





Periodico trimestrale dell'Associazione Marchigiani & Umbri di Milano e Lombardia Anno 5 - Numero 1 Marzo 2007 - 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 -

Con il patrocinio delle regioni Marche e Umbria

L[Arte di Giuseppe Centili ovvero la metafora della vita

Se la vostra vita quotidiana vi sembra povera / non l'accusate / accusate voi stessi / che non siete abbastanza poeti da evocarne la ricchezza / poiché per un creatore non esiste povertà / né luoghi poveri e indifferenti.

Rainer Maria Rilke

I (oper osit) ar tigiana It aliana si a wicina all (ar te

ata nell'anno 1987, inizialmente come impresa artigiana, dalla passione e dall'impegno del titolare, fin dall'inizio l'Impresa Cargini Antonio si è distinta per serietà e competenza. Ai primi lavori di piccoli importi, ma non per questo rinunciando alle qualità realizzative, seguirono immediatamente impegni professionali ben più importanti. A partire dal 1999, grazie ai primi ed importanti lavori effettuati nelle Marche per la ricostruzione post-sisma, l'Impresa si specializza, altresì, nelle ristrutturazioni e nel restauro dei beni sottoposti a tutela monumentale. Con l'esperienza acquisita, oggi opera nel centro Italia, attraverso importanti cantieri, soprattutto nelle Marche, in Umbria, in Toscana e naturalmente in Abruzzo dove ha la sua Sede dal 2001 a Teramo in Piazza Dante nº 15 e conta un organico di circa 30 addetti.

Incontriamo Antonio Cargini e l'arte del maestro Giuseppe Gentili

Intervista di Anna Canepa

a sensibilità e l'amore per l'arte traspare immediatamente incontrando l'imprenditore Antonio Cargini che ci conferma che sin dalla giovane età si è sviluppata in lui questa grande passione per la scultura in particolare.

Antonio Cargini racconta: "Nel 1999, impegnato alla guida della mia impresa nella ricostruzione post-sisma della Regione Marche, ho avuto la fortuna di conoscere Giuseppe Gentili. L'incontro a Camerino (MC) con lo scultore mi portò alla mente i grandi scultori del passato e le loro magnifiche opere che, durante i primi frequenti spostamenti di lavoro, colgo l'occasione per ammirare. Inizialmente, il rapporto con il "Maestro" non fu particolarmente amicale; ciò, a causa del particolare carattere dell'artista. Osservando e toccando con mano le sue creazioni in ferro ed in bronzo, l'ammirazione verso la sua arte crebbe. Man mano che le nostre frequentazioni andavano aumentando, guadagnatomi il privilegio della sua fiducia, ho iniziato ad acquistare alcune delle sue opere. Vivere per un gran lasso di tempo a fianco del "Maestro", ha contribuito a consolidare la nostra amicizia, nonché la mia passione per l'arte. Attualmente, cerco di sostenerlo nei problemi tecnici e logistici legati alla realizzazione delle sue Opere, nella realizzazione di cataloghi e nella loro divulgazione.

Ad oggi, la collezione del "Maestro" conta numerose opere in ferro e in bronzo, diversi dipinti e disegni, quasi tutti pezzi unici ed originali, bastevoli alla realizzazione di una mostra che renda giustizia alle grandi doti e potenzialità dell'Artista.

Oltre alla realizzazione di una nuova serie di opere, molteplici sono le iniziative in corso, ormai prossime sono le mostre a Teramo e a Roma. Degna di nota sarà la presentazione della sua ultima creazione, intitolata "Il Terrorismo", che verrà esposta in Roma a Palazzo Valentini e in Valmontone (Roma) a Palazzo Doria Pamphili. Ormai in fase di ultimazione è la realizzazione di un ragguardevole catalogo curato dal Prof. Gabriele Simoncini - critico d'arte - e Fabrizio Sclocchini - fotografo - entrambi di grande valore. Come può evincersi dalla breve narrativa che precede, il poco tempo che mi resta a disposizione, per ragione dei miei numerosi impegni di lavoro, cerco di dedicarlo alla cura delle iniziative tese alla divulgazione dell'Arte di Giuseppe Gentili che, a mio modesto avviso, può essere considerato un autentico Artista. Attraverso le sue sculture, Gentili cerca di dare forma alle sue emozioni, ai suoi turbamenti. E' singolare come attimi di vita vissuta rimangano impressi nella sua mente per poi trasformarsi in materia; una materia attraverso la quale l'Artista immortala la vita, dando sfogo alla propria natura ed al proprio pensiero. Avvicinare quante più persone possibili all'Arte di Giuseppe Gentili è per me fonte di grande piacere; se nello sguardo di coloro che ammireranno le opere del "Maestro" coglierò una qualche emozione, avrò nutrito il mio e l'altrui animo". Ringraziamo l'imprenditore Antonio Cargini così amante dell'arte e ci ripromettiamo di seguire il "Maestro" Gentili in tutte le sue espressioni artisti-

L'arte che affascina

e opere di Giuseppe Gentili catturano, non lasciano indifferenti. Affascinano con il loro carico di sofferenza verso un mondo di sotterfugi, di cattiverie. Creano quella → particolare suggestione che solo lo scultore marchigiano è capace di dare. Il maestro interpreta il suo tempo, l'animo dell'artista si piega di fronte all'uomo riconoscendone il doloroso fallimento esistenziale. E' contro la guerra, le prepotenze, le ingiustizie, la violenza. E con gli strumenti che meglio manovra dà forma alla denuncia, scava con gli arti di ferro e con il fuoco della fiamma ossidrica, fonde. Le sue opere sgorgano fluttuanti dal fuoco e vengono modellate con scioltezza. E' innovativo per la tecnica e il materiale che adopera, ferro e bronzo. E sono numerose le opere di grandi dimensioni che realizza, che diffonde in Italia e all'estero, entrando nelle case e nelle collezioni di molti privati. Lo scultore ripristina l'antico gesto dei grandi maestri del '500 per esaltare la bellezza del bronzo fuso, per cercare di evidenziare gli elementi di più significativa connotazione cancellando le scorie ed operando sulle superfici per dare rilievo alla composizione. Sono opere di grande spessore per l'impegno umano e la valenza sociale, dalla ricerca verso gli episodi della Bibbia al volto di Cristo della Sindone, dal Don Chisciotte all'urlo dell'Uomo di Serajevo.



Carla Passacantando

Giuseppe Gentili

iuseppe Gentili, nato nel 1942 a Pollenza, provincia di Macerata, vive a Camerino con la moglie Felicia Buccolini, critico d'arte.



Ha allestito la sua prima per sonale di sculture 41 anni fa, aveva solo 24 anni, nell'atrio del teatro "Lauro Rossi"di Macerata, dopo essersi diplomato nel 1963 maestro d'arte all'istituto "Cantalamessa" dietro la guida del professor Pietro Cristallini.



Due anni prima di esporre a Montreal, in Canada, alla Margutta Gallery, era il 1966, Gentili partecipa alla settima Biennale nazionale d'arte sacra contemporanea premio Federico Motta editore, a Bologna.

La sua tecnica è innovativa lavora su rame e bronzo, realizzando opere di grandi dimensioni con l'uso della fiamma ossidrica, mista alla



fusione.

Da Nizza giunge il primo riconoscimento: "Placchetta d'oro "Statue de la liberté", sezione scultura al gran premio New Jork.

Le sue opere vengono acquistate da personaggi importanti dell'epoca: Charlie Chaplin,"Il suonatore di tromba" e "Il direttore d'orchestra", per la villa di Vevey in Svizzera; Federico Fellini; Pablo Picasso, il "Don Chisciotte", per il parco della sua casa di Mongius, Nice.



L'artista negli anni settanta, dopo l'avvio della collaborazione con il Festival dei due mondi, si trasferisce a Spoleto, poi all'estero a Saint mato in laboratorio. La sua abitazione è stata distrutta dalle scosse telluriche del 1996.

Carla Passacantando



Moritz.

Dopo aver migrato in più luoghi ora risiede a Camerino e per alcuni anni ha vissuto in una casa in legno che in parte ha trasfor-



Gentili dal Papa

iuseppe Gentili in Vaticano, da papa Benedetto XVI. Lo scultore, prossimamente, si recherà nella capitale per la consegna dell'incisione su una faccia, l'altra è già a Roma, di una medaglia con l'immagine di un cardo che raffigura il coraggio e la resistenza alle avversità di Giovanni Paolo

nuovi ambienti spaziali con suggestioni di grande effetto. Ed è senz'altro innovativo per la tecnica usata, la fiamma ossidrica mista alla fusione. Il maestro sta ora lavorando alla medaglia per il Vaticano, lasciando incompiuta un'opera iniziata da diverso tempo. La malattia che lo ha colpito gli ha impedito di concludere la statua



L'artista marchigiano già altre tre volte è stato ricevuto dal pontefice, dal precedente, per donare la prima faccia della medaglia (2002), il "Varano" (2001) e la "Madre dello spazio". L'ultima è stata consegnata a Cesi, nel 1998, durante la visita di papa Woytila nelle zone terremotate marchigiane e umbre. Sono solo alcune delle tante opere realizzate il cui nucleo principale è dato dalla serie di sculture riguardanti un approccio di lettura tra Sacra scrittura e teoria di Darwin. Lo scultore crea

di ferro e bronzo "Il terrorismo". Attualmente è in un laboratorio di Teramo per la ripulitura e lucidatura. La si potrà, comunque, ammirare in tutte le mostre dell'artista, la prima a palazzo Valentini di Roma all'inizio di marzo, poi a Teramo, probabilmente nel prossimo mese di aprile, mentre la successiva a Rambona di Pollenza, all'agriturismo "Terre del Chienti" di Tolentino (Macerata), poi in altre città italiane. La ferita al piede riportata in un incidente stradale un anno fa ha costretto Gentili per

Direttore responsabile: Guerrieri Pasquale

Giuliana de Antonellis Comitato di redazione: Anna Canepa, Elio Governatori. Foto, testi e collaborazioni: Davide Paolini, Carla Passacantando, Marcella Rossi, Alessandro Schiro, Antonella Ventura, Mara Vitali Comunicazioni, Arthemisia, Studio Esseci, Clp Comunicazioni, Ufficio Stampa Triennale, Ufficio Stampa Cultura Provincia Milano, Indirizzo Immagine, Anna Canepa, Giuliana de Antonellis (gda) Bernardo Carfagna. Proprietà: Associazione Marchigiani e Umbri di Milano

Caporedattore e coordinamento editoriale:

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' 02 5391178 / 348 2643438 FAX 02 5391623

diversi mesi lontano dal laboratorio di contrada Santa Lucia di Camerino. Lo scultore non ha potuto terminare con il calore della fiamma ossidrica la sua ultima opera dal peso di quindici quintali, l'incompiuta come la definisce per la quale sono state utilizzate oltre centoquaranta bombole di gas diversi. Ispirato dalla caduta delle "Torri gemelle", nella sua statua condanna la società in cui l'uomo vive, la guerra. Gentili disprezza chi rovina il mondo con bugie e meschinità. Il maestro non ha terminato l'opera, non può muoversi come una volta, la vivace attività di Gentili è così rallentata. Ha dovuto abbandonare la bici, compagna di lunghe passeggiate, nonché l'hobby del paracadutismo. Si sta comunque riprendendo e spera al più presto di riprendere l'attività a pieno ritmo. Ora trascorre il tempo in casa, ma



non si è perso d'animo. Non potendo utilizzare la sua amata fiamma ossidrica, che si augura di poter fare al più presto, ha allestito un laboratorio d'emergenza nel giardino di casa. Durante la convalescenza ha creato diverse opere che rappresentano la musica stonata prodotta dagli strumenti che si disgregano come la società, nella quale è difficile trovare amici, rapporti umani disinteressati e solidarietà. Artista amico di Charlie Chaplin, apprezzato da Picasso, Federico Fellini, Gentili in oltre quaranta anni di attività ha conquistato una fama tale da essere considerato unico nel suo genere. Tante le opere che ha prodotto nel tempo, molto proficuo è stato l'ultimo decennio. Il terremoto che ha colpito anche la sua casa non lo ha minimamente frastornato.

Carla Passacantando

Successo per Gentili alla mostra di Sulmona

e opere di Giuseppe Gentili in Abruzzo, a esposte Sulmona, all'auditorium



Santissima Annunziata in occasione del Premio internazionale Silone, XI edizione.

Sono state molto apprezzate



le diverse sculture in allestimento lo scorso novembre a cura di Arte per le Marche. In

mostra c'era anche il "Varano" copia dell'opera esposta nei vaticani, nonché musei "L'uomo in carriola". Il presi-

> dente della Fondazione Ignazio Silone, Aldo Forbice, ha fortemente voluto i lavori del maestro marchigiano. "Le opere di Gentili suscitano maggiore interesse tra le altre forse perché non ci si aspettava che quest'uomo di bosco, come viene definito, decidesse di essere un grande creativo. Le sue immagini, i suoi volti tumefatti chiedono di essere amati, sono così angoscianti che esprimono non solo amarezza, ma anche tanta vitalità". Aspetti, per Forbice, che

hanno colpito tanta gente in visita alla mostra, a cominciare dal presidente

della Regione

Abruzzo, senatore Ottaviano del Turco, rimasto entusiasta d e 1 1 e opere Gentili sia l'erede di

una grande tradizione. Le Marche sono una regione italiana che ha dato alla storia dell'arte, alla storia dell'arte visiva i contributi più alti. Ed eccezionali

sono le sculture del maestro": dice il senatore. Tutti hanno gradito le sculture del marchi-



giano. Il giornalista scrittore Gian Antonio Stella afferma: "Non sono un intenditore, ma le opere di Gentili che ho visto a Sulmona mi piacciono, sono delle belle sculture di alto spessore culturale che mi spingerà



in futuro a conoscerle meglio". I lavori dello scultore intrigano anche il cantautore Mimmo Locasciulli "Il personaggio è interessante, ciò significa che ha qualcosa di non collegabile con gli altri. Le opere hanno il ferro, un elemento che spinge al mistero ed alla riflessione".

Carla Passacantando

Gentili: Lamico di Charlot

due mondi Giuseppe Gentili e Charlie Spencer Chaplin, "Charlot", tornano a fondersi nel bronzo, nel sentimento, nel ricordo. Lo scultore marchigiano non ha "abbandonato" il comico, suo grande amico, ma lo riscopre nei bronzetti che sta realizzando in questi ultimi mesi. Il maestro aveva già dedicato una sua opera a "Charlot" che nel 1971 comprò per la propria collezione a Vevey due sculture in ferro, il

"Suonatore tromba" "Direttore d'orchestra". "Charlot il musicante", l'opera è stata creata nella sua casa Camerino appena ristrutturata dopo i danni del terremoto. Segno della grande amicizia che legava i due artisti, del ricordo dell'incontro in Svizzera. Gentili prende in

prestito l'idea chapliniana, la

rappresenta per smascherare e ridicolizzare il potere dominante. L'ostilità nei confronti della sopraffazione dei potenti, che viene contrastata dalle invenzioni narrative che hanno vivificato il cinema muto o sonoro di "Charlot", è una costante della poetica scultorea di Gentili.

Carla Passacantando



Associazione MARCHIGIANI & UMBRI di Milano e Lombardia

La Presidente, il Consiglio Direttivo e la Redazione augurano a soci e amici

Buona Pasqua

Arturo Martini



Arturo Martini: L'amante morta

distanza di 25 anni Milano ha ospitato dall'8 novembre 2006 al 4 febbraio 2007, al Museo della Permanente e alla Fondazione Stelline più di 100 opere raccontanti il percorso artistico di ARTU-RO MARTINI il più grande scultore italiano del '900 e protagonista assoluto della scultura del XX secolo. Dal 25 febbraio al 13 maggio la Galleria Nazionale d'Arte Moderna di Roma, presenta le opere di Martini appartenenti alla collezione del Museo – tra le più significati-

ve e raramente esposte in altra sede – ricontestualizzate all'interno di un percorso antologico ampio e completo. Tra i più grandi, originali e innovatori del Novecento, Arturo Martini ha modificato, rivoluzionato e infine stravolto le leggi, o meglio i canoni, di costruzione plastica. Protagonista universale della scultura del XX secolo, egli si è posto come fondamentale chiave di lettura del '900 e della contemporaneità e riferimento imprescindibile nel panorama artistico internazionale. La grande esposizione ha offerto al vasto pubblico e agli studiosi un'analisi del suo ricco percorso creativo, dalle prime opere più autonome e mature, fino agli esempi straordinari degli ultimi anni. Eccezionali prestiti hanno reso la mostra un'occasione irripetibile per ammirare opere di Martini, alcune mai finora esposte, con inediti accostamenti e sequenze. L'esposizione era accompagnata da un ricco e documentato catalogo Skira. gda www.clponline.it - www.skira.it

Turner e gli impressionisti

a mostra Turner e qil Impressionisti offe, simo al 9 aprile, al visi. tatore una straordinaria ed emozionante ricostruzione dell'importante vicenda della nascita del paesaggio impressionista delineandone i fondamenti storici. Le opere in mostra sono 285 e sono dvise in cirque sezioni. distinte, ma nello stesso tempo unite dalla luce e dal

La prima sezione introduce mella matura e in una nuova interpretazione del paesa ggio, con Constable seguendo le vie di un realismo che si tra-

Claude Monet: Pioppi lungo l'epte

muta in lume nuovo sulle

come, e con Turner lungoi

sentieri di quella dissoluzione

della natura nella luce e nel



Turner: Paesaggio del sud con acquedotto e cascate

colore che conteranno cos tanto per Claude Monet.

seconda

Dall'Accademia ai primi squard sılla matura mostra levoluzione del pæsaggio, che da fondale scenografico, luogo in cui accadeno le storie della Mitologia delle Secre Scritture divie-

ne oggetto di studio dal vero da parte di importanti pittori come Granet, Constantin, Valenciennes e Corot.

Da Barbizon al primo pae-

saggio impressionista, 🛛 il titolo della terza sezione, le oui opere se gnano la rotturae l'abbandono dell'ascendente teorico ed estetico del pæsa ggio classico. Gli ar tefici di queste opere, attivi a partire dagliami Trenta dipingono

la natura di una Francia scoperta passo dopo passo, non pi∏ pittoresca ed idealizzata, scoprendo le belleze della for esta qælla Fontainebleu in particolare. Le 150 opere presenti nella quarta sezione, dal titolo Pæsagqi dell' impressioni smo, costituiscono il cuore della mostra In questa se zione non si par la pi∏di pæsa q-

gio, madi paesaggi, a causa

della pluralit[e diversit[di

La grande storia del paesaggio moderno in Europa

visioni dei pittori impressionisti a partire dagli ami

Igiganti di questa generazione sono Manet, poi Gauguin, Monet, Van Godh e C zanne. Le opere sono dis − poste per nuclei tematici, dalla natura alla citt[, Paniqi ma anche Londrae Venezia, la cattedrale di Roven, ivia qqiche qli impressionisti fecero. Si nota il riandare continuo, ciascuno con la propria sensibilit[], alla natura, tutta, che ci circanda, per coglierne fin dove possibile la fi.ggevole belle zza.

Ia quinta sezione "Il Giardino" presenta molti dei capolavori pi[] alti di tutta la mostra Il giardino visto come luogo di fioritura della vita felice che nasce, come luogo con zone d'ombra e illuminate dal sole, come luogo di scene di famiqlia. Alcune visioni del giardino, dei glicini e delle ninfædi. Monet, esposte nell'ultima sala della mostra, sigillano, nella decantazione della materiadipinta, un percorso fatto ormai di fiorite sottrazioni di luce.

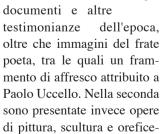
www.studioesseci.net

lacopone da Todi e l'Arte in Umbria nel suo tempo

Todi, Palazzo del Popolo, Museo Pinacoteca 2 dicembre 2006 - 2 maggio 2007

n grande poeta del Duecento e la grande stagione dell'arte

umbra del tempo. Una delle città medioevali più suggestive d'Italia, Todi, dedica una mostra al suo figlio più illustre, il poeta Iacopone da Todi (1230-1306). La mostra è articolata in due sezioni: nella prima è ripercorsa l'esperienza umana e spirituale di Iacopone, attraverso l'esposizione di rarissimi manoscritti contenenti i testi delle sue laude, Iacopon da Todi



ria dei secoli XII e XIII, che permettono di ricostruire lo straordinario processo evolu-

tivo delle tipologie e dei modelli artistici medievali. Ad opere legate alla colta ed estetica committenbenedettina, espressione di una cultura figurativa ancora ispirata al registro aulico dello stile romanico, si infatti affiancano croci dipinte e paliotti con "Storie di san Francesco". che testimoniano l'influenza esercitata dagli ordini mendicanti - quello francescano in primis

sulle arti visive. La mostra è prodotta e organizzata da Arthemisia in collaborazione con Sistema Museo. Catalogo Skira

www.arthemisia.it www.skira.net

Ia Triennale Bovisa

a Bovisa, lo storico quartiere industriale milanese, rinasce dalla cultura. La città ha un nuovo spazio espositivo dedicato all'arte contemporanea, Triennale Bovisa: una struttura di oltre 2000 mq a due passi dalla stazione di Villapizzone, che accoglierà mostre ed esposizioni temporanee. Triennale Bovisa contribuirà a

rianimare e trasformare la storica e vitale area industriale alla periferia nord ovest di Milano, situata nel cuore del sistema ferroviario milanese, già sede di numerose aziende e istituzioni, tra cui il Politecnico. L'apertura di Triennale Bovisa è stata preceduta da una grande operazione di "comunicazione urbana" che ha reso la Bovisa un terreno aperto all'espressività artistica giovanile in tutte le sue forme come la performance di oltre 100 writers che hanno decorato 6 km di



superfici murarie lungo la linea ferroviaria Cadorna-Bovisa. "Siamo lieti di offrire al quartiere e alla città un nuovo centro di aggregazione: un laboratorio di sperimentazione e confronto dove elaborare nuovi linguaggi creativi. Una vera e propria fabbrica del presente." Così Davide Rampello, Presidente della Triennale di Milano, ha presentato il nuovo polo della Bovisa."

gda www.triennale.it

Milano si è arricchita di un nuovo monumento di un artista marchigiano

"Memoria" di Walter Valentini

In piazza Sant'Ambrogio a Milano è possibile ammirare il monumento "Memoria", realizzato in bronzo patinato (cm.350x82x142) da Walter Valentini, donato alla città da Letterio 'Lillo' Mangano (1921-2002), a ricordo dei caduti della Divisione Vicenza (Campagna di Russia, 1941-1943), di cui fu uno dei pochi superstiti, e di tutti i caduti per l'Italia in guerra e in pace.

A Lillo Mangano, messinese d'origine ma che scelse Milano come sua città elettiva, va ascritto il merito di aver diffuso in Italia, il "gusto" e il design finlandese e di aver fatto conoscere personaggi del calibro di Alvar Aalto che gli affidò in esclusiva la produzione dei suoi mobili e dei suoi oggetti di design.

Mangano, interrotti gli studi d'ingegneria, si arruolò nell'esercito italiano e partecipò dall'estate del 1942 al febbraio del 1943 alla Campagna di Russia nella Divisione Vicenza, mobilitata a Milano e nei suoi dintorni, e da qui assunse la denominazione affettuosa di "Brambilla".

Sebbene destinata alle retrovie, la Vicenza venne impiegata in prima linea nella disastrosa Operazione Barbarossa e partecipò alla drammatica ritirata del Don, perdendo 6623 dei quasi ottomila uomini impiegati.



GENERAZIONE ANNI '40

Arte Contemporanea in Lombardia dal 16 febbraio al 23 marzo 2007

Questa mostra rivolge l'obiettivo alla "Generazione Anni '40" per proseguire e ampliare il progetto di valorizzazione della Contemporaneità in Lombardia. La primavera degli Anni '50 e il fervore

degli Anni '60 hanno alimentato la crescita di questa generazione, giunta ben presto alla consapevolezza di crisi nel '68 e nell'immediato successivo.

Fondata su requisiti di professionalità e poetica, pro-

prietà intellettuale e tecnica, la mostra accoglie artisti appartenenti a differenti ambiti linguistici e, attraverso l'arco delle diverse tendenze, propone un palcoscenico animato da forti personalità. Memoria, radice, recupero, tempo e fondamento, scrittura e immagine, percezione della dinamica e del mutamento, sono alcuni dei temi scanditi nelle opere esposte.

La mostra, inaugurata in prima sede a Maccagno, Civico Museo, verrà allestita, nella primavera 2007, anche nelle sale del Museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Gazoldo degli Ippoliti.

Milano, Spazio Guicciardini, Via Guicciardini 6

www.provincia.milano.it/cultura

La geografia emozionale del gastronauta

avide Paolini, filosofo della Cultura del cibo, che rifiuta ogni altra etichetta, definendosi semplicem e n t e "Gastronauta", con questo libro ci conduce in un affascinante giro del mondo, sospinto dai venti della curiosità, del piacere del nuovo, della non omologazione e della totale assenza di pregiudizi.

Non si tratta di un libro sul cibo, ma del racconto di un viaggio nel quale si parla anche di cibo, inteso come profumo e sapore e soprattutto come tramite per tutto quello che c'è dietro, che è il vero elemento di fascino.

Un nuovo modo di viaggiare, targato il Gastronauta. Il suo viaggio/ricerca permette al lettore di avventurarsi in luoghi insoliti, lontani e vicini, che hanno in comune la scoperta del gusto con i sensi, prima del palato. Perché per Paolini viaggiare è intima esperienza di sensibilità lontane e nascoste, desiderio e ricerca che si concretizzano nell'odore di una città, nel gusto di un piatto, nei colori di un paesaggio, nel rumore di un fiume. Cibo, arte, cultura, geografia e tradizione si fondono

dando origine ad indelebili emozioni.

lungo dall'Australia, «caleidoscopio di colori, razze e profudi Davide Paolini



mi», al Giappone, in cui «l'incomparabile esperienza culturale di un pranzo Kaiseki permette di comprendere il paese del Sol Levante più di qualsiasi libro», e dalla California a Grenada, l'isola delle spezie e del mitico brodo di tartaruga, da Lisbona, percorsa in compagnia delle pagine di "Requiem" di Tabucchi, al Colorado, tra montagne rocciose, archi e carne di caribù. E così via, fino al ritorno in Italia, dove l'autore non manca di scoprire luoghi inediti e sapori incontaminati di Sicilia, Sardegna e Basilicata. Pura geografia sensoriale in cui la memoria delle emozioni ricrea il fascino e l'incanto di ogni incontro.

> gda Sperling & Kupfer € 13,50

La casa degli zii e altri racconti di Leandro Fossi

uattordici racconti che affrontano vari temi, tra i quali il rapporto di difficile convivenza tra la famiglia di un ragazzo e quella di alcuni parenti benestanti, l'atteggiamento di genitori incolti di fronte alla laurea del figlio, la meraviglia per i materiali usati da un pittore d'avanguardia, gli intrighi amorosi di un uomo in carriera, la doppia vita di un ex funzionario di banca, un caso di follia due: la madre e il figlio, il terribile segreto di uno scienziato che nella sperimentazione si è spinto oltre ogni limite. Le varie storie, scrive Giuseppe Bonura nella prefazione, "sono sempre osservate con

gli occhi dello stupore e con una prosa concreta ed essenziale".



Escogita Editore

Vincenzo Puma: il bel canto

Il tenore Vincenzo Puma ha calcato le scene dei grandi teatri lirici nazionali e internazionali, con la sua voce ha interpretato le arie di Verdi, Rossini, Puccini, Donizzetti e altri noti compositori, cantando con le più celebri voci liriche. Attualmente è presidell'associazione dente Nazionale "Lirica Domani" che ha lo scopo di promuovere giovani artisti di tutto il mondo, aiutandoli a crescere artisticamente attraverso la partecipazione a concerti e concorsi. Alcuni di loro

hanno già calcato le scene di teatri internazionali.

Il tenore, di origini siciliane, a Milano da lunga data organizza concerti in tutta Italia che vanno dall'opera lirica alle romanze, dalle canzoni classiche napoletane alle arie più note.

A Milano per partecipare ad un suo concerto telefonare per prenotazioni a:

> Associazione Lirica Domani 02 2666509 - 339 5274923

Il "Made in Marche" sbarca a Londra

a promozione del concetto del Made in Italy nel mondo, non è solo sinonimo di qualità del prodotto, ma è anche gusto e stile di vita di un' Italia da mangiare, da bere, da indossare, da visitare. Un nuovo locale di "Pasticceria-Caffetteria - Boutique del Gusto" di oltre 200 mq ha aperto in una delle città più importanti d'Europa. E stato inaugurato a Londra "La Rocca", un locale tutto italiano, con una forte impronta marchigiana. Il progetto degli interni è stato realizzato da Luca Fossi, titolare dello Studio tecnico ARCHEMA di Montemaggiore (PU), che ha seguito personalmente i lavori sul posto, la realizzazione di tutto l'arredamento è stata effettuata dall'azienda IDEA-LEGNO di Fano, divani e poltrone sono create e realizda Tappezzeria Alessandra Montemaggiore (PU) e la cura e scelta dei prodotti agroalimentari, tutti italiani, usati per la produzione e proposti in vendita, è stata affidata all' AGENZIA ALTI-NIER di Calcinelli (PU).

Varcare la porta di questo locale significa evadere per



un attimo dal clima rigido di Londra e ritrovarsi come per magia in uno spazio caldo e raffinato dai sapori mediter-

L'argomento "Caffè" è stato curato con particolare attenzione. La sensibilità verso aspetti non solo commerciali, ma pure culturali e di costume, ha spinto i responsabili a scegliere una torrefazione di grande esperienza con un caffè di elevata qualità. Nel nuovo locale londinese viene servito il caffè MOKKA ARRA di Firenze. I titolari della torrefazione, Silvia e Stefano Stacchini, hanno curato personalmente la messa a punto della caffetteria ed erano presenti anche in occasione dell'inaugurazio-

Il locale di proprietà di Salvatore e Conny Caltagirone è curato nei minimi particolari, tutto esclusivamente italiano e della migliore qualità. La particolarità di questa caffetteria sta inoltre nella possibilità di acquistare prodotti tipici della gastronomia italiana, come vini, pasta, olio d'oliva, aceto balsamico di Modena, taralli pugliesi, sottoli ed altre specialità. E' prevista inoltre l'organizza-

zione di eventi ed incontri, per pr muovere non solo la gastronomia, ma anche arte e turismo.

Questo locale è senza dubbio un fiore all'occhiello per l'artigianato e l'imprenditorialità marchigiana.

Chi volesse conoscere il locale e salutare i Signori Caltagirone trovandosi a Londra si può recare alla Pasticceria-Gelateria LA **ROCCA 751 Green Lanes** Winchmore Hill London N21 3SA.

Anna Canepa

A MACERATA

Laurea honoris causa in Scienze dello spettacolo al regista e scenografo dello Sferisterio Opera Festival, Pier Luigi Pizzi. Il riconoscimento è stato deciso all'unanimità dal Senato accademico dell'università Macerata. Questa la motivazione ufficiale: "perché è riuscito a dimostrare la capacità di intervenire criticamente sul codice espressivo che egli è andato creando nel corso della sua attività, apportandovi costantemente riflessioni innovative atte a rendere nel linguaggio contemporaneo le complesse relazioni tra forme liriche e rappresentazioni sceniche".

ufficiostampa@sferisterio.it

Identità Golose

Dal 28 al 31 gennaio 2007, nella sede di Palazzo Mezzanotte, si è svolta la terza edizione del congresso italiano di cucina d'autore pensato e organizzato da Paolo Marchi, giornalista e gastronomo, e da Claudio Ceroni, imprenditore della comunicazione. IDENTITA' GOLOSE, l'evento gastronomico dove la creatività è posta al centro e dove i protagonisti della gola si incontrano per presentare le loro proposte, idee, tecniche e sapori. Quest'anno i partecipanti erano 53 e ognuno di loro ha portato con sé un bagaglio di sapori, profumi, tecnica e creatività, magicamente fusi nei piatti che hanno proposto. Il mare, l'acqua, la tecno-

logia, il genio ereditario e

il dolce. Questi i temi su cui si sono confrontati una quarantina di cuochi provenienti da otto nazioni (Danimarca, Francia, Giappone, Italia, Norvegia, Spagna, Stati Uniti e Svezia). In particolare dalle Marche due chef d'eccezione di Senigallia (AN): Mario Uliassi e Moreno Cedroni.

Quest'ultimo presente come consulente a Milano alla Triennale Bovisa.

Dalla Campania, regione ospite di questa edizione, sono arrivati: Alfonso Caputo, Pierfranco Ferrara, Oliver Glowig, Ernesto Iaccarino, Pisaniello e Salvatore De Riso con le loro creazioni piene dei colori e del sapore della terra e del mare campano. "Ho scelto il tema del mare e delle risorse ittiche



Moreno Cedroni - foto di Alessandro Schiro

afferma Paolo Marchi - perché il congresso quest'anno vuole che il goloso prenda coscienza dei limiti delle risorse ittiche, perché non si può separare il godimento a tavola dalla coscienza dei limiti delle risorse alimentari. Il mare ci sta dando segnali come l'impoverimento di specie quali il merluzzo o il tonno che non possiamo ignorare e che nel futuro, non troppo lontano, ci porteranno a rinunciare a qualcosa".

www.identitagolose.it

Tre donne sulla Transiberiana

di Fianmetta Positano De Vincentis

«L'autrice, con le sue due compagne di viaggio, che per ragioni solamente anagrafiche e non di energia o di voglia di vivere non hanno potuto ottenere lo sconto 'giovani" sui biglietti, di pericoli o, per meglio dire, di contrattempi, ne supereranno parecchi in un tragitto che va da Milano fino a Lhasa, passando da Mosca e da Pechino, ancora ai tempi dell'Unione Sovietica. Da sole e senza unirsi ad alcun viaggio organizzato, hanno dimostrato che tre italianissime signore possono vincere una burocrazia dispotica e



Tre donne sulla Transiberiana

resistere stoicamente a condizioni difficili meglio di tanti muscolosi viaggiatori no limits!» (Guido Ratti)

> Casa Editrice Marna € 10

Egon von Furstenberg -"la classe"

La creatività di Patrizia Salvatori, che con la sua linea di gioielli Shara Montazah ha conquistato ormai i distributori

dei più prestigiosi negozi di preziosi in Italia ed all'estero, ha seguito le nuove tendenze ed ha proposto sul mercato la linea EVF, catene e bracciali in argento e pietre dure. Il gioiello Egon Von Furstenberg si colloca tra gli accessori moda che fanno di una donna "donna di classe".

Shara Montazah per Egon Von Furstenberg Via Raffaello Sanzio 22 60019 Senigallia - AN



Polvere di Stelle Artigiani orafi a Fossombrone



ALL GOLD vanta trentotto anni di esperienza orafa. Oscardo Aguzzi, il maggiore dei soci, è maestro orafo dal 1966. Tutti i soci sono stati allievi del maestro orafo Alfio Bordoni. Collaborano inoltre nel laboratorio quatmaestri diplomati all'Istituto d'Arte Orafa di Fano.

ALL GOLD partecipa a numerose manifestazioni e mostre a Pesaro, Fano, Mondavio, Macerata, Jesi, Milano, Bruxelles, Parigi, York, Magazzini Harrods di Londra.

Le tecniche di lavorazione che predilige sono la fusione a cera persa, lastra e filo,



osso di seppia, ma la caratteristica peculiare del laboratorio sono i gioielli in filigrana artigianale, realizzati su design originale interamente

ideato e sviluppato all'inter-

Allgold snc Corso Garibaldi, 86 61034 Fossombrone (PU) - Italia -Tel. +39 0721 715709 - Fax +39 0721 742322 www.allgold.it - e-mail: allgold@libero.it



no dello studio ed arricchiti da diamanti e pietre preziose naturali. Chi passa per Fossombrone, oltre a degustare le specialità locali deve

visitare il laboratorio sito in via Garibaldi 86 per rimanere incantato dalla capacità dei maestri orafi e dalla bellezza creazioni delle ALLGOLD. accolti Sarete dalla disponibilità di Oscardo e Giorgio Aguzzi i

quali con Flavio Topi sono titolari del prestigioso laboratorio orafo. I gioielli ALL GOLD sono indossati da famosi attori del cinema e della TV e li possiamo

sonaggi ricercati che scelgono un prodotto unico artigianale e italiano. Ogni oggetto è accompagnato da una Card di garanzia RPQ che riporta il marchio di identificazione del produttore, il titolo dell'oggetto ed un numero seriale che lega la Card al gioiello. La Card è stata pensata, con la partecipazione di alcuni Enti Pubblici, dalle Camere di Commercio di Ancona e Macerata che hanno fondato l'Azienda RPQ - Real Precious Qualità. Il laboratorio artigiano ALL GOLD è uno dei pochi in Italia che ha ottenuto questa importante certificazione.

ammirare su riviste di attua-

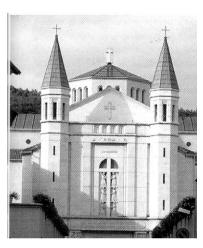
lità sempre sfoggiati da per-



Domenica delle Palme in Umbria

el calendario liturgico cattolico la Domenica delle Palme o domenica della Passione del Signore è celebrata la domenica precedente alla festività della Pasqua. Con essa ha inizio la Settimana Santa, quella settimana nella quale vengono ricordati gli ultimi giorni della vita terrena di Gesù. Questa festività è osservata non solo dai Cattolici, ma anche dagli Ortodossi e dai Protestanti.

In questo giorno la Chiesa ricorda il trionfale ingresso di Gesù a Gerusalemme in sella ad un asino, osannato dalla folla che lo salutava agitando rami di palma (cfr. Gv 12,12-15). La folla, radunata dalle voci dell'arrivo di Gesù, stese a terra i mantelli, mentre altri tagliavano rami dagli alberi di ulivo e di palma, abbondanti nella regione, e agitandoli festosamente gli rendevano



In ricordo di questo, la liturgia della Domenica delle Palme, si svolge iniziando da un luogo al di fuori della chie-



il sacerdote benedice i rami di ulivo o di palma che sono portati dai fedeli, quindi si dà inizio alla processione fin dentro la chiesa. Qui giunti, continua la celebrazione della Messa con la lunga lettura della Passione di Gesù, tratta dai Vangeli di Marco, Luca, Matteo, a seconda del calendario liturgico Il racconto della Passione viene letto da tre persone che rivestono la

> parte di Cristo, dello storico e del popolo. In questa Domenica il sacerdote, al contrario di tutte le altre di Quaresima è vestito di rosso.

> Generalmente i fedeli portano a casa i rametti di ulivo e di palma benedetti, per conservarli quali simbolo di pace, scambiandone parte con parenti ed amici. In alcune regioni, si usa che il capofamiglia utilizzi un rametto, intinto nell'ac-

qua benedetta durante la veglia pasquale, per benedire la tavola imbandita nel giorno di Pasqua.

In molte zone d'Italia, con le

foglie di palma intrecciate vengono realizzate piccole e grandi confezioni addobbate, che vengono regalate o scambiate fra i fedeli in segno di

Si hanno notizie della benedizione delle palme a partire dal VII secolo in concomitanza con la crescente importanza data alla processione. Questa è testimoniata a Gerusalemme dalla fine del IV secolo e quasi subito fu introdotta nella liturgia della Siria e dell'Egitto.

In Occidente questa domenica era riservata a cerimonie prebattesimali, infatti, il battesimo era amministrato a Pasqua; e all'inizio solenne della Settimana Santa, quindi benedizione e processione delle palme entrarono in uso molto più tardi: dapprima in Gallia (secolo VII-VIII) dove Teodulfo d'Orléans compose l'inno "Gloria, laus et honor" e poi a Roma dalla fine dell'XI secolo.

Dal 1985, nella Domenica delle Palme i cattolici celebrano anche la "Giornata Mondiale della Gioventù".

da www.umbria2000.it

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 2007 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 DELLA LOMBARDIA

oppure telefonare ai numeri:

02 5391178 / 348 2643438 - Fax 02 5391623 Sperando nella tua adesione, ti ringraziamo e ti aspettiamo

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

Bit capitale del turismo italiano

L[unicit] di Bit nel panorama delle manifestazioni turistiche italiane per presenza di espositori e per iniziative.

'appuntamento clou dell'anno nel panorama delle manifestazioni turistiche italiane è l'edizione 2007 di Bit -Borsa Internazionale del Turismo che si svolge per la prima volta presso il quartiere Fieramilano a Rho da giovedì 22 a domenica 25 febbraio.

Il programma conferma la valenza unica di Bit tra le fiere italiane dedicate al turismo, per quantità e qualità degli Espositori, per presenza di buyer e Viaggiatori e per l'intero palinsesto di eventi.

Primo fra tutti il Bit Tourism Award, il riconoscimento promosso da EXPOCTS in collaborazione con Panorama Travel, che ha come finalità la premiazione delle mete più votate dai Viaggiatori italiani e dei Protagonisti mondiali del turismo segnalati dagli Operatori del settore.

A questa grande iniziativa

si affianca un ricco calendario di avvenimenti proposti dagli espositori

Per quanto riguarda l'offerta italiana, rilevante è la rappresentanza di consorzi che valorizzano l'offerta

dell'indotto, oltre alla presenza istituzionale delle Regioni. Rafforzate anche le presenze internazionali.

"La Bit è ormai un appuntamento consolidato e fondamentale nella strategia commerciale e di marketing di Blue Panorama Airlines e del gruppo Distal.È una kermesse fieristica che ha assunto un suo ruolo ben definito, ovvero permettere un ulteriore momento di riflessione e pianificazione agli operatori a stagione invernale in corso e, contemporaneamente, valutare di persona le preferenze del pubblico, oltre a mostrare ai passeggeri le ultime novità. Anche la risonanza mediatica è importante."

Novità anche per Buyitaly, il più importante workshop al mondo dell'offerta turistica italiana che per l'edizione 2007 cambia date: si svolgerà infatti sabato 24 e domenica 25 febbraio, con un calendario dedicato per le diverse categorie, tra le quali, come new entry, le agenzie immobiliari turistiche specializzate nell'affitto di appartamenti e ville in località turistiche.

Una Bit 2007 che si prean-

nuncia di successo, valorizzata anche da una location unica come il quartiere Fieramilano di Rho: una struttura avveniristica, che coniuga grande impatto visivo – il progetto è di Massimiliano Fuksas, eccezionale funzionalità e accessibilità senza confronti: quello di Rho infatti è l'unico quartiere fieristico italiano non solo servito da tre autostrade e dotato di svincoli dedicati, ma anche collegato alla città dalla metropolitana, con una fermata direttamente all'interno del recinto espositivo.

> gda da www.bit.expocts.it

Un Carnevale territoriale

rovate a fare il gioco dell'associazione di idee con qualcuno che non sia ascolano; ditegli: a cosa associ il Carnevale? E quello deciso: maschere, musica, ballo, teatro, carri allegorici, coriandoli. Il che è verità. Ma all'ascolano questa verità va strettissima; lui, infatti, il Carnevale lo vive in modo radicalmente suo. Certo, coriandoli, anche con maschere e compagnia, cantando ma, per lui il Carnevale significa fare soprattutto l'attore e il regista di sé stesso. Cosicché l'etichetta di "Gente invidiosa e folle" che Cecco incollò ai suoi concittadini otto secoli fa, nel secondo aggettivo c'è tutta perché l'ascolano giovane o anziano, donna o uomo, a Carnevale va in follia: una follia, però, cal-



di situazioni sociali: di proverbi dialettali di cui si nutre la quotidianità; di eventi che hanno fatto ridere, discutere, arrabbiare, che insomma hanno tenuto banco. E allora eccolo, l'ascolano, dare sfogo alla sua estrosità vestendola di allegria; di discorsi proposti non da dietro l'anonimato di una battuta a viso scoperto; di silenzi mimati eppure satu-

ri di eloquenza; di bravura nel saper coinvolgere la numerosissima platea che sotto i maestosi lampadari, a gocce o gioiosam e n t e arlecchinati in sintonia ambientale, si riversa nel centro storico.

Dunque,
non una
città in
maschera
come tante
altre. A

Carnevale, infatti, Ascoli non è più una città ma un ampio palcoscenico dove, come evidenziavamo, si recita la storia locale e la si usa per esternare i vitali contenuti nella sua anima sommersa. Antichissimo il Carnevale ascolano: diretto discendente dei Saturnali per una questione etnico-storica (notizie provate risalgono però solo al Rinascimento) nel tempo ha assunto una

fisionomia sui generis connotata da originalità (talvolta vera e propria genialità) senza pari: far parlare, dicevamo, il proprio vissuto, sviscerandolo scherzosamente sopra, sotto, davanti, dietro, attorno.

davanti, dietro, attorno.

Il primo a parlare, a coinvolgere tutti mettendo pizzicorino negli atri e nella fantasia è lo s p l e n d i d o

manifesto che annuncia il Carnevale e, veicolo turistico irresistibile, convoglia anche da altre regioni gente non solo spettatrice ma anche attrice. Già, perché chi ha assistito a un Carnevale ascolano ne rimane a volte così colpito da organizzarsi in proprio e partecipare: ed ecco Pescara, Urbino, l'Aquila inserirsi, nella confusione con o senza

maschera, perché in Ascoli si può fare Carnevale anche con l'abito di tutti i giorni, è sufficiente avere in sé il gusto della satira intelligente. Il che non è poco. Certo, solo chi vive in Ascoli può comprendere le sfumature, la riproduzione esilarante di persone o circostanze ma la capacità dell'ascolano maschera è eccezionale nel coinvolgere il forestiero e questo, preso nel vortice di una goliardia

estemporanea, sta allo scherzo (mai disturbante), si sente protagonista, cittadino a pieno titolo di una città volutamente e gaiamente impazzita. C'è posto per tutti, nessuno si sente escluso. Come nessuno si risente dell'innocente berlina cui magari capita di dover sottostare e non perché a Carnevale ogni scherzo vale ma perché chi va in piazza a Carnevale sa quello che lo aspetta e lui... non aspetta altro!

Non bastano le mascherate? Ecco allora le tavolate e, di terni, chi può resistere alla saporosità dei ravioli "cace e cannella", al fuoco del vin brulè o dei dolci? E poiché "quante la cuore sta bbè, l'anema canta" (iscrizione lapidea ascolana) ecco l'ingrediente gastronomico a far cantare, a Carnevale, ascolani e non. Tutti insieme, appassionatamente.

E se da Ascoli s'ode uno squillo di tromba, da località limitrofe risponde uno strillo, anzi tanti strilli: sono i giovani di Offida con i loro fasci infuocati ("li velurd") o che, guazzaronati, in un turbinio bianco e rosso corrono dietro a "lu bove finte". Anzi nella deliziosa cittadina dell'entroterra il Carnevale si svolge

lungo parametri personali così come avviene in altri centri vicini (Castignano, per esempio). Un Carnevale territoriale, dunque, risaltante nel panorama nazionale per l'essere, prima ancora che una mascherata, una commedia di strada dove l'unica accademia propedeutica è lo spirito satirico del cittadino e il suo desiderio di dare corpo ad esso e ai numerosi simbolismi della cultura locale. Un Carnevale che, iniziato con la Domenica "degli amici" cui fa seguito quella "dei parenti", arriva alla settimana "grassa" secondo un calendario irrinunciabile e secolare ma attento ai ritmi passanti del tempo. Mai, dunque, un Carnevale ripetitivo nell'inventiva ma, anno dopo anno, rinnovante se stesso e il desiderio altrui di parteciparvi.

Marcella Rossi Foto di Bernardo Carfagna



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@incornice.com

Ricette umbre della tradizione

Coratella

A seconda delle aree di produzione, la coratella si univa a carciofi o fagioli, come avveniva a Norcia, o con patate tagliate a pezzetti, come era usanza nei dintorni del lago Trasimeno e di Todi.

Ingredienti

1 coratella intera di agnello, olio, rosmarino, mezzo bicchiere di vino bianco, limone, mezzo bicchiere di passata di pomodoro, sale e pepe.

Preparazione

Tagliare la coratella a piccoli pezzi, insaporire insieme alla cipolla, olio e rosmarino unendo prima il polmone, poi cuore e frattaglie e infine il fegato. Aggiungere, durante la cottura, il vino bianco, il limone, sale e pepe e lasciar cuocere lentamente per un'oretta abbondante. Far insaporire a tegame coperto, aggiungere il pomodoro e completare la cottura allungando, se necessario, con acqua calda.

Umbrici al pecorino

Nell'area regionale gli umbrici assumono nomi diversi: a Gubbio vengono chiamati bigoli. Nelle zone confinanti, prendono il nome di pici nelle zone più vicine alla Toscana; strozzapreti in prossimità della Romagna e pinci ai confini con le Marche.

Ingredienti

400 gr. di umbrici, prezzemolo, aglio, 250 gr. di passata di pomodoro, olio, 4 cucchiai di pecorino grattugiato, sale e pepe. **Preparazione**

Rosolare nell'olio l'aglio e il prezzemolo e aggiungere la passata di pomodoro. Salare, cospargere di pepe e cuocere a fuoco basso. Dopo aver lessato e scolato la pasta, condire con la salsa calda e cosparsa di pepe e di pecorino grattugiato.

Arrosto di maiale al sagrantino

Ingredienti per 6 persone

500 gr. di carré di maiale, 2 bicchieri di vino sagrantino, sedano, carota, cipolla, olio, sale e pepe.

Preparazione

Mettere il carré di maiale in un tegame di terracotta insieme alla carota, la cipolla, la costa di sedano e l'olio. Cuocere in forno per circa 1 ora a 180°; a metà cottura bagnare con il sagrantino. A cottura ultimata togliere la carne dal forno e far ritirare il fondo di cottura; tagliare l'arrosto di maiale a fettine e versarci il sughetto.

Crostini ubriachi

Un dolce molto particolare di tradizione umbra. Direttamente dal carnevale di Città Castello.

Ingredienti:

10 fette di pane casereccio raffermo, ripulite della crosta, 5 caffè, 200g di cioccolato dolce

150g. di cioccolato amaro, 250g di mandorle, sbollentate, pelate tostate e tritate finemente, un bicchiere di Alchermes, un bicchiere di Rhum.

Preparazione

In una casseruola posta sul fuoco basso versate i caffè, versate circa la metà della cioccolata grattugiata e, sempre mescolando con un cucchiaio, fatela sciogliere; al termine aggiungete la metà dell'Alchermes e del Rhum. Quindi immergete le fette di pane e adagiatele in un piatto da portata. A parte, in un altro tegame, sciogliete la cioccolata rimasta e unite il trito di mandorle, versate i restanti liquori, mescolate e ricoprite così le fette con questo composto. Fate raffreddare e poi servite.

Da "Sapori di una terra" www.provincia.pg.it



Bimbo giapponese che assaggia olio Monocultivar Frantoi Celletti in una fiera ad Osaka. Bottiglie Frantoi Celletti dietro il bimbo.

Cultura & Marketing dell'Olio Monocultivar



FRANTOI CELLETTI & CULTIVAR Oil Bar Restaurant Cafè Live Music via Zuccoli,6 angolo v.Gluck 56 MILANO tel.02.66983712

chiuso: sabato pranzo - domenica pranzo www.frantoicelletti.it



colata, inquadrata, equilibra-

ta. E concentrata. Concentrata

massimamente sull'eviden-

ziazione burlesca delle pecu-

liarità locali, sulla vita che

ogni giorno scorre all'ombra

delle torri e al sole delle piaz-

ze, sui propri difetti e scivola-

te, mai sui propri meriti. Una

vera e propria presa in giro di

aceva molto caldo, il mare delle Marche accoglieva bagnanti allegri e bimbi gioiosi, lo sguardo vagava, dietro le nostre spalle le colline marchigiane ci facevano da cornice, dalle case e dagli alberghi arrivavano a noi profumi invitanti che ci accompagnavano al palato ed eravamo certi che in questa regione si mangiasse e bevesse molto bene. Fu così che riscoprimmo che i nostri sensi sono molto curiosi e fu un attimo, un lampo.... un'esigenza quella di fare incontrare questi "sensi"; le Marche erano lì a portata di mano ad offrirci i suoi gioielli. L'olfatto, il tatto, il gusto, la vista, l'udito, i cinque sensi però ci fecero pensare che il "sesto senso" era quello che poteva racchiudere bellezza e

A Milano, l'idea sempre più ricorrente ci ha portato ad organizzare un incontro per fare scoprire ad altri le sensazioni che avevamo provato nel nostro viaggio nelle Marche. Finalmente il 25 novembre abbiamo realizzato il nostro sogno; in città abbiamo la fortuna di avere il "Circolo Alessandro Volta", prestigioso e di antiche tradizioni dove i milanesi sono attenti e curiosi alle idee ed ai suggerimenti che creano sinergie ed aggregazioni. Nell'elegante salone tra dame e cavalieri ancora più eleganti tra luci e musica compaiono come per incanto i "nostri sensi".sensi di tradizione marchigiana.

Apre il Gran Galà "l'olfatto": due leggiadre ballerine classiche, Elisa e Silvia Aonzo, sulle note del "Valzer dei fiori" pongono sui tavoli degli ospiti profumati petali di rose della ditta L'ERBA **DEGLI ANGELI**, profumi ed erbe del Conero con sede in Ancona, la cui titolare, Romana Montemarani, coltiva e cura con amore. L'olfatto si fa riconoscere da un buon servizio dei nostri chef che con il tartufo, il formaggio di fossa, la lonza marchigiana ci ricordano che anche questo senso è ben rappresentato.

di conoscere il "tatto" ed è toccando che comunichiamo; lasciamo ad ognuno la sua interpretazione ma noi la presentiamo sotto forma di lavoro a mano. MADAMA-DORE' di Senigallia nella persona della signora Silvia Vigano, con le mani realizza ricami e creazioni eleganti che solo chi ha un buon rapporto con il tatto può percepire. Si balla sulla musica di "Fata Confetto" e su un classico spagnolo offrendo un fiore particolare al tatto.

I nostri chef però continuano, durante la cena, a farci ricordare che "toccando" con arte il nostro cartoccio argentato che troviamo ben presentato al nostro tavolo, scopriamo che il "gusto" è per molti uno dei massimi piaceri. Infatti un buon piatto di pasta al cartoccio è sempre gradito.

Entriamo in pieno nel "gusto" quando nel salone entra trionfalmente, accompagnata dalla marcia di Radetzky, una favolosa porchetta marchigiana.

fascinosa signora Margherita Altinier titolare dell'omonima Agenzia di Lucrezia (PU) ricorda come si gusti la porchetta e come assaporare la tradizionale "sapa" marchigiana accompagnata da polenta e dall'autentico ed artigianale formaggio di fossa. Si beve molto bene; il vino marchigiano è DOC.

Il presentatore e conduttore del Gran Galà Lorenzo Castelluccio ha dato lustro alla serata e ci ha offerto alcune delle sue performance canore. Le luci ci avvisano e ci fanno scoprire che la "vista" sarà appagata quando due splendide fanciulle sulle ali dell'avvolgente musica "La conquista del Paradiso" ballano adornate dai preziosi gioielli creati e realizzati totalmente da Patrizia Salvatori nel proprio laboratorio di Senigallia per SHARA MONTAZAH ed EGON VON FURSTEN-BERG: pietre dure, oro e argento vengono unite con artistica creatività. La serata scorre veloce; si balla e si ammira l'esposizione dei prodotti dei nostri "sensi" perché sono questi che celebrano il nostro incontro. E'



nel contemplare quanto i nostri artigiani siano bravi ed operosi che ci soffermiamo ad ammirare tre spettacolari opere d'arte: le magnifiche fisarmoniche della ditta GUERRINI & FIGLI di Castelfidardo che vengono distribuite in tutto il mondo. Sentiamo che la melodia marchigiana vola con le note che le due piccole di casa Guerrini ci fanno ascoltare suonando con passione due pezzi classici per fisarmonica. Mamma Carla osserva con orgoglio le creature che porteranno avanti la tradizione di famiglia. Quale miglior modo per contemplare "l'udito". Dolcezze su dolcezze il dessert servito a tavola è un piacere ancora per la "vista" ed il "gusto" che accompagnato dalla classica Vernaccia di Serrapetrona ci dà ancora tanta carica per ballare; ormai i numerosi ospiti sono appagati da tante coccole e premure che i marchigiani hanno offerto loro. Si fa buio, più buio di prima, le luci del prestigioso salone delle feste del Circolo Volta si abbassano.....forse tutto termina qui. La musica si fa più intrigante, sul palco vediamo illuminarsi tre sculture in pietra bianca di una forza evocativa bella e pulita mentre una danzatrice, l'artista Ombretta Buongarzoni, emerge da queste opere. Forse che siamo arrivati a

quel "sesto senso" tanto discusso da lasciare tutti a bocca aperta? Dalle Marche, unica regione a chiamarsi al plurale femminile, giunge il richiamo del senso più femminile di tutti, il "sesto senso", che, dalle parole di una "moderna sibilla", Antonella Ventura, ha riportato alla memoria dei presenti come la pietra, l'arte, la vita siano cariche di un caduco mistero che solo i sensi e maggiormente il sesto possono a volte aiutare a dis-

Anna Canepa

Ringraziamenti

In occasione dell'incontro conviviale di fine anno svoltosi alla Cascina Corba l'associazione ha avuto per la lotteria e il pranzo il sostegno di numerosi operatori, leaders di prodotti marchigiani. Per la loro disponibilità e per alcuni anche la presenza si ringraziano:

All Gold di Fossombrone Altinier Margherita di Lucrezia Shara Montazah di Senigallia Distillerie Varnelli di Pievebovigliana Società Artigiana Vasai di Sant'Ippolito Azienda Agricola Monterosso

di San Lorenzo in Campo Indesit di Fabriano Agriturismo Vecchio Gelso di Ortezzano Ditta A. Girotti di Cifoletti di Amelia Catalini Sergio di Ortezzano Azienda Vinicola Sgalj di Ortezzano

Antiche Ricette Marchigiane

AMORE E TARTUFO

"L'amore - ha scritto il fisiologo Paolo Mantegazza (1831-1910) - non è altro che una manifestazione superiore del senso del tatto". Avesse potuto apprezzare il tartufo, di sicuro l'eminente studioso avrebbe modificato la sua riflessione:

l'amore, cioè, sarebbe stato definito "manifestazione superiore dei sensi dell'odorato, del gusto e del



TAGLIOLINI MONTEFELTRO

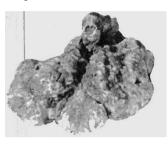
Tra Urbino e Fossombrone dalle parti di Canovaccio dove ancora la strada si chiamava Statale 73 Bis, c'era un casolare di campagna. Intraprendenti sposini, lei ai fornelli lui servitore tuttofare, RichettaNestorino, avevano adibito il pianterreno dell'edificio a trattoria: un tipico posto di ristoro, lindo ed invitante; mangiar gustoso e tipico; pietanze non tanto elaborate ma esclusive pure se allora non si usava definirle così. Uno dei piatti più apprezza-"Tagliolini Montefeltro": semplici abbastanza ed al tempo stesso davvero gratificanti per chi li preparava e per chi, qui riproposti, può riassaporarne il gradimento.

Ingredienti: 350 g. di tagliolini, 100 g. di burro, 80 g. di pecorino

grattugiato, 100 g. di tartufi

bianchi freschi, sale-pepe. Esecuzione: Lessare i tagliolini in un brodo leggero e scolarli al dente, condirli con burro fuso e leggermente dorato, aggiungere il pecorino ed il tartufo grattugiato, salare, pepare.

Servire i tagliolini ben caldi e cosparsi di fettine di tartufo.



INSALATA ALLA **TAMBURINI**

Al tempo delle cosidette case chiuse, in Ancona era, nello specifico genere, quasi una istituzione quella che ha dato il nome all'insalata qui proposta non per nostalgie d'un luogo dedicato all'addio al all'iniziazione celibato, dell'eros, all'occasione per tradimenti coniugali ritenuti incolpevoli poichè consumati all'insegna della "tolleran-L'insalataTamburini dicono venisse, da seducenti cameriere, servita alla clientela più abbiente accolta negli ambienti più lussuosi: era, quest'insalata, uno spuntino rigenerante.

Ingredienti: 250 g. di girello di vitello a fettine sottilissime, il succo di un limone, 100 g. di grana, un tartufo bianco ben pulito, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva di prima qualità, 2 coste di sedano bianco, sale-pepe.

Esecuzione: allargare le fettine di vitello su un ampio piatto, bagnare con il succo di limone, salare, pepare, oliare poi cospargere con il grana, il tartufo

Tartufo: il gusto e l'odorato propulsivi per Eros e Afrodite.

bianco ed il sedano tagliati a scagliette.

Servire con vino bianco fre-



DULCIS IN FUNDO FICHETTE

Ingredienti: 600 g. di farina, 250 g. di latte, 50 g. di burro, 70 g. di zucchero, 100 g. di miele, 2 uova, 30 g. di lievito di birra, 1 buccia di limone grattugiata, 1 buccia d'arancia grattugiata, strutto per friggere.

Esecuzione: disporre la farina a fontana, aggiungere al centro le uova, il burro ed il lievito sciolto nel latte tiepido. Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ma omogeneo, dal quale ricaveremo una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro. Sopra la sfoglia cospargere uniformemente il miele, la buccia d'arancia e limone, infine lo zucchero. Arrotolare la sfoglia su se stessa e schiacciare delicatamente, lasciar riposare per circa 20 minuti, Tagliare a fettine e friggere in abbondante strutto bollente

da "Marche eros e gastronomia" di Gianfilippo Centanni e Rolando Ramoscelli



Ma ballando ballando sentia-

mo che è arrivato il momento

Foto Riprese TV video **Immagine Aziendale**

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



SOCIETA' ARTIGIANA VASAI Località VERGINETO di BARCHI (PU) Tel.: 0721.728534 Fax: 0721.746455 info@artigianavasai.it



Un viaggio in Umbria tra Enogastronomia e Artigianato

Il buon mangiare ed il buon bere. I gioiel- e della antica li di oreficeria e le ceramiche artistiche. Altri aspetti dell'Umbria da conoscere in profondità, per apprezzarne ancora una volta le sue peculiarità, visitando la bottega di un artigiano o sedendosi al ristoran-

Un viaggio del gusto e del piacere, capace di stimolare i sensi, alla scoperta dei prodotti tipici della nostra regione.

La cucina umbra è un po' come la sua terra: semplice ma genuina. È fatta in larghissima parte dei prodotti dell'agricoltura tradizione nell'allevamento. Ma sa anche

lio, i vini ed il tartufo.



Ogni territorio, ogni borgo offre un suo piatto tipico che meglio di qualunque altra cosa sa parlare della storia e delle tradizioni. Il pesce dei laghi, il vino delle colline e delle pianure, gli insaccati ed i latticini delle zone montane, i dolci delle città. Ovunque troveremo qualcosa di unico ed originale.

da www.umbria2000.it





ABBAZIA DI RAMBONA - POLLENZA

L'associazione **"Pro Rambona"** e l'Associazione **"Arte per le Marche"** promuovono a livello locale e nazionale la valorizzazione dell'Abbazia di Rambona, dell'arte marchigiana antica e contemporanea, del territorio e della tradizione della Regione Marche attraverso eventi culturali, artistici, musicali, turistici ed enogastronomici, distinguendosi per un "fare" diverso nella promozione del "bello".

Arte per le Marche per il 2007 promuove e realizza il progetto:

VIA SALARIA

SEGNO SOGNO MATERIA di artisti piceni contemporanei

L'associazione culturale Arte per le Marche, in collaborazione con la Fondazione internazionale Ignazio Silone, il cui presidente è il dott. Aldo Forbice, promuove e cura un percorso itinerante artistico dal nome "Via Salaria" Segno Sogno e Materia di artisti piceni contemporanei.

La mostra, dopo aver esordito in novembre con successo a Sulmona, sarà presentata in primavera a Palazzo Valentini, sede della provincia di Roma e godrà del patrocinio dell'Assessorato dei beni culturali della Regione Marche, nonché della Provincia di Ascoli Piceno e di Macerata.

Successivamente la mostra sara' presentata nello storico Palazzo Doria del comune di Valmontone (Roma) per ritornare ad Ascoli Piceno. Il progetto prende il nome dalla "Via Salaria" che e' una delle prime vie consolari costruite ai tempi dell'antica Roma che collega Porto d'Ascoli alla capitale.

L'etimologia del nome deriva dal trasporto del sale che dall'Adriatico arrivava alla citta' eterna.

Oggi non vi si trasporta piu' il sale, ma si continua a salire a Roma grazie ad essa.

Con *Via Salaria* si vuole rendere omaggio a un percorso ideale, fatto di uomini e di sudore, di pietre e di polvere, di segno e di materia, dove la via rappresenta un simbolo di scambio tra un passato glorioso e un futuro tutto da scoprire (delle Marche).

Gli artisti - uomini di Via Salaria sono

Ombretta Buongarzoni - Leonardo Cemak - Alessandro Costa - Giacomo Fabbracci - Giuseppe Gentili - Claudio Giovalè - Teresa Marasca - Franco Morresi - Peppecotto - Roberto Torregiani - P. V.G.

I cenni storici sull'antica via del sale sono a cura della professoressa Simonetta Torresi

Il sale di allora e' il sale di "ognitempo": la cultura.

Associazione Arte per le Marche

Antonella Ventura
Pollenza - Via Roma 9
Telefono 3388362648
e-mail arteperlemarche@libero.it



Associazione Pro Rambona

Tarcisio Feliziani
Pollenza
Telefono 335442496
e-mail:arteperlemarche@libero.it