



Lu Campanò

GIORNALE DEL CIRCOLO DEI SAMBENEDETTESI

BIMESTRALE: febbraio - aprile - giugno - agosto - ottobre - dicembre

Redazione e Amministrazione Via M. Bragadin, 1 - 63074 S. Benedetto del Tronto

Aperto **Lunedì, mercoledì, venerdì dalle ore 17,00 alle ore 19,00** - Tel. 0735 585707

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - 70 % - DCB Ascoli Piceno - Distribuzione gratuita

ANNO 48° FONDAZIONE CIRCOLO - GENNAIO/FEBBRAIO 2019 - N. 1

LA QUOTA ASSOCIATIVA È DI € 25,00 - C.C. POSTALE: 1 4243 638

www.circolodeisambenedettesi.eu sambenedettesi@alice.it



IL CIRCOLO DEI SAMBENEDETTESI È SU www.facebook.com/circolo.deisambenedettesi



All'inizio del nuovo anno 2019, abbiamo assistito ad un fervore di iniziative sia dalle Istituzioni sia dalle numerose associazioni da farci ben sperare per il prosieguo del nuovo anno. Questo è avvenuto sia in campo nazionale che locale con programmi talora coincidenti negli orari tanto da mettere a disagio il cittadino. Anche la Televisione si è rimpinzata di personaggi a dissertare su tutto, mescolando delitti, crisi familiari, crolli di ponti ed altre calamità naturali miste a diete e consigli sulla salute. Possiamo dire di non esserci annoiati anche se gli argomenti più importanti hanno trovato spazio in tempi in cui solitamente si è impegnati negli orari di lavoro. Un Seminario Internazionale svoltosi a Milano dal 24 al 26 gennaio ha richiamato la mia attenzione per una parola, a dir poco provocatoria, che si faceva largo tra nugoli di fumo di scarichi di macchine: **RespiraMI**. Organizzato dalla fondazione IRCCS Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico e dalla Fondazione Internazionale Menarini, a mio modesto giudizio avrebbe meritato maggiore attenzione da parte della stampa, anche locale, vista la situazione critica in cui versano le nostre strade.

Ripensiamo per un istante al traffico che si è svolto sulla statale Adriatica che trafigge la nostra città per chilometri, passando a ridosso di punti deboli quali l'Ospedale Civile, negli ultimi mesi dello scorso anno e i primi del nuovo, dopo il devastante incidente che ha messo fuori uso la galleria dell'autostrada verso Grottammare, riattivata da poco, e confrontiamo con i risultati che ci sono venuti da detto Seminario e poi cerchiamo che cosa si intende fare nella nostra città per far fronte a tale calamità. Leggo: *La polvere microscopica generata dal consumo degli pneumatici, freni e asfalto e dal loro risollevarsi, è responsabile dell'inquinamento da traffico automobilistico quanto l'emissione dei gas di scarico. La polvere che rilasciano sulla strada è altrettanto dannosa, perché contiene un mix di sostanze chimiche tossiche e cancerogene, che possono causare malat-*

tie cardiovascolari e respiratorie nelle aree fortemente trafficate, soprattutto nei bambini e negli anziani che sono la popolazione più vulnerabile". La nota così prosegue: *"Lavare più spesso l'asfalto potrebbe essere una proposta per ridurre questo fattore di inquinamento purtroppo poco conosciuto e largamente sottovalutato. Da noi si è programmata l'installazione di vari sensori, ma sembra che i cittadini siano poco informati sui rischi che corrono, forse un'ordinanza, come spesso avveniva in passato, a proibire la circolazione in determinate date e materiale illustrativo a tale scopo potrebbe essere più efficace.*

Il pensiero va alla prossima estate e una *spada di Damocle* incombe sui nostri progetti: la possibile **Trivellazione** al largo delle nostre spiagge. Nonostante i pareri negativi degli esperti, nonostante la dimostrazione del pochissimo utile in tale operazione, ancor più nonostante la sofferenza climatica di un Mare Adriatico che va riducendosi a un lago povero di fauna avendo ridotto varie qualità di pesce, c'è ancora chi persiste a *rovistare arditamente* a cercare *sabbie bituminose e gas di scisto*. L'ingordigia umana non ha limiti, continuiamo a massacrare questo nostro povero pianeta che sta dimostrando da parecchi anni tutta la sua fragilità e limitatezza. Torneremo a foderarci i piedi di catrame passeggiando in riva al mare, come avvenne alcuni decenni fa quando i cercatori dell'oro nero disseminarono di piattaforme il nostro orizzonte. Quello che maggiormente preoccupa è l'indifferenza che avvolge questi problemi. Quasi dieci anni fa si era preoccupati e si guardava al futuro con cifre alla mano. Riporto: *"Fra i 7 miliardi che la Terra ospita nel 2010, 900 milioni soffrono la fame, altri 2 miliardi di malnutrizione... Nel 2050, ci saranno 9 miliardi di bocche da nutrire. Due evidenze lampanti: - la Terra è limitata; - ma non quanto lo si crede (o quanto non lo si crede) gli uomini ne usano male"*. Fin da allora si gridava allo "sfinimento della Terra e si citava l'ironico romanziere Rabelais: "Scienza senza coscienza non è altro che rovina dell'umanità". La speranza è riposta nei giovani che fin dall'età adolescenziale si stanno muovendo in difesa della martoriata Terra. È importante sensibilizzare i nostri concittadini. Facciamo della nostra città un punto di ricerca con incontri di esperti. Facciamo almeno vedere che siamo preoccupati.

Il Direttore



2019  anno

AI NOSTRI SOCI

Il Consiglio direttivo del Circolo dei Sambenedettesi, come nel precedente anno sociale, ha deciso di non aumentare la quota associativa di euro 25.00 che dovrebbero versare i soci per l'anno 2019. Tuttavia, tenuto conto delle necessità finanziarie del sodalizio per soddisfare gli impegni assunti, ha parimenti deliberato di confermare la qualifica di "socio sostenitore" per coloro che accetteranno di versare la quota annuale di euro 35.00. L'incremento, se accettato da buona parte dei soci e comunque liberamente, consentirebbe di svolgere le attività del sodalizio con iniziative atte a valorizzare la nostra cultura negli aspetti più esaltanti e significativi che hanno caratterizzato la storia della città.

Uno sguardo sulla città. UN VIRUS???

Guardo annoiato il Festival di San Remo e penso a San Benedetto. Due Santi, due città... due pesi e due misure! A San Remo il Festival Nazionale Popolare di musica leggera, un avvenimento che ha fatto conoscere la città in tutto il mondo... a San Benedetto... il nulla! *"Sono solo canzonette! non mettetemi alle strette..."*, cantava Bennato in una sorta di ironica autocritica... Saranno solo canzonette ma comunque funzionano... Le due città si assomigliano, si affacciano entrambe sul mare, entrambe contano una popolazione intorno ai 50.000 abitanti ed entrambe basano la loro economia prevalentemente sul turismo... ma con strategie diverse.

San Remo, città dei fiori, il Festival di risonanza mondiale ed il Casinò mentre a San Bene-

segue a pagina 2



Ripatransone
e Fermano

segue da pagina 1



detto, riviera delle palme... la Tirreno Adriatica. Forse un po' poco! Eppure il nostro Lungomare non ha nulla da invidiare a quello di San Remo, anzi il nostro è più bello, e tantomeno le nostre spiagge che risultano più ampie ed estese di

quelle Sanremesi. Anche la manifestazione di Miss Italia ci ha abbandonato e nulla si prospetta all'orizzonte. Un po' di frivolezza non guasta e anche i più seri e severi cittadini apprezzerebbero un evento "fashion" per il bene del paese! Ma non ci sono iniziative e tutti, barricati nel loro orto concluso, si accontentano degli ortaggi che producono! Mi chiedo dove sia finito quello spirito di iniziativa Sambenedettese che portò, negli anni '70, la nostra cittadina alla ribalta del turismo europeo con prospettive ancor più rosee per il futuro. Poi tutto, invece di esplodere, si è afflosciato! Qualcosa è successo anche a livello nazionale. Negli anni '70 facevamo le auto più belle del mondo, Alfa, Lancia e la stessa Fiat si contendevano primati di linea, di sportività ed eleganza, mentre in Germania si producevano solo carrozzoni senza stile. Poi, di colpo, negli anni '80 la situazione si è completamente capovolta e le auto più performanti le producono i Tedeschi. Quindi, o c'è un virus che ha colpito tutti gli Italiani a tutti i livelli o qualcosa è cambiato nella nostra società, nel nostro modo di vedere le cose. Troppo benessere? Il pensiero di poter vivere di rendita, cullandoci sugli allori? Fatto sta che questo virus o apatia sistemica, che dir si voglia, non ha risparmiato San Benedetto ed i suoi abitanti. A peggiorare le cose concorrono mali strutturali della nostra Nazione quali una politica qualunque, un'amministrazione statale e comunale flemmatica e problemistica, una giustizia lenta, una burocrazia opprimente che, per assurdo, si autoalimenta anche dei provvedimenti semplificativi che fagocita e trasforma, incredibilmente, in vere complicazioni amministrative!

Per tornare a San Benedetto, niente lascia prevedere un miglioramento del nostro settore turistico, ultimo valido sostegno dell'economia cittadina, nessuna iniziativa collettiva, nessun evento pubblicitario che non sia la solita "fieretta" in Germania, nessun progetto per le strutture, nessuna nuova idea..... quindi nessuna strategia di sviluppo. Anzi continua la vendita e la dismissione degli alberghi che vengono trasformati in residence di lusso, molto ricercati dal mercato immobiliare. Legittimissimo!!! A mio parere, il concetto liberale di economia va rispettato ma altrettanto andrebbe fatto per chi vuole aprire un nuovo albergo! Invece, diversamente dalle trasformazioni da albergo ad appartamenti, relativamente facili da ottenere in quanto previste nel nostro PRG, risulta difficilissimo, per un imprenditore del turismo, realizzare un nuovo albergo! Assurdo degli assurdi!!! Gli alberghi devono essere considerati, a tutti gli effetti, come delle vere e proprie unità produttive al pari di un'industria in quanto creano un notevole indotto di lavoro per tutte le aziende che prestano servizi di vario genere negli Hotel. Inoltre, generano occupazione anche per tutte le attività ricettive subordinate quali i ristoranti, i bar, le pizzerie, i ritrovi pubblici, gli chalet ecc.ecc. e pertanto deve essere loro rivolta una maggiore attenzione nell'ambito delle strategie di sviluppo dell'economia turistica locale.

Nicola Piattoni



Il Circolo dei Sambenedettesi ha presentato La nostra cucina nel tempo "Lu magnà jre e uje"

Un volume fatto di spunti, appunti e ricette legate alla tradizione culinaria del nostro territorio. E' questo, in dodici parole, "Lu magnà jre e uje", il libro dato alle stampe dal Circolo dei Sambenedettesi e frutto di un certosino lavoro di squadra messo in campo da un team composto da cuochi, storici, nutrizionisti, sommelier ed esperti marittimi. Il tutto immancabilmente messo nero su bianco grazie ad un'equipe di poeti e scrittori dialettali.

Un mix di ingredienti che fa de "Lu magnà jre e uje" un libro unico nel suo genere, un'esperienza portata avanti insieme (e non avrebbe potuto essere altrimenti) ai professionisti dell'Ipssar "Buscemi" di San Benedetto, coordinati dalla dirigente, la professoressa Manuela Germani che ha raccolto l'invito del presidente del circolo Rolando Rosetti ed ha aderito con entusiasmo all'iniziativa patrocinata dalla Regione Marche.

In alcuni passaggi della prefazione, curata dalla professoressa Benedetta Trevisani, c'è tutto il senso di questa iniziativa editoriale messa in campo dal Circolo: "E' una raccolta di spunti, appunti e ricette - spiega - che non ha nessuna pretesa di esaurire tutte le possibili rappresentazioni dell'arte culinaria, perché in ogni caso si dà piena fiducia alle capacità inventive dei nostri lettori, ben sapendo che la fantasia, unita alla voglia di sperimentare, può trasformarli in grandi chef".

Al volume ha collaborato un gran numero di persone, ciascuna delle quali ha apportato il proprio in contributo in base alle proprie competenze. A collaborare alla stesura del volume sono stati Stefano Novelli, Benedetta Trevisani, Giuseppe Merlini, Paola Anelli, Maria Lucia Gaetani, Marilena Papetti. Il professor Francesco Felix si è occupato dei vini mentre gli aperitivi sono stati curati dal barman Marco Romani.

La dottoressa Maria Lucia Gaetani, nutrizionista e biologa, ha realizzato le schede nutrizionali e, insieme a Giovanni Pilota, è anche l'autrice delle vignette illustrative mentre il contributo sui pesci è di Nicola Romani. Le poesie in dialetto sono opere di Giovanni Pilota, Marilena Papetti, Nazzarena Prosperi e Piero Di Salvatore. La copertina del libro è realizzata dall'artista sambenedettese Gianluigi Capriotti autore anche degli originali dipinti presenti tra le pagine del volume

"Un ringraziamento particolare - tiene a precisare il presidente del Circolo Rolando Rosetti - va alla dirigente dell'Ipssar sambenedettese, la professoressa Manuela Germani, per aver consentito una collaborazione di qualità da parte dei suoi docenti. Un sentito ringraziamento va anche alla Regione Marche che per interessamento del consigliere regionale sambenedettese Fabio Urbinati ha sostenuto e reso possibile questa nostra pubblicazione finalizzata a diffondere la cultura alimentare della nostra Regione con particolare riferimento ad usi e costumi della costa".

Emidio Lattanzi



Samballarin
aperitivo rossoblù



DOMENICO SORIANO
"Matrimonio all'italiana" 1964

ANTICO
CAFFÈ SORIANO
CAFFÈ PASTICCERIA RISTORANTE

SAN BENEDETTO DEL TRONTO . V.LE DE GASPERI 60 . 0735 480648

I 
SBT



Un incontro rinnovato, quello tra il Maestro Tullio Pericoli e la Fondazione Carisap, che corona il desiderio reciproco di rendere fruibile per il nostro territorio un patrimonio di arte e bellezza che da qui ha tratto le sue linfe vitali, varcando poi i confini locali in virtù di un linguaggio artistico che non conosce frontiere. Il paesaggio piceno, dunque, come punto di partenza di esperienze visive interiorizzate dall'infanzia e sedimentate nel ricordo. Paesaggio a quel tempo "guardato ma non osservato", eppure capace di dare vita, in seguito, a un codice espressivo in cui il sentimento dei luoghi si risolve in un personalissimo impa-

sto di segni, disegni e colori che dissolve il peso della materia nella leggerezza dei tratti, secondo un principio condiviso con lo scrittore Italo Calvino cui l'artista si sente a suo modo molto vicino. Avrà inizio il 23 marzo 2019, presso il Palazzo dei Capitani di Ascoli Piceno, l'esposizione di 165 opere di Tullio Pericoli che si protrarrà fino a maggio 2020, con possibilità di proroga al settembre successivo. L'organizzazione e la realizzazione della mostra, curata da Claudio Cerritelli, saranno affidate a due professionisti locali indicati dal Maestro Pericoli, Carlo Bachetti e Maurizio Capponi, con la Fondazione Carisap nelle vesti di mecenate.

Un ritorno molto atteso perché il legame tra l'artista e la sua terra, peraltro mai interrotto, ha così modo di rinsaldarsi attraverso l'offerta di un'opportunità che consente a tutti noi di condividere un'esperienza artistica non solo

di alto livello, ma anche capace di cambiare il nostro punto di vista nella percezione visiva del paesaggio che abbiamo davanti agli occhi. Questo paesaggio, dice Tullio Pericoli, "è come una madre che ti ha insegnato una lingua. Una lingua che poi ho usato per parlare di tutto, una cadenza, un modo per raccontare il mondo. Spostarmi da lì significherebbe imparare un'altra lingua che non è la mia." Lo troviamo scritto in "Le COLLINE DI FRONTE, Un viaggio intorno alla vita di Tullio Pericoli", un bel libro a firma di Silvia Ballestra, edito da Rizzoli nel 2011. Nel libro la scrittrice marchigiana ricostruisce un percorso biografico che, a partire dalle prime manifestazioni d'interesse per il disegno in età infantile e adolescenziale, conduce a un disvelamento progressivo di una vocazione all'arte grafica e pittorica che condurrà Pericoli a intrecciare la propria storia a quella di artisti, scrittori, intellettuali che rappresentano ai livelli più alti il tessuto culturale italiano nel pas-

saggio tra primo e secondo millennio. Milano è il centro pulsante che irraggia cultura ed espande fuori dai confini nazionali esperienze singolari in grado di testimoniare quello che può forse essere considerato un nuovo rinascimento italiano.

E tuttavia la proiezione verso orizzonti nuovi e lontani non recide il filo che, quasi fosse una molla, richiama l'artista alla terra d'origine. "Un mare di onde di terra - scrive Silvia Ballestra - che cambiano colore a seconda della stagione e delle coltivazioni e su cui è bello fantasticare di planare a volo di uccello per avere tante prospettive diverse, simultanee e con tanti centri diversi."



VINCENZO ACCIARRI, 50 ANNI DI ARCHITETTURA

Cinquant'anni di attività professionale esercitata nella propria terra e altrove, importanti esperienze di studio universitario, incontri con altri paesaggi urbani e scambio di idee e visioni con personaggi di grande spessore culturale incontrati in un percorso di formazione ben articolato: tutto questo è possibile ritrovare nel libro monumentale che dà testimonianza dell'opera realizzata dall'Architetto Vincenzo Acciari nel corso della sua cinquantennale professione.

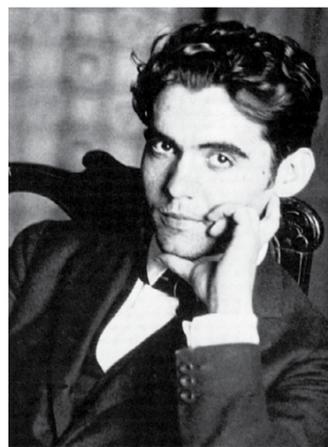
Erano gli anni 60 e il giovane studente sambenedettese, dopo il diploma liceale, frequenta corsi di architettura nelle università di città prestigiose come Firenze e Venezia. Incontra qui maestri di rilevanza nazionale e internazionale che aprono i suoi orizzonti proponendosi come modelli formativi in un'attività di studio che

connette il mondo delle forme strutturali a scenari di arte compositiva.

Viaggiare per lui diventa allora, a prescindere dalla valenza turistica, il mezzo privilegiato per osservare e conoscere altre realtà architettoniche con cui confrontarsi e da cui trarre ispirazione per nuove visioni. È l'alimento fondamentale di una progettualità innovativa, capace di interpretare in maniera funzionale ed esteticamente interessante il territorio in cui si opera. Perché Vincenzo Acciari svolge con passione la sua professione nella terra d'origine, dove peraltro inizialmente scarseggiano figure di architetti con le quali creare raccordi e sinergie. Un ambito aperto, dunque, ad interventi insediativi di diversa natura (abitazioni, luoghi di culto, strutture sportive e capannoni destinati al lavoro) che si connotano per una elaborazione formale di grande originalità, studiata per soddisfare le finalità d'uso con i tratti distintivi di un'architettura non banale e ripetitiva, ma scaturita da un sapiente connubio tra

funzionalità ed estetica. Il libro, recentemente dato alle stampe dall'architetto Acciari, per l'importanza del formato e dei contenuti si propone a sua volta come una rappresentazione molto significativa di un singolare percorso biografico fatto di studi, incontri, viaggi ed esperienze confluenti nella maturità professionale. Un bagaglio formativo di seguito testimoniato sulle pagine del libro dalle immagini delle opere da lui realizzate nei più diversi ambiti. Opere che effettivamente sono diventate il volto rappresentativo del nostro territorio e degli altri nei quali Vincenzo Acciari ha potuto esprimere, attraverso la concretezza dei materiali costruttivi impiegati, il frutto della sua visione ideativa riguardo ai luoghi vissuti dall'uomo per le più svariate esigenze di vita.

Uno degli incontri dei Mercoledì del Circolo che stiamo progettando per la prossima primavera sarà dedicato all'opera dell'arch. Acciari con la sua diretta partecipazione. Auspichiamo per l'occasione una nutrita presenza dei nostri soci.



Ogni libro è un giardino. Beato colui che lo sa piantare e fortunato colui che taglia le sue rose per darle in pasto alla sua anima!

FEDERICO GARCÍA LORCA
1898 - 1936

Discorso sui libri

tuttavia riguardano singolarmente le persone, e nell'educazione impartita in famiglia, nella scuola e in una società che sia interessata ad accettare la sfida contro il cosiddetto analfabetismo di ritorno. Mi è capitato ultimamente di imbartermi in alcuni libri molto diversi tra loro che, ciascuno a modo proprio, fanno riferimento a un mondo letterario e artistico che ha vissuto nella seconda metà del novecento esperienze molto importanti per poi esaurirsi e cancellarsi in quel brulicame di voci superflue, "la scrittura del nulla", che popolano oggi le librerie. D'altra parte le case editrici per potersi garantire guadagni accettano le leggi di un mercato consumistico che rileva i gusti dei potenziali acquirenti e seleziona il prodotto libro sulla base dei contenuti che più incontrano questi gusti, anche a prescindere dalla qualità letteraria.

Del resto si va oggi in libreria come al supermercato, e l'effetto che se ne ricava può risultare addirittura piacevole grazie alla quantità di libri messi in mostra con copertine accattivanti per immagini, colori, titoli intriganti e promettenti. E gli autori? Tanti i nomi di scrittori seriali che ricorrono uguali nella diversità dei titoli riempiendo i ripiani. Una presenza a volte invasiva che nella sua quantità sembrerebbe garantire una qualità letteraria che invece è tutta da verificare. Quel che conta, intanto, è comprare. Sapevamo dei best sellers, vale a dire i libri più ven-

duti, come quelli della Ferrante per fare un esempio, ma ci sono anche i long sellers, quelli che si vendono nei tempi lunghi e di fatto rappresentano, per così dire, i classici che possono durare nel tempo. Ma l'accento, a ben considerare la matrice anglica dei termini, batte sempre sulla vendita, perché in un'ottica di mercato l'importante è che la mercanzia sia vendibile, quale che sia il suo valore intrinseco.

Mi è stato regalato qualche tempo fa un piccolo libro con il testo di Federico García Lorca intitolato "SUI LIBRI, Discorso al paese di Fuente Vaqueros", curato da Lucilio Santoni per "l'onagro - ILGRANDEVETRO". Da leggere con attenzione, per capire l'apporto dato dai libri al progresso della mente nella storia dell'uomo, ma qui riporto appena un breve passaggio: "A volte un popolo dorme come l'acqua di uno stagno in un giorno senza vento, e allora un libro o alcuni libri possono scuoterlo e renderlo inquieto, possono mostrargli nuovi orizzonti di emancipazione e di solidarietà."

E chiudo questo mio modestissimo discorso sui libri con una citazione tratta dalla nota finale del curatore che più immediatamente si lega ai miei pensieri: "Oggi si preferisce immergere i libri, quelli veri, in un mare di libri falsi, in modo da poter vendere sia gli uni che gli altri. Così le parole si diluiscono nelle pagine, divengono buone per tutti i gusti, le frasi si mescolano ai prezzi di copertina e chi fa collezione di libri spesso è una persona che, per dirla con Lorca, dà da mangiare al proprio corpo senza possedere un'anima."

Il libro, oggi come ieri, è un oggetto per tanti ma non per tutti. Rischia però, secondo la previsione di analisti sociali e commerciali, di diventare un oggetto per pochi, bibliofili o bibliomani che dir si voglia.

Concorrerebbero a determinare la decadenza del libro, e quindi della lettura, una pigrizia sempre più diffusa riguardo all'esercizio del leggere e la concorrenza spietata di ebook e tablet o di quelle scritture brevi, rattrappite e contratte che attraverso gli strumenti informatici si risolvono in un tweet e vanno a caccia di like. Un'argine alla tendenza negativa si potrebbe di fatto individuare nel coltivare le vocazioni personali alla lettura, che

LA METAMORFOSI INCOMPLETA DELLA POLITICA "LOGICA" DI CERISCIOLI SULLA QUESTIONE DELL'OSPEDALE UNICO DEL PICENO.

Noi diciamo: "Più che QUANDO, è molto più importante dire subito DOVE...".

Abbiamo assistito, in questi ultimi mesi, a tempestive repliche del governatore Ceriscioli alle dichiarazioni di Politici, Tecnici, Giornalisti e Organi istituzionali che ipotizzavano e suggerivano - *re melius perpensa* -, un assetto e distribuzione della rete ospedaliera nel Piceno diversa da quella scaturita dal suo Algoritmo utilizzato dalla Regione per scegliere l'allocatione della nuova struttura; è pur vero che tale scelta era stata votata il 2 Agosto 2018 dal Collegio dei Sindaci dell'AV 5, ma va detto che tale Collegio non era rappresentativo della Popolazione Picena, visto che si era votato con un criterio diverso da quello che è stato usato, recentemente, per il rinnovo del Presidente della Provincia, dove ogni Comune ha avuto un peso differente e basato sul numero dei rispettivi abitanti.

Queste repentine repliche sono comparse sulla Stampa e on-line, a ritmo frenetico, specificatamente l'8-9-18 e 21-9-18, in occasione delle Feste dell'Unità a Grottammare e a Colli del Tronto, con argomentazioni inconsistenti, immortalate dalle rispettive video-interviste rilasciate dal Governatore le cui dichiarazioni invitiamo tutti a riesaminare. Clamorosa è stata l'affermazione sarcastica di Ceriscioli contro il Bacino di Utenza sulla Costa, che, secondo lui, sarebbe inesistente in Riviera, poiché utilizzatore più della Sanità privata. Infatti egli afferma: "I pazienti che attraggono il Piceno vanno prevalentemente nelle Cliniche private", e di conseguenza, rincara il Governatore: "Ospedale unico a bando nel 2019 e no a due Presidi nel Piceno".

Altra successiva replica, in ordine cronologico, è stata quella rivolta a Urbinati che, inaspettatamente, convergendo sulla tesi della coesistenza nel Piceno di un Ospedale di 1° liv. e uno di Base, aveva affermato che essi potevano convivere nella stessa A V 5 del Piceno, a condizione che si fosse espresso favorevolmente il Collegio dei Sindaci e che comunque la Conferenza dei Sindaci è sovrana e poteva tornare a proporre nuove soluzioni per l'ubicazione del nuovo Ospedale. Questo è quanto proposto dal Consigliere regionale e capogruppo PD Fabio Urbinati che avrebbe ipotizzato la modifica della sede per l'Ospedale unico, come è emerso nell'incontro di Ponterotto del 19-9-18 su "L'Ospedale di 1°liv. sulla Costa e di base ad Ascoli", con i Presidenti dei Comitati di quartiere di SBT, a suggello di una ritrovata sintonia tra i Cittadini, l'Amministrazione comunale e la Regione. Nel frattempo anche il Consiglio Comunale di SBT si era espresso per il nuovo Ospedale sulla Costa.

A questa apertura anche da parte della Regione, come fatto trapeolare dal Consigliere regionale Urbinati, il Governatore ha subito replicato, il 17-10-18, ribadendo fermamente che nel Piceno c'è posto solo per un solo Ospedale, nella sede scelta dalla Conferenza dei Sindaci il 2-8-18 e assolutamente di 1° livello, rafforzando che: "Su un solo Ospedale e di 1° livello, non ci sono dubbi" e "l'importante è andare verso una unica struttura di eccellenza, perché i cittadini chiedono servizi di qualità, non un Ospedale a cento metri da casa". Bella coerenza!! (Vedi "La doppia sanità di Ceriscioli", su Riviera Oggi del 19-10-2018)

Vorremmo ricordare a Ceriscioli che anche il dott. Giuseppe Zuccatelli, molto vicino, in passato, al Governatore, grande teorico nazionale e fautore degli accorpamenti in materia di Sanità (vedi l'ASUR Marche), pare oggi rinnegare certi suoi concetti del passato, per una Sanità in continuo adattamento verso l'assistenza ospedaliera che deve dare molta più attenzione ai bisogni delle persone e dei territori: "Il modello di centralizzazione va superato" come ha dichiarato al "Corriere della Romagna" del 3-4-2018 e alla Conferenza dei Sindaci sulla Sanità del Piceno del 9-3-2018. Di queste riflessioni dovremmo tutti farne tesoro, visto



l'andamento disomogeneo dell'attuale Assetto sanitario regionale e principalmente dovrebbe tenerne conto il professore Ceriscioli!. Eppure non è così. L'insistenza e la tempestività con cui Ceriscioli ribadisce le sue affermazioni, l'insistenza sul luogo, sul numero, sul contenuto dell'Ospedale unico del Piceno contro le più logiche considerazioni che una persona di buon senso farebbe, raffrontando la Mappa sanitaria delle cinque Aree Vaste delle Marche, associate a molte altre evidenze sociali e politiche, che stanno caratterizzando la gestione Ceriscioli, sono veramente imbarazzanti.

Il mantenimento per sé della Delega alla Sanità fin dalla sua elezione a Presidente della Regione Marche, la doppia logica e doppia Sanità in auge nel Nord e nel Sud delle Marche, il tentativo di introdurre le sperimentazioni gestionali pubblico-private nella Sanità regionale, permettendo ai privati di usare le strutture e attrezzature pubbliche e consegnando quindi le chiavi della Sanità pubblica al privato con la proposta di Legge regionale n.145/17, l'Accordo Asur-Interporto di Iesi con il quale la Regione acquista una Palazzina-uffici da destinare alla sede del 118 regionale e a magazzino regionale del farmaco, come Polo logistico di tutto il sistema sanitario regionale, per rilanciare quella infrastruttura interportuale e risanare i bilanci della Partecipata (vedi AnconaToday, 28-12-2018), alla DGR n. 1623 del 27-11-18 con la quale si trasforma l'Azienda Ospedaliera (Ospedali riuniti Marche Nord) di Pesaro da 1° livello a 2° livello, come quello di Torrette-Ancona, sono tutti episodi e notizie che creano molte perplessità e stimolano molte riflessioni in merito alla questione dell'Ospedale unico del Piceno, della sua sede e principalmente del suo contenuto. Il prof. Ceriscioli dovrebbe spiegarci per quale motivo le regole della sua Sanità non valgono per questo territorio del Sud delle Marche.

Ora se ne sono accorti tutti della doppia logica del prof. Ceriscioli nel riordino della Rete ospedaliera e nella gestione della Sanità pubblica nelle Marche. Anche Riviera Oggi, con l'ottimo articolo della "Doppia Sanità" di Carlo Fazzini, prende posizione sulla politica faziosa della Regione che, da tempo, con il consigliere De Vecchis, avevamo denunciato.

Ultimamente, sotto la spinta dei 16 Sindaci dell'Ambito Territoriale 21, si è fatta strada l'ipotesi che un Ospedale di 1° livello sulla Costa e uno di Base sarebbero possibili e necessari nel Piceno. Verso questo obiettivo andrebbe il "Protocollo salva Fano", proposto dal consigliere regionale Urbinati e votato dal Consiglio, che dovrebbe fungere anche da riferimento per nostro territorio. Sull'ipotesi del doppio Presidio, ora, c'è l'apertura dello stesso Ceriscioli a condizione che solo uno sia di 1° livello e sia ubicato dove decideranno i Sindaci dell'A.V. 5, di nuovo chiamati a votare prossimamente, con il vecchio sistema del voto uninominale. Sembra tutto una farsa, poiché esistono delle Leggi che regolano questa materia della Distribuzione dei Presidi ospedalieri sul ter-

ritorio e specialmente perché queste votazioni vengono fatte nello stesso preciso momento in cui per Pesaro si decide la trasformazione dell'Ospedale Az.Ospedaliera da 1° a 2° livello e per il Piceno si impone un Ospedale "assolutamente" di 1° livello e unico.

Ecco perché l'insistenza e la tempestività con cui il prof. Ceriscioli ribatte e ribadisce che solo un Ospedale di 1° livello deve essere l'unico Ospedale del Piceno, è imbarazzante, sia per chi ascolta o legge ma principalmente dovrebbe esserlo per chi insiste e pronuncia queste affermazioni senza porsi alcun dubbio, nonostante le osservazioni ricevute. Evidentemente è alta la posta in palio per il Presidente e l'esito della operazione, ovvero che l'Ospedale deve essere innanzi tutto di 1° livello, unico, e lontano dalla Costa, deve essere assolutamente portato a termine e deve essere un obiettivo irrinunciabile.

Non ci meravigliamo più della ostentata sicurezza con cui il Professore sottolinea che il nuovo Ospedale unico, assegnato al Piceno, non potrà avere certe Specialità medico-chirurgiche, che sono presenti solo in Ancona e, ora, ... anche a Pesaro! Perché solo il Piceno dovrebbe essere chiamato ad alimentare la Sanità Dorica che, oggi, appare sovradimensionata?

Vogliamo, solamente, senza aggiungere altro, cogliere questa occasione per ricordare al Presidente Ceriscioli due fatti:

1°) la DGR n.38 del 16-12-2011, che approvava l'Azienda Ospedaliera Marche Sud del Piceno,

2°) la DGR n.271 del 9-2-2010, con cui si istituiva la Neurochirurgia a S.B.T.

Delibere che, a tutt'oggi, non son state mai bocciate ma restano "congelate" in Regione.

Sarebbe da condannare, dal punto di vista dell'Urgenza e dell'Emergenza Sanitaria Territoriale, qualsiasi influenza interferisca con la scelta della giusta distribuzione della Rete Ospedaliera nell'A.V.n.5.

Abbiamo sempre pensato che l'Ospedale Unico fosse la cosa migliore da fare dal punto di vista economico e scientifico purché fosse ubicato sulla Costa nel rispetto delle Leggi nazionali e delle Delibere regionali ma visto che, con un gioco di prestigio (vedi l'algoritmo), la sua collocazione non viene indicata sulla Costa ma a Spinetoli e per di più deve essere "assolutamente" di 1° livello, mentre a Pesaro si legittima, solo ora, l'Az.Osp al 2° liv. (vedi le "Domande senza risposta" della CGIL di Pesaro sul Corriere Adriatico di venerdì 18-1-2019), è imprescindibile puntare, per equità, alla stessa dislocazione e organizzazione degli Ospedali utilizzate nelle altre Aree Vaste delle Marche.

Alla luce di tutte queste circostanze e osservazioni confidiamo che i Sindaci dell'A.V.n.5, riconvocati per ridiscutere la soluzione dell'assetto della Sanità pubblica del Piceno, usino la stessa "logica" che ha guidato le scelte regionali, di oggi e del passato, per l'A.V. di Pesaro e Ancona e che non abbiano timore di sostenere molto concretamente che, più che QUANDO, è molto più importante dire subito DOVE ubicare il nuovo Ospedale, poiché sicuramente l'Ospedale di SBT, così come è combinato, non può andare oltre. Né pensiamo che dovrebbe essere considerato un disonore per il Capoluogo di Provincia, viste tutte le caratteristiche del territorio e i vantaggi delle infrastrutture presenti e più volte illustrate, avere vicino un grosso Ospedale, come non lo è per Forlì con Cesena.

Dott. MARIO NARCISI

Ex Direttore del DEA dell'Ospedale di S.B.T.

e Rappresentante provinciale dell'AAROI-EMAC

(Associazione Anestesisti Rianimatori Ospedalieri Italiani e Medici dell'Emergenza Accettazione)

Sono stati quasi 30 mila (29.806 per l'esattezza) i marchigiani che nel corso degli ultimi 12 mesi hanno scelto di ricoverarsi in strutture sanitarie al di fuori della regione.

E quasi la metà di loro (13.976 marchigiani) ha scelto strutture dell'Emilia Romagna. E' quanto emerge dai dati sulla mobilità passiva e la mobilità attiva (pazienti provenienti da altre regioni italiane) forniti dall'Agenzia regionale sanitaria. Un dato che deve far riflettere e che inevitabilmente alimenta dubbi sull'affidabilità del sistema sanitario marchigiano o, quanto meno, sulla percezione che hanno i cittadini marchigiani. E se

eurofuni srl

TRAFILERIA E CORDERIA

FUNI METALLICHE PER OGNI USO

amministrazione e stabilimento:

Via Leonardo Da Vinci, 24/26

zona ind. ACQUAVIVA PICENA

ufficio amministrativo:

tel. 0735 582556 (n.2 linee urbane)

ufficio spedizioni:

tel. 0735 594178

fax 0735 588964

info@eurofuni.com - www.eurofuni.com

il problema sull'affidabilità delle strutture sanitarie marchigiane è sicuramente al centro della discussione che si innesta in merito alla mobilità passiva, non meno rilevante è, però, l'aspetto economico. Infatti a fronte di così tanti marchigiani che scelgono strutture sanitarie fuori regioni, ci sono comunque ben 26.670 cittadini di altre regioni che hanno scelto le strutture della nostra regione per il ricovero. Ciò comporta un pesante saldo negativo per le casse della Regione, visto che i quasi 30 mila marchigiani che "emigrano" costano oltre 112 milioni di euro, mentre per i 26.670 ricoveri provenienti da fuori regione l'incasso è leggermente inferiore agli 89 milioni di euro. Un saldo negativo di 22 milioni euro, quindi, che pesa e non poco sulle casse regionali. Andando ad analizzare nel dettaglio i dati forniti dall'agenzia regionale sanitaria emerge che oltre all'Emilia Romagna, sono Lombardia (3.288), Umbria (2.341), Abruzzo (2.097) e Lazio (2.051) le altre regioni "preferite" dai marchigiani che scelgono il ricovero in strutture sanitarie fuori regione. Va però evidenziato che, mentre in Emilia, Lombardia e Lazio si rivolgono pazienti provenienti da tutte le zone territoriali marchigiane, provengono quasi esclusivamente dalle zone territoriali di San Benedetto e Ascoli i marchigiani che scelgono di ricoverarsi in strutture sanitarie dell'Abruzzo.

La più elevata "migrazione" verso strutture fuori regione si registra in Ortopedia, con ben 7.471 pazienti che scelgono ospedali di altre regioni (in particolare dell'Emilia Romagna che raccoglie oltre la metà della mobilità passiva marchigiana di quel reparto). Dietro Ortopedia seguono Chirurgia Generale (3.180 pazienti), Ostetricia - Ginecologia (2.263), Cardiologia (1.496), Rieducazione Fuzionale (1.417), Medicina Generale (1.370) e Urologia (1.290). **Un po' a sorpresa emerge, poi, che è della zona territoriale di Pesaro la più elevata mobilità passiva (vedi schema in fondo all'articolo) con 4.414 pesaresi che hanno scelto strutture sanitarie fuori regioni. Seguono poi Ancona (3.481), Urbino (2.946), Fano (2.890) e Fermo (2.768).**

Decisamente più sorprendenti sono, invece, i dati sulla mobilità attiva con San Benedetto che risulta la zona territoriale che ha il maggior numero di ricoveri provenienti da fuori regione (6.666), davanti ad Ancona (6.177), Ascoli (3.628) e Civitanova (2.992). Va però detto che per quanto riguarda Ancona la mobilità attiva è quasi esclusivamente indirizzata verso gli Ospedali Riuniti (5.298 pazienti) a differenza di quanto avviene nelle altre zone territoriali dove sono le cliniche private a fare a parte del leone. Infatti nella zona territoriale di San Benedetto dei 6.666 pazienti provenienti da fuori regione solo 1.432 hanno scelto l'ospedale, mentre 3.078 pazienti hanno optato per la clinica privata Villa Anna e 2.156 per la Stella Maris. Stesso discorso ad Ascoli, dove oltre la metà (2.014) dei pazienti di fuori regione ha scelto la clinica privata San Marco, e a Civitanova dove, addirittura, la mobilità attiva è quasi completamente frutto della clinica privata Villa dei Pini (2.518 pazienti su 2.992). Questo significa che, senza il fondamentale apporto delle strutture private convenzionate, i numeri relativi alla mobilità attiva sarebbero ben differenti, con il conseguente ulteriore aggravio per le casse regionali. **Da segnalare infine come solo le zone territoriali di Ancona, San Benedetto, Ascoli e Civitanova abbiano un saldo positivo tra mobilità attiva e mobilità passiva, con un numero di ricoveri provenienti da fuori regione superiore rispetto al numero di cittadini che scelgono di ricoverarsi fuori dalle Marche.**

I DATI DELL'AGENZIA REGIONALE SANITARIA

Zona territoriale	Mobilità passiva	Mobilità attiva
Pesaro	4.414	1.478
Ancona	3.481	6.177
Urbino	2.946	906
Fano	2.890	65
Fermo	2.768	1.333
San Benedetto	2.341	6.666
Ascoli	2.303	3.628
Macerata	2.194	614
Civitanova	1.739	2.992
Iesi	1.369	1.005
Senigallia	1.292	669
Camerino	1.054	411
Fabriano	1.004	514

Ricordiamo

Alberta Varriale



Domenica 01. febbraio 2019 è venuta a mancare all'affetto dei suoi cari, e di chi l'ha conosciuta ed apprezzata, la maestra Alberta Varriale moglie del compianto rag. Lorenzo Di Buò, storico socio del nostro sodalizio per il quale ha ricoperto, per molti anni e con tanta dedizione, la carica di tesoriere. Alberta è stata una maestra elementare di solida formazione che ha insegnato ed educato proficuamente diverse generazioni di studenti compresi i miei figli. Devo a Lei anche una parte fondamentale della mia formazione culturale e per questo le sono molto grato. Ai figli Giulio e Mario e alle loro famiglie le più sentite condoglianze del Direttivo e di tutti i soci del Circolo dei Sambenedettesi.

Nicola Piattoni

Il decesso dell'architetto Farnush Davarpanah



Dopo breve malattia è deceduto il 19 febbraio scorso l'architetto Farnush Davarpanah all'età di 65 anni. Era nato a Teheran nel 1953 e da molti anni si era trasferito in Italia dove al Politecnico di Torino aveva conseguito la laurea in architettura. Ebbe accesso nell'organico dei dipendenti comunali mediante concorso e, una volta entrato, raggiunse la carica di dirigente del settore dei lavori pubblici. In questa sua attività diede il meglio delle sue conoscenze tecniche, arricchendo notevolmente il patrimonio arboreo del nostro lungomare fino alla rotonda Salvo d'Acquisto di Porto d'Ascoli che abbellì con una ricca pavimentazione con la quale si valorizzava, tra l'altro, il monumento dell'eroico carabinieri. Tra gli ultimi lavori portati a compimento c'è la creazione del meraviglioso spazio denominato "Nuttate de luna" realizzato lungo la sponda sinistra della foce dell'Albula.

I sindaci che si sono avvicinati durante il suo mandato, a cominciare da Paolo Perazzoli, a seguire con Domenico Martinelli, Giovanni Gaspari e, da ultimo, Pasqualino Piuanti, hanno apprezzato il suo lavoro innovativo, teso a valorizzare l'arredo arboreo della riviera che si caratterizza per le originali isole floreali a tema in lunghi tratti del lungomare Sud. Sotto l'aspetto umano conservava un'indole gentile e cordiale che ne ha favorito l'inserimento nell'ambiente sociale cittadino dove coltivava vaste ed amichevoli conoscenze. Certamente la sua scomparsa crea un vuoto in città dove la sua figura sarà a lungo ricordata anche perché lascia innovazioni nella toponomastica del lungomare destinate a durare per decenni. Ai familiari tutti esprimiamo le condoglianze del consiglio direttivo del Circolo dei Sambenedettesi

Vibre

Pietro di Lerici



Qualche giorno fa è mancato Pietro Bruni, socio della Società Marittima di Mutuo Soccorso di Lerici, con grande dispiacere personale mio, per i soci e per l'intera comunità lericina. Un amico.

Pietro era una persona che si faceva voler bene per la sua disponibilità e la sua riservatezza: sempre un passo indietro, ma sapevi che in caso di bisogno era sempre pronto e potevi far conto su di lui.

Membro di quella Comunità sambenedettese che, da oltre un secolo, onora e ha onorato Lerici con il suo apporto, con la serietà che ha

contraddistinto questi nostri concittadini che hanno portato un valore aggiunto al Borgo, alcuni ormai "lericini" da generazioni, altri nati a San Benedetto, sempre legatissimi alla loro terra d'origine, ma che si sono subito integrati in Liguria.

Lerici è un borgo di millenaria e grande tradizione marinara, ma l'arrivo dei pescatori sambenedettesi da fine '800, con le loro "paranze" (da noi erroneamente chiamate "bragozzi" per l'errore iniziale, da parte delle autorità marittime, di classificare così imbarcazioni adriatiche non in uso nei nostri mari), ha coperto la parte della "pesca", sino ad allora marginale.

Pietro, oltre che della "Marittima" era anche membro della locale sezione dell'A.N.M.I., ci dava una mano quando si organizzavano laboratori di "marinaresca" per i ragazzi, oppure per "Lerici Legge il Mare". Quando abbiamo organizzato le due iniziative su San Benedetto, si era occupato di preparare il "brodetto" che lui faceva seguendo la tradizione sambenedettese.

Molto schivo, da vero uomo di mare, poche volte si era sbilanciato con racconti della sua vita: di quando il Comandante dell'Andrea Costa, affidava a lui, semplice marinaio, il timone della nave; o quando, caduto dal peschereccio, ancora in Adriatico, era rimasto impigliato rischiando di annegare, oppure l'esperienza sui "Banchi di Terranova" a pescare i merluzzi dalle barche, senza scendere a terra per mesi.



Ho il rammarico di non essere riuscito a mantenere la promessa di venire con lui a San Benedetto, assieme ad Alessandro Mamino (Vice Presidente). Teneva tantissimo a farci vedere i suoi posti e a farci assaggiare il "brodetto" originale. Ci mancherà la sua signorilità e la sua compagnia.

Bernardo Ratti

Presidente Società Marittima di Mutuo Soccorso di Lerici

i fiori che regali
fabbricano sorrisi

la fabbrica
dei fiori

PRIMAVERA
COOPERATIVA SOCIALE
www.lafabbricadeifiori.com
Via Val di Fassa Porto d'Ascoli
dietro Chiesa dell'Annunziata
e Scuola Alfortville

Siamo presenti anche

Martedì e Venerdì
Mercato San Benedetto del Tronto - Zona Caffè Florian
Sabato
Conad di San Benedetto del Tronto
Giovedì
Conad Alba Adriatica
Venerdì
Mercato Castel di Lama

FIORI E PIANTE
VENDITA DIRETTA IN SERRA
"chilometro zero"
Porto d'Ascoli Via Val di Fassa



Piano Strategico di Ricerca del Settore Ittico “Mare Adriatico: Mare di Sviluppo”



Obiettivo

Solo trasformando il Mare Adriatico in un grande bacino di maricoltura naturale, dove le specie ittiche vengono accompagnate nella loro crescita e catturate per fini commerciali ad una dimensione che non vada a pregiudicare la loro capacità di riproduzione, si possono ottenere le condizioni per la creazione di ricchezza e di sbocco professionale per le nuove generazioni.

Nel corso di dieci anni si potrebbe raggiungere una produzione ittica atta a creare le condizioni di sviluppo economico e professionale della nostra area e un'armonia ed unità di intenti con i Paesi frontalieri tramite la definizione di una macro area di pesca regolamentata per zone e per sforzo di pesca.

Così come avviene nei Mari del Nord e nella quasi totalità dei Paesi detentori di risorse ittiche, stabilendo una diversa disciplina delle catture, fissando fermi biologici per aree prolungati ed efficaci, rappresentando un diverso approccio con la risorsa e quindi una crescita culturale e professionale dei pescatori, una programmazione economica atta a favorire il turn-over del personale imbarcato e una diversa organizzazione della distribuzione, del commercio e della trasformazione del pescato.

Situazione attuale

Oggi il quadro delle risorse ittiche del distretto Medio Adriatico è drammatico.

Anni di supersfruttamento delle risorse ittiche hanno causato dei gravissimi gap riproduttivi in tutte le specie autoctone e solo la grandissima ricchezza biologica del mare ha permesso alle specie di non estinguersi e di resistere alla colonizzazione di altre specie provenienti dagli oceani. Il depauperamento della risorsa ha anche avuto riflessi negativi per le industrie di lavorazione sempre più costrette a ricorrere alle forniture estere con effetti negativi visto il continuo alternarsi dei prezzi che non permettono una razionale programmazione delle produzioni e dei listini.

Nel nostro caso la flotta peschereccia si è dimezzata sia nel numero delle imbarcazioni che degli addetti ed è sufficiente un piccolo sbalzo di aumento dei costi di gestione per creare profonde crisi economiche che nemmeno un forte rialzo dei prezzi di vendita del pescato riesce a superare.

Nonostante esistano regolamentazioni circa le dimensioni del pescato esse vengono sistematicamente violate per motivi diversi quali l'utilizzo di reti non selettive, un controllo allo sbarco blando ed episodico, la necessità comunque di commercializzare tutto ciò che viene pescato per ovvi motivi di copertura dei costi di gestione, una totale mancanza di nozioni di biologia marina da parte dei pescatori nonostante una enorme produzione scientifica in materia che non viene divulgata.

Ma forse alla base di tutto è la mancanza di una vera politica nazionale della pesca che viene comunemente intesa non come uno strategico potenziale di sviluppo alimentare primario, come invece accade in tutti i Paesi detentori di risorse, ma come settore marginale, quasi pittoresco, e così operando si lascia la gestione di una risorsa enorme distribuita in un mare esteso 132.000 kmq, ricchissimo di ogni specie di pesce e altamente produttivo, a poche migliaia di pescatori, che sono degni di ogni rispetto per la vita dura che esercitano, ma assolutamente digiuni di conoscenza dell'ecosistema marino e soprattutto impossibilitati a formulare un razionale e duraturo programma di razionalizzazione delle risorse.

Le problematiche emergenti sono così riassumibili.

1. mancanza di un Piano Strategico di settore di lunga durata sia da parte del Governo centrale che delle Regioni per l'affermazione di una politica di sostenibilità della risorsa e di condivisione della stessa con i Paesi frontalieri.

2. mancanza di un coinvolgimento reale delle Amministrazioni locali nella programmazione degli interventi da parte del Governo centrale che delle Regioni.
3. mancanza di un coordinamento fra le varie Amministrazioni locali nella preparazione di studi di settore ed agende strategiche di intervento.
4. scarsa attenzione delle forze politiche alle problematiche di sviluppo del settore ed eccessiva delega alle associazioni di categoria.
5. inefficacia dell'azione di ritiro e demolizioni delle imbarcazioni italiane considerando l'incremento esponenziale della flotta dei Paesi frontalieri con i quali si condividono le stesse aree di pesca e di risorse ittiche.
6. l'accelerarsi dell'esaurimento delle risorse ittiche adriatiche dovuto all'incremento di tecniche di cattura sempre meno selettive, ai mutamenti climatici, alla presenza di specie non autoctone che hanno colonizzato vasti tratti di fondale.
7. il gap generazionale esistente nei pescatori dipendenti e carattisti che porterà nel giro di pochi anni al dimezzamento di queste figure ed ora solo parzialmente attutita, nelle mansioni meno professionali, da lavoratori extracomunitari.
8. la scarsa conoscenza della biologia marina ed in generale dell'ecosistema marino e delle tecniche di sostenibilità delle risorse ittiche da parte degli attuali pescatori.
9. la mancanza di ammortizzatori sociali atti ad agevolare fermi tecnici della pesca per periodi prolungati.
10. l'insufficienza dei fondi per le ricerche scientifiche e la loro divulgazione ed il mancato coinvolgimento delle giovani generazioni verso una diversa visione del mare e di sfruttamento dello stesso.
11. l'insufficiente conoscenza degli stocks disponibili delle varie specie adriatiche onde permettere una razionalizzazione delle attività di pesca mutuando le tecniche in uso nelle marinerie del Nord Europa (TAC).
12. l'assoluta dipendenza delle nostre aziende di trasformazione verso le materie prime di provenienza estera.

Strategia

Attivazione di una linea di condotta che verta su tre direttrici strategiche:

1. la prima affinché si finanzi la ricerca sulle risorse disponibili, sostenibili e condivise con una scientifica valutazione delle stesse e la determinazione degli stocks per ogni singola specie e definendo aree protette di ripopolamento e accrescimento da destinare a fermo pesca pluriennale.
2. La seconda sullo sforzo di pesca affinché si finanzino ricerche su attrezzi sempre più selettivi e si agisca sulla formazione e aggiornamento professionale dei pescatori per incrementare il loro livello di informazione in tema di gestione responsabile delle risorse e di attività innovative, e si creino gli opportuni dispositivi legislativi affinché anche gli stessi possano accedere alle varie forme di cassa integrazione e alla modifica degli articoli del Codice della Navigazione in netto contrasto con l'evoluzione dei diritti dei lavoratori.
3. La terza è nella necessità di creare una **Governance** del settore per la programmazione, l'integrazione, l'armonizzazione, la sostenibilità e la vigilanza delle politiche della pesca a livello transfrontaliero spronando i vertici politico-amministrativi della Regione Marche affinché aprano con sollecitudine un tavolo di concertazione con la Regione Abruzzo e Molise e le Regioni Croate di riferimento affinché si formalizzi la nascita del Distretto Medio Adriatico, sul modello di quello esistente in Alto Adriatico, dove gli enti locali vengano direttamente coinvolti per la sua gestione.

Attività

1. **Studio socio-economico per definire lo stato dell'arte attuale su questi argomenti:**
 - a) Censimento diretto imprese, addetti, naviglio, attrezzi di pesca, specie catturate e quantitativi, reddito, capitalizzazione.
 - b) Rilevamento aree di pesca, specie catturate, quantitativi, caratteristiche del naviglio, attrezzi di pesca.
2. **Ricerca e definizione sostenibilità delle risorse**
 - a) Rilevamento aree di pesca, specie catturate, quantitativi, caratteristiche del naviglio, attrezzi di pesca.
 - b) Studio oceanografico dell'area marina: caratteristiche dei fondali e delle acque, altimetria, correnti, temperature, rilevamento ostacoli alla pesca.
 - c) Definizione delle aree marine di tutela biologica, periodi di interdizione alla pesca
 - d) Programmi di ripopolamento e piani annuali di cattura
 - e) Realizzazione di aree costiere protette
 - f) Realizzazione mappe nautiche Biomatiche
 - g) Sistema di rilevamento e controllo satellitare delle imbarcazioni
 - h) Banca dati genetica delle specie adriatiche

Via Gramsci, 13
Zona Ind.le Acquaviva P.
tel. 0735 765035

fastEdit
industria grafica editoriale

fastedit@fastedit.it
www.fastedit.it

NANO
PRESS
STAMPA DIGITALE

Via Gramsci, 11
Zona Ind.le Acquaviva P.
tel. 0735 764417
info@nanopress.pro

da noi le immagini
parlano da sole

- 3. Progettazione, costruzione e sperimentazione nuovi sistemi di pesca selettiva.**
- Costruzione** di reti da pesca selettive a maglie grandi e sua sperimentazione a bordo di pescherecci professionali e raccolta scrupolosa dei dati relativi alla sua produttività.
 - Progettazione** e costruzione prototipale di un attrezzo per la pesca delle vongole selettivo e non devastante per la sostituzione delle attuali turbosoffianti.
 - Sperimentazione** delle nasse, oggi utilizzate, nel Nord Europa, per la pesca degli scampi.
 - Acquisizione** di hardware e software per lo studio e la realizzazione di attrezzi di pesca selettivi ed altamente innovativi.

Articolazione dei Progetti

Prog. N° 1 - Censimento socio-economico

Fondamentale prima dell'avvio di questa progettualità è la realizzazione di un censimento socio-economico per fornire un quadro esaustivo della dimensione e delle caratteristiche del sistema economico legato all'agro-industria nel dettaglio territoriale (area e microarea). La base dati ottenuta consentirà la predisposizione e l'aggiornamento di archivi delle unità produttive (aziende, imprese, istituzioni) da utilizzare anche come base per l'esecuzione delle indagini campionarie e i benefici dell'esecuzione dei progetti.

Prog. N° 2 - Risparmio Energetico - Sperimentazione utilizzo GNL-GasNaturaleLiquefatto

Il sistema Diesel-Dual Fuel trasforma un vecchio motore a gasolio, mediante un'applicazione semplice e reversibile, in un motore alimentato da una miscela di gasolio e metano con il risultato di abbattere il costo del carburante, l'usura del motore e dei lubrificanti, e rendendolo conforme alle più recenti normative europee di ridurre il rumore e le emissioni inquinanti CO2 (- 15%) Polveri (- 90%), Idrocarburi Incombusti NMHC (- 90%) non si vede più fumo.

Prog. N° 3 - Risparmio Energetico - Software per riduzione dei consumi di combustibile "Fuel Efficient"

Dotazione di una strumentazione per il controllo delle prestazioni della propulsione. Tale strumentazione dovrà essere montata facilmente su tutti i motori marini presenti sul comparto della pesca e compatibile con tutti i diversi sistemi di gestione elettronica motore, per permetterne l'uso anche agli armatori della piccola pesca. Risparmio combustibile stimato intorno al 15/20%.

Prog. N° 4 - Sostenibilità della risorsa - Rete da Pesca selettiva

La conoscenza delle caratteristiche di selezione degli attrezzi da pesca sulle diverse specie ittiche riveste un ruolo importante in merito alle scelte necessarie per evitare uno sfruttamento eccessivo delle risorse biologiche marine.

Il progetto è volto al miglioramento dell'efficienza e alla riduzione dell'impatto ambientale degli attrezzi a strascico sull'habitat marino attraverso lo studio applicativo di nuove reti performanti realizzate con l'utilizzo di una nuova fibra molto testata che è il Dyneema®. Ad essa va applicato un sistema di selezione chiamato GRID.

Prog. N° 5 - Sostenibilità della risorsa - Riproduzione e accrescimento molluschi presso aree marine circoscritte

Tramite uno schiuditoio seminare in un'area marina di 5/7 ettari lungo la costa una quantità di vongole venus, lumachine di mare e ostriche trattate con un accrescitore naturale in grado di farle crescere da 1/2 mm a circa 15 mm nell'arco di due mesi. Monitorare poi l'accrescimento fino alla pezzatura commerciale.

Prog. N° 6 - Sostenibilità della risorsa - Nuovo attrezzo per la pesca delle vongole

Progettazione e realizzazione prototipo per la pesca delle vongole non impattante sul fondale marino

Prog. N° 7 - Sostenibilità della risorsa - Ripopolamento sogliole

Riproduzione di sogliole autoctone e successiva semina in aree delimitate della costa del medio adriatico



Prog. N° 8 - Sostenibilità della risorsa - Sperimentazione pesca selettiva scampi con le nasse

La sperimentazione porterà dati significativi sull'utilizzo delle nasse più appropriate per i nostri fondali, i quali, in funzione del progetto, dovranno essere mappati. La zona per la pesca degli scampi con le nasse che verrà inizialmente considerata è quella che va parallela alla costa marchigiana e abruzzese sulla batimetrica dei 40/60 metri di profondità e una distanza dalla costa di 12/14 miglia, quindi facilmente raggiungibile in poco tempo.

Prog. N° 9 - Sostenibilità della risorsa - Nuovo motopesca

Da oltre un decennio i Cantieri Navali hanno smesso di costruire nuovi motopescherecci ed hanno limitato la loro attività alla manutenzione.

Il settore oggi potrebbe dare una svolta alla propria attività con la progettazione e la costruzione di un peschereccio di nuova generazione che possa creare le condizioni di un totale rinnovamento della flotta italiana, e non solo, e quindi nuove e reali prospettive di lavoro altamente qualificato

Prog. N° 10 - Sostenibilità della risorsa - Biologi a bordo

Sperimentare la creazione di una comunità che integri l'esperienza dei pescatori con la formazione, tramite internship, di studenti del corso di laurea magistrale in Biologia Marina dell'Università Politecnica delle Marche al fine di sviluppare per la prima volta una contaminazione culturale altamente formativa sia per gli studenti sia per gli operatori del comparto pesca

Prog. N° 11 - Marketing - Confezionamento in ATM

Il progressivo depauperamento della risorsa ittica porta a riconsiderare le tecniche di cattura, trattamento e commercializzazione del pescato. Con questo progetto si prolunga la conservazione del pescato senza compromettere le qualità organolettiche tramite l'utilizzo di un macchinario in grado di imballare le cassette in ATM-atmosfera modificata. L'utilizzo di questa tecnica permetterà una razionalizzazione nelle catture e conseguente risparmio energetico.

Prog. N°12 - Formazione - Accademia della Pesca

Attivazione di corsi di aggiornamento e formazione professionale dei pescatori per rafforzare le cognizioni di biologia marina, di sostenibilità della risorsa e di risparmio energetico.

A cura di Nazzareno Torquati



CUCINA TIPICA DI PESCE FRESCO

TUTTI I VENERDÌ BRODETTO
ALLA SAMBENEDETTSE

Lungomare Sud
Viale Europa, 37
Concessione n. 70
San Benedetto del Tronto

la Lancette
CHALET RISTORANTE

Tel. 0735 82096
www.lalancette.it

CAROMIO VECCHIO BALLARIN... ADDIO!

Alla fine il mostro d
scito a conficcare i suoi artigli nell'abbandonato e indifeso Ballarin. Resiste ancora un pezzo del vecchio muro in mattoni. Una sorta di muro del pianto. La stessa ruspa stritolò, senza pietà, quasi quarant'anni fa, tutto il resto dell'antico muro, ivi comprese le due magnifiche "torri" che abbellivano, funzionalmente, la facciata d'ingresso dello stadio. Era il periodo in cui il deus ex machina era il cemento. L'elemento utile a risolvere ogni problema edilizio. Per la Samb occorreva una partecipazione popolare più sostanziosa. Tradotto: più pubblico quindi più soldi per rafforzare la squadra e renderla competitiva. Dunque giù le torri e su un'immensa scalinata, anzi due, una a nord una a sud. Gradinate costruite, come si usava dire allora, alla sanfansa (sans façon-alla buona): robuste ma senza adeguate uscite di sicurezza. Una trappola per due ragazze dal cuore rossoblu: Maria Teresa e Carla, morte nel tragico rogo del 7 giugno 1981. Anche il cemento ha fatto il suo tempo quindi il Ballarin sarà raso al suolo. E ora? Boh! Un fitto mistero avvolge la sorte di quell'area. Comunque ora vivremo di languidi ricordi. E già successo per la vecchia Trappoletta (ora Piazza San Giovanni Battista) sparita per far posto a un'immensa piazza utile solo al mercato del venerdì. Ah già, scusate, anche ad un immenso parcheggio. Bruttino, vero? Che volete, unire l'utile al delettevole non è nelle nostre corde. Comunque non lamentiamoci, per la Trappoletta ci sono le foto con i divi-atleti di quel tempo che tengono alto il ricordo: Marchegiani detto Messi, Calabresi, Lazzari la littorina, Cosignani tanto per citare quelli che nominava spesso mio padre. E sì, tempi lontani. Purtroppo per la nostra "Storia" abbiamo solo poche antiche testimonianze murarie però... tante foto. Foto al posto di monumenti: la vecchia caserma, il vecchio lavatoio, il vecchio villino (quello davanti al Florian), l'arco di



Fiorà e via dicendo. Forse siamo un tantino... ruspanti. E, ovviamente, abbiamo anche le foto del Ballarin. Caro mio vecchio Ballarin un addio, prima che finisca la lunga agonia. Ti ricorderò per le mie discese interminabili da ala sinistra della Notti. Formichina tredicenne che si perdeva in quell'infinto spazio in terra battuta, che trafelata arrivava al fine davanti alla spropositata porta e riusciva a mettere la palla in rete. Toccare il cielo con un dito era quasi un eufemismo. Era il tempo degli Assenti, Paci, Flamini, Patrizi, Capralini (Safi) e poi, poco dopo, dei Palestini (Terzo, Quarto (Sùfiola) e quinto), dei Traini (Cucciò e Massèlette), Morsan, Ghinazzi, Santi, Palma. Ti ricorderò anche per le risposte a tono che davi alle grandi squadre. Il grande Torino, decaduto in serie B, che nel calcare il tuo terreno si permise di dire che avrebbe giocato "sul greto di un fiume". Voleva fare un sol boccone della Samb di Novali, di Buratti, di Dreossi, di Valentinuzzi e non andò più in là di uno fortunoso 0-0. Ti ricorderò per aver accolto un'immensa folla nell'incontro con La Juventus (dei Sivori, dei Charles) con fatica per lo spropositato surplus rispetto alla tua capienza (eravamo stipati come sardine, 'nen caschi manche 'nu zucche de sale). Ricorderò le due "torri" da dove entravano le autobotti spargi acqua (che di solito servivano per lavare le strade) che rinfrescavano il tuo terreno arso e perfettamente livellato. E anche i due enormi cancelli in ferro che si richiudevano alla loro uscita, alla cui sommità rimanevano appesi gli squattrinati tifosi che si "godevano", sbirciando dallo spazio tra il soffitto e il cancello, l'incontro di calcio. Ti ricorderò per le frasi scritte sui tuoi mattoni di via Morosini. Messaggi antesignani dei moderni SMS: "Maria è una pettegola". Messaggio inciso con una calligrafia incerta. Risposta nel mattone sottostante: "Lara è una bugiarda". E via di seguito. Ti ricorderò anche nel periodo del tuo stravolgimento architettonico. Con i due mostri in cemento e la prima erbetta che spuntava sul tuo terreno. Finalmente un fondo erboso. Un evento, un salto di categoria: da Greto del Fiume a Stadio.



Ogni santo giorno frotte di incalliti tifosi venivano a vedere di quanti millimetri era cresciuta l'erba. Teneri e maniacali. Immagino cosa avrai provato per la prima promozione in serie B (Gli undici di Biagini: Matteucci, Astraceli, Celio; Rosati, Rossi, Sellani (Clementoni); Rizzato, Guidazzi, Padoan, Moretto (Travagliani), Di Fraia e cosa avrai sofferto per la prima retrocessione e gioito di nuovo per il prepotente ritorno in B (parecchi anni dopo) con le cannonate di Chimenti, i gol beffardi di Simonato, le serpentine di Ripa e Basilico. Poi di nuovo retrocessione e l'immediato e doloroso ritorno in B, con quel maledetto incontro casalingo con il Matera. Infine di nuovo una retrocessione... il declino... le umiliazioni... l'abbandono. Ti ho visto vecchio e trasandato. La sopraffazione delle erbacce, le rughe di ruggine, le infiltrazioni di acqua, i cedimenti delle strutture. In pochi hanno provato a salvarti. Gli Ultras, i vecchi rossoblu, qualche tifoso. Tanti progetti e poca determinazione, poca fede in te. E vero, anche io non ho più creduto in te. Al tuo posto ho immaginato un magnifico viale alberato. Ma quando ho visto le unghie possenti del mostro che squartavano le tue membra, mi si è spezzato il cuore. Inutile pentimento. Anche tu farai parte delle foto ricordo. Foto al posto di un Monumento, la nostra specialità. Addio mio vecchio Ballarin.

Francesco Bruni

Dal 1966 Tirreno-Adriatico: Saronni, Moser, Scarponi, Nibali, Evans, Contador, Quintana... Campioni tra le Palme



Il primo febbraio 1966 il consiglio di amministrazione dell'Azienda di Soggiorno di San Benedetto del Tronto fu chiamato ad esprimersi su una proposta del Velo Club "Forze Sportive Romane"; questa società sportiva presieduta da Franco Mealli, "in collaborazione e con il patrocinio del giornale Il Messaggero", intendeva designare la nostra città come sede di tappa di una nuova corsa ciclistica per professionisti, da disputarsi nei giorni 11-12 e 13 marzo 1966. La manifestazione, nelle intenzioni degli

organizzatori, aveva lo scopo di "una maggiore valorizzazione sul piano sportivo-turistico e propagandistico delle zone comprese tra Lazio-Umbria-Marche-Abruzzo", e come descritto nella relazione illustrativa, la corsa ciclistica con partenza da Roma, e arrivo, dopo un percorso di tre tappe, in una località del mare Adriatico, "probabilmente sarà intitolata 1° Tirreno-Adriatico". (Archivio storico Comunale SBT)

San Benedetto fu proposta come sede di tappa in quanto località che offriva "tutte le garanzie dal punto di vista organizzativo e finanziario" e perchè, come ricorda l'organizzazione della corsa, "la locale Azienda di Soggiorno è stata segnalata fra le più valide ed attrezzate d'Italia sotto ogni rapporto, avendo più volte in passato ospitato degnamente Atleti, Dirigenti, Giurie, Inviati speciali dei maggiori quotidiani sportivi e politici, oltre, naturalmente, a quelli della RAI e della Televisione, in occasione degli arrivi di tappa del Giro Ciclistico

d'Italia degli anni 1953, 1958 e 1964".

La commissione sportiva locale e il consiglio di amministrazione dell'Azienda di Soggiorno di San Benedetto invitarono in città il sig. Franco Mealli, "tecnico delegato dal quotidiano il Messaggero ed organizzatore della corsa", per illustrare meglio l'evento, ed ascoltata la relazione turistica-economica organizzativa, e considerando i molteplici vantaggi derivanti alle località attraversate dalla manifestazione, decise di deliberare la disponibilità di San Benedetto a sede di tappa, a condizione che:

- Il percorso si effettui sulla direttrice Foligno - Macerata - Sarnano - Amandola - Ascoli Piceno - San Benedetto del Tronto;
- I partecipanti dovranno compiere tre giri finali sul circuito Lungomare San Benedetto - Porto d'Ascoli;
- Sia assicurata la partecipazione dei più qualificati nomi del ciclismo italiano.

Inoltre il Consiglio di Amministrazione si impegnava ad elargire un premio di £ 800.000 per la tappa, leggermente inferiore a quello richiesto dall'organizzazione

ne che era pari a £1.200.000, e ad organizzare la corsa con i mezzi a sua disposizione, già utilizzati per l'arrivo della 11° tappa (Rimini-San Benedetto del Tronto di Km.185) e la partenza della 12° tappa (San Benedetto del Tronto-Roccaraso di Km.257) del giro d'Italia 1964.

Il 12 marzo 1966 l'arrivo della seconda tappa (Foligno-San Benedetto di km 195) della prima Tirreno - Adriatica sul lungomare di San Benedetto vide trionfare Dino Zandegù, ciclista che correva con i colori della Bianchi, e che, il giorno successivo nella tappa conclusiva di Pescara, si aggiudicò la prima edizione della Corsa dei due Mari.

Dall'edizione 1967, grazie all'impegno del presidente dell'azienda di Soggiorno Francesco Marchegiani, San Benedetto del Tronto è sede della tappa conclusiva della corsa, e, da allora, il traguardo tra le palme ha visto transitare e vincere i migliori ciclisti del panorama internazionale degli ultimi 50 anni.

Stefano Novelli



GIOCONDI
STRUMENTI MUSICALI
www.giocondi.it email: info@giocondi.it



L'ANGOLO BAR del Barman: Marco Romani

COCKTAIL MIMOSA

Per il mese di marzo vi propongo il "MIMOSA" un classico cocktail, di facile realizzazione, da preparare e consumare in occasione della Festa della Donna.

CENNI STORICI:

Come per tanti altri cocktails anche il Mimosa ha una origine incerta, pare sia nato nel 1925 presso l'Hotel Ritz di Parigi.

La sua storia nel corso degli anni si intreccia con quella del Buck's Fizz, altro classico cocktail, la cui origine si fa risalire al 1921 presso il Buck's Club di Londra.

Il Mimosa e il Buck's Fizz sono due cocktails inizialmente realizzati con gli stessi ingredienti ma con proporzioni differenti; nel corso degli anni sono cambiati i rapporti dei componenti e l'uso dello champagne o del prosecco, fino ai giorni nostri quando le due ricette sono state unificate.

MIMOSA o BUCK'S FIZZ

Ingredienti e proporzioni

7,5 cl. Champagne o Prosecco
7,5 cl. Spremuta di arancia gialla

Preparazione

Si prepara in un bicchiere (flute).
Versare in un bicchiere (flute) la spremuta di arancia gialla.
Aggiungere delicatamente lo champagne o il prosecco.
Miscelare delicatamente.

N.B. Si può guarnire con una scorsa di arancia. (twist)

Il Mimosa o Buck's Fizz appartiene alla categoria cocktails SPARKLINGS, ossia cocktails che hanno come componente principale vini frizzanti (prosecco, spumante o champagne).

Curiosità:

Altri cocktails SPARKLINGS molto conosciuti e diffusi sono :

BELLINI : 5 cl. Pura di Pesca fresca 10 cl. Prosecco
PUCCINI : 5 cl. Succo di Mandarino fresco 10 cl. Prosecco
ROSSINI : 5 cl. Pura di Fragola fresca 10 cl. Prosecco
TINTORETTO : 5 cl. Succo di Melagrana fresca 10 cl. Prosecco

Per le vostre serate di festa potete preparare ulteriori cocktails SPARKLINGS personalizzati secondo i vostri gusti, utilizzando altri tipi di succhi di frutta ed eventualmente variando leggermente le proporzioni succo/vino. Questi cocktails vanno serviti freschi in grandi bowls o brocche.

L'Angolo della Nutrizionista

A Carnevale si ingrassa?... tutte "chiacchiere"!!!



Se l'origine del nome Carnevale è piuttosto dibattuta (secondo alcuni il termine deriverebbe da *Carnalia*, un'antica festa romana dedicata a Saturno; secondo altri da *carne levare*, cioè eliminare dal menù del periodo la carne in segno di penitenza), di certo non ci sono dubbi sull'importante introito calorico dovuto ai numerosissimi dolci che caratterizzano questa festa e sull'apporto alcolico dei vini che spesso li accompagnano. Il Carnevale è per antonomasia il periodo degli eccessi e buona parte di questi riguardano da sempre il cibo; grande protagonista era il maiale macellato da poco: nella Bologna medievale per esempio, in occasione della "Festa della porchetta" si lanciavano pezzi di carne alla folla mentre, nella Roma rinascimentale, quando nacque il carnevale romano, durante la festa chiamata la *Cuccagna del porco*, piovevano da palazzo Colonna sul popolo numerosi bocconi di cibo.

C'erano, per finire, i famosi *carri dell'abbondanza* che avevano cibi come ornamento. Avete mai fatto caso che i piatti tipici del Carnevale nelle varie regioni italiane sono quasi tutti dolci e fritti? Il motivo risale all'epoca romana in cui essi venivano realizzati a base di uova e farina (i cosiddetti "frittilia"): dolci fritti nel grasso di maiale e preparati dalle donne per festeggiare i Saturnali (la festività che corrisponde al nostro Carnevale). Poiché ai festeggiamenti erano presenti moltissime persone e dovevano essere sfamate con dolci veloci e a basso costo, i "frittilia", predecessori delle nostre "chiacchiere", erano la soluzione ideale.

Ogni regione, con le sue ricette tipiche, fa in questi giorni bella mostra sulle proprie tavole di cenci, castagnole, chiacchiere, ciambelle, frappe, cicerchiata, e chi più ne ha più ne metta! Se da una parte l'origine del nome chiacchiere può essere dibattuta (la più ovvia mi fa pensare che derivi dal rumore che fanno quando di addentano), dall'altra non ci sono dubbi che, poiché una tira l'altra, c'è da fare molta attenzione alla quantità introdotta sia dal punto di vista calorico sia perché "pesante" per il fegato.

Le chiacchiere :

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- 500 gr di farina 00
- 140 gr di zucchero a velo
- 3 uova (intere)
- 1 albume d'uovo
- 4 cucchiaini di olio di semi
- 1 bustina di vanillina
- sale
- 1 arancia (o limone, la scorza grattugiata)
- 1 bicchierino di grappa o rum o altro liquore

Per Friggere: q.b. di olio di semi

Per Decorare: q.b. di zucchero a velo

Versa la farina insieme allo zucchero a velo, un pizzico di sale e la buccia grattugiata dell'arancia in una ciotola, poi unisci le uova, l'olio ed il liquore e lavora il tutto. Aggiungi l'albume a neve ed incorporalo agli altri ingredienti impastando bene, forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare a temperatura ambiente per mezz'ora. Riprendi la pasta, staccane un pezzo ed inizia a schiacciarla un po' a mano, poi stendi in una sfoglia molto sottile, infarina leggermente la sfoglia, piegala su se stessa e stendi ancora. Per questa operazione è preferibile utilizzare una sfogliatrice, così da ottenere delle sfoglie molto sottili. Friggi in abbondante olio bollente. Man mano che sono pronte trasferiscile su un piatto ricoperto con un foglio di carta assorbente e lascia raffreddare. Le chiacchiere di Carnevale sono pronte, servile con una spolverizzata di zucchero a velo!

Maria Lucia Gaetani

8 MARZO
Auguri a tutte
le donne

La tradizione da bere di Giuseppe Merlini

È grazie all'incontro tra sambenedettesi veraci che amano e vivono la San Benedetto attuale, ma che per appartenenza e per ascendenza affondano in quella più remota, che nascono belle idee. Stefano Novelli, consigliere del Circolo dei sambenedettesi, una mattina di dicembre dello scorso anno ha contattato Marco Romani, suo vecchio conoscente, che nel frattempo aveva ricevuto in eredità dal padre Nicola il testimone di socio della nostra associazione.

Stefano lo aveva contattato perché, nel predisporre la pubblicazione "La nostra cucina del tempo" di cui, assieme a Benedetta Trevisani, è stato l'artefice principale, aveva pensato di chiedergli di mettere a punto una serie di aperitivi o comunque cocktail che rimandassero alla nostra tradizione Sambenedettese e più specificatamente marinara. I presupposti di Stefano, o meglio da lui individuati, sono stati quattro o cinque e cioè: il brodetto e/o la "masa", l'antica bevanda marinara di bordo, l'acqua di mare, il nero di seppia e il colore rosso-blu che dal 1877 identifica, ancor prima che la squadra di calcio cittadina, l'essere appartenente a San Benedetto del Tronto. A questi elementi che ricordano le nostre usanze, le nostre tradizioni, il legame

forte della città con il mare, Marco ha aggiunto, secondo una sua riflessione più che appropriata, quegli ingredienti che un tempo erano davvero sempre presenti sulle tavole dei sambenedettesi: il vino, l'idrolitina (o comunque altri simili come la frizzina o la cristallina), la gazzosa delle rinomate ditte locali Perotti e Roncarolo, l'anice secco e cioè il mistrà come "sgrizzetto" dentro al caffè, il vermouth (rosso antico), il bitter rosso e il brandy, in special modo il Fundador dopo la "conquista sambenedettese" dell'isola di Las Palmas.

Partendo da tutto questo, Marco ha cercato di interpretare i gusti e i sapori del nostro passato anche attraverso nuove modalità di degustazione, come l'acqua di mare depurata e commercializzata per uso alimentare, la zolletta di zucchero imbevuta nell'aceto di vino bianco o il nero di seppia con l'aggiunta del succo di limone.

Sono nati così quindi "Sapore di mare", "Aperitivo del marinaio", "Digestivo del marinaio", "Nonno spritz" (lu spritz de na vota) e il "Samballarin". Ognuno con una cromia diversa, ognuno con un sapore evocativo diverso, ognuno con una emozione che ne rinnova altre.

Sarebbe bello se tutti i bar e i locali vari di San Benedetto del Tronto che somministrano bevande iniziassero a proporre questi cocktails e per questo motivo il Circolo dei Sambenedettesi sta organizzando, d'intesa con il barman Marco Romani e con l'Istituto alberghiero Buscemi di San Benedetto, un pomeriggio informativo e degustativo per la prossima primavera. E questo è solo un'occasione per far conoscere i nostri cocktail, perché il Circolo dei Sambenedettesi sta lavorando anche su altre modalità di promozione della tradizione da bere.



Aspettando la PRIMAVERA

Allora... torniamo con in piedi per terra e ragioniamo.

E sì! Dopo la positiva serie iniziale di Rosselli eravamo proprio lievitati, fino a mettere la testa tra le nuvole. Poi, con un filotto di cinque incontri (tre pareggi e due sconfitte) siamo di

nuovo scivolati verso posizioni anonime. Prima rovinosamente (pareggio casalingo con il Gianna, sconfitta esterna a Monza, sconfitta casalinga con il Ravenna), poi rallentando la scivolata, aggrappandoci a due faticosi pareggi (Imolese e Fano).

Infine l'incontro con la Ternana. Quasi uno spareggio tra due squadre in difficoltà di gioco e di risultati. Molto in difficoltà la Ternana che con un organico fatto per tornare in B si trova a navigare nelle acque melmose della bassa classifica. Un po' meno la Samb che dopo aver mostrato un grafico con un trend molto positivo si è trovata nel bel mezzo di una... crisi di punti che l'ha fatta scivolare verso il fondo. Dico verso, non fino a... però l'incontro con la Ternana era diventato una specie di incontro spareggio per la salvezza. Incontro spareggio? Esagero? Vabbè sappiamo che qualche volta i giornalisti esagerano un tantino. Insomma, per andare al sodo, era un incontro per vedere i progressi tecnici della Samb che ha ambizioni, se non di alta classifica, almeno di posizionamento nelle zone alte dei play off.

Ha vinto la Samb, con un gol a bruciapelo, con un atteggiamento molto prudente e un secondo gol al 90'. Tutto bene? Boh! Se diamo un'occhia-



ta alla classifica possiamo fare la faccina con la bocca curvata sul sorridente. Siamo risaliti all'ottavo posto e abbiamo la seconda difesa meno perforata del campionato. Ok, ma il gioco? E qui cari miei, se scegliamo tra le varie faccine, dovremmo prendere quella con

l'urlo di Munch. Balbettiamo parecchio nel far girare la palla, il livello tecnico degli atleti non sembra da squadra di professionisti ma vira parecchio verso il dilettantismo. Tutto il collante del gioco è fatto di grinta e forza di volontà. Insomma, come avevo già detto l'ultima volta, un gioco fatto alla vecchia maniera: palla lunga e pedalare! Finora nessun miglioramento. Per ora raggranelliamo punti con le unghie e con i denti ma, comunque, andiamo avanti. Solo che nella prossima gara andremo in quel di Pordenone. Una squadra che va veloce come una TAV. Come dite? No, no non è quella dei 5S. A questa i costi/benefici vanno di molto sul positivo. Primi in classifica con 7 (dico sette) punti di vantaggio sulla seconda e non gliene va una storta... certo... certo... magari con la Samb è quella storta. Sperème, ma se sarà sconfitta rischiamo di scivolare di nuovo verso il fondo classifica. Quindi? Quindi "lu sperème" significa teniamoci aggrappati al meglio della nostra Samb: la difesa. Facciamo un bel catenaccio e vediamo di portare a casa 'nu bille 0-0, poi speriamo che la dolce aria della primavera faccia sbocciare questo bocciolo rossoblu.

Francesco Bruni

Nicolò Tomassini, studente del Liceo Classico G. Leopardi, alla presenza del Presidente Mattarella



Diciott'anni, quasi diciannove, eppure è già arrivato assai più avanti di molti suoi coetanei: Nicolò Tomassini, studente del Liceo Classico Giacomo Leopardi di San Benedetto del Tronto, ha infatti dedicato, e sta tuttora dedicando, una vita alla sua più grande passione, il teatro. Questa stessa passione lo ha spinto, nel novembre 2018, a partecipare al concorso nazionale del Miur "Scrivere il teatro", consistente nella scrittura d'una drammaturgia originale inerente soprattutto i diritti umani ed il disagio giovanile. Grazie

alla potente portata innovativa, quasi rivoluzionaria del suo testo "Levante", Nicolò è stato selezionato dal Ministero dell'Istruzione per inscenare insieme ad alcuni suoi compagni un estratto della sua opera al Teatro Vascello di Roma alla presenza del Capo dello Stato Sergio Mattarella in occasione della Giornata Internazionale del Teatro, che si terrà il 27 marzo.

Un grande onore ed una grande soddisfazione sicuramente per un ragazzo che ha sulle spalle ormai dieci anni di corsi teatrali: al momento, Nicolò frequenta l'Accademia di Teatro diretta dall'attore e regista teatrale Eugenio Olivieri, della quale entra a far parte nell'estate del 2016, esordendo poi, nel giugno del 2017, con "Il giardino dei ciliegi" nei panni di Petr Trofimov, un giovane studente come lui, ed interpretandolo di nuovo varie altre volte nel corso di questi due anni, l'ultima delle quali il 27 ottobre 2018 al Teatro Ventidio Basso di Ascoli Piceno. Un altro importante spettacolo cui ha partecipato è stato, nel maggio 2018, "Demòni", scritto dalla sceneggiatrice Angelica Marcucci e diretto dal suo regista Eugenio Olivieri, nel quale risalta assumendo il ruolo del protagonista Valmont, riscuotendo non pochi apprezzamenti da parte della critica. La passione e l'amore per il teatro sono tali che Nicolò vuole mettere in scena un'opera che tratti la tematica della morte del teatro e di come lo si possa salvare: nasce così, nell'estate 2018, l'idea di rappresentare insieme con alcuni suoi compagni ed amici del Liceo Classico Leopardi "Le Rane" di Aristofane, che, con la sua sapiente regia, va in scena il 9 gennaio 2019 e riscuote tanto apprezzamento dal pubblico che già è stata fissata la data per la replica, che si avrà venerdì 12 aprile al Teatro delle Energie di Grottammare. Attore e regista, il giovane talento è ormai lanciato nel mondo del teatro, verso il quale nutre profondo interesse ed accesa passione: lo ha dimostrato come attore ne "Il giardino dei ciliegi" ed in "Demòni", come regista ed interprete ne "Le Rane", e lo dimostrerà ancora, stavolta come attore e drammaturgo, a Roma il 27 marzo nel suo straordinario "Levante".

Emanuele Colonnella

CRUCIVERBA DIALETTALE

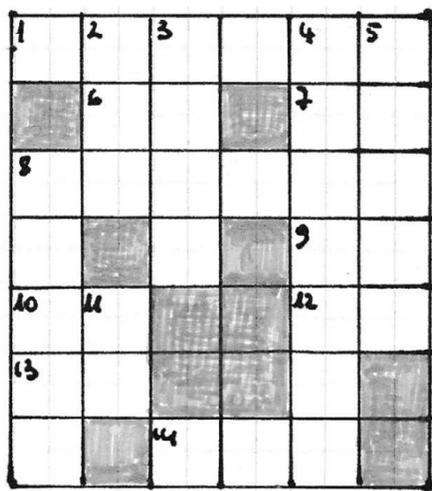
Il dialetto ssecondo Bice Piacentini

ORIZZONTALI

- 1 Fa l'òve
- 6 Andare
- 7 Quasi... uva
- 8 Tolto
- 9 Teresa Merlini
- 10 Iniziali di un pittore sambenedettese
- 12 L'aglio senza 'j'
- 13 Giù
- 14 Esclamazione per "Ma guarda un po'!"

VERTICALI

- 2 Aglio
- 3 Andavi
- 4 ... de lune



- 5 Possesso collettivo
- 8 Avverbio di luogo lontano da te
- 11 Adesso

Pellicceria

PAOLA

laboratorio artigianale

...l'eleganza è la sola bellezza che non sfiorisce mai...

Paola è lieta di accogliervi nei suoi punti vendita per consigliarvi nella scelta del capo dei vostri sogni! Troverete pellicce, capi in pelle uomo/donna, cappotti, piumini ed abiti di Angelo Marani.

Grottammare
Via Ugo Foscolo, 61
(Zona Ascolani)
tel 0735 592557

San Benedetto del Tronto
Via Gurzi, 23
(Zona Isola Pedonale)
tel 0735 581020

f Pellicceria Paola
www.pellicceriaipaola.com

medori ottavio srl



immobiliare & servizi alle imprese

LOCAZIONE LOCALI COMMERCIALI E INDUSTRIALI

Tel./Fx 0735.583581 Cell. 335 6866023
63074 San Benedetto del Tronto (AP) • Corso Mazzini 264

Email: info@medoriottaviosrl.it

Framéche Framéche Framéche Framéche Framéche Framéche Framéche Framéche

LA NOSTRA CITTÀ E LA SUA EVOLUZIONE STORICA

La nostra città, da metà dello scorso secolo, ha vissuto diverse trasformazioni la prima delle quali si può definire "il periodo ortofrutticolo" perché è stata caratterizzata dalla commercializzazione dei prodotti della terra derivanti dalle raccolte nei campi del circondario. Ingenti quantitativi di prodotti freschi venivano spediti giornalmente soprattutto nel Nord Europa attraverso i treni merci che partivano da Porto d'Ascoli. Tuttavia, nei pressi della stazione, si vedono i magazzini vuoti dove venivano raccolti, selezionati, incassettati i prodotti della terra da parte di decine di donne. Stiamo parlando del periodo che va dagli anni Sessanta agli anni Settanta. Quasi contemporaneamente conosceva il suo momento d'oro la pesca atlantica, alimentata da una flotta di pescherecci di proprietà di imprenditori locali. Ma anche questa impresa ebbe breve durata perché vari imprenditori ricevettero cospicui incentivi dallo Stato per demolire le loro imbarcazioni per cui, alla fine degli anni Ottanta, anche questo settore è andato in crisi. Nel frattempo San Benedetto ha potenziato la sua vocazione turistica e sono sorti un centinaio tra pensioni ed alberghi per ospitare i villeggianti durante la stagione estiva. Ed è questa la dimensione prevalente ancora oggi della nostra economia. Quindi notevole è stata l'evoluzione della nostra città che ha conosciuto anche l'immigrazione dai paesi del circondario collinare. Ad aver maggiormente beneficiato della vivace crescita è stata la frazione di Porto d'Ascoli, che ha ricevuto un impulso notevole grazie allo spirito d'iniziativa dei suoi abitanti.

LA ZONA A TRAFFICO LIMITATO (ZTL)

Con frequenza periodica si torna a parlare della zona a traffico limitato (ZTL) da realizzare nel Paese Alto di San Benedetto. Il provvedimento si rileva molto limitativo sia per i fedeli della parrocchia di San Benedetto Martire sia per i vari esercizi commerciali che dovrebbero anticipare notevolmente il loro orario di chiusura. Alcuni residenti però



sono favorevoli all'attivazione della normativa della (ZTL) perché essa frenerebbe l'accesso notturno al borgo da parte di estranei o vagabondi. Come si vede, i pareri sono discordi e le incertezze dell'Amministrazione, che conosce da decenni questo problema, generano malumore tra i residenti. L'accesso al Paese Alto verrebbe regolamentato tra le 19:00 e le 7:00 del mattino seguente e, se non si è muniti di apposita autorizzazione, gli evasori sarebbero puniti con adeguate sanzioni.

IL BALLARIN

In questi giorni lo spazio a Nord del vecchio stadio Ballarin è stato liberato dalle grandi figure carnevalesche che erano state realizzate una decina di anni fa, quando cioè le manifestazioni del Carnevale erano ancora in voga. Successivamente i vari comitati si sono sciolti e le manifestazioni non sono state più organizzate. Attualmente, quindi, il Ballarin è quasi smantellato del tutto anche perché le strutture in ferro, che guarnivano gli spalti, sono state divelte in quanto pericolanti. Ora l'amministrazione comunale ha la possibilità di utilizzare l'area che costituiva il campo da gioco, ma necessita di fondi adeguati per trasformare il tutto in un'accogliente zona verde con giardini, aiuole e quant'altro, tanto più che la zona è direttamente collegata con il lungomare di Grottammare. Non è inopportuno segnalare che sarebbe il caso di creare un cippo ricordativo dei fasti sportivi che la città ha vissuto dopo la metà del secondo millennio.

I NOMADI

Negli anni Sessanta/Settanta nessuna amministrazione comunale voleva concedere la

residenza anagrafica ai nomadi che stazionavano nel suo territorio. La decisione era motivata dal fatto che gli zingari, nel loro peregrinare attraverso i comuni della penisola, potessero accedere per le loro necessità alle cure ospedaliere. In tal caso i costi venivano addebitati al comune di residenza. Faceva eccezione il Comune di San Benedetto del Tronto che favoriva l'iscrizione all'anagrafe per raggiungere la quota di 30.000 abitanti. Se ciò fosse accaduto il nostro Comune avrebbe avuto una classificazione superiore con l'automatico aumento di stipendio per tutti i dipendenti comunali... e così è stato!

LA PULIZIA DELLA CITTÀ

Nei punti di raccolta dell'immondizia domestica dislocati in molte zone della città, si osservano frequentemente ammucchiate di sacchi in giorni ed in ore non corretti. Queste malsane abitudini non sono da addebitare all'ente proposto il ritiro dei rifiuti, ma all'indisciplina, ovvero alla maleducazione, delle famiglie conferenti. Se desideriamo avere una San Benedetto "bella e pulita" dobbiamo abituarci ad osservare le regole di conferimento. Il nostro senso civico deve prevalere sui nostri impulsi evasivi, perché solo così si cresce come comunità moderna e civile. E' giusto ricordare che la mancata osservanza delle norme di conferimento dei rifiuti può dar luogo a sanzioni da parte delle guardie ecologiche.

LE BARRIERE ANTIRUMORE

I residenti di via Trento della nostra città lamentano i rumori assordanti generati dai treni ad alta velocità transitanti nell'attigua ferrovia che, specialmente di notte, superano i 100 dB. Il frastuono potrebbe essere in parte assorbito dalle barriere antirumore più volte sollecitate e promesse dall'amministrazione delle Ferrovie dello Stato. Il problema non è nuovo, anzi è decennale, e si spera che l'attuale amministrazione comunale faccia sentire maggiormente la sua voce verso gli organi ferroviari competenti per risolvere questo problema che non permette un tranquillo riposo dei cittadini che risiedono nella zona rivierasca della nostra città.

SAN BIAGIO-PATRONO DEI FUNAI.



Il mese di febbraio nella nostra città, negli anni passati e anche ora in misura ridotta, veniva dedicato con manifestazioni religiose e civili ai funai, lavoratori essenziali quando la nostra economia era legata alla pesca. I funai lavoravano all'aperto per lo più sul greto del torrente Albula, intrecciando la canapa che partiva da una ruota fatta girare dai bambini in età scolare. Gli adulti percorrevano chilometri avanti e indietro su un sentiero e la loro era un'attività estenuante e poco remunerativa che in famiglia veniva integrata dalle donne specializzate nell'intreccio delle reti. Pur nella povertà dei guadagni, il lavoro veniva svolto con notevole spirito di sacrificio in tempi in cui il grado di istruzione dei giovani era molto limitato. Il 3 febbraio di ogni anno, in occasione della festività di San Biagio, i lavoratori del settore ricevevano la loro gratificazione spirituale partecipando alla festa che veniva celebrata nella chiesa della Marina. Ora i canapini sono scomparsi dal quadro lavorativo locale perché l'evoluzione del settore ha trasformato la loro attività, le reti non sono più di materiale tessile bensì di fibra metallica e anche il settore della pesca non è più essenziale nell'economia cittadina. A noi, un po' nostalgici del tempo che fu, non rimane che esprimere l'apprezzamento per un lavoro che ha così fortemente connotato la nostra amata San Benedetto.

Vibre

STU MÒNNE SS'A PROBBIE CAGNATE

- Felumè, jé lu vere che lu mònne a ss'a cagnate?
- Perché, Nziate?
- Lu sa che m'a fatte, mantemà, la zezzette de la nepota mmi?
- E che t'a fatte?
- Teni pe le ma' nu bbescutte, che ai timpe nnustre te sarri fatte rrescé j ucchie da fòre, a nu certe mumente ja sa caccate; l'a raccote e pu' lu jave a vetta loche lu secchie de la menneze.
- O, ve sta sfacciate, e to ngni sci dette gnente, Nziate?
- A come gne so dette gnente: "Vinne qua, damme ssù bbescutte". Je so date na seffiate e pu j so dette: "Daje nu vascette e pu contenua a magnà". Lu sa che m'a resposte?
- E cche t'a dette lla presentène?



- Nonna non si mangia quello che cade per terra! A ssa messe so le ponte de ji pi pe demme sta cuse, sta civette bbrutte e pu ssa jète vi. Felumè, me so reveste j ucchie de mamme; nen devi de' nemmanche na parole e sciavame capete totte.
- E che vu fa, Nziate, j freché zziache; però meccò de raggiò ce là lla crejatòre. Jò pe terre, dentre case, mo' ci sta la vave de j ca' e lu pèsce de j atte!
- Jè probbie samanundre, Felumè, ai timpe nnustre, i ca' j scacciavame a sassate e aj atte j curravame rrete nche la scope; nenciavàvame da magnà manghe p'noie.
- Le bestie nnostre, Nziate, jère j bbuzzarò, i ri e i magna-mmerde!
- Je lu vere, je lu vere, Felumè; totte pronte nghe j ciucculète;



- quanne se ppecchi la loce e pu facciavame i conte, pe' chi n'avì mmazzate de piò
- O j ri, Nziate, ogne rose, ogne fiore de sambuche ne jère péne; te recurde llà vote che j mettesseme dentre na scattelle pe vede se faci i feje? Ja ttaccavame na zambette nghe lu fele e lu faciavame velà e noi arrete come le matte!
- E i magnammerde, Felumè? Jò la marene j faciavame fa le corse nghe le plette che speghi a ppartarrete. Quanne caschi dentre lle bosce che avi fatte la guerre, se devi reternà. Na persone struete m'a dette che lle palloce le perti nghe nu poste nnascoste, pe' mettece l'ove e cusci nasci i feje
- Nziate, demme ambu, mo' che de mmerde se ne vede tante, coma jè che de ste bestie nen ze ne vede piò?
- Felumè, lu sa che m'adette la persone struete, che nen nasce piò, perché mò scème mbestate pore la mmerde!
- E so, nen me fa piscià sotto pe lu rede; allòre je proprie lu vere, Nziate, che lu monne a ssa cagnate!

"Petruce"



i Classici del Sapore

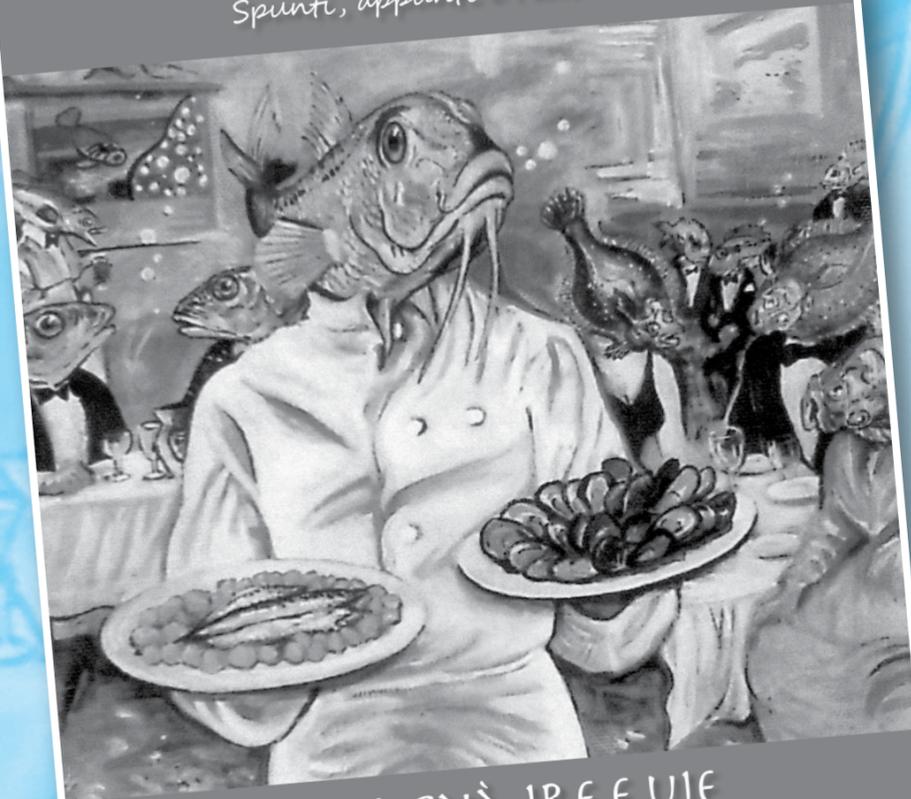


SAL.PI. UNO S.R.L.
INDUSTRIA SALUMI

Strada Comunale Massone - 64010 ANCARANO (TE)
Tel. 0861.870973 r.a. - Fax 0861.870978
www.salpi.it - E-mail: salpi@salpi.it

La nostra cucina nel tempo

Spunti, appunti e ricette



LU MAGNÀ JRE E UJE
EDIZIONE CIRCOLO DEI SAMBENEDETTESI

Omaggio del Circolo dei Sambenedettesi ai soci per l'anno 2019

**VENDONSÌ
APPARTAMENTI
CON GARAGE
SAN BENEDETTO
ZONA
CENTRO**



**RESIDENZA DELLA MARINA
0735-584168**

www.residenzadellamarina.it



Lu Campanò

Direttore Responsabile
Pietro Pompei

Redattore Capo
Benedetta Trevisani

Redazione
Giancarlo Brandimarti, Vincenzo Breccia,
Giuseppe Merlini, Tito Pasqualetti, Nicola Piattoni

Collaboratori
Francesco Bruni, Emanuele Colonnella, Maria Lucia Gaetani,
Emidio Lattanzi, Mario Narcisi, Stefano Novelli,
Bernardo Ratti, Marco Romani, Nazzareno Torquati

Servizi fotografici
Adriano Cellini, Studio Sgattoni, Giuseppe Specca,
Gianfranco Marzetti, Lorenzo Nico

Il Giornale è consultabile sul sito internet del Circolo
gestito da Marco Capriotti

Pagina Facebook
a cura di Gianfranco Marzetti

Grafica e Stampa
Fast Edit