



in copertina:



www.degradejoelle.it
Tel. 0733.776956

uffici pubblicità

Gruppo Editoriale Marche
Tel. 0733.817543

abbonamenti

tramite ccp. accluso alla rivista
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 Marche, Via Mazzini, 47/a - 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. 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 Marche srl, via Mazzini 47/ a 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 Marche srl
Via Mazzini, 47/a
62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. 0733.817543
Fax 0733.776371
dominaeditori@libero.it



Enrico Pighetti
Simona Morbiducci

direttore responsabile
coordinamento editoriale

Eugenio Cuffaro

progetto grafico

Giulietta Bascioni Brattini
Giuseppe Carrino
Luca Celidoni
Stefania Ceteroni
Lucia Compagnoni
Arianna Eusepi
Margherita Fermani
Donatella Lambertucci
Vanna Menco
Piero di Renzo
Ilaria Ricciotti
Roberto Rinaldi
Isabella Tombolini

hanno collaborato

eventi

la redazione di Dove&Quando
AMAT

spettacoli e eventi

Archivio Domina Editori
Alicestudio
Claudia Camilloni
Danilo Santinelli

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

Arte Lito srl
Camerino (MC)

stampa

29

l'esclusivo e curioso club dei principi scomparsi



ATTUALITA'

- 8 Vini e donne delle Marche
- 13 Dalle Marche il buon vino italiano
- 17 Il "caro" estinto
- 20 Marchigiani: voglia... d'estate
- 24 Medicine che passione!

CURIOSITA'

- 26 I fiori più buoni di Montelupone
- 29 Il club dei principi scomparsi

26



BELLEZZA

- 35 Sulla pelle... più belle

ARTE

- 48 Appuntamenti con l'arte
- 50 I volti dell'arte
- 55 Nelle Marche teatro si dice AMAT

RUBRICHE

- 7 L'oblò
- 23 Il cerusico
- 37 Una gita a...
- 42 La Regione informa
- 43 Curiosando
- 45 La ricetta
- 47 D-web
- 58 Sivia
- 59 Eventi
- 61 Oroscopo
- 62 Milleconsigli

13



20



37

una gita a San Severino Marche e Tolentino



Ma dove andranno in vacanza i marchigiani? Anche se con un po' di anticipo abbiamo cercato di indagare su quali saranno le mete preferite dagli abitanti della nostra regione un po' per fornirvi, magari uno spunto se ancora non avete deciso cosa fare, un po' per soddisfare la nostra curiosità. Le condizioni meteo ancora un po' sfavorevoli, di questo inizio del mese, ci fanno desiderare di più questo periodo, sicuramente tra i più amati dell'anno ma ahimé ancora lontano per molti di noi. Così per tirarci un po' su, ma senza esagerare, e per dimenticare che ancora lungo è il momento che ci separa dalle grandi vacanze ci siamo "ubriacati" di notizie sul vino. In questo speciale troverete tante informazioni e curiosità legate al nettare degli dei e soprattutto scoprirete che tante sono le donne che hanno fatto del vino il loro mestiere e la loro passione. Inoltre potrete passare una divertente giornata l'ultima domenica del mese andando per "Cantine aperte". Ma mi raccomando: moderazione!

Moderazione è anche la parola che dovrebbero usare i marchigiani nell'uso dei farmaci, perché sembra che sia cresciuto fortemente in regione il consumo fai da te.

E se proprio non riuscite a consolarvi con la lettura di Classe Donna aspettando tempi migliori, potreste sempre ricorrere al Club dei principi scomparsi, un'associazione nata a Fermignano che si rivolge a donne e uomini alla ricerca del principe scomparso.

I suggerimenti non finiscono qui perché tante sono le idee che vi proponiamo per questo mese per trascorrere piacevoli momenti e per saperne di più su cosa accade intorno a noi.

Buona lettura!



l'oblo

Questo mese vogliamo pubblicare la lettera di una nostra lettrice, Giovanna, che da amante del giardinaggio ha pensato di regalare a tutte le lettrici di Classe donna degli utilissimi consigli "verdi".

Cara Classe Donna,

non avendo problemi di "cuore" o di come trascorrere il tempo, ho pensato di scrivere solo per trasmettere attraverso i miei consigli il mio amore per il giardinaggio. Visto che sono dotata di un pollice verde straordinario che mi dà molte soddisfazioni nel mio giardino, ho deciso di non tenere solo per me alcune attenzioni che dedico alle mie piante in questa stagione.

Per il giardino la primavera è il momento del risveglio di ogni attività, la natura si ridesta dal lungo sonno invernale e riprende colore. Come ogni anno però, col ritorno alla vita delle nostre piante, sbucano all'attacco anche i parassiti, sempre "troppo" numerosi. Che peccato vedere i nostri bei fiori o il nostro balcone "preso d'assedio" da migliaia di quei piccoli insetti che ci tormentano. Per non parlare poi delle muffe o dei funghi. Questo è il periodo in cui la lotta ai parassiti deve essere vinta, soprattutto sui balconi dove le malattie si propagano in men che non si dica. Attenzione però a non farsi prendere la mano e a non diventare proprio noi il primo nemico delle nostre piante. E' importante informarsi bene sui veleni che usiamo, spesso con troppa leggerezza, chiedendo un parere al vivaista e leggendo bene le istruzioni. Bisogna attenersi al dosaggio indicato e non dare ascolto a chi ci dice che le indicazioni esagerano nel consigliare prudenza: le aziende ne farebbero volentieri a meno ma non possono, quindi se mettono in guardia sulle modalità d'impiego è bene seguirne i consigli. E' sempre consigliabile munirsi di mascherina e guanti prima di utilizzare i veleni, ma soprattutto accertarsi che i bambini e gli animali domestici stiano lontani dalle zone trattate anche succes-

sivamente. Altra cosa da tenere a mente è di non usare antiparassitari su piccoli vasi che contengono le piante aromatiche da adoperare in cucina. Inoltre non dimentichiamo che molti parassiti possono essere combattuti anche con metodi naturali senza l'uso di veleni e pesticidi. Per quanto riguarda l'annaffiatura è bene dare acqua alle nostre piante nelle ore meno calde, di mattina o di sera, perché durante il giorno l'acqua fredda potrebbe danneggiare le radici scaldate dal sole. Sarebbe meglio non utilizzare acqua presa direttamente dal rubinetto, perché troppo fredda e ricca di cloro: è consigliabile prelevarla qualche ora prima e lasciarla in contenitori aperti in modo che la temperatura si adatti all'ambiente e il cloro evapori. In questo periodo si può annaffiare anche con del fertilizzante, meglio se liquido o miscelato all'acqua, per irrobustire le piante anche in appartamento, e ricordate: meglio usarne un po' meno che un po' più rispetto alle dosi indicate.

Giovanna





VINI E DONNE DELLE MARCHE

Parlare di vino oggi significa essere al passo coi tempi. Le enoteche sono ormai considerate locali di tendenza e sempre più spesso capita di trascorrere le serate con gli amici degustando un bicchiere di vino per ritagliare una pausa di relax e riappropriarci di sapori semplici e genuini.

di Lucia Compagnoni

e Marche, in questo senso, sono protagoniste attive di questo fenomeno emergente: terra dal suggestivo paesaggio collinare, infatti, da sempre ospita verdi vigneti e produce eccellenti vini, che rappresentano non solo un'importante risorsa economica ma anche un'antichissima tradizione che si tramanda di generazione in generazione. **La tendenza attuale, inoltre, vede giovani e donne in prima linea come aficionados del vino d'autore.** A queste ultime, in particolare, ci siamo rivolti per capire quali motivazioni abbiano indotto molte marchigiane ad avvicinarsi a questo settore e quali siano i tratti caratterizzanti le donne (produttrici, enologhe, sommelier, giornaliste) che hanno messo la propria professionalità e competenza al servizio del prezioso sidro. Ci siamo così rivolti ad alcune rappresentanti di questo settore, socie dell'associazione nazionale "Le Donne del Vino", che opera da ben dodici anni in Italia allo scopo di promuovere e divulgare la cultura del vino.

L'associazione nasce in concomitanza con la presa di coscienza, da parte di molte donne, delle proprie capacità imprenditoriali in campo viticolo, un settore storicamente maschile, in cui madri, mogli e figlie si limitavano ad affiancare l'attività del capofamiglia. Negli ultimi dieci anni, si è invece assistito ad un grande cambiamento suggellato dalla solida presenza femminile nel settore vitivinicolo, nelle enoteche e nella ristorazione. Vino "al femminile" significa poi, oggi, desiderio di saper scegliere un prodotto di alta qualità, piacere di gustare in modo consapevole e conoscere le caratteristiche dei vini per

Cantine Aperte



Cantine Aperte, è l'evento più importante che si svolge in Italia con protagonista il vino, la sua gente e i suoi territori. Cantine Aperte si svolge annualmente nell'ultima domenica di maggio (29-30 maggio 2004) nelle cantine socie del Movimento Turismo del Vino. L'evento attira l'attenzione di turisti e residenti, incuriositi dalla manifestazione che rappresenta il primo segnale di apertura, dialogo e contatto diretto e la possibilità di fare un'esperienza di grande interesse culturale e valore umano. Dalla prima edizione svoltasi nel 1993 ad oggi, la manifestazione ha riscosso un successo costante ed una crescita esponenziale. Il successo è dovuto al graduale coinvolgimento di tutto il territorio nazionale ed alla conseguente consapevolezza dei produttori stessi che, con il passare del tempo, vedevano svilupparsi potenzialità di accoglienza inattese, fino a raggiungere le cifre sorprendenti dell'ultimo anno: oltre ottocento cantine aperte per un milione di enoturisti entusiasti. E poiché si tratta di clienti sempre più colti, informati ed esigenti, con notevole capacità di spesa (che per ogni 10 euro spesi in cantina ne lasciano sul territorio altri 50), è importante accendere i riflettori sulla qualità dell'accoglienza, investendo sul servizio e le strutture ricettive. Proprio per rispondere a questa esigenza le cantine si sono dotate di uno speciale codice di "autoregolamentazione", il Decalogo dell'Accoglienza. I visitatori potranno

no d'ora in poi valutare le cantine in base al numero delle foglie di vite con cui sono state classificate: tre, quattro o cinque, a seconda di quanto i vignaioli hanno da offrire. La certificazione di qualità costituisce un "sigillo di garanzia" sinonimo di professionalità nell'accoglienza, rappresentato da una speciale etichetta che sancirà la vera "accoglienza coi fiocchi". Emanato dal Movimento Turismo del Vino e certificato dalla Società CSQA, il Decalogo dell'Accoglienza costituisce sia un tratto distintivo per le aziende che lo adottano, sia il dichiarato e concreto impegno dei vignaioli nei confronti del turista del vino.

La visita della cantina diventerà così il centro di un processo di valorizzazione del patrimonio rurale e consentirà al turista di riappropriarsi delle sue più autentiche radici culturali.

L'obiettivo è quello di rendere immediatamente evidente al cliente/consumatore la qualità del servizio offerto attraverso l'utilizzo di un simbolo che rappresenta le foglie di vite. Quante più foglie di vite sono rilasciate all'azienda tanto più rilevante e significativo è il servizio offerto.

Le aziende vengono classificate in 4 livelli: Primo livello, identificato graficamente da tre foglie di vite di colore verde; Secondo livello, identificato graficamente da quattro foglie di vite di colore verde; Terzo livello, identificato graficamente da cinque foglie di vite di colore verde; Livello Super, identificato graficamente da cinque foglie di vite di colore oro.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare: Serenella Guarna Moroder, Presidente per le Marche dell'Associazione Movimento Turismo del Vino
Frazione Montacuto, 112
60029 Ancona
Tel 071 898232 - Fax 071 2800367
marche@movimentoturismovino.it

Rosaria Morganti

Rosaria Morganti, proprietaria del ristorante "Due Cigni" sito a Montecosaro, ed inoltre prima donna in tutt'Italia responsabile regionale dell'Associazione Italiana Sommelier, ha iniziato a svolgere questo ruolo inizialmente come organizzatrice, poi come responsabile provinciale di Macerata nel 1990, in un periodo in cui le donne sommelier erano inesistenti. Nel 1996 è stata eletta Presidente regionale di tale Associazione, proprio in un periodo pionieristico, in cui l'interesse per il vino e la sua conoscenza erano alquanto limitati. Nella conferenza organizzata a Verona dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura "Al Vinitaly", le Marche sono state rappresentate da 8 cuochi e sommelier professionisti, per sponsorizzare i suoi vini ed il suo territorio:

Rosaria per la provincia di Macerata, un signore di Ascoli, 3 di Ancona ed altri 3 di Pesaro. In tale conferenza, tra le altre cose, la Morganti ha sostenuto con forza un concetto importante e condivisibilissimo: la regione Marche, pur essendo divenuta una realtà nazionale ed internazionale in merito alla produzione di vini e di altri prodotti, doveva rendersi più visibile, ed essere conosciuta in tutto il mondo, non soltanto per i vini, ma anche per le variegate bellezze del suo territorio.

Questo pensiero è stato recepito talmente bene che oggi possiamo sostenere con orgoglio che, grazie ai vini ed alla ristorazione di qualità, le Marche sono note anche come una regione ricca di storia, di cultura, di bellezze naturali. In questi ultimi anni infatti si è registrato un notevole numero di visitatori nazionali e stranieri.

I produttori di vini marchigiani inoltre hanno retto molto bene la crisi, in quanto hanno aperto mercati non solo in Europa o in America, ma anche all'est, soprattutto in Giappone.

Per questo è bene ricordare come nel territorio marchigiano ci siano importanti vitigni, trattati con tecniche moderne che rendono il vino legato ad un particolare terreno. Ecco spiegato perché i vini delle Marche sostengono molto bene la competizione con altri vini che, fino a qualche anno fa, ne detenevano il primato. I vini marchigiani infatti hanno la caratteristica, rispetto a quelli prodotti da altre regioni, di poter essere abbinati a qualsiasi tipo di preparazione culinaria. I vitigni autoctoni sono talmente

tanti che costituiscono la nostra specifica ricchezza e non possono essere trasferiti in altre zone in quanto il vino avrebbe un sapore diverso.

Per questa caratterizzazione e specificità, sono stati promossi dall'Associazione Nazionale Sommelier dei corsi di formazione con lo scopo di preparare dei professionisti nel campo della ristorazione e della "cultura del vino". Tali corsi si tengono in tutte le province marchigiane e chiaramente, essendo privati, chi si iscrive deve pagare, anche se alcune Camere di Commercio, riconosciuta la loro validità, li hanno finanziati, almeno in parte, e continuano a farlo. I corsi sono articolati in tre livelli, ed ognuno risulta di 15 lezioni teorico pratiche, della durata di 3 ore ciascuna.

Negli ultimi tre anni sono stati molto frequentati, in prevalenza da maschi, anche se si sta registrando un discreto aumento di figure femminili. Inoltre anche numerosi ristoranti, che gestivano le loro aziende in modo pressappochistico, ormai non possono più fare a meno di formarsi scientificamente anche per quanto concerne il settore dell'enologia. Ecco perché soprattutto i giovani, che vogliono intraprendere questa attività, sentono sempre più l'esigenza di partecipare a tali scuole ed acquisire una cultura diversa della ristorazione e dell'enologia. Il vino, come si è detto, è legato ad un territorio, alle sue usanze ed alla ristorazione. Ciò che sta diventando in Italia una grossa tendenza, l'enologia o la ristorazione finalizzate a se stesse, deve potersi trasformare in una consapevolezza, se si vuole svolgere al meglio tale professione.

Questi importantissimi corsi perciò segnano un aumento di cultura generale, soprattutto tra i giovani che, fino a qualche anno fa non sapevano nulla dell'esistenza del vino, sostituito da altre bevande più facili ed alla loro portata. Ora ne stanno apprezzando la sua tipicità e stanno scoprendo che esso è una bevanda non da consumare e basta, ma da "capire" e da associare al cibo.

La signora Rosaria Morganti, oggi non più presidente regionale, continua tuttavia ad ospitare 2 o 3 corsi di formazione ogni anno, all'interno del suo ristorante.



Rosaria Morganti, ex Presidente Regionale dell'Associazione Italiana Sommelier

Ilaria Ricciotti



Angela Velenosi dell'Azienda vitivinicola Velenosi Ercole (Ascoli Piceno)

arrivare ad abbinarli correttamente ai cibi. Lasciamo dunque la parola a due importanti figure del circuito vinicolo marchigiano, che fanno capo a rinomate aziende vinicole della regione.

Angela Velenosi dell'Azienda vitivinicola Velenosi Ercole (Ascoli Piceno)

Come è nata la sua passione per l'enologia?

Molto semplicemente la mia passione per l'enologia è venuta col tempo. Forse se non avessimo posseduto delle aziende agricole di proprietà ci saremmo dedicati ad altro nella vita ma avendo un importante patrimonio agricolo, ben 40 ettari allora, io e mio marito abbiamo deciso di intraprendere questa grande avventura. Oggi la nostra azienda vanta 80 ettari vitati tra proprietà ed affitto, e importanti vitigni internazionali come Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet, Merlot e Pinot Noir che sono complementari alla gamma di quelli autoctoni; Trebbiano, Montepulciano e Sangiovese.

Si parla sempre più spesso di vino "al femminile": crede

che la diversa sensibilità delle donne rispetto agli uomini rappresenti una marcia in più in questo settore?

La percentuale delle donne imprenditrici in ogni settore è oggi molto consistente e tende a crescere nel tempo. Per cui credo che non si tratti soltanto di sensibilità ma di un importante sodalizio di diversi fattori fra cui anche professionalità, conoscenza della materia, tenacia e capacità di armonizzare tutti questi elementi.

Tre aggettivi per descrivere il suo lavoro.

Affascinante, dinamico, creativo ma aggiungerei anche senza orari nè pause o debolezze.

La Rassegna Vinitaly 2004 ha visto una forte partecipazione delle aziende marchigiane: quali sono state a suo avviso le iniziative più importanti del Salone di quest'anno?

Il Vinitaly è stato anche quest'anno un'importante vetrina non soltanto per noi ma per tante aziende marchigiane che riescono oggi ad

imporsi sul mercato come aziende di qualità, promuovendo così un intero territorio. Non a caso il Dott. Cernilli del Gambero Rosso aveva, in tempi lontani e non sospetti definito il nostro territorio la Maremma dell'Est, tentando di far conoscere una terra ricca da un punto di vista paesaggistico, storico, ed enogastronomico. Oggi legato allo sviluppo agricolo, che a mio avviso si deve tentare di rilanciare anche con finanziamenti ed incentivi ad aziende locali, vedi l'esempio della nostra sorella maggiore Toscana, vi è il turismo che rappresenta per noi una importante risorsa economica e che, al tempo stesso, rilancerebbe la cultura del vino assieme alla nostra migliore tradizione gastronomica.

Anastasia Accattoli dell'Azienda Vini Accattoli (Montefano, Macerata)

Come è nata la sua passione per l'enologia?

Guardando uno che aveva passione per il suo lavoro, mio padre. Soltanto in questo modo può nascere l'amore per un prodotto così vivo, seguendo una persona che curava il vino nei minimi particolari, partendo sempre da una materia prima selezionata in vigna.

Produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier professioniste, giornaliste enogastronomiche sono professionalità (presenti anche nel l'Associazione "Donne del vino") che coniugano competenza e creatività. Lei quale ritiene sia la caratteristica dominante?

La competenza. Oggi se non siamo preparate con un'alta professionalità non possiamo crescere nè andare avanti. Credo che la creatività nasca



Anastasia Accattoli dell'Azienda Vini Accattoli (Montefano, Macerata)

dalla competenza, poiché si può creare soltanto partendo da quello che uno sa, che sperimenta, senza inventarsi nulla.

Tre aggettivi per descrivere il suo lavoro.

Fedeltà, amicizia e passione.

Il turismo enogastronomico sta sempre più prendendo piede in Italia, ma anche nella regione Marche come dimostra il successo della

manifestazione "Cantine aperte": quali sono secondo lei le ragioni sottese a questo fenomeno?

Sicuramente un'attenzione grande al prodotto e quindi il desiderio di conoscere da dove proviene, qual è il territorio e chi lo produce. Il 30 Maggio, prossima data di Cantine aperte, il nostro sforzo sarà proprio quello di educare i giovani alla conoscenza del vino con dei mini corsi di degustazione con personale altamente qualificato, per valorizzare ancora di più questo fenomeno in continua crescita. Il giovane infatti ha voglia di imparare, di capire quali sono tutti i processi che faranno ottenere quel vino. Quindi per noi è molto importante aderire a questa manifestazione.

Qual è il messaggio che vorrebbe lanciare per promuovere la cultura del vino nel territorio?

Il vino deve essere valorizzato insieme al territorio, perché è una parte fondamentale di esso. Valorizziamo tutto il nostro patrimonio agricolo, artistico e culturale con il vino, mettiamo insieme i nostri Comuni più simili per avere forza in Italia e all'estero, uniamoci in consorzi per far crescere le nostre piccole realtà.

dalle MARCHE il BUON VINO ITALIANO

"Le Marche sono una delle migliori espressioni del buon vino italiano". È stato questo il giudizio espresso dal grande chef Gualtiero Marchesi, ospite dello stand della Regione Marche al Vinitaly 2004.

Il vino italiano ha fatto passi da gigante nell'ultimo decennio, tanto che dobbiamo dimenticarci quelli bevuti da ragazzi. In questo nuovo panorama, le Marche hanno fatto bene la propria parte". Quest'anno al Vinitaly, il salone dei distillati e dei vini più importante d'Italia ed una tra le tre manifestazioni di settore più prestigiose, **le Marche si sono presentate con uno stand di oltre 1000 metri quadri**, dove sono stati ospitati 69 produttori di vino, sicuramente tra i più qualificati a livello locale. La Rai ha scelto poi come postazione di RadioDue Rai proprio lo stand della Regione Marche per premiare il lavoro svolto nel settore enologico dalla nostra regione. L'immagine con cui le Marche si sono

presentate è apparsa totalmente rinnovata, a prevalere è stata la volontà di legare strettamente il prodotto con il territorio. Il vino si trasforma in una chiave di lettura

del nostro territorio, delle sue ricchezze artistiche, culturali, ambientali e della nostra enogastronomia. **Per il vino marchigiano sicuramente negli ultimi due anni c'è stata una**

crescita di qualità

dovuta agli investimenti dei privati e all'azione di coordinamento dell'ente pubblico. Il vino marchigiano, infatti, non ha subito le flessioni nell'export registratesi a livello nazionale anzi, in alcuni mercati come il Giappone ed il Nord Europa, si è notato un aumento. Crescita conquistata con le due caratteristiche

Su circa 20.000 ettari di superficie vitata (pari al 3,9% della Sau, Superficie agricola utilizzata, regionale) operano circa 27.700 aziende viticole, la cui superficie media è di 0,98 ettari. Analogamente a quanto è accaduto a livello nazionale, negli ultimi anni si è verificata una contrazione della superficie vitata e del numero delle aziende, con ripercussioni negative sulla quantità e valore della produzione. **A questa flessione numerica, il settore ha reagito puntando sulla qualità.** Scelta che ha portato, nel 2000, la superficie Doc a circa 7.150 ettari (8.854 nella vendemmia 02/03), pari al 3% sulla produzione Doc nazionale. La produzione media degli ultimi tre anni si aggira intorno al 1,3 milioni di ettolitri di vino complessivo (certificato e non); circa il 60% del prodotto regionale è bianco, il resto rosso e rosato. Oltre il 60% del vino prodotto è da attribuire alle aziende di trasformazione (cooperative, cantine sociali ed aziende vinicole), il resto direttamente alle aziende vitivinicole. Da segnalare una realtà produttiva biologica, con 21 aziende viticole nel 2000. Sul piano della qualità, le Marche offrono un ventaglio di 12 Doc.

che contadistinguono la popolazione marchigiana: tenacia e riservatezza. Per consolidare quanto realizzato e migliorare ancora la qualità occorre una maggiore comunicazione, che consenta alla Marche di farsi conoscere di più e a quanti hanno identificato le Marche come la migliore regione dopo la Toscana, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione ha risposto che "Le Marche sono una regione da scoprire, non sono una realtà che si vuol aprire alla massa. Certo, dobbiamo lavora-



I rossi firmati "Bob Dylan" e "De André"

Alcuni vitivini-coltori marchigiani quest'anno hanno scelto come nome per i nuovi nati delle loro aziende titoli di canzoni di grandi cantautori e musicisti così da permettere l'incontro di due tipologie di cultura diversa: quella della canzone d'autore e quella enologica. La Cantina dei Colli Ripani ha dato al suo nuovo rosso, il nome di una delle più intense canzoni di Fabrizio De André "Khorakhanè", canzone scritta con Ivano Fossati e dedicata al popolo nomade dei Rom. Khorakhanè in lingua serbo-montenegrina vuol dire "A forza di essere vento", e non è altro che un inno alla libertà senza confini che nasce nell'animo umano per permettere ad ognuno di noi di volare sopra le ipocrisie e le meschinità e spingerci alla ricerca di significati nuovi ed autentici della nuova esistenza. Khorakhanè è un rosso speciale, ottenuto con una particolare selezione di uve Cabernet Sauvignon e Montepulciano, affinato per 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese.



tina che produce vini celebri e di qualità, che ha dato vita ad un connubio vino musica molto particolare. Lui, che da fan inguaribile di Bob Dylan di cui da oltre trent'anni segue i concerti in ogni parte del pianeta, ha deciso di firmare l'ultimo nato dei suoi vini proprio insieme al suo mito musicale. Il retro dell'etichetta, infatti, del nuovo prodotto de Le Terrazze, "Planet waves", porta le due firme: Antonio Terni e Bob Dylan, appunto.

Come è riuscito Antonio Terni a dar vita ad un suo sogno senza aver mai avuto un contatto diretto con il suo idolo?

Beh, raccontare come ciò sia potuto avvenire sembra veramente una favola. Durante un concerto a Milano, Terni fa avere a Bob Dylan, attraverso il suo batterista, qualche bottiglia del suo vino migliore. Dopo aver assaggiato il Rosso Conero Le Terrazze, la rockstar gli fa sapere che l'idea di produrre e vendere vino insieme non sarebbe male.



Nasce così "Planet waves", dal titolo di un disco di Dylan del '74. E' un vino di grande qualità, un Igt, il cui uvaggio è per il 75% Montepulciano e 25% Merlot.

Ma c'è anche chi è sì è spinto ancora più in là come l'ingegnere Antonio Terni, proprietario de "Le Terrazze", una can-

Tutte le più belle storie iniziano con ...c'era una bella serata di maggio

Ele più belle serate di maggio sono proprio quelle organizzate dall'Enoteca della Regione Marche Sezione di Jesi. Un calendario, partito a marzo, ricco di eventi in cui il piacere di degustare vini eccellenti si è accompagna alla degustazione di buoni e particolari cibi tipici della nostra regione. Il tutto allietato da spettacoli di cabaret e musicali. La partecipazione del pubblico è stata enorme tanto che gli organizzatori, con fortissimo dispiacere, più volte sono stati costretti a respingere le molte richieste di partecipazione alle serate per mancanza di posti. Tra le ultime "Serate in Enoteca" vi segnaliamo:

Venerdì 14 maggio: I migliori secondo il Golosario di Paolo Massobrio; **Sabato 15:** Il bianco travestito da rosso: degustazione di 7 verdicchi di 7 diverse annate; **Venerdì 21:** Un anconetano di serie A: degustazione di 7 Rosso Conero di 7 diverse annate; **Sabato 22:** Gli ignorati: 7 vini che avrebbero meritato più attenzione; **Sabato 29:** Una lacrima che non fa piangere: degustazione di 7 vini Lacrima di Morro d'Alba. Il costo della serata è di 13 euro.

Inoltre il 15 maggio l'Enoteca ospiterà le eliminatorie delle Viniadi nell'ambito del programma Vino e Giovani. Gli "atleti" in gara devono saper riconoscere vitigno e regione di provenienza di 6 vini contenuti in bottiglie bendate, chiuse cioè in sacchetti neri che nascondono forma e colore, ed inoltre



devono saper risolvere un test a risposte multiple di cultura enologica generale. Le prove saranno valutate da esperti del settore. La partecipazione è gratuita. Partecipate numerosi ed iscrivetevi presso l'Enoteca regionale, oppure richiedendo per e-mail o per fax la scheda per l'iscrizione. Info www.vinoegiovani.it

Per informazioni:
Enoteca Regionale Sezione di Jesi; Via Federico Conti 5
tel. 0731213386 (orario di apertura); tel.0731703844 (ore ufficio); enoteca.jesi@libero.it

VINITALY 2004 VINI MARCHIGIANI PREMIATI

Successo dei Vini Marchigiani al Vinitaly: i vini premiati sono risultati 20.

- Medaglia di Bronzo per il Rosso Piceno "Vigna Monteprandone 2001" Azienda Saladini Pilastrì
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Vele 2003 Terre Cortesi Moncaro
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2002 Verde Ca' Ruptae Terre Cortesi Moncaro
- Rosso Piceno Superiore 2000 Campo delle Mura Terre Cortesi Moncaro
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico;Grestio 2002; Az. Zannotti
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana 2001 Az. Sartarelli
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio 2001 Fazi Battaglia
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Bando di San Settimio 2001 La Vite Monteschiavo
- Rosso Conero Adeodato 2001 La Vite Monteschiavo
- I.g.t Rosso Marche Zipolo 2001 Az. Dezi; Angelis
- Bianchetto del Metauro Celso 2003 Az. Guerrieri
- Falerio dei Colli Ascolani 2003 Terre Picene
- Rosso Piceno Marinus 2002 Il Conte
- Rosso Piceno Superiore Oro 2001 Dezi; Angelis
- Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare - Az. Velenosi Ercole
- Rosso Piceno Superiore Notturmo 2000 Az. San Francesco
- I.g.t. Marche Bianco Donna Angela 2002 Santa Casella
- I.g.t. Marche Bianco Grechetto 2003 Az. Degli Azzoni
- I.g.t. Marche Rosso Merlot Il Crinale 2002 Costa; Oro
- I.g.t. Marche Rosso Abate Pallia 2001 Azienda Saputi Alvaro



re molto sull'immagine, sulla comunicazione, ma in pochi anni i turisti sono quasi raddoppiati e molte testate internazionali parlano di noi, come di una realtà affascinante e incantevole. Non vogliamo perdere queste prerogative Non siamo la seconda Toscana, noi siamo le Marche".

Ma Vinitaly non è solo vino, ma anche olio di qualità. Al Sol, il Salone dell'olio, hanno partecipato 6 aziende oleicole e il Consorzio regionale Marche Extravergine, che rappresenta altre 20 aziende del settore.

I numerosi test chimici ed organolettici effettuati testimoniano **la grande qualità di un olio, l'Extravergine Tipico Marchigiano**, in cui prevale il gusto dolce e leggero, mediamente fruttato, talora con un gradevole sentore di amaro e piccante. Il Consorzio Marche Extravergine si propone di tutelare proprio queste caratteristiche.

Anche per l'olio come per il vino, la qualità e la tipicità dell'olio di oliva Extravergine Tipico Marchigiano sono determinate dalla combinazione di diversi fattori. Le Marche olivicole sono caratterizzate da numero-

si frantoi di piccole dimensioni che fanno coesistere armonicamente le moderne linee di lavorazione con i tradizionali procedimenti di frangitura con molazze e l'estrazione a pressione. Ecco perché realtà anche piccole ottengono un olio extravergine da vero gourmet. Un olio di oliva di grande qualità, come quello extravergine delle Marche, nasce anche dall'attenzione scrupolosa che si riserva alla fase di produzione, dal rigoroso rispetto delle norme igienico sanitarie e dall'uso razionale della tecnologia.

La superficie complessiva in produzione è nell'ordine dei 6.670 ettari, circa l'1,5% della ricchezza totale regionale proveniente dall'agricoltura. La distribuzione dei frantoi sul territorio è caratterizzata dalla concentrazione di impianti **per il 70% nelle province di Ascoli Piceno e Macerata**. I dati relativi agli ultimi anni fanno registrare una produzione media annua pari a 200.000 quintali di olive e 35.000 quintali di olio.

Per chi non lo sapesse esiste anche per gli oli un'associazione nazionale di esperti ed assaggiatori, l'**OLEA** che ha sede presso l'Istituto Tecnico Agrario "Antonio Cecchi" di Pesaro. L'attività sociale è finalizzata, verso i consumatori, a far apprezzare i prodotti attraverso la conoscenza delle rispettive caratteristiche merceologiche, legali, chimico-fisiche, organolettiche, ecc., mentre ai produttori si rivolge offrendo la professionalità dei propri iscritti al fine di contribuire al miglioramento qualitativo del prodotto attraverso una più attenta gestione dei processi di filiera.



il "CARO" estinto...

Si può dire che il difficile viene dopo le esequie. E il problema maggiore è lo spazio che le segreterie di piccoli comuni, e gli uffici appositi in quelli più grandi, debbono trovare per il defunto. Almeno se la famiglia di questo non ne dispone di propri e tutto cambia.

Un loculo può costare fino a 1.500 euro e non si tratta di acquisto ma di un contratto d'affitto. Se si viene seppelliti il costo è leggermente inferiore, ma è molto raro che nei nostri cimiteri vi sia spazio. A seconda che si muoia nella città in cui si risiede o altrove; oppure a casa piuttosto che all'ospedale; in circostanze violente, accidentali, dolose o colpose cambiano diverse cose nell'iter che viene affrontato. Più nelle figure che vi fanno parte che in quello che realmente

Inchiesta sull' "Ultimo viaggio"

Six feet under, come qualcuno saprà, è la sit-com californiana che ha già fatto la sua comparsa sui nostri schermi televisivi col gusto un po' protestante un po' anglosassone di scandalizzare e di fare ironia su argomenti sepolcrali e funerei. Narra le vicende dei Fisher che a Los Angeles gestiscono un'agenzia di pompe funebri. Il tutto è condito anche da ammiccamenti erotici, gay od etero, cui peraltro il pubblico ha fatto abitudine. Quello che poteva sorprendere un po' di più è forse la disinvoltura con cui viene trattato l'argomento "ultimo viaggio". Ma agli americani, specie se californiani, è possibile questo ed altro.

La morte, retorico dirlo, non è un bell'argomento. Eppure è un frangente essenziale della vita e per quanto rimossa o scomunicata dai nostri pensieri, non si lascia mai annichilire del tutto.

Pochi sanno forse che nelle sole Marche vi sono ben 121 enti come questi e che il loro lavoro è parecchio delicato, per tanti motivi.

Il cofano, come viene chiamata in gergo tecnico la bara, è la migliore metafora di un funerale e della stessa morte. E' anche la parte più costosa di una cerimonia funebre. "Il larice, il legno più economico; il rovere, l'olmo e altre essenze sono riservate ai clienti più esigenti e facoltosi" ci fa sapere Paolo Virgini dell'omonima società di Castelfidardo. Lo stesso professionista parla a lungo della sua esperienza. "Molte agenzie svolgono una serie di lavori che tendono il più possibile ad alleviare il cliente da pratiche difficili in un momento tragico. Certificati sanitari e in molti casi il disbrigo delle trafilie per il loculo utile all'inumazione. Questo spazio che permette ai vivi di tributare il giusto culto ai morti costa molto, e innalza gli oneri del servizio". Gli domandiamo se ricorda richieste strane nel suo lavoro. "Poche in verità. Una volta un signore fu inumato con il pigiama col quale morì. Un altro invece volle con sé le carte da gioco che gli erano care in vita. Ad alcune donne abbiamo dato un po' di trucco e reso più accettabile la vista del volto". Tutto e sempre secondo precise indicazioni dei parenti. Esistono comunque differenze geografiche fra nord e sud e su questa cosa degli oggetti usati in vita lasciati nel cofano sono più sensibili al meridione. "Al settentrione invece sono qualche volta orientati al sottile lenzuolo sulla salma" come ci fa sapere Graziana Torresetti dell'Asof di Civitanova Marche "Qui da noi non è frequente



"Molte agenzie svolgono una serie di lavori che tendono ad alleviare il cliente da pratiche difficili in un momento tragico..."

e per la verità non ci sono richieste particolari. La cosa che mi sento di dire è che le difficoltà di un'azienda come questa sono talvolta le stesse delle altre: l'euro, i rapporti con i clienti e con la pubblica amministrazione".

Difficile sapere quanto costi davvero un funerale, troppe le variabili ci dicono. Meno di 1.500-2000 euro, senza il loculo, comunque mai. La cifra in genere sale di parecchio e fa del funerale un evento assai dispendioso, oltre che tragico. Le società di persone come sono quasi sempre le agenzie di pompe funebri sono iscritte alla camera di commercio e qualcuna anche ad associazioni artigiane. Fra loro c'è un rapporto collaborativo ma anche di forte concorrenza: qualsiasi cliente può rivolgersi a qualsiasi agenzia. Sul mercato forse non è il caso di ironizzare eppure anche queste attività hanno la loro strategia di comunicazione e di marketing. Ce lo conferma con i debiti distinguo e con le opportune cautele Stefano Pittoni della Tonelli Euroservice di Pesaro, per il quale "le insegne sulle strade, logotipi e immagini coordinate servono allo scopo così come per altre aziende. Senza strafare naturalmente".

Le agenzie denunciano un miglioramento dei rapporti con l'ambiente dove operano. Gesti superstiziosi spontanei sono in diminuzione, anche in un Paese come il nostro, dove su morte e funerali si è anche scherzato nel tentativo di esorcizzare la paura per questa scomoda presenza nelle nostre coscienze. Ed esorcismo è anche il serial californiano Six feet under dove all'ironia sulla morte si aggiunge quella sull'amore: il binomio costante delle nostre esistenze anche se là come qua preferiamo accordare pensieri e speranze all'ultima piuttosto che alla prima.

dal telefilm Six feet under © HBO

accade. Si deve constatare il decesso e in alcuni casi il corpo va trattato con farmaci che ne assicurino l'igiene. A provvedere il medico necroforo e le Asl. Per alcuni aspetti anche le anagrafi entrano in gioco. Dopo tutto questo la cosa passa alle agenzie. Nel loculo preso in affitto non si sta per sempre, ma per trent'anni. Poi si assiste alla riduzione: le ossa di congiunti vengono accorpate in spazi stretti dove i parenti possono



ancora andare a tributar loro il culto. La cosa teoricamente dura ancora un secolo, se dopo tanto tempo non vi saranno interventi da parte di eventuali discendenti, ciò che resta dei defunti viene spostata in uno spazio comune e indistinto, realizzando così un sorta di scomparsa, quasi una seconda morte dai contorni romantici come già Foscolo la cantava nei "Sepolcri" ai quali dobbiamo comunque la descrizione del rapporto fra i vivi e i trapassati. Rapporto che si conserva anche fra le moderne difficoltà e la più difficile e scandalosa relazione con la morte.

Prima dell'arrivo del cristianesimo in Europa era praticata da molte popolazioni indigene l'arsione dei morti. Nelle civiltà indoeuropee infatti il corpo non è altro che espressione e supporto di realtà più sottili come l'anima e, soprattutto, lo spirito: inutile quindi conservarne i resti intatti. I morti sopravvivono poi nei racconti e nella memoria dei vivi. Tumulazione (loculi cimiteriali) e inumazione (terra) sono invece oggi le pratiche più richieste.

Il fatto nuovo di questi anni in Italia è rappresentato dall'ascesa del fenomeno delle cremazioni. Chi oggi manifesti la volontà di farsi cremare può iscriversi alle So.Crem., le società di cremazione con diverse sedi in tutta Italia. Nelle Marche si trova a San Benedetto dove peraltro vi è anche la struttura adatta all'arsione. Tra le più vicine anche Perugia e Bologna. Le società non hanno scopo di lucro e vi si prende parte con una piccola quota annuale; questa scelta finora è stata fatta da 160.000 persone: una cifra impensabile fino a 20, 30 anni fa. Con una legge del 2001 le spese per la cremazione sono a totale carico dei parenti. Prima era

il comune a contribuire quasi integralmente agli oneri in genere molto più bassi di una tumulazione, poi la mole dei richiedenti ha suggerito un diverso atteggiamento.

Ma perché tanti decidono di farsi cremare? L'Italia vanta un primato mondiale dato che qui prima che altrove si è dato il via alla pratica nel XIX secolo da parte dei Keller, famiglia di industriali milanesi. Incoraggiata da gruppi anticlericali in tutta Europa, la cremazione ha avuto nei lustri scorsi andamenti altalenanti: ancora fino ai primi anni '60 la chiesa cattolica la avversava. Oggi è accettata anche dalla nostra religione più diffusa a condizione che non la si pratichi con intenzioni apertamente anticristiane. A prevalere forse ragioni pratiche: i morti sono sempre di più e gli spazi, almeno in Europa, iniziano a scarseggiare e a costare. L'igiene poi non è un motivo secondario. Le urne funerarie hanno un loro spazio nei cimiteri, presto potranno essere conservate a casa senza problemi con l'unico inconveniente di cambiare quel consolidato rapporto fra vivi morti che nel nostro paese ha precise e consolidate ritualità.



Estate... come al solito ci si arriva con il "fiatone" e la voglia di "scrollarsi" di dosso le pressioni del lavoro e la routine quotidiana, per "scappare" in un ambiente non usuale. Ma a prevalere quest'anno è la tentazione di economizzare, considerando il periodo grigio che ha investito un po' tutti dal punto di vista finanziario...

L'estate rappresenta il momento di decisione della vacanza per eccellenza, della vacanza da ricordare tutto l'anno. **I marchigiani cominciano fin da adesso a fare un bilancio su quanto investire nel bel "viaggio"**, in che modo e soprattutto dove. Questa scelta condiziona fortemente i marchigiani, perché se da una parte vorrebbero da subito andare al caldo scegliendo paradisi tropicali dove godersi le ferie attese per mesi, dall'altra sono obbligati a scegliere qualcosa di alternativo proprio per il problema del budget. Quest'anno, inoltre, il condizionamento non è riferito esclusivamente a problemi di

natura economica, ma anche le incertezze sulla sicurezza peseranno in maniera decisiva sulla scelta finale. Infatti, il dato che emerge di più a livello nazionale e che l'85% degli italiani non varcherà i confini nazionali.

Per questo motivo le aziende agrituristiche saranno gettonatissime, soprattutto quelle posizionate al centro dello stivale, da chi vuole rilassarsi e godersi i piaceri della natura e del buon cibo. Già durante le vacanze pasquali si è registrato un aumento sia a livello quantitativo che qualitativo nella nostra regione, dove **le aziende agrituristiche sono state letteralmente prese d'assalto** con somma soddisfazione dei titolari e dei clienti. Chiaramente è finito il tempo dove "scovare" un'azienda agrituristica era una gioia non solo per il palato ma anche per il portafoglio. Ora tutti pretendono giustamente il meglio e sono disposti anche a spendere di più, magari sacrificando sulla durata del soggiorno.

Una nuova e per certi inaspettata "sete" di cultura alimenterà anche un turismo legato a musei e siti. Ma sicuramente anche le città d'arte come Urbino e Ascoli risentiranno dell'effetto psicosi terrorismo. Quasi la totalità di coloro che si muoveranno in Italia, sceglieranno di fare i turisti fai da te senza consultare le agenzie di viaggio che, invece, saranno scelte per circa l'80% da chi andrà all'estero. L'altro 20% prenoterà direttamente tramite internet.

I costi sono il maggior dilemma, un problema che le

di Piero Di Renzo

marchigiani: VOGLIA... D'ESTATE



Differenti donne, differenti vacanze

Francesca, 28 anni, impiegata:

"Quest'anno non mi farò tante domande prima di decidere se partire o meno. Dopo dodici mesi chiusa in ufficio ho deciso di meritarmi un po' d'aria e di riposo. Il pensiero di una bella spiaggia assolata mi attrae molto e credo che anche quest'anno opterò per il mare, magari in Sardegna o in Tunisia, ancora non so di preciso. Di certo mi rivolgerò a qualche agenzia di viaggi perché non mi piace l'idea di andare da qualche parte senza alcuna garanzia o riferimento, non lo reputo molto sicuro. Senza contare che queste compagnie possono offrire molti vantaggi anche riguardo al prezzo e ai divertimenti. Non mi

piacciono le vacanze improvvisate, di quelle che quando si arriva ci si guarda intorno senza sapere nulla! Non si sa mai ciò che si trova, soprattutto con la nostra situazione internazionale. Voglio rilassarmi senza dover pensare a niente, se non a divertirmi".

Anna, 37 anni, commessa:

"Sono stata a lungo indecisa. Da un lato mi costa rinunciare ad una vacanza dall'altro pensando ai costi mi sento un po' in colpa. Sono sposata e ho due bambini e questo rende ancora più pesante il fattore economico, senza contare che mi limita nella scelta della meta. Non mi sono ancora rivolta ad un'agenzia ma forse lo farò, soprattutto per avere qualche consiglio e valutare i 'pacchetti offerta'. Non

vorrei spostarmi molto, sicuramente non all'estero, per il terrorismo, per i prezzi e tutto il resto. Vorrei un soggiorno tranquillo e riposante con la mia famiglia, godermi i miei figli e mio marito come non posso fare durante l'anno senza dovermi stressare anche per divertirmi. Magari una settimana in montagna non sarebbe male".

Daniela, 25 anni, studentessa:

"Finita la sessione estiva degli esami, partirò con gli amici per un viaggio in Spagna. Mi piacerebbe fare un po' di mare ma soprattutto vedere le opere d'arte. I costi non dovrebbero essere alti, perché spesso le



compagnie aeree fanno delle riduzioni sul prezzo del biglietto per gli studenti o in determinati periodi dell'anno. Probabilmente ci faremo ospitare da una mia amica o al massimo prenoteremo le camere in una pensione tramite internet. Non voglio rivolgermi ad un'agenzia perché mi sembra troppo vincolante e poi secondo me, per conoscere bene un paese, non bisogna andarci da turisti ma viverci come dei veri 'abitanti'. L'importante è divertirsi e godersi ogni minuto del viaggio, anche se poi si rischia di tornare a casa più stanchi di prima. Ma almeno ne sarà valsa la pena!". (V.M.)

“Le destinazioni servite dai voli con partenza da Ancona saranno abbastanza gettonate con voli pieni nei periodi critici anche per le grandi città servite dal Raffaello Sanzio...”

stesse agenzie fronteggiano con l'offerta di “pacchetti viaggio” interessanti ed abordabili cercando di accontentare un po' tutti, con un'ampia scelta di mete e prezzi per ogni gusto, dalla vacanza last minute, ai soggiorni lampo di un week-end, al viaggio organizzato o al villaggio turistico.

La voglia di mare pulito, paesaggi diversi influenzerà le scelte dei marchigiani che anche per l'estate prediligono destinazioni classiche come **Sharm el Sheik in Egitto** che per il volo in partenza da Ancona, per i prezzi abordabili e per la vicinanza è oramai ambiente “familiare” per molti di loro. Le destinazioni servite dai voli con partenza da Ancona saranno abbastanza gettonate con voli pieni nei periodi critici anche per le

grandi città servite dal Raffaello Sanzio (**Barcellona, Copenaghen, Londra e Parigi**) anche se in assoluto tra le capitali la più richiesta rimane **Parigi**. Diversi tour operator notando i buoni numeri registrati nello scalo marchigiano hanno già programmato per il periodo estivo destinazioni con voli diretti che sono assolutamente delle “prime” e che quindi rappresenteranno delle novità assolute. Si sta registrando anche un “ritorno di fiamma” su **Palma de Mallorca** che è stata probabilmente la prima meta fatta in aereo da tanti vacanzieri marchigiani. Chi avrà tempo e denaro a disposizione farà il vero “viaggio” e

sembra che molti sceglieranno mete **americane**, forse per l'euro forte sul dollaro, anche qui preferendo i grandi parchi a discapito delle grandi città, o località alternative alle grandi nazioni (**Camargue e Alsazia in Francia**) o nazioni che stanno vivendo un vero e proprio boom (**Portogallo**). Sem-

pre positivo ed in continua crescita il trend delle crociere dove sicuramente la Costa risulta essere il leader indiscusso, e il preferito dai marchigiani.

E per chi resta a casa? Niente paura, anche per loro c'è la possibilità di fare una bella vacanza. Nella nostra regione ad esempio ci sono luoghi splendidi e sottovalutati e molte località di interesse culturale che vengono snobbate solo perché “troppo vicine”. Insomma basta organizzarsi e guardarsi un po' intorno!



il cerusico

di informazione pubblicitaria

Fare la cosa giusta

In passato, abbiamo affrontato l'argomento della comunicazione, abbiamo idealmente diviso la comunicazione in tre livelli: istinto, coscienza e ragione. Abbiamo capito che la coscienza svolge il ruolo importante di mettere in guardia la ragione da eventuali intromissioni che possano turbare l'equilibrio del nostro essere. Quando due persone parlano oltre a comunicare con la parola, comunicano separatamente anche con le coscienze. Si è capito che le coscienze dialogano tra di loro, con un rito silenzioso ma chiaro e diretto. Le coscienze, quando si mettono in contatto, analizzano e controllano, dimostrando quanto sia complessa la comunicazione, e quanto sia utile il lavoro delle coscienze. La loro funzione di controllo, infatti, impedisce che dei malintenzionati possano plagiare la nostra mente. La coscienza è un guardiano attento che vigila su di noi ma, a volte, è anche un tiranno che impedisce qualsiasi cambiamento. Spesso non si limita ad essere consigliera della nostra ragione, ma ne diventa padrona indiscussa costituendo un grosso limite al nostro vivere. Gli impedimenti che la coscienza pone possono bloccare notizie essenziali per il nostro lavoro, così qualche volta dobbiamo darle un sano ceffone. Se alla nostra coscienza non piace il personaggio che sta comunicando con noi, fornendoci magari notizie utili, le dobbiamo far capire che esistono situazioni in cui la simpatia non conta. Le analisi e la valutazione dell'utilità delle notizie che ci vengono comunicate deve scaturire dal ragionamento basato esclusivamente sul-



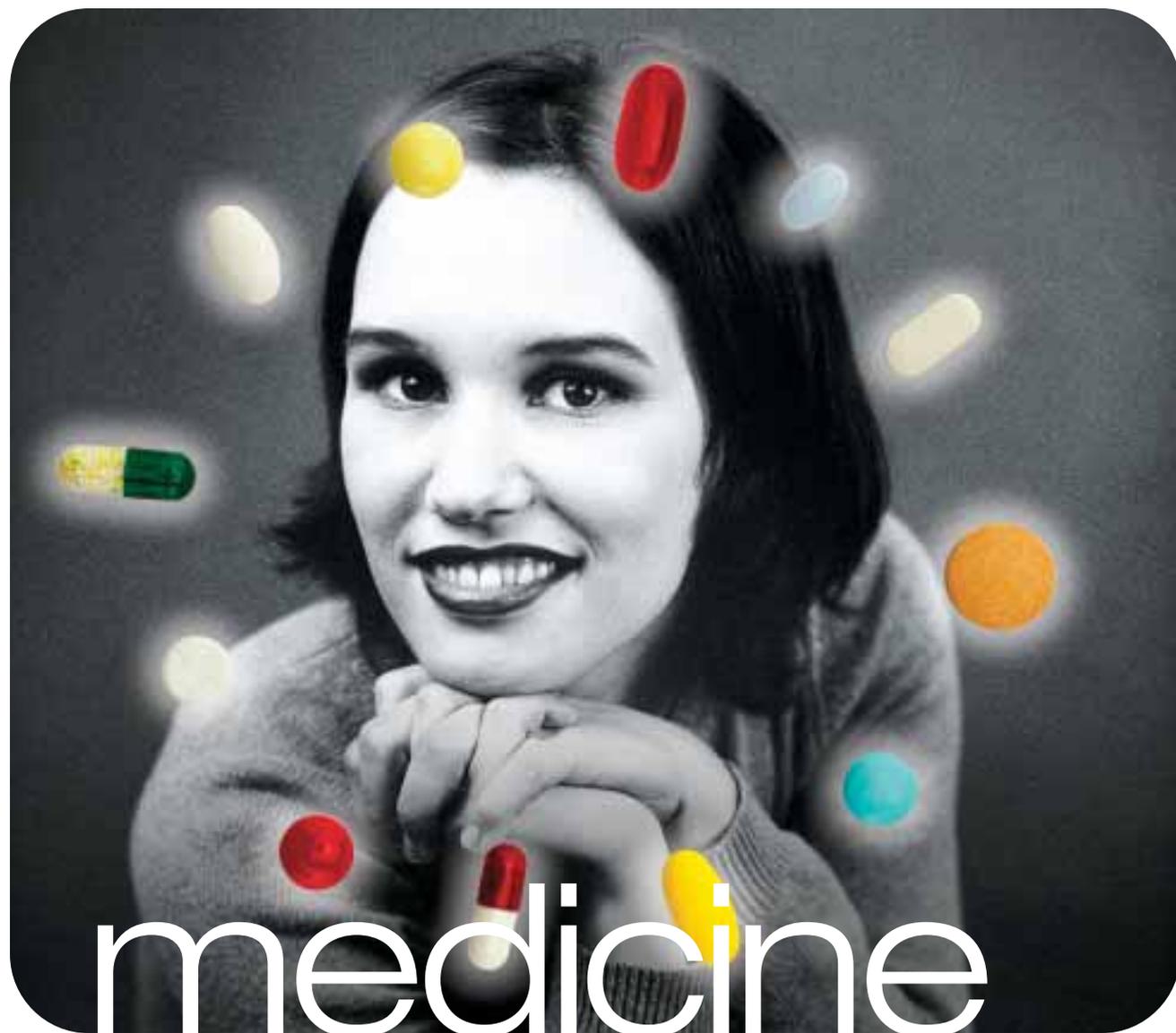
l'analisi dei fatti. Il lavoro della coscienza è di metterci in guardia, poi è la nostra ragione che deve decidere altrimenti, coscienza e istinto diventano padroni della nostra vita.

Molto spesso siamo frenati da un atteggiamento di diffidenza nei confronti di chi per istituzione ci deve dare dei consigli. Ciò è sbagliato, perché se la nostra linea di lavoro prevede che si facciano dei

piani e si accettino consigli, allora si devono accettare anche i consigli che la coscienza non approva. In caso contrario è lei che decide e questo non deve mai accadere. Le decisioni che prendiamo devono essere valutate solo dalla ragione con l'aiuto della coscienza critica che è in noi. Il ruolo della coscienza è proprio questo valutare e criticare, quello della ragione consiste nel prendere la decisione. Nel mio lavoro mi capita spesso di non riuscire a convincere le coscienze dei miei clienti e questo blocca molti utili cambiamenti. Mi dispiace ma questo non giustifica il rifiuto di programmi di lavoro che possono essere utili: la ragione deve decidere per il meglio anche se chi ve lo dice lo fa in modo sbagliato. È il contenuto che conta.

Questa mia digressione è dovuta al fatto che alcune persone di mia conoscenza hanno lasciato decidere la coscienza senza la ragione, rifiutandosi sistematicamente di usare nozioni e notizie che gli potevano essere utili. E questo mi dispiace.

Claudio Mengoni



medicines CHE PASSIONE!

E' sempre più diffusa anche nelle Marche la tendenza al "fai da te" in farmacia.

Cresce infatti la spesa per i medicinali non rimborsabili dal servizio sanitario nazionale, su cui incide in modo significativo il maggiore acquisto dei prodotti da banco come **integratori alimentari, vitamine, ricostituenti, farmaci per la memoria, senza obbligo di ricetta**



e ammessi alla pubblicità. Secondo uno studio della Bocconi riportato da Cna e Confartigianato delle Marche, la spesa procapite per i farmaci non rimborsabili è salita nel 2003 del 13,8% nella nostra regione, mentre in Italia l'incremento è stato del 17,2% (una differenza trascurabile, se si considera la mancanza di

di Isabella Tombolini

incidenza della spesa relativa al ticket per quanto riguarda le Marche). All'interno di questa categoria, **l'aumento dell'acquisto dei farmaci da banco in particolare rivela un consumo spesso superficiale** da cui CNA e Confartigianato mettono in guardia. "Molti dei farmaci che acquistiamo al banco non hanno una solida base scientifica", sottolineano le associazioni in una nota, "e vanno acquistati solo se il medico ne valuta la necessità in relazione ad una particolare situazione patologica del paziente. Altrimenti sono perfettamente inutili quando non sono dannosi per la nostra salute".

L'importanza del parere medico viene evidenziata anche dal dott. Giampaolo Zecchini, presidente della Federfarma Marche: "In questo settore l'aspetto professionale deve prevalere su quello commerciale. **Questi farmaci sfuggono alla regolamentazione e spesso seguono leggi di mercato e di "appetibilità" di un prodotto.** Nella loro composizione, per esempio, possono essere contenute delle piante con principi attivi capaci di interferire con alcune terapie e addirittura di creare conseguenze avverse, di cui il paziente non è al corrente. Per questo sarebbe sempre opportuno consultare un medico, soprattutto se il paziente sta assumendo altri farmaci".

Malgrado questi rischi, il nostro paese non è certo un far west su questo fronte. "L'Italia è uno di quei paesi in cui questi prodotti si vendono unicamente in farmacia. Una forma di tutela che va però sfruttata"

Il dovere di stare bene

Il notevole aumento del consumo di cosiddetti farmaci da banco rispecchia un contesto sociale in cui siamo obbligati al benessere. Ad evidenziarlo è la professoressa Lella Mazzoli, presidente della Facoltà di Sociologia dell'Università di Urbino, che delinea i tratti di una società sempre più incapace di tollerare la sofferenza e l'invecchiamento. "Abbiamo il dovere di stare bene", sottolinea la professoressa Mazzoli, "non possiamo permetterci di non essere belli, atletici e in forma. Ogni giorno siamo chiamati ad adeguarci ad un'idea di perfezione e di benessere psicofisico trasmessa dai media ma non solo. Questo dipende sicuramente dall'aumento dell'aspettativa di vita: tendiamo a restare giovani più a lungo e aspiriamo a mantenere a tutti i costi questa freschezza e a rifiutare il degrado. I comportamenti sociali vanno sempre più orientati verso l'ideale di un'eterna giovinezza. La morte stessa ha perduto i suoi caratteri di naturalità, per diventare una soglia artificiale su cui l'uomo ha il potere di intervenire".

La dottoressa Mazzoli prosegue commentando la sempre crescente tendenza all'uso "fai da te" dei farmaci. "La tendenza all'automedicazione è legata certamente alla perdita di carisma del medico del passato, il cosiddetto medico

di famiglia, che curava il singolo paziente attraverso un approccio globale capace di considerare la persona nella sua interezza. Ora, oltre alla tendenza alla specializzazione, si osserva il ricorso ai non medici o addirittura al passaparola. Un costume che tende a trascurare la specificità del singolo e su cui agisce la generalizzazione operata dai media, che tendono all'omologazione

fornendo l'immagine del farmaco come rimedio adatto a tutti. Manca la figura del supervisore, di colui cioè che, attraverso una visione globale dell'individuo, ne valuti corpo, mente e stile di vita, giungendo ad individuare un rimedio personalizzato". Su questa realtà, conclude la Mazzoli, è possibile intervenire puntando sull'educazione: "Comprare il benessere, ottenere risultati immediati cercando di attenuare gli effetti di stili di vita non salutari, è certo un

costume diffuso. Ma si notano segnali di controtendenza, come l'interesse per il cibo biologico, più collegabile però ad un'immagine chic che ad un fenomeno rilevante. Occorre puntare sull'educazione per trasmettere alle giovani generazioni uno stile di vita sano, un'educazione capace di incidere sui comportamenti in modo non episodico."



"Ogni giorno siamo chiamati ad adeguarci ad un'idea di perfezione (...) trasmessa dai media..."



i fiori più buoni di MONTELUZIONE

Comune di Montelupone, con la compartecipazione della C.C.I.A.A. di Macerata, le organizzazioni di categoria del settore agricolo e l'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche), sta portando avanti **un progetto per la valorizzazione del Carciofo di Montelupone**, prodotto già inserito nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali, al fine di un riconoscimento a livello comunitario attraverso un marchio di qualità (DOP o IGP).

L'A.S.S.A.M., attraverso l'Autorità Pubblica di Controllo (struttura designata dal Ministero per le politiche agricole e forestali per il controllo sui prodotti DOP e IGP) che opera al suo interno, sta effet-

tuando studi di fattibilità in collaborazione con due istituti di ricerca (Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Monsampolo del Tronto, e il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Firenze).

“Gli studi hanno la finalità di caratterizzare il carciofo di Montelupone sia dal punto di vista agronomico che sensoriale...”

Gli studi hanno la finalità di caratterizzare il carciofo di Montelupone sia dal punto di vista agronomico (caratteri biometrici, morfologici, fenologici, sistemi ottimali di impianto) che sensoriale (aspetto visivo, olfattivo e gustativo). Le caratteristiche di cui sopra insieme ad altre come la delimitazione della zona di produzione e/o trasformazione, la designazione del prodotto sul mercato, l'etichettatura e gli elementi di rintracciabilità saranno riportati in un disciplinare di produzione (standard di riferimento per i produttori/trasformatori del Carciofo di Montelupone).

La ricerca di un marchio comunitario nasce dal desiderio di promuovere e valorizzare uno dei

di Donatella Lambertucci - Foto di Antonio Baleani

nostri migliori prodotti agricoli anche al di fuori della regione, ma anche di contraddistinguere da altri pregevoli carciofi, come quello romano o quello sardo.

Il carciofo di Montelupone vanta un'antica e solida tradizione contadina, tanto da **venire “celebrato”, durante la Sagra del Carciofo Marchigiano, fin dal 1440**. La manifestazione, incentrata sulla degustazione dell'ortaggio, prevedeva sfarzose sfilate di tutte le autorità del paese: dame, principi e cavalieri che facevano bella mostra di sé, attorno al gustoso frutto della terra. Col trascorrere del tempo la manifestazione ha assunto un carattere più folkloristico, ma ancora oggi, giunta alla 43° edizione, richiama centinaia di curiosi e buongustai. Frutto prelibato di Montelupone, deve proprio alla terra del comune le sue qualità uniche. Un terreno essenzialmente argilloso, che se da una parte ha creato diversi problemi di frane soprattutto tra gli anni '70 e '80, dall'altra si dimostra



Foto Archivio storico Pro loco Montelupone

il più idoneo per la coltivazione del nostro carciofo.

La 43° edizione della Sagra del Carciofo Marchigiano ci aspetta a Montelupone sabato 8 e domenica 9 maggio, con un programma che di certo non deluderà gli intervenuti: degustazioni, lezioni di cucina, sfilata di carri allegorici, tanta

musica con i gruppi “Le Canestrelle” di Pollenza e “La Racchia” di Samano ed il cantautore Franco Fasano, e la partecipazione di Sara Ventura.

La manifestazione, ad ingresso gratuito, sarà ripresa dalle telecamere della rubrica “Si Viaggiare” di RAI 2. Buon divertimento, e soprattutto, buon appetito!

Le ricette tradizionali di Montelupone

Carciofi in bella vista

Ingredienti per 4 persone:

8 carciofi, prezzemolo, erba cipollina, pangrattato, 1/2 bicchiere d'olio, sale e pepe, 2 acciughe, 100 gr. di pancetta.

Preparazione: disponete il pangrattato, un trito finissimo di prezzemolo, l'erba cipollina, le acciughe dlescate e tritate, sale e pepe in una terrina, diluendo il tutto con un po' d'olio badando ad ottenere un composto piuttosto asciutto. Pulite i carciofi asportando le spine ed il gambo, tagliandoli alla base in modo che restino in piedi con facilità. Lavateli accuratamente, allargate le foglie e inserite al centro di ognuno una cucchiata del composto preparato. Allineateli in una casseruola unta d'olio, bagnandoli con un bicchiere scarso d'acqua e cospargeteli con la pancetta a dadini. Infornate per 40 minuti a 180°.

Carciofi farciti

Ingredienti per 4 persone:

8 carciofi, 300 gr. di salsiccia, 2 uova, un cucchiaio di prezzemolo, 2 cucchi di pangrattato, un cucchiaio di farina, un limone, sale e pepe, 2 uova sode, 8 olive nere.

Preparazione: togliete le spine, i gambi e le foglie più dure ai carciofi. Scavateli internamente. Fateli lessare per qualche minuto in acqua salata e acidulata con del succo di limone. Scolate l'acqua dai carciofi, nel frattempo smiuzzate la salsiccia, amalgamatela con il prezzemolo tritato, il pangrattato, la farina, le uova, il sale ed il pepe. Riempite l'interno con il composto preparato. Aggiungete sopra ad ogni carciofo un'oliva nera. Sistemateli in una pirofila, irrorateli d'acqua per metà, e fateli cuocere in forno per un'ora a media temperatura.



il club dei PRINCIPI scomparsi

Fermignano non smette proprio di stupirci...

Se nel numero di marzo gli avevamo dedicato un articolo per far conoscere una simpatica manifestazione che vi si svolge e che ha come "regina" la rana, scopriamo anche che questa piccola città è la sede di un club molto particolare le cui protagoniste sono giovani fidanzate, ammogliate e single che sperano, come nelle migliori favole, che la rana si trasformi in principe azzurro. Fondatrice del "Club dei principi scomparsi" una giovane scrittrice, Milena Scaramucci, che abbiamo incontrato per saperne di più.

Da cosa nasce un'idea così originale?

Da sempre mi interesso alle dinamiche del rapporto uomo-donna, nella coppia, ma anche nella famiglia e nella società. Mia mamma si diverte a raccontare che i primi litigi con mio fratello, io bambina, nascevano dalle mie prese di posizione "in difesa dei diritti delle donne"! Il piede di guerra l'ho abbandonato molto presto, però, convinta che gli uomini e le donne possano, diciamo così, riconciliarsi e ritrovarsi, non attaccare o difendersi,



essere finalmente compagni nella vita: non generi, bensì persone. Anni di studi e letture, i miei racconti e le mie poesie e ora "Il Club dei Principi scomparsi", idea nata durante una conversazione con i coniugi Tommaso e Antonietta Vitali Rosati (fotografi e giornalisti, coppia anche nel lavoro), mossa dal desi-

derio di confronto e di... sano divertimento! Da quarant'anni come sai a Fermignano, nella prima domenica dopo Pasqua, si corre il "Palio della Rana": quale migliore occasione per coniugare tradizione, folclore, goliardia e cultura? La giornata di inaugurazione è stata una festa: un momento ritagliato tutto per noi all'interno del Palio, la presenza di una madrina d'eccezione come



Milly Carlucci, del poeta urbinato Umberto Piersanti e del presidente mondiale del "Club dei Brutti", Telesforo Iacobelli, che hanno tenuto a battesimo l'iniziativa, la grande partecipazione e l'entusiasmo dimostrato per il Club, hanno reso magico e favoloso il "bacio al ranocchietto", anche se l'incantesimo non ha funzionato!

L'associazione non corre il rischio di venir scambiata per una sorta di agenzia matrimoniale?

Mi fa molto piacere rispondere a questa domanda perché il rischio di essere fraintesi, trattando tali argomenti, è sempre molto alto. L'occasione di incontro che il Club si propone di offrire alle iscritte, e agli iscritti, riguarda le loro esperienze di vita, le loro idee: non ho mai avuto intenzione di trasformarmi in una moderna sensale di matrimonio!

A chi si rivolge principalmente?

A chi non ha ancora trovato la sua metà e se ne domanda il perché, ma anche a chi è riuscito in ciò che le "Principesse sole" sognano: tutti assieme (più si è, meglio è!) a qualche perché riusciremo

a trovare una risposta, magari potrà riapparire anche qualche "Principe scomparso"!

Ma chi è veramente il "Principe", l'uomo ideale?

L'uomo ideale non esiste. Non è mai esistito nella realtà e oggi sta scomparendo anche come mito... per fortuna! Sembro contraddirmi, vero? E' ovvio che non è così: l'uomo ideale deve esserlo non nell'idea, bensì nella vita. Di ogni giorno. Per ogni donna.

Così torna a sperare anche chi non crede più al Principe Azzurro.

Certo! Ognuno di noi può avere accanto il "suo Principe", ma perché ciò sia possibile prima di tutto bisogna conoscersi. Essere onesti con se stessi. Solo così la "ricerca" si può trasformare davvero in incontro ed il "Principe scomparso" può "riapparire" nelle nostre vite.

Hai parlato di "iscritte" e "iscritti", ho capito bene? Il club è aperto anche agli uomini?

Sì, e per due ragioni. Prima di tutto perché secondo noi il confronto è la chiave della conoscenza e della crescita. Regala anche sollievo sapere, come ho già potuto verificare!, che le difficoltà che viviamo noi



donne sono le stesse che complicano la vita agli uomini. Secondariamente, anche se il nostro motto è "Al centro di tutto la donna", il Club non punta alla figura della donna, ma alla centralità della persona. All'umanità dell'uomo e della donna. Avremmo potuto dire, intendendo lo stesso concetto, "al centro di tutto il sé". Scusami se mi dilungo, ma questa domanda mi permette anche di sottolineare che il Club non fa riferimento né a posizioni femministe né maschiliste: si parla di rapporto tra i sessi, non del vivere in coppia come necessità; di gentilezza d'animo, di corteggiamento e del riscoprire il piacere di prendersi cura dell'altro, ma sempre volendo difendere, con determinazione, le conquiste delle donne, percorrendo oggi la strada delle pari opportunità.

In concreto, che cosa farà l'associazione?

Il "Club dei Principi scomparsi" è un'associazione folclorico-culturale. Per rendere le due anime dell'iniziativa, padrini all'inaugurazione del Club, onorandoci della loro adesione, sono stati il poeta urbinato Umberto Piersanti e il presidente mondiale del Club dei Brutti, Telesforo Iacobelli. Il poeta Piersanti ha colto perfettamente lo spirito del Club, con parole semplici, ma in nessun modo più chiare, ha dichiarato: "Baciare le rane o accogliere un corridore al traguardo, è un sano momento ludico che libera da seriosità antipatiche o da volgarità tipiche dei nostri anni e che recupera la simpatia e la poesia della tradizione".

"...la presenza di una madrina d'eccezione come Milly Carlucci, del poeta urbinato Umberto Piersanti e del presidente mondiale del "Club dei Brutti", Telesforo Iacobelli, che hanno tenuto a battesimo l'iniziativa, hanno reso magico e favoloso il "bacio al ranocchietto" ..."



Il Club promuoverà iniziative culturali (come concorsi di poesia, mostre d'arte, seminari e conferenze) e momenti di gioco (come è stato per il giorno dell'inaugurazione, con il simbolico bacio alla rana) avvalendosi, in tutto ciò, dell'esperienza dei soci della Pro Loco di Fermignano e del suo presidente Fabio Vitaletti, affiancando le nostre iniziative alle due manifestazioni storiche del paese: Il Palio

della Rana e la Corsa del Biciclo Ottocentesco organizzata ogni anno nel mese di settembre, quando, è certo, i "Principi", 'a cavallo' dei loro bicicli, potranno pedalare incontro alle "Principesse" che li attenderanno al traguardo!

Come ci si può iscrivere?

La sede provvisoria del Club è la sede della Pro Loco di Fermignano (PU) che patrocina e appoggia

l'iniziativa. Presto sarà attivato un sito internet, è già aperta una casella e-mail: clubprincipi@libero.it a cui, chi vorrà, potrà inviare domande e/o adesioni. Ammetto che siamo in una fase embrionale e che non immaginavo quanto potesse essere entusiasmante ed impegnativo lasciarsi prendere da un'idea, renderla concreta. E pensare che tutto è iniziato da un: "Perché no?!".

Tra i maggiori interessi di **Milena Scaramucci**, laureata in Lettere e Filosofia a Firenze, la lettura e la scrittura. Al suo attivo tre racconti e molti componimenti poetici. Un curriculum stravagante e diverso da quelli che normalmente siamo abituati a leggere. Tra i suoi hobby la conversazione impegnata e *salottiera*, la cucina salutista creativa (di cui prossimamente le chiederemo di darci qualche ricetta) e la fitoterapia, il collezionare tazze, teiere, infusi e tè. Di lei dice che a distinguerla è un'intelli-



genza brillante, uno spiccato intuito, la necessità di credere totalmente nella qualità del proprio lavoro, un passato di giudizi ipercritici verso se stessa e le proprie capacità ed infine la presenza di consapevolezza e di convivenza con la seducente, pericolosa ricerca della perfezione. Ma forse l'incipit del suo curriculum basta a far capire la personalità di Milena

"...ogni giorno sul limitare canto coltivo dipingo raccolto fiori..."

(S.M.)

tendenze della moda

CAPPELLI



Taglio
Punte
Aria

WELLA

J CENTRO
DEGRADE'
JOELLE
PARRUCCHIERI



Nel guardare le foto delle collezioni dell'anno passato, si nota la profonda differenza che le distingue dall'ultima collezione di gennaio.

Nel passato le linee erano piene di spunti dei precedenti lavori, lo stile e i colori cambiavano di poco, i volumi rimanevano pressoché invariati. All'interno dei saloni si procedeva lentamente, le nuove linee prendevano forma sui capelli di poche clienti come se non si sentisse una grande voglia di cambiamento. La voglia di osare era inibita dagli eventi tragici cui non eravamo abituati. La collezione di gennaio però ha fatto da punto di partenza: il pensiero che si manifestava, piano

piano, era la voglia di cambiare. **Linee etniche, ricordi del passato della nostra cultura mediterranea si mescolavano a vari stili.** Il desiderio di integrarsi ad altri mondi, di unire il futuro al passato si fondevano confermando la disponibilità di dialogo tra le varie culture.

Le linee si assemblavano in una commistione di stili che spaziavano in tutte le direzioni, si amalgamavano tra loro, i colori diventavano più marcati e le differenze cominciarono a manifestarsi.

Informazione Pubblicitaria

Questo è stato un momento fantastico, soprattutto dal punto di vista sociale. Ma ora si cambia di nuovo; si va in un'altra direzione. Nei colori il cambiamento sarà importante la regola è quella di colorare con decisione gli spazi, **le ciocche saranno grandi e di colore diverso e si dovranno accompagnare ad allungamenti parziali;** le ciocche dovranno essere applicate a zone per marcare di più l'effetto colore, le linee dovranno essere aggressive, colorate esageratamente. La voglia di cambiamento è irrefrenabile,

niente potrà arrestarla. Basta con le tragedie il mondo va avanti e la moda, forse, vuole dare un messaggio di ribellione: il mondo va verso la vita, il divertimento, la gioia di vivere, il colore. Molto spesso pensiamo che la gente segue la moda io invece sono convinto che è la moda a seguire la gente, questo non sempre ci piace. Alcune volte la moda ci penalizza o va contro la nostra coscienza, purtroppo ci dobbiamo adeguare alle pulsioni della moda, altrimenti perdiamo il filo della nostra professione.

Chi si occupa di moda non si fa domande, non chiede da quale parte arrivano gli stimoli, non può essere giudice; deve eseguire il volere del mercato, che spesso è molto più attento di quello che si crede. Prepariamoci con coraggio ai grandi cambiamenti di immagine che il nostro mercato richiede questo ci porterà ancora una volta ai vertici delle attenzioni che noi come gruppo dedichiamo alle richieste delle nostre clienti.

Claudio Mengoni

PIÙ BELLE



sulla pelle...

di Margherita Ferrmani

Ci scopriamo e... riscopriamo la cellulite: vediamo quali sono le quattro tecniche realmeti efficaci per combatterla.

Il problema della cellulite e quello della ritenzione dei liquidi sono strettamente correlati tra loro. Il ristagno di liquidi negli spazi tra le cellule ed un'inefficiente circolazione periferica portano ad una cattiva irrorazione dei tessuti sottocutanei dando così origine alla comparsa della "cellulite",

una vera e propria alterazione del tessuto adiposo che, se non curata per tempo, può diventare irreversibile.



Si manifesta in soggetti costituzionalmente predisposti o in chi, per fattori costituzionali o ereditari, soffre d'insufficienza venosa. Interessa soprattutto glutei, cosce e fianchi e si può

verificare in qualsiasi età, anche durante l'adolescenza. **Anche se ad esserne più colpite sono le donne in sovrappeso non sono sicuramente risparmiate da questo inestetismo le donne magre.** Questo fa capire quanto sia importante, nell'insorgenza della cellulite, la multifattorialità e quindi, nel suo trattamento, un approccio multidisciplinare, volto all'impostazione di una buona educazione alimentare associata a terapie medico-estetiche specifiche.

Di grande aiuto alle tecniche più propriamente mediche, nelle terapie anticellulitiche, risulta essere il **Drenaggio linfatico manuale**; è una metodica manuale che viene effettuata con manovre specifiche, nel rispetto delle condizioni fisiologiche di ritorno linfatico, ovviamente ad opera di personale con opportuna preparazione teorico-pratica e che permette un ottimo riassorbimento proteico verso il lume dei vasi linfatici. E' un massaggio che si compone di varie manovre che, attraverso pressioni leggere sui tessuti soprafasciali, permette di:

- preparare le stazioni linfatiche con funzione di svuotamento dei linfonodi che si trovano al centro del nostro organismo;
- riassorbire l'edema che viene spinto dallo spazio interstiziale verso i vasi linfatici iniziali.

Altra tecnica, peraltro simile alla precedente è la **Pressoterapia sequenziale**, che consiste in un drenaggio meccanico praticato attraverso una macchina che opera una compressione graduale degli arti con cicli compressivi-decompressivi, in grado di ottene-

re un'importante propulsione emo-linfatica, assimilabile a quella fisiologica.

Molto valida inoltre risulta essere l'**Elettrostimolazione**, che, soprattutto nel paziente con marcata ipotrofia muscolare, favorisce il drenaggio linfatico attraverso stimolazione della contrattilità dei vasi linfatici, utilizzando elettrostimolatori cutanei che inducono una contrazione sequenziale in successione disto-proximale dei principali gruppi dell'arto.

Ovviamente non dobbiamo dimenticare l'estrema importanza di una corretta igiene di vita che risulta determinante nel combattere la cellulite; quindi essenziale è **adottare una dieta il più corretta** possibile, ricca di frutta e verdura, povera di sodio, che contenga molto pesce. Va inoltre ricordata l'importanza di una costante attività fisica che, oltre ad aumentare il dispendio calorico, è importantissima per migliorare la respirazione e la circolazione.

“...è una metodica manuale che viene effettuata con manovre specifiche (...) ad opera di personale con opportuna preparazione teorico-pratica e che permette un ottimo riassorbimento proteico verso il lume dei vasi linfatici...”



UNA GITA a...

Il nostro pellegrinare attraverso le Marche ci ha più volte mostrato come ogni angolo della nostra regione possa svelarci splendidi paesaggi e affascinanti cittadine, proprio come San Severino Marche e Tolentino, nel cuore dell'entroterra maceratese.



Nella pagina precedente: la Basilica di San Catervo a Tolentino.



In queste pagine: Piazza del Popolo, la Chiesa di San Giuseppe e panorama sul castello di Pitino.

SAN SEVERINO MARCHE

Un antico stornello del luogo recita scherzosamente "Sanziviri d'argendo, pioe, sona a morto o tira vendo", suggerendo l'idea che a San Severino Marche si possa sempre trovare o la pioggia, o la campana di una chiesa che suona a lutto oppure un gran vento. Fortunatamente non è affatto così! Le sue origini risalgono all'epoca pre-romana, quando sui colli che circondano l'attuale nucleo della città troviamo piccoli villaggi abitati dai Piceni. I commerci e le funzioni religiose venivano svolte nella pianura sottostante, dove più tardi sorse la romana Septempeda. Nel V-VI secolo, in seguito alle frequenti invasioni barbariche, la popolazione di Septempeda fu costretta a rifugiarsi sul colle Monte Nero, l'odierno Castello, portando con sé le reliquie del loro ultimo vescovo: San Severino.

Avvicinandoci a San Severino Marche scorgiamo subito, in alto, la parte vecchia della città, il Castello, con le fortificazioni e la torre, raggiungibile anche attraverso sugge-



stivi "camminamenti" dai quali ammirare il panorama della deliziosa cittadina adagiata nell'alta valle del fiume Potenza. Di notevole interesse sono la necropoli rinvenuta sul colle di Pitino ed il sito archeologico presso la zona della Pieve.

San Severino Marche è una città d'arte ricchissima di storia e di monumenti medievali e rinascimentali. Cominciamo dall'ellittica Piazza del Popolo, detta anche Piazza Padella, sulla quale si affacciano il Palazzo Municipale, la Chiesa di San Giuseppe, della seconda metà del '700, il Teatro Feronia ed il Palazzo dei Governatori con annessa la Torre dell'Orologio, ideata dall'architetto Ireneo Aleandri. Continuiamo ad ammirare l'architettura della città, d'impronta prevalentemente ottocentesca grazie anche all'opera dell'Aleandri, attraverso il Palazzo Servanzi,

il Palazzo Gentili, la splendida Villa Collio, e le sue chiese: la Chiesa dei Cappuccini, il Duomo di Sant'Agostino, la Chiesa di San Domenico, la Chiesa di San Giuseppe, il Monastero delle Clarisse e la Madonna dei Lumi. All'interno di quest'ultima è conservata una statua della Vergine col Cristo morto in braccio che, secondo una leggenda popolare, sembra abbia ripetutamente versato lacrime di sangue.

Le chiese di Santa Maria della Misericordia, di San Lorenzo in Doliolo, di San Domenico e di Santa Maria della Pieve conservano, invece, le opere dei fratelli Salimbeni che, per la loro produzione pittorica, stupefacente per le novità stilistiche e tecniche, sono da considerarsi tra i massimi esempi del gotico internazionale. Da visitare anche l'ampio giardino pubblico,



"...improvvisare brevi visite nei dintorni di San Severino Marche, dove assaporare il gusto dell'antica campagna marchigiana..."

cuore verde della città, ed i musei cittadini. La Pinacoteca Comunale Tacchi Venturi, (presso il Palazzo Manuzzini, via Salimbeni), conserva

per lo più dipinti su tavola ed affreschi del XIV e XV secolo; tra le più interessanti segnaliamo la "Madonna dell'umiltà" di Allegretto Nuzi, un politico di Paolo Veneziano, diversi pregevoli dipinti dei fratelli Salimbeni e di Lorenzo d'Alessandro. Il Museo del Territorio (presso la scuola media) espone testimonianze della civiltà contadina ed artigianale, mentre il Museo Archeologico G. Moretti (presso l'Antico Episcopio, Castello) conserva una notevole collezione archeologica tra cui alcuni preziosi reperti della necropoli di Pitino.

Il nostro consiglio è, infine, quello di improvvisare brevi visite nei dintorni di San Severino Marche, dove assaporare il gusto dell'antica campagna marchigiana, come le frazioni di Parolito, Cesolo, Serraita e gli altri angoli che lasciamo a voi scoprire.



Dall'alto in senso orario: Piazza della Libertà, Basilica di San Nicola, Ponte del Diavolo



TOLENTINO

Tolentino sorge su un terrazzo alluvionale situato lungo la riva sinistra del fiume Chienti, dove la valle inizia ad addolcire la sua morfologia in una serie di colline. La città gode di una posizione geografica particolarmente favorevole che le ha consentito di conoscere insediamenti umani fin dai tempi più remoti, e di essere un importante crocevia tra la zona montana e quella costiera. Il suo stesso nome deriva dalla base prelatina "tul" nel significato di "limite" o "confine definitivo", riportandoci al tema del passaggio di diverse popolazioni. Tolentino nacque da stazioni preistoriche ed insediamenti piceni, fu municipio romano e, dopo le incursioni barbariche, risorse come libero comune seguendo, poi, le sorti degli altri paesi della Marca legati al dominio pontificio.

Da ricordare, nel suo percorso storico, il trattato firmato tra Napoleone Bonaparte e la Santa Sede nel

1797 nelle sale di palazzo Piersanti, e la battaglia del 1815 combattuta tra le truppe austriache e quelle di Gioacchino Murat, re di Napoli, per l'unità d'Italia.

Oggi Tolentino conserva buona parte della cinta muraria che nel Medioevo cingeva completamente il centro urbano, numerosi palazzi e monumenti di notevole interesse.

Cuore della città è Piazza della Libertà, caratterizzata dalla Torre dell'Orologio risalente al 1500, sulla quale si affacciano il Palazzo Municipale ed il Palazzo Sangallo. Da qui possiamo facilmente raggiungere la Basilica di San Nicola (un tempo chiesa di S. Agostino) risalente al XIII secolo, sulla quale spicca il Cappellone di San Nicola, un'arca marmorea con sopra la statua del Santo. Tra le pregevoli opere conservate nella Basilica segnaliamo un dipinto del Guercino ("Sant'Anna e l'angelo"), gli affreschi del Cappellone (il più vasto

ciclo delle Marche risalente al XIV secolo, attribuito a Pietro da Rimini), un dipinto di Simone De Magistris e la statua lignea della "Madonna giacente col Bambino". Nei pressi di Piazza della Libertà possiamo visitare anche la Cattedrale di San Catervo, patrono di Tolentino, nella quale sono conservati i sarcofagi dei Santi Catervo, Settimia e Basso, oltre agli splendidi affreschi della cappella. Da visitare anche la chiesa di San Francesco, in stile romanico-gotico, la chiesa del Sacro Cuore, anch'essa ricca di affreschi, e l'elegante chiesa del SS. Crocifisso. Allontanandoci dal centro cittadino la nostra visita può arricchirsi con il Ponte del Diavolo, eretto nel 1268 e composto da cinque altissime arcate, il Castello della Rancia, un'antica fattoria trasformata in castello nel 1353 dai Da Varano, e l'Abbazia di Fiastra, uno dei più puri esempi di arte romanico-circostese d'Italia.

IL MUSEO INTERNAZIONALE DELLA CARICATURA

Il Museo Internazionale della Caricatura di Tolentino, fondato dal medico, pittore e caricaturista Luigi Magi e inaugurato nel 1970, è l'unico del genere in Italia e uno dei più importanti del mondo. Oltre a rari giornali, documenti storici, libri e cataloghi, il Museo conserva più di 4000 opere originali tra pitture, sculture, disegni, incisioni e stampe d'epoca dei più celebrati maestri della caricatura: Leonardo, Carracci, Daumier, Caran D'Ache, Galantara, Topor, Jacovitti,

Forattini, Fellini e molti altri. Il Museo è inoltre promotore della Biennale Internazionale dell'Umorismo nell'Arte, tradizionale appuntamento con l'arte satirica e umoristica contemporanea che, tra luglio e novembre, richiama a Tolentino centinaia di artisti ed appassionati da ogni parte del mondo.



Museo Internazionale della Caricatura
Palazzo Sangallo, Piazza della Libertà, Tolentino
Tel. 0733.969797 - www.biennaleumorismo.org - Orari: 10-13, 15-18. Lunedì chiuso.
Biglietti: 3,00 euro intero, 1,50 euro ridotto



la REGIONE informa

La Regione Marche sta mettendo a punto un programma di progressiva riduzione dei rifiuti solidi urbani biodegradabili da smaltire nelle discariche; il biogas derivante dalla decomposizione delle sostanze organiche sarà pertanto sempre più utilizzato come fonte energetica, con considerevoli vantaggi sul piano ambientale. Ciò è stato confermato dall'Assessore all'Ambiente all'inaugurazione dell'impianto di produzione di energia elettrica alimentato con biogas da discarica, svoltasi a Porto Sant'Elpidio. Il provvedimento è stabilito dalla nuova normativa sulle discariche che impone alle Regioni di raggiungere determinati obiettivi di riduzione del rifiuto biodegradabile da smaltire in discarica. Dal luglio 2005 sarà consentito smaltire in discarica soltanto i rifiuti trattati e quindi stabilizzati, resi inerti e inodori. L'obiettivo prioritario è il raggiungimento del 35% del livello di raccolta differenziata. Inoltre il decreto impone alle Regioni il raggiungimento, entro il 2018, di un quantitativo di rifiuti biodegradabili di 81 chilogrammi per abitante. Attualmente gli unici impianti attivi sono quelli di Tavullia, Maiolati Spontini e Fermo.

ecologia

servizi di sollievo



La finalità è tutta nel nome, "Servizi di sollievo". Lo scopo del progetto, in atto già dal 2001, è aiutare le famiglie di persone affette da disturbi mentali, con un sistema di servizi integrati, per favorire l'inclusione sociale di questi soggetti. Il progetto è attivo in tutti gli ambiti territoriali sociali della regione con il coordinamento delle Province e il coinvolgimento delle ASL. La giunta regionale ha destinato alle Province un milione di euro da ripartire tra i Comuni, che potranno così proseguire la realizzazione e ampliare i prospetti relativi ai "Servizi di sollievo". Verranno creati dei punti di

ascolto, centri diurni, e si realizzeranno inserimenti lavorativi, gruppi di auto-aiuto tra le famiglie, sostegno domiciliare, percorsi formativi e attività ricreative. I "Servizi di sollievo" sono diventati un punto di riferimento per le famiglie che vivono questo grave problema e che hanno manifestato l'apprezzamento per la qualità dei servizi e l'esigenza di ripetere un'esperienza più che positiva. Coinvolti tutti i soggetti pubblici e privati che, confrontandosi in tavoli di concertazione, hanno contribuito ad ottimizzare l'offerta dei servizi grazie all'esperienza precedente e alle competenze professionali. In futuro sarà auspicabile coinvolgere altri attori del territorio, come le scuole, le organizzazioni di turismo sociale e culturali, i centri sociali. Come nel passato l'accesso ai contributi regionali è subordinato alla sottoscrizione di protocolli di intesa, che costituiscono lo strumento di programmazione congiunta (tra comuni, Zone territoriali dell'ASUR e Dipartimenti di salute mentale) in cui sono previsti det-

salone del libro



La Regione Marche partecipa alla 7ª Fiera internazionale del libro di Torino, in programma dal 6 al 10 maggio. Presso lo stand della Regione, saranno presenti tutto il mondo editoriale marchigiano e le Istituzioni (Regione, Province di Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro e Urbino) con un notevole ampliamento degli spazi a disposizione rispetto le precedenti edizioni. La partecipazione congiunta del mondo editoriale e delle Istituzioni, ha precisato il presidente D'Ambrosio, serve per rimarcare "un'attenzione particolare al mondo del libro marchigiano. Questo impegno nasce dalla consapevolezza che quella marchigiana non è una realtà composta da grandi editori, ma da una miriade di piccoli imprenditori, che trova difficoltà a inserirsi nell'attuale sistema librario e a raggiungere un vasto pubblico di lettori". Al Salone di Torino sarà presente inoltre l'Arem (Associazione Regionale Editori Marchigiani) che organizzerà eventi e presentazioni di libri. L'esperienza di Torino è solo l'inizio di un percorso che deve garantire la presenza dell'Arem presso le principali fiere librarie e assicurare grande visibilità all'editoria locale. La Regione illustrerà inoltre la sua iniziativa a favore dei lettori non vedenti, unica esperienza del genere in Italia: un accordo con gli editori marchigiani per produrre libri "parlati", corredati cioè da supporti informatici (cd) che consentano l'ascolto del testo. Un'iniziativa da condividere a livello nazionale.

tagliatamente i diversi ruoli e azioni da condurre per la realizzazione dei progetti, che vengono cofinanziati dai soggetti firmatari dell'intesa.

Nacque nelle Marche, a Fermignano (PU), ma il suo genio e la sua opera appartengono al patrimonio italiano, al quale ha lasciato alcuni degli esempi della migliore architettura rinascimentale.

Donato di Pascuccio di Antonio, meglio conosciuto come "**Bramante**", nacque nel 1444

a Monte Asdrualdo (l'attuale Fermignano) nel Ducato di Urbino, uno dei centri più colti e raffinati del Rinascimento italiano. Qui, fu allievo di fra' Carnevale, entrò in contatto con le opere di Mantegna, Piero della Francesca, Luca Signorelli e Melozzo da Forlì, e con le produzioni artistiche di centri come Perugia, Ferrara, Mantova e Padova. Nel 1477 cominciarono i suoi viaggi: fu a Bergamo, dove affrescò la facciata del Palazzo del Podestà, e quindi, per oltre vent'anni, a Milano sotto la protezione di Ludovico il Moro.



Alternò l'attività pittorica a quella architettonica, mostrando, già dalle prime opere, la sua originale idea di spazialità dilatata, utilizzando geniali strumenti tecnici come l'incrocio delle navate e le false prospettive per creare profondità prospettiche. I maggiori lavori degli anni milanesi del Bramante furono la Canonica di

S. Ambrogio, la cupola con il tribuzo e le absidi di S. Maria delle Grazie, e assieme a Leonardo fornì consulenze per la realizzazione del Duomo di Milano e per quello di Pavia. Conobbe Leonardo, al quale si legò con profonda amicizia. Nell'estate del 1499, dopo la caduta del Moro, lasciò Milano e si trasferì a Roma, dove

venne a contatto con i grandi artisti del tempo: Giuliano da Sangallo, Michelangelo, Raffaello ed il Peruzzi. Dopo alcuni piccoli incarichi, fu sotto Papa Giulio II che divenne l'architetto di punta della Roma papale: tra le sue opere ricordiamo il chiostro di Santa Maria della Pace, il Tempietto di San Pietro in Montorio, le chiese di S. Celso e S. Biagio, oltre al rinnovamento dei palazzi vaticani, ristrutturazioni (via della Lungara, via Giulia, via de' Banchi), progetti di bonifica (l'area della Magliana) e costruzioni militari (i forti di Civitavecchia e Viterbo). Nel 1502 ricevette il suo incarico più grandioso: la nuova Basilica di San Pietro. Donato Bramante, il grande architetto e pittore italiano, morì a Roma l'11 aprile 1514. Prima di morire chiese a Papa Leone X di nominare Raffaello come suo successore nella direzione dei lavori per la Basilica di San Pietro.

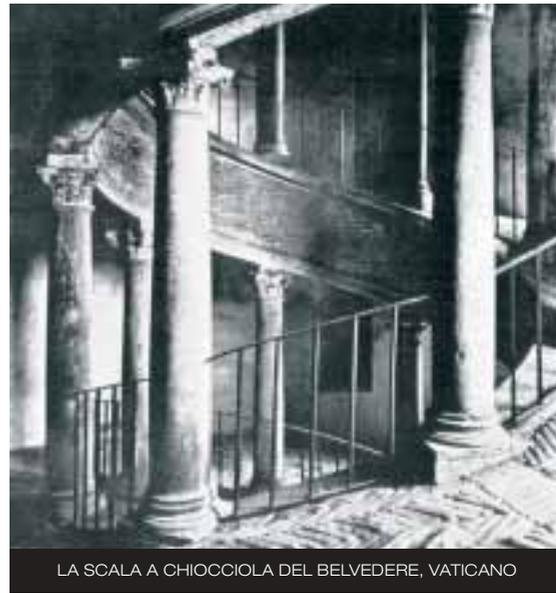


TEMPIETTO DI SAN PIETRO IN MONTORIO, ROMA

curiosando...
tra i personaggi illustri delle Marche

Fu uno dei massimi esponenti del genio rinascimentale. Un secolo, il '500, ricco di riforme, dalla rivalutazione dell'individualità contro lo strapotere centrale, alla trasformazione dei valori sui quali era destinata a nascere l'Europa culturale moderna. Fu, inoltre, un uomo schietto e generoso, amava la musica, la matematica, conosceva alla perfezione la Divina Commedia (trascorse l'inverno 1510-11 commentando il capolavoro dantesco con Papa Giulio II), e si diletta nella poesia. I suoi sonetti burleschi, tra ironia e lamentele sullo stato delle sue finanze, così cattivo da far supporre che il grande architetto vivesse quasi in miseria, erano molto stimati: "Erno le calze mie tutte stracciate / Unte più che tovaglie da taverne / Tal che i ginocchi per pietà fraterne / L'un pianse ad un balcon, l'altro andò frate / ...".

Ringraziamo la Pro Loco di Fermignano per le immagini fornite.



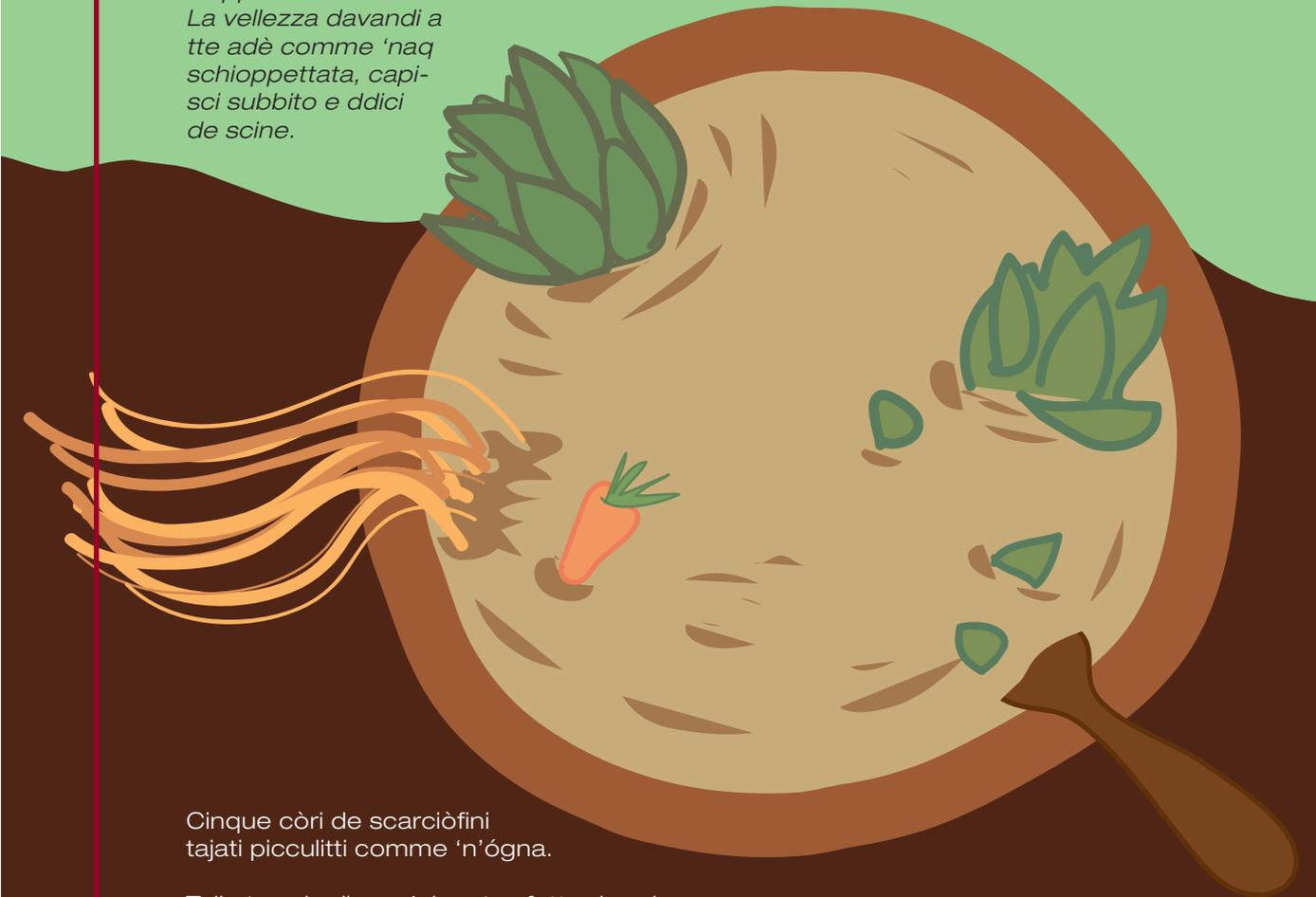
LA SCALA A CHIOCCIOLA DEL BELVEDERE, VATICANO

le ricette d'Ermete

Spaghetti co' li scarciòfini

Adè passate le feste de Pasqua. Per 'un momendu non te rcapezzi, non zai come rcumincià a cambà, a stroà la strada de tutti li jorni. Te sindi spersu. Senza sapello e senza volello caminènno co' 'stu penzieru, passu passu ecchete lla-ppè le mure de tramondana. La vellezza davandi a tte adè comme 'naq schioppettata, capisci subito e ddici de scine.

Purassà, dici de scine a sei mesi de luce che cce vène addosso sbarzata da lu mare, de scine a li pranzi joppe sse cambagne, de scine all'amicizia, ala 'nzalata cambagnola, a le céresce, li viricòcoli e a 'sti spaghetti co' li scarciòfini.



Cinque còri de scarciòfini tajati picculitti comme 'n'ògna.

Tajia 'na cipolla, un'aju e 'na fetta de prisciuttu finarelli e falli suffrijie póco a póco coll'òjo e lo vuro.

Ammó vuttece drendo li scarciòfini, met-tece lu coperchiu e falli còce co' 'na goc-cetta d'acqua o de vì.

Sale e pepe e, in'urdimu, l'erbetta tritata.

Quando adè cotta la pasta (menzu chilu) ar dende, scólela e vuttela drendo la padella co' li scarciòfini: mmischia e fai 'nzapuri.

Parmigià o picurino, se tte ce piace.

web

Un'altra splendida opportunità offerta da internet è quella di ascoltare la propria musica preferita tramite files mp3: Cos'è un MP3?

MP3 è un formato musicale digitale che permette di comprimere enormi file audio, restando molto vicino alla qualità CD. Questa compressione viene effettuata rimuovendo le informazioni non rilevabili dall'orecchio umano presenti nel file che si vuole convertire. In questo modo la qualità del suono non viene compromessa.

Per ascoltare un Mp3 si deve scaricare ed installare un lettore Mp3. Il più famoso e popolare è Winamp (www.winamp.com) ma ne esistono di diversi, basta cercare con un qualsiasi motore di ricerca.

Si possono trovare molti file mp3 gratuitamente in rete. Questi si dividono in due categorie, i file legali e quelli illegali. I primi si trovano sui vari siti ufficiali come www.mp3.com dove si trovano moltissime canzoni da scaricare. I siti illegali sono un po' più nascosti e sono pieni zeppi di tutte le ultime hits.

Al momento quindi chiunque è libero di convertire in Mp3 un CD, al contrario, è illegale distribuire Mp3 a meno che tu sia il proprietario del copyright, oppure le canzoni siano di pubblico dominio. Così prima di inviare via e-mail gli Mp3 ai tuoi amici o farne l'upload su un sito, devi essere sicuro che tu abbia i diritti per farlo!

Molti degli Mp3 offerti da programmi "file-sharing", come Napster e Gnutella, come è intuibile, sono illegali, e vengono offerti senza il consenso dei rispettivi proprietari.

Comunque su internet ci sono molti file di canzoni in Mp3 che sono legali e che quindi hanno il consenso dei proprietari del copyright. Molti di questi file li puoi trovare sui motori di ricerca per Mp3.

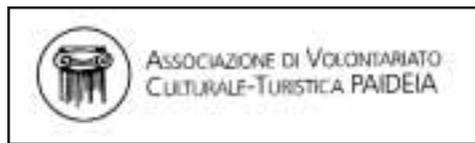


incontri con l'arte

Una costante opera di volontariato a conferma della forza di un'Associazione giovane rivolta all'Arte e alla Cultura.

Arte ha un rapporto privilegiato con le Marche. Da sempre. Consapevoli di questo e dotate di straordinaria sensibilità sull'argomento, le ragazze dell'Associazione monteluponese di Volontariato Culturale-Turistica Paideia hanno promosso e dedicato un Premio di grande successo ad uno dei figli illustri della pittura regionale e del territorio di Montelupone: Corrado Pellini.

"Il paesaggio della Marca, una trapunta d'oro e mille verdi" è il titolo del Primo Premio di Pittura Corrado Pellini, nato nell'ambito del progetto "Appuntamenti con l'Arte". L'evento ha coinvolto 69 partecipanti provenienti da tutte le province marchigiane. Fra l'altro alcuni di loro erano cittadini esteri ma residenti nella nostra regione. Grande merito va in primo luogo alla Fondazione Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, che per prima ha creduto nella validità del progetto finanziandolo, e a tutti gli altri partner-sponsor che lo hanno sostenuto.



Combattiva ed appassionata, Arianna Eusepi, Presidente di Paideia, ci ha comunicato il giusto orgoglio per la riuscita dell'evento. "Abbiamo voluto dare carattere di originalità all'organizzazione

del Premio". Il regolamento prevedeva una sezione rivolta ai giovani emergenti di età compresa tra i 16 ed i 28 anni e un'altra dedicata ai pittori affermati con riconosciuta esperienza artistica. La selezione degli artisti è stata affidata ad una Giuria Esaminatrice precedentemente istituita dall'associazione stessa formata da 5 membri. Tra loro tre critici e storici dell'arte come il Prof. Stefano Papetti, nominato Presidente, il Dott. Goffredo Giachini, il Dott. Lucio Del Gobbo e due figure femminili quali la scultrice romana Prof.ssa Gigliola Ferroni Fratini e la pittrice e storica dell'arte Dott.ssa Valeria Ciaffi Angelini.

"Il fatto che vi fossero anche due artiste oltre che critici così importanti riflette la nostra volontà di far giudicare i partecipanti anche da chi



di Roberto Rinaldi

direttamente si cimenta con la tela o nella fattispecie anche con la scultura" ci dice la Presidente. In una prima fase i membri della giuria hanno selezionato quindici delle sessantanove opere esaminate: dieci per la categoria degli artisti affermati e cinque per gli emergenti. Le opere sono state poi esposte in una mostra collettiva aperta dal 22 Febbraio fino allo scorso 7 Marzo. In occasione dell'inaugurazione è stato presentato inoltre il catalogo del Premio. "L'idea - spiega ancora Arianna Eusepi - era quella di premiare i vincitori durante il periodo della collettiva in corso presso la Chiesa della Pietà - sala mostre di Montelupone.

Così è stato, infatti il 29 Febbraio abbiamo festeggiato i vincitori con la cerimonia di premiazione ufficiale svoltasi presso il Teatro storico Nicola Degli Angeli.

Primo classificato Piero Piangerelli di Loreto seguito da Giuseppina Pasquali di Montegiorgio e da Nunzia Palumbo di Camerano. Per i giovani primo e unico classificato il dipinto di Francesca Mariani di Macerata. "Il regolamento - specifica ancora la Eusepi - prevedeva che i vincitori potessero in seguito allestire delle personali della durata di 20 giorni ciascuna. Le mostre sono tutt'ora in corso e dopo un periodo di interruzione estivo, riprenderanno a settembre per lasciare spazio alla Mostra Retrospektiva organizzata dal Comune di Montelupone, che sarà inaugurata il prossimo 6 Giugno, in omaggio alla figura dello stesso artista in occasione del 70esimo anniversario dalla sua scomparsa e che l'Associazione Paideia gestirà nella apertura e per le visite guidate. "L'auspicio - conclude la Presidente di Paideia - è che questa non sia un'esperienza isolata e che il progetto "Appuntamenti con l'Arte", diventi il contesto ideale per sempre nuove iniziative. Il Premio in ogni caso ci auguriamo possa avere cadenza biennale e diventare per Montelupone un'occasione di ulteriore visibilità e valorizzazione.

Voglio poi aggiungere una cosa su Pellini: non è stata solo una scelta legata al territorio, ma l'espressione migliore delle convinzioni estetiche di Paideia: un autore contemporaneo con una biografia e una sensibilità impregnata di lirismo.

L'associazione di volontariato "Paideia"

"Paideia" ha già una piccola storia. Il 15 Ottobre del 1998 dopo un'esperienza di formazione

legata al turismo e al volontariato partiva con un numero che ha forti significati simbolici: 12. Oggi "Paideia", che è un'Associazione di Volontariato Culturale e Turistica, è composta da quattro ragazze di cui soltanto la Presidente Arianna Eusepi si trovava nella formazione originaria. E fu proprio lei, iscritta alla facoltà di Lettere e Filosofia, a cercare nuova linfa per l'associazione quando già alla fine del '99 si notavano preoccupanti scricchiolii. La trovò nell'ambiente universitario maceratese: si chiamano Marlene Quattrini, Vice Presidente dell'associazione e iscritta alla facoltà di Lettere e Filosofia; Ilaria Moroncini, Segretaria e iscritta alla facoltà di Storia e Conservazione dei beni culturali e Simona Carpineti, Consigliere, diplomata in Beni Culturali.



Il nome Paideia è il frutto di una lunga e difficile selezione che comprendeva anche scelte impegnative tutte comunque direttamente legate all'ideale estetico e culturale tra i più difficili da imitare: quello greco antico. Il richiamo etimologico del nome è alla educazione e alla gioventù: scopo appunto del gruppo è avvicinare e stimolare nei giovani la curiosità verso la conoscenza. E questo oggetto è il bello che è nell'arte. Anzitutto in quella ospitata a Montelupone, dove il gruppo ha sede. Tra i primi compiti che il Comune, con cui Paideia ha una convenzione, affida all'associazione è la gestione e l'apertura attraverso visite guidate dei Beni storico-artistici custoditi all'interno del suggestivo borgo medievale.

Importante ruolo è stato da subito quello della Chiesa della Pietà, divenuta sala mostre, nella quale le componenti dell'associazione hanno iniziato ad ospitare gratuitamente gli artisti, anzitutto del luogo, ma anche di altre provenienze secondo un calendario ben preciso. Da qui nacque "Appuntamenti con l'Arte", divenuto un successo crescente tanto da prendere la forma di un progetto organico vero e proprio attraverso il premio di pittura. "Siamo arrivate a gestire una mostra al mese" ci dicono. "Un punto importante - tengono a precisare i membri di Paideia - è che gli artisti che espongono vengono sempre seguiti da noi in ogni fase dell'evento: dall'allestimento, alla comunicazione e a tutto quanto riguarda la buona riuscita dell'esposizione stessa".

Paideia è cresciuta anche perché si è mossa a diversi livelli: la Provincia, ma anche e soprattutto la Regione sin dal '99 con i piani di promozione turistica. La proposta e il progetto di Paideia si chiama "Montelupone Culturarte" che ha visto la luce quasi sei anni fa e che ogni anno è stata nuovamente riconosciuta. Si è partiti sempre dalle mostre e dalla promozione artistica, cercando però di affiancare a queste altre attività: i progetti lettura con le scuole elementari e medie in stretta relazione con la biblioteca cui è legato anche il distacco di San Firmano; la serata denominata "Riflessi tra le note" in collaborazione con l'associazione Culturale e Musicale "Domenico Silverj" di San Severino Marche che si poneva l'obiettivo di evidenziare il binomio tra pittura e musica. "Il mercatino del Lupo", un mercato di piccolo antiquariato, modernariato, oggettistica varia, esperienza tra le prime sperimentate dall'Associazione che però in questo caso non ebbe successivi sviluppi. Non ultimo certamente un "avvenimento di cui andiamo parecchio orgogliose, giunto ormai alla V edizione" dicono le ragazze. "Si tratta della - A Cena con i Priori - che non vuole essere - sostengono - una rievocazione storica, ma una serata medievale all'interno di una manifestazione più grande come Apimarche (mostra mercato nazionale del miele e dei prodotti naturali che si tiene l'ultimo weekend di Agosto a Montelupone) nella quale il visitatore - continuano le ragazze - è accolto in una suggestiva atmosfera evocata da torce, fiaccole, candelabri, tavole imbandite con edera e iuta, bandiere e esibizioni di musicisti e sbandieratori, dove grande rilievo è lasciato alla Parata Storica in Costume, interpretata da giovani figuranti monteluponesi che "accolgono" e danno così il benvenuto all'ospite-visitatore scendendo dall'alto del Palazzetto del Podestà o dei Priori quali perfetti padroni di casa che invitano a prendere parte a questa grande festa. Occasione ideale nella quale il paese si scopre e si lascia scoprire nel fascino dei suoi Beni storici e architettonici, avvolti inoltre dagli odori e dai sapori ricreati da antichi ricettari".

Lo stile di Paideia, si intuisce, è ispirato ad un certo rigore organizzativo, una sorta di luminosa razionalità apollinea per rimanere al riferimento greco antico. Dalla stessa tradizione però recuperano anche un pizzico di eccesso dionisiaco nel gioco e nella volontà di divertirsi. Il che non guasta. Non guasta affatto.



Le esposizioni di Elisa Gattafoni, Vittoria Grazia Cicchinè e Laura Plini hanno aperto un'esperienza che ha trovato il suo culmine in occasione di tre incontri dedicati al pianeta donna, a Porto Sant'Elpidio. In questa occasione le pittrici protagoniste sono state Daniela Fileni e Tiziana Mandolesi. Le loro opere non sono state esposte in maniera asettica e ai visitatori non si è data la sola opportunità di ammirare la rispettiva abilità artistica. Ogni volta è stata un'emozione diversa. Intensa ogni volta, ma ogni volta diversa. Ed ogni volta Sergio Soldani ha diretto donne. Le tre iniziative strutturate attorno alla festa dell'otto marzo sono state organizzate dall'amministrazione comunale in collaborazione con l'associazione "Il cielo sopra Berlino".

Daniela Fileni è stata la protagonista di "Fuochi e passioni": le sue opere sono state presentate con la declamazione di testi di Yourcenar che hanno preso vita grazie all'interpretazione di Ermanno Pacini, Giacomo Tramannoni e dello stesso Soldani.

La serata centrale è stata quella con il recital "Donne allo specchio" su testi di Emily Dickinson, Dacia Maraini e Annalena Somma. Donne le autrici, donne le interpreti: una di queste ero io e, con me, Giulia Giusti, Tiziana Perticarini e Manuela Polimanti. Mi sembra quasi che suoni male scrivere di qualche cosa che mi ha vista protagonista in prima persona, ma non posso esimermi dal riconoscere che l'idea di Sergio (da lui stesso perseguita con tenacia mettendoci in condizione di essere all'altezza della situazione) sia stata meritevole di nota. E ciò che mi induce a dirlo non è solo la sensazione che ho avvertito nell'interpretare quei versi, nel vivere in prima persona quella esperienza, ma soprattutto ciò che il pubblico ha trasmesso a me come a tutte le altre.

A chiudere il cerchio è stata la mostra di Tiziana Mandolesi con "Specchi d'emozioni". Stavolta Sergio ha scelto testi di Andrea Zanzotto, da lui stesso declamati insieme a Giulia Giusti, Ermanno Pacini e Giacomo Tramannoni.

tante facce di un artista che, personalmente, ritengo sopra le righe. L'ho scoperto, all'inizio, come insegnante, poi come attore, doppiatore e regista. Poi l'ho sentito suonare la chitarra e cantare, imitare personaggi divertenti... Ora, dopo aver dato vita, sotto la sua direzione artistica, ad un recital che resterà per sempre stampato nella mia mente e nel mio cuore, ogni tanto mi dice "...quando mi scoprirai anche scrittore, allora capirai".

Elisa, Grazia, Laura, Daniela, Tiziana sono donne (pittrici per la precisione) che hanno lavorato fianco a fianco con Soldani in un percorso che ha visto protagonista l'universo femminile.



alcune delle protagoniste di "Donne allo specchio"

I volti dell'ARTE

Sergio Soldani, l'arte e l'universo femminile.

Sintetizzare in un unico concetto le tre grandi arti per eccellenza (la letteratura, l'arte figurativa e lo spettacolo) non è cosa da poco. Così come non è cosa da poco trovare occasioni in cui lo spettatore possa vedere messa in pratica una sintesi equilibrata tra di esse e goderne appieno, tanto da restarne estasiato. Difficile ma non impossibile. Ne ha dato prova tangibile un artista che è riuscito, in prima persona, a trovare il punto di equilibrio che solo una sensibilità sopra le righe può suggerire.

Ho conosciuto Sergio Soldani per via di un corso di dizione ed avvio all'espressione che avevo intenzione di seguire e che lui stesso avrebbe tenuto a Porto Sant'Elpidio. Ho avuto subito una strana sensazione nel sentirmi chiamare per nome da quell'uomo che non conoscevo ancora ma che dava l'impressione di conoscermi da sempre. Scandiva il mio nome con lo stesso calore e la stessa intensità in cui lo fanno i miei amici. Non potevo pensare che da quel momento in poi avrei avuto occasione di scoprire, giorno dopo giorno, le

di Stefania Ceteroni



In apertura: opere di Daniela Fileni.

In questa pagina, dall'alto in senso orario: opere di Tiziana Mandolesi, Grazia Cicchinè, Laura Plini



Come mai Sergio Soldani sceglie così spesso, se non esclusivamente, di lavorare con le donne?

Credo che ciò sia dovuto al grandissimo amore che ho per l'essere femminile concepito in tutte le sue potenzialità, non esclusa l'estetica. Credo comunque che le donne, riguardo alla loro esperienza espressiva, siano state eccezionalmente penalizzate dai modelli di società fino a qui ripercorsi nell'umanità.

“Donne allo specchio” è stata una serata particolarmente riuscita. A che cosa attribuisce tale successo?

Credo che sia riuscita così bene per la grande fiducia e la stima reciproca fra il gruppo delle interpreti e me.

Sergio, in quell'occasione l'unico a non essere donna... eri tu! E si è notato...

Questo settarismo femminista mi

diverte e se ci sono, tra tante donne, significa che ho saputo farmi accettare.

Fra le serate che hai diretto artisticamente, delle cinque pittrici che hai coinvolto nelle varie iniziative, quale ti è piaciuta di più?

Da direttore artistico non posso avere preferenze. Tutte le pittrici sono portatrici di arte contemporanea ad altissimo livello, legata al territorio.



Cosa lega, secondo te, letteratura, arte figurativa e spettacolo?

Un tipo di sensibilità che non accomuna tutti gli uomini consistente nel non accontentarsi degli automatismi spesso assuefacenti che la quotidiana

ci impone.

Da qui, però, il passo per essere un artista, un attore-regista e uno scrittore è spesso difficile. Richiede molto lavoro, molta pazienza e, soprattutto, una buona dose di autoironia.



Il prossimo appuntamento che Soldani sta curando, insieme agli assessori Annunziata Rantica e

Renzo Franchellucci, guarda caso, vede protagoniste... donne. Dodici per la precisione. Dodici pittrici che hanno accettato di dare sfogo alla loro creatività attorno a temi che riguardano particolari aspetti del mondo femminile: l'infibulazione, la prostituzione, la violenza domestica e le donne in politica. Si tratta di un'iniziativa in programma per l'otto di maggio ed è un invito a riflettere. “Una storia, tante storie” è il tema scelto per la manifestazione che si struttura in due momenti: una mostra (8 maggio, Villa Murri, ore 21) e successivo dibattito volto a spiegare il perché di una mostra sulla violenza alle donne ed un secondo dibattito il 14 maggio alle ore 21 sempre a Villa Murri.



NELLE MARCHE



teatro si dice

AMMAT

di Luca Celidoni

La stagione teatrale invernale si è ormai conclusa in quasi tutti i teatri delle Marche, per lasciare il passo alle manifestazioni estive. Ma nella nostra regione chi è che ogni anno ci permette di godere della visione di bellissimi e ricercatissimi spettacoli? La risposta in una sola parola l'Amat, vale a dire, **l'Associazione Marchigiana per le Attività Teatrali attiva ormai dal 1976.**

Soggetto pubblico di promozione teatrale e da quest'anno anche della danza riconosciuto dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali e dalla Regione Marche, attualmente conta associate e rappresentate 93 amministrazioni comu-

nali, le 4 amministrazioni provinciali marchigiane, 2 Comunità Montane e la Regione Marche.

Amat agisce, all'interno di un progetto di dimensione nazionale diretto a promuovere e a diffondere la cultura teatrale e in particolare quella italiana, nella specificità di una regione con 1 milione e 450 mila abitanti che vanta un

“Amat agisce, all'interno di un progetto di dimensione nazionale...”

numero molto elevato di teatri funzionanti e di dimensioni medio-piccole, fra cui 61 storici situati in comuni relativamente popolati e a poca distanza uno dall'altro. Particolare interesse riveste quindi il coordinamento delle attività e la presenza attiva sul territorio con iniziative di alto livello culturale.

Compiti dell'Amat sono la progettazione e la gestione teatrale svolte coordinando attività e programmi con modalità molteplici. Da una parte l'ente risponde alle necessità di utilizzo dei teatri formulate dai Comuni e a quelle di uso cercate dal pubblico: predispone programmi che rispondono tanto alle esigenze di fruizione degli spettatori quanto alla realizzazione della politica culturale dei Comuni stessi. Dall'altra formula proposte di rilievo per la valorizzazione delle risorse dei teatri e della cultura teatrale, con riguardo particolare

Danzando per le Marche

1° microfestival della danza contemporanea italiana

Sabato 22 maggio è la data per questo particolare evento che costituisce un momento di focalizzazione sulle esperienze più significative della danza in Italia. Promotori di questa singolare iniziativa sono l'Amat, l'Assessorato ai Beni Culturali della Provincia di Macerata (Terra di Teatri festival), il Ministero per i Beni e le Attività Culturali in collaborazione con Civitanova Danza e i Comuni di Camerino, Macerata e Pollenza. "Danzando per le Marche" è il 1° microfestival (micro perché sarà una giornata intera ad ospitarne lo svolgimento) della danza italiana, attraverso cui alcuni teatri della provincia di Macerata (chiamati a collaborare in una sorta di "staffetta" che partirà dal pomeriggio) ospiteranno i lavori di quattro compagnie rappresentative di modi di concepire e fare danza assolutamente eterogenei.

L'invito - rivolto a pubblico e critica - è di scoprire - con un pullman a loro disposizione che li accompagnerà nei luoghi di spettacolo - ciò che sta maturando nel nostro paese e che spesso fatica a farsi conoscere per la mancanza di spazi adeguati. Particolare cura è stata dedicata alla formulazione del programma: tutti gli spettacoli sono in prima ed esclusiva regionale (è prevista anche una prima assoluta) e verranno ospitati i due spettacoli vincitori nel 2002 e 2003 del prestigioso Premio Ubu quali migliori spettacoli di teatro danza in Italia.

Prima tappa di questa "giornata danzante" è al Teatro Marchetti di Camerino (ore 16) dove il Balletto Teatro di Torino diretto dal coreografo Matteo Levaggi presenterà Slippery-friction-skipped and stretch.

Lavorando con i componenti essenziali della danza - tempo, spazio, peso, dinamica - e con le molteplici loro relazioni, Matteo Levaggi s'iscrive sulla linea dei coreografi, poco numerosi, per i quali il movimento puro è la materia prima di riflessione. Il titolo del balletto (un gioco di parole, che suona più o meno "scivoloso-frizione-saltato e stirare") potrebbe essere il suo manifesto di coreografo tanto i corpi balzano, si stirano, si sfiorano, si sfuggono.

Dopo Camerino il "pullman della danza" farà sosta al Teatro Verdi di Pollenza dove sarà in scena alle ore 18,15



cale, questa riflessione introspettiva.

La conclusione di questo "viaggio nella danza italiana" sarà al Teatro Annibal Caro di Civitanova Marche - la città che da sempre si distingue nelle Marche per l'attenzione all'attività coreutica - dove alle 23,15 Kinkaleri presenta Otto. Nel grande contenitore che è diventato oggi il teatro danza, Otto si è guadagnato un posto di rilievo e l'ambitissimo Premio Ubu 2002. Le cadute, reiterate all'infinito dai quattro protagonisti, rappresentano il collante di uno spettacolo incentrato sulla ripetizione e la variazione di gesti di ogni giorno, sull'utilizzo delle più disparate cose di uso comune, su entrare e uscite apparentemente casuali, su comiche alla Buster Keaton, su "non sens" alla Beckett, su una colonna sonora fatta di silenzi interrotti da rumori, echi, tonfi, canzoni, brusii, spari.

Agli spettatori vengono proposte due modalità per seguire la manifestazione: un abbonamento ai 4 spettacoli + bus navetta a euro 16,00, mentre per il singolo spettacolo è previsto un prezzo d'ingresso di euro 8,00. Per informazioni: Amat tel. 071 2075880. Vendita biglietti on line su www.amat.marche.it.

la Compagnia di Roberto Castello, da anni protagonista della scena italiana ed europea, con il migliore dei mondi possibili. Lo spettacolo - che si è meritato il Premio Ubu come miglior spettacolo di teatro danza della stagione 2003 - tratta del tempo, del nostro rapporto con esso, della vita sociale e politica intrecciando movimento, parola, video e musica.

Alle ore 21 sarà la volta al Teatro Lauro Rossi di Macerata della prima assoluta del nuovo spettacolo della Spellbound Dance Company (SDC), Stati Comunicanti. La SDC nasce nel 1994 sotto la guida e la direzione artistica di Mauro Astolfi, coreografo e maestro formatosi prevalentemente negli Stati Uniti dove ha vissuto per sette anni lavorando con Paul Taylor e Jeff Roberge. Stati Comunicanti nasce come serbatoio di idee ed emozioni che investono diversi momenti del nostro vivere comune. La danza come mezzo espressivo e di comunicazione fa da tramite e fornisce un linguaggio per accompagnare, assieme al tracciato musi-



verso la drammaturgia italiana contemporanea, le forme di commistione fra stili diversi, le nuove opere, gli autori registi coreografi e interpreti delle nuove generazioni.

L'attività dell'Amat copre molti generi dello spettacolo dal vivo:

dalla prosa (classica e moderna, ricerca e nuova drammaturgia, teatro e commedia musicale, teatro per ragazzi e per le scuole) alla danza moderna e contemporanea italiana ed estera, alla musica d'autore con particolare riguardo a quella italiana e non commerciale. Si svolge in gran parte attraverso la realizzazione di stagioni in abbonamento, di cartelloni dedicati a generi specifici (Civitanova Danza, estiva e invernale; Teatro Altrove a Urbino; Altripercorsi a Macerata; (Sa)tira a Senigallia; TAU/Teatri Antichi Uniti a Urbisaglia, Falerone, Cupra Marittima; Musical all'Arena Gigli di Porto Recanati; Macerata Estate Musica); di progetti di riapertura (pensati appositamente per la riapertura dei teatri storici anche al fine di valutarne le potenzialità); di rassegne tematiche e territoriali in prevalenza estive (Feste Montefeltrane; Scena Picena); di progetti

per i teatri più piccoli che propongono iniziative uniche e di rilievo anche in collaborazioni produttive.

Amat, inoltre, opera anche attraverso la realizzazione di laboratori, di seminari e incontri su temi legati allo spettacolo e alla cultura del teatro, di residenze e co-produzioni (nella passata stagione "Medea" di Emma Dante con il Teatro Mercadante di Napoli e la Provincia di Ascoli Piceno, "Sei personaggi in cerca d'autore" di Carlo Cecchi con lo Stabile delle Marche e il Comune di Urbino), di iniziative editoriali anche su nuovi media, autonome (**il sito amat.marche.it attivo dal '97 uno dei primi siti di organismi teatrali in Italia**, il periodico Centoteatri, dal 2000 su web dopo cinque anni di edizione su carta) o in

"Amat, inoltre, opera anche attraverso la realizzazione di laboratori, di seminari e incontri..."

collaborazione con altri organismi. A sostenere l'attività è un sistema coordinato di informazione e promozione rivolto sia ai portatori d'interesse verso il teatro e verso l'Ente (stampa, critica, istituzioni produttive amministrative e politiche), che alla conservazione e acquisizione di nuovo pubblico teatrale e alla sua soddisfazione (abbonati alle singole stagioni, gruppi organizzati, scuole, dopolavori, gruppi aziendali).

L'attivazione dell'accordo di gestione delle biglietterie dei teatri stipulato con Charta (in Italia il più importante fornitore del servizio, e al quale hanno aderito circa 38 dei teatri associati Amat e a regime dallo scorso novembre) ha permesso l'apertura negli uffici di corso Mazzini ad Ancona di una postazione di informazione, prenotazione e vendita dei biglietti che affianca quelle nei teatri, quelle già funzionanti su internet e il Charta Call Center. **L'Associazione Marchigiana Attività Teatrali rappresenta una struttura di primaria importanza**, frequentemente presa a modello, non solo regionale, per qualità e quantità di interventi e capillarità delle azioni.

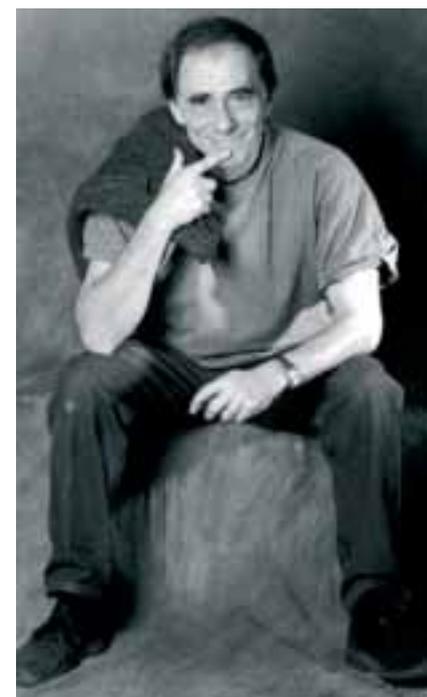
SILVIA



di E. Cuffaro - disegni: Alicestudio

gli EVENTI

l'appuntamento mensile con la pagina degli eventi nella nostra regione è molto più piacevole e ricco con l'arrivo della bella stagione. Il bel tempo e le temperature miti invogliano a seguire le manifestazioni in calendario e già dal mese di maggio è possibile assistere ai primi spettacoli all'aperto.



Giovedì 6 maggio al Teatro Rossini di Civitanova Marche **Roberto Vecchioni**, maestro della scena musicale italiana da quarant'anni chiuderà la rassegna Civita Musica Nova, promossa dall'Assessorato allo Spettacolo del Comune di Civitanova Marche in collaborazione con le società Anno Zero e TVB Produzioni. Vecchioni, leader della canzone d'autore, accompagnato dalla sua band, presenterà le canzoni del suo ultimo album Rotary Club of Malindi, lavoro ispirato da un viaggio in Kenya. L'album racconta di un senso ritrovato, quasi che il viaggio abbia rappresentato un vero e proprio percorso interiore al termine del quale l'autore ha riscoperto l'entusiasmo di una volta.



A Pesaro, al Teatro Rossini, l'8 maggio è la volta della **Piccola Orchestra Avion Travel**. La band casertana proporrà le canzoni dell'ultimo album Poco mossi gli altri bacini, apprezzato sia dal pubblico che dalla critica, in cui per la prima volta nella storia del gruppo partecipano due voci femminili: Elisa e Caterina Caselli.

Presente spesso in Italia, **Chick Corea**, uno dei più grandi pianisti jazz vincitore nella sua carriera di ben 12 Grammy Award, in questa sua tournée sarà circondato da musicisti capaci come nessun altro di far rivivere quell'anima spagnola che da sempre ha accompagnato la sua attività artistica. Un evento da non perdere l'8 maggio al Teatro delle Muse di Ancona.



Dalla musica made in Italy passiamo a uno dei pilastri della musica internazionale: mercoledì 12 maggio al BPA Palas di Pesaro l'appuntamento è col grande **Peter Gabriel**. Il tour di Gabriel ha debuttato negli USA nel novembre 2002, anno in cui l'artista, dopo 9 anni di apparente silenzio, ha pubblicato Up, un album di altissimo livello, e nel 2003 ha toccato tutta l'Europa, registrando sempre il tutto esaurito. Durante il

concerto sarà possibile ascoltare un repertorio con brani tratti dal suo ultimo album ma anche molti importanti successi di una carriera ultraventennale straordinaria.

Al Teatro delle Muse di Ancona si chiude col concerto di **Pino Daniele** il 14 maggio la rassegna Leggermente Muse, affascinante viaggio dentro la canzone d'autore che ha ospitato, tra gli altri, artisti come Ivano Fossati e Paolo Conte. Dopo il successo dell'album Medina, uscito tre anni fa, e della trionfale tournée che ha toccato le più belle piazze della Penisola con Ron, Francesco De Gregori e Fiorella Mannoia, l'artista napoletano torna sulla scena con un nuovo lavoro:



Pino Daniele Project – Passi d'Autore. A brevissima distanza dall'uscita dell'album partirà il Pino Daniele Ensemble Tour, che prevede una serie di concerti nei più prestigiosi teatri italiani tra cui, appunto, il Teatro delle Muse.

Per i più giovani e gli amanti del genere Ska direttamente dalla Spagna sabato 22 maggio si esibiranno al Mamamia di Senigallia gli **Ska-P**. Dopo cinque album molto apprezzati la popolarità della band continua a crescere soprattutto in seguito all'uscita della raccolta live Incontrollabile, un mix di canzoni registrate durante il tour estivo del 2003, che ha fatto tappa anche in diverse città italiane.

oroscopo

di Barbara Junko - Studio Hatena



ARIE

AMORE: Periodo molto intenso per quanto riguarda i sentimenti e la sensualità.
LAVORO: Sarete dotati di un grande slancio, sfruttate al massimo le vostre energie.
SALUTE: Le stelle consigliano di fare lunghe passeggiate ma senza affaticarvi troppo.



TORO

AMORE: Il mese di maggio prediligerà soprattutto la sfera sessuale, sarete irresistibili.
LAVORO: L'aspetto economico e professionale è in crescendo, successi in arrivo.
SALUTE: Non sprecate le vostre energie in attività che non vi interessano veramente.



GEMELLI

AMORE: Ottima stagione per l'amore: siete pieni di umorismo e col cuore in fiamme.
LAVORO: Se il campo lavorativo vi sembra troppo tumultuoso aspettate momenti più sereni.
SALUTE: Potreste risentire di un eccessivo nervosismo.



CANCRO

AMORE: La difficoltà di comunicazione potrebbe rendervi un po' distanti dal partner.
LAVORO: Vi state preparando a una riscossa molto positiva che arriverà presto.
SALUTE: Coraggio, non fatevi prendere dalla pigrizia dei primi caldi.



LEONE

AMORE: Nel vostro corpo e nel vostro cuore è già estate, vivete al massimo tutte le emozioni.
LAVORO: Apparentemente instancabili potreste risentire di un calo d'energia dovuto allo stress.
SALUTE: Evitate qualunque eccesso, soprattutto nell'alimentazione.



VERGINE

AMORE: Vi sentirete finalmente sereni e sicuri di voi, approfittatene per farvi avanti.
LAVORO: Un'eccessiva frenesia, invece, domina il campo professionale.
SALUTE: Consumate più frutta e verdura, anche in vista della "prova bikini".



BILANCIA

AMORE: Evitate inutili sensi di colpa, a volte un errore può portare qualcosa di positivo.
LAVORO: Potrebbe essere l'ora di fare il punto della situazione e valutare un cambiamento.
SALUTE: Possibili cali di pressione, cercate di mangiare in modo più equilibrato.



SCORPIONE

AMORE: Dopo aver valutato la situazione partite all'attacco per conquistare la vostra preda.
LAVORO: Maggio premierà i vostri sforzi degli ultimi mesi: è tempo di raccogliere il seminato.
SALUTE: Il Sole caricherà al massimo le vostre energie.



SAGITTARIO

AMORE: Ricordate che in amore non esistono regole o schemi, ma solo la sincerità dei sentimenti.
LAVORO: Non scoraggiatevi se non riuscite a centrare i vostri obiettivi, concentratevi di più.
SALUTE: Non lasciatevi prendere dal nervosismo, scaricate la tensione facendo sport.



CAPRICORNO

AMORE: Non avete niente da temere, se vi sentite insicuri parlatene con il partner.
LAVORO: Periodo di fortuna e grandi soddisfazioni, non fate caso alle invidie.
SALUTE: Affascinanti e magnetici più che mai, è il vostro momento d'oro.



ACQUARIO

AMORE: Euforici e brillanti, se siete single avrete la possibilità di far breccia in ogni cuore.
LAVORO: Non lasciatevi abbattere se i colleghi non ricambiano il vostro entusiasmo.
SALUTE: Bando alla pigrizia, ricordate che il mattino ha l'oro in bocca.



PESCI

AMORE: Assecondate i vostri sogni, il principe azzurro potrebbe arrivare sul serio.
LAVORO: Dopo un periodo piuttosto conflittuale la situazione si sistemerà come per magia.
SALUTE: Avete bisogno di consumare alimenti più ricchi di vitamine.



Dal baule della nonna o dal vostro armadio in cantina avete tirato fuori **biancheria ed indumenti macchiati dalla muffa**? Versate un po' di succo di limone e sale sulla macchia poi fate asciugare al sole.

Le vostre **tende da sole** sono sbiadite? Provate a renderle come nuove dipingendole con colori per tessuti.



E' primavera, tempo di **riporre la pelliccia**. Lasciatela per qualche ora all'aria aperta all'ombra, poi battetela leggermente all'interno, spazzolatela e riponetela in un sacco di tessuto (mai di nylon). E per tenere lontane le tarme basterà qualche grano di pepe nero nelle tasche.



Se all'ultimo momento scoprite di aver **dimenticato di comprare la panna liquida** non preoccupatevi: sostituitela con dello yogurt naturale (sicuramente più leggero) oppure sciogliete un formaggino in un bicchiere di latte.

Se l'acqua del vostro rubinetto **sa troppo di cloro**, per eliminare questo inconveniente aggiungete all'acqua un gambo di sedano e lasciatelo fino a fine cottura. Questo semplice metodo casalingo eliminerà il tipico odore di cloro.

Per premiare le sue
affezzionate lettrici
Classe Donna
"volta pagina":
non più in edicola
ma direttamente a
casa tua!

inviaci la cartolina
di richiesta
per ricevere
**GRATIS
E SENZA
NESSUN
IMPEGNO**
il prossimo numero.

(promozione valida una singola volta
per gruppo familiare)



voglio ricevere a casa mia,
GRATIS E SENZA NESSUN IMPEGNO
il prossimo numero di Classe Donna.

Inviatemelo a:

NOME:

COGNOME:

INDIRIZZO:

CAP: CITTA':

PROV.

ai sensi della legge 675/96, autorizzo il trattamento
dei miei dati personali

FIRMA _____

0504

**invia questo coupon
in busta chiusa a:**

Gruppo Editoriale Domina
vicolo Borboni, 1
62012 Civitanova Marche (Mc)

regalo per un'amica

inviatemi **GRATIS E SENZA NESSUN IMPEGNO**
il prossimo numero di Classe Donna a:

NOME:

COGNOME:

INDIRIZZO:

CAP: CITTA':

PROV.

0504

**invia questo coupon
in busta chiusa a:**

Gruppo Editoriale Domina
vicolo Borboni, 1
62012 Civitanova Marche (Mc)

regalo per un'amica

inviatemi **GRATIS E SENZA NESSUN IMPEGNO**
il prossimo numero di Classe Donna a:

NOME:

COGNOME:

INDIRIZZO:

CAP: CITTA':

PROV.

0504

**invia questo coupon
in busta chiusa a:**

Gruppo Editoriale Domina
vicolo Borboni, 1
62012 Civitanova Marche (Mc)

INDIRIZZI

Pepol

Tel. 0733.811254
www.pepol.it

Antares

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

Mobilcasa Rossi

S.S.: 78 km 31
Sarnano (Mc)
Tel. 0733.657207
Fax 0733.658251
Borgo Vittorio 46/a
(Zona San Pietro) Roma
Tel. 06.6879941

Megauno

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

Centro Degradè Joelle

Tel. 0733.776956
www.degradejoelle.it

Assivip

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

Alicestudio

Via Ischia I, 159
Grottammare (Ap)
Tel. e Fax 0735.594075
www.alicestudio.it
info@alicestudio.it

Arredamenti Mercanti

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

Pasticceria Cognigni

Via Solferino, 2
Porto San Giorgio (Ap)
Tel. 0734 679393
Fax 0734 685337
cognigni@yahoo.it

Istituto di Bellezza

Roberta
Cir.ne Le Grazie, 15
Porto Pot. Picena (Mc)
tel.0733.672428

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

**vuoi promuovere
il tuo esercizio
commerciale su
Classe Donna?**

0733 817543

NEL PROSSIMO numero



**dal topless al naturismo:
come, dove e quando
i marchigiani si
spogliano in spiaggia**

*** giocolieri, clown e musi-
cisti: artisti per le strade
delle marche**

IN USCITA
a giugno