

Muzzi
ANTICA PASTICCERIA

...squisitamente dolce

V.le Roma, 38 - 06034 FOLIGNO (PG)
Via Cà Mignola Nuova, 1577 - Badia Polesine (RO)
Tel. 0742.340380 - Fax 0742.340411
www.pasticceriamuzzi.com

WWW
MARCHIGIANI & UMBRI
DI MILANO E LOMBARDIA

Muzzi
ANTICA PASTICCERIA

...squisitamente dolce

V.le Roma, 38 - 06034 FOLIGNO (PG)
Via Cà Mignola Nuova, 1577 - Badia Polesine (RO)
Tel. 0742.340380 - Fax 0742.340411
www.pasticceriamuzzi.com

Periodico trimestrale dell'Associazione Marchigiani & Umbri di Milano e Lombardia Anno 1 N 3
Spedizione in abbonamento postale - diffusione gratuita - sede legale: Via Telesio, 17 - redazione Giuliana de Antonellis, Via Alghero 15, 20128 Milano-Segreteria: via Romilli, 18 - 20139 Milano - Ottobre 2003
Con il patrocinio delle Regioni Marche e Umbria

Alla scoperta del Piceno e delle sue meraviglie

Viaggio ad Offida per parlar di ...

... Miracoli e Beati...

Il paesaggio piceno è vario e va dalla costa adriatica ai monti Sibillini in un dolce alternarsi di colori dall'azzurro marino al verde montano, dal giallo dorato dei campi al grigio argilloso delle colline. Il territorio, morfologicamente parlando, offre al viandante una diversità notevole tra la piana e il monte, permettendo un diverso incedere e offrendo ameni luoghi ove soggiornare.

Il Miracolo Eucaristico

Il nostro viaggio ci porta ad Offida, una città adagiata su una cresta, il cui sperone è la chiesa di Santa Maria della Rocca che domina tutta la vallata. La costruzione della monumentale opera iniziò sul finire del XIII sec. dal Maestro Albertino e terminò sotto il priorato di frate Francesco nel 1330.

L'interno offre al visitatore uno spettacolo di absidi, colonne, cappelle e cripta mirabilmente affrescate dal Maestro di Offida del s. XIV. Particolarmente interessanti sono le decine di iscrizioni graffite prima dai monaci e poi dai canonici, curiose istantanee della vita quotidiana.

Allo stesso periodo si fa risalire la storia del miracolo eucaristico che oggi si venera in Offida ed è documentato in una pergamena dell'epoca, della quale purtroppo l'originale è irreperibile, ma di cui si conserva una copia autentica fatta per mano di notaio nel 1788. Esistono altri documenti che confermano la realtà del prodigio e il suo culto ininterrotto nei secoli. Vi sono numerose bolle papali a cominciare da quella di Bonifacio VIII del 1295 a Giulio II, S. Pio V, Gregorio XIII, Sisto V, Paolo IV, Pio IX; interventi di congregazioni romane, decreti vescovili, gli statuti comunali di Offida dell'inizio del 400;

epigrafi, iscrizioni, lapidi e gli affreschi di Ugolino di Ilario nel duomo di Orvieto che illustrano il miracolo.

Il fatto straordinario si può riassumere così: a Lanciano, nel 1273, una certa Ricciarella, moglie di Giacomo Stasi, per riconquistare l'affetto del marito, seguendo il responso di una fattucchiera, si accosta alla comunione ma, senza che nessuno si accorga, riporta in casa la sacra particola, mette un po' di fuoco in un coppo e ve la getta per somministrarla, una volta polverizzata, nel cibo e nella bevanda del marito. Ma ecco la sacra particola convertirsi in carne da cui prende a sgorgare sangue in abbondanza. Visto inutile ogni tentativo di farlo ristagnare, la donna atterrita avvolge in un telo di lino il coppo con l'ostia e il sangue e seppellisce il tutto sotto il letame nella stalla. Sette anni dopo Ricciarella, sempre più straziata dai rimorsi, confessa il suo orribile sacrilegio al padre agostiniano Giacomo Dotallevi, priore di S. Agostino in Lanciano. Costui,



recatosi sul luogo, trova intatto l'involto con il suo contenuto e dona quelle preziose reliquie ai suoi concittadini. Questi vollero conservare la sacra ostia in un reliquario a forma di croce fatto espressamente eseguire a Venezia da un orafo ed ora custodito, insieme al coppo e



al telo macchiato di sangue nella chiesa di S. Agostino. Il prezioso arredo viene esposto al pubblico solo il giorno della S. Croce, il 3 maggio. In questa festa, anticamente, gli Offidani, erano esenti dal pagamento dei debiti e i mercanti da quello del dazio. Questo miracolo è per importanza e sentimento paragonabile a quello di Bolsena, nel cui santuario viene espressamente citato. Poco distante, in Piazza del Popolo, si affaccia la Collegiata Nuova che colpisce per la sua ardita struttura architettonica movimentata dalla cupola con tamburo a quattro pennacchi. Costruita alla fine del 700 è ricca di stucchi e pitture, vi sono custodite le spoglie di S. Leonardo e del Beato Corrado da Offida, compagno di S. Francesco. Un particolare culto è tributato alla Madonna del Palio, a cui si attribuisce il miracolo di aver fatto terminare una tremenda epidemia di colera che aveva colpito il paese nel 1855. Alla periferia della città v'è il convento dei Cappuccini dove si venera il corpo del Beato Bernardo, la cui festa cade il 23 agosto.

Fonti opuscolo chiesa e guida provincia di Ascoli Piceno-gda

... Merletti...

Un'antica tradizione che si rinnova

Le Marche vantano una antica tradizione per quanto riguarda l'artigianato, e in molte località si lavora ancora come nei vecchi tempi. Tra questi centri, un posto di rilievo è occupato senz'altro dalla cittadina di Offida dove vengono prodotti i celebri merletti a tombolo, noti in tutto il mondo per la pregevole fattura e l'eleganza dei disegni e della trama.

A produrre tanta meraviglia sono le merlettaie, il cui lavoro, oltre all'aspetto economico, costituisce anche un notevole richiamo per i turisti. I forestieri che arrivano in Offida, infatti, girando per le vie e le piazze del paese, si fermano estasiati ad ascoltare il tintinnio dei fuselli e ad ammirare le dita delle merlettaie che intrecciano meravigliosi capolavori che possono essere considerati autentiche opere d'arte.

Stabilire esattamente a quando risale questa genuina forma di artigianato femminile non è dato saperlo, ma da alcune ricerche effettuate si può affermare che già nel '400 le donne offidane producevano magnifici capolavori. Tra il '600 e il '700 la lavorazione del merletto raggiunse notevole fioritura e i prodotti venivano ampiamente esportati. Dopo un periodo di latente crisi intorno alla metà del secolo scorso, dovuta anche ad una ingiusta remunerazione delle lavoratrici, il merletto è tornato oggi ad avere nuovo impulso, grazie all'estro e alla fantasia di

giovani merlettaie. La passione per questa nobile arte ha spinto alcune donne offidane a uscire dall'usuale e, pur conservando il vecchio stile, si sono date alla ricerca di nuove creazioni. Così, accanto ai tradizionali centrini, tovaglie, fazzoletti, applicazioni per corredo, ecc., tanto care alle nostre nonne, vengono realizzati veri e propri bijoux

degni delle migliori gioiellerie. Non possiamo, a questo punto, non citare le artistiche lavorazioni della signora Iolanda Ottavi. La nostra offidana spazia dalle riproduzioni di merletti antichi alla realizzazione di opere moderne, alle applicazioni nei settori dell'alta moda e dei complementi d'arredo, alla gioielleria, sperimentando sempre nuove tecniche e nuovi filati.

Attualmente, infatti, si sta dedicando, con pieno successo, alla creazione di gioielli in merletto, lavorati con filo d'oro e d'argento o con filo dorato su basi in oro (ciondoli, orecchini, bracciali, ecc.). Esegue lavori anche per una prestigiosa casa di moda italiana. Da qualche anno, inoltre, si dedica all'insegnamento delle varie tecniche, nella speranza di poter trasmettere la passione per questa arte antichissima, ma totalmente rinnovata e al passo con i tempi.

Nicola Savini
IOLANDA OTTAVI
Via Roma, 104 - 63035 OFFIDA (AP)
Tel. 0736/880526
e-mail: iolanda.ottavi@tiscali.it

... di Serpenti...

In scena in uno dei teatri più belli delle Marche

Teatro Serpente Aureo

Sono trascorsi quaranta secoli da quando una misteriosa civiltà edificò in questo luogo un tempio dedicato al Serpente Aureo. Il culto ancestrale del serpente, in greco ophis, ha dato il nome al borgo e in tempi più recenti al teatro, situato in Piazza del Popolo, con l'ingresso sotto i portici del Palazzo Comunale, uno dei più belli delle Marche. Nella sua prima costruzione il teatro era all'interno della Sala

Consiliare. Fu costruito dal Carlini e l'apparato scenico dal Fagiani; in seguito fu incaricato l'architetto Piero Maggi di costruire e migliorare definitivamente il nuovo teatro, demolendo un'ala dell'antico Palazzo Comunale. Nel 1801 fu dato l'incarico di dipingere alcune scene al pittore Gian Battista Bernardi; nel 1816 con una sottoscrizione di "1070 scudi" si poté costruire il teatro in muratura su volere di due impresari, Paci e Carfagna. Nel 1826 viene realizzato da

Giovanni Battista Magini il sipario storico, tutt'ora in uso,



che rappresenta la leggenda del mitico serpente d'oro con Apollo e le Muse davanti al tempio del Serpente Aureo. L'attuale teatro è di tipica concezione barocca con schema a ferro di cavallo, un boccascena di m.7, tre ordini di palchi, un loggione a balconata e un palcoscenico. Dall'atrio neoclassico, decorato da stucchi e nicchie con statue rappresentanti le Muse delle Arti, si accede all'elegante platea decorata a stucchi con motivi settecenteschi e, in particolare, il leone, raffigurato nello stucco del primo ordine, allude alla città di Offida.

La volta centrale della platea, dipinta dall'offidano Alcide Allevi, è costituita da un rosone con la rappresentazione di Apollo con le Muse della Musica, della tragedia e della commedia; attorno al rosone, tra ricche decorazioni si alternano i ritratti di uomini illustri. Nel 1991 ha inizio una serie di accurati lavori di restauro e di adeguamento dei servizi e degli impianti, per giungere ai nostri giorni, dove questo rinnovato splendore, colloca il teatro tra i monumenti di valore artistico-culturale, da sempre vanto ed orgoglio della città di Offida.

Per informazioni:
Pro loco-0736/88871-Da opuscolo-eg

Auguri

La presidente, dott.ssa Carla Stipa, il consiglio direttivo e la redazione del giornale augurano Buon Natale e Felice 2004 ai soci, ai lettori e a tutti gli amici dell'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia.

postatarget
Tariffa Pagata PD J.
Aut.DCO/DC/Milano/
PDI/1074/2002
valida dal 09/09/2002
Poste Italiane

... di Musei ...

Pinacoteca, Merletto a Tombolo, Archeologico e Tradizionali popolari

Il Palazzo De Castellotti, edificato nel 1700 e ampliato nel 1856, è la sede prestigiosa per ospitare quanto di artistico e tradizionale è stato prodotto nel corso dei secoli. La Pinacoteca Comunale è composta da 16 ritratti di uomini illustri realizzati da Vincenzo Milione nel 1700. Il Museo del Merletto a Tombolo è dedicato alla tradi-



zione artigianale più rappresentativa del paese. I pizzi esposti sono di varie epoche e di fatture pregiate. Dai veli alle tovaglie, dai fazzoletti ai ventagli, ai corredi matrimoniali. È possibile ammirare anche vari tipi di tombolo e osservare una giovane intenta al lavoro che maneggia con grande maestria i fuselli.

Un grande palazzo racchiude i tesori museali di Offida:

... di Arte ...

Ricordo di Aldo Sergiacomi

Aldo Sergiacomi, dopo aver frequentato le scuole elementari, viene iscritto alla scuola comunale di disegno applicato alle arti tenuta dal prof. Ghino Leoni, che notando la facilità con cui riesce a modellare e ad esprimersi lo sprona verso la scultura in marmo. Dopo un apprendistato presso la bottega sanbenedettese del marmista Alessandro Castellucci, si trasferisce a Roma, dove sotto la guida di maestri come Lorenzo Cozza, Tito Ridolfi e Angelo Zanelli affina la sua arte e partecipa alla esecuzione di parti ornamentali di vari monumen-

ti. Al termine del servizio militare, nel 1932, torna a Offida dove esegue due stemmi per la facciata del locale palazzo municipale, l'uno dei Savoia e l'altro della città. Successivamente gli fu commissionato l'altare maggiore della chiesa di Sant'Agostino a cui fanno seguito negli anni :



crocifissioni, deposizioni, risurrezioni, medaglioni e busti che mettono in risalto forza, drammaticità e delicatezza, poesia e straordinaria capacità creativa. Nel 1952 modella e fonde in bronzo una raffinata via crucis ammirabile nella chiesa di Sant'Agostino. Durante il periodo postbellico la sua attività artistica riprende vigore e, tra mitologia e arte sacra, le sue opere sono presenti in istituzioni pubbliche e private. Con l'età matura inizia il periodo di maggiore produzione e le opere escono dal suo laboratorio per adornare, impreziosire, celebrare chiese, cattedrali, santuari e palazzi, tra i quali ricordiamo i bassorilievi della chiesa di Villa S.

Offidani illustri

Lorenzo in Amatrice, della cattedrale di San Benedetto del Tronto, della chiesa di Montefiore dell'Aso e soprattutto la stele mariana e il candelabro di bronzo nella Basilica di Loreto. Una sintesi della creatività di Sergiacomi la si ha nella chiesa del Cuore Immacolato di Maria a Teramo dove ha lavorato per tredici anni producendo opere in marmo e bronzo, tra cui spicca la statua in marmo bianco di Carrara della Madonna di Fatima. Il marmo e le varie pietre scolpite restano un segno della forza dello scultore e ne evidenziano la sua felice facoltà inventiva, che si ammirano nei portoni delle chiese di Offida, Fermo, Teramo, Ascoli Piceno e Sant'Egidio alla Vibrata. Una pregevole scultura bronzea del Sergiacomi è l'omaggio fatto alle merlettaie (nella foto).

Tratto dal volume "Aldo Sergiacomi scultore" a cura di G.Premici e L.Carducci-gda

febbraio:
Una festa lunga un mese

... di Festa Popolare ...

Il Carnevale di Offida

Il bue di cartapesta che corre all'impazzata infilandosi nelle rue e nei vicoli di una delle più caratteristiche cittadine del Piceno è un po' il simbolo del carnevale offidano e dello spirito con cui gli abitanti vivono questa ricorrenza.

E' difficile spiegare a parole le sensazioni, l'ebbrezza, il senso del divertimento e il trascinate entusiasmo che travolgono tutto e tutti. Ma il segreto è proprio questo: se si vuole vivere in pieno questa atmosfera non bisogna fare altro che lasciarsi trascinare nelle sfrenate danze che animano ogni angolo di questo antico borgo.

"Lu bov' fint", la manifestazione che più di ogni altra caratterizza il carnevale offidano, è una rievocazione di quanto anticamente accadeva in città: un bove donato dalle famiglie più abbienti era protagonista di una specie di una sfrenata corrida per le vie della cittadina e al termine veniva matato e la carne regalata alle famiglie più povere che in concomitanza con i festeggiamenti carnascialeschi potevano così dimenticare gli stenti e le difficoltà vissute durante l'anno.

"Lu bov'" moderno è una struttura in cartapesta che viene portata sulle spalle da un volontario e guidata nelle feroci scorribande da un manipolo di persone che non risparmiano certamente le energie. Su e giù per Offida senza sosta centinaia di persone corrono dietro al bove indossando "lu guazzarò" la maschera tipica,



realizzata con stoffa bianca e finiture rosse, facendo tappa di tanto in tanto nei banchetti dislocati in vari punti del

paese dove vengono serviti pane e olio, fave e tanto vino. Il tramonto del sole segna l'inizio dell'apoteosi: dopo una prolungata permanenza in piazza il bove viene ucciso con immensa soddisfazione di tutta la popolazione.

La manifestazione rappresenta il momento culminante del Carnevale e si svolge il primo venerdì di febbraio.

Le celebrazioni ad Offida si aprono tradizionalmente il 17 gennaio, giorno in cui si celebra la ricorrenza di Sant'Antonio Abate, con la sfilata delle Congreghe, associazioni spontanee che costituiscono la vera anima del carnevale.

La fine del carnevale coincide con l'altra grande peculiarità delle celebrazioni offidane, "I vlurd", in programma nel pomeriggio del primo martedì di febbraio, quando grossi fasci di canne riempiti di paglia vengono accesi, portati in giro per le vie della città e infine ammucciati al centro della piazza dove un immenso falò saluta i divertimenti, segnando l'inizio della quaresima.

s. g. Per informazioni:
<http://digilander.iol.it/luciano-offida-pm>

... di Sapori ...

Frustingo

Ofrustenga, o pistingo, o frustenga, è un dolce tipico che ha molte varianti non solo di gusto, ma anche linguistiche. Si scopre che deriva da "frusto", ossia povero, anche se siamo di fronte a una fantasiosa invenzione partendo da ingredienti semplici, quotidiani. Dolce invernale legato alle feste natalizie, unisce a farina integrale un repertorio di ingredienti che varia in ogni ricetta, dove non mancano noci, mandorle, fichi secchi, cedro candito, succo d'arancia, scorza di limone, uva sultanina, olio d'oliva, cannella, rhum, cacao, caffè, vino bianco secco e mosto cotto. Imparentato è il "bostrengo", o frustengolo, diffuso nel Pesarese e legato alla festività della Madonna di Loreto, che vede l'utilizzo di molti ingredienti simili al frustingo, ma la farina è mista di frumento e mais e vengono messe anche mele, pere e riso.

Ingredienti: un chilo di fichi secchi, 200 gr. di gherigli di noci, 200 gr. di mandorle sbucciate, 50 gr. di zucchero, 80 gr. di miele, 100 gr. di cioccolato fondente grattugiato, 300 gr. di farina integrale, una tazzina di rhum, 3 tazzine di caffè, 3 cucchiaini di cacao, la scorza e il succo di un'arancia, la scorza grattugiata di un limone, 150 gr. di cedro candito, 100 gr. di uva sultanina, un bicchiere



di olio extravergine di oliva, un pizzico di pepe, una bustina di cannella in polvere, un pizzico di noce moscata grattugiata, un bicchiere di mosto cotto, un bicchiere di vino bianco secco, un pizzico di sale, mezzo bicchiere di olio per oliare la teglia, pane

I dolci della tradizione

grattugiato. Tempi di preparazione: 1 ora (oltre alle dodici ore in cui i fichi vengono lasciati riposare). Tempi di cottura: 1 ora per il frustingo e venti minuti per la cottura dei fichi.

Preparazione: Lavare i fichi in acqua tiepida, sistemarli in una pentola capace, coperti d'acqua e vino bianco e lasciarli bollire per venti minuti. Farli riposare una notte nel liquido di cottura, quindi tritarli grossolanamente.

Fare asciugare, per qualche minuto, le mandorle nel forno, poi spezzettarle insieme ai gherigli di noci e al cedro candito. Versare in un'ampia terrina tutti gli ingredienti ed amalgamarli accuratamente, compresa una parte del liquido di cottura dei fichi fino ad ottenere un impasto morbido.

Oliare la teglia con l'olio mescolato al pane grattugiato e riempirla con il composto preparato, il cui spessore risulterà di circa 5 cm. Decorare con mandorle e infornare a 180 gradi per un'ora.

Da "Marche da mangiare" e Internet -gda-fgi

Funghetti

Caratteristici di Offida, erano un tempo come la cicerchiata un prodotto familiare, mentre oggi si trovano nelle pasticcerie. Con un impasto in cui zucchero e farina sono in misura quasi uguale,

insaporiti con anice, si formano palline che vanno lasciate a seccare per qualche giorno.

Successivamente, riunite in stampi appositi, vengono messe a cuocere in forno. Durante la cottura l'interno, più morbido, fuoriesce saldando le palline, che rimangono bianche su un fondo di colore bruno. Il dolce, molto croccante e dal piacevole aroma di anice, ha

quindi l'aspetto di un insieme di funghetti spuntati dalla terra. I funghetti hanno una storia antica, il loro uso risale ai tempi degli assedi. Gli offidani li preparavano e li essiccavano al sole sui tetti, per evitare che il fuoco o il fumo dei forni potesse favorire l'avvistamento da parte del nemico.

Da Internet-gda,fgi

Direttore responsabile: Pasquale Guerrieri
Caporedattore e coordinamento editoriale: Giuliana de Antonellis
Comitato di redazione: Anna Canepa, Elio Governatori, Roberto Mingolla
Foto: APT Marche e Umbria, Gino Celletti, www.turismomarche.it, Indirizzo Immagine, Piceno da Scoprire, www.umbria2000.it
Hanno collaborato: Comuni di Offida, Montelupone, IAT Perugia, Camerino, Tolentino, Serrapetrona, Provincia Ascoli Piceno, Anna Bartolini, Celso Mei, Roberto Mingolla, Anna Canepa, Marta Gili, Elio Governatori, Paolo Morandi, Giulia Escarotico, Nicola Savini, Sabrina Marinelli, Flavia Giovanna Iandoli, Franco Scotti, Mary Casi, Annamaria Tammone, Adelio Rosi, Oreste Fosti, Fausto e Marco Lollini, Giuliana de Antonellis, www.artestoria.com
Ricerche internet: Paolo Morandi e Flavia Iandoli
Proprietà: Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia
Sede legale: via Telesio, 17
Redazione: Giuliana de Antonellis, via Alghero, 15 - 20128 Milano e-mail: giulianadeantonellis@hotmail.com
Sito: www.marchigianieumbri.it/org
Composizione, grafica e stampa: Massimo Brambati-Grafic Art snc. Via Morandi 2/a - 20077 Melegnano (Mi) www.print@incornice.com
Tutte le collaborazioni sono gratuite
Pubblicità non superiore al 45%
Autorizzazione Tribunale di Milano n° 613 del 28 settembre 1999

PER LA PUBBLICITA'
TEL.02-5391178 - 348-2643438 - FAX 02-5391623

Da Macerata a Roma in viaggio con il grande evento

Li Madou : l'uomo che si fece cinese per convertire l'imperatore della Cina

L'EUROPA ALLA CORTE DEI MING con Padre MATTEO RICCI

La mostra (19 luglio-5 ottobre 2003) intende ricostruire il primo incontro significativo e in qualche modo duraturo tra civiltà occidentale e cinese nell'opera di Matteo Ricci (Macerata 1552 - Pechino 1610). Quando Li Madou (così lo chiamavano in Cina) moriva a Pechino, il muro secolare di diffidenza e paura dei cinesi nei confronti degli stranieri era stato abbattuto. Egli, impiegati diciotto anni per risalire da Macao a Pechino, istituendo quattro residenze nelle quali lasciava confratelli a curare le piccole comunità di cristiani, visse



per dieci anni presso la corte, insignito del titolo di mandarino e sostenuto dal pubblico erario. Dopo la sua morte, l'imperatore concesse un terreno per la tomba, fino ad oggi onorata: era la prima volta che ciò accadeva nella storia della Cina. Quali erano stati, agli occhi dei cinesi, i meriti del "Maestro del Grande Occidente"? Anzitutto Ricci aveva scelto di diventare un cinese, parlando e scrivendo la lingua di quel Paese come nessun europeo aveva mai fatto e assimilandone abitudini e costumi in leale spirito di amicizia. In secondo luogo, studiando e imparando a memoria "i loro libri", ossia le opere di Confucio e di altri filosofi, traducendole anche in latino, era giunto a conoscere in modo sorprendente la cultura di "questo altro mondo". In terzo luogo, trasferendo ai cinesi i principali documenti della civiltà europea (teologica, filosofica e, soprattutto, scientifica), aveva aperto alla Cina il patrimonio delle conoscenze occidentali più avanzate del tempo.

Come scrisse un letterato cinese alla sua morte, "il dottor Li (Ricci) ha aperto gli occhi della Cina sul mondo": preparando cinque diverse edizioni di carte geografiche universali, con le nuove misurazioni dei meridiani e paralleli della Cina, scoprendo definitivamente che il Catai di Marco Polo coincideva con la Cina e che Cambalù era Pechino, costruendo strumenti scientifici (astrolabi, sfere terrestri e celesti, orologi solari e meccanici, strumenti per gli osservatori di Nanchino e Pechino) e insegnandone l'uso, introducendo e traducendo la Geometria di Euclide (che ancor oggi gli studenti cinesi leggono nella traduzione di Ricci e del suo amico Xu Guangqi) e altre opere scientifiche e tecnologiche, oltre che

filosofiche e teologiche, e infine apprestandosi a riformare il calendario cinese.

All'Europa Ricci aveva resa attenta e disponibile la Cina, sulla base del riconoscimento della pari dignità di tutti gli uomini (significativa la difesa dei diritti di Indiani e

Cinesi da parte del giovane Ricci) e dell'apprezzamento sincero e convinto della straordinaria civiltà del Paese di Mezzo. Con le sue Lettere, ufficiali e private, ma soprattutto con la storia della sua "impresa della Cina" (Della entrata della Compagnia di Gesù e Christianità nella Cina), aveva offerto all'Europa il primo strumento di conoscenza ampia e sicura del Paese del Drago. Purtroppo, l'infelice soluzione della questione dei riti - scoppiata dopo la morte di Ricci e conclusasi con la condanna di quest'ultimo da parte di Roma nei primi anni del '700 -, e l'appropriazione della sua opera storica da parte del confratello Nicolas Trigault - che la tradusse in latino e pubblicò a proprio nome in Europa con grande successo - esclusero per secoli all'opera e al nome di Ricci il giusto riconoscimento. Solo nel 1939 Pio XII ne riabilitò ufficialmente il metodo missionario, additato da Giovanni Paolo II in diverse, anche recenti occasioni, quale esempio per la presente e futura evangelizzazione.

La prima edizione critica delle opere di Ricci da parte del Tacchi Venturi (Macerata 1911-13), la progettata edizione nazionale delle Opere complete, che P. D'Elia riuscì a portare a termine solo per la monumentale Storia, e infine la recente nuova edizione di Storia e Lettere (Macerata, Quodlibet, 1999 e 2001), con un rinnovato interesse in tutto il mondo per questa straordinaria figura di "ponte" tra civiltà, non solo nel passato ma anche nel presente, costituiscono la base scientifica e la motivazione culturale per il progetto di una mostra documentaria sul primo significativo incontro delle civiltà europea e cinese nell'impresa ricciana della Cina.

La mostra, promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata, con la collaborazione di Regione Marche, Provincia e Comune di Macerata, è stata allestita in tre sedi: nell'Auditorium San Paolo (Piazza della Libertà), a Palazzo Ricci e nella Pinacoteca comunale (ambidue in Piazza S. Giovanni). Concepita da Filippo Mignini, direttore dell'Istituto Ricci di Macerata e curatore del Catalogo (Mazzotta), la mostra si propone due obiettivi: 1. presentare al grande pubblico la figura e l'opera di Ricci, offrendo risposte ulteriori a chi ne abbia qualche conoscenza, suscitando curiosità e interesse in chi le ignori del tutto; 2. offrire elementi di riflessione sul tema fondamentale dell'incontro tra le civiltà, ancora oggi divise e perfino drammaticamente contrapposte dall'ignoranza reciproca, dal sospetto e dalla paura. L'opera di Ricci fu esemplare e grandiosa nella capacità di superare il tabù dello straniero.

Specialmente il percorso ricostruito nella sede di San Paolo sottolinea la totale chiusura della Cina dei Ming nei confronti degli altri popoli, la straordinaria durezza di quel muro che per oltre mezzo secolo missionari gesuiti e francescani avevano cercato di oltrepassare. Mostra le risorse di



virtù umane e cristiane, di sapere umanistico e scientifico impiegate da Ricci per conquistare la fiducia della Cina. Uscendo da quella sede il visitatore leggerà una frase dello stesso Ricci, che può considerarsi espressione sintetica ed efficace del significato complessivo della sua opera: "Dopo che la Cina è Cina mai vi è memoria che nessun forestiere stesse in essa come noi stiamo". Nelle altre due sedi, Palazzo Ricci e Pinacoteca comunale (già sede del collegio gesuita), vengono offerti approfondimenti su aspetti toccati nella prima: l'incontro di Ricci con le tre religioni ufficiali della Cina: Confucianesimo, Buddismo e Taoismo; documenti ed oggetti della vita quotidiana nelle case dei mandarini e della corte (bronzi, porcellane, avori, abiti) e un documento straordinario della civiltà cinese di fine epoca Ming: il Bencao, enciclopedia del sapere medico e farmacologico, opera rarissima in sedici volumi, interamente manoscritta e illustrata con splendidi acquerelli. Alcune stanze mostrano esempi della pittura

cinese del tempo, che si possono confrontare con alcuni documenti della pittura a olio introdotta da Ricci in Cina, conservati nella Pinacoteca comunale. Infine un riferimento all'editoria e all'arte della composizione di libri, alla quale Ricci riconobbe somma importanza e che apprese in modo magistrale, giungendo a comporre opere che verranno incluse, alla fine del Settecento, nella raccolta dei capolavori di tutta la millenaria letteratura cinese.

In mostra sono esposti diversi pezzi unici ed altri estremamente rari: l'originale della carta geografica di tutti i regni della terra (Pechino 1602) conservato nella Biblioteca Apostolica Vaticana ed ora esposto al pubblico per la prima volta; il Catechismo cinese del 1603, in un esemplare unico al mondo per l'inserimento di alcuni fogli autografi nei quali Ricci riassume in latino per il generale Acquaviva i temi principali di quella prima summa cinese della teologia cattolica; il primo ritratto a olio del "Maestro dell'estremo Occidente", riferimento di tutta la successiva iconografia ricciana, eseguito a Pechino da un pittore cinese il giorno successivo alla sua morte avvenuta nel 1610 e conservato nella Chiesa del Gesù, a Roma, a partire dal 1614. Non posso impedirmi di pensare che l'arrivo a Macerata di questo dipinto, dopo quattro secoli, esprima simbolicamente e in qualche modo fisicamente il ritorno di Ricci nella sua città, dopo la partenza da essa all'età di sedici anni nel 1568. Non tacciamo inoltre sugli splendidi bronzi, le superbe porcellane e i raffinatissimi dipinti prestati dalle due maggiori istituzioni italiane depositarie di tesori dell'arte e della civiltà cinese: il Museo Nazionale d'Arte Orientale di Roma, nato dalle prime raccolte donate dall'altro grande orientista maceratese Giuseppe Tucci, e dal Museo Cinese dei Padri Saveriani di Parma. Ricordiamo infine un oggetto fortemente simbolico, l'orologio meccanico cinquecentesco dedicato dal maestro Alberto Gorla a Matteo Ricci, che batte le ore e i quarti sotto la cupola di San Paolo, a ricordare che la moderna via dell'Europa alla Cina fu segnata dagli orologi, come quella di Marco Polo dalla seta.

Il successo della mostra, perfino superiore alle attese, sia per l'apprezzamento dei visitatori sia per le recensioni ottenute nella stampa nazionale e nei media, incoraggia la sua prosecuzione in una successiva prossima tappa romana al Vittoriano, o Altare della Patria, nello spazio recentemente voluto dal Presidente Ciampi riservato a mostre sui grandi italiani. Si inaugurerà ai primi di dicembre del 2003 e resterà aperta per tutto il mese di gennaio del 2004.

www.artestoria.com

I restauri degli interni

ALLA POSTA DEI
DONINI
Residenza d'Epoca

Villa Donini S.r.l.
Via Dante, 43
06019 - San Martino in Campo
PERUGIA (Italy)
Tel. e Fax (+39) 075 609 132
www.postadonini.it
info@postadonini.it

In S.Martino in Campo, a 10 km da Perugia, è situata la splendida villa nobiliare "alla Posta dei Donini", un tempo residenza estiva dei conti Donini Ferretti, più volte restaurata ed impreziosita da bellissimi affreschi e mobili nel '700 e '800.

Il complesso architettonico è formato da 4 edifici: Villa Costanza, Villa Laura, il ristorante "Pantagruel" e l'Antica Scuderia. I salotti, i lampadari di Murano, i pavimenti in cotto umbro, la veranda, le suite, l'elegante mobilia settecentesca e la presenza di ogni comfort, rendono la villa unica nel suo genere. Durante i lavori di ristrutturazione, infatti, particolare attenzione è stata data agli affreschi originali delle pareti, chiedendo l'intervento di esperti restauratori che con grande maestria hanno saputo ridar vita ai suggestivi colori pastello dei dipinti dell'epoca. Abili artigiani hanno



pavimentato le camere da letto con parquet e costruito mobili su misura, tutti trattati con cere naturali. Tutte le pareti infine sono state trattate con calce e tinte non sintetiche, mentre l'impiantistica generale è stata studiata per assicurare comfort e risparmio energetico. Il risultato, che è valso il titolo di Residenza d'Epoca, è un esempio originale di recupero storico, unito a una particolare vocazione ecologica, dove tradizione e tecnologia si sposano perfettamente, creando un ambiente unico nel suo genere.

Terra di Maestri Spello, Villa Fidelia 19 Luglio - 9 Novembre 2003

Artisti Umbri del Novecento 1923 - 1945

E' la prima volta che nella Regione viene organizzata una mostra, curata da Antonio Carlo Ponti e da Fedora Boco, sulla produzione artistica in Umbria durante il periodo fascista. Promossa ed organizzata dalla Provincia di Perugia in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci" di Perugia, la Provincia di Terni, il Comune di Terni, il Comune di Spello e con il patrocinio della Regione dell'Umbria, l'iniziativa vuole ricostruire il clima complessivo delle arti figurative in Umbria nell'arco del Novecento. Sotto il regime fascista l'attività artistica si svolgeva soprattutto all'interno dell'Accademia di Belle Arti e negli studi degli artisti. Al di là di certe opere che esprimono magniloquenza e virilità, si può notare come in realtà i condizionamenti esercitati dal regime non ebbero

quella forza che invece era presente negli altri regimi totalitari e autoritari che si imposero in Europa nello stesso periodo. In Italia infatti, a differenza di Germania e Russia, non esisteva una vera e propria politica culturale e gli artisti, in cambio di una formale adesione al regime, erano liberi di professare liberamente la propria arte. La stessa situazione la possiamo riscontrare anche in Umbria dove le arti figurative non sono strumento della politica e l'immagine complessiva che risulta da tali espressioni è tutt'altro che ideologica.

Nella mostra realizzata presso Villa Fidelia sono esposte 142 opere (di cui 31 sculture) di 64 artisti tra i quali: Amerigo Bartoli, Riccardo Francalancia, Leoncillo, Ormeo Metelli, Aurelio Felice, Aroldo Bellini, Ugo Castellani, Ilario Ciaurro, Palmiro Teofoli, Felice Fatati, Alessandro Bruschetti, Arturo Checchi, Giovanni Ciangottini, Giorgio Maddoli. La mostra è stata inaugurata sabato 29 Luglio 2003 alla presenza dell'onorevole Vittorio Sgarbi e resterà aperta fino al 9 Novembre.

www.provincia.perugia.it - pm

22-esima BIENNALE INTERNAZIONALE DELL'UMORISMO NELL'ARTE TOLENTINO (MC)

Sino al 2 Novembre 2003 ben 630 autori, in rappresentanza di 54 nazioni, espongono le loro opere che offrono un panorama significativo delle espressioni artistiche dell'umorismo, della satira e della caricatura di tutto il mondo. Di particolare rilievo la rassegna d'autore "Sorridente nei secoli" - Carabinieri nell'umorismo.

Informazioni: 0733/901325/6 - fax 0733/966535

Tesori della terra dal Piceno al Mediterraneo

L'uomo, la pietra, i metalli

Chiamatela un viaggio nel tempo, la mostra "L'uomo, la pietra, i metalli. Tesori della terra dal Piceno al Mediterraneo", in calendario dal 13 luglio al 3 novembre, al Palazzo dei Congressi di San Benedetto. Perché, a tutti gli effetti, è un viaggio a ritroso che evidenzia le capacità dell'uomo e la sua fatica, la forza di plasmare la materia per dare forma all'immaginario storico, sociale e culturale: dai calchi dei graffiti degli animali preistorici del Sahara che arrivano direttamente dal Museo di Varese, dall'arte in



marmo dei greci e dei romani e ai bronzi del Piceno di epoca romana. Un viaggio che inizierà dall'ingresso principale del Palazzo dei Congressi, dove un grande pannello didattico, corredato dalle immagini e dai disegni, rivelerà i contenuti della mostra ideata dalla professoressa Giuseppina Vittozzi Capriotti, divisa in nove sezioni. Nella prima, "I graffiti preistorici del Sahara", con i preziosissimi calchi realizzati dai famosi esploratori, Alfredo e Angelo Castiglioni, il visitatore entrerà nel suggestivo ambientamento del deserto libico. Poi, nella seconda sezione, "L'età della pietra nel Piceno", avrà la sensazione di trovarsi all'interno di una caverna e vivere così, in prima persona, scene di vita quotidiana che abbracciano l'arco cronologico del pleistocene (paleolitico 1.000.000 - 8.000). Le pareti della grotta saranno dipinte con scene varie, con pigmenti naturali e, per dare all'ambiente un aspetto più realistico e suggestivo, un dipinto su tela rappresenterà, scenograficamente, il mondo all'esterno. Avanzando lo spettatore si troverà di fronte ad un riparo con pelli da essiccare, un focolare, armi e gli utensili indispensabili per la caccia e la pesca. Nella sezione "L'età

della pietra nuova e del rame: una rivoluzione anche nel Piceno", è prevista la realizzazione di un modello di un'abitazione tipica dell'età del bronzo (età del bronzo 2.300 - 1.050), per dimostrare come cambiano gli insediamenti, con l'aggiunta di un forno per la lavorazione del bronzo nell'area

Adriatica. Nella sezione "I metalli nell'Età del Bronzo in Siria e Palestina", si potrà visitare la bottega dell'orefice del palazzo reale di Ebla e osservare preziosi reperti del Bronzo Antico nel Vicino Oriente.

Nella sezione VI, "Lavorare la pietra in Egitto", si potranno comprendere le raffinate tecniche di estrazione degli obelischi e di lavorazione della pietra. Inoltre "Le miniere d'oro dei Faraoni", in un'ambientazione desertica, dove i minatori egizi macinavano montagne di quarzo aurifero, per estrarre il prezioso metallo che fece la favolosa ricchezza dell'antico Egitto. Infine, nelle ultime sezioni, rispettivamente "Arte in marmo: il periodo romano nel Piceno" e "Bronzi del Piceno in epoca romana" sarà presentata una ricca antologia insieme alle novità scientifiche sull'arte antica del Piceno. In conclusione, il progetto culturale della mostra, pensata per il pubblico estivo di San Benedetto (quindi con un linguaggio semplice e vivace), punta a valorizzare il patrimonio storico - culturale del Piceno, guardando oltre l'orizzonte domestico, entrando in contatto con culture lontane. Il percorso della mostra "L'uomo, la pietra, i metalli. Tesori della terra, dal Piceno al Mediterraneo", oltre alla ricca cartellonistica, alle immagini e alle riproduzioni, sarà ulteriormente arricchito dall'aula didattica per ragazzi, con video e ricostruzioni virtuali.

Annia Bartolini

Grandi consensi per la Baronessa

A Pergola (PU) si è conclusa con successo e con un bilancio molto positivo, sia per il numero dei visitatori che per i consensi ottenuti, la Mostra di arte figurativa della baronessa Maria Lucia Soares che si è tenuta nel Teatro Angel dal Foco.

L'artista ha presentato dei dipinti su alcantara, una tecnica artistica inedita

che è stata apprezzata da intenditori e dalla stampa italiana ed estera. L'assessore alla cultura Armando Roia ha consegnato alla pittrice una targa ricordo di cui l'Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia è particolarmente orgogliosa in quanto l'artista fa parte della nostra grande famiglia.

Annia Canepa



Le manifestazioni per lo sviluppo del turismo regionale

Le Marche a Milano

Palazzo Giureconsulti, splendido edificio posto nel centro di Milano, è stato lo scenario di due manifestazioni con cui la Regione Marche ha voluto farsi meglio conoscere dai milanesi ma rivolta anche ai marchigiani che risiedono nella nostra città. Il primo avvenimento è stata la cerimonia di premiazione del concorso "Le tavole del gusto", promosso dalla Camera di Commercio di Macerata alla presenza di numerose autorità: il presidente della Camera di Macerata dott. Bianchi, Il sindaco di Macerata dott. Meschini, Il presidente del consiglio della provincia di Macerata dott. Pantanetti, il

presidente dell'Azienda Speciale Ex.It dott. Latini, il dott. Dell'Osso, il prof. Ercoli, la prof.ssa Donati e il dott. Bellesi:

Scopo della manifestazione è stato quello di premiare i ristoranti che meglio hanno saputo mettere in risalto le tradizioni culinarie della regione marchigiana. I ristoranti che hanno partecipato sono stati giudicati da una giuria formata da membri dell'Accademia italiana della cucina che come parametri di giudizio hanno preso in considerazione il servizio, l'impiego di prodotti tradizionali, il rapporto qualità/prezzo. Vincitori del concorso sono risultati nell'ordine i seguenti ristoranti: "Due Torri" - S. Severino, "Il Cavaliere" - Camerino e "Due Cigni" - Montecosaro.

La manifestazione era tesa anche a mettere in risalto le produzioni agricole ed industriali della regione. Nella serata del 16 luglio, è stata presentata la Guida Verde "Macerata e provincia" realizzata dalla Camera di Commercio di Macerata, Provincia di Macerata e Fondazione Carima, in collaborazione con il Touring Club Italiano. Alla manifestazione erano presenti rappresentanti del mondo amministrativo e imprenditoriale della regione: il Prefetto di Macerata, dott. Marcellino, il presidente della Camera di Commercio dott. Bianchi, il presidente dell'Azienda Speciale Ex.It. dott. Latini, il presidente della Provincia dott. Pigliapoco, l'assessore provinciale alla cultura dott.

Pasqualetti, il presidente della Fondazione Carima dott. Massi, il direttore generale del Touring Editore Lorenzon, con il curatore della guida Francesio. La Guida è una interessante iniziativa editoriale che racconta la provincia di Macerata posta al centro delle Marche e che comprende 57 comuni. Vengono messi in risalto gli aspetti paesaggistici, culturali, enogastronomici della zona, puntando su una ricca cartografia che comprende mappe stradali, tracciati degli itinerari, piante di città ed edifici e 120 foto a colori. La Guida Verde sarà reperibile in 1800 librerie di tutta Italia e disponibile per i soci del Touring Club Italiano.

Franco Scotti

Talenti Femminili Marchigiani

Anna Maraviglia Santacini (1912 - 1995): artista xilografa

Si inaugura il 12 Ottobre a Serrapetrona (MC) la mostra dell'artista xilografa Anna Maraviglia Santacini, già allieva della scuola del Libro di Urbino, cui ha dato lustro sia durante il periodo degli studi che nell'attività successiva. Artista eclettica, la Maraviglia si cimenta in varie espressioni artistiche, ma trova principalmente nel legno, materia viva, la possibilità di dare forma al suo modo di guardare il mondo, percepire i palpiti ed ascoltarne voci e silenzi. La sua forza espressiva ed interpretativa si esprime con identico vigore sia nelle incisioni realizzate come illustrazioni e testi sia nelle altresue opere, che sanno cogliere i piccoli tesori nascosti in fotogrammi di quotidianità.

La Santacini ha saputo



custodire nei suoi legnetti la memoria storica del territorio marchigiano compreso tra Caldarola, Serrapetrona e Camerino e la cultura della tradizione, insieme ad un ricco universo di affetti ed emozioni. Questa mostra fa seguito a quella realizzata lo scorso anno, sempre a Serrapetrona, sulla pittrice serrapetronese Augusta Bocci, in un itinerario volto alla riscoperta e valorizzazione dei talenti artistici femminili marchigiani.

Marta Gili

Scenari storici per marionette dal Palazzo Mereghi di Jesi

Tra Arte e Teatro

La città di Jesi presenta una collezione completa di elementi originali, appartenuti ad un teatrino per marionette del Palazzo Mereghi (fine '700 - primi '800): una collezione unica al mondo anche per ricchezza numerica, poiché generalmente l'uso e il tempo consumano tutti i materiali utilizzati per le rappresentazioni.

La mostra consente di ammirare circa 400 tra i pezzi più straordinari della collezione di Maria Signorelli (1908-1992), Tra i protagonisti una ventina di pupi siciliani e svariate deci-

ne di marionette italiane dei secoli XVIII, XIX e XX. Tra i burattini italiani dell'Otto e Novecento si sottolinea la presenza di esemplari importanti, che costituiscono molto di quanto resta dell'arte di famiglie di burattinai famosi. Risalta tra tutti il leggendario Pulcinella di Ghetanaccio. Una vera e propria magia, un teatro al tempo stesso semplice e raffinato per sollecitare la lettura allegorica e l'intuizione artistica degli adulti e facilitare la fantasia dei piccoli.

Annia Bartolini

Eventi da non perdere a Milano

Palazzo Reale

Piazzetta Reale
Orari: 9.30-20-giovedì
9.30/23.00-lunedì chiuso
Informazioni 02/72000466

Volare. Il Futurismo e la cultura italiana nel primo centenario del volo.
Dal 13 settembre al 16 novembre 2003

Guercino. Poesia e sentimento nella pittura del Seicento.
Dal 26 settembre al 18 gennaio 2004

Il Grande Teatro del Mondo

Dal 30 novembre 28 marzo 2004

Spazio Oberdan

Viale Vittorio Veneto 2
Orari: 10.00/19.30-martedì e giovedì fino alle 22.00
Informazioni
02/7740.6302/6300

"1903: Palazzo Castiglioni e il Liberty a Milano"
Dall'8 ottobre all'8 dicembre 2003

Milano Stazione Centrale

Bottone-Mostra della collezione "Franco Jacassi"
Sala Reale - Dal 27 settembre al 20 ottobre 2003

Triennale

Viale Alemagna 6
Orari: 10.30/20.30-lunedì chiuso
Informazioni :02/724341

Piero Portaluppi
Dal 18 settembre al 4 gennaio 2004

Acqua da bere
Collezione Permanente del Design Italiano.
Dal 30 settembre all'11 gennaio 2004

Pinacoteca Ambrosiana

Musiche e musicisti
Dal 22 ottobre al 12 gennaio 2004

A cura di Giuliana de Antonellis



Come parlavano i nostri padri **Dialecto e lingua di Dante**

Arcaismi dialettali

Molti indizi inducono a ritenere che il dialetto metaurense, come probabilmente tutti i dialetti, nel corso dei secoli abbia subito meno cambiamenti della lingua italiana, che pure è una delle più statiche.

Ne consegue che nel dialetto sopravvivono molti arcaismi che i dizionari classificano come termini desueti.

Non c'è da stupirsi pertanto che vocaboli dialettali si trovino in testi di scrittori antichi e, particolarmente, nel Poeta ritenuto il padre della lingua italiana.

Si considerino i vocaboli dialettali "teggia" ("teglia"), "stregghia" ("striglia") e "veggia" ("veglia"). Li troviamo tali e quali nella Divina Commedia

"...come a scaldar si poggia tegghia a tegghia..."

"...e non vidi giammai menare stregghia

da ragazzo aspettato dal signorso,

né da colui che mal volentier vegghia..." - Inferno XXIX

La terza persona plurale del presente del verbo "essere", all'origine della lingua italiana era "enno" e non "sono". "Enno" è la forma plurale di "è", allo stesso modo che "hanno" è la forma plurale di "ha", "sanno" di "sa" e così via.

"...enno dannati i peccator carnali,

che la ragion sommettono al talento" Inferno V

"Enno" scriveva Dante nel 1300. "En" dicono i fanesi che parlano ancora il dialetto.

Nella più famosa delle invettive dantesche ("Ahi, serva Italia, di dolore ostello...") si legge:

"Vieni a veder la tua Roma che piagne..." Purgatorio VI

Anche in dialetto si dice "piagnere" ("piagna") e non "piangere".

E Francesca dice a Dante, riferendosi ai peccatori del suo cerchio:

"...noi che tignemmo il mondo di sanguigno" Inferno V

Anche il corrispondente dialettale di "tingere" è "tegnere" ("tegn").

Come nella lingua di Dante, anche nel dialetto spesso il suono "ng" si trasforma nel suono "gn". Di conseguenza "stringere" diventa "stregna", "ungere" diventa "vogna", "mungere" diventa "mogna", "spingere" diventa "spegna", imponendo la sostituzione di "spegnere" con "smorzare" ("smorzià").

I condizionali danteschi suonano più familiari a un dialettologo che a un italianologo

"...l'ossa del corpo mio sarieno ancora..." Purgatorio III

"...seguendo lui avria bona la gente." Paradiso VIII

Le voci verbali dantesche "aggia", "veggia" non somigliano più alle corrispondenti voci dialettali

"aga", "vegga" che non a quelle italiane "abbia" e "veda"?

Dante usa indifferentemente i verbi "gire" (o "ire") e "andare", secondo le esigenze della metrica, ma con preferenza per il primo che troviamo coniugato in tutti i modi e i tempi, come fa il dialetto col corrispondente "gi".

"Noi andavam per lo solingo piano

com' uom che torna alla perduta strada,

che infino ad essa gli pare ire invano." Purgatorio I

"Ella non ci diceva alcuna cosa;

ma lasciavane gir solo guardando

a guisa di leon quando si posa." Purgatorio VI

Un'altra affinità fra la lingua di Dante e vari dialetti centrosetentrionali è la formazione del plurale di nomi e aggettivi maschili che terminano con sillaba formata da "l". Così i nomi dialettali "fratèl", "fagiòl", "martarèl" diventano: "fratèj", "fagiòj", "martarèj". La stessa particolarità si riscontra nel dialetto lombardo:

"El crapa pelada ha fat i tortej

en i dà minga ai so fradèj.

I so fradèj han fat la fritada

En la dan minga al crapa pelada.

Anche in Dante troviamo:

"E come gli stornei ne portan l'ali..." Inferno - V

"Va sì che tu non calchi con le piante

le teste de' fratei miseri lassì!" Inferno - XXXII

"Fare la ploja" nel dialetto fanese significa "pretendere in modo insistente e fastidioso"; è detto di bambini che assillano gli adulti con richieste monotone e noiose, anche solo per essere presi in braccio.

Il termine "ploja" è registrato dal dizionario Zingarelli come voce desueta di origine provenzale, che significa "pioggia" (cfr. il latino "pluvia", il francese "pluie", lo spagnolo "lluvia", il dialettale "piova").

Troviamo la parola tale quale in Dante:

"La larga ploia

dello Spirito Santo ch'è diffusa..." Paradiso - XXIV

Dove la Verità che lo Spirito Santo diffonde nelle Sacre scritture è paragonata a una pioggia sottile, insistente, diffusa.

Altrove Dante usa la parola "piova" e "pioggia" per significare la pioggia battente:

"Io sono al terzo cerchio, della piova,

eterna, maledetta, fredda e greve..." Inferno - VI

"Voi cittadini mi chiamaste Ciaccio:

per la malvagia colpa della gola,

come tu vedi, alla pioggia mi fiacco" Inferno - V

Non è un caso quindi che Dante usi la parola "ploia". E non è un caso che, nel dialetto, l'immagine della pioggerellina sottile e insistente renda l'idea della lagna con cui un bambino assilla i genitori per ottenere da loro qualche concessione.

Celso Mei

La Storia:

Aneddoti e curiosità della mia Città

Parlamo questa volta di un problema attuale, anzi, come si è indotti a credere, attualissimo; parliamo di rifiuti. Quasi tutti i giorni la televisione, i giornali, i politici e, chi più ne ha più ne metta, ci propinano notizie sull'inquinamento da diossina, sulla raccolta differenziata dei rifiuti, sull'emergenza rifiuti, sulle discariche ecc. e, con queste notizie, ci sentiamo di vivere in un'enor-

me pattumiera piena di avanzi della nostra civiltà e con miasmi tali che i leggiadri odori della natura sono solo un ricordo dei nostri avi; già, ma i nostri avi vivevano proprio in ambienti sani e incontaminati o avevano anche loro dei problemi con l'avanzare della civiltà del tempo! Proviamo a leggere questo esposto che i cittadini di Jesi (AN) ai primi del novecento "1914" indirizzarono al Commissario Prefettizio:

Molte opere utili e buone Lei ha fatto per questa Jesi, ed una più grande e più bella e più buona per l'igiene sarebbe quella che Lei desse subito ordini di abolire addirittura la vuotatura delle latrine con secchi e bidoni di latta, ed adoperare invece le pompe inodore che il comune ne è sprovvisto - E' una vera indecenza per questa Città stare ancora col sistema medievale poiché non è giusto che un operaio che durante il giorno ha lavorato, o un malato, o un puerpera o qualunque altro fosse, la notte non possono riposare, poiché tanta è la pesti-

L'entroterra marchigiano

Montelupone "Uno dei Borghi più belli d'Italia"

Domenica 3 agosto nella suggestiva cornice di Palazzo Franchi (Montelupone), si è svolta una serata di gala per la consegna del prestigioso riconoscimento che il Comune di Montelupone ha ottenuto dall'ANCI (l'Associazione Nazionale Comuni Italiani). Una certificazione fortemente voluta, - ha detto il Sindaco di Montelupone Nazareno Agostini - l'elevato livello della qualità della vita, un primato di popolazione attiva, un alto tasso di attività produttive in particolare per le materie plastiche e l'argento, sono

alcuni dei requisiti che hanno permesso a questo piccolo centro del maceratese (poco più di 3000 abitanti) di fregiarsi del titolo di Borgo più bello.

A questo si aggiunge la presenza di beni culturali di elevato pregio come il Teatro storico Nicola degli Angeli, una perla tra i Teatri storici delle Marche, l'Abbazia di S. Firmano, il caratteristico centro storico di origine medievale.

A consegnare ufficialmente la targa, è stato il Presidente Nazionale del Club dei Borghi più belli d'Italia (Dott. Fiorello Primi Sindaco

di Castiglion del Lago) uno degli ospiti della serata insieme al Sindaco di Ancona e Presidente Regionale dell'ANCI Fabio Sturani e al Prof. Stefano Papetti (Critico d'arte e Direttore artistico dei Musei di Ascoli Piceno).

Il programma della serata, presentata dai giornalisti Tiziana Tiberi e Simone Socionovo, prevedeva anche diversi momenti di musica curati dal Progetto Festival Marchigiano, che ha proposto un repertorio d'eccezione creato appositamente per Montelupone, con la prima assoluta da parte del Quintetto Metropolis Ensemble, del brano inedito dal titolo "Il borgo del lupo": un inno a Montelupone come borgo ideale e di grandi valori.

Comunicato stampa comune di Montelupone

Associazione dei Marchigiani

XIII Convegno Associazioni dei Marchigiani fuori regione

Anche questo anno le varie Associazioni dei marchigiani fuori regione si sono ritrovate e scambiate le proprie

esperienze associative in occasione del XIII convegno. L'appuntamento era per il giorno 23 agosto a Cingoli, città meravigliosa denominata "Il Balcone delle Marche" per decreto ministeriale. La manifestazione, organizzata dal Prof. Silvio Ferri, ha visto la partecipazione di molte Associazioni di marchigiani fuori regione che operano in Italia e in altre Nazioni.

La nostra Associazione, presente con numerosi soci e con il Direttivo quasi al completo, ha portato la propria esperienza associativa ed ha avuto i



complimenti durante i lavori preliminari dell'Assemblea delle Delegazioni sia per le iniziative organizzate nello scorso anno sia per il giornale.

I lavori si sono svolti nella sala Giuseppe Verdi del Palazzo Comunale sotto l'egida del Sindaco Dr. Leonardo Lippi e dell'Assessore al turismo della Regione Marche Dr. Livio Rocchi; nutrita è stata anche la partecipazione di autorità cittadine e regionali.

Il convegno si è concluso in un luogo ameno con specialità locali allietato da un gruppo folcloristico di Cingoli che ha ballato con grazia il tipico "Saltarello Marchigiano".-

Roberto Mingolla

INVITO AL TESSERAMENTO

Caro lettore,

la nostra Associazione da parecchi anni svolge la sua funzione di aggregazione, di promozione e di scambio favorendo la crescita di amicizia e di simpatia tra marchigiani/umbri e non. Numerose sono le iniziative agevolate alle quali potrai partecipare iscrivendoti e dando il tuo contributo personale.

La quota associativa per il 2004 è di 50 euro che potrai versare direttamente tramite bonifico bancario sul conto corrente n.4495811 c/o UNICREDIT BANCA-ABI 2008-CAB 01 631 intestato all'ASSOCIAZIONE DEI MARCHIGIANI E UMBRI DI MILANO E LOMBARDIA oppure telefonare ai numeri: 02-5391178 - 348.2643438 - Fax 02-5391623 -

Sperando nella tua adesione, ti ringraziamo e ti aspettiamo

lenza che sprigionano da questi pozzi neri che vi è il caso di morire anche asfissati, non si dice poi del rumore delle secchie ecc. Ora che si va incontro al caldo sarà la prima ad avere il colera? Va però preso atto che all'inizio del XX secolo l'igiene aveva fatto passi da giganti; le grandi epidemie erano scomparse, i letamai non erano più collocati dentro o davanti le case, i maiali non erano più allevati nelle abitazioni e non passeggiavano più allegramente per le vie e piazze cittadine e gli escrementi non facevano più bella mostra di

sé nelle strade della città, ma erano confinati nei cosiddetti pozzi neri. Il Prefetto pertanto risponde ai cittadini che "non è possibile vietare l'uso delle botti ordinarie per molti dei pozzi per "ragioni tecniche". Gli scopini o spazzini, utilissimi personaggi della vita cittadina, annunceranno, come di consueto, il loro arrivo con il fischio delle ormai note trombette.

.....Cambiano i tempi ma, a quanto pare, i problemi sono sempre gli stessi.....

Roberto Mingolla

Promozione Culturale "Franco Maria Ricci"

Informiamo che la rivista "FMR" definita da Fellini la perla nera dell'arte, in occasione del ventennale ha promosso un'importante iniziativa per chi si abbona. Per il 2004 l'abbonamento alla rivista costa 95 euro e permette di ricevere 8 numeri (anziché 6), una guida tascabile alle mostre e aste ogni due mesi e una raffinata agenda in seta nera. Per l'abbonamento rivolgersi a:

sig.ra Mari Casi
3396465010
pietro.casi@fastwebnet.it

LO STUDIO DELL'ASTROLOGIA

I pianeti e noi

Gli antichi chiamavano 'pianeta' ogni corpo celeste che non occupasse un posto fisso nella sfera celeste (la parola 'pianeta' deriva dal greco "planetes", che significa "errante"). L'astronomia invece li definisce oggetti astronomici che orbitano attorno a una stella, ma non hanno massa sufficiente per diventare stelle e dunque vivono di luce riflessa.

I pianeti sono corpi celesti che girano attorno al Sole, descrivendo orbite di ampiezza variabile a velocità differente; dal più piccolo, Mercurio che viaggia vicino al Sole, fino a Plutone, il più distante e lento.

In tempi remoti gli astrologi conoscevano solo sette pianeti; l'astrologia moderna ne ha aggiunti altri tre: Urano, Nettuno e Plutone, scoperti rispettivamente nel 1791, nel 1846 e nel 1930.

Per questo, l'oroscopo ne prende in considerazione solo dieci. L'astrologia basa la sua ricerca sulla posizione dei

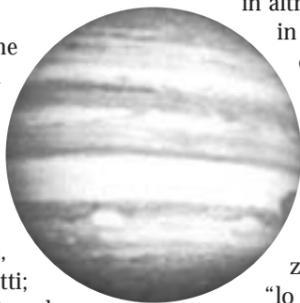
pianeti al momento della nascita.

La classificazione dei pianeti è la seguente: Sole e Luna sono definiti "luminari"; Mercurio, simboleggia la sfera mentale; Venere, l'estetica e gli affetti; Marte, la vitalità e le reazioni; Giove, la fortuna; Saturno, le prove; Urano, l'imprevisto; Nettuno, il sogno; Plutone, il potere segreto.

Ogni pianeta ha il nome di una divinità, legata alla mitologia greca o romana anche se spesso rimane controverso il momento dell'attribuzione. Alla base dell'astrologia vi è la convinzione che in ogni uomo siano presenti le caratteristiche dei pianeti, che influiscono su una parte dell'essere, cosicché il macrocosmo (l'universo) si rispecchia nel microcosmo (l'uomo).

L'influenza planetaria determina quindi il tipo astrologico.

I pianeti sono energie che intervengono a caratterizzare



i segni dello zodiaco, vi infondono le loro qualità e li animano con la loro presenza. Ogni pianeta vibra in armonia con alcuni segni, dove si sente più sostenuto, mentre in altri segni si trova

in condizione di disagio e quindi fa risaltare meno le sue qualità. Il pianeta che dimora nel segno zodiacale, che "lo governa" in termini astrologici e quello che presiede il giorno di nascita, influenzano incisivamente il temperamento. La distribuzione dei domicili, che risale a Claudio Tolomeo, è così suddivisa: Sole, domicilio in Leone; Luna, domicilio in Cancro; Mercurio, domicilio in Gemelli e in Vergine; Marte, domicilio in Ariete e Scorpione; Giove, domicilio in Sagittario e in Pesci; Saturno, domicilio in Capricorno e in Acquario; Nettuno, domicilio in Pesci e in Sagittario; Plutone, domicilio in Ariete e in Scorpione.

Annamaria Tammone
Per ulteriori informazioni
Telefonare 347-6201204
e-mail puruscha@libero.it

Kefas che propone una forma lady dotata di uno shank anti-torsione e di una tomaia di taglio alto per meglio proteggere il malleolo e la caviglia.

Per gli amanti del trekking è stato realizzato uno scarponcino in versione leggera e confortevole per un utilizzo quattro stagioni; la speciale intersuola microporosa ed antishock rende questo scarponcino particolarmente leggero, funzionale ed igienico.

Se vogliamo saperne di più su queste speciali calzature collegiamoci sul sito internet www.kefas.it e-mail info@kefas.it ed avremo le informazioni necessarie per affrontare qualsiasi tipo di passeggiata con tutta la famiglia.

Anna Canepa

POESIE

La Pace

Amo la pace che c'è tutto intorno quando guardo la notte che insegue il giorno.

Amo la pace che c'è in un bambino quando dorme tranquillo nel suo caro lettino.

Amo la pace che m'infonde il mio cane quando so che gli basta il mio amore e il mio pane.

POESIE

Amo la pace che mi dà la natura quando nascono i fiori che coltivo con cura.

Amo la pace che mi nasce dal cuore quando sento che ho dato molto più del mio amore.

Amo la pace che spero un dì di vedere in quel gran bel paese chiamato Israele.

Giulia Escarotico

Monumento

Un monumento al nulla, o meglio, alla guerra sorge là ove un tempo la tua casa rubava i tuoi pianti di bimbo.

Distrutta da ignoti assieme ai tuoi sogni.

Ricordo infame d'un quadro sfuocato da chi grande si crede nell'essere un uomo !

Roberto Mingolla

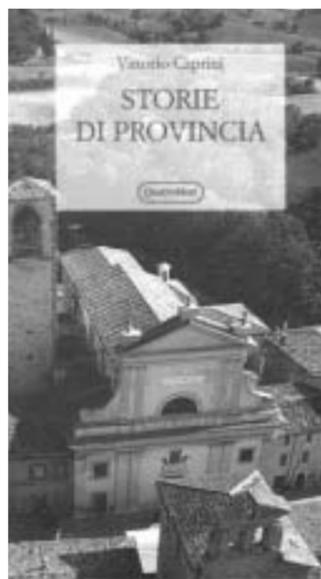
Recensione

Storie di provincia

La ridente cittadina di Pergola, dell'entroterra pesarese, viene raccontata da Vittorio Caprini nel suo libro "Storie di Provincia", edito da Quattroventi, in cui l'autore ripercorrendo i trentuno anni di vita trascorsi tra le sue mura ne descrive la quotidianità di provincia attraverso la narrazione di simpatici aneddoti. Caprini, che oggi vive a Genova dove svolge la professione di funzionario della Siderexport S.p.a., ricorda ancora con piacere il lungo periodo vissuto nella sua città

natia, così come indelebili dalla sua mente risultano i compagni d'infanzia, i luoghi di ritrovo dove si incontrava con gli amici e i tanti episodi divertenti che ne hanno caratterizzato la sua permanenza. Rispolverati gli intramontabili scorci di un passato, sempre pronto a riaffiorare ogni volta che la memoria lo trascina indietro nel tempo, l'autore si è così cimentato per la prima volta nel ruolo di scrittore, scegliendo di condividere con il lettore i suoi preziosi ricordi, ambientati tra il dopoguerra ed il 1972.

Sabrina Marinelli



Visto a Milano in Fiera

La Moda al MICAM

L'ultima edizione del MICAM ha presentato la moda estate 2004. Troveremo presto le nuove proposte delle calzature, prodotto che l'Italia crea e diffonde in tutto il mondo.

Le aziende marchigiane, numerose nella provincia di Ascoli Piceno, hanno creato una vetrina molto ambita ed un prodotto, uomo donna e bambino, che è stato apprezzato dal cliente più esigente sia italiano che straniero.

Hanno attirato la nostra attenzione e la nostra curiosità le calzature che

ci accompagnano nelle passeggiate nei boschi, nei parchi cittadini; esistono moderne calzature all-around e multiattività ideali per sentieri facili e marce di avvicinamento che garantiscono il massimo confort in qualsiasi condizione. L'esperto della ditta Styl Grand di Falzè di Trevignano (TV) ci ha illustrato, con molta tecnica, l'esigenza di calzature sempre scarpe per il tempo libero pensate per ogni camminata che si voglia affrontare.

Le donne ormai rappresentano una realtà nel mondo dell'out door e le loro richieste sono per



CANTINA

"TERRE DE' TRINCI"
VIA FIAMENGA, 57
06034 FOLIGNO PG
TEL.+39.0742.320165/
320243 R.A.
FAX +39.0742.20386

"Terre de Trinci" ha una superficie produttiva coltivata a vite di oltre trecento ettari, che consente una produzione annua di circa ventimila ettolitri di vino. Vino "princeps" è il "Sagrantino" secco e passito D.O.C.G., affiancato dal "Rosso di Montefalco" D.O.C. e dal "Grecchetto dei Colli Martani" D.O.C. Ultimo nato nella Cantina è il "Cajo" ad Indicazione Geografica Tipica. La Cantina di Foligno è stata la prima azienda, nella zona del "Sagrantino", ad applicare il sistema di qualità certificata UNI EN ISO 9002. Custode di un prezioso patrimonio storico e culturale, l'azienda vanta tradizioni agricole di antica origine. Ha ottenuto diversi premi a ambiti riconoscimenti ad ha partecipato con successo ad importanti rassegne e concorsi.



Foto

Riprese TV video
Immagine Aziendale

Via Romilli, 18 - 20139 Milano
tel. 02/5391178 - fax 02/5391623
e-mail: indim@libero.it

4° CONCORSO INTERNAZIONALE DI POESIA E PROSA

"I Colori delle Donne" - Premio 2004

L'Assessorato e la Commissione Pari Opportunità della Provincia di Ascoli Piceno e la Librati Editrice - Libreria Rinascita di Ascoli Piceno, indicano la 4ª edizione del Concorso Internazionale di Poesia e Narrativa "I Colori delle Donne", aperto a tutte le donne, di qualsiasi nazionalità, cultura, etnia.

La partecipazione al concorso è gratuita.

Gli elaborati dovranno essere trasmessi, in sei copie, alla segreteria del Concorso c/o il Servizio Attività Sociali della Provincia - P.zza Simonetti 36 - Ascoli Piceno, entro il 10 Novembre 2003. Fa fede il timbro postale

Natale a Perugia e dintorni

Perugia, le luci si accendono

PERUGIA

Natale

Centro storico 8 dicembre-6 gennaio:

Un insieme di eventi contribuisce alla magia del Natale, ricreando delle suggestioni musicali, scenografiche e culturali. Gli addobbi e le luminarie garantiscono uno speciale fascino alla città.

Capodanno in centro

31 dicembre

Capodanno in centro con musica dal vivo e balli in piazza - allo scoccare del nuovo anno fuochi d'artificio e brindisi augurali

Befana sui pattini 2004

Spettacolo di pattinaggio artistico
Perugia, Pian di Massiano - Palasport Evangelisti
6 gennaio 2004

Presepi viventi e Sacre rappresentazioni:

Basilica di San Domenico - Piazza Giordano Bruno
24 dicembre (ore 22-23.45)
25, 26, 28 dicembre - 1 e 6 gennaio (ore 16-19)
Le scene sono rappresentate

nei sotterranei della Basilica.

Concerti

Natale in Coro
Cattedrale di San Lorenzo
21 dicembre - ore 16.00
Canti di Natale
Associazione Regionale Cori dell'Umbria - A.R.C.U.M.
Direttore: M° Mauro Chioc

Concerto di Capodanno

Sala dei Notari - Palazzo dei Priori
1 gennaio - ore 16.30 e ore 21.00
Concerto musicale ad opera di Bande Musicali del territorio perugino

CORCIANO

Corcianopresepe
Corciano - Centro storico XVIª edizione
20 dicembre - 6 gennaio
Ogni anno, nel periodo natalizio, la Parrocchia di Corciano allestisce, lungo le vie del Centro storico, un particolare e caratteristico presepe.
Le antiche piazzette, i vicoli, le ripide scalinate, i giardini pensili, le cantine e le stalle costituiscono la naturale scenografia del Sacro evento, dove tro-

vano ambientazione scene vivaci di vita rurale ed artigianale di un tempo e dove il visitatore può vivere momenti intensi, suggestivi, penetranti. Nulla vi è aggiunto allo scenario quotidiano, non vi sono sovrastrutture, tutto è vero, gli strumenti di lavoro, gli oggetti della vita quotidiana e quelli dei vari mestieri. Anche la grotta della Natività è un'autentica stalla.

Tutto il paese diventa un presepe, allietato da musiche tradizionali con zampogne e ciaramelle e costituisce uno scenario perfetto per la ricostruzione di uno degli eventi più significativi della storia umana.

DERUTA

Maiolica sull'albero di Natale
Piazza dei Consoli
24 dicembre - 6 gennaio

TORGIANO

Vaselle d'Autore per il Vino Novello - 8ª edizione
16 novembre - 6 gennaio

La Vecchia Fornace - Centro Congressi "Le Tre Vaselle"

Alla riscoperta degli antichi sapori umbri

La "Torta al Testo"



In Umbria una delle forme di pane più antiche è la torta al testo, detta anche ciaccia o crescia: Anche se non è un vero e proprio pane, non essendo lievitata, in molte occasioni lo sostituisce. La preparazione e cottura sul "testo" (anticamente di pietra) riporta alle prime forme di pane preparate dai popoli primitivi. La torta al testo ricorda il pane azzimo ebraico di cui si parla nella Bibbia, circa 2000 anni prima di Cristo. Pertanto la sua origine si perde nella notte dei tempi e i suoi ingredienti sono quelli più cari all'uomo: farina, acqua e sale. Il miscuglio di questi semplici prodotti della terra è arrivato fino ai giorni nostri per testimoniare che i cibi più umili sono quelli che più spesso resistono al tempo e alle mode, anche se ci vuole una certa maestria nel prepararli. Probabilmente nell'antichità la torta veniva preparata anche con farina di altri cereali, poiché il grano era considerato un lusso.

Preparazione

In un forno viene fatta bruciare la legna per ricavarne la cenere che viene posta su degli spianatoi, sui quali si trovano i testi che accolgono l'impasto di forma circolare per una prima cottura da un lato. Poi la torta viene girata e ricoperta di cenere fino al completamento della cottura. Da ultimo viene tagliata, ancora calda, in più porzioni.

A Sant'Egidio (Perugia)

hanno persino inventato una ruota segmentata che divide la torta in pezzi uguali e durante la sagra di agosto essa è molto utile. La torta al testo si può consumare con una grande varietà di pietanze: dai salumi ai formaggi, dalla verdura cotta alle salicce, alle noci. La versione moderna la vede farcita con rucola e addirittura con la nutella. Ma per quanto la si

possa arricchire il gusto vero della torta cotta sui carboni lo si scopre nel suo profumo e mangiandola, appena cotta, da sola. Se si chiudono un attimo gli occhi si può tornare indietro nel tempo, quando avere del cibo e gustarne il suo sapore semplice, era già una festa.

Associazione Sportiva Sant'Egidio (PG): Adelio Rosi-Oreste Fosti-Fausto e Marco Lollini

Vernaccia

GUIDA AI VINI DELLA NOSTRA TERRA

Vista: brillante, rubino violetto granato di bella intensità con spuma leggera e fine sul bordo del bicchiere.

Olfatto: di buona intensità, persistente, pulito, di buona finezza e fragranza; frutta rossa, ciliegia, mora e ribes ne caratterizzano l'olfatto.



Az. agr. ALBERTO QUACQUARINI
Contrada Colli
62020 Serrapetrona (MC)
Tel. 0733.908180



Gusto: di buon corpo e armonia; gradevolmente dolce; persistente, con retrogusto giustamente amaronolo. Sono presenti tannini morbidi e leggeri. Retroffatto floreale leggermente speziato.



Graziella Giacinti
Serrapetrona (MC)



Az. agr. SERBONI MASSIMO
Via Case Sparse 7
62020 Serrapetrona (MC)
Tel. 0733.904088



Az. agr. LANFRANCO QUACQUARINI
Via Leopardi, 37
62020 Serrapetrona (MC)
Tel. 0733.908103

PRESENTAZIONE STAMPA A MILANO

Progetto Città d'Arte Romane nelle Marche

L'associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia appoggia il progetto di MaMaTourist, laboratorio per il turismo nelle Marche, in una giornata di promozione dedicata ai media nazionali e workshop il 5 NOVEMBRE 2003 al Palazzo dei Giureconsulti di piazza Duomo.

Si invitano operatori turistici, giornalisti e opinion

leader per rafforzare la visibilità nelle Marche presentando un progetto di itinerario culturale che lega sei città interessanti per il turismo: Ancona, Cingoli, Osimo, Numana, Senigallia, Camerino.

Programma di massima:

ore 11,00 - Segreteria: accredito giornalisti
ore 11,30 - Inizio conferenza stampa -
ore 12,00 - Relatore Prof. Simona Antolini (storico archeologo)
ore 12,30 - Progetto turistico MaMaTourist
ore 13,00 - Buffet degustazione guidata prodotti tradizionali
ore 15,00 - Accredito tour operator, associazioni. Cral
ore 15,30 - Inizio lavori Workshop
ore 18,30 - Drink di saluto - Varnelli time

Per saperne di più andiamo a www.marcheromane.it

A.C.

10° ANNIVERSARY
EUROCHOCOLATE
PERUGIA 18th - 26th
OCTOBER 2003

The Chocolate Passion

Eurochocolate compie 10 anni. 10 anni di golosa passione! Sono quelli che si appresta a celebrare

Eurochocolate Perugia 2003 (dal 18 al 26 Ottobre) raggiungendo l'importante traguardo dei primi dieci anni di vita. Una dolce storia che è entrata nel cuore goloso di tantissimi fans che ogni anno raggiungono Perugia, Città del Cioccolato, trasformata per l'occasione in una grande Pasticceria all'aperto. Una iniziativa che con le sue 800.000 presenze annue è entrata far parte di diritto nel novero dei più grandi e conosciuti eventi a carattere eno-

gastronomico, ma anche di costume, che si svolgono in Italia.

Dal 1994, anno di fondazione del festival, il cioccolato in Italia ha subito una profonda trasformazione soprattutto per quanto riguarda il suo rapporto con i consumatori. Tutto ciò sia dal punto di vista quantitativo (da 2,2 a 3,7 Kg. di consumo pro-capite annuo) che qualitativo. Prova ne sia la nascita di tante grandi e piccole realtà produttive, l'introduzione del concetto di cru, la sensibilizzazione dei consumatori per il rispetto della storia e della ricetta del prodotto, l'impegno di tanti protagonisti a favore di un consumo etico e solidale.

L'attenzione dei media è cresciuta parallelamente a que-

sta crescita d'interesse collettivo facendo sì che di cioccolato si senta parlare sempre più spesso in tv, radio, giornali...

Eurochocolate è stata certamente protagonista assoluta di questa dolce rivoluzione stimolando ogni volta a superare tutte quelle barriere e quei pregiudizi che si frapponavano tra il cioccolato e il consumatore.

Non sono mancati e non mancano tentativi di imitazione che, ovviamente, sulla scia di questo successo, hanno cercato di ripetere - con alterna fortuna - le performance a cui i fans di Eurochocolate, ormai da anni, sono stati abituati ad assaporare con gusto.

Ma è proprio la passione per il cioccolato che ha fatto e farà la differenza.

Ne siamo cioccolatamente certi.

Cioccolato...che passione!

A cura dell'Ufficio Stampa di Eurochocolate

Tel. 075.5732625 - Fax. 075.5720542

E-mail: info@eurochocolate.perugia.it
Da internet-eg

Il vino del Piceno

Il Chiostro di San Francesco

Uno dei luoghi più belli di Offida ospita ed è cornice suggestiva dell'Enoteca Regionale delle Marche.

La scelta di Offida è data dal fatto che la zona, posta

sulle colline dell'entroterra, è area di produzione delle DOC Rosso Piceno, Rosso Piceno Superiore e Falerio. L'Enoteca, gestita dalla VINEA, è centro vivo e dinamico di iniziative legate al vino e raccoglie e fa degustare le migliori produzioni regionali

Da opuscolo-gda

Antiche armonie 2° Edizione.
Concerti d'organo con saluti in cantina

26 Ottobre/23 Novembre/28 Dicembre
Comune di Serra patrona (Mc)-e-mail:comune@serrapetrona.sinp.net

Grafic Art

-Studio e realizzazione grafica-

-Pre-stampa-

Scansione immagini in alta risoluzione con scanner a tamburo - CIP.

-Stampa of fset-

Editoriale e Artistica

-Stampa grande formato-

Banner e striscioni UV

Via Morandi, 2 - Melegnano (MI)

Tel.02.9839154 Fax.02.98129195

e-mail: print@incornice.com

TERRECOTTE



Società
Artigiana
Vasai
dei Flli PANDOLFI

Sede e laboratorio:
Via Valvagnasca, 9
Loc. Vergineto di Barchi (PU)
Tel./Fax 0721 728534
www.artigianavasai.it
commerciale@artigianavasai.it

Aperto anche SABATO E DOMENICA
Auch Samstag und Sonntag geöffnet

Il Maialino



Serve per cuocere l'arrosto senza condimento, in ogni tipo di forno.

Ricetta:

Mettere un pollo (o altra carne) intero o a pezzi nel maialino, aggiungendo odori, sale e pepe. Mettere il maialino con suo coperchio nel forno ben caldo (circa 180°).

Dopo un'ora e mezza eliminare una parte dell'acqua formata dal pollo sul fondo. Rimettere in forno per alcuni minuti. Avrete un arrosto ottimo e ben rosolato.



Buono Sconto 10% PER ACQUISTO DI PRODOTTI ALL'ARTIGIANATO IN FIERA A MILANO dal 29 Nov. al 8 dicem. 2003 - o direttamente in Sede

