



Serrapetrona e ... la Vernaccia D.O.C.G

Se l'attento turista volesse trovare un luogo che contemporaneamente coniughi bellezze paesaggistiche a vestigia storiche e artistiche di notevole importanza, una tradizionale ospitalità e una gradevole e genuina cucina ad un ambiente tuffato nel verde e nel silenzio, in completo relax, non può non salire a Serrapetrona, nell'entroterra maceratese, percorrendo i sei km. che la collegano alla superstrada Civitanova-Foligno e alla frazione di Caccamo sull'omonimo lago. Ho detto salire perché Serrapetrona è situata a 500 mt. sul livello del mare, fra verdi colline che si elevano fino a 1000 mt. Essa racchiude vestigia fin dall'alto medioevo (il termine stesso "Serra", di origine longobarda, indica un abitato fortificato con funzioni di sbarramento a difesa dell'inizio di una valle). Non si può

quindi non rimanere felicemente sorpresi nell'ammirare, tra i vari reperti artistici, le croci lignee e d'argento dell'età gotica di Cecco da Camerino, gli affreschi grotteschi, le pale d'altare e il pregevolissimo "polittico" di Lorenzo d'Alessandro e la "crocifissione" di scuola camerinese, di Girolamo di Giovanni nelle Chiese di S. Francesco e S. Lorenzo; ...gli incunaboli, le antiche pergamene del 1100, le bolle e lo "statuto" dell'età feudale, quando Serrapetrona lottò per diventare Comune, contenute nell'archivio storico; ...l'antichissima "fonte delle Conce" che seguiva a versare apprezzate acque oligo-minerali; ...il "museo dell'uomo" con attrezzi e materiali utilizzati dall'antica tradizione contadina e ospitato in alcuni locali del restaurato "castello" di età longobarda. Un grazie sincero ed un lieto arrivederci.

Giampiero Feliciotti



Girovagando

Entrando nel paese, ci si accorge che il mondo frenetico e rumoroso nel quale viviamo, è rimasto alle nostre spalle e quindi scivoliamo nel passato. E' una sensazione gradevolissima, quasi fisica, che si accentua nell'istante in cui ci si rende consapevoli del silenzio che ci circonda, un silenzio da molti dimenticato. L'impressione è ancora più profonda per chi giunge dalle avveniristiche città ita-



liane. La campagna intorno tace, e questo silenzio antico si gode perché non è assoluto, perché si percepisce in esso l'eco dello scrosciare dell'acqua della fontana e il sottile fruscio del vento. Il suono delle campane dell'orologio antico della piazza è l'unico rumore ufficiale del paese. Ad accentuare di più questa atmosfera di serenità e di poesia contribuisce molto l'aria pura, che si respira. Questo clima mite e salutare è consigliato dai medici ai bambini gracili e agli adulti esauriti. In questo clima è piacevole ammirare luoghi sacri e profani del paese.

Monumenti



Chiesa di S. Francesco

Costruita nel sec. XIV - Tutta la costruzione si articola in un gran quadrilatero composto dal convento e dalla chiesa; essa, senza facciata, si salda a questo corpo sopra un arco d'accesso al convento. Ospita un grandioso polittico di Lorenzo d'Alessandro e, sulle pareti, presenta numerosi frammenti di affreschi di varie epoche e un gioiello cruciforme che viene detto "Croce santa"



In viaggio verso il nostro Comune

le strade, le autostrade, le stazioni ferroviarie e l'aeroporto



In aereo:
Aeroporto "R. SANZIO" di Ancona-Falconara.
In treno:
Stazione ferroviaria di Tolentino.
In auto:
A 14 Bologna-Taranto uscita Macerata-Civitanova Marche.

Serrapetrona è un piccolo centro posto nel declivio delle pendici del monte detto "Schieta d'asino" nella provincia di Macerata, da cui dista 29 Km, raggiunge m. 494 s.l.m.. Il territorio comunale si estende su una superficie di 37,56 kmq e confina con le circoscrizioni di S. Severino Marche a N, di Tolentino e Belforte ad E, di Caldarola a S-SE, di Camerino ad O-SO e di Castelraimondo a NO. La posizione dell'abitato centrale risulta delle più privilegiate: protetto a N dalle propaggini del monte Colleluce e tutto proteso al sole. Attraversa il borgo a valle la statale 502, che unisce le valli del Chienti e del Potenza, tagliata a sua volta

dalla provinciale proveniente da Camerino e che prosegue alla ss 77 in località Le Grazie di Tolentino. Territorio esclusivamente montuoso o collinare inciso da valli profonde con declivi, raggiunge la massima altitudine nel Monte d'Aria (m.957), la minima a valle del lago di Borgiano (m.240). Rivestono i declivi e le profondità impervie delle valli macchie e boschi cedui di querce, ornelli, carpini, ontani e noccioli. Il terreno è particolarmente favorevole all'ulivo, mentre dovunque prospera la vite, che qui appunto produce quella qualità di uva nera che ha reso celebre Serrapetrona per la sua vernaccia.

Cenni storici

Secundo la tradizione riportata in antichi documenti, Serrapetrona avrebbe avuto il suo nome da un certo Petronio, ricco e valoroso cittadino romano, qui rifugiato per sfuggire a persecuzioni. Le sue origini, tuttavia, sono ancora più antiche; infatti, nel suo territorio, sono state ritrovate tracce di insediamenti che risalgono alle epoche paleo e neolitica. Difendono Serrapetrona due cinte murarie medievali con quattro massicce porte. Fin dai primi anni del '200 il paese era tutto stretto attorno alla chiesa di San Clemente e al palazzo pubblico già sede del feudatario. Fu aggregata come libero comune al distretto di Camerino dalle autorità papali nel 1240 durante la lotta tra guelfi e ghibellini, e ne divenne poi parte integrante della Signoria. Di quell'epoca resta il ricco patrimonio di pergamene del comune, e opere pittoriche di Lorenzo D'Alessandro. Pochi centri nella regione vantano tanta splendida storia e tanta splendida arte. La sua storia si lega anche alla produzione di quell'ottimo vino spumante naturale "VERNACCIA". La produzione della vernaccia è una produzione secolare. Fin dai tempi più antichi è stata sempre uno dei più accreditati prodotti di queste terre. Lo stesso Dante ne era ghiottissimo: "...e purga per digiuno le angui-

le di Bolsena e la Vernaccia."

Preistoria e protostoria

La scoperta di un insediamento umano neolitico a Maddalena di Muccia (MC) nel 1965 ha riproposto agli studiosi la questione della presenza delle primitive civiltà nelle Marche. Fino a quell'anno, per il territorio gravitante intorno alla città di Camerino, tracce della civiltà neolitica e, come sembra, anche delle precedenti paleo e mesolitica, erano apparse nei bacini fluviali dell'Esino (Matelica 1888), del Potenza (Castelraimondo 1880-1884, Pioraco 1882, Palente e Torrone di Camerino rispettivamente 1925 e 1957) e del Chienti (Serrapetrona 1873-1887, Torre di Beregna 1882). La zona più ricca di rinvenimenti fra tutte rimane la valle del torrente Cesolone lungo tutto il suo corso, dalla sella spartiacque vigilata dal fortilizio varanesco della torre di Beregna fino alla confluenza nel Chienti presso Le Grazie (Tolentino). Serrapetrona ne è l'abitato più importante, situato a circa metà del corso del torrente, e nel cui territorio comunale si trova quasi per intero il relativo bacino. In questa zona sono state individuate almeno sei stazioni disseminate lungo il tratto della strada di posizione, o anche detta del sale, che la solcava scendendo

dall'Umbria per la sella di Gelagna attraverso la conca di Camerino e per Tolentino fino al mare.

Sotto i Da Varano

Come libero comune Serrapetrona fu aggregato al distretto di Camerino dalle autorità papali nel 1240 durante la lotta tra guelfi e ghibellini. La vita politica e sociale dei suoi abitanti fu quindi regolata dagli statuti dei quali ammiriamo l'unica raccolta esistente del 1473, gelosamente custodita nell'Archivio comunale. E' chiaro che sotto il dominio del Comune di Camerino, ma specialmente più tardi con la signoria dei Da Varano, le magistrature di Serrapetrona, pur conservando le vecchie denominazioni, subirono riduzioni di potere, come avvenne anche per gli altri piccoli comuni, già antiche pievi (FELICIANGELI), dotati di statuti propri ed assegnati a Camerino con giurisdizione vicariale, per cui ebbero la definizione di terre raccomandate. Su di esse, infatti, pendeva la rivendicazione del Rettore della Marca perché non propriamente considerate pertinenti a Camerino, ma piuttosto terre confinarie del medesimo, che mantennero spirito autonomistico mai spento, semmai sminuito dal podestà o vicario che la città o i Da Varano vi nominavano.

Chiesa di S. Lorenzo

Costruita nel XV sec. circa - L'interno della chiesa è a pianta rettangolare con soffitto



a capriate e presenta un ampio vano illuminato da due monofore aperte sulla parete sinistra. Sulla parete absidale c'è la Crocifissione attribuita al pittore Girolamo Di Giovanni.

Chiesa di S. Maria di Piazza

Costruita nel sec. XVI - L'interno, ad unica navata ed abside semicircolare scandite da lesene con capitelli a foglie d'acanto e stilobati modanati, presenta una grande tela con la Vergine Assunta tra gli Angeli.

Archivio storico

L'archivio comunale, anche se non rilevante quantitativamente, è comunque di un certo pregio; merita di essere segnalato lo statuto pergamaceo del 1473 in cinque libri, che ingloba elementi risalenti ai primissimi tempi delle libertà comunali; 82



pergamene dal 1131 al 1648, numerosi documenti relativi ai Varano oltre a documentazioni di diretta emanazione pontificia ed a strumenti notarili. Interessanti la serie delle lettere (sec. XIV - XVI) ed il catasto anteriore al 1478. Della serie delle riformanze il volume più antico è del 1370. Al sec. XV risalgono la serie dei danni dati, degli atti civili; al sec. XVI le entrate e uscite, al XVII il Monte di pietà. Presso l'archivio comunale sono conservati anche archivi di comunità ora scomparse: Borgiano e Castel San Venanzio.

Museo dell'Uomo



Nell'anno 1995 l'amministrazione comunale ristrutturò una antica torre di guardia con le rispettive buche dove uscivano

le canne di cannone. All'interno della torre, grazie all'opera di Rinaldo Antolini, volontario locale, è stato messo a punto un piccolo museo con tutti gli strumenti serviti all'uomo prima dell'avvento della più sofisticata tecnologia. Gli oggetti sono stati donati dalle famiglie del circondario e guardandole si ha la sensazione di ripercorrere lo sviluppo socio-economico della collettività di Serrapetrona.

NASCITA DI UNA PINACOTECA...

Dalla alcuni anni a questa parte, il Comune di Serrapetrona sta restaurando e riutilizzando numerosi nuovi spazi del piccolo borgo per iniziative volte a rivalutare l'arte e la cultura marchigiana. Infatti, dal 2003, un antico palazzo trecentesco, situato nel cuore del centro storico, è divenuto Pinacoteca, ovvero, Museo d'Arte Contemporanea e galleria d'arte. D'interesse storico anche come struttura architettonica, l'edificio ora porta con sé un ruolo di fondamentale importanza: sarà destinato a conservare, raccogliere ed esporre opere pittoriche e scultoree che rappresentino l'identità culturale marchigiana profondamente cristiana. Altra peculiarità di tale museo sta nella generosità delle famiglie degli artisti e degli stessi artisti che hanno



accettato la sfida di quest'iniziativa offrendo gratuitamente le opere. "Si spazia dall'immagine classica, in cui sono rispettati la mimesi..., l'ordine... e la proporzione, a quella espressionista, che altera quei canoni per sottolineare il disagio proprio del contemporaneo. Si va dal sintetismo geometrico "astratto" alla figurazione iperrealista di matrice pop..." (Stefania Severi, critica d'arte). Altro merito di tale iniziativa è quello di essere riuscita a far "evadere" l'arte sacra dai canoni prestabiliti, che la relegano nell'ambito esclusivo degli spazi ad essa deputati, consentendone una più ampia fruizione. E il confronto con una religiosità, filtrata da diverse anime, offre importanti spunti di riflessione in un momento storico in cui la religione, a volte con violenza, entra inevitabilmente nel nostro vivere quotidiano.



Direttore responsabile: Pasquale Guerrieri
Caporedattore e coordinamento editoriale:

Giuliana de Antonellis

Comitato di redazione: Anna Canepa, Elio Governatori, Roberto Mingolla

Foto e testi: APT Marche e Umbria, Indirizzio Immagine. Hanno collaborato: Flavia Giovanna Iandoli, Giuliana de Antonellis, Comune di Serrapetrona, Marta Gili, Giampiero Feliciotti, Donatella Dolcini, Giorgio Evangelisti, Gianni Escarotico, Roberto Mingolla, Anna Canepa, Eda Bartolucci, Armando Ginesi

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 - tel. 02.27003713

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) 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

Prodotti tipici

Scopriamo insieme la bontà della tradizione locale: dalla Vernaccia, di cui parleremo più avanti, al ciauscolo fino al formaggio pecorino, la Comunità Montana riserva delle fantastiche sorprese per il tuo palato.



Ricotta

Dopo la preparazione del formaggio pecorino, il siero di latte residuo viene riposto in un caldaio e riscaldato a 80-90 °C. La ricotta si coagula ed affiora in fiocchi in superficie dopodiché viene raccolta con un mestolo forato e riposta in appositi cestini a gocciolare.

La ricotta ancora tiepida ha un sapore particolare. Dopo la sgocciolatura viene raffreddata per assumere una maggior consistenza; può essere a questo punto consumata come tale, per apprezzarne appieno la delicata freschezza, oppure utilizzata nelle tipiche ricette marchigiane dai primi piatti ai dolci.

Olio extravergine d'oliva

In tutte le Marche l'olivo colora d'argento il paesaggio agrario; non fa eccezione il territorio della Comunità Montana dei Monti Azzurri dove l'olio extravergine ha particolari caratteri di tipicità dati dal clima, dal territorio e dalle tante varietà d'olivo. Queste, mescolate tra loro, arricchiscono l'olio di sapori e di profumi mentre, spremute in purezza, caratterizzano e rendono tipico l'olio monovarietale che risulta particolare per le spiccate caratteristiche di ciascun tipo. Le varietà locali sono inoltre preziose perché, alcune meglio di altre, resistono al freddo.



Formaggio pecorino

L'allevamento delle pecore, da sempre presente nelle colline marchigiane con greggi derivanti dai ceppi Fabrianese, Vissano e Sopravissano, ha reso disponibili notevoli quantità di latte utilizzato nella produzione di formaggi e ricotte. Il pecorino è un formaggio ottenuto esclusivamente da latte ovino di provenienza locale. La crosta è più o meno giallastra a seconda della maturazione. La pasta è bianca, scarsamente occhiata. Il gusto è sapido e delicatamente pastoso e diventa più intenso con la stagionatura.



Ciauscolo

Il ciauscolo si distingue da altri salumi perché la carne, finemente macinata, e l'alta percentuale di grasso lo rendono morbido e spalmabile come un pâté. Il ciauscolo di fegato è una variante caratteristica che si ottiene aggiungendo il fegato di maiale durante la macinatura in quantità definite dal gusto della famiglia o dall'arte del norcino. L'impasto viene infine aromatizzato con scorza d'arancia.

tura in quantità definite dal gusto della famiglia o dall'arte del norcino. L'impasto viene infine aromatizzato con scorza d'arancia.

Carni bovine

Il sistema produttivo agricolo marchigiano è caratterizzato dalla presenza di piccoli allevamenti di razze bovine da carne. Ogni stalla ha in media meno di quindici capi che vengono allevati con metodi ancora tradizionali ed alimentati con foraggio coltivato nell'azienda stessa. La Marchigiana è la razza da carne più diffusa nel territorio. Questa deriva dall'incrocio tra i bovini Podolici autoctoni (i primi bovini addomesticati di cui si ha notizia) e la razza Chianina. Successivamente è stata migliorata incrociandola con tori di razza Romagnola. Recentemente la razza Marchigiana ha ottenuto il riconoscimento europeo dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta) assegnatole come Vitellone bianco dell'Appennino Centrale, unitamente a Chianina, Romagnola, Podolica e Maremmana.



Comune di Serrapetrona (MC) www.comune.serrapetrona.mc.it
info: 0733.908321
comune@serrapetrona.sinp.net

Rielaborazione testi e foto di Marta Gili e Giuliana de Antonellis

EVENTI DA NON PERDERE

Il paese vive su manifestazioni sportive da competizione organizzate dalle rispettive federazioni nazionali aderenti al CONI: canoa e canottaggio, motonautica e barche a vela telecomandate.



L'ultima domenica del mese di agosto è riservata alla "Sagra dello Scartoccio", il tradizionale frutto del mais arrostito sulla brace o cotto lessato, oltre ai soliti stand gastronomici. Nella prima domenica dopo il ferragosto, da oltre venti anni, si organizza la tradizionale "Sagra della Vernaccia" preceduta da serate gastronomiche per l'abbinamento del prodotto.



Esistono nel territorio percorsi per mountain-bike di vario livello e aziende agrituristiche per praticare equitazione. Nelle vicinanze, Tolentino e Caldarola offrono stagioni teatrali di buon livello unitamente allo Sferisterio di Macerata.



Ricordiamo inoltre che Serrapetrona si trova alle porte del Parco Nazionale dei Sibillini, quei "monti azzurri" di fronte ai quali s'incantava Giacomo Leopardi, meta estiva ed invernale per molti sportivi e appassionati della montagna.

La vicina Tolentino è anche una frequentata stazione termale, grazie alle sorgenti di acque salsobromoiodiche e solfuree che sgorgano nella località di S. Lucia, modernamente attrezzata.



Lorenzo D'Alessandro e il POLITTICO

Quanto c'è pervenuto sulla vita del maestro severinese, ci consente di ricostruire abbastanza agevolmente il profilo biografico e di sapere chi fosse Lorenzo d'Alessandro, nella sua veste di artista e di cittadino. La vicenda umana del pittore, che nell'opera sua più ricca e fastosa non volle apporre né firma né data, si consumo' quasi per intero nella città d'origine, senza peraltro oltrepassare i confini delle Marche. Nato probabilmente intorno al quinto decennio del Quattrocento, Lorenzo d'Alessandro appartenne ad una famiglia di fabbri: il padre, il nonno ed il fratello, infatti, esercitarono tale mestiere. Tra le opere più importanti, lasciate dal pittore in molte chiese di Serrapetrona, ricordiamo la sua opera maggiore: il Polittico, fatto fare dai frati per raccontare alla gente con incantevoli immagini, la nascita e la morte di Gesù. Ad assistere ai due unici momenti in cui l'uomo è e rimane solo con se stesso, ci sono santi famosi del firmamento cristiano abbigliati con le vesti dei ricchi, già inclusi nella religiosità popolare come Pietro, Giacomo, Francesco, Giovanni il Battista e Sebastiano che ferma con il suo corpo le frecce della peste. Il Polittico fu probabilmente dipinto fra il 1485 ed il 1490 per l'altare maggiore della chiesa di San Francesco, dove si trova attualmente con la stessa

funzione di dossale d'altare. La grande ancona è composta di 26 tavole, tra piccole e grandi, 10 delle quali formano i due ordini o registri e le rimanenti 16, di dimensioni molto minori, compongono la predella. Alla base dei pannelli del registro superiore corre un piccolo podio che al centro, sotto la tavola della Pietà, sale a forma di pergamo per assecondare la sottostante arcata, più ampia delle altre ed ornata di centinature tripartite, simili a quelle con cui termina il pannello del Cristo morto. Sopra le 4 tavole del registro superiore, in luogo dei consueti timpani acuminati, si trovano altrettanti ornamenti di forma mistilinea contornati da cornici e volute di fogliami, sormontati da un lanternino poggiato su una specie di calice d'un fiore e terminante con pinnacoli meno esili di quelli con cui si prolungano, ad altezze decrescenti, decorate di fronde ed in forma di spiga di miglio o di panico, le colonnine tortili dell'ordine superiore. Al centro del firmamento, che s'innalza sopra la tavola della Pietà, c'è un vero e proprio tripudio di cuspidi, trafori e piccole guglie dominate da una cupola esagonale su cui si erge il solito lanternino con pinnacolo, alla sommità del quale è posata una statuetta del Redentore, in atto di benedire, pitturata a vivaci colori. La superficie della cornice è coperta di fine doratura secondo l'uso, peraltro antichissimo, codifi-

cato nell'Eta' di mezzo da Eraclio (sec. XI) e Teofilo (sec. XII), e riproposto più tardi da Cennino Cennini (fine sec. XIV) nonché dal Vasari (sec. XVI). Gli ornamenti della grande ancona si completano con parti variamente colorate, rilievi in pastiglia e finte gemme di materiale policromo incastonate qua e là secondo la consuetudine degli artisti del tempo. Il Polittico, che stando alle notizie tramandateci dal Servanzi Collio fu riprodotto poco dopo il 1840 con un disegno di Fortunato Petrelli, inciso su lastra calcografica in modo da diffonderne l'immagine fra "i pittori, gli architetti e gli amanti delle belle arti", è stato restaurato a Firenze nella primavera del 1961 (un simile provvedimento era già stato adottato nel 1947 - 48 dal prof. Rotondi), prima di essere inviato a Venezia per la mostra e nel 2003 a Camerino nell'ambito della mostra sul 400.



La scultura come genesi della trasparenza e come "forma aperta"

Le ricerche plastiche che Giancarlo Marchese ha condotto dai primi anni cinquanta ad oggi rivelano una concezione della scultura come luogo di forme aperte e dinamiche, punto di incontro di molteplici tensioni spaziali che hanno come punto di riferimento storico sia l'articolazione dei piani di natura cubista sia il divenire del movimento di evocazione futurista.

L'attenzione verso le forme essenziali si è sviluppata al di là delle scelte figurative o astratte, realistiche o informali, affidandosi volta per volta al sentimento della costruzione dominata dalla passione per le tensioni contrapposte dello spazio ambientale in cui la scultura si colloca.

Questa necessità di non chiudere mai i pensieri plastici in schemi spaziali prevaricanti ha consentito allo scultore di dialogare con il paesaggio naturale e urbano in modo sempre diverso. Ogni scelta plastica è caratterizzata da un rapporto emotivo con lo spazio inteso nella duplice valenza di territorio finito e infinito, progettato con rigore razionale e, nel contempo, vissuto con profonda emozione, passando da precisi riferimenti spaziali alle traiettorie cosmiche della visione.

Sipario, soglia, porta, finestra: queste sono le figure

GIANCARLO MARCHESE

Echi di luce a Palazzo Besta



simboliche che Marchese costruisce attraverso vetro e ghisa, entrambi prodotti dalla fusione della sabbia, elementi che oscillano tra prospettive impalpabili in cui l'occhio vaga seguendo il trasparente respiro del paesaggio.

Sono opere legate alla dimensione imprevedibile del tempo, ai ritmi elementari della vita, alle vibrazioni della superficie sfiorata da ombre e bagliori, alle rifrazioni purissime che Marchese considera come spazi autonomi che inventano nuove forme di paesaggio". (Claudio Cerritelli)

"Le sue sculture di vetro, pareti o diaframmi in costante movimento, raccolgono e diffondono la luce, assorbono colori e forme dell'atmosfera e dell'architettura che le circonda, istituiscono nuove e inedite relazioni con i luoghi

e gli spazi circostanti, secondo un'idea di scultura assolutamente originale, ma che conferma i suoi legami con una linea della ricerca plastica che ha una forte presenza nell'arte del Novecento: quella che propone una concezione di apertura e movimento dei volumi e che predilige una visione dinamica delle forme". (Francesco Tedeschi) Dal 10 luglio al 20 settembre 2004 presso gli spazi di Palazzo Besta a Teglio (So) si è tenuta la mostra "Echi di luce" composta di sei opere progettate appositamente per il chiostro e dieci sculture realizzate negli ultimi cinque anni. Era inoltre presente un'opera che celebra i cinquecento anni dell'apparizione della Madonna di Tirano, che sarà poi collocata nel Museo Etnografico di Tirano.

fgi

Tardogotico e Rinascimento a Pergola. Un ritorno, una scoperta, una mostra.

Dal 29 maggio al 7 novembre 2004 è aperta a Pergola la mostra-evento "Tardogotico e Rinascimento a Pergola. Un ritorno, una scoperta, una mostra", organizzata dal Comune di Pergola, dalla Provincia di Pesaro e Urbino, dalle Soprintendenze per il patrimonio storico artistico e demoetnoantropologico delle Marche di Urbino e della Lombardia Occidentale, con il Patrocinio della Regione Marche, della Comunità

Montana del Catria e Cesano e la collaborazione della Diocesi di Fano, Fossombrone, Cagli e Pergola.

Un importante avvenimento, con un itinerario dislocato per il centro storico di Pergola, volto a riscoprire aspetti della vita artistica, politica ed economica del centro cesanense, particolarmente legato alle signorie dei Malatesta e Montefeltro, senza dimenticare l'influenza di Gubbio, città alla quale deve la propria origine in un periodo le cui

testimonianze sono in gran parte andate perdute.

Per informazioni:
0721.734090 - 0721.7373274



Il 'Mare' di Trubbiani in mostra a Jesi

Nell'ambito del progetto "il Novecento e oltre", presso gli ambienti della Salara di Palazzo della Signoria di Jesi, si svolge una rassegna finalizzata ad incrementare l'attenzione e la sensibilità per l'arte contemporanea, articolata in due momenti espositivi: uno dedicato ad un autore del XX secolo ed un'altra riservata ai nuovi percorsi dell'arte marchigiana. Ad inaugurare il progetto, promosso dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Jesi, in collaborazione con la Regione Marche, la Provincia di Ancona, il Progetto Leggere il '900 e l'agenzia Noicultura, sarà la mostra "Il mare scolpito. Sculture e disegni di Valeriano Trubbiani", a cura di Armando Ginesi, che sarà aperta dal 18 settembre al 31 ottobre 2004.

Lo scultore Valeriano Trubbiani presenta una mostra originale,

progettata per l'occasione, con le opere realizzate in un arco di tempo che va dal 1980 al 2004 riguardante il mare, tema quasi mai affrontato nella scultura, che per l'artista assume la



dimensione di fluttuanti avventure plastiche nelle acque marine, lacustri o fluviali, quasi sempre abitate dai suoi immaginifici animali. Le opere sono circa ottanta, delle quali la maggior parte inedite: circa trenta sculture di varie dimensioni e trenta disegni - due espressioni artistiche complementari nel-

l'artista - suddivise in quattro sezioni: Blocco d'acqua, Il gorgo, I bambini e il mare, Gli animali e l'acqua. Inoltre una quinta sezione documentaria riguarda la collaborazione di Valeriano Trubbiani con il regista Federico Fellini per la realizzazione del film "E la nave va..." del 1983, con visualizzazioni grafiche e plastiche dell'artista e documenti inediti. La mostra prevede un allestimento scenografico progettato appositamente dall'architetto Massimo Di Matteo. Il catalogo, di 160 pagine, è un importante volume con testi critici di Carlo Fabrizio Carli e Armando Ginesi, testimonianze di Federico Fellini e Pierre Restany, e una poesia di Edoardo Sanguineti dedicata all'artista dal titolo "Pericolose crociere" pubblicata una sola volta sulla rivista D'Ars nel 1984.

www.noicultura.it

Mostra "Il grande lago, il fiume, la foresta, il mare" Frammenti di Paleontologia in Umbria

Avigliano Umbro - Centro di Paleontologia Vegetale della Foresta Fossile di Dunarobba, Loc. Casacce, 9 Aprile - 28 Novembre 2004

È stata allestita, presso il Centro di Paleontologia Vegetale della Foresta Fossile di Dunarobba, una interessantissima mostra paleontologica dedicata ai reperti fossili animali e vegetali rinvenuti nell'Umbria meridionale



a seguito dei recenti scavi, realizzati dalla Soprintendenza per i beni archeologici dell'Umbria, in collaborazione con l'Università La Sapienza di Roma. La mostra costituisce un lungo viaggio nel tempo alla scoperta dell'ambiente umbro tra 3.3 e 1.5 milioni di anni fa, quando l'antico Mar Tirreno lambiva i Monti Amerini e nella conca di Avigliano e Montecastrilli si estendevano le sponde meridionali del grande lago Tiberino. Acque saline del mare da un lato e quelle dolci del lago dall'altro, caratterizzavano l'ambiente. Da ciò il titolo: Il Grande Lago (Tiberino), il Fiume (Tevere), la Foresta Fossile, il Mare (Tirreno); il sistema delle

acque terrestri e di quelle fluviali ed il sistema faunistico floreale, che vi si sviluppa intorno.

Nella mostra sono esposti reperti fossili che testimoniano la storia del bacino Tiberino nel lento avvicinarsi degli ambienti dal lago al fiume. Per la prima volta vengono messi a disposizione del pubblico e degli studiosi reperti sia di mammiferi che di invertebrati, il cui interesse scientifico valica i confini regionali. Con questa mostra la Foresta Fossile di Dunarobba viene sottratta dal suo isolamento per essere inserita in un contesto storico ambientale articolato e variato nel tempo.

Informazioni
tel e fax 0744.940348

Prorogata fino all' 8 dicembre la mostra "Nicolaus Pictor. Nicolò di liberatore detto l'Alunno"

Visto il notevole successo è stata prorogata fino all' 8 dicembre, con le stesse modalità di apertura e di visita, la mostra "Nicolaus Pictor. Nicolò di liberatore detto l'Alunno. Artisti e botteghe a Foligno nel Quattrocento" con sede a Foligno,

presso il Palazzo Trinci. L'evento artistico ha l'obiettivo di ricostruire la figura e il percorso pittorico dell'Alunno, il maggior pittore folignate del Rinascimento, le cui opere sono state restaurate negli ultimi anni e saranno espo-

ste per la prima volta. Un'occasione unica per ammirare l'arte di colui che il Vasari denominò "l'Alunno", dopo che l'artista firmò il polittico conservato nella chiesa di San Nicolò a Foligno, come "Alumnus Fulginiae".

LUIGI STIPA, UN GENIO MARCHIGIANO DIMENTICATO

Sicuramente pochi marchigiani hanno conosciuto Luigi Stipa o hanno avuto corrette notizie sulle sue invenzioni che avrebbero potuto cambiare la storia aeronautica. E questa non è una esagerazione, perché questo piccolo marchigiano avrebbe potuto dare al mondo e all'Italia gli aeroplani a reazione con almeno un decennio di anticipo. Un risultato, già questo, con delle ricadute enormemente positive per il nostro paese che sarebbe stato all'avanguardia nel mondo in questo settore così importante. Ma che dire poi dei siluri a reazione inventati dall'Ing. Stipa, del suo pulsoreattore che diversi anni più tardi fu utilizzato dalla Germania per motorizzare le sue bombe volanti V-1 che martirizzarono Londra. Stipa aveva brevettato in vari paesi, fra i



“LUIGI STIPA: UN SOGNO LUNGO UNA VITA”.

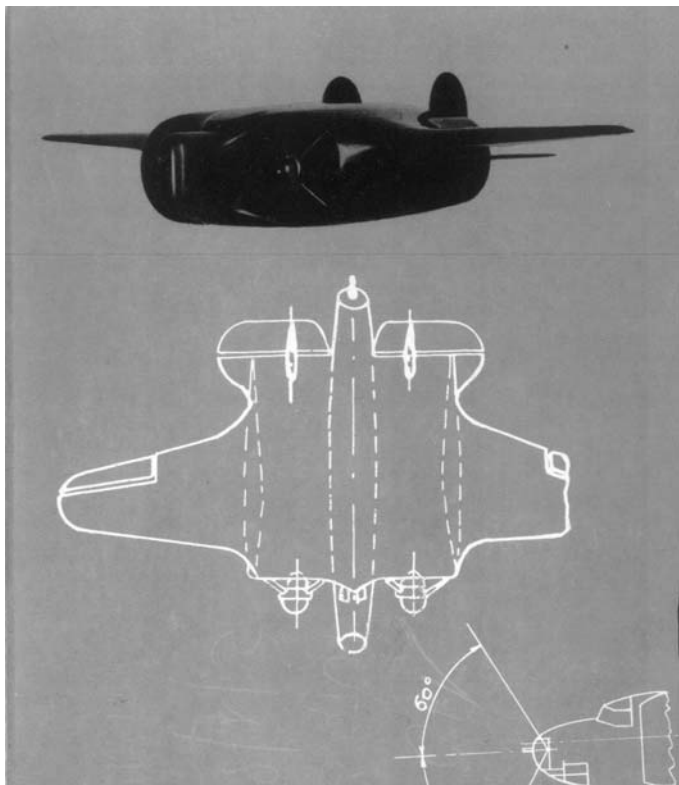
Il libro, appena uscito, è stato presentato l'11 settembre 2004, in anteprima, al Museo dell'Aria e dello Spazio nel Castello di San Pelagio, a Due Carrare in

Nato ad Appignano del Tronto il 30 novembre 1900, Luigi Stipa, dopo regolari studi nel corso dei quali dimostrò uno spiccato interesse per la tecnica, nel 1917 a soli 17 anni, si arruolò volontario nei bersaglieri ciclisti e poco dopo passò ai reparti aerei del Regio Esercito, come tecnico motorista di aviazione. Conclusa la prima guerra mondiale, Stipa riprese gli studi e nel 1924 si laureò in ingegneria civile idraulica all'Università di Padova. Tre anni più tardi, nel 1927, conseguì una seconda laurea a Roma in ingegneria aeronautica. Nel marzo del 1928 entrò, come ufficiale di complemento, nei servizi tecnici della Regia Aeronautica dove raggiunse, in seguito, il grado onorifico di Generale Ispettore del Genio Aeronautico. Da tempo studiava per realizzare un nuovo tipo di aeroplano che egli considerava rivoluzionario e dopo cinque anni di studi concretizzò il suo lavoro in disegni e calcoli che presentò alle autorità aeronautiche competenti. Come ogni innovatore incontrò delle difficoltà, in particolare quelle create ad arte da un suo superiore che voleva appropriarsi del suo lavoro brevettandolo a proprio nome. In seguito al rifiuto di cedergli gratuitamente il frutto del proprio lavoro, Stipa fu poi sempre ostacolato, ma sarebbe meglio dire perseguitato, da quest'uomo. Stipa riuscì comunque a costruire il suo aeroplano, ma la stessa persona ne vincolò e minimizzò le proporzioni ben sapendo che riducendole si sarebbero in parte vanificati i benefici dell'invenzione stessa.

L'aeroplano, denominato Stipa-Caproni perché venne costruito negli stabilimenti della Caproni di Taliedo, Milano, venne prodotto in un solo esemplare nel 1932. Lo Stipa-Caproni venne portato in volo, con Stipa a bordo, a Taliedo il 7 ottobre 1932 dal pilota collaudatore Domenico Antonini che espresse dei giudizi estremamente positivi su questo velivolo sperimentale. Anche la stampa si interessò largamente di questo primo volo che occupò le pagine, non solo delle riviste aeronautiche del tempo, ma anche quelle dei quoti-

L'Ing. Luigi Stipa morì ad Ascoli Piceno il 9 gennaio 1992. Era stato un uomo, sotto certi aspetti, difficile: non era un diplomatico, ma diceva sempre quello che pensava in faccia agli interessati. Un modo onesto di porsi, ma che sicuramente non paga. Se riteneva di avere ragione, non faceva in alcun modo un passo indietro. Basti pensare che non esitò a citare in giudizio il ministro dell'Aeronautica che in quel momento era Benito Mussolini. Nel corso della sua lunga vita, forse anche per il suo carattere poco incline a lasciar correre,

con colleghi e superiori, più graditi al regime di allora, vennero sempre risolte a suo sfavore e, visti i presupposti, non poteva essere diversamente; solo un sognatore poteva sperare in soluzioni diverse. Molti lettori leggendo questo libro rimarranno non solo stupiti e interessati, ma forse anche increduli, ma tutto ciò che è stato narrato fin qui è verità documentata e corredata di una vasta e probante documentazione che è stata in parte inclusa nel libro. Il volume “Luigi Stipa, un sogno lungo una vita” di Giorgio Evangelisti, euro



quali anche la Germania, il pulsoreattore e in guerra i tedeschi si presero il brevetto, lo migliorarono con le loro più moderne tecnologie e non riconobbero niente a Stipa; un vero atto di pirateria. E ancora che dire dei suoi progetti di aeroplani bimotori da combattimento, dei trimotori e quadrimotori con i propulsori e le eliche inseriti nello spessore alare per diminuire la resistenza all'avanzamento. Di tutto questo, di quest'uomo geniale non compreso per ignoranza o per preordinato sabotaggio del suo lavoro, si è occupato di recente lo scrittore e giornalista Giorgio Evangelisti in un bel libro esaustivo dal titolo

provincia di Padova, circa 10 chilometri a sud del capoluogo. Questa manifestazione si è svolta, con grande successo, alla presenza di un numeroso pubblico qualificato, civile e militare, che ha voluto così rendere giustizia e omaggio a questo genio misconosciuto il cui lavoro è stato per decenni sabotato e impedito per motivi politici e per volgari motivi d'interessi e di invidia personali. Era tempo che qualcuno affrontasse questa pagina oscura e poco edificante della storia del nostro paese, con serietà, senza fare del facile scandalismo, ma dicendo le cose così com'erano e come risultano da una rilevante massa di documenti e di prove.



1° AEREO A REAZIONE “STIPA” - TIPO “ALA A TURBINA” O “TURBO GETTO” COSTRUITO DA “CAPRONI”
1° VOLO 7 OTTOBRE 1932 - TALIEDO (MI)

diani di tutto il mondo. L'Ing. Stipa, l'Ing. Caproni e Domenico Antonini furono poi invitati a un ricevimento in loro onore offerto dal quotidiano “Il popolo d'Italia”, di proprietà del Duce, ma il progettista marchigiano che un po' era schivo e un po' era su una posizione critica rispetto al regime, rifiutò e si fece così qualche potente nemico in più. Egli rispose negativamente, e questa fu una vera sciocchezza, anche all'invito di presentare il suo aeroplano al Salone dell'Aeronautica di Parigi perdendo così l'occasione di farlo conoscere ed apprezzare di colpo in tutto il mondo. Dopo una presentazione a terra ed in volo a Parigi che ne avrebbe dimostrato la validità ai tecnici internazionali e al grande pubblico degli appassionati di aviazione, sarebbe stato molto più difficile per i nemici di Stipa svilire questa invenzione e questa macchina, ostacolarla e infine eliminarla per sempre con un finto incidente voluto e preparato a tavolino.

subì grandi ingiustizie. Sicuramente non cercava di ingraziarsi i potenti di turno, non li incensava, anzi, per essere più esatti, nei casi migliori li ignorava. Rivalità professionali

32, è reperibile, oltre che nelle migliori librerie, anche direttamente alla Editoriale Olimpia di Sesto Fiorentino telefonando al numero verde 800 018350.



Le Marche al centro di un grande evento nazionale, tra fede e testimonianza

La manifestazione ripercorsa attraverso l'attività del servizio Protezione Civile e l'informazione curata dall'Ufficio stampa della Giunta regionale

L'Azione Cattolica Italiana ha organizzato, nelle Marche, una festa pellegrinaggio che si è svolta dal 1 al 5 settembre. L'incontro nazionale - che ha coinvolto diversi centri marchigiani e, in particolare, la città di Loreto - era stato dichiarato, dal presidente del Consiglio dei ministri, "Grande Evento". La festa ha coinvolto bambini e adulti, di tutta Italia, in una serie di manifestazioni culminate con la celebrazione eucaristica di Montorso (Loreto), presieduta dal Santo Padre Giovanni Paolo II che ha beatificato tre "servi di Dio" dell'Azione Cattolica: Alberto Marvelli, Pina Suriano e Pietro Tarrés. La Regione Marche e il dipartimento nazionale della Protezione Civile hanno collaborato con l'Azione Cattolica, curando gli allestimenti e vari aspetti della logistica. Alla messa celebrata dal papa hanno partecipato oltre 200 mila fedeli, ai quali è stata garantita ogni forma di assistenza, anche sanitaria, grazie a un lavoro iniziato tre mesi prima. Marche News ripercorre questo lavoro, riproponendo i comunicati stampa stilati dalla Regione.

"Le Marche si sono lasciate coinvolgere da un avvenimento di grande importanza e hanno saputo farsi carico delle esigenze espresse dalle realtà di tutta Italia e anche al di fuori dei suoi confini. Abbiamo perfezionato un modo di lavorare insieme con il volontariato, con i nostri ragazzi, costruendo un vero e proprio modello marchigiano, istituzionalizzato, in grado di far fronte ai grandi eventi. In un momento in cui divampa la follia terrorista cogliamo questa occasione per costruire una risposta di civiltà, libertà e democrazia".

da Marche News

Le MARCHE a Cesano Maderno

La Parrocchia Sacra Famiglia, con il patrocinio della Città di Cesano Maderno-Assessorato alla Cultura, ha organizzato nei giorni 17-18-19 settembre 2004 una festa con protagonista la regione Marche e i suoi prodotti tipici: formaggi, salumi, vini, legumi, olio, dolci e manufatti dell'artigianato tipico. La nostra associazione ha collaborato con lo staff organizzativo fornendo supporto logistico nel contattare le aziende presenti all'evento. Nel corso della festa ci sono stati anche dei momenti culturali su Leopardi e un concerto dedicato a Rossini e la sua musica. La manifestazione ha avuto un gran successo di pubblico.

gda



Un anno insieme

Bene, ci siamo, l'ultimo trimestre del 2004 è iniziato e noi ci siamo impegnati, come al solito, per stare assieme a tutti i nostri amici soci marchigiani, umbri e non in convivi, riunioni letterarie e quant'altro.

Certo non è facile soddisfare tutti, non è facile organizzare e trovare qualche cosa di nuovo, ma ci proviamo nello spirito di amicizia che ci unisce.

Vi ricordate le risate allo Zelig? Le pizzate e il pranzo dal Messicano? E quegli incontri a Pasqua, Natale e Carnevale che hanno lasciato il segno nell'angolo dei ricordi di ore trascorse con amici? Non parliamo poi del ballo al Nearco o della gita a Dorno ove, in trattore, abbiamo girovagato tra le risaie. Le varie conferenze poi come quelle sulle streghe, sull'iridologia o di storia su Leonardo ecc. hanno ottenuto un successo insperato. Da non dimenticare gli aperitivi e i dopocena al Bar Doria e il pomeriggio al Mama Cafè. Anche gli spettacoli teatrali hanno riscosso un certo interesse.

Non è facile, credetemi, pensare e trovare sempre qualche cosa di nuovo cercando di soddisfare le aspettative di tutti. Per fare ciò, e chi era presente all'approvazione del bilancio se lo ricorderà benissimo, abbiamo distribuito un questionario sulle aspettative e le preferenze dei nostri soci i cui risultati di seguito ad illustrarVi:

INCONTRI LETTERARI

Ad argomento storico 58,33% - regionale 37,50% - legale 16,67% - religioso 8,33% - letterario 50,00% - astrofisico 8,33% - di attualità 16,67%

VISITE A TEATRI - MUSEI

Opere, classica, musicals 58,33% - teatro 54,17% - televisivi 8,33% - musei 33,33% - ballo 24,66% - mostre 41,66%



ESCURSIONI

In treno 33,33% - in pullman 45,83% - in Lombardia 45,83% - In Umbria e Marche 33,33%

CONVIVI

Sempre a Milano 20,17% - saltuariamente fuori Milano 66,67% - solo serali 29,17% - solo pomeridiani 33,33% - in agriturismo 54,17%

Il 45,83% ritiene inoltre che gli incontri letterari debbano essere gratuiti mentre il 33,33% ritiene di dover contribuire in parte alle spese.

Il 20,83% opta per l'applicazione di tariffe differenziate tra soci e non soci.

Per quanto concerne poi il nostro giornale il 62,45% ritiene che sia ben fatto ed interessante mentre nessuna scheda lo riporta brutto o inutile.

Tra le curiosità lette nelle schede ricordiamo che un socio ha espresso il desiderio di fare una gita in Sicilia e qualcuno ha chiesto di organizzare soggiorni al mare durante la bassa stagione. Abbiamo inoltre letto delle richieste specifiche concernenti le escursioni in nave o aereo mentre le pizzerie e i ristoranti dovrebbero esser più vicini alle fermate delle metropolitane.

A nome di tutto il Consiglio Direttivo ringrazio per la collaborazione e... c'è posto per tutti per organizzare qualche cosa.

Roberto Mingolla

XIV Convegno dei Marchigiani fuori regione Pesaro 21 agosto 2004

È stato un susseguirsi d'abbracci, esclamazioni, ricordi, sorrisi in un clima di grande euforia: oltre 150 marchigiani fuori regione, con delegazioni provenienti dagli Stati Uniti, dall'Australia, dal Sudafrica, si sono ritrovati nella Sala del Consiglio Provinciale di Pesaro per il convegno promosso dalla "Consulta delle Associazioni Marchigiani fuori Regione", dalla "Comunità Marchigiana di Bologna" e dalle Province di Pesaro e Urbino.



All'incontro istituzionale, a cui hanno preso parte le massime Autorità provinciali e locali, nonché esponenti del mondo artistico e dell'imprenditoria, ha fatto seguito un breve percorso turistico in città, la visita ai Musei Civici, alla Villa Imperiale e alla mostra "I Della Rovere". La giornata si è conclusa con una visita alla mostra di Lorenzo Sguanci ed un drink di arrivederci nel 2005.

Il convegno ha messo in luce la volontà delle associazioni di avere come principale fine lo sviluppo e la conoscenza degli aspetti storici ed artistici della regione, per arricchire il senso di appartenenza e trasformare gli associati in potenziali promotori della loro terra d'origine, recuperando valori, la cui memoria, complice la lontananza ed il correre del tempo, tende fatalmente ad affievolire.

La Provincia con la Regione ed altri Comuni ha espresso l'intenzione di lavorare insieme per far conoscere quanta ricchezza e quante personalità portano alto il nome delle Marche nel mondo. La nostra Associazione era rappresentata dal Presidente, dott.ssa Carla Stipa, e da una considerevole rappresentanza di soci.

Eda Bartolucci

LA STAMPA SI ACCORGE DI NOI !

.....c'ero anch'io il 21 agosto a Pesaro. E' stata la solita festa di abbracci e di ben tornati nelle Marche, la nostra terra.

La televisione e la carta stampata ci hanno dato grande spazio nelle loro edizioni e

dolcissima, unica,/ dentro il cuore conserviamo intatte/le cose che ci fanno sentire in te radicati:/il commosso ricordo dei nostri cari,/l'affetto degli amici fedeli, le nostre antiche tradizioni,/il nostro paese, le sue vie e le sue chiese./

re gli intervenuti, invita la stampa, la stessa sera alle ore 21, a Pergola dove la nostra socia, pittrice Baronessa Maria Lucia Soares, accolta dal sindaco Giordano Borri e dall'assessore Armando Roia ha donato un suo quadro, di tecnica inedita dipinto su alcantara, al Museo dei Bronzi Dorati.

Lo stesso sindaco ha ringraziato per mezzo di una calorosissima lettera l'Associazione e la Baronessa Soares per il graditissimo dono che farà parte del patrimonio artistico del Museo di Pergola.

E' con piacere che archiviamo un'altra giornata che gratifica la nostra "missione" di mantenere vivi i rapporti con la nostra regione.

Diamo appuntamento a tutti per l'agosto 2005 in un'altra città marchigiana.

La stampa continuerà a parlare di noi!!!.....

Gianni Escarotico



perciò siamo molto orgogliosi di leggere i nostri nomi e di ricevere i complimenti per il nostro operato fuori regione. Il Messaggero, il Resto del Carlino, Il Corriere Adriatico ed altri hanno scritto per più giorni anche dell'Ass. dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia e visto che l'incontro di Pesaro era particolarmente legato all'arte (Mostra "I Della Rovere") ha fatto notizia la presenza di grandi artisti tra i quali Walter Valentini, fotografato con la nostra presidente D.ssa Carla Stipa mentre l'annunciatrice Rai Rosanna Vaudetti ha letto il pensiero di un marchigiano "altrove": Alle Marche - Da te, terra nostra, ritorniamo! /Terra

Rinnoviamo questo nostro amore sempre ardente/sapremo trasmetterlo alle nuove generazioni. Il presidente della Provincia di Pesaro e Urbino Sen. Palmiro Uccielli, nel saluta-



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

RECENSIONE

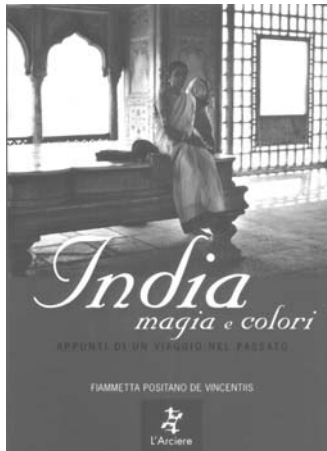
India magia e colori

Appunti di un viaggio
nel passato

Mentre oggi sono sufficienti poche ore di volo per entrare nella terra del sogno e lasciarsi abbracciare non solo dall'atmosfera magica che sempre l'ha pervasa, ma anche da una confortevolissima attrezzatura alberghiera e di trasporto, quarant'anni fa, quando la nostra autrice si recò per la prima volta in India, la situazione era ben diversa: meno smalzata, naïve, non ancora piegata a sottili e sapienti compromessi per accattivarsi lo straniero. La curiosità per riti e cerimonie al di

fuori dei nostri costumi e delle nostre logiche, l'eccitazione per avvenimenti romanzeschi, l'ammirazione per monumenti incantati, addirittura fiabeschi, il raccapriccio per certe scene ripugnanti, lo stupore per spettacoli naturali hanno dato forma e consistenza ad un viaggio in cui Fiammetta Positano de Vincentiis, donna e turista di squisita sensibilità, si è sentita trasportata fuori del tempo "europeo", in una dimensione estraniante eppure palpabile, sospesa tra il volo di fantasia e la diretta esperienza ora visiva, ora acustica, ora olfattiva.

Prof.ssa Donatella Dolcini



Fiammetta Positano
de Vincentiis
India magia e colori
Ed. L'Arciere

Andiamo a sciare



Le Marche rispondono anche alle esigenze degli appassionati della neve. Numerose e differenziate sono le attività sportive e ricreative praticabili in un contesto ambientale straordinario e tutto da scoprire che può vantare uno dei riconoscimenti più ambiti, la defi-

nizione di "Parco dei Sibillini".

Nella stagione invernale è possibile praticare lo sci alpino grazie ai moderni impianti di risalita di Sassotetto (Sarnano), della Pintura (Bolognola), di Frontignano (Ussita) e di Monte Prata (Castel S. Angelo sul Nera) che permettono di raggiungere piste di varia lunghezza e difficoltà.

Anche lo sci di fondo trova nelle Marche straordinarie offerte. Nei monti Sibillini vi sono inoltre ambienti gratificanti per discipline più tecniche come lo sci-escursionistico e lo sci-alpinismo.

Località sciistiche
Acquacanina
Bolognola
Castel S. Angelo sul Nera
Montecopiolo
Monte Piselli
Sarnano
Ussita - Frontignano

Quando la stagione invernale volge al termine altre attività sportive sono praticabili in queste meravigliose montagne, una vasta gamma di sentieri per l'escursionismo a piedi o in mountain bike, alcuni tra i luoghi più famosi d'Europa per il volo libero e i torrenti montani per gli sport acquatici estremi. Le vaste offerte della nostra regione per gli appassionati dello sport di montagna permettono di vivere le Marche non solo d'estate ma anche di inverno.

Orvieto (Tr)
dicembre/gennaio

Umbria Jazz Winter

Dal 1993 Umbria Jazz propone questa rassegna invernale a cui fanno da cornice il teatro ottocentesco "Luigi Mancinelli", le sale del Museo "Emilio Greco" nel trecentesco Palazzo

Soliano, la Sala dei Quattrocento del Palazzo del Popolo e il palazzo dei Sette. Fedele alla propria formula, la manifestazione offre concerti da mezzogiorno a notte inoltrata in un clima di festa

di fine anno di grande spettacolarità con cena di San Silvestro. Il Gospel di Capodanno si tiene nella splendida cornice del Duomo.

Informazioni: 0763.341772

INIZIATIVA REGIONE MARCHE

Una bella iniziativa della Regione Marche consiste nel contattare i discendenti dei marchigiani emigrati nel mondo che vogliono, per un breve periodo, soggiornare in Italia, vedere i luoghi di origine dei loro genitori, nonni ecc. e sviluppare amicizie con coetanei marchigiani anche residenti in altre regioni d'Italia.

Nel 2004 alcuni figli di emigranti marchigiani, durante i mesi di settembre e ottobre, sono così venuti in Italia e oltre che esser ospitati nelle Marche hanno chiesto di visitare alcune città come Roma,

Milano ecc. e di esser ospiti presso famiglie anch'esse di origine marchigiana. All'iniziativa non è stata data molta pubblicità se non nel Convegno annuale dei Marchigiani nel mondo che quest'anno, nel mese di agosto, ha avuto luogo a Pesaro. Dati i tempi brevi la nostra Associazione non ha potuto attivarsi, come suo solito, nel merito ma per il prossimo anno pensiamo di organizzare anche noi qualche cosa e trovare "volontari" che ospitino per un breve periodo - circa una settimana - questi ragazzi quasi marchigiani,

provenienti dal mondo, il cui desiderio primario consiste nello stringere amicizie, conoscenze ed esperienze con coetanei Italiani, figli di marchigiani. Coordinatore del tutto è il Prof. Silvio Ferri, Presidente della Famiglia Marchigiana di Bologna che provvederà a contattare nel merito l'apposito ufficio della Regione Marche. Per Milano la disponibilità a collaborare all'iniziativa dovrà esser comunicata a Roberto Mingolla, Tel e Fax 02.6438813

e-mail: RMingolla@libero.it
Roberto Mingolla



MOSTRA "CITAZIONI ARCHEOLOGICHE LUCIANO BONAPARTE ARCHEOLOGO"

Orvieto, Museo Faina. Dal 10 settembre 2004 al 9 gennaio 2005,
in mostra l'illustrazione delle campagne di scavo in Etruria del fratello di Napoleone



Al Museo "Claudio Faina" di Orvieto sarà aperta al pubblico a partire da venerdì 10 settembre 2004 fino al 9 gennaio 2005, una interessan-

te mostra incentrata sulla figura di Luciano Bonaparte (1775-1840), fratello di Napoleone, e sull'illustrazione delle sue fortunate campagne di scavo compiute in Etruria.

Personaggio eclettico con molteplici interessi culturali, Luciano Bonaparte nutrì una vera passione per l'archeologia che fu ricambiata da notevoli successi. Fu infatti in una delle sue campagne di scavo che venne alla luce la necropoli di Vulci, una delle maggiori città-stato dell'Etruria; un evento che ebbe risonanza internazionale per l'eccezionalità del ritrovamento, legato anche alla notorietà del

personaggio.

In mostra, oltre a due suoi taccuini di scavo, riferiti agli anni 1829-30 l'uno e al 1840 l'altro, una serie di rarissime litografie realizzate negli anni 1828-1830 da Luigi Maria Valadier per conto del Bonaparte e raffiguranti scene tratte dai vasi che andava riscoprendo.

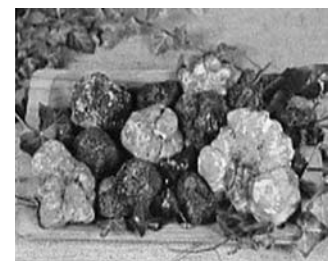
Con l'occasione verranno aperte al pubblico altre tre sale del piano nobile di Palazzo Faina affrescate dal decoratore Annibale Angelini e dalla sua scuola negli anni Sessanta dell'Ottocento.

Informazioni: 0763.341511

Città di Castello (Pg)
Novembre

La manifestazione si svolge nel centro storico e tende a valorizzare il tartufo bianco o trifola (Tuber Magnatum Pico), una delle più pregiate presente in buona quantità nelle campagne dell'Alta Valle del Tevere.

Il fascino del tartufo bianco ha molte componenti: il profumo acuto, inconfondibile



e assoluto, la grandezza e la forma, che deve essere la più regolare e arrotondata

possibile, il sapore ineguagliabile, che si esprime al meglio servito crudo senza bisogno di salse e condimenti. Nei numerosi stand presenti vengono esposti oltre al tartufo altri prodotti del bosco come funghi, castagne, miele, marmellate con frutti di bosco, olio, vino, formaggi.

Informazioni: 075.8554922

Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia

Torgiano (Pg) - Novembre



Il concorso, nato nel 1981 e ormai impostosi all'attenzione generale per serietà e perfezione organizzativa, è volto ad affermare in campo internazionale la produzione vinicola umbra come tipico prodotto di qualità.

Un concorso importante che utilizza il metodo di valutazione dell'Union Internationale des Oenologues, ente che raggruppa le diverse organizzazioni dei principali paesi produttori.

Un momento, quindi, di attento giudizio della migliore produzione vinicola, a vessillo della qualità "made in Italy".

La manifestazione è riservata agli operatori del settore, enologi, giornalisti italiani e stranieri. Da non dimenticare, nel mese di agosto, il simpatico appuntamento dei Vinarelli: la piacevole consuetudine di stare insieme fra tavole imbandite, bicchieri di vino, fogli e colori, per dipingere, confrontarsi e divertirsi fra gente attenta al mondo dell'arte e, naturalmente, del vino.

Informazioni
075.5772686 - 075.5739386



Foto

Riprese TV video
Immagine Aziendale

Via Romilli, 18 - 20139 Milano
tel. 02.5391178 - fax 02.5391623
e-mail: indim@libero.it

Grafic Art

Studio e realizzazione grafica -
Pre-stampa - Scansione immagini
in alta risoluzione
con scanner a tamburo - CTP.

Stampa offset - Editoriale
e Artistica - Stampa grande
formato - Banner e striscioni UV

Via Morandi, 2 - Melegnano
(MI) - Tel. 02.9839154
Fax.02.98129195
e-mail: print@incomice.com

CAMPIONI DEL MONDO LOS ANGELES MAGGIO 2004



Ambito Riconoscimento ai FRANTOI CELLETTI



**MEDAGLIA D'ORO
con la monocultivar
TONDA IBLEA -
SICILIA
profumo
di pomodoro -
gusto dolce -
abbinamento:
tutto quanto
è bollito**



**MEDAGLIA D'ARGENTO
con la monocultivar
BOSANA - SARDEGNA
profumo di carciofo -
gusto amaro -
abbinamento:
tutto quanto
è grigliato**



FRANTOI CELLETTI & CULTIVAR - Oil Bar Restaurant Café Live Music - via. Zuccoli, 6 angolo
v. Gluck 56 MILANO - tel. 02.66983712 - Chiuso Domenica
www.frantoicelletti.it

Ciambelle al mosto

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina; 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; 1 cucchiaio di zucchero; mosto fresco d'uva bianca; 1/2 panetto di lievito di birra; 1 pizzico di sale.

Versate la farina a fontana sulla spianatoia, fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, impastatelo con un po' di farina, ponetelo al centro della fontana e coprite con altra farina. lasciate lievitare lontano da correnti d'aria per mezz'ora, quindi impastate con l'olio, un pizzico di sale e mosto in quantità sufficiente ad ottenere un impasto morbido ma consistente. Formate tanti bastoncini e ricavate da ognuno di essi delle ciambelle. Disponete le ciambelle distanziate tra loro su una placca da forno unta, infornate a 180 °C circa e fate cuocere per 35 - 40 minuti.

Maritozzi al mosto

Ingredienti per 4 persone:

400 g di farina; 200 g di zucchero; 100 g di uvetta; 1 scorza di limone non trattato (solo la parte gialla); 50 g di lievito di birra; 1/2 l. di mosto fresco bianco; 1 bicchiere di olio extravergine di oliva; 1 pizzico di sale; Olio per la placca da forno.

Fate intiepidire due o tre cucchiaini di mosto, ponetevi mezzo cubetto di lievito e lasciate lievitare, coperto, fino a quando sulla superficie del lievito non compariranno delle crepe: saranno necessarie circa 2 ore. Sciogliete in poca acqua tiepida il lievito rimasto. Mescolate farina, zucchero, uvetta, scorza di limone grattugiato, mosto e lievito ed impastate. Dovrete ottenere una pasta da pane piuttosto morbida: se l'impasto fosse eccessivamente fluido unite farina, se fosse troppo duro, del mosto. Lavorate bene e ricavate delle pagnottelle tonde del diametro di 5 - 6 centimetri. Disponetele su una placca da forno unta, piuttosto distanti l'una dall'altra, coprite con un telo pulito e sul telo mettetene un'altro di tessuto lievemente impermeabile. Fate lievitare 2 - 3 ore prima di infornare a 180°C e far cuocere per 20 - 30 minuti.



Vernaccia La Vernaccia D.O.C.G. di Serrapetrona

Proviene da uve del vitigno omonimo, coltivato fin dagli antichi tempi. Si ricorda che il Conti, nella "Storia di Camerino e dintorni", riferisce che nel Medio Evo, un polacco al soldo di truppe mercenarie, attratto dalla Vernaccia prodotta nella zona esclamasse:

"Domine, Domine quare non Borgianasti regiones nostras"

(Signore, Signore, perchè non hai fatto le nostre terre come Borgiano? - Borgiano è una frazione del Comune di Serrapetrona).

Certo è che nel 1893 la produzione era tanto piccola che si diede per estinto il suo vitigno, la Vernaccia nera, anche se nel 1876 un documento ufficiale del Ministero dell'Agricoltura, il "Bollettino Ampelografico", sottolineava come "fin dal 1872 la Vernaccia venne dichiarata la prima delle uve colorate per fornire eccellenti vini da pasto". **Vino raro ma molto apprezzato: scrittori di fama, come Mario Soldati, e gastronomi illustri hanno celebrato le sue virtù.**



L'eccellenza di questo spumante rosso naturale, derivato da una vendemmia particolare dove meta' dell'uva viene messa ad essiccare su graticci prima di essere spremuta, non impedisce che la produzione rimanesse sempre molto limitata. Ancora oggi, dopo lo sviluppo produttivo seguito al riconoscimento della Doc nel 1971, la superficie vitata è di solo 45 ettari!

Alla preparazione di questo vino concorre generalmente l'uva omonima per l'85%, il restante 15% è rappresentato dal Sangiovese, Montepulciano o Ciliegiole. Una parte delle uve di Vernaccia (circa il 40%) viene fatta appassire leggermente.

La Vernaccia di Serrapetrona ed i suoi caratteri organolettici.

Aspetto. Spuma rossa evanescente, perlage abbastanza sottile e persistente. Per non perdere la fresca fragranza del vino la presa di spuma si ottiene in tempi brevi.

Colore: rosso rubino intenso, spesso coronato da sfumature purpuree.

Profumo: Persistente di frutta rossa molto matura, di confetture, di fiori rossi appassiti, di spezie.

Gusto: Amabile, sapido e caldo, tannini vellutati e detergenti, corpo morbido, equilibrato, persistente, piacevole retrogusto leggermente amarognolo. Offre insolita fragranza e armonia, raramente riscontrabili nei pochissimi vini rossi spumanti esistenti.

Gradazione alcolica minima svolta 11,5 °C;

Contenuto in zucchero riduttore da svolgere non inferiore a gr. 10 per litro;

Acidità totale minima 5,5 per mille;

Estratto secco netto minimo 22 per mille.

La Vernaccia di Serrapetrona ed i suoi abbinamenti.



Bevuto giovane, la fragranza del vino spumante, dolce o amabile, si coglie in un calice abbastanza ampio, non dispersivo, a temperatura di 12°-14° C che favorisce la volatilizzazione degli elementi odorosi e mette in evidenza la sua delicata e calda avvolgenza. Quello secco si serve ad una temperatura di 15°-16° C.

Abitualmente la Vernaccia di Serrapetrona si destina a dessert ed al dolce in generale. Preferibilmente a pasticceria secca, biscotti e pandolci rustici. Fino all'inizio del secolo, nei giorni di ricorrenza agresti, si offriva

polenta di mais condita con la "sapa" (mosto altamente concentrato a fuoco) e Vernaccia spumeggiante.

La modesta presenza di zuccheri naturali, residui della fermentazione, e l'anidride carbonica, esaltano con delicatezza il fascino della successione odorosa che invita alla meditazione.

Sorprende l'accostamento della Vernaccia, del tipo secco, a formaggi piccanti e semiduri, mediante grassi, a fermentazione fungina, oltre a carni più impegnative e a bolliti salsati alla mostarda di frutta.

La sagra della Vernaccia è una spontanea creazione paesana, è sorta gradualmente, come espressione d'attualità, ed ha preso forma piena fin dagli anni '60.

Organizzata e condotta dalla Pro Loco, la Sagra della Vernaccia si celebra ogni anno in agosto, richiamando un grande afflusso di pubblico proveniente anche da oltre i confini della provincia di Macerata.

Alla Vernaccia è abbinata la Rassegna "Antiche Armonie" di teatro, danza e musica che quest'anno si svolge :

domenica 10 ottobre 2004 - domenica 14 novembre 2004 - domenica 12 dicembre 2004

Rielaborazione testi e foto di Marta Gili e Giuliana de Antonellis

MIGLIORI
Piazza Arringo - ASCOLI PICENO

Laboratorio
Zona I. Campolungo, 53 -
63100 ASCOLI PICENO - ITALY
Tel. +39.0736.403787 - E-mail: vendita@migliorilive.it

MIGLIORI... Le migliori olive ascolane

Olive verdi, carne di manzo, maiale, pollo, parmigiano reggiano, uova, olio di oliva, vino bianco, cipolla, carota, sedano, farina di grano tenero, pangrattato, sale, noce moscata, aromi naturali.



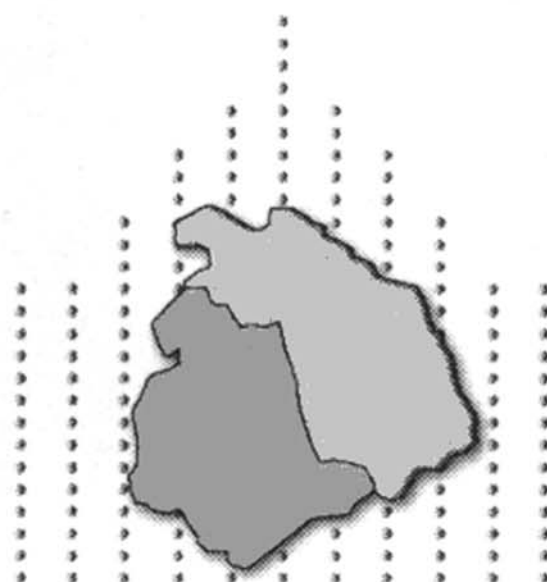
Serrapetrona
della Vernaccia
ed i Saperi dei Sibillini



CONSORZIO TUTELA VINO SPUMANTE DOC VERNACCIA DI SERRAPETRONA
Comune di Serrapetrona (MC) via Leopardi, 18 - Tel. 0733.90 83 21 Fax 0733.90 83 22
info@serrapetrona.sinp.net www.comune.serrapetrona.mc.it

Suggerito da:

Associazione dei



MARCHIGIANI & UMBRI

di Milano e Lombardia