, comme non fu, 'na notte, a quarcuno jé pjiò le fregne e fu ccuscì che la matina dopo lu mare non g'èra più: s'adera ritiratu indò cche stà adesso.

Adera statu surchiatu tando forte che avia lasciate tutte onne de tera, quelle che adesso chiamiamo colli e cuolline.

Tra una cullina e n'addra, probbio in quisti jorni de fava, 'na donna ha fatto 'sta pastasciucca.

Fa' sfrijie la cipolla coll'òjo eppò mitti drendo li pummidori passati o la konzerva, sale e pepe.

Fai còce co' nbochetta d'acqua, eppò mitti drendo la fava fresca stegata.

Quando c'adè vella cotta e 'nza-purita cunniscece li vocolotti rigati co' lo cascio picurì o parmigjà.

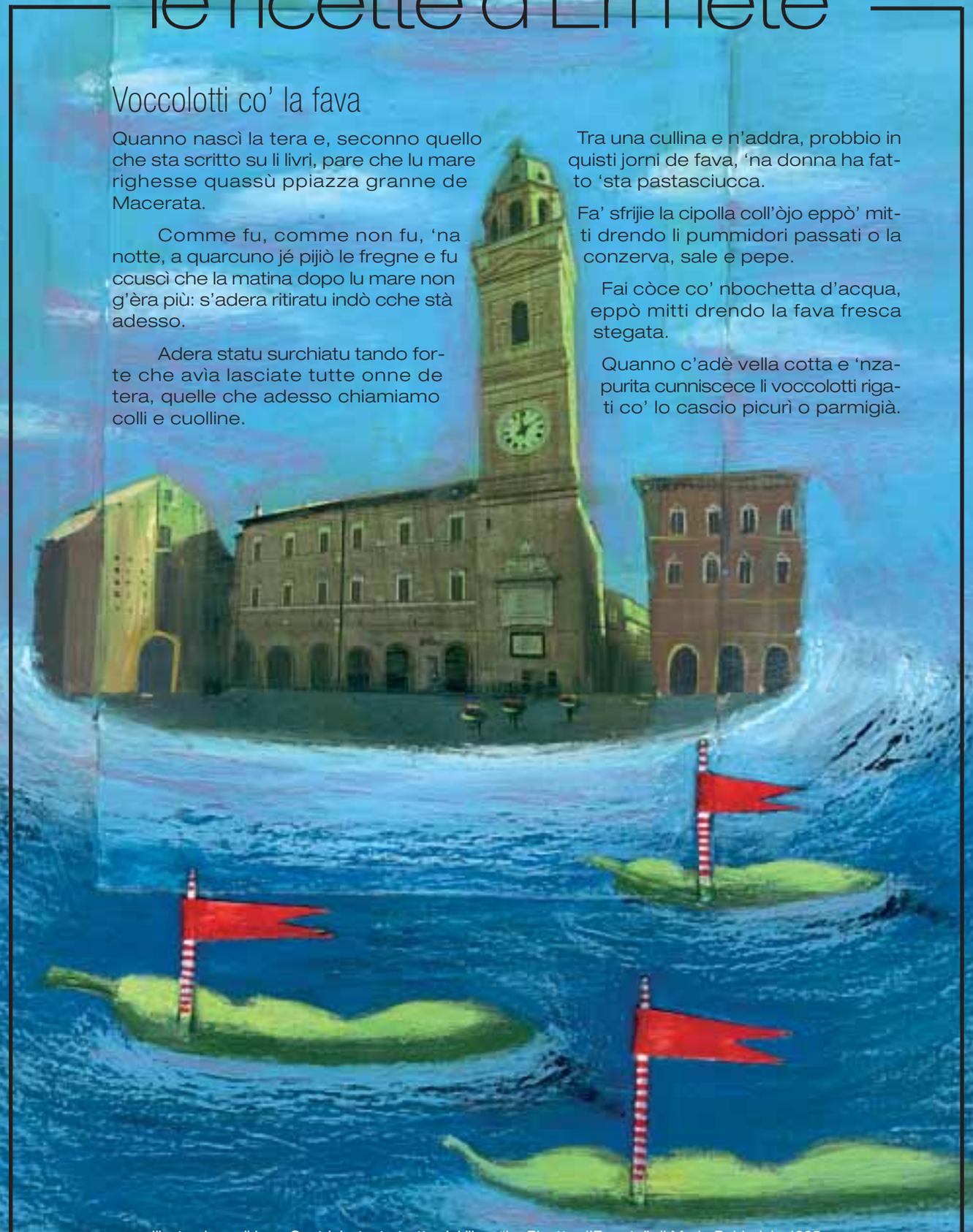


Illustrazione di Lara Quatrini - testo tratto dal libro "Le Ricette d'Ermete" di Mario Buldorini - 1985

LARA QUATRINI

# la REGIONE informa

notizie che ci riguardano da vicino

Un argomento di grande interesse, sia per insegnanti che per allievi, è sicuramente quello inerente la filosofia della scienza. In un'epoca in cui la scienza ha un ruolo dominante, pur con evidenti limiti, è importante riflettere sui legami tra scienza e filosofia. Karl Raimund Popper è il filosofo che meglio di altri si presta ad una simile analisi. "Karl Popper e il pensiero del '900 - Un intellettuale tra scienza e filosofia", questo il tema infatti di un riuscito Convegno svoltosi presso il Teatro "E. Cecchetti" di Civitanova Marche. Promotori dell'iniziativa il locale Liceo Scientifico "Leonardo da Vinci" in collaborazione con il Rotary Club ed il patrocinio dell'Amministrazione Comunale. Dopo l'intervento del Dirigente Scolastico Carla Sagretti e del presidente del Rotary Club Cognigni Giancarlo, alcuni tra i numerosi giovani presenti hanno proiettato su un grande schermo, commentandolo, un iper-testo sulla vita di Karl R. Popper ed hanno formulato interessanti domande. I due professori coordinatori dell'iniziativa, il vice preside Leonardo Paoluzzi e Giovanni Giri, insegnanti, rispettivamente di matematica e filosofia, hanno introdotto i relatori: il prof. Carlo Vinti docente di filosofia teoretica e direttore del Dipartimento di scienze filosofiche dell'università di Perugia che ha trattato il tema "Dieci tesi sull'epistemologia di Popper" ed il prof. Giovanni Boniolo, docente di filosofia della scienza presso l'Università di Padova che ha parlato di "Popper: al di là del mito". Con un percorso critico che si è prestato ad interessanti approfondimenti, il convegno è riuscito a ben delineare la figura e l'importanza, sia dal punto di vista scientifico che filosofico e politico, facendone emergere gli elementi di grande attualità, di uno dei maggiori uomini di tutti i tempi.

Karl R. Popper

export

Una delegazione di Ancona Promuove, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona per l'internazionalizzazione delle imprese, si è recata in Croazia a seguito della missione del vice Ministro alle opportunità Urso, per approfondire le opportunità che il paese balcanico può offrire alle imprese anconetane. Gli scambi con la Croazia, infatti, sono fra quelli di maggior interesse per il sistema imprenditoriale delle Marche, che ha già visto crescere del 40% l'export verso il paese balcanico. Nel 2002 le Marche le hanno venduto merci per un valore di 62.361.458 euro, soprattutto macchine ed apparecchi meccanici, abbigliamento e capi in cuoio. La Croazia può diventare il ponte ideale per l'ingresso delle aziende marchigiane in tutta l'area dei Balcani.

rischio di acquisire abitudini alimentari sbagliate, in quanto i genitori non controllano cosa mangiano i propri figli. Nella classifica degli alimenti più presenti nella dieta dei ragazzi figurano pasta e carne, mentre pesce, formaggi e verdura occupano le ultime posizioni. Ma alla domanda su quali siano i cibi preferiti, quasi tutti hanno indicato la pizza (primo posto) seguita da gelati e patatine fritte. Pollice verso per le verdure e la frutta cotta.

dei dati emersi dall'indagine "Dimmi come mangi, ti dirò come cresci", che Coldiretti Marche ha effettuato nelle scuole della regione, nell'ambito del progetto Educazione alla campagna amica. Un'analisi che ha coinvolto 7.173 alunni di età compresa fra i 7 e i 13 anni, e dalla quale è emerso che il 58% dei ragazzi fa colazione in cinque minuti, mentre il 60% fa pranzo in meno di mezz'ora. Solo alla cena si arriva a dedicare anche un'ora. E la cena risulta anche il momento in cui la famiglia ha più probabilità di ritrovarsi unita a tavola. Il 36% dei ragazzi ha rivelato, infatti, di fare colazione in solitudine, e per l'8% anche il pranzo. Una situazione che accresce il



dimmi come mangi

I ragazzi marchigiani consumano i pasti in fretta e spesso da soli, "sgranocchiano" in continuazione davanti alla tv, prediligono i cibi pubblicizzati negli spot, amano la pizza e odiano le verdure, seguendo un'alimentazione che rischia di condurli sempre più verso il sovrappeso e l'obesità, problemi per i quali le Marche hanno già la maglia nera nell'Italia centrale. Sono questi alcuni



Il nostro viaggio alla scoperta dei personaggi più illustri delle Marche vuole presentarvi questo mese lo scultore **Giò Pomodoro**, recentemente scomparso, che è stato il primo artista italiano a venir insignito dell'ambito premio internazionale Contemporary Sculpture Award 2002.

Giò Pomodoro nacque a Orciano di Pesaro il 17 novembre del 1930. Nel 1950, dopo la morte del padre, si trasferì a Milano con la madre, la sorella ed il fratello Arnaldo, anche lui destinato ad un grande avvenire come scultore. Iniziò a lavorare come orafo, quindi si dedicò all'arte. La sua prima uscita da solista risale al 1956, quando espose una serie di argenti fusi in ossa di seppia dedicate al poeta Ezra Pound alla Biennale di Venezia.



**a Francoforte dedicata a Goethe, il "Ponte dei martiri-omaggio alla resistenza" a Ravenna, e la "Spirale" dell'aeroporto di Malpensa.**

Nel 1991 portò a termine una delle sue opere di maggior scala, il "Luogo dei quattro punti cardinali" nel parco di Taino, mentre nel 1993 fu a Tel Aviv, dove eseguì la "Scala solare-omaggio a Keplero". I suoi lavori sono stati esposti a Parigi, Londra, Ginevra,

New York, San Paolo del Brasile, Los Angeles, Kassel, e sono presenti nelle più

A partire dagli anni '70 si dedicò alle opere monumentali, sculture alla ricerca di un dialogo aperto con l'ambiente, cariche di valori memoriali e di riferimenti al mito. Tra queste ricordiamo la **"Piazza-fontana"**



importanti collezioni pubbliche e private.

**Giò Pomodoro ha segnato l'evoluzione della scultura astratta europea, giocando sull'urgenza della creatività e sulla padronanza delle regole,** derivategli da quel diploma di geometra appeso al muro

curiosando...  
tra i personaggi illustri delle Marche



eppure mai dimenticato.

La sua ultima grande mostra risale all'aprile del 2002, quando presentò alla Galleria Marconi di Milano le sue creazioni degli anni '90 ispirate al tema del sole, un tema che, come quello della vela, ricorre spesso nelle sue opere quale emblema di energia e vita. Riconosciuto universalmente come un grande artista, **ha coronato la sua carriera ricevendo l'ambito premio internazionale**

**alla carriera Contemporary Sculpture Award.**

Egli è stato, infatti, il primo artista italiano a ricevere, il 9 aprile 2002 a New York, questo prestigioso riconoscimento. Si è spento lo scorso 21 dicembre, all'età di 72 anni, nel suo studio milanese. Già malato da tempo, il suo ultimo desiderio fu proprio quello di morire circondato dalle sue opere.

# Massimo Fini

## Il vizio oscuro dell'Occidente

# Il vizio oscuro dell'Occidente

### Manifesto dell'Antimodernità

Massimo Fini è un uomo sottile non soltanto per l'acume intellettuale che lo caratterizza, ma anche per una corporatura tutt'altro che ingombrante e che associata ad un fare calmo ed affabile gli conferisce un'aurea dimessa. Forse timida. Per niente timide e dimesse sono invece le sue idee che iniziano ora ad avere il giusto risalto.

Il problema è che nonostante le sue apparizioni televisive (Maurizio Costanzo Show) e i suoi interventi radiofonici, l'anticonformismo che egli ora rappresenta, ha avuto in ogni epoca il problema di farsi accettare. Il tempo che viviamo non fa eccezione. Classe Donna lo ha incontrato a Fabriano dove l'autore ha presentato un pamphlet che, visti i tempi, è davvero di stretta attualità: "Il vizio oscuro dell'Occidente".

**Dottor Fini, a che ci consta lei non ha troppi epigoni in Italia. Oseremmo dire nessuno. Non si sente un po' solo?**



Certamente sì. Non fa certo piacere trovarsi in questa posizione isolata. E d'altronde come si sa le cassandre non fanno mai una bella fine. Tengo a dire però che qualcosa negli ultimi tempi si sta muovendo. Anche fra chi non ha fatto delle idee il proprio mestiere...

**Lei ha più volte sostenuto che l'Europa deve affrancarsi dagli Americani verso i quali non si giustifica più**

di Roberto Rinaldi

"Ma il sacro è solo un'astuzia. Un espediente per rimuovere il dolore e per promuovere illusioni. Essersene sbarazzati rappresenta il guaio più grande nel quale ci siamo cacciati..."

**alcun sentimento di riconoscenza. Il debito acquisito nel secondo conflitto mondiale si sarebbe estinto. Quale dovrebbe essere però a questo punto la politica militare italiana?**

E' sufficiente che l'Italia stia correttamente all'interno dell'Europa. Il vecchio continente dispone del deterrente atomico per scoraggiare qualsiasi aggressione. Parliamo delle testate francesi e dell'arsenale inglese qualora quel Paese decidesse di rimanere convintamente nel progetto Europeo.

**Lo stile dei suoi saggi attinge alla statistica e tocca argomenti tipicamente moderni quali l'economia. Lei tuttavia rimane su posizioni radicalmente anti-moderne...**

Non vi sono contraddizioni. Perché io sono un moderno che con gli strumenti della ragione, che prima di essere dei nostri tempi era greca, critica gli esiti cui ci hanno condotto la prassi contemporanea, l'ossessione economica e del denaro assieme al rovesciamento di prospettive sotteso ad una condizione nella quale si consuma per produrre anziché, come sarebbe giusto, il contrario...

**Lei quindi non crede ad un recupero di una società pre-moderna, organizzata**

**su modelli più organici, una società soprattutto dove sia ancora viva la luce e la forza del sacro ...**

La civiltà antica è tramontata perché il criterio che informa la presente organizzazione del reale si è rivelato più efficiente: massimizzazione dei risultati e minimizzazione degli sforzi. Il vero dramma è che dietro la forsennata rincorsa ai consumi e alla produzione e agli inganni del denaro si nasconde poi una stato di profondo disagio, che la civiltà antica non conosceva. I greci avevano nozioni nel campo della meccanica che avrebbero sin da allora garantito lo sviluppo che è oggi sotto i nostri occhi. Ma il senso del limite di cui erano dotati ha loro impedito di andare oltre.

E' probabile che sia proprio il sacro di cui lei parla ad averli frenati. Ma il sacro è solo un'astuzia. Un espediente per rimuovere il dolore e per promuovere illusioni. Essersene sbarazzati rappresenta il guaio più grande nel quale ci siamo cacciati ...

**Fra i suoi lavori compare pure un bel saggio dedicato al sesso e all'erotismo. Mi sembra che vi traspia tanto un'amore incondizionato per le donne quanto una critica alla piega che le signore hanno preso negli ultimi tempi...**



**Massimo Fini** è nato nel 1944. Scrittore e giornalista, scrive per "Il Giorno", "La Nazione", "Il Resto del Carlino". E' Autore di *La ragione aveva torto?* (1985), *Il Conformista* (1990) e di due fortunate biografie storiche: *Nerone, duemila anni di calunnie* (1993) *Catilina. Ritratto di un uomo in rivolta* (1996). Per Marsilio ha pubblicato *Il denaro "Sterco del Demonio"* (1998, alla terza edizione), *Dizionario erotico. Manuale contro la donna a favore della femmina* (2000, alla seconda edizione), l'edizione tascabile di *L'elogio della Guerra* (1999, alla seconda edizione), già uscito nel 1989, e *Nietzsche. L'apollide dell'esistenza* (2002, alla terza edizione).

Le donne hanno una maggiore vitalità. Motivo per cui, mercè lo spavento di fronte a tanta energia, si è sempre cercato di irreggimentarle. Per fortuna con scarso successo. Per loro una regola vale sempre meno di un istinto. Io davvero non capisco che cosa oggi spinge molte di esse a rinunciare ad un privilegio tanto importante. Il privilegio di un istinto sicuro che le guida e che le assiste. E' per questo che il mio Dizionario Erotico portava come sottotitolo: manuale in favore e della femmina e contro la donna...

# DIARI PERICOLOSI



Anche se conclusasi da pochi giorni a Pesaro la mostra personale di Luciana Livi, vogliamo segnalarvi quest'artista il cui lavoro pone l'accento sul contrasto come relazione ed interazione tra elementi diversi.

**S**e pure la sperimentazione dei linguaggi sia il motore propulsore della ricerca di Luciana Livi, la tecnica esecutiva e lo studio dei materiali non hanno mai avuto un ruolo centrale nei suoi lavori. Se pure abbia usato molti e diversi mezzi espressivi (dalla pittura al video, dagli oggetti trovati alla fotografia) ha sempre portato la loro specificità linguistica ai suoi estremi, fino ad annullarla, lasciando emergere piuttosto un analogo senso di precarietà e di indefinizione.

**Ogni opera contiene elementi contraddittori, indicatori plurisensoriali che nello stesso tempo manifestano e negano, offrono e distruggono sensazioni e intuizioni mai per questo definite.** Le opere di Luciana Livi sono un continuo esercizio di disobbedienza alla coerenza; hanno una intrinseca e

di Antonella Micaletti



consapevole fragilità, che si manifesta anche nella stessa artista come punto di arrivo di un processo interiore, che pure si ripete con forte coerenza. Tutto si traduce però in una presentazione immanente, intuitiva, sfuggente e sicuramente lontana da un banale racconto autobiografico. Il continuo spostamento da un campo sensoriale all'altro porta invece ad una compresenza di qualità contraddittorie, duro-leggero, morbido-pesante e di significati opposti, sensuale-pericoloso, oggettuale-inutile che rappresenta il significato centrale della ricerca della Livi e la sua linfa vitale. Anche i più recenti libri di stoffa rientrano in questo ciclo di perenne trasformazione. Innanzitutto i libri-oggetto, e i tessili in particolare, costituiscono una parte della produzione artistica in cui le donne hanno avuto un ruolo determinante. Ma quelli della Livi non possono essere immessi in questa tradizione, perché rappresentano "soltanto" un nuovo campo d'indagine linguistica. È interessante notare che il libro-oggetto tessile, in quanto punto d'incontro di due codici diversi – quello del logos, riconosciuto come maschile, e quello della tessitura, legato alla sfera della vita femminile – nasce androgino. A differenza dei libri prodotti dalle prime artiste d'avanguardia, il suo libro-oggetto non è un modo per raccontarsi attraverso l'espressività diretta dei materiali, di chi usa il filo come parola tradotta in forma più silenziosa e segreta.

Il linguaggio della parola è qui piuttosto evocato per essere subito negato e l'oggetto piacevole, curato ed invitante, ostenta la sua inutilità. Ma soprattutto, forse ancor più che nei lavori eseguiti fino ad ora, la sua ricerca si stempera oggi in una più forte esteticità, sciogliendo nella sfera dell'estetico, della seduzione e del coinvolgimento, tutte le tensioni che la nutrono.

#### Luciana Livi

##### Principali Mostre personali

1995 Sincretismi; Pesaro  
1996 Carry Away; Pesaro  
1997 Politically correct; Bagnocavallo (Rv)

##### Principali Mostre collettive

1992 Mimosi due; Pesaro  
1996 Panorama italiano1, Trevi Flash Art Museum; Trevi (Pg)  
1997 Aperto Italia '97, Trevi Flash Art Museum; Trevi (Pg)  
1998 Omnia mutantur; Pesaro  
1998 Opera VHS; Milano  
1998 Lady D., Trevi Flash Art Museum; Trevi (Pg)  
1998 Eccentrica; Bologna  
1998 Premio Marche; Mole Vanvitelliana, Ancona  
1998 Senzatitolo, International Festival, Trento/Rovereto  
1998 Multimediamania/cortocircuito; Palazzo Reale, Napoli

# mangiarte

Gusti e sensazioni dalla tela alla tavola, perché non si vive di solo pane.

È nata Mangiarte, una nuova associazione con la finalità di portare l'Arte in mezzo alla gente. "Uno degli intenti che l'organizzazione si prefigge è di offrire ai visitatori l'appagamento dei sensi mediante l'esposizione di opere d'Arte e l'offerta di prodotti tipici, appartenenti soprattutto alla nostra cultura e tradizione, come formaggi, salumi, olio, vino, pane, pasta e quant'altro il nostro territorio produce". Mi dice Enrico Catalini, socio fondatore dell'associazione "Mangiarte" insieme a Luigi Pasquali e Franco Simoni.

"Quella di Giovedì 1 maggio 2003 presso il Villaggio Turistico Le Mimose sul lungomare sud di Porto Sant'Elpidio (Ap) è stata la prima iniziativa della neonata associazione". Mi dice ancora Catalini. "Il tutto in una cornice prestigiosa e di grande accoglienza: la Sala Convegni a pianta ottagonale in legno e vetro realizzata dall'architetto Giorgio Ercoli di Porto Sant'Elpidio che ha permesso ai visitatori di sedersi con gli artisti, conoscerli, discutere, magari provando qualche assaggio e un buon bicchiere di vino. In tal modo riteniamo di contribuire a far apprezzare e



## SALVATORE FORNAROLA

Salvatore Fornarola è nato a Penne in Abruzzo nel 1936, terzogenito di una numerosa famiglia. Il padre, Pasquale, era giardiniere e custode nel parco della Villa Caracciolo. Qui Salvatore, oltre alla passione per la natura e la botanica, sviluppa le prime conoscenze di carattere artistico. La città di Penne tra le altre numerose scuole, aveva un'importante scuola d'arte, che il ragazzo, di soli dieci anni, frequenta, nella sezione "legno". Dopo la scuola dell'obbligo, Salvatore entra nella bottega del ceramista Gizzi (1954), originario di Castelli. La sua formazione si completa con il possesso pieno delle tecniche plastiche e decorative, in particolare le tecniche dell'intaglio. Nel 1961 viene chiamato a Fermo dall'architetto Umberto Preziosi, fondatore della Scuola d'Arte per la sezione "ceramica". Divenuta Istituto Statale, la Scuola di Preziosi si avvale tuttora dell'insegnamento pluridecennale di Fornarola, maestro di numerose generazioni d'allievi provetti, educati in quel laboratorio, attrezzatissimo e sempre al passo con le più moderne tecniche di ricerca.



## PIERO PRINCIPI

Piero Principi nasce nelle Marche nel 1959, dopo aver conseguito la maturità classica ed artistica, frequenta l'Accademia di Belle Arti di Macerata dove nel 1983 si diploma in Pittura sotto la guida del Maestro R. Brindisi. Attratto dalla calcografia e dalla stampa d'arte, nell'83 realizza il suo primo libro d'artista sull'"Elogio della Follia" di Erasmo da Rotterdam. Nel 1987 dedica quaranta opere in "poesia visiva" al poeta francese A. Rimbaud. Sue opere sono presenti in collezioni pubbliche e private in: Italia, Francia, Inghilterra, Olanda, Finlandia, Svizzera, Russia, USA.

Piero Principi  
Belmonte Piceno (Ap).



## MAURO MAZZIERO

Mauro Mazziere è nato a Recanati il 16 Settembre 1966 ed abita a Potenza Picena. Ha frequentato il Liceo Artistico di Porto S. Giorgio e successivamente l'Accademia di Belle Arti di Macerata, Sezione Pittura, con tesi finale in Restauro. È anche Tecnico Grafico Computerizzato. Con l'Associazione Culturale "Centro di Lettura Effetto Notte" ed in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Potenza Picena ha operato nel campo della formazione giovanile attraverso l'ideazione di laboratori creativi e la produzione di video, in un progetto di micro area, comprendente i comuni di Potenza Picena, Montelupone e Porto Recanati. Ha partecipato, in questa veste, agli stages di formazione e supervisione per educatori, operatori sociali, insegnanti e terapeuti organizzati dal Comune di Procida nel 1998 e '99, in collaborazione con il Ser.T.ASL NA/2, l'associazione "Crescere" e l'associazione "Il Sentiero". Ha lavorato come tecnico di laboratorio all'Accademia di Belle Arti di Macerata, nell'ambito del corso sperimentale di tecniche della comunicazione visiva e multimediale. Attualmente insegna disegno presso il "Centro Moda Tessile", scuola professionale di modellistica di Porto Potenza Picena. Espone dal 1985.

Mauro Mazziere, via Case Bianche, 6  
Potenza Picena (Mc).



## SARA PALAZZESI

Sara Palazzesi è nata a Porto Recanati (Mc). Inizia il suo cammino artistico nel 1975 con il figurativo, dopo avere seguito i corsi di disegno del Professor Scaglia, dell'Accademia di Brera. Sperimenta poi tutte le tecniche passando dall'olio alle tempere, dall'acquerello all'acrilico, sviluppando un linguaggio personale. Negli ultimi anni e precisamente dal 1985, la sua ricerca si approfondisce indirizzandosi verso le culture arcaiche, realizzando lavori su carta e su tavola, trattando la superficie come un murale. Ha esposto a Napoli nelle sale del Maschio Angioino, alla galleria il Cenacolo di Firenze, all'Art-Expo di Bologna, all'Art-Expo di Roma, al Festival Dei Due Mondi ed in tante altre città italiane. A Firenze ha vinto il Premio Internazionale Santa Croce. Premiata in Campidoglio per il Premio "Roma Città Eterna". Le sue opere si trovano in America ed in numerose collezioni pubbliche e private.

Sara Palazzesi, via Bolzano, 10  
Porto San Giorgio (Ap) - Tel. 0734 675992.

di Franca Bernabei



## LUIGI PASQUALI

Pittore, incisore, ritrattista. Esegue ritratti ad olio su tela e a sanguigna su cartoncino. Pasquali affronta varie tecniche con passione e apparente naturalezza. Approfondita la conoscenza della sanguigna e rivelatosi ottimo ritrattista, si è lanciato all'assalto della pittura, prima ad olio, poi, con l'impiego dei colori acrilici che gli consentono immediatezza e rapidità e quella luminosità che egli vuole nelle sue opere. La tragicità delle sue figure non ha alcun riferimento al racconto narrato in ciascuna sua opera, ma rispecchia il dramma interiore. Ama sperimentare nuove tecniche affrontandole con entusiasmo ed impegno spinto dal suo animo creativo mai soddisfatto e sempre alla ricerca di nuove forme espressive. Si dedica all'incisione che sente come l'approdo inevitabile per la sua naturale predisposizione al disegno. Ultima sua avventura artistica è l'affresco che sperimenta e realizza studiando le tecniche antiche. È socio dell'Accademia Internazionale "Greci Marino" Accademia del Verbano la quale gli ha riconosciuto il titolo di Cavaliere Accademico Internazionale. Dopo la sua prima personale a Porto Sant'Elpidio nel 1997 ne sono seguite altre riscuotendo consensi sia di critica che di pubblico.

Luigi Pasquali, via C. Colombo, 114  
Porto Sant'Elpidio (Ap) - Tel. 0734 993701



## SIDONIA PRESCIUTTINI

Sidonia Presciuttini ha conseguito il Diploma Magistrale all'Istituto Giannelli di Roma, seguito dal Diploma di Disegno e Pittura all'Accademia di Belle Arti di Roma. Le sue opere sono collocate in collezioni pubbliche e private, in Chiese, Istituti, Pinacoteche italiane ed estere. Tra le sedi più importanti: Museo National de Arte al Republici Moldava, Ermetaj - Sanct Peterburg. Ha partecipato su invito a mostre e concorsi nazionali ed internazionali.

Sidonia Presciuttini (SIDONIA), via Mazzini, 59  
Porto Sant'Elpidio (Ap) - Tel. 0734 993727



## MARISA CALISTI

Nata a Montegiorgio (Ap), comincia a disegnare sotto la guida di un maestro locale, nel '70 frequenta l'Istituto Statale d'Arte di Fermo interessandosi oltre che alla pittura, anche alla decorazione e alla progettazione della ceramica. La formazione pittorica e culturale di Marisa Calisti ha radici complesse che scaturiscono dalla lezione preziosa del maestro Giuseppe Pende con la sua personalissima interpretazione del vero, dalle sperimentazioni geometrico-ritmiche e dagli stimoli teorici, innovativi e coinvolgenti, sollecitati in ambiente scolastico con gli studi sul Razionalismo, dell'architetto Giuseppe Basso. Nel 1982 si laurea in lettere con il professore Volpe e una tesi in Storia dell'Arte. Nel 1983 si iscrive alla scuola di perfezionamento in Storia dell'Arte Medievale e Moderna di Bologna. La sua attuale fase dei "Grandi Labirinti" pone l'accento sulla sua capacità di mestiere e d'osservazione, sulla sua intuizione formale che diviene espressività. La ricerca di un naturalismo che si apre alle suggestioni dell'astrazione, il Vero e la sua poesia rintracciata sul filo della memoria, rappresentano il nucleo tematico di questa appassionata avventura artistica.

Marisa Calisti, C.da San Severino, 51  
Rapagnano (Ap) - Tel. 0734 510899.



## VITO VITULLI

Vito Vitulli è nato a Mola di Bari nel 1958. Anche se autodidatta, ha studiato in privato sin da piccolo l'arte degli antichi maestri prendendola a modello per le sue opere che realizza prevalentemente olio su tela e pastelli su cartoncino. Ha tenuto numerosissime personali in tante città italiane ed anche in Spagna, Portogallo, Francia e Svizzera per le quali ha riscosso apprezzamenti dai principali organi di stampa. È stato ospite a due trasmissioni della televisione nazionale russa. "...Chi si è soffermato dinanzi ai suoi quadri ha colto sempre un messaggio di vasto respiro un lirismo intenso profondamente umano e spirituale sincero ed appassionato...."

Vito Vitulli, via G. Galilei, 14  
Porto Sant'Elpidio (Ap) - Tel. 0734 995858



Luigi Pasquali

valorizzare opere di artisti, anche locali, il cui talento è spesso poco conosciuto, anche se per questa prima manifestazione abbiamo avuto artisti molto bravi e tutt'altro che sconosciuti come: Marisa Calisti, Marco Campanelli, Salvatore Fornarola, Mauro Mazziere, Sara Palazzesi, Luigi Pasquali, Ferdinando Piras, Sidonia Pre-sciuttini, Piero Principi, Vito Vitulli. Analogamente ci facciamo promotori di quei prodotti tipici, anch'essi poco conosciuti, che in qualche caso rischiano di scomparire, come il formaggio di fossa, il pecorino, i lardi, ecc. In questa prima iniziativa di MangiarTE l'intere-esse è stato alto e il pubblico

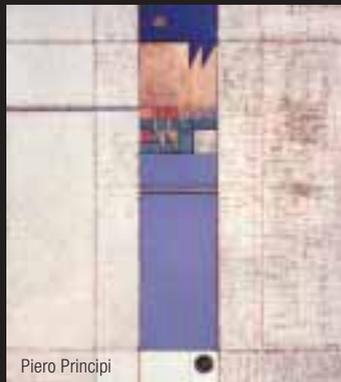


Sidonia

numeroso, quindi è nostra intenzione ripetere la manifestazione modulando sia le proposte artistiche che quelle gastronomiche. Sarà un'avventura itinerante sem-



Piero Principi



Piero Principi

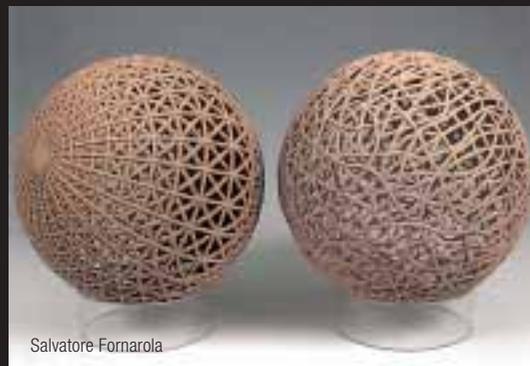
pre nuova rivolta a tutti quelli che sono stanchi delle solite mostre di pittura e degli abituali mercatini, persone che condividono con noi anche il piacere dell'incontro, che con MangiarTE si sentono protagonisti e vorranno seguirci."

"Lei mi ha elencato gli artisti espositori, e per quanto riguarda il mangiare?"  
"Hanno accettato il nostro invito a partecipare alcuni produttori ed espositori di prodotti tipici della tradizione umbro-marchigiana come Massimo Cucchini di

Sant'Anatolia di Narco (Pg), produttore di salumi e porchetta; l'Assessore Franco Vicini di Novafeltria (Pu), rappresentante la Comunità Montana dell'Alta Val Marecchia con l'autentico formaggio di fossa; l'Enoteca Principi di Porto Sant'Elpidio (Ap), con i vini locali e quelli della Cantina Sociale di Matelica e Cerreto d'Esi".

Nello splendido Villaggio Turistico Le Mimose, il giorno 1 Maggio, all'inaugurazione della mostra d'arte e prodotti tipici enogastronomici, erano presenti anche diversi assessori comunali e regionali, artisti noti e personaggi molto conosciuti nel mondo dell'arte. Anch'io sono stata invitata a partecipare all'iniziativa a cui ho preso parte molto volentieri con il mio libro "La casa sul costone ventoso", edito dalla Sovera (Armando Editore di Roma).

L'Associazione MangiarTE, ha superato brillantemente la difficile prova del debutto, ma non poteva essere altrimenti visto che "non di solo pane vive l'uomo".



Salvatore Fornarola



Salvatore Fornarola



# anomolo

## il futuro della musica

di Marco Bragaglia

**N**ata in provincia di Ancona, Anomolo è la prima etichetta discografica da cui è possibile attingere all'intero catalogo gratuitamente attraverso internet. Divenuta in breve tempo un caso internazionale abbiamo incontrato Ale e Marco, due tra i responsabili delle pubbliche relazioni di Anomolo.

**Che cos'è precisamente Anomolo?**  
E' un'etichetta discografica no profit, cioè senza fini di lucro. Produciamo e distribuiamo album originali completamente scaricabili dal sito; nessun brano è protetto da copyright, per cui chiunque se ne impossessa o ne fa copie non viola la legge. Tutti, a partire dai gruppi che ne fanno parte, non percepiscono un cent per la loro opera discografica. Questo, e l'eliminazione del problema SIAE, ci consentono appunto di distribuire online la musica, gli album delle nostre band. Crediamo ancora al 'vecchio' discorso della musica come cultura e attorno a quello ci muoviamo. Ciò ci permette di fregarciene bellamente di che cosa andrà di moda la prossima estate ed anzi ci dà l'enorme vantaggio di pubblicare solo ciò che ci piace,

che ci interessa, non dovendo far quadrare i conti aziendali. Non siamo per principio contro il mercato del disco, anche se da fruitori diciamo che i cd costano davvero troppo (solo i pazzi o chi è in malafede non se ne accorge), seguiamo solo una strada nostra.

**E la SIAE?**  
La SIAE controlla i diritti dei suoi iscritti, noi quelli dei nostri. Con la differenza che noi non chiediamo un centesimo. Siamo completamente al di fuori del copyright ma, bada bene, senza trasgredire le leggi che lo regolamentano. Gli artisti di Anomolo, in accordo con la filosofia dell'etichetta, accettano la libera diffusione delle proprie opere senza alcuna limitazione, se non quella di non ricavarne guadagni in denaro.

**Qual è la differenza tra voi e un'altra famosa label presente su internet come Vitaminic?**  
Vitaminic funge più da utile vetrina per le band che vogliono apparire in quel sito: esse hanno cioè due, tre brani che possono essere scaricati da chi se è connesso mentre noi, che siamo

una label vera e propria, scegliamo le band da inserire nel nostro sito, non pubblichiamo chiunque ci spedisca le sue canzoni, ed una volta effettuata la cernita, è possibile scaricare l'intero album di una nostra formazione, copertina compresa, come se lo si andasse a comprare in un negozio di dischi. Con la differenza che i dischi dei nostri gruppi sono gratuiti. Ed è tutto perfettamente legale.

**Da chi è stata fondata?**  
Da un gruppo di persone, oltre a noi due, che si è sempre interessato di musica a livello profondo, che la ama e per cui era giunta l'ora di provare a fare qualcosa di diverso che non fosse il solito piangersi addosso del "qui non succede mai niente". L'idea è nata un po' per caso, parlandone tra una birra e l'altra al bar ed ha preso forma poco a poco; poi ci abbiamo lavorato su per un anno e mezzo, per la messa a punto. Tramite un avvocato specializzato nel settore del copyright, che ha prestato e presta la sua opera gratuitamente, abbiamo stabilito uno statuto che tutelasse noi ed i nostri gruppi e quindi siamo partiti con il sito, i primi tre album, le prime persone che ci contattavano, scrivevano al forum e scaricavano le canzoni. Oggi abbiamo centinaia di fedelissimi che sono diventati nostri amici e non passa giorno senza che non segnalino qualcosa sul forum o leggano le nostre news dove indichiamo siti, eventi o persone che ci hanno interessato e che vogliamo condividere con loro. Il risultato, una massa di migliaia e migliaia di downloaders di cui non sappiamo niente o quasi se non che ci hanno accordato la loro scelta.

**Anomolo uccide la Musica ed il mercato musicale?**  
Al contrario, direi che la rivitalizza, in quanto è un modo altro di far conoscere la musica, di portare dei gruppi poco o affatto conosciuti ad un livello di visibilità che non avrebbero con le piccole etichette. Tantomeno con le grandi: pensa che il disco degli Underground Life (un gruppo new wave di Monza che andava forte negli anni Ottanta) che vendette di meno fu Filosofia dell'aria, l'unico che uscì

per una major, una casa discografica come la EMI!

**La musica gratuita e senza copyright è da considerarsi un hobby e non un lavoro?**

In quanto associazione no profit, per statuto, non percepiamo soldi, ma definirlo un hobby sarebbe riduttivo. Preferiamo vederlo come una specie di secondo lavoro non retribuito perché la parola 'missione' ci sembra offensiva per i medici di Emergency e tutte quelle belle figure come loro che fanno realmente qualcosa di utile per questo mondo.

**Un bel primato per le Marche.. la prima etichetta virtuale.**

L'etichetta è reale, è il mezzo attraverso cui usufruire i nostri dischi che è (cosiddetto) virtuale, e questo è un punto a cui teniamo molto, far capire, cioè, che di fatto, mutatis mutandis, siamo un'etichetta a tutti gli effetti, che ha semplicemente scelto una strada diversa per promuovere e distribuire i suoi prodotti. Quanto alle Marche, da più parti vedo che la nostra secolare riservatezza sta venendo finalmente meno. Pensa solo all'interesse di inglesi ed americani per band come gli anconetani Yuppie Flu o Three Second Kiss ('attribuiti' a Bologna ma per un terzo jesini), a scrittori come Silvia Ballestra, Angelo Ferracuti, Gilberto Severini, Claudio Piersanti e Silvia Magi, a registi di videoclip come Beniamino Catena e Paolo Doppieri etc etc. Forse, nel villaggio globale, la periferia dell'Impero comincia ad essere sempre più inglobata al centro. Di certo le capacità ci sono, come ci sono sempre state. E il paesaggio, l'aria, i luoghi, il cibo ed il vino sono decisamente migliori che nelle grandi città (ridono).

**Chi sono i vostri artisti?**

Finora abbiamo cinque gruppi: Paddy, Luxluna e Soffull, tutti di Osimo/Castelfidardo e sono anche le band che hanno dato il via al progetto; a queste si sono aggiunti i siciliani La Parlesia ed i veneti Talk Show Host. Entro qualche mese entreranno un gruppo genovese ed uno finnico-milanese.

**Avete anche degli artisti di fama internazionale che collaborano gratis con voi...**

Sì, è tutta gente che si è innamorata del



progetto ed ha accettato di collaborare a livello gratuito e su livelli diversi: il fotografo Bertrand Bosrédon, un francese che vive a Londra e che si è occupato di grossi nomi internazionali quali Radiohead, Sonic Youth, Bjork, Blur e Mogwai, ha conosciuto casualmente il progetto, se ne è innamorato ed è venuto in Italia per fotografare, gratuitamente, i gruppi di Anomolo; Milos Manetas, videomaker di fama internazionale ci ha regalato un suo video (abbiamo infatti anche una sezione video); Senegall, giovane webdesigner e grafico polacco, ha realizzato il sito dei Paddy; Daniel Koh, un grafico giapponese, ha realizzato la copertina per l'album dei Talk Show Host... ma ne abbiamo tanti altri: danesi, svedesi, californiani, italiani naturalmente, e continuano ad arrivare proposte di collaborazione a getto continuo...

**Quali sono state (e quali sono) le impressioni dei vostri artisti riguardo ad Anomolo.**

Più che buone. Ormai, anche con i gruppi che vivono a centinaia di chilometri e con i grafici e fotografi stranieri che collaborano, abbiamo un rapporto di amicizia davvero speciale e non passa giorno che non ci si senta o al telefono o via internet o di persona. Inoltre, come succede per Linux, tutti danno il proprio contributo alla crescita di Anomolo, non solo col lavoro fattivo ma pure con consigli spesso preziosi.

**Come è stato accolto il progetto Anomolo da critici musicali e stampa specializzata?**

A dire il vero se ne sono occupati più i media non specializzati come la trasmissione di Rai Due, Nea Polis, Radio 24, l'emittente del Sole 24 Ore o Vogue Italia, che la stampa di settore: Il Mucchio Selvaggio ci ha dedicato due articoli ed uno Jam; il vostro Evol ci ha dedicato una lunga intervista ed anche Music Club e Urlo! si sono occupati dell'etichetta e dei gruppi. Ovviamente

ci hanno dato spazio e voce anche realtà con cui c'è una visione comune di fondo sulla musica e non solo, tipo radio Sherwood di Padova.

**Un disco virtuale di Anomolo è mai entrato in classifica?**

Non potrebbe, ovviamente, perché è fuori dalla logica della vendita e dunque non viene rilevato, a livello di consumo, da Musica e Dischi, dalla Doxa et similia, ma il numero di brani scaricati dagli utenti, cioè la bellezza di 25.000 pezzi in soli sei mesi, è una cifra per cui, ti assicuro, molti cantanti che appaiono quasi quotidianamente in televisione ammazzerebbero la propria mamma, pur di conseguirli anche loro.

**Quali sono i progetti futuri di Anomolo (artisti, etc..)?**

Oltre agli artisti in via di pubblicazione di cui ti abbiamo parlato prima, abbiamo intenzione di pubblicare a fine anno una compilation con un brano per ognuno dei gruppi che abbiamo selezionato in seconda battuta tra coloro che ci hanno inviato materiale e che sono una quindicina (mentre in totale ci sono arrivati circa un centinaio di demo), più una canzone a testa di un paio di gruppi amici ed un gruppo famoso a livello nazionale che ci hanno regalato un loro pezzo. Inoltre contiamo di finire i siti dedicati ad ogni singola band grazie all'aiuto di webdesigner che si sono prestati da un po' tutto il mondo, dalla California alla Svezia. E, naturalmente, aggiungere tante altre formazioni a quelle che già abbiamo, così da avere un catalogo variegato ed invidiabile.

**Qualcosa da aggiungere?**

Visitate il sito e fateci sapere che ne pensate, tanto della musica che di tutto il resto che ci trovate dentro, magari postando un thread sul forum. E state lontani dai carri armati e da chi li guida.

www.anomolo.com

# gli EVENTI

ccoci ancora una volta a consigliarvi i migliori appuntamenti del mese in giro per la nostra regione.

Come non aprire questo spazio con il concerto-evento dell'11 maggio al Palarossini di Ancona dell'ex leader dei Genesis: **Peter Gabriel?** Ad Ancona arriva con il "Growing up live 2003" per proporre dal vivo i brani del suo ultimo capolavoro discografico, "UP" dodicesimo della sua carriera solista. La maggior parte delle registrazioni e dei missaggi del disco è stata fatta presso gli studi Real World, sebbene inizialmente alcune musiche siano state registrate in Senegal, in Francia e su un battello sul Rio delle Amazzoni. Per quanto riguarda le scenografie, lo spettacolo si preannuncia come qualcosa di veramente straordinario, qualcosa mai realizzato all'interno di un Palasport. Sempre al Palarossini di Ancona il 24 maggio sarà la volta, per la felicità delle teenager, di **Cesare Cremonini**, ex leader dei Luna-



pop con i quali, andando oltre le più rosee aspettative, aveva venduto un milione di dischi. Dallo scioglimento della band e dall'incontro con nuovi musicisti Cremonini ne è uscito fortificato raggiungendo un tasso tecnico-musicale decisamente impensabile ai tempi dei Lunapop. Il nuovo album che il ragazzo bolognese porta in giro per l'Italia si chiama "Bagus" ed è un omaggio a Bali, luogo incantato dell'Indonesia dove Cesare ha incontrato la ragazza alla quale sono dedicate la maggior parte delle canzoni presenti nell'album. Per chiudere il nostro spazio dedicato alla musica live non possiamo non parlare di una delle migliori rock-band italiane, che ha avuto largo spazio nella nostra rubrica ogni qual volta si è esibita nella nostra regione, **gli Afterhours**, che ricambiando l'affetto dei fans marchigiani hanno deciso di chiudere il tour di "Quello che non c'è" proprio al Mamamia di Senigallia, il 10 maggio. Gli amanti della nostra letteratura e del suo massimo poeta, Dante Alighieri, certamente non perde-

ranno l'appuntamento scenico a cura di Federico Tiezzi che farà raccontare, il 9 maggio presso il Teatro Cecchetti di Civitanova Marche, a Sandro Lombardi e David Riondino, la prima delle tre cantiche: **l'Inferno**. Tiezzi si è ancora una volta trovato a superare la distanza tra poema sacro e concreta praticabilità scenica, ricorrendo all'isolamento dei due attori nella luce, che affidandosi



alla sola parola del poeta cercano di far emergere l'intrinseca teatralità. Le terzine, inoltre sono accompagnate dai versi di poeti contemporanei: le riflessioni furenti della Divina Mimesis di Pier Paolo Pasolini, le parole visionarie dei Cantos di Ezra Pound. Sempre al Teatro Cecchetti di Civitanova Marche, il 22 maggio,

# gli EVENTI



sarà di scena una delle più importanti attrici italiane, Valeria Moriconi, con il testo teatrale di Alberto Savinio che ha goduto della maggiore fortuna scenica, **"Emma B. vedova Giocasta"**. Il monologo ha iniziato a

far parte del repertorio dell'attrice dal lontano 1981, da quando, presentato all'estate Fiesolana, è stato rappresentato oltre 700 volte in giro per il mondo. Nel monologo convivono i toni tragici con quelli grotteschi anche se l'attrice tende, per sua natura, a far emergere maggiormente i primi.

Ricordiamo infine il **Premio Città di Recanati**, nuove tendenze della canzone popolare e d'autore, che si svolgerà dall'8 al 10 maggio a Recanati e del cui comitato artistico fanno parte: Claudio Baglioni, Edoardo Bennato, Carmen Consoli, Max Gazzé, Jolanda Insana, Vivian Lamarque, Dacia Maraini, Alda Merini, Gianna Nannini, Gino Paoli, Piero Pelù, Fernanda Pivano, Vasco Rossi, Subsonica. Buon divertimento!

il calendario completo di  
tutti gli eventi  
in regione è su:



# SILVIA





# LA NATURA RIAFFERMA il proprio spazio

di Sabina Pellegrini

In una zona urbanizzata come quella di Macerata, è necessario creare per una villa molto importante, un ingresso con delle prospettive e degli sfondi privilegiati rispetto a tutto ciò che è al là di questo spazio.

Il percorso carraio che combina con quello pedonale, è realizzato tutto in materiale tradizionale come quello dei ciottoli di fiume; **la linea sinuosa del viale si snoda dall'ingresso fino al garage e si allarga verso i confini per creare un piccolo parcheggio.**

Quest'area è sapientemente mimetizzata con una bordura di

“Quest'area è sapientemente mimetizzata con una bordura di cespugli con al centro una pianta di grande dimensioni : una Quercia da sughero.”

cespugli con al centro una pianta di grande dimensioni : una Quercia da sughero.

L'effetto di filtro esterno-interno lungo tutta la recinzione della proprietà è enfatizzato soprattutto dove, per celare un'altra abitazione posizionata ad un livello di terreno più alto del nostro giardino, **si è pensato di costruire un muro a metà della scarpata, creando due livelli piantumati con dei cespugli sempreverdi.**

A destra e a sinistra del portone d'ingresso, una piccola pendenza viene mitigata dall'uso di fioriture perenni, che fanno da cornice a tutta l'abitazione.



Se non riuscite ad eliminare **la puzza di bruciato** dalla vostra casa, bastano pochi spicchi di limone bolliti in una pentola piena d'acqua.

Un ottimo rimedio per cercare di combattere **i dolori artritici** è quello di iniziare a bere, di prima mattina, la spremuta di un limone. Il giorno dopo di due, poi tre, poi quattro, fino ad arrivare a dieci. Non dimenticate di aggiungere un po' di acqua e di zucchero

Maggio, tempo di passeggiate e di prime esposizioni al sole. Meglio essere prudenti e utilizzare **un cappello**, magari di paglia. Se però dopo una stagione passata nell'armadio, il cappello è ammaccato o rovinato, basta immergerlo nell'acqua salata per qualche tempo. Dopo sarà facilissimo riportarlo alla sua forma originaria.



Se vi sporcate con **i pistilli del lillium** prendete subito un fazzoletto e battete la parte macchiata. L'importante è non fregare e non bagnare, perché rischiereste soltanto di ottenere un alone giallo difficile da mandar via.



**Le meringhe** in forno si appiattiscono? Il segreto è quello di aggiungere due gocce di aceto negli albumi ancora da montare a neve.

# oroscopo

di Barbara Junko - Studio Hatena - dal 1/05 al 1/06



**ARIETE**

AMORE: Non siate troppo irascibili, potreste rovinare l'armonia di coppia.  
LAVORO: Siate più disponibili verso chi cerca di tendervi la mano.  
SALUTE: Attenzione ai sintomi influenzali.



**TORO**

AMORE: La solidità che cercate potrebbe essere difficile da raggiungere.  
LAVORO: Vi sarà riconosciuta la vostra affidabilità ed il vostro impegno.  
SALUTE: Potreste risentire di una leggera perdita d'energia.



**GEMELLI**

AMORE: Un nuovo amore si affaccerà al vostro orizzonte.  
LAVORO: Durante questa fase dovrete saper sfruttare un'occasione favorevole.  
SALUTE: Avvertirete una grande stanchezza alle gambe.



**CANCRO**

AMORE: Avrete a che fare con un partner caparbio e testardo. Pazienza!  
LAVORO: Grinta e creatività vi renderanno insostituibili.  
SALUTE: Avrete un'ottima energia vitale.



**LEONE**

AMORE: Avrete il desiderio di starvene con il partner lontani da tutto.  
LAVORO: Dovrete rivedere il vostro atteggiamento verso un collega.  
SALUTE: Non appesantite il fisico con bevande gassate.



**VERGINE**

AMORE: Approfittate del vostro spirito positivo per sorprendere il partner.  
LAVORO: Considerate bene i fatti prima di accettare nuove proposte.  
SALUTE: Le stelle ti sorridono, forma fisica al massimo.



**BILANCIA**

AMORE: Non intestarditevi su questioni di poco conto.  
LAVORO: Non buttatevi in questioni poco chiare, potrebbe essere rischioso.  
SALUTE: Evitate i cibi troppo piccanti.



**SCORPIONE**

AMORE: Decidere insieme al partner renderà questa fase molto briosa.  
LAVORO: Saprete risanare la situazione economica e ritrovare la serenità.  
SALUTE: State attenti agli strappi muscolari.



**SAGITTARIO**

AMORE: Avrai la possibilità di riconquistare una vecchia fiamma.  
LAVORO: Grande lucidità mentale e ottime possibilità per i vostri scopi.  
SALUTE: Buona forma fisica ma non approfittatene.



**CAPRICORNO**

AMORE: Sarete molto cauti nel proporre per il timore di ricevere un no.  
LAVORO: Cercate di non lasciarvi troppo andare alle spese folli.  
SALUTE: Avvertirete dei disturbi allo stomaco.



**ACQUARIO**

AMORE: Il partner si sente un po' trascurato, che ne dite di un bel regalo?  
LAVORO: Qualche imprevisto potrebbe farvi perdere del tempo prezioso.  
SALUTE: Necessitate di più vitamine.



**PESCI**

AMORE: Vi prenderete la rivincita su qualcuno che vi ha fatto molto soffrire.  
LAVORO: Fase positiva, ritroverete l'equilibrio perduto.  
SALUTE: Concedetevi più svago.

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 [dominaeditori@libero.it](mailto:dominaeditori@libero.it)

- 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 \_\_\_\_\_

● Come hai scoperto CLASSE DONNA?

\_\_\_\_\_

● Quali articoli hai trovato più interessanti e quale meno?

+ \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

● 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, fai una croce qui e inviaci questa pagina con i tuoi dati oppure chiama lo 0733.817543

Abbonamento a Classe Donna per un anno (12 numeri) **Euro 25,00** (quasi il 20% di sconto rispetto al prezzo di copertina). L'abbonamento avrà decorrenza entro due mesi dall'invio del bollettino.

Le prime cinquanta lettrici che invieranno il questionario compilato riceveranno in omaggio una copia di **Ciminiera**, il nuovo bimestrale di poesia narrativa, musica, teatro, cinema.



conosciamoci meglio

# INDIRIZZI

**Pepol**

Tel. 0733.811254  
www.pepol.it

**Galleria Persiana Ahmadi**

www.gpa-online.com  
numero verde  
800-866123

**Vecchio Caffè Maretto**

Palazzo Sforza,  
P.zza XX Settembre  
Civitanova M. (Mc)  
Tel. 0733.774305

**Antares**

Centro estetico  
V.lo C. da Fabriano  
Macerata (Mc)  
Tel. 0733.226785

**Roberto Serpentine**

Via Campanella, 10  
Sant'Elpidio a Mare (Ap)  
Tel. 0734.810013

**Triade comunicazione**

Via Fabbrecce, 40  
61100 Pesaro (Pu)  
Tel. 0721.283012  
Fax 0721.280217  
info@triadecomunicazione.it

**Cattolica****Sub Agenzia Borroni**

Via Saragat, 72  
Civitanova Marche (Mc)  
Tel. e Fax 0733.711043

**Megauno**

Uscita Autostrada A14  
Civitanova Marche (Mc)  
Tel. 0733.89496  
Fax 0733.819102

**Studio Legale Associato**

Via De Amicis, 15  
Civitanova Marche (Mc)  
Tel. 0733.814738

**La Torre**

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

**Terme di Sarnano**

Viale Baglioni, 14  
Sarnano (Mc)  
Tel. 0733.657274  
Fax 0733.658290

**Centro Degradè Joelle**

Tel. 0733.776956  
www.degradejoelle.it

**Italcarta**

Via G. Pirelli  
Tel. 0733.801108  
Via Einaudi, 168  
Tel. 0733.829579  
Civitanova Marche (Mc)  
Zona ind.le Squartabue  
Recanati (Mc)  
Tel. 071.7501506

**Alicestudio**

Via Ischia I, 159  
Grottammare (Ap)  
Tel. 0735.594075  
Fax 0735.573343

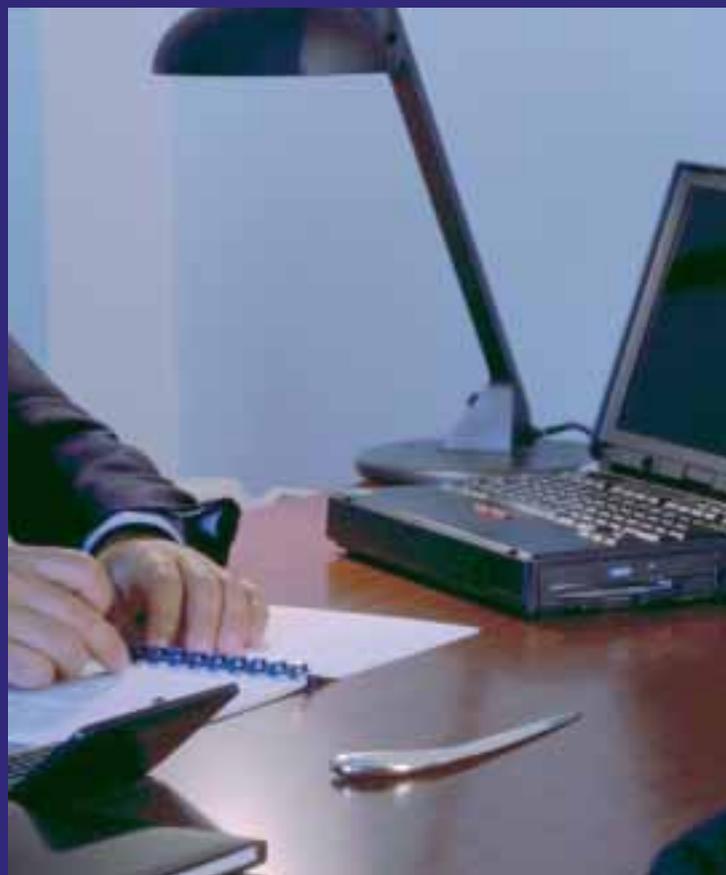
**Pellegrini Garden**

Via Aldo Moro, 70  
Civitanova Marche (Mc)  
Tel. 0733.815980  
www.pellegrinigiardini.it  
info@pellegrinigiardini.it

**Assivip**

Via Ariosto, 47  
Moie di Maiolati Spontini (An)  
Tel. 0731.703844  
www.assivip.it  
info@assivip.it

# NEL PROSSIMO numero



## Dossier: il lavoro degli addetti stampa in regione

\* tutte le donne del Premio città di Recanati

\* un museo che sa di mare: il museo malacologico di Cupra Marittima

# IN EDICOLA a giugno