

TAGLIO LASER E PIEGATURA LAMIERE

Via Morgagni, 33 - PORTO SAN GIORGIO (FM)
Tel./Fax 0734 677346 - Cell. **346 9710323**ferrolamieresanmarco@hotmail.it



L'altra informazione

ANNO 21 - N.5/2023 - 11 Maggio

Periodico di informazione del territorio Distribuzione gratuita

In vino veritas



Le nostre realtà

Prospettive, obiettivi, punti di forza e di debolezza

6 Ambiente Acque balneari eccellenti 6 Sociale Co-housing a Montepacini

9 Terra nostra Medaglia d'oro per la Provincia **10-11 Cartellone**Monterubbiano
vive la storia

14 Cultura Sguardi d'amore a Montegranaro **16-17 Sport**Fermana, Sutor,
Videx: il punto



gas · luce · rinnovabili



Carifermo è qui. Vicino a te.







Hai una vecchia APE PIAGGIO da vendere?



Ritiriamo qualsiasi modello di Ape anche senza documenti o intestata a persona deceduta

- Spese di agenzia a nostro carico
- Spese di trasporto a nostro carico
- Pagamento in contanti al momento del ritiro

Gran Turismo Motors Tel. 329.5797727

NEWS FOCUS/Vino

Intervista a Giorgio Savini, presidente del Consorzio Tutela Vini Piceni Promuovere, tutelare e valorizzare il nostro vino

di Danilo Monterubbianesi

Le realtà vinicole del nostro territorio stanno giocando un ruolo sempre più importante all'interno dello scenario nazionale e internazionale. Un settore in crescita nelle vendite e soprattutto nella qualità dei prodotti, con peculiarità che non hanno nulla da invidiare alla concorrenza. Ma in un mercato sempre più competitivo, emerge la necessità per le aziende marchigiane di fare rete e di mettere sullo stesso piatto conoscenze e competenze per valorizzare il nome del territorio e i suoi prodotti più eccellenti. Ne abbiamo parlato con Giorgio Savini, presidente del Consorzio Tutela Vini Piceni. Di cosa si occupa il Consorzio Tutela Vini Piceni? "Si occupa di promuovere, tutelare e valorizzare le denominazioni vinicole del territorio Piceno, perché qualsiasi denominazione protetta nell'agroalimentare, per legge, prevede l'esistenza di un consorzio che la tuteli; se così non fosse il controllo verrebbe direttamente da un organo del Ministero".

Quali sono le peculiarità dei nostri vini rispetto alla concorrenza? "Innanzitutto precisiamo che il Piceno, di cui ci occupiamo, non coincide solo con Ascoli: è un territorio che parte da un po' più giù del Tronto, e arriva fino a Camerata Picena in provincia di Ancona, riguardando guindi la sede degli antichi guerrieri piceni. Tornando alla domanda, un punto di forza è che si tratta di vini prodotti da vitigni autoctoni e che hanno in bottiglia solo l'uva di quel determinato vitigno. Sono vini monovarietali, e stiamo notando ad oggi, con grande piacere, che il consumatore si sta spostando sempre più verso questa tipologia di prodotto, quindi un vino che sia, ad esempio, soltanto Pecorino, soltanto Passerina, sia IGT che DOCG, nel caso la zona di produzione sia più ristretta.

Altro punto di forza è il Rosso Piceno: vino di competenza del nostro territorio e di gran lunga il rosso più importante delle Marche. È un'importanza sia in quanto a vendite, sia per l'ampiezza della zona di produzione, che si estende dal fiume Tronto fino al Misa, coinvolgendo tutte le province delle Marche eccetto Pesaro".

Quali sono invece le carenze, i punti deboli della nostra produzione vinicola?

"L'individualismo. **Molte aziende pensano da** sole di arrivare ovunque, e soprattutto nel Fermano, molte realtà non sono socie del consorzio per questo motivo. È un atteggiamento che non porta da nessuna parte: rimani lì, nel tuo orticello, e pensi di essere il più bravo.

C'è comunque da dire che quando sono diventato presidente del consorzio, nel dicembre del 2016, eravamo 31/32 soci, mentre oggi siamo 54, che è un numero comunque importante, perché vuol dire che le aziende crescono. Diverse aziende del Fermano sono entrate in questa compagine, ma ancora c'è molto da fare".

Come stanno economicamente le aziende del settore? "Ogni azienda ha le sue debolezze e i suoi punti di forza, questo è un discorso da fare con le singole realtà, ma si può dire in generale che spesso si fa il passo più lungo della gamba in termini di investimenti, e quest'atteggiamento aggressivo in genere non porta i risultati sperati".



Una fiera come Vinitaly, tenutasi il mese scorso, può essere un trampolino di lancio per le nostre realtà? "Non è tanto un trampolino di lancio, per cogliere la metafora, ma una passerella necessaria, perché quando ci sei, ti cercano, ti guardano, e rappresenta un investimento a lungo termine. Dicevo tempo fa, sempre a proposito di Vinitaly, che si è passati da una 'fiera di contratto' a una 'fiera di contatto'. È il concetto della promozione: devi farti vedere, farti apprezzare, non puoi rimanere a casa tua, e soprattutto devi guardare quello che fanno gli altri; non tanto il "vicino di casa", che puoi vedere anche sul territorio, ma il mondo vinicolo in generale, le realtà delle altre regioni e delle altre nazioni, per capire dove va il consumatore oggi e cosa apprezza".

Quali sono gli obiettivi da raggiungere per il prossimo futuro come consorzio? "Il livello qualitativo dei vini è già molto alto, l'obiettivo a lungo termine è sicuramente farsi conoscere, soprattutto perché il nostro territorio non è apprezzato neanche da noi stessi; decantiamo l'erba del vicino che è sempre più verde e non apprezziamo la nostra".

Sabato 27 e domenica 28 maggio torna Cantine Aperte, iniziativa del Movimento Turismo del Vino

Come corre l'enoturismo

Promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Sostenere l'incremento dei flussi turistici in tutte le aree d'Italia a forte vocazione vitivinicola. Qualificare i servizi turistici delle cantine. Incrementare l'immagine e le prospettive economiche ed occupazionali dei territori del vino. Sin dalla sua nascita, data 1993, il Movimento Turismo del Vino ha perseguito costantemente questi obiettivi. Un'associazione no profit che annovera circa 1.000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti - primo fra tutti, quello della qualità dell'accoglienza enoturistica -, e che con il suo impegno mira ad accrescere il settore enoturistico nazionale, una risorsa economica fondamentale per lo sviluppo dei territori ed un efficace strumento per la tutela dell'ambiente.

"Ai turisti del vino - rimarcano dall'associazione - il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità. Per concretizzare tali obiettivi ci attiviamo a più livelli: dalla partecipazione a fiere e convegni internazionali alla collaborazione con università e centri studi per la realizzazione di ricerche; dalle partnership con importanti soggetti del settore vitivinicolo (Enoteca Italiana, Città del Vino) alla comunicazione ed all'attività di ufficio stampa per promuovere le iniziative e manifestazioni sui media nazionali".

L'appuntamento più importante è sicuramente Cantine Aperte, che si tiene in tutta Italia ogni ultimo weekend di maggio (quest'anno sabato 27 e domenica 28), capace di aprire le porte a milioni di enoturisti ed appassionati per scoprire il mondo e la cultura del vino direttamente nei suoi luoghi di produzione.

É un turismo che accelera, quello del vino, come certificato dall'indagine su 265 cantine e 145 Comuni di distretti enologici presentata in occasione dell'ultimo Vinitaly, curata da Nomisma - Wine Monitor diretta da Denis Pantini e realizzata da Roberta Gabrielli e Paola Piccioni che va a costituire l'Osservatorio sul turismo del vino ed è la più estesa mai realizzata in Italia. "Le eccellenze italiane, come il vino, sono un forte traino per il turismo: un settore che può dare grandi possibilità occupazionali ai nostri giovani e per i quali dobbiamo investire in formazione - ha affermato nell'occasione il ministro del Turismo Daniela Santanchè -. L'enoturismo cresce perché è legato a un'esperienza, vuol dire poter camminare nei vigneti: per vedere la vendemmia arriveranno 10 milioni di visitatori. Ma c'è ancora tanto da fare: primo la cartellonistica appropriata, poi potenziare il digitale e destagionalizzare il turismo per stabilizzare anche i lavoratori. La promozione è ancora troppo frammentata, deve essere organizzata: dobbiamo avere la capacità di fare rete".

La tipologia di cantina turistica più diffusa in Italia è quella piccola e familiare (39%) che appare particolarmente presente in Campania, Puglia e Umbria. Seguono le cantine con rilevanza storica o architettonica (14%) che hanno le percentuali più alte in Veneto e in Piemonte. Le imprese con marchio famoso o storico sono il 12% del totale e sono particolarmente diffuse in Veneto e Sicilia. Piemonte, Toscana, Friuli e Sicilia si caratterizzano per imprese del vino con particolari bellezze paesaggistiche e naturalistiche (11%), mentre in Puglia e in Umbria è più alta la quota di cantine ben organizzate per l'incoming.

"Siamo molto soddisfatti - ha sottolineato Nicola D'Auria, presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino - della crescita dei servizi enoturistici avvenuta negli ultimi 10 anni. E speriamo che tutte le Cantine del Movimento, comprese quelle Iontane da itinerari e flussi turistici consolidati possano contribuire a risvegliare e coinvolgere i diversi territori. Ma un dato emerge in modo chiaro e incontrovertibile: se prima il turismo del vino viaggiava spedito, ora corre velocissimo. E non c'era notizia migliore per celebrare il 30° compleanno della nostra associazione".

www.movimentoturismovino.it





AUTO NUOVE ED USATE NOLEGGIO A BREVE E LUNGO TERMINE











© RENAULT (Audi CIVITANOVA MARCHE - Via Del Casone, 18 - dietro EUROSPIN - 0733.1830371 - 348.3368984 - www.mbauto.it



RENAULT CLIO 1.5D anno 2008, km 80.000



OPEL ASTRA SW 1.6 TD anno 2017, km 110.000, full opt.



FIAT PUNTO LOUNGE 1.3 Multijet anno 2015, km 100.000 SI Neopatentati



OPEL MOKKA 1.4 GPL TECH anno 2016, full optional



MERCEDES CLASSE B 180 CDi autocarro, anno 2008



MERCEDES CLASSE B 1.8 CDi automatica, anno 2013



BMW X1 1.8 D automatica anno 2013



FORD GALAXY 2.0 163CV 7 posti, unicoproprietario



AUDI A4 AVANT 4x4 2.0 TDi anno 2017



AUDI A3 1.6 TDi anno 2011, per neopatentati



FIAT PANDA VAN anno 2016, km 60.000



FIAT PANDA 900 anno 2016, km 90.000



ALFAROMEO MITO 1. 4 anno 2014, adatta per neopatentati



PEUGEOT 208 GT Line 1.5 diesel anno 2019



WOLKSVAGEN POLO 1.4 diesel anno 2015, automatica



OPEL CORSA anno 2013, Si per neopatentati



WOLKSVAGEN POLO 1.2 TDi anno 2012, Si per neopatentati unicoproprietario



FIAT 500 L LIVING 1.6 diesel anno 2014



FIAT PANDA 4x4 1.3 Multijet km 75.000



FIAT DOBLÒ CARGO 1.4 anno 2017, km 90.000, 3 posti

NEWS FOCUS/Vino

Il bio conquista Cina e nord Europa

Vino Marche: bilancio molto positivo per Vinitaly 2023

È un bilancio molto positivo quello delle Marche alla 55^a edizione di Vinitaly che si è svolta a Verona lo scorso mese di aprile. I numeri della Terrazza Marche, location esclusiva sul "rooftop" del maxi-stand della Regione Marche, certificano oltre 600 bottiglie stappate per una presenza alle degustazioni libere dei vini marchigiani, che ha superato le 8.000 persone, tutte interessate alle 106 cantine regionali.

Appassionati, degustatori esperti, ma anche buyer italiani ed esteri, interessati ai vini Dop e Igp del vigneto Marche, apprezzato per la biodiversità e per l'alta vocazione al biologico, un elemento distintivo che sempre più rappresenta una leva di acquisto per i consumatori, dall'Italia al Nord Europa.

E proprio i numeri dell'organic Marche rappresenta uno dei vanti della Regione, che quest'anno a Vinitaly ha ricevuto la visita di tre ministri (Francesco Lollobrigida all'Agricoltura, Daniela Santanché al Turismo, Orazio Schillaci alla Salute) e del presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, ricevuti dal governatore Francesco Acquaroli e dall'assessore all'Agricoltura, Andrea Maria Antonini. "Un segnale che conferma l'attenzione del Governo nei confronti del vino, dell'agroalimentare e del turismo quali fattori strategici per il Paese - sottolinea l'assessore Antonini -. In questo senso, la legge sull'enoturismo e le peculiarità delle nostre indicazioni geografiche devono essere lette come un potenziale di traino per l'economia del territorio".

Focus bio. "Siamo ormai prossimi a raggiungere, con quasi sette anni di anticipo, gli obiettivi che la Commissione europea ha fissato per il 2030 in tema di incidenza delle superfici agricole biologiche sul totale coltivato, in quanto già oggi sfioriamo il 25% della Sau biologica - riassume l'assessore Antonini -. Sono numeri che pochi in Europa possono vantare e che raccontano una vocazione storica al biologico dell'agricoltura

Anche il vigneto bio, cresciuto di oltre il 9% nell'ultimo anno, ha un'incidenza del 39,5% sul totale (6.991 ettari su un totale vitato di 17.687 ettari), con le province di Ascoli Piceno e Fermo che hanno superato il tasso del 46%.

Biologico, biodiversità e sostenibilità saranno sempre di più i pilastri sui quali costruire una rete di marketing finalizzata a migliorare le performance di export del vino marchigiano, che con un +25,9% registrato nel 2022 (per un valore di oltre 75,6 milioni di euro) si colloca fra le migliori performance a livello nazionale. All'orizzonte, poi. investimenti mirati dalla giunta regionale per potenziare la logistica.

Vinitaly è stata anche l'occasione per presentare un nuovo corso per l'enoturismo, coinvolgendo direttamente le cantine e i sindaci, allo scopo di favorire la collaborazione tra pubblico



e privato per sostenere l'incoming sul territorio marchigiano, apprezzato per l'arte, la cultura, il paesaggio, i piccoli borghi, il vino, il cibo e, naturalmente, il mare.

Particolarmente soddisfatti gli operatori. "Vinitaly 2023 è andato oltre ogni aspettativa, con un'affluenza inattesa e particolarmente qualificata, con buyer interessati e wine lover attenti alle peculiarità dei nostri vini", commenta Michele Bernetti, presidente dell'Istituto marchigiano di tutela Vini (Imt).

Un interesse per il vino made in Marche che è stato confermato dai numerosi buyer esteri, che hanno visitato gli stand delle cantine marchigiane e la Terrazza Marche. "Grazie agli incontri organizzati dalla Regione, in collaborazione con Ice-Trade Agency - aggiunge Bernetti - siamo riusciti a incontrare gli operatori stranieri, riscontrando un vivace interesse da parte dei buyer provenienti da Cina, Canada, ma anche Nord Europa".



Via Campiglione, 21B Campiglione, Fermo (FM) efono: 0734.62 info@rifergomme.com

Strada Cluentina, 99 Piediripa di Macerata (MC) Telefono: 0733.281106 info@rifergomme.com





Ambiente/News

Marche/Acquaroli e Aguzzi: "Su 254 acque balneari 241 sono eccellenti"

È iniziata la stagione balneare

La stagione balneare marchigiana del 2023 è stata avviata il 29 aprile e terminerà il 17 settembre per le acque marino costiere e per quelle interne degli invasi artificiali; per l'acqua fluviale la stagione inizierà il 24 giugno e si concluderà il 3 settembre: lo stabilisce una delibera di Giunta, su indicazione dell'assessore all'Ambiente Stefano Aguzzi, che definisce le azioni di competenza regionale per gli adempimenti sulla gestione delle acque di balneazione, la qualità delle acque e l'attività di tutela dei bagnanti.

Buone notizie per la stagione turistica, commenta il presidente della Regione Francesco Acquaroli: "La qualità delle acque della nostra regione ha una valutazione eccellente nella maggioranza dei casi: le acque di balneazione della stagione balneare 2023 sono complessivamente 254. Sono presupposti molto buoni per la prossima stagione balneare".

Ben 19 acque di balneazione marino costiere hanno ottenuto un miglioramento della classe di qualità: oggi su 254 acque balneari 241 sono eccellenti, ovvero il 95%.

"La sicurezza dei cittadini, la tutela dell'ambiente e delle zone costiere sono una priorità per questa amministrazione - dichiara Aguzzi - che porta benefici anche all'attrattività e quindi all'offerta turistica basata sulla qualità e salubrità dei nostri territori".

La valutazione mette in evidenza solo poche situazioni di scarsa balneabilità e sempre in corrispondenza delle foci dei fiumi e dei torrenti. "Un bagno sicuro nel nostro mare o nei fiumi è garantito anche grazie agli sforzi realizzati dalla Regione e tutto ciò incoraggia nel poter vedere la piena ripresa delle attività del settore della balneazione. Arpam proseguirà nel monitoraggio per tutta la stagione balneare secondo gli indirizzi della Regione".

L'Agenzia regionale per la Protezione ambientale effettua i campionamenti e le analisi delle acque e verifica la loro conformità. Arpam effettua anche il monitoraggio delle fioriture algali, come Ostreopsis Ovata per il mare e Oscillatoria Rubescens per le acque dolci laghi, che hanno implicazioni igienico sanitarie.

Lo scorso anno sono state attivate chiusure temporanee in almeno 55 acque di balneazione (a fronte delle 37 chiusure avvenute durante la stagione balneare 2021 e le 52 del 2020), anche se 34 di queste hanno avuto 376 eventi di scolmo dovuti principalmente alla fragilità dei sistemi fognari che non riescono a trattenere l'elevata quantità di acqua dilavata dalle superfici urbane impermeabilizzate e raccolta nelle fognature in occasione di eventi meteorici rilevanti, dovuti principalmente ai cambiamenti climatici.

Porto San Giorgio/Ora il legame bici-treno

Comuni ciclabili, arriva il secondo "smile"

Porto San Giorgio migliora la propria posizione nelle valutazioni della Fiab (Federazione italiana ambiente e bicicletta) sui Comuni Ciclabili. Il Comune non solo ha visto riconfermata la bandiera conquistata lo scorso anno ma ha ricevuto una valutazione migliore che lo fa passare da uno a due "bikesmile".

Il risultato è frutto dei miglioramenti messi in atto in collaborazione con la Fiab locale: hanno pesato l'assegnazione del sindaco Valerio Vesprini di una delega specifica alla mobilità sostenibile e una maggiore azione comunicativa sui canali istituzionali (creazione di un'apposita sezione sul sito).

"Il riconoscimento della Fiab lo ritengo un primo obiettivo raggiunto, non facile se consideriamo la difficoltà in una città, come la nostra, di far condividere mobilità dolce e traffico veicolare in spazi ristretti - fa presente l'assessore alla Mobilità Lauro Salvatelli - . Più la cittadinanza si sposta in bici e più sarà semplice l'attività di sensibilizzazione. Vorrei lavorare sulla complementarità tra le due ruote e il treno. Con l'apertura del ponte sul fiume Ete a sud ci troveremo a dover affrontare un diverso tipo di cicloturismo. Intendo ringraziare il presidente di zona della Fiab Franco Mircoli per la collaborazione".

Sociale/News

Fermo/Progetto di co-housing sociale

Servizio "Dopo di Noi", nuovo appartamento a Montepacini

Accompagnare e supportare all'abitare fasce fragili verso l'autonomia. È quanto si propone la delibera dell'Ambito Sociale XIX con cui nei giorni scorsi è stato deciso di investire fondi e risorse pari a 526 mila euro per progetti di co-housing sociale e "Dopo di Noi", ovvero percorsi che affianchino persone con fragilità verso un'autonomia in alloggi ad hoc.

"L'Ambito Sociale XIX, anche grazie a fondi Pnrr e non solo, ha deliberato di investire sul territorio per progetti per la realizzazione e gestione di spazi di futuro - ha spiegato il Sindaco e presidente del Comitato dei Sindaci dell'Ambito Paolo Calcinaro - per ragazzi che ormai sono uomini, per un futuro incardinato tra le nostre strutture e le famiglie. Il tema è l'invecchiamento del nucleo familiare e la difficoltà nel sostenere questa situazione. Noi eravamo già partiti con questo progetto in questo appartamento - ha detto il primo cittadino riferendosi all'appartamento per quattro posti realizzato sopra al ristorante a Montepacini - il nostro finanziamento porterà ulteriori servizi, qui c'è una realtà che funziona e che è incardinata. La delibera dà la possibilità di realizzare due nuovi appartamenti per questa funzione di sostegno, progetto che nasce grazie ad una storica tradizione in questo senso a Fermo. Noi abbiamo messo un'importante somma per il futuro. Una realtà è già partita a Montepacini, un grazie all'Ambito, a Marco Marchetti, ai Servizi Sociali, al Dirigente Giovanni Dalla Casa. Proseguiremo su questa strada, questo è il primo traguardo di un lungo percorso".

"Quello di Montepacini è un complesso importante, non è solo questo casale - ha detto l'assessore ai lavori pubblici Ingrid Luciani che ha tracciato una fotografia del percorso cui si è giunti dal punto di vista strutturale - quando siamo arrivati erano stati realizzati interventi per 60 mila euro. All'inizio era stato fatto un preliminare di 100 mila euro con l'idea di fare al piano terra cucina e spazio per ristorazione, sopra alloggi correlati con l'accoglienza. Quando si è insediata la nostra amministrazione e abbiamo affidato la progettazione all'arch. Vitali e all'ing. Marzoni, abbiamo voluto realizzare un progetto più importante. È stato finanziato un secondo stralcio per 400 mila euro, che poi è stato suddiviso in due lotti, con opere di miglioramento ed il nucleo esterno per l'accessibilità. Con questo finanziamento è stato completato il piano terra con attività di cucina e un ulteriore intervento di 100 mila euro per renderlo fruibile".

"Comune e Ambito hanno diversi servizi per disabilità - ha ricordato l'assessore alle politiche sociali Mirco Giampieri - due centri diurni, Cser Montepacini e Bottega delle idee, stiamo realizzando un nuovo centro diurno, la richiesta aumenta e possiamo accreditare 25 ragazzi, abbiamo raccolto preoccupazioni dei genitori. Quale miglior luogo come Montepacini per partire, questa è una risposta alle famiglie, noi non ci fermiamo, stiamo cercando un altro appartamento per 4/5 ragazzi e ricordiamo che partirà un altro progetto con Pinqua che ne prevede altri per 2/3 ragazzi".



Per Alessandro Ranieri, coordinatore dell'Ambito XIX "Montepacini ha ispirato la coabitazione e la crescita dei ragazzi fragili condivisa con altri ragazzi fragili, deve essere un tratto ispiratore, parliamo di percorsi di vita, teniamo conto dei diritti delle persone e degli approcci. Marco Marchetti e la cooperativa di Montepacini ci hanno ispirato, parliamo di appartamenti, percorsi di avvicinamento e non di strutture. Da ieri è pubblicato un bando, un avviso di co-progettazione sempre per il Dopo di Noi nel prossimo biennio, primo concetto di prossimità, una coabitazione diffusa in tutto il territorio, oltre che a Fermo, tanto che un appartamento è anche a Servigliano".

Marche/Ortezzano secondo comune più generoso in regione Donazione organi, siamo al 13° posto in Italia

Donazione organi, le Marche sono tredicesime tra le regioni italiane, con un indice del dono di 57,56/100 (consensi alla donazione: 68,4%), in linea con la media nazionale che nel 2022 si è attestata a quota 58,64/100 (consensi 68,2%). A certificarlo è l'ultima edizione dell'Indice del Dono, il rapporto realizzato dal Centro nazionale trapianti che analizza i numeri delle dichiarazioni di volontà alla donazione di organi e tessuti registrate nel 2022 all'atto dell'emissione della carta d'identità elettronica nelle anagrafi dei 7.028 Comuni italiani in cui il servizio è attivo.

Dati alla mano Pesaro-Urbino è la migliore tra le province marchigiane nel complesso, 53° su 107 a livello nazionale, mentre Macerata è 59°, Ancona 60°, Ascoli Piceno 70° e Fermo 81°. In particolare Pietrarubbia, in provincia di

Pesaro-Urbino, è per il secondo anno consecutivo il Comune più generoso delle Marche in tema di donazione di organi con indice del dono di 76,74/100, grazie a un tasso di consensi del 100% con un'astensione del 55,6%: nessuno degli abitanti ha registrato un no e i dubbiosi hanno preferito non esprimersi. Un dato che è valso il primato regionale davanti a Ortezzano e Poggio San Marcello.

Si ricorda che nel 2019 furono effettuati, nelle Marche, 82 trapianti d'organo, cresciuti a 84 nel 2020 e a 90 nel 2021. I 105 effettuati nel 2022 comprendono 46 di fegato (22 donatori da fuori regione e 24 dalle Marche), 57 di rene (rispettivamente 21 e 36) e un trapianto combinato (fegato + rene) con donatore da fuori regione. Un intervento ha invece riguardato il trapianto di rene "da vivente".

Fermano/Avviato il processo di

digitalizzazione

Cardiologia all'avanguardia

Continuano le migliorie al reparto di cardiologia dell'Azienda sanitaria territoriale di Fermo. Oltre al percorso di formazione per l'avvio dell'emodinamica, **è partito il processo di digitalizzazione del reparto**.

L'archiviazione di esami, con la conseguente condivisione telematica delle cartelle cliniche, sia per l'ospedale che per il territorio, rappresenta un passaggio essenziale per ottimizzare il servizio, permetterà il follow up dei pazienti ed il confronto, per i casi clinici più complessi con la rete cardiologica. Disporre di un **archivio digitale di referti ed immagini**, dagli ecocardiogrammi ai test ergometrici, dagli holter agli elettrocardiogrammi, faciliterà l'assistenza dei pazienti che sono stati ricoverati in reparto e di quelli che afferiscono all'ambulatorio di cardiologia.

Imminente l'avvio della formazione per refertare gli elettrocardiogrammi online. In questo modo si potranno valutare eventuali variazioni nel tempo, rendendo più immediate le diagnosi ed evitando il passaggio dei tracciati in attesa di referto da un reparto all'altro.

Breve

Fermo Focus sulle malattie reumatiche

Prosegue a Fermo il ciclo di appuntamenti organizzati presso la sede della Croce Verde di Piazzale Tupini, promossi dall'associazione malati reumatici Amar Marche, insieme all'ospedale Murri, in particolare con la reumatologa Antonella Farina, ed all'Inrca. Giovedì 11 maggio alle ore 21 la dottoressa Serena Romagnoli parlerà di Terapia occupazionale: guida per le attività quotidiane. Saranno forniti consigli utili per evitare sollecitazioni errate e sovraccarichi delle strutture articolati. La conferenza sarà trasmessa anche in streaming sui canali Facebook ed Instagram di Amar Marche, per favorire la massima partecipazione.

Economia/News

Marche/Ripresa lenta e precaria, crescono i licenziamenti Non è una regione per giovani

"Uno sviluppo lento, non al passo con la media europea. L'occupazione cresce ma trainata solo da lavoro autonomo o da contratti a tempo determinato e part-time, con donne e giovani ancora una volta maggiormente penalizzati da precarietà e vulnerabilità". È il commento di Rossella Marinucci, segreteria regionale Cgil, a proposito dei dati Istat sul mercato del lavoro e quelli dell'Osservatorio sul precariato Inps, elaborati dall'Ires Cgil Marche e relativi al 2022. Ma non è tutto. "Scende la disoccupazione ma non quella di lunga durata che rappresenta quasi la metà sul totale dei disoccupati ed è caratterizzata da maggiori difficoltà di reinserimento". Insomma, un 2022 dove vincono una ripresa lenta e precaria. Nel 2022 infatti cresce l'occupazione con 639mila occupati e cioè +3,7% rispetto al 2021, diminuiscono disoccupazione con 42mila disoccupati e cioè -5% rispetto a 2021, e inattività e al contempo si attenua il divario di genere. Ma si tratta di una timida ripresa a geometrie variabili tra territori, categorie socio-demografiche e occupazionali: la crescita dell'occupazione dipendente infatti è sostanzialmente rappresentata solo da contratti a termine e lavoro precario e, in termini assoluti, assistiamo ad un graduale invecchiamento

dell'occupazione, che dipende dalla riduzione

della popolazione in età lavorativa.

Il saldo assunzioni - cessazioni risulta positivo nel complesso e per le singole tipologie contrattuali, ad eccezione dei contratti a tempo indeterminato e dei contratti in somministrazione. Sia rispetto al 2021 sia al 2019. le assunzioni crescono meno nelle Marche con un +8,2% rispetto al + 12,5% del Centro e al +11,4% dell'Italia in generale. Sul totale delle nuove assunzioni, quelle a tempo indeterminato sono una quota molto ridotta, pari al 12.1%: la tipologia contrattuale maggiormente presente è il contratto a termine con 37,8%, seguita dal contratto intermittente che resta il più gettonato con +17,7%. Rispetto al 2021, aumentano i licenziamenti di natura disciplinare, +42,4% e i licenziamenti di natura economica +42%, oltre alle cessazioni per fine contratto, +13% e alle dimissioni volontarie.

"Il 2022 è stato un anno che ci consegna qualche segnale positivo, determinato dal rimbalzo della crescita legata alla ripresa post pandemia - sostiene Giuseppe Santarelli, segretario generale CGIL Marche - ma le politiche del lavoro ora devono essere mirate a trattenere i giovani nelle Marche: il tema della formazione e del rafforzamento delle competenze diventa decisivo per dare loro una concreta possibilità di un futuro stabile in questa regione".

Centro Italia/277 milioni

per 1.280 progetti

Approvati i primi bandi Next Appennino

NextAppennino, il programma di incentivi per il rilancio sociale ed economico dei crateri del sisma 2009 e 2016, finanziato per oltre 600 milioni di euro della Macromisura B del Piano nazionale complementare al Pnrr per le aree del centro Italia colpite da terremoti, passa alla fase attuativa. La Cabina di coordinamento integrata, presieduta dal Commissario alla Ricostruzione e Riparazione Sisma 2016 Guido Castelli, ha approvato le prime graduatorie, che sbloccano risorse per 277 milioni di euro, che vanno a sostenere 1.280 progetti nei territori colpiti dal sisma di Abruzzo, Lazio, Marche e Umbria, generando 434 milioni di investimenti. I 277 milioni sono così ripartiti: Abruzzo 67,7 milioni; Lazio 22,5 milioni; Marche 161 milioni; Umbria 25,6 milioni. Obiettivo di NextAppennino è quello di sostenere le imprese e rilanciare l'economia dei territori dei due crateri 2009 - 2016, incentivare l'innovazione del piccolo e medio tessuto imprenditoriale, immettere risorse importanti nella cultura, nel turismo e nel terzo settore, finanziare piattaforme di trasformazione tecnologica per rendere più sostenibili e al passo con i tempi le filiere ambientali.



AUDI A4 Avant 2.0 TDi S-Line anno 2017



MERCEDES E220 D Sw 4 Matic Premium Plus, anno 2021, full optional



NOLEGGIO Breve e Lungo termine - auto e furgoni 7 e 9 posti

MONTEGIORGIO PIANE - Via Faleriense Ovest, snc - Tel. 0734.968852

LIDO DI FERMO - Via Nazionale, 250 - Tel. 0734.641870 autoerresrl1@gmail.com - 1 Autoerre srl





VOLKSWAGEN POLO 1.4 TDi BlueMotion, anno 2014



PORSCHE MACAN 2.0 T BENZINA anno 2022, km 100, full optional



BMW X4 X-Drive 2.0 M-Sport



BMW X3 XDRIVE 2.0d XLine anno 2018



BMW X2 XDrive 1.8d MSport anno 2019, full optional



AUDI Q2.0 TDi SLine anno 2019, full optional



JEEP COMPASS 2.0 Multijet limited 4x4 anno 2018



MERCEDES GLC 250 D 4Matic Premium anno 2018, km 46.000, full optional



NISSAN QASHQAI 1.6 TD Tekna 4x4 anno 2017, full optaional



AUDI Q3 Sport 2.0 TDi Quattro SLine full optional



VOLKSWAGEN GOLF 7 1.6 TDI



RENAULT CLIO 1.5 Limited diesel anno 2017



VOLKSWAGEN TIGUAN 2.0 TDI 4 MOTION, anno 2020, full optaional



AUDI Q5 40 TDI SPORTBACK S-LINE anno 2022, km 4.000, full optional



MINI COOPER D 2.0 COUNTRYMAN anno 2018, km 121.000, full optional



VOLKSWAGEN T-ROC 1.6 TDi STYLE anno 2019, km 56.000, full optional



MERCEDES C 220 D Premium AMG anno 2019, full optional

Alla Provincia di Fermo il riconoscimento per il merito civile durante la Resistenza

La Medaglia d'oro di un'intera comunità

di Andrea Braconi

Ai pescatori di Marina Palmense, che con le proprie barche ed a rischio della propria vita traghettavano prigionieri e non solo verso sud, dove l'Italia era già stata liberata. A tutti i contadini che hanno ospitato nella propria abitazione come figli quei fuggitivi che provenivano dai campi di Servigliano e dalla Conceria.

Al Comitato di Liberazione nazionale di Fermo, quidato da Don Gaspare Morello, unico caso in Italia di un prete presidente, che coordinava

tutte le attività resistenziali, comprese quelle in montagna

Alla Resistenza armata dei monti Sibillini ed al Battaglione Batà.

È a loro, ad un intero territorio che si è opposto all'occupazione nazifascista, che Paolo Scipioni, presidente provinciale dell'Anpi (Associazione Nazionale Partigiani d'Italia) dedicata la Medaglia d'oro al merito civile, consegnata lo scorso 25 aprile alla Provincia di Fermo.

"Questa è una medaglia tanto attesa quanto doverosa - afferma Scipioni - che va a premiare la Resistenza armata del Fermano ma anche

quella non armata, tutta una comunità che in ogni modo e mezzo ha lottato per sconfiggere gli oppressori. E se Ascoli Piceno ha da tanto tempo la Medaglia d'oro al valor militare, dopo la nascita della Provincia di Fermo è iniziato un lungo processo di riconoscimento grazie all'impegno della Casa della Memoria, nostro e dell'allora presidente Cesetti e dell'assessore Buondonno che consegnarono a Roma la pratica ufficiale basata sugli studi di Filippo Ieranò. Una richiesta che era però finita nel dimenticatoio, al punto che nel 2019 come Anpi abbiamo iniziato un'ulteriore prat-



ica. Quindici anni dopo possiamo dirci tutti orgogliosi di aver raggiunto questo straordinario obiettivo. che celebra l'impegno di tutti".

Fermano/54 anni, originario di Montappone

Don Andrea Andreozzi nominato Vescovo di Fano

Con lettura del testo inviato dalla Nunziatura Apostolica in Italia a firma del Nunzio S.E. Mons. Emil Pail Tscherrig, mercoledì 3 maggio nella Cattedrale di Fermo, alla presenza del clero diocesano, dei diaconi, dei membri del consiglio pastorale diocesano e dei responsabili degli uffici pastorali e di curia, dopo la recita dell'ora media, l'Arcivescovo di Fermo S.E. Mons. Rocco Pennacchio ha dato l'annuncio del nuovo vescovo della diocesi di Fano-Fossombrone-Cagli-Pergola: rev. Andrea Andreozzi, del clero della chiesa fermana, finora rettore del seminario regionale umbro ad Assisi. Un forte e sentito applauso dei presenti ha riempito la Cattedrale subito dopo il momento della nomina, segno di grande gioia e sostegno per don Andrea.

"Esprimo gratitudine alla diocesi di Fermo, ricca, formata da sacerdoti in gamba, ha già donato ultimamente due vescovi - le parole di Mons. Pennacchio -. Don Andrea metterà senz'altro a frutto qualità personali e capacità di esperienza pastorale. È sempre stato presente in diocesi con spirito collaborativo e di assoluta dedizione. Ora, don Andrea, ti seguiremo sempre con affetto a partire dalla data di ordinazione episcopale, domenica 18 giugno".

54 anni, originario di Montappone, Don Andrea è visibilmente emozionato all'annuncio della nomina: "Un momento di gioia importante per la mia vita - dichiara -, ringrazio il vescovo Rocco per l'incoraggiamento che mi ha dato quando sono partito per Assisi e anche oggi. La vita ci sorprende e ci coglie spesso impreparati, anche questo è il caso. Noi siamo sempre a metà dell'opera, lasciamo le cose in divenire, come nel caso del mio mandato ad Assisi che finisce prima di quanto credevo. Don Armando Trasarti (vescovo uscente della diocesi di Fano-



Fossombrone-Cagli-Pergola per raggiunti limiti di età, originario di Campofilone, ndr) mi ha mandato una lettera di presentazione della mia nuova "sposa", nel nord delle Marche. Presto la visiterò, suonerò il campanello e chiederò con delicatezza permesso".

Fermano/Al via il corso I segreti delle erbe

Dopo il lungo tempo di sospensione l'Associazione Chi mangia la foglia!. il Centro Sociale Santa Maria. L'Associazione A. Valentini, con spirito unitario ripartono con una proposta caratterizzante ed identitaria del territorio, dove attenzione per la natura, conoscenza, cultura, socialità si uniscono dando luogo e modalità di conoscenza e crescita per chiunque interessato: un nuovo corso di riconoscimento ed utilizzo delle erbe spontanee.

Con questo ciclo si aprono gli incontri didattici del 2023 e proseque lo storico consolidato iter dei corsi di riconoscimento delle erbe e piante spontanee riguardanti il comparto ambientale nati nella nostra provincia alcuni decenni or sono

diventando nel tempo riferimento nazionale attraverso l'ampio progetto interprovinciale del circuito delle cucine tipiche locali.

Il corso di carattere itinerante sarà presentato ufficialmente a Fermo presso il Centro Sociale Santa Maria (Via XX settembre, 2) sabato 20 maggio alle ore 17 con breve passeggiata didattica e brindisi. Si proseguirà tra maggio e giugno con alcune lezioni teoriche che si terranno di mercoledì ore 21 presso l'Hotel Garden di Porto San Giorgio, sviluppandosi poi con altre lezioni pratiche di domenica mattina nei vari ambienti del territorio.

Per informazioni, tel. 329.1120130 info@chimangialafoglia.it

Al voto i cittadini di Porto S.Elpidio, Montegiorgio ed Altidona

Nuovi sindaci, il Fermano tra riconferme e novità

La 'partita' più importante si gioca a Porto Sant'Elpidio. Tre i candidati che domenica 14 e lunedì 15 maggio si contenderanno il ruolo di sindaco nel secondo Comune della provincia, con la concreta ipotesi di un ballottaggio due settimane dopo. Da un lato le due figure riconducili all'area del centrodestra, vale a dire Gian Vittorio Battilà (sostenuto da Lega, Forza Italia, Laboratorio Civico Arancio, Pse Laboratorio Civico, Pse senza Fili-Felicioni con Battilà, Città e Futuro, Civitas Civici) e Massimiliano Ciarpella (Fratelli d'Italia, Udc, Il Centrodestra, Porto Sant'Elpidio Sul Serio, SiAmo Porto Sant'Elpidio, Porto Sant'Elpidio Si Muove, Civico Pse), dall'altro il ritorno dell'ex primo cittadino Paolo Petrini (a capo di una coalizione che vede affiancati Pd, Pse Tradizione e Futuro, Paolo Petrini Sindaco e Civico Impegno). A Montegiorgio, invece, il sindaco Michele Ortenzi, sostenuto dalla lista ProgettiAmo Montegiorgio, sfiderà Claudio Ferracuti e la lista Insieme per cambiare Montegiorgio, mentre ad Altidona l'uscente Giuliana Porrà e la sua civica Altidona di tutti se la vedranno con Giacinto Gabrielli, candidato per la lista Insieme per il paese.

MONTERUBBIANO

ARMATA DI PENTECOSTE

27-28-30 MAGGIO



27 MAGGIO

Sabato

Ore 10.30

Inaugurazione nuova cartellonistica turistica (Centro Storico)

ore 16.00

Presentazione Progetto Rinascimento 4.0
"Le radici nella Valdaso, le ali spiegate
verso il mondo intero"

Ore 16.30

Prove Ufficiali della Giostra dell' Anello

Ore 17.30

Lettura del Bando della Festa dell' Armata di Pentecoste lungo le vie del paese

Ore 20.00

Stand gastronomici

a cura della Pro Loco "Luigi Centanni"

Ore 21.00

Cerimonia di premiazione della Corporazione vincente la Giostra dell'Anello 2022

Bussolazione ed estrazione dell' ordine di partenza dei cavalieri per la Giostra dell' Anello 2023

ore 21.30

VER SACRUM VOVERE

Spettacolo di Musici e Sbandieratori dell' Armata di Pentecoste e delle danzatrici della scuola di danza Metamorfosi

28 MAGGIO

Domenica

Ore 10.00

Corteo storico dell' Armata di Pentecoste

Processione e offerta dei ceri delle Corporazioni alla SS. Maria del Soccorso

Ore 11.30

Santa Messa in onore di Santa Maria del Soccorso

Ore 13.00

Stand gastronomici

a cura della Pro Loco "Luigi Centanni"

Ore 15.30

In Piazza T. Calzecchi Onesti

Partenza del Corteo Storico

dell' Armata di Pentecoste

con la delegazione del Palio dell' Assunta di Fermo

Ore 16.00

Giostra dell' Anello

Vendita biglietti su ciaoticket.com ciaotickets

Ore 18.30

In Piazza T. Calzecchi Onesti

Premiazione del Cavaliere

e della Corporazione Vincent

Spettacolo dei Musici e Sbandieratori

dell' Armata di Pentecoste

Stand gastronomici

a cura della Pro Loco "Luigi Centanni"

30 MAGGIO

Martedì

Ore 13.00

Pranzi delle Corporazioni

Ore 16.00

Baccanali e giochi popolari presso il Parco di San Rocco

























Cartellone/News

Rievocazioni storiche

Monterubbiano

Armata di Pentecoste, un emozionante viaggio nella storia

Quando la primavera è al culmine, nel giorno della Pentecoste, prende vita a Monterubbiano la Rievocazione storica della "Sciò la Pica". Parliamo di un antichissimo rito che trae le sue origini dai rituali delle Primavere Sacre (Ver Sacrum) in cui gli antichi celebravano la trasmigrazione fatta per voto agli dei, di una popolazione sabina, che, partita dalla conca reatina, si insediò nel Piceno, guidata dal volo del Picchio (Pica). Durante queste festività, i Piceni onoravano l'uccello sacro, che, secondo la tradizione, li aveva condotti nelle nostre zone. Nel Medioevo a questo culto pagano si è sovrapposta una festa religiosa in onore della Madonna del Soccorso che aveva liberato i Monterubbianesi da una tirannia in un giorno di Pentecoste, per questo fecero voto di celebrare ogni anno, in perpetuo, quella data.

Pertanto, sono due gli aspetti della rievocazione: da una parte il gruppo dei "Guazzarò" e la pianta di ciliegio a cui è appeso il picchio, che ricorda il nucleo più antico risalente alla Primavera Sacra; dall'altra la sfilata in costume con le Corporazioni di arti e mestieri tipiche dell'epoca medievale, l'Armata di Pentecoste, l'offerta dei ceri alla Madonna e la conclusiva spettacolare giostra dell'anello.

Quest'anno l'inizio dei festeggiamenti avrà luogo

sabato 27 maggio con tante iniziative, tra cui la presentazione del progetto Rinascimento 4.0, la lettura del Bando della Festa dell'Armata di Pentecoste per le vie del paese, la premiazione della corporazione vincente del 2022, lo spettacolo di musici e sbandieratori dell'Armata di Pentecoste e della scuola di danza Metamorfosi.

Domenica 28 maggio mattina sarà possibile assistere al suggestivo corteo storico dell'Armata di Pentecoste, con processione e offerta dei ceri delle Corporazioni alla SS. Maria del Soccorso. Di seguito un gruppo di zappaterra vestiti del tradizionale guazzarone, ripete l'antica costumanza scacciando la pica con una canna, da un albero di ciliegio tagliato per l'occasione alle prime luci dell'alba da alcuni giovani del paese; la pica, legata in antico con una corda al ramo dell'albero è oggi "gelosamente" custodita in una gabbia. Lo zappaterra che porta il ciliegio finge di piantarlo, mentre un compagno in atto di incalzarlo con la zappa va invece a rasentare le scarpe degli astanti; un terzo allora, al grido "sciò la pica" all'improvviso sbruffa sulla folla il vino attinto da una rituale borraccia ("lu trufu"). Cento volte il rituale si rinnova per le vie del paese e cento volte si ripetono le risa divertite della gente accorsa.





Nel pomeriggio poi si svolge l'avvincente Giostra dell'Anello tra le corporazioni di "Artisti", "Mulattieri", "Bifolchi", "Zappaterra"; l'atto conclusivo si tiene martedì 13 maggio con i pranzi delle Corporazioni e i Baccanali e giochi popolari al Giardino di San Rocco.

Il micro micro racconto di Sergio Soldani

CARLO, GIOVANE PANETTIERE

Carlo, era un trentottenne panettiere del panificio Ricci, titolare suo padre Vittorio, in Via Giuseppe Piermarini a Foligno. Il ragazzo si presentava ogni mattina alle ore tre insieme ad altri

collaboratori per adempiere al proprio lavoro da quando, preso il diploma di ragioniere, decise di seguire la sua famiglia di imprenditori alimentari che avevano altri punti vendita dell'attività in Umbria e precisamente uno a Spoleto un altro a Perugia e anche a Terni.

Da un paio di mesi però incontrava una giovane e bella prostituta dallo sguardo triste, dal nome "d'arte" Candy, la quale ritornava dalle sue fatiche e non mancava mai, dal primo momento che lo notò, di sorridergli con candore. Lui parlava di lei al suo amico, confidente e dipendente Stefanetto. chiamato così per via della sua non eccessiva altezza fisica.

Impastavano e infornavano ma ogni momento era buono per Carlo per parlare di lei. "leri notte Candy aveva un vestito... Viola. Mi piaceva più di quello nero di oggi... Però ti assicuro Stefano che è sempre bella da non poter resistere...". Così tormentava il suo amico, il quale un giorno spazientito gli domandò se il capo, Vittorio, fosse al corrente dell'esistenza di Candy e di cosa facesse la ragazza per vivere... Se avesse intenzione di presentarla al padre.

Per una settimana l'appassionato innamorato rimase offeso e non parlò più con Stefanetto, si mise a lavorare vicino a Carmelo, dipendente di Messina. Poi il brevilineo amico gli chiese scusa e per farsi perdonare gli sussurrò "Non è che Candy ha una collega... Magari non troppo alta, per me?".

I due risero e si abbracciarono come dopo aver segnato un goal al gioco del calcio. Accade che un giorno, o se vogliamo una notte, Carlo aspettò invano la sua particolare fidanzata, la quale non si presentò. Impazzito e preoccupato si diresse verso il percorso di lavoro della ragazza. Incontrò una avvenente spagnola di nome Carmensita che gli spiegò che lei sostituiva Candy, e che insistette per non dargli spiegazione alcuna. Carlo cadde in una depressione profonda, addirittura non reattiva; per più di un mese non si recò al lavoro vivendo rinchiuso nel semibuio della sua camera. Seppe dopo un po' di tempo che Vittorio, il genitore, liquidò la ragazza con trentamila euro in contanti, facendola spedire a svolgere la sua attività a Crotone.

Mostre d'arte

Moresco "Sulla soglia del silenzio", al Tomav personale di Minus.log

Il Tomay Torre di Moresco Centro Arti Visive, in collaborazione con Tomay Experience Ass. Cult., presenta con il titolo "Sulla soglia del silenzio", a cura di Antonello Tolve, la personale dei Minus.log. La mostra si inaugurerà domenica 14 maggio alle ore 18 negli spazi della torre eptagonale del XII sec., attiva dal 2011 come luogo di riferimento per l'arte contemporanea. Questo nuovo progetto del collettivo abruzzese Minus.log (Manuela Cappucci e Giustino Di Gregorio) mira a scandagliare prima e a rappresentare poi il silenzio e lo spazio vuoto non solo come elementi cardine della loro ricerca ma anche come condizione necessaria per connettersi di nuovo con se stessi e con il mondo. Preziosa a tal fine la collaborazione con il musicista-sound artist Daniele Bogon. La direzione artistica è di Andrea Giusti. La mostra sarà visitabile fino al 25 giugno, sabato e domenica dalle ore 18 alle 20.

Per informazioni: tel. 351.5199570 - tomav.expe@gmail.com www.facebook.com/TorreMorescoCentroArtiVisive

Breve

Marche Suoni ed arte nel segno di Riverberi

L'organettista Roberto Lucanero con il progetto "Passi, fole e caròle" a Pieve Torina, domenica 14 maggio, dalle ore 10 lungo il suggestivo Sentiero delle Acque tra balli e degustazioni. Il musicista/artista Alfredo Laviano a Ripe San Ginesio il 21 maggio, alle ore 11.30 all'interno della Pinacoteca comunale, con una performance di improvvisazione tra musica e pittura denominata "SoundSigns", l'Ada Montellanico 5et a Treia il 28 maggio, che a partire dalle ore 18:00 al Teatro Comunale presenterà il suo "Canto proibito".

Sono gli ultimi appuntamenti di Riverberi, la rassegna inserita all'interno di RisorgiMarche che durante l'inverno e la primavera ha caratterizzato diversi Comuni dell'entroterra maceratese.

www.risorgimarche.it

GREGORI I







cerca questo **www.lmmobil**

Agenzia: Via Giordano Bruno, 187 - PORTO

mmobiliare

1990

Ufficio Vendite

APPARTAMENTI VARIE METRATURE
Porto San Giorgio centro
nuova costruzione classe A4





immobile su

iare Gregori. it

SAN GIORGIO (FM) - Tel. **0734 675825**



SGUARDI D'AMORE

AMORE E CULTURA

CONTRO OGNI FORMA DI DISCRIMINAZIONE

Negli sguardi delle donne c'è il cuore pulsante di sacra forza divina e fragile femminilità, simboli di potenziale bellezza che espressa nell'Arte è ciò che salverà il Mondo (cit.)

mercoledì 8 marzo 2023

LE FIGURE FEMMINILI NELL'OPERA DI DANTE

Lezione-spettacolo per gli studenti delle Scuole secondarie di 1º grado, in occasione della Giornata Internazionale della donna in collaborazione con l'Associazione "Verso l'Armonia" Teatro La Perla, Via Conventati 6, ore 9:30

sabato 11 marzo 2023

OMAGGIO ALLE DONNE ATTRAVERSO LA DIVINA COMMEDIA

Spettacolo di poesia e musica

con Viviana De Marco, Fausto Palmieri, Olena Kocherga Chiesa di San Serafino, Piazzale San Serafino, ore 21:15

sabato 13 maggio 2023

OMAGGIO A MARIA

Spettacolo di poesia e musica

con Viviana De Marco, Fausto Palmieri, Olena Kocherga Chiesa di San Francesco, Piazza Mazzini, ore 21:15

martedì 25 luglio 2023

"E IL NAUFRAGAR M'È DOLCE IN QUESTO MARE" IL POETA GIACOMO LEOPARDI TRA SOLITUDINE, **INTEGRAZIONE E RICERCA DELLA BELLEZZA**

Spettacolo di poesia e musica

con Viviana De Marco, Fausto Palmieri, Olena Kocherga Belvedere della Pievania con ingresso da Piazza Mazzini, ore

domenica 19 novembre 2023

LA STORIA DI UNA GABBIANELLA E DEL GATTO **CHE LE INSEGNO' A VOLARE**

Letture per bambini sul tema della non discriminazione Biblioteca Comunale, Via Conventati 18, ore 16:00

sabato 25 novembre 2023

DONNE, POESIA E CANZONI

Viaggio nella canzone d'autore e nella poesia contemporanea alla scoperta dei testi più belli dedicati all'universo femminile, in occasione della Giornata Mondiale contro la violenza sulle donne

con Viviana De Marco, Fausto Palmieri, Alessandra Gentili Teatro La Perla, Via Conventati 6, ore 21:15

TUTTI GLI SPETTACOLI SONO AD INGRESSO LIBERO

MONTEGRANARO





Cultura/News

Li segreti de nonna Mari... A cura di Edelvais Totò e Noris Rocchi



Le coppette de lu Curatu e le fave lesse

Nonna Mari: Oh 'ngorbu!!! Marie' ma tu che fai ecco ... m'ha itto partutu che a d'eri scappata co' Ngilucciu... e che no rvinii prima de stasera...

Marietta: 'Nfatti... cuscì era, stavamo tanto ve' a spasso... po' tuttu un trattu combare 'lla sfacciata de Linetta co 'na zilanata de mannulitti... ma non è che s'era tirata su solo lu zinale!!! pure la sottana, java a menze cosse de fori! e pure de più!!! A s'è ccostata a Ngelucciu,, e pò j'ha ditto "Ngilù... a vo proà?", a sci capito no'????

Nonna Mari: Beh, ma issu che j' ha resposto?

Marietta: Jà ditto che li mannulitti no li vulia perché dopo je fa dole' la panza... ma 'na bbella guardata je la data... A me m'he c'ha rfatto talmende le fregne che pure se doveamo ji da la zisa, a me s'ho stornata, e Ngelucciu è rmastu comme un fessu, po' ma ditto:

"Negelucciu": Ma che te pija? Dovemo ji llà zia e tu vai da quell'atra parte? A se po' sapè che gorbu c'hai?

"Marietta": Gnente, gnente, è mejo che me lasci perde e la prossima vota sta attendo a quello che vai guardanno, perché sci sembre lu solitu...

"Negelucciu": Ma lu solitu de che? Ch'avrio fatto??, oooh ma sepò sape' che t'ha pijato? A voi rrisponne? Mica se capisce! E po' fatte mbò comme te pare, beati chi ve capisce a vojatri

Marietta: E ppo je so' ditto che duvio studia' e me ne s'ho rvinuta a casa... Ma perché? A pare che te despiace che so' rvinuta... ma che stai a bbusca' esso rreto... che ci sta dendro 'ssa sparra, famme vede'....

Nonna Mari: Oh frica, ma guarda che sci prorbio na sprota eh!? Poesse che te devi 'mbiccià de tutto?

Marietta: E daje no' famme vede'... che d'è tutti 'ssi seareti

Nonna Marì: Esso addè gna che te lo dico, a j'ero prumisto a partutu che non te dicio co'...

Marietta: Vabbu? Ma perché che t'ha itto che non duvrio da sape?, dimme 'mbo? Famme mbo sape'?

Nonna Marì: Mmomendi gna che rrellargo lla porta pe' facciulu capa'.... Lo sapìi no che partutu era jitu jo' la scola pe parla' co' li professori.

Marietta: Sci sci lo sapìo, ma tando io a scola li probblemi mica ce l'ajo...

Nonna Marì: E beh.. famme fini' a ditte... oh tutti quandi j'ha itto che sci vraa, la più sverda de tutti e ppo' pure che sci 'dducata e respettosa.... E po' ja ditto che già le fabbriche de llà Mondegranà a vole sapè li nomi de quilli più mejio e che lu nome to' era lu primu de tutti!

Quann'è rivinutu s'è facciatu loco lla porta, co' un pettu rcunfiu che pe poco li vuttu' de lu ggilè je sse stuccava! Co' na specie de mossa su la vocca quanno vo' ride, ma no lo vo' dà a capi'.... Purtia 'sta sparra pe' le mano e m'ha ditto "oh ma'... Marietta ad'è tanda jotta... a s'ho passatu lla la votteca de Nannina e s'ho pijiato le pastarelle e lo vurro... tutto lo mejo che ce serve... che fa pure la reclame su la trivisio'.... perché a ssa frica no je fai le coppette de lu curatu? lo sai che pe' qquando je piace a se le magneria tutte, e po' co' la sosfazio' che m'ha dato 'gna condendalla in che modu..., però no' gne di' còsa cusci stasera facemo 'na sorpresa a tutti che anche la matre sarrà tutta condenda..."

Marietta: Ohh le coppette de lu curatu!!! A divendo matta pe quando me piace..., poru vabbu, a fa tando lu seriu po 'nvece...

Sendi nò'... mbareme comme se fa cuscì una la porto a Ngilucciu, a jela faccio proa' io 'na cosa che non ha proato mai..., atro che li mannulitti a cosse de fori...

Nonna Mari: Marièèèèè... porta judiziu, stacce co' la testa! Che voi dì quanno dici che je la vurrisci fa proa', io le capisco ste cose, mica so stupeta, rricordete che so nata prima de te.

Marietta: E scine scine... lo vedi che fino addè la testa la so' portata... Daje dimme dimme... che so' sicura che co' la coppetta de lu curatu pure se Ngilucciu sta mmoccò rrufatu, a je sse passa

Nonna Marì: Pe' prima vanne piià l'oe fresche jo lu stallittu... quelle che sta loco la mastelletta vianca ad'è quelle che ha fetato ogghi. Pija quelle.

Marietta: Eccheme, fatto! Addeso le roppo dentro la curtigiana?

Nonna Mari: E none! Datte tempu un minutu... famme sindi' se lo vurro è lendo, sci sci vedi Marie'? Lo vurro deve esse tennero sennò mica je la fai a lavorallo, però no lo devi struije.

Marietta: A sci capito tu li trucchi de nonna Marì? Sendi ma ssu curatu a te comme ha fatto a datte 'ssa ricetta.

Nonna Mari: Mica me la data lu curatu, issu purittu mango se sapìa fa l'acqua calla! A me la ricetta me la data la perpetua Ulalia, ma addè scordeme però, mette li rusci da 'na parte e le chiare da 'natra, .esso cuscì... po' pe' ogni rusciu ce metti nove cucchiaritti de zuccoro, po' sbatti forte forte che deve da divenda' vianchi. Esso va vene... findando che sbatti ce metti pe ogni rusciu menzu ettu de vurro e lo fai monda' nzemo co li rusci... vedi che bella crema che scappa fòri?

Mariette: Sci, sci è proprio vella, me virrìa voja de proalla...

Nonna Mari: Fermete, addeso 'gna che sbatti le chiare però, quesso fallo tu perché a me me sse stracca lu vracciu che sso' vecchia.

Marietta: Ma certo tutte le scuse pe famme fa' a me vero? Oddio, ma quando ce vo' a mondasse ste chiare? Ad è menz'ora che sbatto.

Nonna Marì: Famme vede? Va ve', cuscì po' vasta'... Vedi comme ad è bella? Pare la nea fresca 'ppena cascata. 'Mo pija la crema che eri fatto e piano piano je fai rbeve tutte le chiare, no sbatte troppo forte, e co' la cucchiaretta mmesteca verso l'ato per fajie pija' aria sennò poesse che te sse slenda... ohhh esso cuscì va ve'... gnenoccia se d'è vinuta ve'!

Marietta: Addeso? La metto dendro le coppette. Nonna Marì: Scine, ma prima devi mmolla' li viscotti co' lo caffè e lo rumme.



Marietta: Ce devo mette lo zuccoro su lo caffè? Nonna Marì: None none già la sci misto su li rusci, a vasta quello... esso addè fai ustratu de viscotti 'mmollati po' su ssopre ce metti un bar de cucchia' de 'ssa crema po' le metti dendro lu frigurificu

Marietta: Sarria pronde allora!

Nonna Marì: Sci ma te devi rrecordà che quanno se magna ce metti su ssopre tre viscini co' un cucchiarittu de sciroppu, lo 'mbrengio de li viscini je da grazia... ce poi pure gratta' moccò de cioccolata... ma lu curatu la vulia sembre co' li viscini

Marietta: ... O no', ddeso che semo fatto le coppette... te chiederio un piacere...

Nonna Marì: Dimme cocca che te serve.

Marietta: Pure io a vabbu je vurrio fa checcosa che je piace.... senza faje capì che la so' fatto perché so' saputo de le coppette...

Nonna Mari: Ehhh la so' sembre ditto che c'hai lu core vonu... sai che se ne more de magnà partoto? Le fave lesse!!! Ma quanno l'ha ditto a mammata ha mmiato a svoceghjà perché dice che je fa male, che je gonfia la panza... ma tu no la sci sindita a chiacchiara'?

Marietta: None, ma amò sa che faccio, vaco jò l'ortu e ne cojo mboche... de sti tempi adè fresche, fresche e tennere.

Nonna Marì: Certo... che ce ne freca? Addè je le facemo, quanno fatiga comme un somaru mica fa le voce nisciù pe dije che je fa male!

Marietta: Brava no' pe' na ota facemulu condendu, co' mamma ce penzo io, tu 'nde proccupà... addè vaco jo lu gamazzì po rvengo le sgranemo.

Nonna Marì: lo ndando vaco jo l'ortu a pijà l'erbetta, la maggiorana, lo sverdo, la minduccia, 'na cipolletta e un aju friscu.

Marietta: Che belle favette! Tutte prite e ciuchette queste se coce vene.

Nonna Marì: Ecco mo che le semo lessate e scolate le cunniscemo. Marièee pijia lu tajere.

Marietta: Me sa tando che gna trita' tutta ssa robba vvero...

Nonna: Su daje, lesta, prima fa a fiettarelle fine fine l'aju e la cipolletta fresca e metti su la curtigianetta de le fave, po' trita vene l'erbetta lo sverdo... la maggiorana mettecene pochetta, me raccommanno la minduccia, esso, addè vutta tutto loco dendro, 'na sgrizzatella d'aceto ce la vo e po vutta jo l'ojo ... esso jo... mmesteca vène vène... pròa se sta ve' de sale... eppò semo fatto, che ce vo'?

Marietta: Stasera no' ce rfacemo li cumbrimendi unu co' n'atra co' vabbu, doemo fa finda che non sapemo gnende e tu no', a fai la direttrice d' orchestra... a sci 'na potenza no'!

Sport/News

Pallavolo/Ottimo campionato e salvezza raggiunta senza patemi Videx, la serie A2 è casa tua

Missione compiuta per la Videx Yuasa Grottazzolina nella stagione sportiva 2022/23: il ritorno in serie A2 a distanza di tre anni dall'ultima apparizione e una grande voglia di dimostrare che la seconda serie nazionale è l'habitat ideale di una realtà sportiva con più di cinquant'anni di



storia alle spalle, riabituarsi il prima possibile ad un campionato estremamente complesso ed equilibrato e conquistare, possibilmente con altrettanta celerità, la salvezza, poi puntualmente raggiunta.

"È stato un percorso difficile - ha dichiarato coach Massimiliano Ortenzi -. La squadra ha fatto vedere fino ai primi di dicembre una pallavolo di gran livello poi qualcosa si è inceppato. Nel mese di gennaio eravamo a terra, senza più sorrisi né sicurezza, poi è arrivato Rizo ed anche grazie a lui abbiamo finalmente capito che potevamo uscirne, che eravamo qualcosa di più. La svolta è arrivata con le tre vittorie consecutive tra Prata di Pordenone, Bergamo e Brescia nelle quali abbiamo fatto vedere tutto l'agonismo e la voglia che avevamo di centrare la salvezza. E' stato quello il momento chiave della stagione".

Appena giunto il tempo del rompete le righe, la società ha iniziato a lavorare in vista della stagione 2023/24. **Due conferme pesanti** per lanciare un segnale importante, quelle di coach Massimiliano Ortenzi e dell'opposto danese Rasmus Breuning Nielsen, top scorer del campionato con 605 punti messi a referto. "Stiamo lavorando per costruire una squadra competitiva, che possa divertire il pubblico - ha proseguito Ortenzi -. Al momento però non possiamo anticipare nulla di più".

Pallacanestro/Soddisfatto coach Patrizio

Sutor Montegranaro, una buona stagione

Era una partita dentro o fuori per la Sutor e il risultato finale decreta che la squadra di Montegranaro ha dovuto abbandonare il sogno promozione. Sconfitta nell'ultima partita per 54 a 72 contro un'ottima Pisaurum Basket, squadra che nelle due sfide di semifinale playoff ha dimostrato maggiore qualità e più esperienza rispetto ai veregrensi, che però anno venduto cara la pelle. Al termine del match, tanti applausi del pubblico



della Bombonera per i ragazzi di coach Patrizio che, nonostante l'uscita dalle fasi playoff, hanno comunque fatto una stagione di livello, riportando l'entusiasmo e la voglia di basket a Montegranaro. Ora è tempo di bilanci in casa Sutor. Una stagione terminata in anticipo ma comunque che ha rispettato le attese e gli obiettivi dettati ad inizio anno dalla società, con il settimo posto in campionato frutto di una bellissima cavalcata nel girone di ritorno ed i playoff conquistati. I meriti vanno senz'altro suddivisi tra la società, lo staff tecnico e sanitario, l'allenatore, il ds, i giocatori ed il pubblico che hanno fatto fronte comune. "Sono molto felice di aver contribuito alla nascita di un progetto ripartito il 24 agosto dalle ceneri della retrocessione del precedente campionato. Un'annata complicata nella fase iniziale, a causa di un roster totalmente rinnovato ed uno dei più giovani del campionato - dice coach Enzo Patrizio -. Però, pian piano, con molta pazienza, è stata palese la crescita dei giocatori e la società è andata strutturandosi sempre di più sotto l'aspetto logistico ed organizzativo. Resta l'orgoglio di aver visto una squadra cucirsi addosso la propria identità, attraverso il lavoro quotidiano, pregno di solidità ed organizzazione, che ci ha visti nel 2023 giocare e competere da protagonisti anche contro squadre più di alta classifica. Ringrazio i giocatori, il mio staff, la società, il presidente e il ds Marco Marilungo che mi hanno fatto sentire a casa. Infine, un caloroso abbraccio al pubblico di Montegranaro per il costante supporto. State tranquilli, la Sutor tornerà ad alzare la voce".

CLUB INCONTRI

- Se cerchi il grande amore
- Se aspiri ad un'amicizia sincera
- Se desideri una persona accanto

Vienici a trovare con fiducia

Selezioneremo per te centinaia di persone tramite schede e foto!!! Affidati con fiducia a chi è presente da 30 anni!



SONO ORMAI TROPPI ANNI che mi sento solo e voglio ricominciare ad aprire il mio cuore ad una donna che desideri essere amata e voglia ricambiare. Credo negli antichi valori di onestà e lealtà, amo la sincerità, senza quella non è possibile alcun sentimento vero. Al mio fianco vorrei una donna amante dello sport e dell'aria aperta, non mi piace restare chiuso le domeniche in casa "divinizzato" a guardare la tv. Mi piacerebbe avesse un buon senso dell'umorismo, che fosse dolce ma nel contempo decisa e con le idee chiare su cosa vuole. Incontriamoci, rispondo al nome di Leonardo, 48 enne libero, medico biologo. Tel 349/6973734

SONO VEDOVO da molto tempo e questa parola racchiude tutta la tristezza della mia situazione. Mi chiamo Osvaldo, ho 58 anni, pensionato ex generale dell'aviazione, giovanile e sempre in movimento, interessante anche intellettualmente. Vorrei incontrare una donna, non importa se non bella purchè abbia il fermo proposito di trascorrere accanto a me il resto della sua vita. Chiamami, constaterai che non "spaccio" merce avariata per roba di prima scelta, ma l'ultima parola spetterà a te. Tel. 349/6973734

ANDREA direttore di banca 55enne, libero, bell'uomo, molto giovanile e curato. Il mio carattere è deciso ed autoritario nel mondo del lavoro, quando rientro a casa però sono diverso, perché so essere dolce e sensibile, infatti mi piacciono le attenzioni in generale. Sono alla ricerca di una donna semplice, con cui stare bene e con la quale sognare! Tel. 349/6973734

SE A FINE GIORNATA sei sola e quando stai tornando a casa pensi ...come sarebbe bello se! Se nei fine settimana hai come unico compagno un computer inanimato e i tuoi amici sono su Facebook e non li hai mai incontrati... Forse se cominciassimo col conoscerci, magari per una iniziale stretta di mano, pronunciando: piacere Riccardo! Cosa ne pensi? Ho 50 anni, libero sentimentalmente, svolgo la libera professione nel campo medico, mi ritengo allegro, ironico e chi mi conosce dice pure che sono molto piacevole fisicamente ma starà a te giudicarlo se vorrai incontrarmi. A presto! Tel 349/6973734

HO 51 ANNI, fisicamente alto, capelli castano-chiari, occhi scuri, sia ben chiaro, non sono un fotomodello ma piacevole credo di esserlo. Sono reduce da una brutta esperienza sentimentale, infatti sono divorziato, non ho figli ed ora vorrei conoscere una donna semplice, dove poter apprezzare maggiormente intelligenza e sensibilità. So che esisti e magari ci stiamo rincorrendo, magari qualche volta, di sfuggita, ci siamo pure incontrati, ma non ci siamo riconosciuti. Lo faremo attraverso guesto annuncio? Proviamoci...Omar, commercialista. Tel. 349/6973734

VEDOVA 60 ENNE, mi chiamo Eutilia, infermiera ma prossima alla pensione. Il lavoro mi occupa per buona parte della giornata, ma da solo non basta a riempire il vuoto che opprime il mio cuore. Fisicamente piacevole e curata, per natura altruista e mite, incontrerei un uomo comprensivo per trascorrere insieme il resto della nostra vita. Contattami, ne parleremo davanti ad un caffè e se son rose fioriranno. Sono disposta a trasferirmi. tel 349/6973734

SONO UNA DOLCE 53 enne dai saldi valori morali, mi chiamo Elvira, vedova da molti anni, vivo in una bella casa e non ho dimenticato il piacere di una vita condivisa! Sono una donna tranquilla, di buon dialogo, sorridente, nel tempo libero mi dedico al volontariato ed amo la natura. Economicamente indipendente, vorrei al mio fianco un uomo onesto, per una relazione importante. Tel. 349/6973734

PENSIONATA STATALE, vedova senza figli, mi chiamo Angela, ho 63 anni molto ben portati essendo una donna dall'aspetto piacente e curato nonchè di animo buono e remissivo. Non voglio credere che il mio futuro sarà sempre così, triste e solitario, per questo motivo mi sono decisa a scrivere questo annuncio vincendo la mia riservatezza. Incontrerei un uomo per trascorrere insieme gli anni che ancora sono davanti a noi. tel 349/6973734

NON SONO UNA "velina" ma una bella donna, normale e semplice, mi piace vivere in modo sano, con l'allegria e la simpatia di chi mi circonda. Ora desidero conoscere un uomo libero "di cuore" per dedicarmi a lui con amore: cerco la capacità di essere se stesso, cerco sincerità, considerazione, positività. Magari inizieremo una splendida amicizia...il resto, chi lo sa'! Incontriamoci, sono Beatrice, 52 enne, divorziata senza figli, assistente presso uno studio dentistico. Tel 349/6973734

MOLTI SI STUPISCONO che una bella donna come me sia ancora sola, soprattutto riconoscendomi doti di generosità e serietà non comuni. Questo messaggio è indirizzato ad un uomo soddisfatto di sè e del fatto di essere una persona semplice, che voglia soltanto e con tutto se stesso costruire un rapporto duraturo, che non si sciolga come neve al sole. Vuoi rispondermi? Allora componi questo numero di telefono, il mio nome è Rossella 45 enne libera, titolare di un negozio. tel. 349/6973734

I maggio 2023

Calcio/Le parole del mister Stefano Protti: "E' come vincere un campionato"

La Fermana è salva, ora si pensa al futuro

di Uberto Frenquellucci

Un'altra salvezza, un altro miracolo sportivo, un nuovo campionato da disputare in Serie C, per una continuità di militanza nei Pro che - Ascoli a parte - nessun'altra società delle Marche può vantare. Nonostante le innumerevoli difficoltà incontrate alla vigilia. la Fermana è giunta a dama con addirittura tre giornate di anticipo sulla fine della regular season: "Se abbiamo il rammarico per non aver centrato i play off, vuol dire che abbiamo fatto molto bene - ha dichiarato mister Stefano Protti -. Si era aperta una strada che avrebbe potuto portarci a centrare a qualcosa di importantissimo ed abbiamo provato a percorrerla sino alla fine. Ma sinceramente, per come siamo partiti, già averci provato è indice di aver fatto una stagione fantastica".

Avvio migliore delle aspettative, poi dieci gare senza vittorie. In quel periodo sarebbe potuto succedere di tutto ed invece la società ha tenuto la barra a dritta, convinta delle scelte fatte, ha proseguito per la sua strada e forte anche dell'unione di intenti che si era creata con squadra ed ambiente, è stata raggiunta una salvezza quasi in scioltezza. L'unità di intenti tra tutte le componenti ha fatto il miracolo: disperdere questo tesoro dopo quanto fatto fuori e raggiunto sul campo, sarebbe un vero peccato.

"Da dove ripartiremo bisogna chiederlo alla società - ha proseguito il tecnico -. Spero che si ricominci da questo gruppo di ragazzi che ha fatto un'impresa. Per me la Fermana non è arrivata dodicesima, ma ha vinto il campionato. I primi di settembre, alcuni giocatori non si conoscevano nemmeno. Disputata una stagione incredibile, giocando sempre con almeno tre giovani e perciò debbo solo ringraziare questi giocatori fantastici. per aver realizzato un sogno che si ricorderà a

Già, il futuro. Iniziato praticamente subito dopo la debacle di Viterbo con il ripescaggio, poi via via arrivo del trainer, allestimento della squadra ed il resto è storia dei nostri giorni. "Ci siamo incontrati, abbiamo esaminato la situazione e gettato le basi per il futuro. Che poggerà su di un budget che andrà rivisto al ribasso. Dobbiamo operare una ristrutturazione in tutti i settori, ma saremo più chiari più avanti: se la Fermana deve restare in piedi, non possiamo sforare". Parole e musica di Vinicio Scheggia, Amministratore Delegato canarino. Il bilancio avrà dunque la priorità assoluta su organigramma e parco giocatori, ma non è detto che il lavoro dell'ufficio marketing - che in questo sarà parallelamente supportato dall'Associazione Solo Fermana, che da tempo ha lanciato il suo appello al mondo dell'imprenditoria locale - non porterà ad un sostanziale miglioramento della situazione al punto tale da ripercorrere un'annata sul modello di questa appena ultimata. Non sarebbe poco.

Conferme? Par di capire che la disponibilità sia

stata data a tutti, a patto che si dimostri di continuare ad essere funzionali e sposare il progetto Fermana, che potrebbe richiedere qualche sacrificio. Del resto, anche in questo senso istituzioni e tifoseria nutrono grande fiducia nell'operato dei dirigenti di viale Trento, sebbene in alcuni punti - tanto a cuore alla piazza - abbiano ricominciato a far sentire la loro voce. Ad esempio, recuperare l'impianto Cops e trasformarlo, definitivamente, nel quartier generale delle squadre gialloblù che lì potrebbero tornare ad allenarsi supportate quotidianamente dal calore della propria gente, perché il ritorno dell'entusiasmo constatato quest'anno non vada via via scemando come avvenuto in passato. Qualcosa in questo senso sembra si stia muovendo, al fine di eliminare sia tutte le problematiche di natura logistica che di sobbarcarsi dei costi necessari per svolgere le sedute in altri impianti.



Impaginazione: Palma Alessandrini Stampa: Tipografia Luce - Osimo Dir. Amministrativo: Gianfranco Sabbatini

CORRIERE NEWS

Viale Trento, 7 - 63900 Fermo www.corrierenews.it - info@comunicaeventi.it

Per la vostra pubblicità: 347.0882926

Autorizzazione Tribunale di Fermo n. 2/2003 del 11/03/2003 - Iscriz. R.O.C. nº18501





PORTO SAN GIORGIO
Viale dei Pini, 99 (Piazza Torino)
Tel. 0734.676532
www.immobiliare-aedes.it
contatti@immobiliare-aedes.it

INFO VENDITE 328.7575959 INFO AFFITTI 333.9141564



PORTO SAN GIORGIO ZONA CENTRALE appartamento ristrutturato con 2 camere e cantina. C.E. "E" Euro 167.000,00 Rif A504



PORTO SAN GIORGIO VICINISSIMA AL MARE casa cielo terra con sogg. cucina, 2 camere matrimoniali, 2 bagni, più terrazzi. C.E. "C"
Euro 237.000,00 Rif A502



PORTO SAN GIORGIO PRIMA FILA MARE appartamento di mq 87, più 3 balconi. C.E. "G" Euro 237.000,00 Rif A503



15 MINUTI DA **PORTO SAN GIORGIO** casa singola di 100 mq + giardino privato recente costruzione. C.E. "E"
Euro 128.000,00 Rif. C148



PORTO SAN GIORGIO
Attico seminuovo di 270 mq + terrazzi
e garage. C.E. "B" Euro 990.000,00 Rif. A506



CAPODARCO
casetta ristrutturata su 2 livelli + sottotetto.
C.E. "F" Euro 93.000,00 Rif B27



piano terra di 95 mq con 3 camere, garage e giardino. Seminuovo. C.E. "B" Euro 227.000,00 Rif. B34



FERMO PANORAMICO terreno edificabile di 750 mq per realizzare villino singolo. Euro 93.000,00 Rif B438



FERMO ZONA SANTA CATERINA vendiamo appartamento di mq 135 con 4 camere, 2 bagni, terrazzi e garage. C.E. "F" Euro 167.000,00 Rif B450



SAN TOMMASO A 50 MT DAL MARE SEMINUOVO - PRONTO. Bilocale mare di 55 mq con grande terrazzo. C.E. "D" Euro 112.000,00 Rif. B68



MARINA PALMENSE casa singola di 175 mq con giardino subito utilizzabile. C.E. "F" Euro 407.000.00 Rif. A500



SALVANO appartameto di 97 più grandi terrazzi e garage. Pronto all'uso. C.E. "E" Euro 197.000,00. Rif. B345

AEDES agenzia immobiliare

PORTO SAN GIORGIO Viale dei Pini, 99 (Piazza Torino) Tel. 0734.676532 www.immobiliare-aedes.it contatti@immobiliare-aedes.it

INFO VENDITE 328.7575959 INFO AFFITTI 333.9141564



PORTO SAN GIORGIO ZONA PORTO bilocale mansardato di 50 mq con balconi. INCANTEVOLE VISTA MARE. C.E. "F" Euro 149.000,00 Rif A497



PORTO SAN GIORGIO IN ZONA RESIDENZIALE appartamento in buone condizioni con soggiorno, 2 camere, predisposto per la terza, 2 bagni, grandi terrazzi e garage. C.E. "F"

Euro 173.000,00 Rif A488



PORTO SAN GIORGIO IN CENTRO appartamento completamente ristrutturato di 90 mq con balconi, soffitta e grande terrazzo comune. Al 4° piano NO ASCENSORE. C.E. "E" Euro 199.000,00 Rif. A491



PORTO SAN GIORGIO ZONA CENTRO al 5° piano, appartamento ristrutturato di mq 80 più balconi. No mercato. C.E. "F" Euro 217.000,00. Rif A482



PORTO SAN GIORGIO
piano terra con giardino di 120 mq
+ giardino privato/officina pronta all' uso.
Euro 217.000.00 Rif A501



PORTO SAN GIORGIO PRIMISSIMA FILA MARE appartamento da ristrutturare di mq 92 fronte mare. C.E. "G" Euro 227.000,00 Rif A496



bilocale indipendente con terrazzino vivibile. C.E. "G" Euro 230.000,00. Rif A494



appartamento nuovo di 60 mq + balconi e garage. C.E. "A3" Euro 233.400,00 Rif. A456



PORTO SAN GIORGIO A 600 MT DAL MARE Villino cielo terra in contesto signorile di 240 mq con giardino. Buone condizioni generali. "FOTOVOLTAICO DA 5,5 KW" C.E. "E" Euro 330.000,00 Rif. A490



villino in perfette condizioni. C.E."E" - Euro 570.000,00 - Rif A 472



appartamento di mq 75 più ampi terrazzi e garage. C.E. "B" Euro 153.000,00. Rif C91



appartamento come nuovo di 110 mq con terrazzi e garage. C.E. "A" Euro 650.000,00 Rif C58

S<u>viluppo Casa</u>33



Specializzata nella compravendita di Ville e Casali

www.sviluppocasa33.it

Agente Rag. Castelletti Simone 347.0048219

Studio tecnico interno Geom. Michele Lizzo 328.2345122



RIPATRANSONE centro palazzo con vista mare di 572 mq. Piano terra e primo a destinazione abitativa+ 2 piani di magazzini nei livelli sotto-strada. Immobile abitabile da subito posizione centralissima con vista mare. Classe en G. 629 n00 Cpd 3553



SAN BENEDETTO DEL TRONTO: ampio deposito di 488 mq volendo trasformabile in artigianale. Posizione ottima con facilità di manovra e di parcheggio. € 250.000 Cod 3542



CONTROGUERRA a 11 km dal mare a confine con la regione Marche casale completamente da ristrutturare di 264 mq + 48000 mq di terreno agricolo con pendenza collinare. Posizione molto bella e appartata; immersa nel verde con vista su colline incontaminate e su scorcio di mare. Classe en G. €130.000. Cod 3433



MALTIGNANO: TERRENO AGRICOLO visibile da super strada di Mq 13500 dotato di accesso da strada asfaltata. Soluzione ideale per piantagioni ad impatto estetico tipo Lavanda e Tulipani o per realizzare un uliveto di tipo intensivo. € 40.000 cod 3554



SAN BENEDETTO DEL T. (Viale De Gasperi) Appartamento al 2º piano con ascensore mq complessivi 125 progetto approvato per restauro con possibilità di realizzare: ingresso soggiorno, cucina abitabile, n. 3 camere, 2 bagni, lavanderia e 2 balconi. Lavoro di demolizioni interni e pavimenti già effettuato. € 190.000 non trattabili. Cod. 3555 Per info e appuntamenti - 328/2345122



MARTINSICURO: vendiamo ampio locale di 108 mq circa + 50 mq di corte/giardino attualmente a destinazione magazzino distanza dal mare 230 mt. Possibilità di trasformare in appartamento. € 55.000 Cod 3545



CUPRA MARITTIMA: Zona residenziale pianeggiante a 920 mt dal mare. Appartamento di 105 mg piano 1°+ locale sottotetto di 54 mq adibito a lavanderia+ garage di 24 +terreno agricolo di 2000 mq inserito su casa di soli 2 appartamenti. Ape F. € 230.000. Cod.3556 Per info - 328/2345122



SAN BENEDETTO DEL TRONTO: In zona rotonda di Porto d'Ascoli a 100 mt dal mare in via dei Mille vendesi locale commerciale di complessivi 126 mq + 85 mq di area privata con 4 posti auto. Piano terra locale commerciale (trasformabile in appartamento) alto 4,40 mt della superficie di 60 mq + 16 mq di soppalco + scala di collegamento a piano leggermente seminterrato con altezza interna di 2,10 mt a destinazione fondaco della dimensione di 50 mq completamente rifinito e finestrato. Ape F. € 250.000. Cod 3539



COLONNELLA: nella zona pianeggiante, a soli 2 km dal confine con S.Benedetto del Tronto, Casa Singola in buono stato divisa in 2 appartamenti indipendenti: mq 280 circa compresivi di vano scala+ 130 mq di soffitta+ 50 mq magazzino esterno + terreno di 900 mq circa. Classe en G. € 250.000 Cod 3520



VILLA ROSA: a 100 mt dal mare in zona centralissima proponiamo in vendita Appartamento al piano primo servito da ascensore dimensioni complessive 72 mq+ 25 mq terrazzi abitabili+ 16 mq garage. Buono stato generale abitabile da subito. Ape G. € 129.000. Cold 3530



CUPRA MARITTIMA: Villa allo stato grezzo avanzato situata in zona residenziale a 1700 mt dal mare. Dimensioni complessive di 420 mq +50 mq di terraze il tutto edificato su un lotto di 800 mq circa. Immobile predisposto per essere suddiviso in 2 grandi appartamenti indipendenti + un ampio piano garage taverna di 140 mq. Vista mare e colline. € 320.000. Cod 3544



SAN BENEDETTO DEL TRONTO: Villa situata in zona commerciale industriale dotata di ampio parco di 7000 mg con 2 campi da tennis campi di bocce ampio parcheggio tutta recintata, dotata di illuminazione esterna camminamenti in pietra e zone predisposte per il soggiorno esterno souzione ideale per sede aziendale con annessa abitazione, centro congressi etc. Classe en G. € 700.000 Cod. 3546



ROTELLA: alle porte del paese si vende tenuta agricola San Lorenzo composta da casolare di 300 mq + 96.000 mq di terreno. Ottimo per la realizzazione di una Comune di 3 famiglie. Classe en G. Vero Affare. Cod 3391



COLONNELLA: si vende villa di testa in zona residenziale in contesto rurale naturalistico. Esposizione (Sud-Est-Nord), mq complessivi 234 + 21 mq terrazzi+ 131 mq giardino. Villa nuova tempi di consegna 40 giorni, finiture ottime, antisismica con pali di fondazione e tetto in legno. Classe en B. € 270.000 Cod. 3376



COLONNELLA: Casa singola di 160 mq + dependance nuova di 80 mq + 130 mq corte pavimentata. Piano terra di 80 mq ristrutturato; piano primo di 80 mq finiture anni 70; dependance nuova di 80 mq in parte adibita a garage ed in parte a rustico con bagno. Posizione centrale con vista Mare. Classe en G. € 250.000. Cod 3535



OFFIDA: edificio di 700 mq circa inserito su lotto di 1650 mq. Piano terra adibito a ristorante; piano primo adibito ad affitta camere, piano secondo adibito ad appartamento, esterno con parcheggio e giardino con Piscina. Classe energetica F. Cod 3549



ACQUAVIVA PICENA: appartamento al piano terra delle dimensioni di 77 mq +10 mq di balcone e 100 mq di corte/giardino: Composizione: soggiorno con angolo cottura, due bagni e due camere. Ottime condizioni. Classe energetica E. € 158000 cod. 3550



controguerra
in pieno centro vendiamo Casa torre di
48 mq. Composizione: magazzino al
piano terra di 15 mq
circa; scala esterna
di accesso al piano
primo di 16 mq
composto da ampia
cucina con scala in
legno di accesso
piano ultimo di 16 mq
con ampia camera da
letto. Discreta Struttura finiture da rifare.
Ape G.
£ 20.000. Cod 3521

Coethro venasa torre di
Composiagazzino al
ra di 15 mq
ala esterna
so al piano
di 16 mq
o da ampia
ni accesso
mo di 16 mq
a acamera da
creta Strut-

PORTO D'ASCOLL: a 200 mt dal mare, garage 24 mg c.a. con comodo accesso, utilizzabile sia per rimessa auto e ripostiglio. Distanza dal mare circa 150 metri. € 31.000. Cod.3523



COSSIGNANO: Vendiamo nella zona di confine con Ripatransone a 1000 mt da Santa Maria Goretti Casa Colonica (rudere) con 19000 mq di comodo terreno situato in posizione comoda ed assolata. € 80.000 cod 3351



Agenzia FERMO - Viale Trento, 124 Tel. e Fax 0734.221980 - Tel. 320.0411660



Fermo - Stadio. Appartamento di 95mq al Lº piano con balconi e cantina. € 90.000



Fermo - Stadio. Appartamento al 2º piano con balconi e garage. € 120.000



Fermo - Santa Caterina. Appartamento di 100mq al primo piano con terrazzino e soffitta. € 125.000



Fermo - Stadio. Appartamento al secondo piano con ampio balcone e garage. € 125.000



Fermo - Ospedale. Quadrilocale di 125mq completamente ristrutturato con garage. € 159.000



Fermo - Stadio. Appartamento abitabile con garage doppio e sof lfitta. € 179.000



Fermo - S. Caterina. Piano terra ingresso autonomo con giardino. 2 camere 2 bagni. € 225.000



Fermo - San Giuliano. Appartamento ristrutturato di 186mq con terrazze e magazzino. € 225.000



Fermo - Santa Caterina. Quadrilocale di 105mq con ampio terrazzo e garage. € 225.000



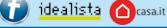
Fermo - Capodarco. Casa singola con terrazzo, giardino, garage e cantina. € 390.000



AGENZIA D'AFFARI

Compravendita Beni Immobili in Mediazione

LIDO DI FERMO Viale di Casabianca, 11/13 0734.640101 338.9065912 ag.ercoli@alice.it





SPECIALE ZONA



CASABIANCA DI FERMO zona residenziale, su piccolo comparto composto da piano rialzato, 1° e 2° piano di sole 8 unità abitative, appartamento al 1º piano di mq 62, composto da: soggiorno pranzo con angolo cottura, camera matrimoniale, cameretta, bagno e unico balcone di mg 16 con esposizione est. Termoautonomo.

Arredato. Con soffitta sovrastante pavimentata e climatizzata di ulteriori mq 62 adibita a grande vano dell'appartamento con ripostiglio ad uso lavanderia e ampio bagno. Possibilità di scala a chiocciola per collegare le unità immobiliari. No ascensore. Grande giardino condominiale. Parcheggio libero sulla via. A 5 minuti a piedi dal mare! Immobile consigliato sia per acquisto 1ª casa, per mettere a reddito o per uso turistico. Da visionare. Cl. Eng. F. RIF. EL02 € 139.000



appartamento di mg 128 al 1º piano, composto da: soggiorno pranzo con cucina abitabile, 3 camere matrimoniali, bagno e wc; 2 balcon per complessivi mq 30. Soffitta predisposta a cucina e salottino con annessa veranda in fase di sanatoria, oltre ampia

terrazza per complessivi mq 100 circa. Completa la proprietà ampio garage di mq 75 con cantina inclusa. Porzione di giardino privato di mq 200 distaccato dagli immobili. Termoautonomo. Parzialmente arredato. Cl. Eng G RIF.DA027 € 280.000



CASABIANCA DI FERMO, via Girardi, appartamento mansardato al 3° ed ultimo piano, composto da: soggiorno pranzo, cucinino, 2 camere e bagno con finestra, 3 balconcini. Termoautonomo, impianto clima ed arredato. Completa la proprietà garage al piano seminterrato di mq. 15. Classe energetica G RIF. GL088 € 131.000



FERMO LOCALITÀ CASABIANCA, appartamenti nuovi da mg 40 a 60 con posto auto e cantina. costruiti su edificio antisismico completamente ristrutturato. Ulteriori info in agenzia. RIF. IS011



CASABIANCA DI FERMO, spettacolare attico finemente ristrutturato di mq 85 al 4° piano con ascensore, nuovo, Ampio terrazzo di mg 70. Ar redato. Stupenda vista mare! Da visionare! Cl. Eng. 'D'. RIF. BS010 € 285.000



CASABIANCA DI FERMO, 1ª FILA MARE, ascensore, al 5° piano bilocale di mq 45 con balcone oltre vano con wc e ampia terrazza esclusiva vista mare!!! Cl.Eng. F RIF. PG022 € 133.000



GRANDI VANTAGGI TI ASPETTANO!

Comunicaci la tua targa telefonando o mandando un whatsapp allo 0734 33 22 33.

Ti chiameremo al momento del rinnovo.

Gli uffici dedicati a PRIMA ASSICURAZIONI sono a

PORTO SAN GIORGIO in Via Giordano Bruno, 255/c

e a CAMPIGLIONE DI FERMO in Via Prosperi, 22



...Chiamaci per fissare un appuntamento con un nostro consulente!



Laura Mascia casa maison home MEDIAZIONI IMMOBILIARI

agente immobiliare 393 8362341

via Bertacchini 19 - FERMO

MASCIA V. agente immobiliare 393 8362342 via Elpidiense Nord, 154 - MONTEGRANARO

Tel. 0734 440545 - infolauraemascia@yahoo.com

www.casamaisonhome.it - Facebook: Laura Mascia CASA Maison HOME immobiliare



CASA SINGOLA CON GIARDINO IDEALE PER 2 FAMIGLIE

Fermo zona Ospedale, casa singola di oltre 300 mq con giardino circostante, soluzione ideale per creare più unità abitative. oppure come bifamiliare. Zona ottima sia come esposizione che come posizione.

CERCHIAMO

- PER NOSTRO CLIENTE ESCLUSIVO Appartamento in Centro Storico a Fermo
- PER NOSTRO CLIENTE ESCLUSIVO Casa Singola con giardino nelle zone di Fermo, Monte Urano, Montearanaro



OTTIMO INVESTIMENTO

Fermo, appartamento al primo piano di piccolo condominio, così composto: ingresso, sala, cucina abitabile, bagno, balcone e cantina. Disponibilità immediata! €65.000



BELLISSIMO CON TERRAZZO

Montegranaro, zona San Liborio, vi proponiamo appartamento in piccolo contesto condominiale, composto da ingresso con portone blindato che si apre alla ampia zona giorno di 60 mq con cucina in open space, finestre con doppio vetro nuove, caldaia a condensazione nuova, tutto il pavimento rifatto con gres porcellanato 60×60, porte nuove e battiscopa in legno, impianto elettrico e idraulico nuovo, nella zona notte troviamo ampio



corridoio con 2 bagni di cui uno allestito per servizio lavanderia, 1 camera matrimoniale con balcone, 2 camere singole con affaccio al terrazzo di 110mq dove è stato rifatto tutto il lavoro di isolamento e pavimentazione esterno. Predisposizione aria condizionata zona giorno e zona notte, posto auto esterno riservato con ripostiglio di 7mq che completa la soluzione.

INDIPENDENZA E TRANQUILLITÀ inaro località Torrione, grande cas 4 lati immersa in ambio



NO CONDOMINIO

Montegranaro In zona campo sportivo di San Liborio, in trifamiliare, appartamento di 116 mq con ingresso autonomo così composto: salone, cucina abitabile, bagno, camera matrimoniale con cabina armadio e bagno interno, camera media, corte esclusiva, ulteriore locale di circa 12 mq e ripostiglio sottoscala entrambi con accesso dall'esterno. Ideale per chi cerca una buona opportunità con prezzo vantaggioso € 105.000



SUPER PREZZO! Montegranaro, in bifamiliare disponiamo di apparamento di 180 mq ideale per ricavare anche 2 unità, la soluzione è completa di giardino, garage, magazzino e ampi balconi.

Soli... €85.000



DISPONIAMO DI IMMOBILI ADATTI A TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE, CONTATTATECI!

N.05 2023

Distribuzione gratuita

AGENZIA D'AFFARI IMMOBILIARI



ERCOLI

Compravendita Beni Immobili in Mediazione

LIDO DI FERMO - Viale di Casabianca, 11/13

00734.640101 - 338.9065912 - ag.ercoli@alice.it

GREGORI immobiliare

Sicurezza di **vendere** Tranquillità di **acquistare**



Trova la tua casa su www.lmmobiliareGregori.it

Agenzia: Via Giordano Bruno, 187 - PORTO SAN GIORGIO (FM) - Tel. e Fax 0734 675825

AEDES

agenzia immobiliare

PORTO SAN GIORGIO - Viale dei Pini, 99 (Piazza Torino)
Tel. 0734.676532 - www.immobiliare-aedes.it - contatti@immobiliare-aedes.it

SPECIALIZZATI IN VILLE E CASALI

www.sviluppocasa33.it

SVILUPPO CASA 33



SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP) Via dei Mille, 33 - Tel. 0735.757430 info@sviluppocasa33.it

Rag. Simone Castelletti 347.0048219 Geom. Michele Lizzo 328.2345122



COLONNELLA, casa singola vista mare di 270 mq+20 mq di balcone+200 mq di parcheggio pavimentato+100 mq di giardino. Piano terra mq 120 a destinazione garage e cantine; 1° piano di 120 mq (con rampa a norma per disabili) composto da soggiorno, cucina, 3 camere, bagno e balconi panoramici con ampia vista mare, ultimo piano sottotetto di 50 mq con 2 ampi vani ben rifiniti ed un bagno. Classe en G. Cod 3524



MONTEPRANDONE, Appartamento al 1° piano di piccola palazzina ristrutturata esternamente. Mq 97 + 24 terrazze abitabili con vista mare+ 13 mq cantina + 20 mq garage + orto di uso esclusivo 15 mq circa. Finiture anni 80 caldaia nuova, abitabile da subito. Classe en G. Cod 3557

VUOI VENDERE IL TUO TERRENO AGRICOLO CHIAMACI