



Gli auguri del Presidente

di GINO TROLI

È tempo di bilanci, è tempo di Auguri. Abbiamo trascorso un anno molto importante per noi, il cinquantesimo del *Circolo dei San Benedettesi*. Celebrarlo è stato un grande impegno per la nostra associazione che rimane la più antica della città e ciò, inutile nasconderselo, è una cosa di cui andiamo molto orgogliosi. Le feste natalizie sono quelle in cui ci si riunisce nelle case con le famiglie e i parenti e si ripensa all'anno che si conclude e alle radici che ci hanno generato, fatti esistere, nutrito nel tempo. Anche noi ci sentiamo una grande famiglia e di questo ringraziamo i nostri soci che ci rinnovano ogni anno la fiducia, continuando a credere nel ruolo e nella necessità del *Circolo dei Sambenedettesi*.

Approfitto per ringraziare vecchi e nuovi iscritti (in tanti si stanno avvicinando a noi e questo ci dà ulteriori motivazioni) e gli amici del direttivo che hanno profuso le loro migliori energie per realizzare un cinquantenario degno della storia del Circolo e dei nostri predecessori.

Mi faccio interprete di tutti loro in un augurio sentito a tutti i sambenedettesi perché le feste siano serene e rigeneranti, anche se ancora siamo immersi in un clima di pandemia che non ci permette di riprendere il discorso interrotto con la vita normale. La nuova Amministrazione ha illuminato le strade con luci ben auguranti perché questo tunnel finisca, appunto, nella luce che aspettiamo, ma San Benedetto nei momenti

più difficili ha sempre trovato l'audacia marinara di superare marosi e tempeste per tornare alla sicurezza della casa. Questa radice rimane intatta e ci dà la certezza di un nuovo giorno, della ripresa di un cammino che dobbiamo assicurare alle nuove generazioni, perché San Benedetto deve trovare il suo futuro in tanti settori oggi in difficoltà: la pesca, il turismo, il commercio, le scelte urbanistiche, le prospettive della cultura e persino l'immagine della città da rilanciare.

Noi come sempre diremo la nostra e cercheremo di essere costruttivi ma vigili.

Buon Natale San Benedetto e che la festa sia anche per te e per noi di lungo periodo!

Gli auguri del Direttore

di PATRIZIO PATRIZI

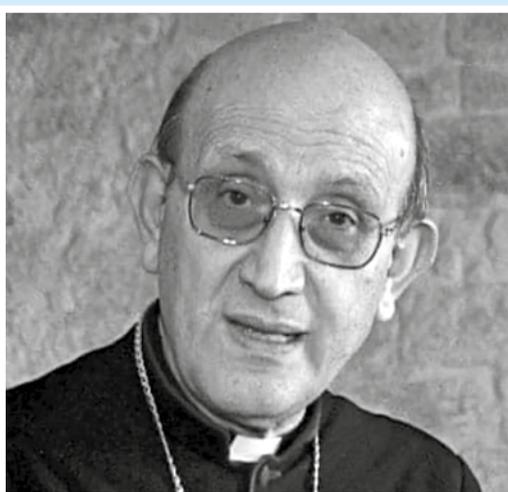
Lasciamo che il 2021 scivoli nel nostro trascorso, ma non possiamo evitare di ancorare alla nostra esperienza e alla nostra memoria quanto quest'anno abbia rappresentato per il *Circolo dei Sambenedettesi*. Dunque, per *Lu Campanò*. Sei appuntamenti che sono diventati dodici: sì, perché nel ricevere come consuetudine il vostro giornale periodico avete avuto in allegato l'inserito che ne ha raddoppiato il numero delle pagine, da 16 a 32, e di volta in volta ha voluto riportarvi non indietro nel tempo, ma a ripercorrere le tappe che in mezzo secolo di attività ha ridisegnato le prospettive spostando il limite del panorama sempre più avanti.

Si potrebbe osare ...cercando di rappresentare l'oltre.

Cinquant'anni di storia raccontata nella mostra realizzata alla Pallazina Azzurra con i momenti più importanti espressi da Circolo. Non l'autocelebrazione, sicuramente la volontà di far sentire a tutti i soci, alla città intera, che la voce dei fondatori di questo sodalizio non si è affievolita.

Lo sforzo editoriale, ed economico, promosso con *Lu Campanò*, non è l'unico riferimento di questo 2021 che ha motivato l'attività del *Circolo dei Sambenedettesi*. I Venerdì del Circolo, ovvero gli appuntamenti culturali, hanno ricostruito un viaggio nella storia e nella letteratura della nostra città; e altre proposte sono in cantiere. Il Circolo organizzerà forum che avranno per argomenti la sanità, ovvero la riorganizzazione dell'ospedale Madonna del Soccorso, la cultura e le attività delle varie associazioni, la viabilità, il porto e il suo futuro.

L'anno 2022 vorremmo che portasse, con il ritorno a una vita ordinata sempre e soltanto dalle esigenze di noi tutti, una più concreta vicinanza. Stiamo ragionando su come farvi ricevere *Lu Campanò* in tempi rispondenti alle uscite tipografiche, soprattutto si ragiona sulla riscontrata esigenza di essere strumento di quotidiano dibattito cittadino. Le idee non mancano affinché *Lu Campanò* possa avere una maggiore diffusione e una presenza più costante. Ci aspettiamo il contributo di tutti per proposte e ulteriori stimoli al fine di segnare un tracciato ancor più importante e decisivo. Buone Feste.



Monsignor Giuseppe Chiaretti
primo vescovo della Diocesi di San Benedetto
Ripatransone e Montalto
ci ha lasciato un grande messaggio
di fede e di amore

I servizi alle pagine 2, 3, 4 e 5

La morte di Mons. Chiaretti

Alla notizia della morte di Mons. Giuseppe Chiaretti, primo Vescovo della nostra Diocesi. San Benedetto del Tronto-Ripatransone-Montalto, la memoria mi ha ricondotto a quel 15 novembre 1988, in cui il Vescovo Emerito della nostra Diocesi, Mons Vincenzo Radicioni, aveva concluso la sua esistenza terrena, per un editoriale apparso sul settimanale l'Ancora, dal titolo quanto mai emblematico: **COME MUORE UN VESCOVO**, a firma + **Giuseppe Vescovo**.

...e continuava, **In pace. Con dignità. Pieno di speranza. Lucido fino all'ultimo respiro, sereno, forte.**

E posso aggiungere: così è morto il Vescovo Emerito della nostra Diocesi. Certamente lucido lo era quando compilò il suo testamento esprimendo: *"Quanto al luogo della sepoltura sia consentito esprimere un legittimo desiderio: gradirei essere sepolto nella cattedrale della mia prima diocesi; San Benedetto del Tronto"*.

Ed aggiungeva. È diocesi da me fondata per volontà del grande Papa Giovanni Paolo II, che desiderò far visita questa sua creatura da me restaurata e decorata con un grandioso affresco *absidale dedicato ai miei genitori Assunta e Felice Chiaretti*. (E posso testimoniare che ne aveva ben diritto). Il 2 dicembre alle ore 13,20 ha concluso la sua esistenza terrena S.Ecc.Rev. Mons. Giuseppe Chiaretti, già Vescovo emerito della nostra Diocesi.

Lineare il suo percorso terreno:



Il patrimonio religioso del nostro primo Vescovo

di PIETRO POMPEI



Santa Maria delle Grazie,
donna dell'ultima ora,
come ti ha chiamato don Tonino Bello,
disponimi al grande viaggio,
aiutami ad allentare gli ormeggi senza paura.
Sbriga tu le pratiche
del mio complesso passaporto.
Se ci sarà il tuo "visto",
non avrò nulla da temere
alla partenza.

Don Giuseppe

60 anni di Sacerdozio

Leonessa, 8 dicembre 1955
Perugia, Basilica Cattedrale, 8 dicembre 2015

nato a Leonessa, in provincia di Rieti, il 19 aprile del 1933 da Felice e Assunta Paoletti; ha studiato al seminario diocesano di Spoleto dal 1945 al 1948 e al seminario regionale umbro di Assisi dal 1948 al 1955; fu or-

dinato sacerdote l'8 dicembre 1955 all'età di 22 anni.

È stato prefetto e insegnante nel seminario diocesano dal 1955-56; parroco di Pianezza-S.Giovenale ed economo spirituale di Sant'Angelo in

La celebrazione funebre di Mons. Chiaretti nella Cattedrale della Madonna della Marina

Trigillo di Leonessa dal 1956 al 1959 Consequi la licenza in teologia nel 1960 e nel 1961 il diploma in teologia pastorale e liturgia presso la Pontificia Università Lateranense di Roma.

Per quel che riguarda le attività culturali e scolastiche nel 1967 conseguì la Laurea in Lettere Classiche presso l'Università degli studi di Perugia; dal 1968 fu socio della deputazione di storia patria per l'Umbria; fu docente di materie letterarie alla scuola media statale di Leonessa nell'anno scolastico 1967-68 e a Spoleto negli anni scolastici 1968-70 presso l'Istituto Magistrale. Dal 71-72 presso il Liceo Classico e dal 72 all'83 presso l'Istituto Tecnico Commerciale da cui darà le dimissioni il 7 Aprile 1983.

È stato ordinato vescovo di Montalto e Ripatransone - San Benedetto del Tronto nella cattedrale di Santa Maria in Spoleto il 15 maggio 1983

Per quanto riguarda la nuova Diocesi, il primo pensiero va alle ripetute visite del cardinale Sebastiano Baggio, ospite dell'indimenticabile curato **Mons. Francesco Traini**, che nel riordino delle diocesi del 30 settembre 1986 stabilì, su ordine di sua Santità San Giovanni Paolo II, la definitiva nomenclatura della nostra diocesi in San Benedetto del Tronto-Ripatransone-Montalto, legando una storia centenaria, resa spesso importante da per-



TUTTI
I VENERDÌ
A CENA

il **Brodetto** alla
Sambenedettese

prenota ora al **0735 480648**



Viale De Gasperi, 60
San Benedetto T. (AP)
caffesoriano.it

sonaggi illustri, con un'attualità emigratoria che nel fervore della ricostruzione post-bellica, aveva arricchito, in brevissimo tempo, la nostra città di numerosissime famiglie, più che raddoppiando gli abitanti. Ai tanti problemi che questo esodo aveva comportato, spesso affrontati in fretta e poca lungimiranza, ci fu quello del servizio religioso, risolto con determinazione e realismo dal vescovo Mons. Vincenzo Radicioni che, nel suo lungo servizio pastorale, dotò le diocesi e particolarmente la nostra città di numerose nuove parrocchie. Giustamente fu scritto: "Dal 1952 al 1983 le due diocesi sono state un cantiere..."

E qui, ripercorrendo la storia patria, viene spontaneo aggiungere, "fatte le opere murarie, occorre portarvi i cristiani", compito che attendeva il successore nella persona di Mons. Giuseppe Chiaretti, consacrato vescovo nel duomo di Spoleto dal cardinale Baggio il 15 maggio 1983, e fece il suo ingresso in diocesi il 3 luglio successivo. A Mons. Chiaretti il compito, dopo appena due anni, di dar seguito al decreto "Instantibus votis" del 30 settembre 1986 con cui la Congregazione dei Vescovi stabiliva la piena unione delle due diocesi. Fu, allora, necessario dotare la nuova città vescovile di tutte le strutture diocesane

Il nostro pensiero ripercorre la strada fatta insieme, dopo quel invito così solenne ed amicale, rivoltoci il 17 luglio 1983 quando venne in mezzo a noi: "E' tempo di salpare per una nuova avventura della fede". Fu allora che ci presentò lo stemma con l'Ancora e con il motto "Spes sicut anchora tuta ac firma": nella speranza noi abbiamo un'ancora della



nostra vita, sicura e salda. Nel motto episcopale del Vescovo Giuseppe, tratto dalla Lettera agli Ebrei, si concentra la storia e la personalità di un uomo che ha fatto della vita in Cristo la sua sicura ed eterna speranza. (Card. Bassetti). **"L'Àncora" volle come titolo del settimanale diocesano.**

Noi tutti nel rivolgere un filiale ricordo, vorremmo evidenziare l'attenzione maggiore che con il nostro Vescovo Chiaretti, è stata rivolta ai risultati del Concilio Vaticano II e alle molte conseguenziali innovazioni ed aggiungere la disponibilità piena sempre manifestata dal Vescovo Giuseppe verso ogni richiesta pastorale con una presenza assidua, premurosa e qualificante. E' doveroso, inoltre, mettere in risalto l'impulso dato, anche sul piano del recupero di una memoria storica locale che ha visto protagonisti i cattolici e l'incentivazione a

tutte quelle forme di volontariato rivolte specificatamente ai disagiati e ai poveri.

Mi vorrei soffermare sulla splendida pubblicazione di valore storico: **"Il movimento cattolico a San Benedetto del Tronto-Ripatransone-Montalto, tra Ottocento e Novecento, appunti per una ricerca"** e riportare subito un giudizio dell'editore: "Ringrazio mons. Giuseppe Chiaretti per quel servizio pastorale permeato di «memoria storica»; per quell'accostarsi pieno di attenzione e rispetto al territorio e alle persone". Partecipando ad un convegno su "il Movimento cattolico marchigiano..." nell'ottobre del 1984, il Vescovo scoprì "la mancanza assoluta di pubblicazioni sull'argomento...". Con questa precisazione un nuovo «terremoto culturale» si abbatteva sulla città che qualche anno prima era stata descritta dal

La cappella della Madonna di Lourdes presso la Cattedrale dove riposa Mons. Chiaretti

giornalista Pietro Calabrese del "Messaggero" un «deserto culturale». Potrei aggiungere tante realizzazioni di quegli anni quali il **Biancazzurro** definito "il tempio della carità", il **dipinto della cattedrale**, l'**ottavo Congresso Eucaristico Diocesano**, ho voluto soffermarmi su quell'episodio tanto fu il risveglio, specie tra i giovani che all'indignazione seguì una ricerca alacre e puntigliosa. Personaggi illustri da tempo ignorati (come **Lu Curate, don Francesco Sciocchetti**) ripresero il loro giusto posto. Tornammo allo studio delle "Encicliche sociali" e tentammo di organizzare una "Scuola di dottrina sociale della chiesa". che sfociò nei "Dialoghi con la città", cui furono invitati illustri maestri.

Alla ripresa dell'anno pastorale 1995 si incominciò a vociferare del possibile trasferimento del nostro Vescovo alla sede arcivescovile metropolitana di Perugia- Città della Pieve e così avvenne con nomina del 9 dicembre e presa di possesso 28 gennaio 1996.

L'attività svolta nel suo percorso ecclesiale

Vice Presidente della Conferenza Episcopale Italiana dal: 30/05/2005 al: 04/10/2009.
Presidente della Conferenza Episcopale Umbra dal 01/03/2004 al: 04/10/2009
Presidente della Commissione Episcopale per l'ecumenismo e il dialogo dal: 01/03/2004.

fastedit

ESPERIENZA E INNOVAZIONE

eccellenza nei risultati, progettualità e ricerca continua

STAMPA OFFSET
STAMPA DIGITALE

EDITORIA
COMMERCIALE
PAKAGING
CARTOTECNICA
STAMPA SU RIGIDO



info@fastedit.it

tel. 0735 765035

via Gramsci, 13 zona ind.le Acquaviva Picena via Provinciale Bonifica, 1 Ascoli Piceno

La morte di Mons. Chiaretti

ADIO!
Sta ormai avvicinando-
si il tempo di conclude-
re il mio viaggio su questa bella
aiuola del creato (che ho amato
e desiderato sempre più ricca di
giustizia, di bontà, di onestà, di
fraternità) per tornare alla patria
definitiva: la "casa" e il "cuore"
di quel Dio che Gesù mi ha fat-
to conoscere come Padre che
ama e perdona. In questo Dio
ho creduto e credo, ed ora spero
di incontrarlo finalmente faccia
a faccia e di vederlo così come
egli é (1Gv3,2), svelandomi il
suo volto che ho tanto deside-
rato conoscere: "Il tuo
volto, Signore, io cerco: non
nascondermi il tuo volto!" (Sal-
mo 27).

Mi prenda per mano in questa
trasferta, accompagnandomi
nel tunnel del passaggio, la
Vergine Maria, la mamma tene-
rissima di Gesù e madre della
mia identità cristiana, del mio
sacerdozio, del mio episcopato:
Lei, augusta protettrice della
diocesi di San Benedetto del
Tronto-Ripatransone-Montal-
to come "Virgo Lauretana", e
dell'arcidiocesi di Perugia-Cit-
tà della Pieve come "Mater gra-
tiarum", invocata innumerevoli
volte con l'antica preghiera del-
la Chiesa: "Prega per me, pec-
catore ma

figlio tuo, adesso e nell'ora del-
la mia morte".

Mi accompagni anche il mio
santo concittadino GIUSEPPE
da Leonessa, per la cui miglio-
re conoscenza mi sono a lungo
adoperato. E con la sua ultima
invocazione intendo chiudere
anch'io la mia esistenza terre-
na: "Sancta Maria, succurre
miseris!".

Intendo rinnovare anche alla
fine l'offerta che fu della mia
gioventù: "Signore, ti do tut-
to. Ma tu dammi un sacerdozio
splendido!". Lui é stato di para-
la; io, forse, non
sempre! E per questo torno a
chiedergli di nascondermi nella
ferita del suo cuore.

Quanto al luogo della sepoltu-
ra sia consentito esprimere un
legittimo desiderio: gradirei

Il testamento : "Gradirei essere sepolto nella Cattedrale della mia prima Diocesi"



essere sepolto nella cattedrale
della mia prima diocesi, San
Benedetto del Tronto. È diocesi
da me fondata per volontà del
grande papa San Giovanni Pa-
olo II, che desiderò far visita

a questa sua "creatura" da me
restaurata e decorata con un
grandioso affresco absidale de-
dicato ai miei genitori Assunta
e Felice Chiaretti.

*Don Vincenzo Catani
insieme al Monsignore
nelle ultime
conversazioni
e presenza in pubblico*

Sono grato se questo mio desi-
derio potrà essere soddisfatto.
Quale che sia la terra che mi ac-
coglierà, sarà sempre residenza
provvisoria in attesa della re-
surrezione per vivere in eterno
nel cielo di Dio, Padre miseri-
cordioso!

+ Giuseppe Chiaretti
Arcivescovo emerito
di Perugia-Città della Pieve
Vescovo emerito di San Bene-
detto del Tronto-Ripatranso-
ne-Montalto
19 aprile 2013

IL VESCOVO

DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO-RIPATRANSONE-MONTALTO

Cent. mo Prof. no Benedetta Trivisani
Presidente del Circolo dei Sanbenedettini
SAN BENEDETTO DEL TRONTO



"L'uomo cammina, e la speranza gli fa buona ogni strada"

(Primo Mazzolari)

Sono grato per le espressioni di augurio, ed insieme commosso per le testimonianze di affetto, che mi vengono rivolte da più parti per il mio trasferimento ad altra sede. Per me, uomo di fede, conta l'obbedienza alla volontà di Dio, che si manifesta attraverso le "cause seconde", e cioè le molteplici circostanze della vita, quali che esse siano; per tale volontà occorre essere sempre disponibili, con prontezza e serenità, nonostante tutto.

Grazie dell'affettuoso saluto e della partecipazione a questo momento di gioia e di nostalgia insieme. Chiedo la carità d'una preghiera perché Dio mi renda nella Chiesa e nella società, come ho sempre chiesto e desiderato, segno di speranza e strumento della sua pace.

Colgo l'occasione per formulare cordiali auguri per il Natale e per l'anno nuovo, felici di andare incontro a Dio che viene.

S. Benedetto del Tronto, 20 dicembre 1995

Grazie di tutto. Mandò alcune copie dello mio ricordo me "Movimento Cattolico
a SBT, Ripatransone, Montalto", ad uso del Circolo e qualche altro stampa della
diocesi. Se occorre altro, me lo chiedo.

Auguri d'ogni bene per lei e per il Circolo
con tutta mia e riconoscenza + Giuseppe Chiaretti

+ Giuseppe Chiaretti
Arcivescovo di Perugia e Città della Pieve
Amministratore della diocesi di
S. Benedetto del Tr.-Ripatransone-Montalto

Chiaretti: una testimonianza di fede e di libertà

L'inaugurazione del monumento al Gabbiano Jonathan

Quando nel 1973 il gabbiano Jonathan Livingston del pilota-scrittore Richard Bach comparve nelle librerie italiane ebbe un immediato grande successo tra i giovani e nelle scuole. L'orizzonte culturale si stava allora rabbuiando di violenza e quel volo di gabbiani, così fresco e prorompente "nei magnifici campi del cielo", fu un segnale di speranza: parve un magico fiotto di luce che continuasse il miglior '68, quello del sogno e della fantasia al potere. A volerlo stringere tra le strettoie della critica, "il gabbiano" non era, e non è, più di un racconto, nemmeno lungo, fatto di iridescenze come il mare quando si tinge di mattino, pulito e terso come un volto adolescente non ancora venato di amarezza. Eppure fu un segnale prezioso e i giovani ne fiutarono subito il limpido messaggio di libertà. Era ancora libertaria, con un vivere per se stessi senza andare contro nessuno. Se era una "libertà da", non era ancora una "libertà per": ma sempre di libertà si trattava. E la scuola fu particolarmente sensibile a questo simbolico volo di gabbiani senza complessi. I giovani vi lessero - e vi leggono - correttamente l'inizio dell'adulthood, sopravveniente come dono dopo l'emarginazione ed il rischio del volo solitario, quando prende ali la fierezza di riuscire a far da sé, nella conquistata libertà. Quell'"imparò a volare", con cui si conclude la prima parte del racconto è un imparare che è anche uno "scoprire" progressivo (altra parola chiave del racconto): il gabbiano Jonathan "scoprì che erano la noia e la paura e la rabbia a render così breve la vita di un gabbiano". Una volta immessi sul binario dell'imparare e dello scoprire per sapere sempre di più si giunge alla grande sintesi esistenziale, che è la chiave di volta dell'intero racconto: "Un gabbiano è fatto ad immagine del Grande Gabbiano, è un'infinita idea di libertà, senza limite alcuno, e il vostro cor-



Mons. Giuseppe Chiaretti insieme alle autorità durante l'inaugurazione del monumento del maestro Mario Lupo al molo sud

po, da una punta dell'ala all'altra, altro non è che un grumo di pensiero".

All'inizio della sua storia Jonathan non era altro che "penne e ossa"; dopo l'esperienza dei voli arditi, con lo stormo e da solo, è diventato una passione, un'infinita idea di libertà, un grumo di pensiero. Non a caso il racconto è dedicato "al vero Gabbiano Jonathan che vive nel profondo di tutti noi".

Una metafora, dunque. Una metafora dell'uomo, del suo farsi adulto, anzi del suo farsi, provando e riprovando, per realizzare un progetto innato. Una metafora di quel segmento così breve della vita, ma anche così fascinoso e decisivo, che è l'età della adolescenza e della prima giovinezza. Se in quella stagione il cuore s'apre alla speranza, come deve, allora lo stupore fa per sempre nido nel cuore. Se invece vincono la noia e la paura e la rabbia, e cioè i terribili richiami degli abissi, allora sopraggiunge il gelo d'una vita inutile. Anche a vent'anni. E si cercano stupefazioni artificiali, quali che esse siano, per sopravvivere.

Poeti e pittori sono sempre rimasti affascinati dalle costumanze del gabbiano, che s'arrischia in voli arditi tra le raffiche scomposte di vento e sfida le avversità, dando speranza a chi teme i marosi. Sa nuotare. Sa volare. Sa scampare alla bufera. Sa gridare, sgraziato di raucedine, per annunciare la vittoria.

Nelle antiche culture animistiche era un gabbiano pendulo morto a far da guida rituale allo sciamano in deliquio nella sua solitaria ascesa onirica al cielo delle sette porte.

Nella disincantata cultura moderna il gabbiano sfida tutti ad entrare nel regno della libertà: libertà dalla paura, libertà di planare sui mari in burrasca con volo pacifico, libertà come amore alla vita. Tuttavia "la cosa più difficile del mondo è convincere un uccello che egli è libero", che ha il diritto sacrosanto alla sua libertà e l'equivalente dovere di farne saggio uso. Che ogni giovane possa dire come Jonathan: "Mi piace volare!".

Mons. Giuseppe Chiaretti



GIOCONDI
STRUMENTI MUSICALI

www.giocondi.it email: info@giocondi.it



GIOCONDI PRIMO srl UNIPERSONALE Largo Mazzini, 3 63074 San Benedetto del Tronto Tel. 0735 594557

Le campane de Natà

*Senète a ffèste, Jasecriste ha nate,
campane bbèlle de pace e d'amòre!
'N terre ha calate 'llu Ddie Redentòre:
senète a ffèste tutte la nuttate !*

*Campane mîne, maje ·sòvve scurdate,
bènche lentane, e ugn'anne de chès'òre,
'nzimbr' a'ssu sune me revè' a lu còre
lu recurde ppiù bbille e 'ppassionate ·*

*de 'lla notte che 'n chèlla cchcìa, pîne,
de cante e lluce, accìche a-ss'accustètte,
mentr'j tremì sentènnelu vecine.*

*E senèste, campane bbenedètte,
mentr'jsse me decì: ddelizia mîne!
e 'sta mà' tra le sùne se stregnette!*

Bice Piacentini



Quando affidiamo alle campane l'annuncio di un nuovo inizio...

Commento a cura di GIANCARLO BRANDIMARTI

«Ecco qua, Patrizio! Pronta la poesia di Natale per i nostri soci e lettori!» potrebbe venire di dirmi con il sollievo di chi ha assolto un dovere, un compito atteso, anche quando, magari, non si ha la voglia o l'ispirazione per portarlo a termine secondo le proprie aspettative, notoriamente più esigenti rispetto a quelle degli altri. Oltretutto, non c'è molto da scegliere, sul tema, nell'ambito della nostra produzione vernacolare e quello che c'è prende spesso la deriva pericolosa del componimento d'occasione, scritto apposta e forse per forza. Non è però il caso del sonetto della Piacentini nel quale la poetessa ci fa riflettere su quanto possa essere potente, viva ed efficace la forza evocativa di un ricordo, quando esso è incardinato in modo profondo e inestricabile nel tessuto più intimo del nostro essere, e quando per di più si associa ad una festività come il Natale tradizionalmente ricca di sentimenti e di suggestioni. La poesia si apre con una quartina gioiosa, piena di suoni festosi: le campane annunciano a tutto il paese la nascita del Redentore e sentimenti di felicità piena e di pace pervadono le case e le famiglie de "su dèntre" riunite intorno al focolare domestico. L'effetto fonico è prodotto dall'uso quasi esclusivo di vocali aperte "a", "è", "ò" che completano l'allitterazione unendosi in prevalenza a consonanti dentali ("d", "t") che evocano i rintocchi a conferma (se ancora ce ne fosse bisogno) della grande perizia tecnica della nostra maggiore poetessa, che dispone i primi otto versi secondo uno schema a rima incrociata (ABBA) amplificando ulteriormente le sonorità dei suoi versi. Poi, il tono del componimento si fa intimo, privato: l'autrice fa proprie quelle campane (*campane mîne*), che all'improvviso sembrano parlare solo a lei,

vogliono consegnarle un messaggio personale, evocare in lei il ricordo indelebile di un fatto straordinario, che ha cambiato per sempre la sua vita; un incontro in chiesa, durante la messa, un approccio in punta di piedi, un flusso confuso di sentimenti, in un misto di timore, emozione e speranza, un contatto di mani, con quelle di lui che stringono, infine, a tenera protezione quella di lei, preludio dell'atto cerimoniale che suggella un'unione per sempre. Traspare un velo di malinconia nell'animo della poetessa che si rammarica per essere lontana dal luogo dove tutto avvenne, subito fugata dal fatto che il ricordo è vivo e non svanisce, per lei è come un memoriale, un rito che ogni anno si rinnova, svelando che quello è il suo Natale, che la nascita del Redentore fa tutt'uno per lei con il rinnovarsi ciclico di quelle emozioni, di quell'amore poi divenuto maturo, dei palpiti suscitati da quel momento magico e irripetibile. I sette versi centrali sono un autentico capolavoro poetico: *mmine* riferito alle campane è rafforzato dal *maje* che perpetua il ricordo, ed è mirabile il fatto che *lu recurde* non torna alla mente, ma *a lu còre* accentuando la cifra connotativa e spirituale dell'avvenimento, e che tutto avviene in una chiesa piena di luce e di gente in mezzo alla quale i due innamorati sono in realtà soli, icasticamente isolati, rispetto al contesto, dalla potenza del sentimento che traccima dai loro cuori unendoli per sempre e che gli altri intorno non potranno mai comprendere. Nasce una nuova coppia che vivrà la sua vita tra gioie e dolori, ma che potrà alimentarsi ogni volta che ce ne

sarà bisogno dalla forza di questo amore, nato insieme a Gesù Bambino. E' in fondo questo il vero senso della festa della natività: "un bambino è nato per voi" vuole essere per tutti, come per la nostra Bice, un incoraggiamento a vivere un nuovo inizio, un invito a riconsiderare l'avvicinarsi ciclico delle stagioni della nostra vita nel segno della novità, sublimando nel ricordo le esperienze e i sentimenti che hanno sin qui formato i nostri personali vissuti e disponendoci a vivere le nostre relazioni e ad operare animati dal coraggio e dalla speranza a partire dalla nostra realtà più viva e profonda. Che questo Natale sia per tutti un nuovo inizio, un ritorno alla vita e alla luce, nell'auspicio che le ombre di questi tempi difficili vengano presto, da questa luce, fugate e dissolte.

Pellicceria
PAOLA

**PASSA A SCOPRIRE
LA NUOVA SEDE**

IN VIA SAN MARTINO 39
A SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Potrai scegliere tra le
NUOVE COLLEZIONI
di
Capi in Pelle Uomo-Donna
Pellicce - Montoni
Cappotti - Plumini
Abbigliamento

riceverai un gradito
OMAGGIO
alla cassa

INFO: 3391407949
www.pellicceria Paola.com
seguici  

"Nova" di Fabio Bacà, sambenedettese nel firmamento letterario italiano

di SILVIO VENIERI

Fabio Bacà pubblica il suo secondo romanzo *Nova* (Adelphi, Milano, 2021) e la sua stella appare sempre più luminosa nel firmamento della letteratura nazionale contemporanea.

Quali sono gli elementi che rendono riconoscibile, se non indelebile, la scia fosforescente che viene proiettata dalla scrittura dell'autore sambenedettese?

Un chiaro sigillo di positiva predestinazione sul percorso professionale letterario di Fabio Bacà è stato impresso dalla casa editrice Adelphi con la pubblicazione nel 2019 della sua opera prima, *Benevolenza cosmica*, considerando la particolare parsimonia con la quale l'icona per eccellenza della editoria nazionale concede spazio a scrittori esordienti italiani (tre-quattro in sessant'anni di storia).

Ma a ciò si deve aggiungere anche la valenza emblematica e testimoniale derivante dal fatto che è stato l'ultimo autore a cui il *deus ex machina* della casa editrice, Roberto Calasso, recentemente scomparso, aveva concesso l'*expedit* per il debutto nella sua scuderia ("Ho iniziato a scrivere a 33 anni componendo un racconto. Tra il 2010 e il 2014 ho scritto un romanzo, considerato all'epoca troppo ambizioso, mai edito. Sono giunto all'Adelphi tramite una agente letteraria. Sono stato convocato da Roberto Calasso e ho avuto con lui un colloquio durante il quale si è dimostrato più interessato ad

aspetti personali della mia vita piuttosto che alla mia opera; mi ha chiesto anche consigli per il mal di schiena che lo affliggeva. Il 2018, sapendo che a breve sarebbe stato pubblicato il mio manoscritto, è stato l'anno più bello della mia vita, un vero e proprio "sabato del villaggio").

Nelle opere di Fabio Bacà si offrono argomenti che si prestano a meditazioni profonde, come la morte ("Mi piacciono i temi forti") e la concezione della violenza ("La violenza impera, come faccio a non parlarne? La violenza è in tutti noi e rischia di esplodere se non la sappiamo gestire. Mi stupisce e intriga il divario che esiste tra la magnificenza del cervello umano e le bassezze della violenza quotidiana. Ritengo che gli occidentali si siano rammolliti e ciò può essere dimostrato dal fatto che i soccorsi alle persone insidiate da malintenzionati vengano forniti prevalentemente da extracomunitari, che sono più abituati ad affrontare situazioni critiche. Ovviamente non invoco l'esercizio della violenza, anzi predico la gentilezza, anche se ritengo che occorra dotarsi di maggior coraggio e saper contenere l'incoscienza").

Sottostante alla trama principale dei suoi libri si sviluppano diverse micro-trame, ognuna con un suo percorso autonomo e plausibile, con un afflato complessivo distante dalla trita sociologia di cui si sostiene tanta letteratura dell'oggi, con immancabili ca-



Fabio Bacà e Silvio Venieri

dute in artificiosi sociologismi ("Mi sono nutrito di letteratura straniera e mi pento di non aver letto abbastanza gli autori italiani. Oggi, purtroppo, le mie letture sono condizionate da riflessi collegati alla professione di scrittore").

Nei suoi lavori compaiono degli intarsi di stampo saggistico, dei "trattatelli" su tematiche specialistiche (la cultura e le religioni orientali, le bioscienze, l'astronomia, ad esempio) che invogliano la curiosità dei lettori a saperne di più ("Sono campi del sapere che da tempo suscitano i miei interessi e che approfondisco in funzione della composizione delle mie opere."), ma senza produrre rallentamenti sul congegno narrativo ("Sono cresciuto a pane e Stephen King, quindi so bene quanto sia importante tenere desta l'attenzione del lettore. Mi piace mantenere alta la tensione emotiva. Concepisco la letteratura come intrattenimento e mi ricono-

sco la qualità di saper dosare la parte funzionale a tale scopo con quella che può essere considerata più impegnativa perché ispiratrice di approfondimenti e riflessioni").

Egli utilizza una cifra stilistica peculiare, ben distinguibile ("Esco fuori dagli schemi perché non li conosco e, pertanto, non mi influenzano"), e un linguaggio alto e sofisticato - con ricorso frequente a termini tecnici e specialistici, che richiedono l'ausilio di un vocabolario - ma mai a discapito della dinamicità del racconto ("Ho trovato un mio equilibrio narrativo tra scorrevolezza e stile ricercato"). Il registro ironico dell'incedere narrativo, suadentemente avvolgente: "Mi viene naturale, per abitudine, in quanto sono stato sempre un amante del cazzeggio", e svolge nei confronti del lettore una funzione compensativa rispetto alla natura talvolta surreale delle vicende tratteggiate e alla tragicità delle stesse (è noto quanto sia labile la linea di demarcazione tra la tragedia e la commedia).

Qual è il rapporto tra Fabio Bacà e San Benedetto, dove è nato nel 1972? "Ho un amore totale verso la città dove sono nato. La mia compagna è sambenedettese e anche a San Benedetto svolgo l'altro mio lavoro di personal trainer. Ritengo che sia difficile che vi ambienti una storia in quanto i miei modelli letterari di riferimento rifuggono dalla territorialità".

Sessant'anni di vita per l'Ipsia di San Benedetto. Un traguardo importantissimo che l'Istituto di viale dello Sport ha voluto celebrare nel migliore dei modi organizzando una cerimonia per onorare l'importante anniversario della scuola intitolata nel 2016 al suo fondatore prof. Antonio Guastaferrò. "È un momento molto bello", ha affermato l'assessore alla cultura, Lina Lazzari. "Gli anni Sessanta sono stati anni importanti per San Benedetto dal punto di vista culturale. Sono stati gli anni in cui a San Benedetto sono nati i più importanti istituti, a parte il liceo Scientifico. All'epoca non c'era una scuola professionale riconosciuta. Fondamentale fu dare al nostro territorio una pro-

Ipsia, 60 anni di storia con la crescita culturale e professionale di migliaia di giovani studenti

fessionalità per molti giovani che si sono creati la loro carriera e la loro famiglia. Oggi ci sono altri indirizzi, l'offerta formativa è andata avanti, mi fa molto piacere. Questa è una scuola che deve intercettare le esigenze del territorio e relazionarsi". Soddisfazione anche da parte di Marina Marziale, Dirigente Scolastica dell'Istituto: "È evidente che, per arrivare ai traguardi odierni, i dirigenti, i docenti, tutto il personale e coloro che hanno lavorato

per il bene della scuola, hanno dato prova di tenacia e fantasia, coraggio e lungimiranza". Interessante l'intervento del responsabile dell'Archivio Storico Giuseppe Merlini che si è soffermato in particolare modo sul ruolo dell'Istituto nella formazione della gente di mare, ripercorrendo tutte le più importanti tappe della marineria nostrana e delle modalità di insegnamento e apprendimento delle tecniche di pesca e navigazione.

È stato inoltre presentato il volume fotografico in omaggio al percorso della scuola. Il Comune non ha escluso la possibilità di realizzare una mostra espositiva alla Palazzina Azzurra dedicata alle celebrazioni.

Lu Vròde e lu Vredètte, i sapo

di MARILENA PAPETTI

Davanti ad un bel piatto di brodetto, nonno Leviggètte, classe 1890, assumeva un atteggiamento ieratico quasi religioso, come se dentro quel pasto fosse riposto il nutrimento consolatorio di una vita di sacrifici e tribolazioni. Marinaio, lancettiere, prima ancora membro dell'equipaggio di una paranza, aveva ben chiaro il concetto di fame, quella che arriva dopo ore di fatica e le budella reclamano contorcendosi. "La forza vè dalle vedèlle" diceva a tavola, dove non cercava la prelibatezza né il prodotto di nicchia, ma un piatto caldo e sostanzioso come un semplice pancotto arricchito occasionalmente da un uovo o una *pignata* colma di vongole e cipolla rinforzato da una dose generosa di pane rifatto, da ammolare dentro al buon brodo delle vongole. Il concetto di brodo caldo e insaporito dagli umori del pesce, o dagli ortaggi di stagione o per i più fortunati da un quarto di buona gallina, è molto presente nelle antiche ricette sambenedettesi dove *lu vròde* diviene nutrimento, appagamento, soddisfazione e consolazione. Un bimbo malato, una donna in fase di allattamento o una persona debole, vengono nutriti con del brodo caldo che è l'unico alimento che il corpo desidera in situazioni delicate. E' una buona cura non solo per il fisico debilitato ma anche per l'animo umano, perché di fronte ad un piatto di *vròde* fumante si mettono in atto una serie di azioni come l'atto di assaggiare con calma, di mescolare aspettando che raffreddi un po', di aspirarne l'odore per poi raccogliere il cibo con cura; semplici attenzioni che hanno il potere di sciogliere i pensieri confusi e riconciliarsi con se stessi. Ovviamente questo è un mio parere personale frutto dell'esperienza consolatoria che ha su di me e sulla mia famiglia marinara l'assaporare un piatto di brodo.

Credo proprio che partendo da questa considerazione sia nata tra i sambenedettesi la prima idea di

brodetto, oggi piatto prelibato per buongustai, ma all'inizio piatto "azzardato" nella cucina di bordo delle *paranze* e dei *papagnutte*. Vi chiederete perché azzardato? Immagino mani maschili nodose e piene di calli delegate a provvedere al fabbisogno alimentare di una ciurma affamata che a bordo delle *paranze* ed in mare aperto cercava nel cibo la forza vitale e la grinta per non mollare. I viveri di bordo erano sempre quelli: un fiasco di olio, che doveva durare, un fiasco di vino, per ritemperare lo spirito oltre che per accompagnare il pasto, pagnotte di pane e taralli secchi (*viccijàte*) da ammolare nel brodo o nel vino quando finiva il pane, cipolle presenti sempre generosamente nella nostra cucina, pomodori acerbi (*'cervi*) che hanno tempo di maturare a bordo nei giorni a venire, peperoni cornetti verdi o rossi secondo la stagione, una lattina di caffè di cicoria e una bottiglia di *mistrà* fatto in casa dagli amici contadini, che barattavano i loro prodotti in cambio di una *muccignola*.

La base proteica di questa alimentazione veniva data ovviamente dal pesce prediligendo quelle qualità meno appetibili dal mercato ed è questo il solo motivo per cui veniva definito pesce povero. Il buon marinaio delegato a far da mangiare, capava il pesce e lo destinava alla griglia oppure al sugo per condire la pasta, ma nei giorni freddi e malinconici quando l'umore a bordo andava ritemprato, si apprestava a preparare un'ampia cuccuma di brodetto, capace col suo brodo di riscaldare e suscitare sensazioni di protezione e di affetto. Ecco allora che gli ortaggi a disposizione entravano a far parte di quella sorta di zuppa fumante dove il pesce più sodo doveva ammorbidirsi prima di essere integrato da altre tipologie più morbide, rilasciando nella cottura lenta il sapore delle proprie carni. Il vino, che tenuto sottocoperto giorni e giorni diventava una sorta di *acetella*, permetteva di diluire l'intingolo, mescolandosi al dolce della cipolla e al sapore penetrante del peperone in



**Il Circolo dei Sambenedettesi
intende riportare nella sua giusta collocazione
storica il valore sociale e culturale del brodetto:
di bordo, di casa e di ristorazione.
A tal proposito è in allestimento un forum
che si terrà il 29 gennaio 2022**

maniera certamente non sobria, ma sicuramente molto intrigante e dalle note olfattive alquanto accentuate. Questo piatto azzardato riscaldava, ritemprava, riempiva lo stomaco, invitava alla scarpetta con abbondante pane per raccogliere fino all'ultima goccia di sapore, faceva prudere il naso e lacrimare gli occhi, ricordava vagamente calore e famiglia anche se consumato in una barca al freddo e tra compagni di lavoro.

Lu vredètte, nato per caso da quei viveri essenziali che erano a disposizione a bordo, risultava gustoso, agrodolce, ricco di profumi diversi e ben amalgamati tra loro: le carni dei pesci duri, come la *scarpéne*, *lu palómbe*, *la mazzeléne* e la *vocchèncape*, s'intenerivano, la *siccètte* e *lu ferbètte* ben rosolati si scioglievano in bocca, la *razza*, *lu respètte* e la *panòcchie*, messe quasi a fine cottura e stivate nella parte più alta della pentola, cuo-

cevano col calore dei pesci sottostanti e col vapore di quel brodo accogliente che tutti insieme li conteneva e coinvolgeva, come fa il mare coi suoi pesci.

Da un "azzardo" creato da mani maschili senza pretese di chef, ma che avevano osato sperimentare, cucinando con sentimento per la sua ciurma, nasce *Lu Vredètte Sammenedettèse* destinato ad essere unico per bontà e diverso da ogni altro presente sulla costa adriatica. Tornando a mio nonno Leviggètte, depositario di queste esperienze di mare e di fame, capisco ora perché fosse così religiosamente preso da questo piatto emozionante per bontà e per ricordi e solo quando aveva finito di mangiare, con la bocca unta ed i baffi grondanti diceva soddisfatto: "Se lu vredètte jè bbune i baffe à dà sedà!" Frase che ancora ricordiamo affettuosamente in famiglia, per omaggiare qualcuno per la riuscita di un buon brodetto.

ri creati da rudi mani maschili



LU VREDÈTTE di Giovanni Pilota

*Quanne delézie sòpre stu mònne,
quanne leccardi vè cucinate,
petarisce giràllu tònne tònne,
arevì jècche, pe' fatte 'na magnate!*

*Na magnate de pèsce se capésce,
quà, pòrbie jècche, adduva sci nate.
Chèste jìè na ricètta che stupésce,
stu bille mare nustre l'ha dettate.*

*Sse velarésce favve ssa cucéne,
scrétte da stu mare mmaculate,
'ustate spèsse jò pe' le canténe,
da nu prefome bune nebriate.*

*Zanchètta che delézie lu cannoce,
seccettèlle è cacche bbjie ferbette,*

*'nzime a n'ucchiatèlle e ddu attocce
rrescie fore n'amore de vredètte.
Mo ve nzègne come se dève fa,
screvète mò chélla che ve déche:
ci vo nu bille pà che pu mmellà,
lòche lla bèlla vròde sapurète,*

*Pu pe' ffa ppiò bbone ste fattèzze,
l'oje e cètè che jì da sapòre,
totte pe cumpletà sta sapetèzze
cipòlle, peperò e premadòre.*

*Pe ustattela bbè sta squesètèzze,
bevètece nu quartocce de vé bianche...
ve lu fa calà ngh'è n'allegrezze
magnallu accuscì jè bbune tante.*

Il brodetto...quello vero: indagine tra cuochi e casalinghe

di FRANCESCO BRUNI



Quando si dice brodetto... basta la parola, come avrebbero detto nel mai dimenticato *Carosello* della TV anni '60. Ma siamo sicuri? Sto davanti ad un'ampia vetrata che mi permette di ammirare un mare calmo e azzurrino. In assoluto relax chiamo il cameriere e ordino un brodetto. Dopo una paziente attesa, preceduta da un profumo allettante, arriva l'agognata pietanza. Guardo e sorpreso esclamo: "Ma è rosso... C'è la passata?"

"E si -risponde il cameriere stupito- siamo a Fano".

Ecco, quando si dice brodetto non basta la parola, bisogna specificare: brodetto di Fano, brodetto (una sola T) de pesse di Trieste, brodetto (sempre con un sola T) ciozoto di Chioggia, brodetto pugliese, tutti brodetti ...rossi.

Ma quando si dice Brodetto (con la B maiuscola) occorre aggiungere il complemento di specificazione...di San Benedetto del Trono, cioè a dire: *Brodetto Sambenedettese*. Scì oh! Il brodetto che ha come base la *Màse* (acqua e aceto, il vino degli "abitanti" delle paranze), il peperone verde e il pomodoro... verde, non rosso ma verde. Un brodo aspro come la vita degli uomini di mare.

Preparato il brodo, iniziando con olio e cipolla, si aggiungono i pesci partendo da quelli con polpa più dura e, a scalare con sapienza, i teneri.

Una domanda sorge spontanea. Quali sono i pesci del Brodetto? Come dice un vecchio e saggio proverbio, qui casca l'asino. Cioè è questo il problema e qui cominciano le discussioni.

Però, per avere un punto di sintesi, partiamo dal fatto che il Brodetto è nato (è l'ipotesi più accreditata) sulle paranze. Ovviamente il cibo più facilmente reperibile in quel luogo era il pesce. Ed ancora più ovviamente il pesce pescato di alta qualità era

per il mercato, quello meno commerciabile si usava per il brodetto.

Faccio l'elenco dei pesci che vanno nel brodetto? Per carità, non ci provo neanche, verrei travolto da una valanga di critiche. Allora? Allora ho avuto un'idea diversa: sono andato in giro per la San Benedetto brodettera a farmi dare un po' di ricette su questa pietanza ben radicata nella cultura culinaria sambenedettese: Chef (in verità noi li chiamiamo *ji Cuche*), casalinghe di un tempo passato, vecchi marinai ecc. Ne è venuta fuori una statistica curiosa, forse interessante. Ve la mostro.

Seppia e Razza utilizzate nell'80% dei casi; Palombo, Rospo e Scorfano circa il 70%; Mazzoline, Scampi, Cozze, Vongole, Calamari, Pesce Ragno siamo all'incirca sul 50%; Triglia, Gattuccio, Vocche 'ncape (pesce prete) il 30%; Polipo, Merluzzo, Canocchie, Sgombri 15%; Gamberi, Gronchetto, Rombo, Sogliola, Granchio e Vesbana 5%. Come vedete tante diversità tra le varie ricette. Mi sembra evidente

che nel tempo la ricetta del *Brodetto Sambenedettese* abbia subito tanti "accomodamenti" dovuti all'innalzamento del reddito (che ha permesso l'inserimento di pesci pregiati), alle tecniche di pesca che hanno dato più varietà di pesce a disposizione, all'invenzione dei vari cuochi e infine alla stagionalità del pescato. Dunque non esiste un *Brodetto Sambenedettese* "standard" originario, però eviterei l'utilizzo di varietà "signorili". Immaginatevi un po' se, sul finire dell'800 e inizi '900, un marinaio di paranza avesse potuto mettere nel brodetto le sogliole o addirittura gli scampi.

Infine vorrei spezzare una lancia in favore del Ghiozzo Paganello (*Buatte*) che, quando lo tiravi su con l'amo sembrava rassegnato al suo destino e non provava neanche a dimenarsi, tanto dar vita al detto: *Stòpede còmmè nu Buatte*.

Non insisto più di tanto però, ai miei tempi, qualcuno lo aggiungeva alla lista sopra descritta. Buon appetito.

di MARIA LUCIA GAETANI

Biologa Nutrionista



Un tesoro gastronomico

I punti di forza di questo piatto non finiscono mai di stupire e ne costituiscono un tesoro gastronomico prezioso! Continuiamo a vederli insieme:

– Tutti gli ingredienti del Brodetto Sambenedettese sono a Km 0; sia i prodotti di terra che di mare.

– La filiera è estremamente corta, garanzia di un migliore controllo della qualità e della freschezza oltre che ad un rispetto ambientale maggiore

– I pesci del Brodetto **devono** essere freschi e devono essere pescati in Adriatico nella zona del Compartimento Marittimo di Porto San Giorgio, Civitanova Marche e San Benedetto del Tronto.

– Il mare Adriatico è mediamente poco profondo, con scogli (artificiali) frangiflutti disposti lungo tutta la costa a pochi metri dalla spiaggia che hanno formato delle “oasi ambientali” per tanti pesci ed invertebrati. Inoltre è caratterizzato anche da una elevata stagionalità della temperatura e delle correnti: gli animali molto spesso seguono i flussi muovendosi all'interno dell'Alto Adriatico. La scarsa visibilità di queste acque è spesso denigrata ma è generalmete dovuta alla ricchezza di nutrienti che sostiene una grande

varietà di organismi marini che popolano questi ambienti. Ne deriva che la fauna ittica di questo mare, dai fondali generalmente sabbiosi, ha un sapore più intenso di quello degli altri mari.

– Il pesce utilizzato per il Brodetto appartiene ai primi anelli della catena alimentare soprattutto se si usa pesce di piccola taglia, e si evitano così i rischi di introdurre inquinanti tossici come il mercurio che si accumula con più facilità per la biomagnificazione: quel processo che porta i predatori ad avere concentrazioni più alte di contaminanti rispetto alle prede.

– L'acido acetico che conferisce all'aceto il suo caratteristico sapore acre e il suo odore pungente, favorisce la denaturazione proteica, rendendo più digeribili le masse muscolari del pesce.

– La varietà di tipi di pesce utilizzati permette di avere una buona varietà di proteine e di grassi buoni prevalentemente di tipo insaturo e di omega3 benefici per la salute che rallentano il processo di coagulazione del sangue, riducono la pressione arteriosa ed il tasso ematico di trigliceridi e lipoproteine, abbassando di conseguenza il rischio di malattie coronariche.

Mangiare il Brodetto rappresenta un'esperienza sensoriale completa perchè degustarlo permette di coinvolgere, sollecitandoli, tutti i nostri sensi.

Quello più potente, il più primitivo, l'**OLFATTO**, ci invita a respirare, prima sottilmente e poi a pieni polmoni, il vero profumo del mare attraverso i recettori olfattivi, collegati con il sistema nervoso. Gli odori raggiungono immediatamente il cervello e quindi la nostra coscienza. Pensate che, in ambito nutrizionale, è stato osservato che le persone possono ricordare il 35% di quanto annusano, il 20% di quanto ascoltano, il 5% di ciò che vedono e l'1% di ciò che toccano.

Subentra poi la **VISTA**: Delizia degli occhi! Un tegame in cui sapientemente disposti in strati i pesci tipici di questo piatto riposano in un mare di pomodoro poco più che acerbo, peperone verde, olio di oliva, cipolla e aceto di vino. Questa visione stimola immediatamente la produzione della saliva e dei succhi gastrici che preparano lo stomaco alla digestione. Non a caso diciamo che un piatto si mangia due volte: prima con



gli occhi e poi con la bocca. Ed osservare questo trionfo di pesci non può che stimolare l'appetito oltre che a produrre endorfine!

Un vecchio detto recita così: “Le mani sono le posate del re!” Toccare il cibo con le mani, poi con i denti, la lingua e il palato mettendo in moto il **TATTO**, ci aiuta a percepire la sua consistenza e dà piacere e appagamento, e di certo, mangiare il pesce con le mani, anche se non previsto dal galateo, ci permette di avere un

NUDO & CRUDO

PRANZO   
APERI-CENA
ASPORTO
ZONA PORTO

 BANCHINA RIVA NORD
 SAN BENEDETTO DEL TRONTO

 **339 2560863**

del mare dalle numerose proprietà nutrizionali



rapporto più diretto con il cibo. Da non sottovalutare poi le melodie di sottofondo che accompagnano la preparazione del brodetto: ecco entrare in azione il quinto senso: l'**UDITO**. Lo sfrigolio della cipolla nella padella, il ribollire del sugo con i pezzi di pomodoro e del peperone verde e di tutti i pesci. Ed infine il sesto senso: **IL RICORDO**. Sì, è vero, esso

non è annoverato tra gli altri 5 ma questo piatto ridesta in noi il profumo del mare in un'ondata di ricordi sopiti, persistenti che non svaniscono mai. Il Brodetto, nato a bordo delle barche, cucinato da uomini di mare per gli uomini del mare, unisce in sé l'essenza della terra: pomodori verdi, peperoni, cipolla, le vucciate (pane azzimo, duro ciambellato usato in tempi passati dai pescatori che, non potendo usufruire del pane fresco, portavano a bordo questa sorta di ciambella dura, con

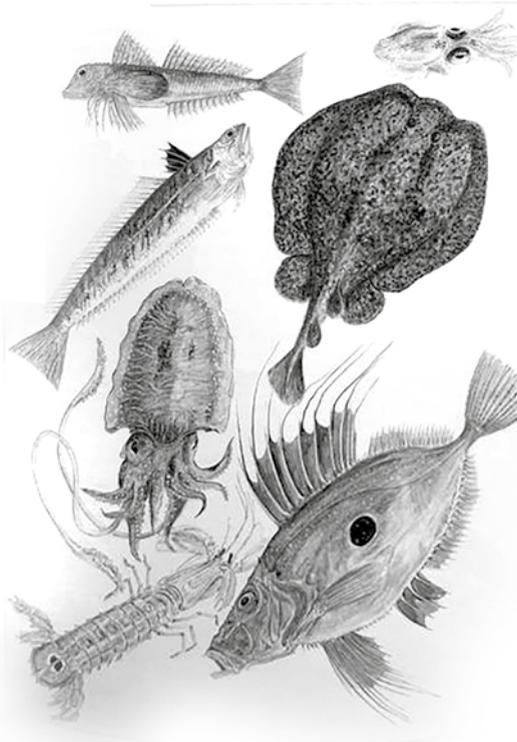
tempi di conservazione lunghi) (n.d.r.) oggi sostituito da fette di pane bruscate, olio di oliva, aceto di vino, peperoncino ed i frutti del mare: il pesce rigorosamente fresco dell'Adriatico! Ecco quindi un'altra caratteristica del Brodetto Sambenedettese: un grande, ottimo piatto unico! In esso non manca proprio nulla. Partiamo dalle nobili **proteine** del pesce dall'alto valore biologico a cui si uniscono i **carboidrati complessi** del pane tostato mentre i **grassi** anche questi di ottima qualità, sono rappresen-

tati dall'eccellente olio di oliva delle nostre colline. Per essere un piatto unico, non possono di certo mancare le **fibres**: il verde pomodoro ed il peperone. La caratteristica presenza dell'aceto di vino nel Brodetto Sambenedettese lo fa diventare **lu vredette**: versione più vigorosa, pungente e di carattere rispetto alle altre versioni della costa Adriatica. Oltre a conferire carattere, l'aceto consente una sorta di predigestione delle proteine del pesce rendendolo ancora più digeribile.

I cinque pesci che sicuramente vanno in pentola

I pesci utilizzati per la ricetta tradizionale del Brodetto devono essere almeno di 5 tipi. Ecco quindi un "assaggio" di alcuni esemplari con le loro proprietà nutrizionali:

1. La **coda di rospo o rana pescatrice**, grazie al ridotto contenuto di spine, alle sue carni bianche e delicate, trova grande consenso nella maggior parte dei consumatori in particolar modo tra i più piccoli. Ricca di proteine ad alto valore biologico, vitamine (soprattutto la D e molte del gruppo B), minerali specifici (soprattutto fosforo e iodio), è anche una fonte apprezzabile di acidi grassi polinsaturi, omega 3, acido eicosapentaenoico (EPA) e docosaesaenoico (DHA). Si presta alla maggior parte dei regimi alimentari in particolare quelli ipocalorici e normolipidici. 100gr di coda di rospo forniscono solo 65 Kcal.
2. La **razza** è un pesce cartilagineo, privo di lisce, i cui ossetti gelatinosi si possono anche consumare insieme alla sua carne. È un pesce magro, molto apprezzato in cucina e rappresenta una buona fonte di vitamina A e Sali minerali come fosforo e potassio. Con le sue 68 Kcal per 100gr di parte edibile risulta adatta ai regimi dietetici controllati. La parte



- maggiormente adoperata è quella delle pinne pettorali.
3. La **tracina** meglio conosciuta con il nome di **pesce ragno**, possiede delle ottimi carni bianche e compatte che ben si prestano alla preparazione di piatti sani e gustosi, per questo motivo è una specie ittica molto ricercata e difficile da trovare. Ha un valore energetico piuttosto considerevole che si aggira

intorno alle 96 Kcal per ogni 100 gr di prodotto ed è particolarmente ricca di grassi polinsaturi quali l'omega 3, principale alleato per un buon funzionamento cardiovascolare, e di proteine.

4. Il **palombo** ha carni buone e gustose, fornisce buone dosi di acidi grassi semi essenziali omega 3 EPA e DHA; buona concentrazione di vitamina D e iodio. Possedendo pochi lipidi le calorie sono fornite principalmente dalle proteine tutte ad alto valore biologico contenendo tutti gli amminoacidi essenziali, seguite da concentrazioni poco rilevanti di lipidi e carboidrati. L'abbondanza di proteine ad alto valore biologico rende il palombo ideale nella dieta dei soggetti malnutriti o con aumentato fabbisogno di amminoacidi essenziali. 100gr di palombo forniscono 80Kcal.
5. Le **seppie** si prestano notevolmente alle diete ipocaloriche, perché hanno un buon potere saziante ed una bassissima densità energetica; ma contenendo una discreta porzione di tessuto connettivo, non sono molto adatte a chi soffre di disturbi digestivi e gastriti. Si consiglia quindi in questi casi di prediligere seppie di medio-piccole dimensioni. 100gr di seppia forniscono 72 Kcal.



GEM elettronica

www.gemrad.com

Via Amerigo Vespucci, 9 • San Benedetto del Tronto • tel. 0735 59051

Comune, come parlare alla

San Benedetto vista, e letta, attraverso i manifesti. Un insieme di tasselli che Fabrizio Mariani -responsabile della Comunicazione Visiva presso l'Urp del Comune- ha realizzato per annunciare, richiamare l'attenzione, dare concretezza alle idee che le diverse Amministrazioni che si sono succedute hanno inteso promuovere per la crescita della città.

“Beh, non sempre abbiamo avuto sviluppo e crescita nella comunicazione”, puntualizza subito Fabrizio Mariani e aggiunge: “La qualità dei manifesti, dei messaggi alla cittadinanza, realizzati dipende dalla volontà dell'Amministrazione in carica. Si sono differenziate con la sensibilità di ciascuna di esse verso questo strumento di rappresentazione delle proprie attività. Chi ha badato più al solido, con una didascalica espressione di un evento, per esempio; e chi ha scelto di dare ampiezza alla visibilità culturale e artistica della proposta che andava a proporre per comunicare un evento o anche una manifestazione. Tanto per ricordare, ci sono state amministrazioni che ricordavano alla cittadinanza la convocazione del Consiglio Comunale”

L'Ufficio per le Relazioni con il Pubblico, e dunque la Comunicazione Visiva, fu istituito nel 1994 dal sindaco Paolo Perazzoli e subito iniziò una grande fase di esternazione dal palazzo alla comunità. La collaborazione con Ugo Nespolo portò molti frutti, tanto che il logo del Comune di San Benedetto è dell'artista torinese. “Il periodo della collaborazione con Ugo Nespolo è sicu-

ramente stato il più importante e di maggiore espressione. Si faceva con volontà propositiva e si sviluppavano idee. E ricordiamo che al tempo non esistevano i social, era tutto improntato all'immagine sul manifesto. Infatti, trovammo spunto per raccontare la città attraverso la costruzione di una cartella con immagini che riportavano i luoghi e gli aspetti dell'intera San Benedetto. Ancora oggi quella cartella costituisce un elemento di rappresentanza di grande valore ed è molto apprezzata”. Raccontare la città in versione grafica ha trovato accostamenti interessanti con le attività culturali. “Impossibile non trovare

una interazione con le attività culturali -dice Mariani- e memorabile, vorrei definirla così, è stata l'esperienza di collaborazione con il *Festival Mare Aperto* e più ampiamente con l'allora assessore Gino Troli che mi hanno fatto sentire parte integrante di una gestione corale di un servizio diretto alla città. Di quanto compiuto in questi anni rimane memoria con il catalogo *Settanta per Cento (70 x 100)*.

Per Mariani oggi sarebbe importante un messaggio da inviare alla città e sul quale porre massima attenzione e avviare una riflessione. “Certamente, sarebbe utile una campagna di comunicazione visiva per la tutela del

nostro patrimonio pubblico; per fare comprendere ai giovani, direi comunque a tutti, l'importanza di una città pulita, con i monumenti rispettati, impegnata al rispetto reciproco sull'uso degli spazi collettivi”.

Fabrizio Mariani conduce una vita artistica molto proficua. E' tra i fondatori con Piernicola Cocchiario (recente Gran Pavese Rossoblu) dell'associazione *L'Altr'Arte* che promuove la realizzazione delle sculture sulla passeggiata del Molo Sud e dell'associazione *Ark'Arte* di Giulianova che sta curando le celebrazioni dantesche.

Patrizio Patrizi



Fabrizio Mariani, responsabile dell'Ufficio Comunicazione Visiva del Comune di San Benedetto del Tronto



Sviluppando i contenuti della campagna di comunicazione realizzata all'inizio del quinquennio 2011/2016, nel 2013 è stato dato conto alla città di alcuni importanti traguardi conseguiti in materia ambientale e di mobilità urbana



i fiori che regali
fabbricano sorrisi

la fabbrica
dei fiori

PRIMAVERA
COOPERATIVA SOCIALE
www.lafabbricadefiori.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



Città attraverso i manifesti



Ogni mese più di mille persone si rivolgono all'URP

Nato nel 1996 (uno dei primi in Italia) per una intuizione dell'allora sindaco Paolo Perazzoli, il Servizio Rapporti con il Cittadino e Comunicazione Pubblica del Comune di San Benedetto del Tronto raggruppa le principali attività di relazioni esterne che la norma prevede per la pubblica amministrazione.

Al suo interno infatti opera l'Ufficio Relazioni con il Pubblico che si occupa di fornire informazioni ed orientamento dell'utenza, ricevere reclami e segnalazioni in ordine ai servizi erogati dal Comune. In generale, rappresenta il primo punto di contatto con gli utenti sia allo sportello, sia per telefono, per posta elettronica o attraverso la messaggistica dei social network. In media accoglie mensilmente nei suoi uffici oltre 1000 persone.

C'è poi l'ufficio Comunicazione visiva che cura, con la composizione grafica di materiale divulgativo per decine di eventi del Comune, realizzazione di loghi, impaginazione del mensile comunale Bollettino Ufficiale Municipale - BUM, l'immagine visiva del Comune. L'Ufficio stampa ha il compito di curare i rapporti tra il Comune (organi politici e struttura amministrativa) e gli organi di informazione, redigere comunicati, convocare e gestire le conferenze stampa, ma anche redigere saluti, presentazione di libri e cataloghi, curare la rassegna stampa quotidiana, i contenuti del B.U.M., l'aggiornamento delle pagine social dell'Ente.



Eugenio Anchini responsabile dell'URP

All'interno del Servizio opera anche l'Ufficio protocollo a cui arrivano, in forma cartacea, via mail o PEC, circa 80mila documenti all'anno.



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
E-mail: info@medoriottaviosrl.it

Straffichiamoci!

di **BENEDETTA TREVISANI**

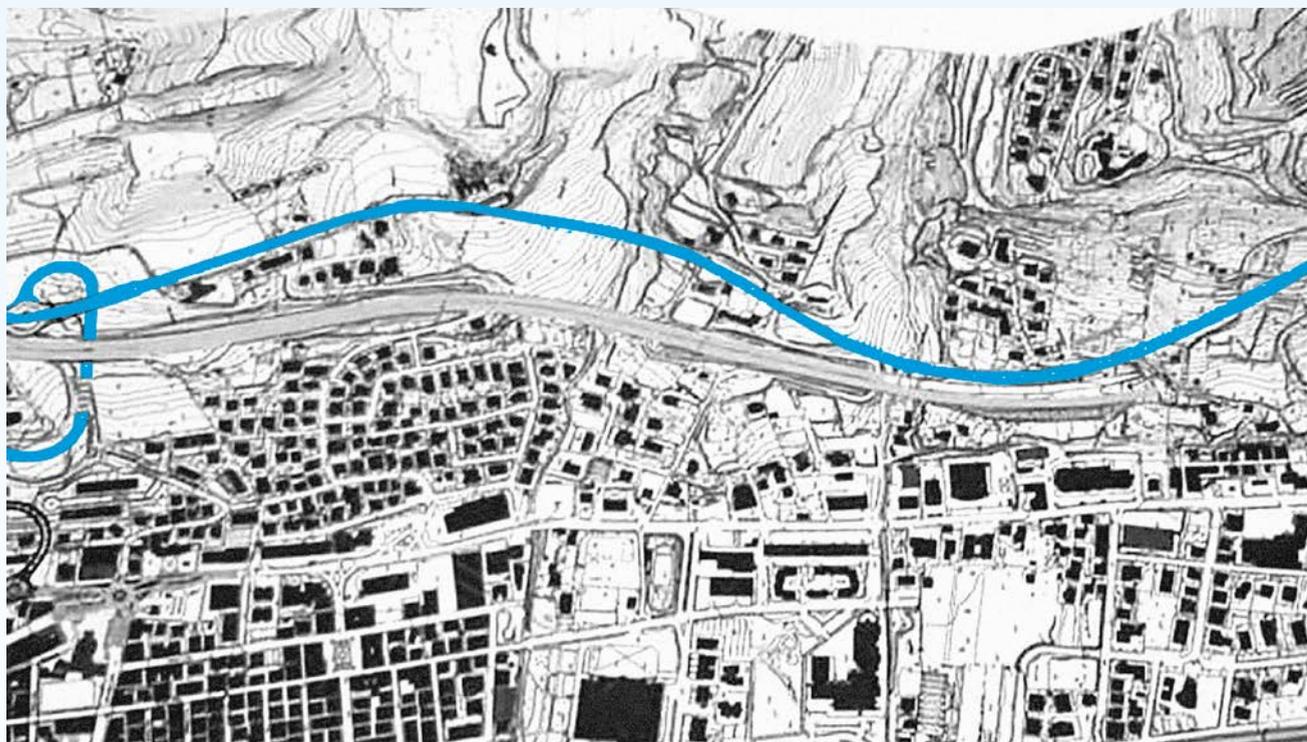


Un affetto eccessivo, soffocante, può uccidere chi ne è il destinatario. Succede con le persone, ma può succedere anche con i luoghi. Lasciamo perdere i luoghi della movida che ovunque vediamo asfissati per la presenza di masse brulicanti di giovani all'assedio di ogni minimo spazio disponibile per le bevute di rito.

Penso a San Benedetto, piuttosto, la nostra città cresciuta lungo le rive del mare che le dona un clima benevolo e paesaggi marini che si affacciano su un orizzonte libero e lontano, con un contorno di colline verdeggianti a ovest che sembrano abbracciare l'intero incasato urbano quasi in funzione protettiva. Caratteristiche ambientali che hanno consentito a San Benedetto di crescere in fretta così da diventare, da quel piccolo e povero borgo marinaro che era in passato, una città ridente e popolosa.

Troppo popolosa, se è vero che ha già superato il capoluogo di provincia per numero di abitanti, diventando meta di trasferimenti provvisori o stanziali e luogo di richiamo per eventi, attività commerciali, o anche soltanto per passeggiate distensive lungo i suoi lussureggianti viali.

Un'affezione che, se da una parte risulta molto lusinghiera, dall'altra crea perennemente difficoltà di attraversamento lungo la rete viaria, seppur tripartita nell'asse della via Nazionale, di viale De Gasperi e del Lungomare, con ingorghi ricorrenti che mandano a passo d'uomo il traffico veicolare intanto



sando la città, senza che ci siano disciplinatori (a parte qualche semaforo di per se stesso "intoppante") capaci di agevolare lo scorrimento delle automobili e il transito di pedoni nei punti cruciali. Diventa allora indispensabile

raggiungere con maggiore facilità i luoghi cosiddetti sensibili, come l'ospedale e il porto, e di godere senza intoppi frustranti gli spazi affacciati sul mare che mandano lontano la vista e contribuiscono, grazie alle pro-

prietà salutari dell'elemento marino, al benessere dello spirito e del corpo.

STRAFFICHIAMOCI, dunque, e chiediamolo tutti a gran voce!

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 traffico uccide S. Benedetto, serve un piano della viabilità



Il caotico traffico in via Silvio Pellico pieno centro cittadino e il tracciato della bretella collinare così come è proposta dagli ingegneri Pescatore e Tartaglini

Per noi cittadini sambenedettesi ingegneri che hanno più volte studiato la questione della caotica viabilità sembra strano che nei programmi dell'Amministrazione comunale venga poco considerato l'annoso problema legato al frequente intasamento della strada statale SS16 con relativo super inquinamento atmosferico. E' evidente a tutti che il collegamento viario nord-sud in questa città è garantito solo dai due assi viari SS16 e lungomare (se vogliamo considerarlo via di comunicazione invece che strada turistica), assi già inadeguati in condizioni di traffico normale e soprattutto quando sono chiamati a sopperire condizioni di traffico eccezionale, vedasi quando ricevono il traffico deviato dall'autostrada.

All'attualità delle cose sembra strano pensare, come qualcuno dice, che nel prossimo futuro la SS16 e il lungomare saranno a disposizione del solo trasporto pubblico e della ciclabilità, come se la necessità e la voglia di mobilità privata sarà a breve destinata a diminuire o ad esaurirsi. Ma siamo convinti che non solo non diminuirà ma aumenterà anche se meno inquinante con il bando dei motori termici. Ma se non si realizzerà viabilità alternativa a quella attuale come si può pensare di lasciarla al solo trasporto pubblico e alla ciclabilità? Siamo convinti alla luce di queste considerazioni che sarà assolutamente necessario per evitare lunghe code ed effettuare spostamenti cittadini fatti con tempi dignitosi, poter disporre di viabilità alternativa che, considerando l'orografia di San Benedetto del Tronto, non può che essere collinare.

Proprio la realizzazione di viabilità alternativa potrà sgravare di traffico la viabilità attuale consentendole di accogliere con regolarità il traffico del trasporto pubblico e della ciclabilità. Forse è noto che negli ultimi 30 anni sono stati studiati vari percorsi collinari di viabilità alternativa, e che la realizzazione di una bretella in variate alla SS16 è possibile e a nostro avviso realizzabile senza eccessivi stravolgimenti del territorio cittadino. Del resto con la realizzazione della sopraelevata negli anni 90 si era già iniziato, con la costruzione del tratto in galleria (tuttora inutilizzato) prima dell'incrocio con la strada pro-

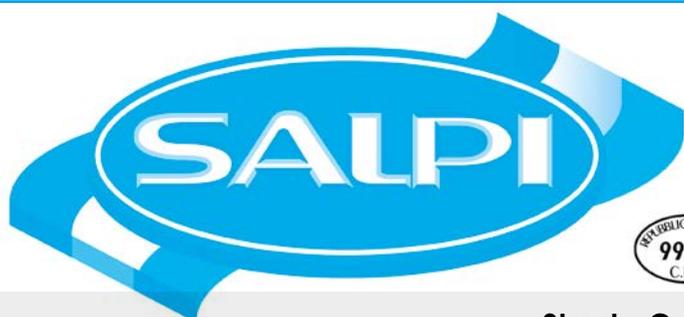
vinciale di S. Lucia, a realizzare un primo tratto della variante collinare. Il relativo progetto di completamento sino all'Albula è tuttora pronto e facilmente realizzabile, anche con pochi interessamenti di terreni privati.

All'altezza dell'Albula verrebbe realizzata una rotatoria a due livelli che permette di proseguire con la variante collinare in galleria che può arrivare facilmente sino alla SS16 con la realizzazione di una rotatoria all'altezza della chiesa San Filippo dove già è in progetto la realizzazione di un'altra rotatoria e quindi realizzare anche un collegamento con il porto in attesa della realizzazione del preventivato terzo braccio. L'ipotesi progettuale, poi, non precluderebbe la realizzazione di un proseguimento veloce verso Grottammare, mediante l'allargamento a tre o quattro corsie dell'attuale tracciato della SS16 almeno sino alla rotatoria del fiume Tesino.

Questo progetto di variante collinare già preventivamente studiato in tutta la sua fattibilità avrebbe l'indubbio vantaggio, come detto, oltre che permettere l'utilizzo del tratto in galleria incompiuto, di togliere gran parte del traffico interno alla città e di raggiungere con facilità dall'esterno il centro cittadino e l'attuale ospedale Madonna del Soccorso. E' anche facilmente possibile, come detto, prevedere un futuro collegamento veloce con le attività portuali.

Siamo anche convinti che neanche la realizzazione della terza corsia autostradale, (chi sa quando si farà) potrà risolvere, come da alcuni ventilato, il problema della viabilità cittadina, in quanto essa sarebbe prevalentemente a servizio della viabilità nazionale di lunga percorrenza e, soprattutto, correndo a quota elevata, necessiterebbe la realizzazione di complessi e impattanti svincoli inevitabili per scendere a livello cittadino. Come detto sopra, la soluzione studiata, a nostro avviso, in prima istanza riguarderebbe il solo comune di San Benedetto, senza però comunque precludere eventuali successivi sviluppi per proseguire verso nord verso il casello autostradale di Grottammare.

*Ingegneri Donato Pescatore
e Paolo Tartaglini*



SAL.PI. UNO S.R.L.

Strada Comunale Massone • 64010 ANCARANO (TE)

Tel. 0861 870973 - Fax 0861 870978 salpi@salpi.it • www.salpi.it

i Classici del Sapore





Il Gran Pavese Rossoblu a cinque personalità Sambenedettesi

di EMIDIO LATTANZI

La città di San Benedetto ha cinque nuove personalità premiate con il riconoscimento del Gran Pavese Rossoblu. Nel giorno dell'Immacolata si è infatti svolta, nella sala consiliare del Municipio, la cerimonia di consegna del Gran Pavese Rossoblu, l'onorificenza concessa dal Comune per l'opera svolta da personaggi locali, da istituzioni, associazioni, enti e società nelle varie attività economiche, sociali, assistenziali, culturali, formative, sportive, nonché per elevati atti di coraggio e di abnegazione civica.

L'appuntamento, previsto come da tradizione il 13 ottobre, giorno del Santo Patrono, era stato rinviato a causa delle elezioni amministrative. La data cadeva infatti tra il primo turno e il ballottaggio. Per il settore marittimo e della pesca è stato premiato Giuseppe Carucci. Ex militare della Guardia di Finanza, Carucci è stato premiato con questa motivazione: "Per anni servitore dello Stato, ha operato anche in condizioni difficili per portare soccorso a persone in difficoltà. La generosità dimostrata durante la carriera militare lo ha spinto a continuare a dedicarsi agli altri. Punto di riferimento i pescatori sambenedettesi, continua a spendersi per i più fragili". Per quanto riguarda la cultura il riconoscimento è invece andato a Piernicola Cocchiario (in collegamento Skype dalla California), "Architetto con la passione per l'arte - cita la motivazione del riconoscimento - con la sua associazione organizza da 25 anni un evento che non ha eguali. La rassegna di Scultura Viva, poi Festival dell'Arte sul Mare che, anno dopo anno, arricchisce di

sculture e murales l'omonimo museo a cielo aperto lungo la passeggiata del molo sud, è uno spettacolo unico al mondo".

Per lo spettacolo il Gran Pavese è andato a Gianni D'Angelo "Schiuma" perché "con creatività, entusiasmo, passione ha continuamente innovato il modo di fare intrattenimento regalando in anni di carriera momenti di piacere e di sano divertimento a tante persone. Artista poliedrico, trascinatore carismatico, ha fatto della sua arte e della passione per la musica mezzi per far giungere, soprattutto ai giovani, messaggi di amore per la vita". Per il sociale è invece stata premiata Maria Marcheggiani. "Ha dedicato tutta la sua vita alle persone più fragili - ha detto il sindaco Antonio Spazzafumo premiandola - ha speso le sue competenze professionali soprattutto per coloro che sono in condizione di disagio mentale. Promotrice di tanti progetti per il loro reinserimento nella società, ha operato, prima nella pubblica amministrazione, poi nel volontariato, per sostenere il diritto ad una effettiva integrazione e per il superamento di stereotipi e pregiudizi". Floriano Marchetti, responsabile del reparto di Chirurgia Oncologica presso l'ospedale di Miami (Florida), è stato infine premiato per la medicina: «Tra le migliori espressioni delle capacità del popolo italiano e della determinazione di quello sambenedettese, ha saputo conquistare la stima della comunità medica raggiungendo elevate posizioni accademiche e importanti risultati nel trattamento chirurgico delle patologie del colon e del retto. I brillanti riconoscimenti ottenuti al di là dell'Oceano non hanno scalfito il grande amore che nutre da sempre per la sua terra d'origine».



Lu Campanò

Direttore Responsabile
Patrizio Patrizi

Redattore Capo
Giancarlo Brandimarti

Redazione
Paola Anelli, Giuseppe Merlini,
Stefano Novelli, Nicola Piattoni,
Benedetta Trevisani, Gino Troli

Collaboratori
Francesco Bruni, Maria Lucia Gaetani,
Gianfranco Galiè, Emidio Lattanzi,
Tito Pasqualetti, Nazzena Prosperi,
Nazzeno Torquati, Silvio Venieri

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

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

Pagina Facebook
A cura di Rossella Moscardelli
e Lorenzo Nico

Grafica
Katia Angelini

Stampa
Fast Edit

BIM TRONTO



Ripatransone e Fermano