

Gentile famiglia, ecco il Suo

B.U.M.

BOLLETTINO UFFICIALE MUNICIPALE

anno_19_numero_12_DICEMBRE_2012


CITTA' DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO
PROVINCIA DI ASCOLI PICENO



*Ti auguro di vivere
senza lasciarti comprare dal denaro.
Ti auguro di vivere
senza marca, senza etichetta,
senza distinzione,
senza altro nome
che quello di uomo.
Ti auguro di vivere
senza rendere nessuno tua vittima.
Ti auguro di vivere
senza sospettare o condannare
nemmeno a fior di labbra.
Ti auguro di vivere in un mondo
dove ognuno abbia il diritto
di diventare tuo fratello
e farsi tuo prossimo.*

(Jean Debruyne)

**L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
AUGURA A TUTTI I CITTADINI
SERENE FESTIVITA'**



Porto d'Ascoli

Codice agente APHN6



Porto d'Ascoli - 3 locali

Via Mare, appartamento al secondo piano composto da ingresso, soggiorno con angolo cottura, camera matrimoniale, camera doppia, bagno, balcone, piccola soffitta. Completamente ristrutturato e arredato.

Classe: F Ipe > 102,10 kwh/mq €. 135.000,00



Porto d'Ascoli - 3 locali - 90 mq.

Zona Centrale, appartamento composto da soggiorno, cucina abitabile, camera matrimoniale, camera doppia, bagno, tre balconi, locale fondaco. Appartamento in buono stato interno esposto a nord-ovest.

Classe: G Ipe > 175 kwh/mq €. 155.000,00



Porto d'Ascoli - 5 locali - 200 mq.

Zona via mare, a 300 mt dal lungomare, ampio appartamento al secondo piano con ingresso, salone doppio, tinello con retro cucina e dispensa, tre camere, studio, due bagni, terrazzi coperti e condonati per 35 mq, balconi e terrazzo scoperti per 76 mq, piccola soffitta. Esposizione sud-ovest-nord.

Classe: G Ipe > 175 kwh/mq €. 350.000,00



Centobuchi - 4 locali - 130 mq.

Posizione centralissima appartamento al secondo piano con ascensore, composto da salone doppio, cucina abitabile, tre camere matrimoniali, due bagni, due terrazzi di cui quello della zona giorno particolarmente vivibile ed attrezzato con cucina esterna, garage al piano interrato. Costruzione del 2000.

Classe: E Ipe 87,80 kwh/mq €. 185.000,00

San Benedetto Centro



Zona Ospedale Civile - 3 locali - 85 mq ca

In palazzina di 2 famiglie disponiamo di trilocale di ampie dimensioni composto di: ingresso, soggiorno, cucina abitabile, 2 camere, bagno, corte privata per 20 mq ca. Impiantistica a norma, buono stato interno.

Classe: G Ipe = 175,00 kwh/mq €. 135.000,00



Centralissima - Via Carducci - 4 locali - 100 mq ca

In palazzina ristrutturata ex novo nel 2002, secondo ed ultimo piano composto di: soggiorno, cucinotto, camera matrimoniale, due camerette, due bagni, balcone e soffitta collegata internamente di 70 mq ca. In ottimo stato interno.

Classe: in fase di certificazione €. 180.000,00



Centralissima - Via Roma - 3 locali - 80 mq ca

Appartamento in palazzina priva di condominio posta all'intersezione tra via Roma e Corso Mazzini. Ingresso, soggiorno, cucina abitabile, due camere, bagno e balcone. Acquisto con agevolazioni fiscali recupero del centro storico.

Classe: G Ipe = 175,00 kwh/mq €. 135.000,00



Ponterotto - 3 locali - 55 mq ca

Piccola palazzina, trilocale al piano primo composto di: ingresso, soggiorno, cucinotto, due camere, bagno e balcone di 10 mq ca. Da ristrutturare internamente con corte recintata di 10 mq ca ad utilizzo esclusivo.

Classe: G Ipe = 175,00 kwh/mq €. 80.000,00

A CHE SERVE UN ANTIFURTO SE NESSUNO CORRE IN TUO AIUTO?

adplan.it



Fi.Fa. ALERT L'ANGELO CUSTODE CHE PROTEGGE LA TUA CASA

Fi.Fa. Alert è un antifurto di ultima generazione che garantisce una protezione sempre **attiva**. Infatti, al segnale di pericolo, **Fi.Fa. Security interviene**, garantendo **sicurezza** alla tua famiglia e ai tuoi beni.



DETRAZIONE FISCALE
50%
SISTEMI DI SICUREZZA

- MODULO RADIO BIDIREZIONALE RXM3
- UNITÀ DI CONTROLLO
- TELECOMANDO CRYPTO
- SIRENA INTERNA MINIALARM
- RILEVATORI DI PRESENZA TELESPI
- TASTIERA RADIOPAD/BD



Fi.Fa. Security srl
Sede centrale: via Pasubio, 57/A
San Benedetto del Tronto (AP)
info@fifasecurity.it
tel +39 0735 657401 (h24)
www.fifasecurity.it



Fi.Fa. SECURITY, LA TUA SICUREZZA È SOTTO LA NOSTRA ALA.

Rhoro S. Benedetto
Isola verde marino

Mano Lini

S o m m a r i o ”

Torna “Natale al borgo”

- 1 Torna “Natale al borgo”
- 3 Una sede rinnovata per l’Istituto comprensivo “Sud” | Percorso per non vedenti in viale Moretti
- 4 Nel quartiere Europa arriva il “Porta a porta spinto”
- 6 Paese Alto, nuovi ritrovamenti archeologici
- 9 PalaNatale / Città in festa
- 10 Mense scolastiche, ecco che cosa si mangia
- 12 Lu marenare e la mòje
- 14 Le mostre dei prossimi mesi in Palazzina Azzurra
- 15 Progetto Deni, la solidarietà passa per l’Africa | Protezione Civile, tante iniziative per il gruppo dei volontari
- 16 Mangiare pesce è sicuro e fa bene
- 17 Un sorriso che dà il sollievo
- 18 Bollettino delle delibere | 16 dicembre, torna la “Festa dello sport”
- 20 Benvenuti tra noi... | In ricordo di... 100 candeline per Pasquale Cianci

Come ogni anno, a Natale si riscoprono le origini. Grazie alla collaborazione tra Amministrazione comunale, Comitato di quartiere Paese Alto, Associazione Teatrale Ribalta Picena con il contributo della Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno, il 26 e 27 dicembre torna “Natale al Borgo”, la manifestazione diventata ormai un appuntamento fisso per migliaia di sambenedettesi (e non solo). Come di consueto, le vie del Paese Alto ospiteranno le folkloristiche rappresentazioni in vernacolo magistralmente interpretate da attrici e attori.

Nella splendida e suggestiva cornice delle vecchio incasato le dodici scenette, scritte dal regista Alfredo Amabili e da Vittoria Giuliani, riproporranno un fedele spaccato della tradizione popolare. Le esilaranti gag legate al pettegolezzo delle donne di casa o più in generale alle vicende del piccolo borgo marinaro si alterneranno con i toccanti episodi della dura vita dei pescatori, carichi di quel sacrificio intriso di tanta poesia tipici della comunità sambenedettese.

Una delle novità organizzative di questa edizione riguarda il percorso seguito dai gruppi di visitatori. Infatti non si accederà più, come in passato, da via del Consolato, ma l’ingresso sarà posizionato su via S. Voltattorni per poi proseguire verso il cuore storico della città e concludersi in piazza Bice Piacentini dove verrà allestito un punto di ristoro.



BOLLETTINO UFFICIALE MUNICIPALE 208

Mensile di informazione del Comune di San Benedetto del Tronto
Reg. Trib. AP n.316 del 28.02.1994
anno_19 n. 12 DICEMBRE 2012

Iscritto al Registro degli Operatori di Comunicazione al n. 7515
Redazione: Municipio di San Benedetto del Tronto
Viale De Gasperi, 124 - tel. 0735.794503 fax 0735.794335
www.comunesbt.it ufficiostampa@comunesbt.it

Direttore responsabile Eugenio Anchini
Caporedattore Eleonora Camaioni
Progetto d’immagine / impaginazione Fabrizio Mariani

Hanno collaborato a questo numero:
Mauro Alfonsi, Alessandro Amadio, Leonardo Collina,
Maria Rita D’Angelo, Serena De Cesare, Nora Lucentini,
Michele Massoni, Giuseppe Merlini, Giovanni Montanini,
Oliver Panichi, Umberto Romani

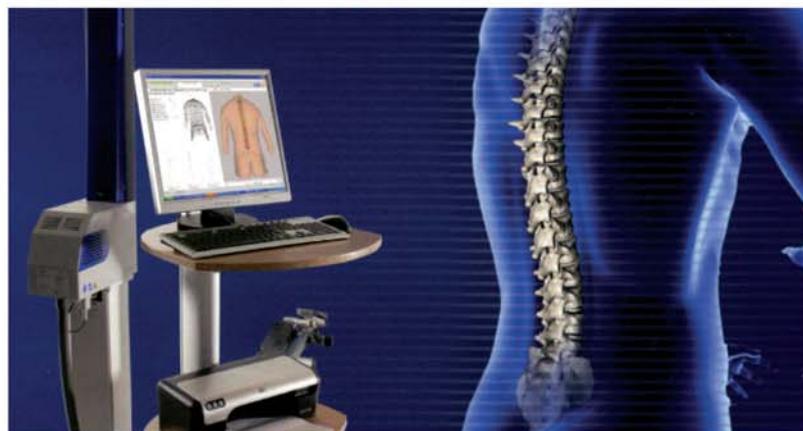
Concessionaria di pubblicità:
SR Communication S.r.L tel. 0735.591154 - port. 347.6910043
Stampa: Fast Edit Acquaviva Picena tel. 0735.765035

I TITOLI DELLE DODICI SCENE

1. ‘Sti féje nustre ‘n-gne la fa ppio’ ‘n ghe noje
2. Quand’yé bròtte a nasce préme!
3. Me la so’ scrétte jè, la léttère!
4. Velavame fa i segnòre
5. Tra’na vernécchie e ‘n’atre
6. Dèntre de casa su’ jè lu patrò
7. Quande mechèche fa sta segnòre
8. A servèzie jo’ la segnòre
9. Lu ‘mbruje (d’amòre)
10. La fattecchire
11. A mme’, nen m’accemendète
12. Na zetèlle jè sèmpre... ‘na zetèlle

Sarà possibile assistere a “Natale al Borgo”
dalle 15 alle 20 di mercoledì 26 e giovedì 27 dicembre
(nelle foto, alcuni momenti della passata edizione).

*Vi auguriamo un Buon Natale
e un Felice Anno Nuovo*



SPINOMETRIA® FORMETRIC

la nuova frontiera della diagnosi posturale

ESAME GRATUITO per i ragazzi di età compresa tra i 7 e i 15 anni.

CHECK-UP POSTURALI • SICURI E AFFIDABILI • SENZA RAGGI X

TERAPIA MANUALE

- Metodo Souchard (Rieducazione Posturale Globale)
- Metodo Mckenzie
- Concetto Maitland
- Concetto Mulligan
- Concetto Sohier
- Manipolazione neuroconnettivale
- Trattamento disfunzioni cranio cervico mandibolari

TERAPIA FISICA STRUMENTALE

- Laser ND-YAG pulsato Hilt
- Neuromodulazione Scenar
- Tecar Terapia
- Horizontal Therapy
- Ultrasuoni, Ionoforesi, Tens
- Magnetoterapia, Elettrostimolazioni

ONDE D'URTO FOCALIZZATE

Unico centro privato della Provincia

VISITE FISIATRICHE

STUDIO: VIA G. BOVIO, 4 - SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP) - TEL. 0735 519095 - CELL. 333 4377440



Pellicceria
Bianchini

*La pellicceria Bianchini vi Augura
un Sereno Natale e un Felice Anno Nuovo*

*...non solo pellicce, ma anche capi in pelle, montoni,
cappotti in cashmere e piumini*

Attrezzati laboratori interni per piccole o grandi modifiche
e personale qualificato per consigliare nel nuovo acquisto, approfittando sempre
della intramontabile formula del "facciamo cambio"!

Pellicceria Bianchini nuovo Atelier a San Benedetto Centro
Via Ma.zocchi 18, angolo Via Cairoli (traversa isola pedonale)

PER INFO TEL. 0735 584793

Una sede rinnovata per l'Istituto comprensivo "Sud"

Riconsegnati ad allievi, docenti e personale i riqualificati spazi del plesso "Cappella" di piazza Setti Carraro a Porto d'Ascoli

Alla presenza del Vescovo diocesano e delle autorità civili, mercoledì 14 novembre Amministrazione comunale e dirigenza scolastica hanno sancito con una cerimonia inaugurale la riapertura della scuola "Cappella". L'esecuzione dell'Inno d'Italia e di altri brani famosi da parte degli studenti delle classi terze ha caratterizzato la cerimonia.

La scelta di solennizzare l'evento è legata al fatto che, grazie agli interventi effettuati e quelli ancora da realizzare, la "Cappella" appare come una scuola "nuova". E' infatti uno di quegli edifici compresi nel programma di adeguamento alle normative



di sicurezza dell'edilizia scolastica cittadina portato avanti dall'Amministrazione comunale.

Sono stati infatti creati nuovi spazi ma eseguite anche importanti migliorie sulla staticità dell'edificio. Tra le opere più rilevanti si segnalano gli interventi di rinforzo statico che hanno elevato il "grado di sicurezza" del fabbricato del 40% e i lavori di adeguamento funzionale ai vari piani.

Sono stati creati uffici per il

Centro di educazione degli adulti (uno storico fiore all'occhiello della scuola) e un nuovo blocco servizi, sono stati sistemati gli uffici al piano rialzato, adeguati gli spazi per ricavare un'aula in più, ristrutturati i servizi igienici per adeguarli al fatto che ora la "Cappella" ospita le classi fino ad ora accolte nel plesso di via Colleoni.

Al posto dello scivolo preesistente è stata realizzata una scalinata affiancata da una

rampa laterale per l'accesso delle carrozzine.

I lavori, progettati dall'arch. Elio Rocco del Settore Progettazione e Manutenzione Opere Pubbliche con alcune collaborazioni esterne per la parte strutturale, sono stati affidati all'impresa Laganaro s.r.l. di Melfi (PZ) ed hanno avuto un valore di 600.000 euro, di cui 300.000 ottenuti in risposta ad un bando del Ministero dell'Università e della Ricerca scientifica che ha dunque cofinanziato al 50% l'opera.

Attualmente sono in via di ultimazione i lavori nel seminterrato della scuola dove saranno ospitati alcuni laboratori, un'aula magna per 175 posti, nuovi servizi igienici che, insieme all'aula polivalente già esistente, sarà un luogo in cui i ragazzi potranno praticare attività ricreative sia musicali che artistiche. Questi spazi erano stati chiusi dopo l'alluvione del 1992 e non erano mai stati riaperti agli studenti.

Percorso per non vedenti in viale Secondo Moretti

Sono in corso, e si concluderanno al massimo entro i primi del 2013, i lavori per la realizzazione di un percorso urbano pubblico finalizzato ad agevolare la mobilità autonoma di non vedenti e ipovedenti nel centro cittadino.

Il progetto, redatto dai tecnici del Settore Progettazione e manutenzione opere pubbliche con il contributo dell'Unione Italiana Ciechi, ha un valore di 75.000 euro, è cofinanziato dalla Fondazione Carisap e contempla interventi per l'eliminazione delle barriere architettoniche favorendo così la mobilità dei disabili visivi.

I lavori, condotti dalla ditta Schiavi L&G snc, consistono

nella realizzazione di percorsi di tipo "loges" (linea di orientamento, guida e sicurezza), costituiti da pavimentazione speciale, che si snoderanno su viale Secondo Moretti, via Ugo Bassi e via Mazzocchi e raccorderanno i percorsi già

esistenti di Piazza Matteotti e viale Olindo Pasqualetti in un unico tratto di circa settecento metri.

Oltre ai percorsi stradali, il progetto prevede l'installazione di miniature dei monumenti davanti alle opere di Nespolo, Baj, Consorti e

Kostabi (Allegro, Il saluto di Ubu, Principe e To see through is not to see into) realizzate dall'artista sambenedettese Teodosio Campanelli. Saranno inoltre installate mappe tattili in linguaggio braille leggibili dai non vedenti.



Nel quartiere Europa arriva IL PORTA A PORTA SPINTO

Dopo la pausa estiva, periodo ovviamente inadatto per attuare nuove forme di ritiro dei rifiuti per l'alta presenza di turisti, riprende l'attuazione del programma di estensione a tutto il territorio comunale del servizio di "porta a porta spinto", cioè del sistema che prevede l'eliminazione dei cassonetti per i rifiuti indifferenziati con il ritiro "porta a porta" anche di questa tipologia di scarti domestici. Un sistema, lo ricordiamo, che va ad affiancarsi a quello, già in vigore da diverso tempo, dei riciclabili attuato con i sacchi gialli e azzurri.

Dunque si riprende proprio dalla zona più turistica della città.

Infatti entro il mese di novembre anche in tutta la zona del quartiere Mare compresa via Laureati e via San Giacomo saranno attivati dal servizio di porta a porta "spinto" già operativo da febbraio nel quartiere Sentina.

Altresì proseguendo verso nord nella zona di via Ponchielli e a seguire in tutto il

Il conferimento separato di materiale riciclabile e umido interesserà anche la zona di via Ponchielli

quartiere Europa (per intenderci fino al Campo Europa) si attiveranno per la prima volta il servizio di raccolta dell'umido e del porta a porta settimanale del sacco giallo e azzurro. Era infatti questa l'unica zona della città nella quale, proprio per la presenza di tantissime seconde case e strutture turistiche, ancora non erano stati attivati negli scorsi anni questi nuovi servizi. A partire da questo mese di dicembre, dunque, i residenti del quartiere Europa saranno chiamati a "recuperare il tempo perduto" e potranno contribuire ad incrementare la percentuale di raccolta differenziata cittadina al fine di raggiungere gli obiettivi imposti dalle normative nazionali ed europee.

Dunque, per la frazione secca riciclabile il servizio prevede la



raccolta settimanale "porta a porta" mediante l'utilizzo dei due famosi sacchi gialli (per carta/cartone/tetrapak) e azzurri (per vetro, plastica, barattolame, lattine) forniti gratuitamente e consegnati a domicilio insieme ad un opuscolo informativo su modalità e tempi di raccolta. Il giorno di conferimento dinanzi alla porta di casa sarà il mercoledì sera, dalle 20 alle 21,30.

L'umido invece andrà messo nel sacchetto di carta, anch'esso fornito gratuitamente insieme all'apposito cestello areato, e conferito giornalmente nel cassonetto stradale marrone.

Per quanto riguarda la frazione di rifiuti "non riciclabile",

quella che non può essere riciclata, sarà possibile conferirla, tutti i giorni, in cassonetti di piccole dimensioni che andranno a sostituire i grandi cassonetti bianchi attualmente presenti nelle strade della zona.

Nei prossimi mesi continuerà l'estensione del "porta a porta spinto" a tutti i restanti quartieri del centro e del nord di San Benedetto e presumibilmente entro marzo il programma dovrebbe essere completato in modo da poter raggiungere l'obiettivo della faticosa soglia del 65% di raccolta differenziata previsto dalla legge.

QUARTIERE EUROPA

GUARDA IL CALENDARIO per il giusto conferimento

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
		 dalle ore 20,00 alle 21,30				
 Umido	 Umido	 Umido	 Umido	 Umido	 Umido	 Umido
						

A Porto d'Ascoli superata la fase più critica

Prima della pausa estiva, il "porta a porta spinto" nella raccolta dei rifiuti (con scomparsa cioè dei cassonetti dalle strade per l'indifferenziato) aveva gradualmente interessato tutta la parte sud della città fino a tutto il quartiere Marina di Sotto.

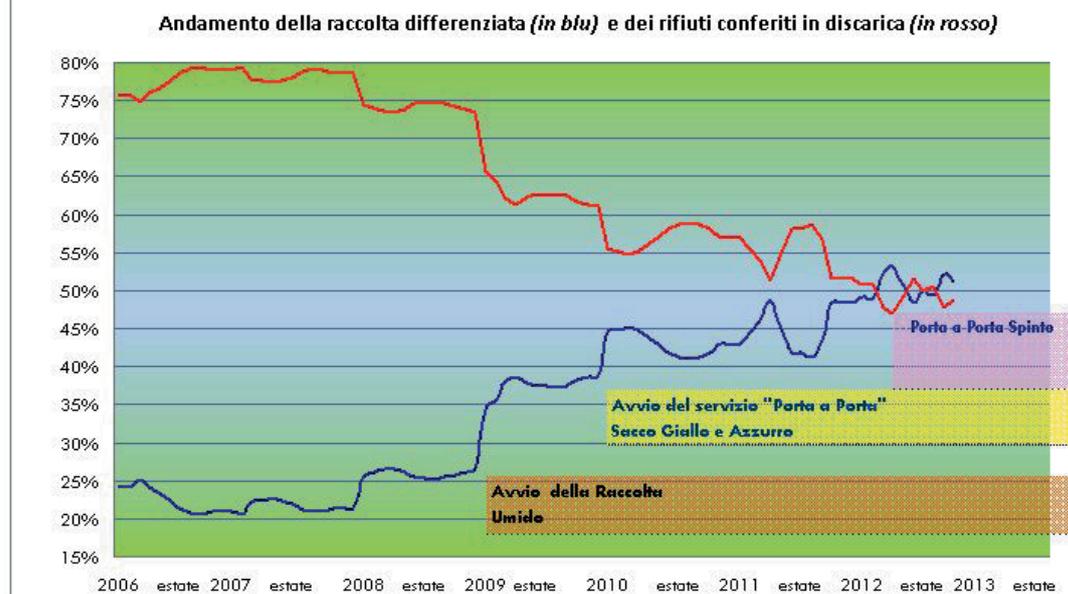
La zona sud aveva fatto da "apripista" a febbraio per un sistema che inevitabilmente cambia le abitudini delle persone: come previsto i problemi non erano mancati, con la presenza di sacchetti lasciati in strada o in giorni sbagliati o fuori dagli orari consentiti e conseguenti legittime lamentele.

Oltre ad una intensa e capillare campagna informativa condotta anche attraverso le pagine di questo giornale, l'Amministrazione comunale e Picenambiente hanno messo in campo altre soluzioni per prevenire ma anche per reprimere cattive abitudini e comportamenti.

Sul primo fronte sono scesi in strada gli "ecofacilitatori", persone appositamente selezionate e formate che hanno pattugliato le strade dei vari quartieri interessati, spiegando le modalità di conferimento dei rifiuti e rispondendo ai dubbi delle persone.

Per la repressione di chi proprio "non ci voleva sentire", a distanza di qualche tempo dall'avvio del servizio hanno operato gli uomini della Polizia Municipale che, per le violazioni alle regole contenute nell'ordinanza sindacale n. 60 del 17 maggio 2012, hanno elevato 26 contravvenzioni.

In quest'opera sono stati anche affiancati dalle Guardie Ecologiche Volon-



tarie (G.E.V.), personale alle dipendenze della Polizia provinciale che ha operato in divisa e in borghese e che, nel trimestre agosto - ottobre 2012, ha sanzionato 14 persone per violazione delle norme di corretto conferimento dei rifiuti. Tra le mancanze più

diffuse, spiegano le G.E.V. nei loro rapporti, l'impiego per l'umido di normali sacchetti di plastica non riciclabili al posto dei sacchetti di carta distribuiti gratuitamente o di quelli in mater-bi.

Permangono delle situazioni di criticità che saran-

no oggetto di specifici controlli: si tratta di zone poco in vista che qualcuno continua a scambiare per luoghi dove lasciare i propri rifiuti in qualsiasi giorno o orario del giorno. Queste persone devono oramai capire che questo incivile comportamento, oltre a creare un danno all'ambiente in cui tutti viviamo (meno rifiuti avviati alla differenziata vuol dire più rifiuti nelle discariche), produce un notevole peggioramento della qualità del decoro delle vie, comprese ovviamente quelle dove loro stessi abitano.

La stragrande maggioranza dei cittadini ha comunque risposto in modo ammirevole all'appello ed effettivamente correttamente la raccolta differenziata non solo separando le diverse tipologie ma rispettando i giorni, gli orari e le modalità di corretto conferimento. Merito loro se a San Benedetto i rifiuti che vengono avviati a recupero sono circa il 54% del totale. Da qui si riparte per completare il resto del territorio: destinazione 65%.



Paese Alto, nuovi ritrovamenti archeologici nella ex scuola "Sciarra"

di Nora Lucentini, Soprintendenza per i Beni Archeologici delle Marche
Michele Massoni e Serena De Cesare, archeologi

I lavori di messa in sicurezza del Paese Alto hanno fornito un'importante occasione per indagare il sottosuolo del centro storico permettendo di riscoprire momenti di un passato sconosciuto o finora solo ipotizzato di San Benedetto del Tronto, un vero e proprio spaccato della vita di questa zona durante il periodo romano e medievale. Nel BUM di Dicembre 2011 abbiamo cercato di delineare in sintesi, attraverso la presentazione dei rinvenimenti principali in Piazza Sacconi, Via Rossini, Via Voltattorni, alcune ipotesi che hanno preso forma nel corso di due anni di scavi al Paese Alto effettuati dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici delle Marche in collaborazione con la Archeologic s.n.c.. In questo numero del giornale racconteremo dei successivi ritrovamenti, in particolare di



foto 1

quelli all'interno degli ambienti dell'ex scuola Sciarra.

Nei sondaggi effettuati nell'edificio, un tempo scuola

del Paese Alto, è emerso un altro pavimento a mosaico, relativo alla stessa fase di vita di quello rinvenuto in piazza Sacconi, ma

sicuramente più pregevole che, all'interno di una cornice nera, presenta delle pietre colorate incastonate tra le tessere bianche. (Foto 1)

In questo pavimento è presente un'altra decorazione, probabilmente relativa a una soglia d'ingresso, ovvero un riquadro in cui sembra raffigurato un animale sdraiato. (Foto 2) I muri di questa stanza erano probabilmente decorati con intonaci affrescati: sono numerosi i frammenti di intonaco dipinto rinvenuti nell'area archeologica (Foto 3), che testimonia quindi la presenza di una prestigiosa zona residenziale di epoca romana.

La lunga frequentazione dell'abitato era già stata evidenziata da numerosi ritrovamenti: strutture murarie medievali e un circuito difensivo precedente rispetto a quello tuttora vi-



foto 2

sibile, un gran numero di fosse granarie (buche scavate nel terreno usate per la conservazione, ad esempio, del frumento), frammenti di vasi e una grandissima quantità di gusci di ostriche (testimonianza delle abitudini alimentari di una città che ha fin dai tempi antichi manifestato la propria vocazione marinara), una vasca rivestita di cocciopesto (materiale impermeabilizzante costituito da mattoni tritati e impastati con malta) decorata esternamente con dell'intonaco colorato, poi riutilizzata per seppellire due morti, probabilmente nel tardo medioevo.

Nell'area sud di piazza Sacconi è stata rinvenuta un'altra bellissima vasca di epoca romana e alcuni pavimenti in cocciopesto che fanno pensare a un impianto produttivo. I pavimenti sono poi stati riutilizzati dalle abitazioni mo-



foto 3



foto 4

derne, a testimonianza di una fittissima sovrapposizione delle fasi di vita in questa zona. Poco lontano un mosaico (sempre di epoca romana) a tessere bianche con cornici nere è stato intercettato dallo scavo di uno dei cunicoli che si sviluppavano per tutto il sottosuolo del Paese Alto.

Un altro mosaico pavimentale, a tessere nere, si trovava un po' più a est, nella vicina e stretta via dei Neroni, (Foto 4) via in cui i lavori hanno comunque evidenziato la presenza di numerose strutture riferibili all'insediamento romano.

Lo scavo è stato curato da ArcheoLogic s.n.c. di Massoni, Antognozzi, Speranza e Casci Ceccacci; hanno collaborato: Serena De Cesare, Marino Cardelli e Alessandra Volpi.

PARCHEGGI GRATIS AL PAESE ALTO

La presenza di così rilevanti testimonianze del passato e l'esigenza di preservare l'integrità degli interventi di risanamento di ampi tratti del vecchio incasato hanno indotto l'Amministrazione a pedonalizzare l'area. Va ricordato però che, da qualche mese, è disponibile per la sosta il parcheggio della scuola "Marchegiani", a pochi metri da piazz-

za Sacconi, che dispone di almeno 50 posti liberi più quelli utilizzabili nelle immediate vicinanze della scuola. Per far conoscere la nuova opportunità di parcheggiare l'auto a pochi metri dal cuore del Paese alto, il Comune ha realizzato un volantino che nelle settimane scorse è stato distribuito tramite l'ausilio dei locali pubblici della zona e che qui riproduciamo.

CITTA' DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO
 PROVINCIA DI ASCOLI PICENO
 COMITATO QUARTIERE
PAESE ALTO

LIBERIAMO IL PAESE ALTO DALLE AUTOMOBILI!

PARCHEGGIA GRATIS NEL GARAGE COMUNALE
 di **VIA IMPASTATO** (sotto la scuola "Armando Marchegiani") **P1**
 E' a cinque minuti a piedi dalla **TORRE DEI GUALTIERI**
 E' **DISPONIBILE** anche il parcheggio di **VIA DEI FENICI** **P2**

Grazie!

DALLA CIVICA RESIDENZA | IL SINDACO
 20 APRILE 2012 | GIOVANNI GASPARI



GIOCONDI
STRUMENTI MUSICALI
www.giocondi.it email: info@giocondi.it



MEGASTORE: Largo Mazzini, 3 - San Benedetto del Tronto (AP) Tel.0735.594557 - Fax 0735.575091
FILIALE - Via R.Cerulli snc - Giulianova (TE) - Tel.085.8000691

2000 Mq di esposizione.
Strumenti a Corda - ad Arco - a Fiato - a Percussione - Tastiere e Pianoforti Digitali - Home Recording - DJ Point - Amplificazione - Luci - Karaoke - Basi Musicali - Libri di Musica Italiani ed Esteri - CD Musica Classica e Jazz - Servizio di Noleggio - Assistenza e Riparazioni.

Oltre 300 Pianoforti Verticali, a Coda, Nuovi ed Usati!!!
Pianoforti Verticali a partire da € 790,00

AMPIO PARCHEGGIO RISERVATO AI CLIENTI
INGRESSO DA VIA SAFFI

Provare è facile!!!
La prima lezione è gratuita
Iscrizioni aperte tutto l'anno!

Scuola di Musica GIOCONDI

NUOVA SEDE

Largo Mazzini 4
San Benedetto T.
(Tel 0735 592660)

Corsi di Musica per Bambini YAMAHA a partire dai 3 anni di età

Corsi di Musica YAMAHA *Pro*

Pianoforte - Tastiera - Chitarra Acustica ed Elettrica - Basso - Batteria per Bambini, Ragazzi ed Adulti

Corsi Moderni e Classici, Avanzati e di Specializzazione: per tutti gli Strumenti e Canto
Musica d'Insieme - Computer Music (Cubase, ecc...) - Teoria musicale - Ear Training - Guitar Sound

Sala Prove e Sala Concerti



MERRY
XMAS



Jazz
Blues
Pop - Rock
Metal

333 9985108

MONTEDORO

Rete in franchising

il **COMPRO ORO**
e **ARGENTO** professionale

NEL MESE DI DICEMBRE SUPERVALUTIAMO
IL TUO ARGENTO OFFRIAMO + **5%**

S.BENEDETTO DEL TRONTO
VIA CALATAFIMI, 102

ORFEO S.r.l.

Dove trasparenza e
riservatezza sono di casa...



la Città in festa

duemila12/duemila13

Dall'8 dicembre al 6 gennaio
mostre, concerti, spettacoli d'arte varia
in ogni angolo della città

programma completo su www.comunesbt.it



PalaNatale

Piazza Mar del Plata (area retrostante il faro)

D I C E M B R E

martedì **25**

MARCHE REGGAE CONNECTION * Concerto - ore 22
Rubba Dubba e Raduno Annuale dei dj Reggae delle Marche
A cura di O.Per.O Events

mercoledì **26**

LO STATO SOCIALE in concerto *
in apertura Stri live e in chiusura dj set - ore 22
A cura di O.Per.O Events

giovedì **27**

IL TEATRO DEI CLOWN
Spettacolo per bambini - ore 17.30
A cura di Takimiri Production

IL POPOLO CHE BALLA

Pizzica&Saltarello - ore 22
Musiche popolari con Lu Trainanà e Lentiela Nigra in concerto
A cura di Alice Agnelli e il gruppo di ballo "Core Meu - la pizzica nelle Marche"

venerdì **28**

ZAP FEST Movie Collection - ore 22
La Storia del Cinema in Musica
a cura di Zap in collab. con Centro Giovani

sabato **29**

ELECTRO X-MAS Festival di Musica Elettronica * - ore 22
Aucan dj set + Drink To Me live + Awhayl live + CloroCloroCloro vj
A cura di O.Per.O Events

domenica **30**

SPETTACOLO TEATRALE IN VERNACOLO - ore 18

GRAN GALA' DEL LISCIO - ore 21

A cura di Associazione ArteViva

lunedì **31** - San Silvestro vintage

LIL CORA & THE SOULFUL GANG in concerto
Piazza Giorgini - ore 23 - in collaboraz. con Radio Azzurra

COCONUTS KILLER BAND in concerto - ore 01.00

a seguire selezione anni 50/60 - Rock'n'Roll
A cura di O.Per.O Events

G E N N A I O

martedì **1**

CONCERTO DI CAPODANNO
con l'Orchestra "Riviera delle Palme" - ore 18

Il programma potrebbe subire variazioni. Gli eventi contrassegnati con * sono a pagamento

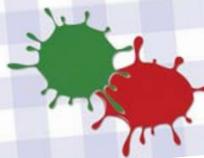
MENSE SCOLASTICHE, ecco che cosa si mangia



IL PIACERE DI MANGIAR BENE A SCUOLA



miniguia al servizio di refezione scolastica
2012 | 2013



Sette cucine, dieci refettori e circa 174.000 pasti all'anno nelle scuole dell'infanzia e primarie della città, un servizio attivo dal 1° ottobre al 31 maggio (fino al 30 giugno per le materne): sono i dati principali del servizio mensa garantito alle scuole di San Benedetto del Tronto.

Il menù delle mense cittadine è stato curato in collaborazione con la dott.ssa Romina Fani, nutrizionista dell'ASUR - area Vasta 5, e gli alimenti, tutti di prima qualità e di origine italiana, vengono consegnati giornalmente e settimanalmente

ai vari plessi da fornitori individuati mediante appalto pubblico.

Il menù è strutturato su otto settimane e suddiviso in due tipologie: autunno/inverno (dal 1° ottobre al 31 marzo) e primavera/estate (dal 1° aprile al 30 giugno). Il tutto per garantire ulteriore varietà nell'alimentazione dei ragazzi mantenendo sempre molto alta la qualità dei prodotti utilizzati. Per garantire ulteriore varietà nell'alimentazione, sono stati introdotti alcuni prodotti biologici come uova, olio, pelati.

g e n n a i o

1M Capodanno		18V Pasta al pomodoro Formaggio Insalata mista Frutta
2M		19S Pasta olio e parmigiano con olive Prosciutto cotto Carote Julienne Frutta
3G		20D Riso al pomodoro Roast-beef Verdura di stagione cotta o Cruda Dolce
4V		21L Minestra di verdura di stagione Cotoletta di pollo Patate affogate Frutta
5S Fine vacanze natalizie		22M Tortellini o ravioli freschi al pomodoro Mozzarella e/o parmigiano e/o Formaggio spalmabile Verdura di stagione gratinata Frutta
6D Epifania		23V Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Insalata Frutta
7L Pasta olio e parmigiano Prosciutto crudo Fantasia di ortaggi crudi o cotti Dolce		24S Pasta al pomodoro Frittata variopinta all'orlana Fantasia di ortaggi crudi o cotti Dolce
8M Passato di verdura con orzo Roast-Beef Patate al forno o al vapore Frutta		25V Pasta al pomodoro Polpette di carne mista Verdura di stagione cotta o cruda Frutta
9M Pasta con verdure e pomodoro Petto di tacchino panato al forno Carote Julienne Frutta		26S Pasta olio e parmigiano Coda di rospo gratinata con pomodoro o olive Finocchi Frutta
10G Riso al pomodoro Pesce gratinato con pomodorini o con pomodorini ed olive verdura di stagione cotta/cruda/gratinata Frutta		27D Pasta al pomodoro Pasta al pomodoro Polpette di carne mista Verdura di stagione cotta o cruda Frutta
11V Pasta con piselli bianca o rossa Caciotta di mucca o altra varietà di formaggio Carote gratinate Frutta		28L Pasta al pomodoro Frittata variopinta all'orlana Fantasia di ortaggi crudi o cotti Dolce
12S		29M Pasta al pomodoro Polpette di carne mista Verdura di stagione cotta o cruda Frutta
13D		30M Pasta olio e parmigiano Coda di rospo gratinata con pomodoro o olive Finocchi Frutta
14L Maccheroni bianchi o rossi gratinati con besciamella, mozzarella e parmigiano Finocchi Frutta		31G Passato di verdura con pastina Bocconcini di pollo profumati Insalata mista Frutta
15M Pasta al ragù di pesce Pesce al forno Patate al forno o al vapore Frutta		
16M Risotto allo zafferano Polpette di carne mista Fantasia di ortaggi crudi o cotti Dolce		
17G Straciatella o pastina all'uovo in brodo vegetale Cotoletta di tacchino Verdure bollite o al vapore all'olio di oliva Frutta		

f e b b r a i o

1V Risotto allo zafferano Formaggio Purè di patate Frutta	16S Pasta al ragù vegetale Prosciutto cotto Patate al forno Frutta
2S	17D
3D	18L
4L Pasta al pomodoro e prezzemolo Tonno con olio di oliva e verdure di stagione al vapore Frutta	19M Tagliatelle al pomodoro Arista di maiale Carote e piselli bolliti Frutta
5M Pasta olio e salvia Bocconcini Carolina (carne di manzo con patate) Dolce	20M Pasta burro e parmigiano Mozzarella e/o parmigiano e/o Formaggio spalmabile Verdura di stagione Dolce
6M Pasta al ragù Mozzarella e/o parmigiano e/o Formaggio spalmabile Insalata mista Frutta	21G Pasta al pomodoro Cotoletta di manzo Insalata mista Frutta
7G Passato di verdure e legumi con o senza crostini Cotoletta di pollo Carote e finocchi al vapore con limone Frutta	22V Passato di verdura con riso o orzo o farro Pesce al forno Fantasia di ortaggi crudi o cotti Frutta
8V Risotto con patate Frittata al taglio Insalata mista Frutta	23S Delizie fresche dell'orto (verdure miste cotte o crude) Pasta olio e parmigiano Mozzarella e/o parmigiano e/o Formaggio spalmabile Frutta
9S	24D
10D	25L
11L Risotto con verdure Stracotti di manzo con o senza pomodoro Zucchine (o verdura di stagione) trifolate Frutta	26M Pasta con verdure Cotoletta di pollo Patate al vapore Frutta
12M Pasta al ragù vegetale Bocconcini di pollo agrumati Insalata mista Frutta	27M Pasta al pomodoro Pesce gratinato Zucchine (o verdura di stagione) trifolate Dolce
13M Pasta al ragù rosso Prosciutto cotto Carote e finocchi Dolce	28G Gnocchi in bianco o al ragù di verdure o al pomodoro Fettine di manzo all'essenza di limone ed erbe aromatiche Insalata e/o finocchi Frutta
14G Pasta al pomodoro Pesce al forno Verdure cotte o crude Frutta	
15V Minestra di quadrelli con piselli Mozzarella e/o parmigiano e/o Formaggio spalmabile Verdura cotta di stagione Frutta	

marzo

1V	Risotto con patate Rotolo variopinto (uova, zucchine e carote o uova, spinaci e carote) Insalata mista Frutta	16S 17D 18L	Pasta olio e parmigiano con olive Prosciutto cotto Carote Julienne Frutta
2S 3D 4L	Pasta olio e parmigiano Prosciutto crudo Fantasia di ortaggi crudi o cotti Dolce	19M	Risotto al pomodoro Roast-beef Verdura di stagione cotta o Cruda Dolce
5M	Passato di verdura con orzo Roast-Beef Patate al forno o al vapore Frutta	20M	Minestra di verdura di stagione Cotoletta di pollo Patate affogate Frutta
6M	Pasta con verdure e pomodoro Petto di tacchino panato al forno Carote Julienne Frutta	21G	Tortellini o ravioli freschi al pomodoro Mozzarella e/o parmigiano e/o Formaggio spalmabile Verdura di stagione gratinata Frutta
7G	Riso al pomodoro Pesce gratinato con pomodorini o con pomodorini ed olive Verdura di stagione cotta/cruda/gratinata Frutta	22V	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Insalata Frutta
8V	Pasta con piselli bianca o rossa Caciotta di mucca o altra varietà di formaggio Carote gratinate Frutta	23S 24D 25L	Pasta al pomodoro Frittata variopinta all'ortolana Fantasia di ortaggi crudi o cotti Dolce
9S 10D 11L	Maccheroni bianchi o rossi gratinati con besciamella, mozzarella e parmigiano Finocchi Frutta	26M	Pasta al pomodoro Polpette di carne mista Verdura di stagione cotta o cruda Frutta
12M	Pasta al ragù di pesce Pesce al forno Patate al forno o al vapore Frutta	27M	Pasta olio e parmigiano Coda di rospo gratinata con pomodoro o olive Finocchi Frutta
13M	Risotto allo zafferano Polpette di carne mista Fantasia di ortaggi crudi o cotti Dolce	28G 29V 30S 31D	inizio vacanze pasquali PASQUA
14G	Straciatella o pastina all'uovo in brodo vegetale Cotoletta di tacchino Verdure bollite o al vapore all'olio di oliva Frutta		
15V	Pasta al pomodoro Formaggio Insalata mista Frutta		

maggio

1M	Festa del lavoro	17V	Pasta al pesto Pesce al forno Verdure gratinate o trifolate Frutta
2G	Pasta tricolore (pomodoro, zucchine e scaglie di parmigiano) Cotoletta di pollo Fantasia di verdure Frutta	18S 19D 20L	Macedonia di verdure gratinate Pasta olio e parmigiano con olive Prosciutto e melone
3V	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine Verdura gratinata Frutta	21M	Pasta al pomodoro Fettina panata al forno Insalata mista Frutta
4S 5D 6L	Risotto alla Braccio di ferro (con crema di spinaci) Caprese (mozzarella e pomodoro) Frutta	22M	Tortellini o ravioli al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Fantasia di verdure Gelato
7M	Pasta olio e parmigiano Roast-beef Verdura cotta Dolce	23G	Pasta ricotta e pomodoro Bocconcini di tacchino alle olive Verdure trifolate Frutta
8M	Tagliatelle al sugo di pomodoro fresco e basilico Prosciutto cotto Fantasia di verdure Frutta	24V	Riso o orzo o farro (con verdure, pomodorini e basilico) Mozzarella e/o parmigiano e/o formaggio spalmabile Pomodori conditi Frutta
9G	Riso e pollo Italia (Riso e pollo, pomodori, scaglie di parmigiano e piselli) Verdura di stagione Frutta	25S 26D 27L	Pasta primavera Mozzarella e/o parmigiano e/o formaggio spalmabile Tris di verdure al vapore (Zucchine, patate e carote) Gelato
10V	Pasta al ragù di pesce Tonno all'olio di oliva Pomodori conditi Frutta	28M	Passato di verdure con legumi con o senza crostini Prosciutto crudo Verdure gratinate Frutta
11S 12D 13L	Pasta con pomodoro, olive, scaglie di parmigiano reggiano e basilico Frittata con verdure al forno Insalata mista Frutta	29M	Pasta olio e parmigiano Spezzatino alla contadina con patate Frutta
14M	Pasta al pomodoro fresco Polpette di carne mista con verdure trifolate Frutta	30G	Risotto con verdure Bocconcini di pollo con carote trifolate Frutta
15M	Riso olio e parmigiano Bocconcini di pollo alla salvia Purè di patate Frutta	31V	Pasta al pomodoro fresco e basilico Cotoletta di mare Pomodori conditi Frutta
16G	Pasta e ceci con olio e rosmarino Prosciutto cotto Insalata mista Dolce		

aprile

1L	Lunedì dell'Angelo	17M	Risotto al pomodoro Pesce al forno con patate arrosto Frutta
2M	Fine vacanze pasquali	18G	Passato di verdura con orzo Arista di maiale Verdura di stagione Frutta
3M	Pasta olio e parmigiano Spezzatino alla contadina con patate Frutta	19V	Pasta gratinata bianca o rossa con parmigiano e mozzarella Insalata mista Frutta
4G	Risotto con verdure Bocconcini di pollo con carote trifolate Frutta	20S 21D 22L	Orzo tricolore (pomodorini, olive e scaglie di parmigiano) o in brodo vegetale Prosciutto cotto Verdure gratinate Frutta
5V	Pasta al pomodoro fresco e basilico Cotoletta di mare Pomodori conditi Frutta	23M	Pasta al pomodoro Tacchino al limone Carote julienne Frutta
6S 7D 8L	Pasta al pesto Prosciutto cotto Insalata mista Dolce	24M	Pasta alla crema di ricotta e spinaci Roast-beef Zucchine o altra verdura di stagione Frutta
9M	Risotto con carote Cotoletta di manzo Zucchine o altra verdura di stagione Frutta	25G	Festa della Liberazione
10M	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo alla salvia Insalata Frutta	26V	Risotto con verdure Pesce al forno Tris di verdure al vapore (zucchine, patate e carote) Dolce
11G	Pasta con olio e parmigiano Coda di rospo al pomodoro con patate Frutta	27S 28D 29L	Pasta e ceci Mozzarella e/o Parmigiano e/o Formaggio spalmabile Carote gratinate Frutta
12V	Pasta al pomodoro fresco e basilico Mozzarella e pomodoro Frutta	30M	Pasta in brodo vegetale Straccetti di manzo con o senza pomodoro Zucchine (o altre verdure di stagione) trifolate Frutta
13S 14D 15L	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata al taglio Pomodori in insalata Frutta		
16M	Pasta con olio e parmigiano Pizzaiola bianca o rossa Verdure trifolate Dolce		

giugno

15	Festa della Repubblica	17L	Orzo tricolore (pomodorini, olive e scaglie di parmigiano) o in brodo vegetale Prosciutto cotto Verdure gratinate Frutta
2D 3L	Pasta al pesto Prosciutto cotto Insalata mista Dolce	18M	Pasta al pomodoro Tacchino al limone Carote julienne Frutta
4M	Risotto con carote Cotoletta di manzo Zucchine o altra verdura di stagione Frutta	19M	Pasta alla crema di ricotta e spinaci Roast-beef Zucchine o altra verdura di stagione Frutta
5M	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo alla salvia Insalata Frutta	20G	Pasta al ragù Rotolo variopinto (con verdure) Pomodori conditi Frutta
6G	Pasta con olio e parmigiano Coda di rospo al pomodoro con patate Frutta	21V	Risotto con verdure Pesce al forno Tris di verdure al vapore (zucchine, patate e carote) Dolce
7V	Pasta al pomodoro fresco e basilico Mozzarella e pomodoro Frutta	22S 23D 24L	Pasta e ceci Mozzarella e/o Parmigiano e/o Formaggio spalmabile Carote gratinate Frutta
8S 9D 10L	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata al taglio Pomodori in insalata Frutta	25M	Pasta in brodo vegetale Straccetti di manzo con o senza pomodoro Zucchine (o altre verdure di stagione) trifolate Frutta
11M	Pasta con olio e parmigiano Pizzaiola bianca o rossa Verdure trifolate Dolce	26M	Risotto con pomodoro fresco e basilico Coda di rospo in potacchio Insalata mista Dolce
12M	Risotto al pomodoro Pesce al forno con patate arrosto Frutta	27G	Pasta tricolore (pomodoro, zucchine e scaglie di parmigiano) Cotoletta di pollo Fantasia di verdure Frutta
13G	Passato di verdura con orzo Arista di maiale Verdura di stagione Frutta	28V	Pasta al pomodoro Frittata con zucchine Verdura gratinata Frutta
14V	Pasta gratinata bianca o rossa con parmigiano e mozzarella Insalata mista Frutta	29S 30D	
15S 16D			

Contributi libri, scontrini da consegnare

Si ricorda a tutte le famiglie che hanno presentato domanda per accedere ai contributi per l'acquisto dei libri di testo per l'anno scolastico in corso che devono consegnare scontrini, fatture o altri documenti contabili rilasciati dai rivenditori al Servizio diritto allo studio che deve completare l'istruttoria delle domande. Per informazioni: 0735/794532 - 415 - 573

Lu marenare e la mòje

di Giuseppe Merlini

In occasione della rappresentazione di "Ttenèlla", dramma dialettale di Bice Piacentini Rinaldi, l'associazione teatrale "Ribalta Picena", cogliendo il suggerimento di Gigi Anelli della Lega Navale di San Benedetto del Tronto, ha fatto riprodurre due tipici costumi sambenedettesi rappresentanti *lu marenare* e *la mòje* (FOTO 1). Le valenti mani della costumista del gruppo, sig.ra Anna Bruni, hanno confezionato gli abiti, uno maschile ed uno femminile, collocabili agli inizi del XX secolo.

Numerosissime fonti iconografiche e diverse indicazioni bibliografiche ci descrivono bene come vestivano i sambenedettesi vissuti a cavallo tra '800 e '900.

I pescatori indossavano calzoni di colore scuro di stoffa resistente, camicia di tela ruvida ('uazzarò) aperta sul petto con le maniche rimboccate sino al gomito e, sotto, una maglia di grossa lana di pecora come i mutandoni. Intorno ai fianchi annodavano un pezzo di rete, ai piedi, quando non erano scalzi, i cazette, calzettoni di lana di pecora e ciambelle di cuoio. In testa, un berretto a maglia tipo basco.

Sopra una sottogonna (*suttané*), le mogli vestivano un'ampia gonna (*'unnètte*), un grembiule perlopiù nero (*parnanze*) e, a completare il tutto, una tipica camicetta



foto 1

larga e corta con un restringimento sulla vita (*giubbèt-te*). Ai piedi, calze di lana e pianelle col tacco e un fazzoletto, variamente colorato, con o senza frange, da tenere sulle spalle o in testa con, caratteristicamente, un solo lembo ripiegato sul capo.

Se si volesse cercare un elemento caratteristico per entrambi gli abiti, senza ombra di dubbio per la mo-

glie del marinaio è *la 'mbreeze de curaje*, cioè la tipica collana di corallo che veniva regalata dalla suocera alla nuora in occasione del matrimonio e che veniva abitualmente indossata salvo che nei casi, purtroppo numerosi, di vedovanza. Solamente in casi di estrema necessità familiare, la donna sambenedettese si separava a malincuore dalla sua collana impegnandola o riven-

dendola.

Per il marinaio c'è invece la "fascia ricamata", dono della fidanzata, da indossare esclusivamente nei giorni di festa sostituendo così il pezzo di rete o lo spago che cingeva i fianchi quotidianamente nei giorni lavorativi.

La fascia era solitamente confezionata e ricamata dalle giovani fanciulle sambenedettesi (*fandelle*) o data a mani esperte per ottenere un lavoro di pregio. Quella a corredo dell'abito de *lu marenare* è stata realizzata prendendo spunto dalla "fascia ricamata" appartenuta ad Ercole Malatesta (messa a disposizione dai nipoti Fiscoletti), giovane marinaio sambenedettese, classe 1890, morto il 14 agosto 1916 durante la Prima Guerra Mondiale nel golfo di Taranto per siluramento della goletta sulla quale era imbarcato (FOTO 2).

La donazione di questi tipici abiti sambenedettesi all'Amministrazione Comunale, dapprima prevista in occasione della commemorazione per il 70° anniversario della morte di Bice Piacentini Rinaldi dello scorso maggio, è avvenuta il 13 ottobre, festa del Patrono, pres-



foto 2

so il Museo della Civiltà Marinara della Marche che, com'è ormai noto, trova ospitalità in uno degli ambienti del complesso del Mercato Ittico all'Ingresso presso il molo nord del porto cittadino.

Il prossimo anno la "Ribalta Picena" festeggerà i 30 anni di attività e per l'occasione Giancarlo Brandimarti, vice presidente del sodalizio, e Lorenzo Nico, tesoriere, hanno già pensato a come ulteriormente arricchire e così completare questi abiti (FOTO 3).



foto 3



lu maremare

caze = pantaloni;
'uazzarò = camicia;
pizze de rète = ritaglio di rete utilizzato;
 abitualmente durante i giorni lavorativi come cintura;
fasce = fascia ricamata con il nome di Benedetto
 indossata nei giorni di festa.



la mòje

giubbètta = camicetta;
parmanze = grembiule;
suttané = sottogonna;
'unnètta = gonna;
'mbreze de curaje = collana di corallo.

Le mostre dei prossimi mesi in Palazzina Azzurra



Antonio Fabiani CONOSCERE PER RICONOSCERE 22 dicembre - 9 gennaio

Le luci di Natale anche quest'anno si accendono sull'arte alla Palazzina Azzurra. Si inaugura infatti sabato 22 dicembre la mostra "Conoscere per Riconoscere", una personale di pittura dell'artista sambenedettese Antonio Fabiani. La passione per l'arte di Fabiani nasce a metà degli anni sessanta, dopo aver visto all'opera pittori come Armando Marchegiani e Marcello Sgattoni. Altri giovani in quegli anni si avvicinano all'arte ritrovandosi in via Risorgimento, allora paragonabile a una minuscola via Margutta. Dopo alcune mostre "personali" a San Benedetto, il suo percorso lavorativo prende altre forme, con la fotografia e le riprese cinematografiche, senza abbandonare mai la pittura con realizzazioni a Milano, Pescara e Roma. Il fotogiornalismo del decennio milanese e gli oltre trent'anni di giornalismo per immagini in Rai, con reportage speciali, a volte hanno influenzato l'attività pittorica. Le tele degli ultimi venti anni parlano di questo, pur se sopraffatti dai ricordi sambenedettesi.



Albertina Mengarelli DI DELICATEZZA IN DELICATEZZA 12 gennaio - 23 gennaio

La prima mostra del 2013 sarà all'insegna delle tinte tenui e delicate della compianta

Una breve descrizione delle rassegne che saranno ospitate nel luogo espositivo d'eccellenza della città

pittrice Albertina Mengarelli, venuta a mancare solo qualche anno fa. Il 12 gennaio infatti verrà inaugurata una retrospettiva dell'artista intitolata appunto "Di delicatezza in delicatezza". Sarà presentata una selezione di cinquanta opere ad acquerello scelte tra quelle prodotte nei periodi di maggiore ispirazione e gli inediti realizzati negli ultimi due anni di vita. Il titolo della mostra è stato tratto da una nota posta da Vittorio Sgarbi sul registro delle firme in occasione della precedente personale di Albertina Mengarelli alla Palazzina Azzurra.

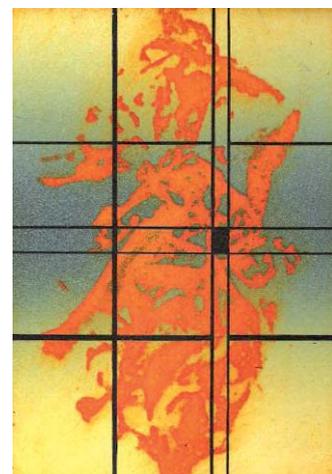


Marcello Flammini PERSONALE 26 gennaio - 6 febbraio

Dal 26 gennaio saranno invece in mostra i soggetti graffianti e carichi di emozioni dell'artista cuprense Marcello Flammini. Una personale di opere altamente comunicative che vale la pena fermarsi a guardare. Con un passato da fotografo professionista, quando ha abbandonato la sua passione si è dedicato alla pittura definendosi come un artista che dipinge con il cuore e non con le mani, in modo che ogni lavoro sia l'espressione del suo amore per l'arte.

Sandro Pazzi FINESTRE 1973/2012 9 febbraio - 20 febbraio

Aprirà il 9 febbraio la mostra incisoria "Sandro Pazzi - Finestre 1973/2012". Si tratta di un excursus sull'attività dell'arti-



sta fermano che da anni opera per valorizzare l'arte incisoria producendo e proponendo libri e cartelle d'arte in edizioni di pregio e a tiratura limitata, sensibilizzando l'opinione pubblica nei confronti di questo settore dell'arte contemporanea. È autore di libri sulle tecniche incisorie, cura cataloghi e coordina allestimenti espositivi in numerosi paesi europei.



Velia Vesperini AKAI ITO - IL FILO ROSSO DEL DESTINO 23 febbraio - 6 marzo

Si ispira invece alla cultura orientale la mostra "Akai Ito - Il filo rosso del destino" della sambenedettese Velia Vesperini che sarà inaugurata il 23 febbraio. Un progetto espositivo pensato inizialmente per una mostra da svolgersi in Giappone attraverso la Fondazione Italia - Giappone. Tutte le opere saranno collegate tra loro da un filo rosso che disegnerà un percorso itinerante all'interno degli spazi della Palazzina. Secondo la tradizione nipponica infatti ogni persona che nasce porta un filo rosso legato al mignolo della mano sinistra, seguendo il quale potrà trovare all'altra estremità la persona a cui è destinata.

La Palazzina Azzurra resterà aperta tutti i giorni, escluso il lunedì, dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19. Ingresso libero.

“PROGETTO DENI” la solidarietà passa per l’Africa



L’Amministrazione comunale e l’associazione di solidarietà e cooperazione internazionale “Terre des Égales” stanno portando avanti il progetto di ristrutturazione e ampliamento della scuola di Deni Malick Gueye, villaggio a circa 42 chilometri da Dakar, capitale del Senegal. Molti lavori sono già stati realizzati grazie ad un contributo del Comune di 20.000 euro, in parte già erogato nel 2011, il resto a carico dei bilanci 2012 e 2013.

Con la prima tranche di fondi sono stati realizzati diversi lavori: allacciamento di elettricità e acqua, completamento del muro



Che cos’è “Terre des Égales”

Terre des Égales è un’associazione senza fini di lucro il cui scopo è quello di realizzare progetti di solidarietà e cooperazione internazionale in favore di paesi in via di sviluppo, iniziative e progetti interculturali che favoriscano uno scambio di saperi e opportunità tra nord e sud del mondo e promuovano in ogni luogo i fondamentali diritti dell’essere umano, in un’ottica di pace e integrazione tra i popoli.

Referenti dell’associazione sono Vincenzo Maria Oreggia (presidente), Malick Cissé (vicepresidente). Referente per l’Amministrazione Comunale è il dott. Domenico Mozzoni

CONTATTI

Sito <http://terredesegales.blogspot.it>

Email: terredesegales@gmail.com

Telefono: Vincenzo Maria Oreggia 3332727439; Malick Cissé 3476230579; Roberta Sperantini 3490825788

Per donazioni e contributi:

C.C. Bancario - BNL - San Benedetto del Tronto Ag. 01005

IBAN: IT 62 1 0100 52440 0000000000 951

di cinta della scuola, ripavimentazione e imbiancatura delle classi, decorazione esterna delle classi con aiuole, costruzione di spazi per la guardiana e di bagni differenziati per maschi, femmine e insegnanti, l’ufficio della direzione, scavo e preparazione delle fondamenta per quattro nuove classi.

Va ricordato che il villaggio era prima sprovvisto di qualsiasi



servizio scolastico e i bambini della zona, per avere un’istruzione, dovevano compiere ogni giorno 8 chilometri a piedi.

Ora mancano circa 25.000 euro per il completamento del progetto. I fondi saranno necessari per l’ultimazione dell’edificio che ospiterà quattro nuove classi e che sarà intitolato alla città di San Benedetto del Tronto, un aula di informatica con relative dotazioni, uno spazio dedicato alla pratica sportiva.

Protezione Civile, tante iniziative per il gruppo dei volontari

Proseguono le attività del gruppo comunale dei volontari della Protezione civile di San Benedetto del Tronto.

Innanzitutto il gruppo si è rafforzato con l’arrivo di nuovi elementi che hanno seguito un corso di formazione sui temi della pianificazione in emergenza, la gestione dell’emergenza, la comunicazione del rischio e dell’emergenza, la psicologia dell’emergenza, l’esame dei rischi prioritari (idrogeologico,

sismico, incendi, neve, socio-territoriali), sul nuovo codice della strada, sul ruolo del pubblico ufficiale e dell’incaricato di pubblico servizio.

Il ventuno ottobre si è tenuto il test d’ingresso: gli aspiranti volontari hanno dovuto sottoporsi a verifiche pratiche con il montaggio di una tenda denominata “P88” e l’uso della pompa idrovora. Hanno dovuto inoltre rispondere ad un test scritto relativo alle nozioni apprese e sottoporsi ad un colloquio motivazionale.

I nuovi volontari sono Domenico Bollettini, Manuela Ca-

priotti, Mary Marini, Alice Nepi, Ettore Ponziani, Gianna Pulsone, Paolo Straccia.

Il 2012 è stato un anno molto intenso per il gruppo, impegnato a lungo in due emergenze,

quella della copiosa nevicata di febbraio e quelle legate agli allagamenti di vaste zone della città che hanno visto i volontari impegnati nel dare supporto alla popolazione e alle forze istituzionali preposte.

E’ poi partito in via sperimentale il progetto “Parchi Sicuri” che vede impegnati i volontari in operazioni di controllo e prevenzione a tutela della sicurezza e dell’integrità delle strutture dei parchi cittadini.



Il gruppo volontari della Protezione civile augura a tutti i sambenedettesi un Buon Natale e Felice anno nuovo e ricorda che la sede del Gruppo è in Viale dello Sport (lato sud del Palasport) e rimane aperta al pubblico il mercoledì dalle 17.00 alle 19.00.

Per ulteriori informazioni sulle attività del gruppo si può consultare il sito <http://protezionecivilesbt.it>



MANGIARE PESCE E SICURO E FA BENE

L'Anisakis è molto facile da evitare

Questo giornale aderisce alla campagna di sensibilizzazione della cittadinanza sugli accorgimenti da adottare per evitare le patologie provocate dall'Anisakis, il parassita che si può annidare in alcune tipologie di pesci. L'iniziativa è del Dipartimento di prevenzione del Servizio veterinario dell'Asur - Area Vasta n. 5

CHE COS'È L'ANISAKIS

L'Anisakis è un parassita che può annidarsi nei prodotti ittici marini e provocare nell'uomo lesioni all'apparato digerente e reazioni allergiche, a volte gravi. Il consumatore deve sapere che con precauzioni molto semplici questi problemi possono essere evitati.

L'Anisakidosi, cioè la malattia da Anisakis, si può contrarre solo se si consuma pesce crudo, o praticamente crudo, che contiene parassiti vivi e vitali. Mangiare pesce adeguatamente cotto, come è stato sempre fatto, non comporta nessun rischio. Pertanto si può consumare pesce fresco ben cotto senza alcuna preoccupazione. Le stesse precauzioni vanno seguite con i crostacei (scampi, gamberi, granchi, ecc.) e con i cefalopodi (seppie, calamari, ecc.).

IL CONSUMATORE È TUTELATO, MA PER I PRODOTTI FATTI IN CASA...

I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi, o praticamente crudi, che si trovano in commercio devono essere preventivamente sottoposti a congelamento a -20°C per almeno 24 ore. Questo è un obbligo imposto dalla legislazione italiana ed europea. Per le preparazioni casalinghe, invece, deve essere il consumatore a seguire le semplici precauzioni che seguono.

COME PREVENIRE ED EVITARE PROBLEMI

Il consiglio è di acquistare i prodotti della pesca puliti e già eviscerati; se non lo sono,



i visceri vanno tolti il prima possibile. I tradizionali metodi di preparazione (bollitura, frittura, forno, griglia) eliminano facilmente il parassita. Questi metodi tradizionali permettono di raggiungere i 60°C di temperatura in tutte le parti del prodotto: e questo garantisce una totale sicurezza.

Se si vuole consumare prodotti crudi, o praticamente crudi, il congelamento è il trattamento più efficace per inattivare il parassita. Con il congelamento è necessario raggiungere temperature di -20°C, o inferiori, per almeno 24 ore. I frigoriferi domestici con meno di tre stelle (*) (** non raggiungono una temperatura sufficiente e quindi non sono adatti a questo scopo. I frigoriferi domestici con tre stelle o più (***) raggiungono la temperatura di -20°C più lentamente rispetto ai frigoriferi industriali, perciò si rac-

comanda di prolungare il congelamento per almeno una settimana.

CON QUESTI PRODOTTI SI È TRANQUILLI

I prodotti che non danno problemi anche se consumati crudi sono ostriche, cozze, vongole e gli altri molluschi bivalvi, le semiconserve come le alici salate (sia se mantenute sottosale che sott'olio), i prodotti essiccati o salati come stoccafisso o baccalà.

CON QUESTE PREPARAZIONI È BENE FARE ATTENZIONE

Alcune preparazioni a base di pesce crudo, o praticamente crudo, devono essere sempre congelate per evitare i pericoli da Anisakis: stiamo parlando di prodotti marinati quali le acciughe, sashimi, sushi, carpaccio ed altre specialità a base di pesce crudo, uova di pesce (solo se sono crude o praticamente crude), i prodotti affumicati quali salmone, pesce spada, aringhe, ecc.

Per ogni ulteriore informazione: Dipartimento di prevenzione del Servizio veterinario igiene alimenti origine animale dell'Asur - Area Vasta n. 5 - U.O. Prodotti della Pesca - Via A. Fusinato 54 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - Tel. 0735/7937463





Un sorriso che dà IL SOLLIEVO

Questo è lo spazio che il Bollettino Ufficiale Municipale dedica alle attività del laboratorio giornalistico del Servizio di Sollievo "Famiglie in rete" coordinato dal giornalista Oliver Panichi. Il Servizio è rivolto alle persone con disagio psichico. Al progetto, oltre ai Comuni dell'Ambito Sociale 21, partecipano la Zona Territoriale n. 12 dell'ASUR - Dipartimento di Salute Mentale, la cooperativa sociale "Koinema" e le As-

sociazioni Psiche 2000 e Antropos di San Benedetto del Tronto e la Cooperativa Sociale Primavera, impegnata nel campo degli inserimenti lavorativi. Grazie alle attività del laboratorio, che si svolge ogni due volte al mese nei locali di via della Liberazione 47/b, i partecipanti rielaborano le nozioni tecniche apprese redigendo brevi articoli su fatti pubblici o episodi di vita personale: in questo modo rafforzano la stima e la fi-

ducia in se stessi e nelle proprie abilità riducendo difficoltà relazionali e il rischio dell'isolamento.

La partecipazione al corso di giornalismo è gratuita e ci si può iscrivere contattando il servizio Sollievo al n. 0735/81933, dal sabato al giovedì dalle 17 alle 19, email info@serviziolisollievo.it, sito www.serviziolisollievo.it, blog serviziolisollievo.blogspot.com, profilo Facebook: servizio di sollievo.

Ecco cosa c'è dentro ai detersivi

di Andrea Lugana

I numerosi detersivi che troviamo in commercio sono costituiti da miscele di detergenti veri e propri e di altro materiale poco costoso che serve per aumentarne la consistenza. Fra questi ultimi possiamo trovare la cenere, che veniva usata anche nell'antichità per smacchiare. E poi silicati, solfati, cloruri o fosfati di sodio, la cui funzione è quella di aumentare l'azione detergente.

Le sostanze dotate di caratteristiche detergenti sono costituite da molecole con una parte organica formata da lunghe catene di 12-16 atomi di carbonio e idrogeno e una parte inorganica costituita da un gruppo solubile in acqua.

La parte organica della molecola di detersivo (detta lipofila) si attacca al sudiciume, mentre la parte inorganica (detta idrofila) tende a portare la molecola nell'acqua con il sudiciume attaccato: in tal modo lo sporco, in generale grasso, viene strappato via dalle superfici solide o dai tessuti e dissolto nell'acqua. Anche i saponi si possono considerare detersivi, le cui molecole sono ottenute dall'unione di acidi grassi, naturali o artificiali, con soda o altre basi: in



essi la parte organica della molecola è costituita dall'acido grasso, mentre la soda è la parte inorganica o idrofila.

Tutti i detersivi (a parte i saponi) sono ottenuti artificialmente a partire dagli idrocarburi, in gran parte ricavati dal petrolio, ai quali è aggiunto un indispensabile gruppo idrofilo o inorganico che può essere di natura diversa e distingue i vari tipi di detersivo.

Una classificazione che ha acquisito molta importanza è basata sulla possibilità di distruggere la molecola attraverso processi biologici, nei quali le lunghe e complesse molecole organiche sono spezzate dall'azione di enzimi o microorganismi fino a ottenere sostanze gassose o insolubili in acqua (e quindi eliminabili dalle acque stesse) facilitandone così la purificazione e il riutilizzo. I detersivi che subiscono l'azione di degradazione da parte degli enzimi sono chiamati biodegradabili. La legge italiana consente il commercio per uso domestico soltanto di detersivi biodegradabili, per permettere una facile purificazione delle acque dalle sostanze organiche.

Ripartono i laboratori del Sollievo: quattro percorsi per raccontare e raccontarsi

Al Servizio Sollievo stanno ripartendo i laboratori per la stagione 2012/2013. Ballo, fotografia, giornalismo, radio: quattro strade da percorrere per le persone che frequentano la struttura, strade per esprimere loro stessi e il loro vissuto. Quattro laboratori per stare insieme, sperimentare forme comunicative, condividere un progetto nato per raccontare e per raccontarsi, per dare la forma alle storie che ognuno porta dentro.

Quattro percorsi espressivi per un solo obiettivo: creare un unico grande racconto che, nel corso dei mesi, si arricchirà di impressioni, colori, linguaggio del corpo, voci, parole e scrittura.

- Attraverso l'espressione corporea, per sperimentare attivamente il linguaggio della danza nel laboratorio curato da Elisabetta Migliori.

- Lungo i percorsi della fotografia, con il laboratorio curato da Simone Anzini che organizzerà dei veri e propri reportage basati sulla narrazione di sé stessi e del mondo.

- Attraverso il confronto reciproco davanti al microfono di Radio Incredibile, nel format "Radio4U Da Vicino nessuno è Normale" curato da Carla Capriotti.

- Proponendo interpretazioni e racconti del mondo attraverso la scrittura giornalistica, nel blog coordinato da Oliver Panichi.

I quattro laboratori hanno in comune l'idea di un protagonista che si mette in gioco. Sono due i concetti chiave, infatti, quello dell'essere protagonisti (perché al "Sollievo" ogni persona può trovare il mezzo giusto per raccontarsi ed esprimere quello che ha dentro) e quello del mettersi in gioco, scoprendo l'emozione di partecipare tutti insieme a un progetto comune, dove le quattro differenti forme di racconto daranno origine a un unico lavoro di gruppo.

Un unico grande racconto, per mostrare la ricchezza dell'animo umano e il valore della differenza. Un unico grande racconto, al quale potrà partecipare chiunque vorrà. Vi aspettiamo al Sollievo.

RITROVARE AMICI D'INFANZIA GRAZIE A FACEBOOK: UN'EMOZIONE SPECIALE

di Fabrizio Lilli

Da circa un anno, frequentando il Servizio Sollievo, ho imparato ad usare il computer. Ho appreso come navigare su internet e ho conosciuto il mondo di Facebook. Grazie a questo social network ho ritrovato degli amici d'infanzia che non sentivo da tantissimo tempo.

Sono un tifoso della Roma e sono cresciuto nella Capitale, dove sono tornato circa 4 settimane fa insieme

a mia moglie Annamaria. Abbiamo incontrato il mio vecchio amico Roberto, contattato proprio tramite Facebook. Assieme a lui e all'altro amico Alessio, ci siamo dati appuntamento a Cinecittà. Da lì abbiamo fatto un bel giro per Roma. Una bella giornata di relax e sorrisi, ricordando i mille momenti stupendi passati assieme. Non ci vedevamo da ben 15 anni ed è stata un'emozione fortissima,

resa ancora più bella dall'evocazione dei nostri ricordi, anche di quelli più lontani nel tempo.

E' stata un'emozione profonda perché con loro ho vissuto tantissime avventure. Andando in giro per la città ho notato tante novità, ad esempio una nuova galleria proprio dove prima passava una tangenziale.

Nel tardo pomeriggio siamo andati assieme allo stadio Olimpico,

proprio come facevamo da ragazzi. Pioveva ma c'era un'atmosfera magica, un vero e proprio ritorno agli anni dell'adolescenza.

Purtroppo la partita della Roma è finita male, abbiamo perso. Ma è stata una giornata particolarissima per me, una vera festa. E devo dire che Facebook è stato davvero molto utile per facilitare questo incontro con Roberto e Alessio.

Quest'anno a Natale regalati Salute&Benessere

- 1 OSSIGENAZIONE BIO CELLULARE NOVITÀ ASSOLUTA
 - 1 LETTINO RELAXELL NOVITÀ ASSOLUTA
 - 1 INGRESSO GROTTA DI SALE
 - 1 MASSAGGIO AROMATERAPIA
- MANICURE OMAGGIO**

A SOLI € **60,00** INVECE DI € **80,00**

SE PORTI UN AMICO O IL PARTNER IL PERCORSO
 SALUTE&BENESSERE PER DUE PERSONE A SOLI € **110,00**

VIA SABOTINO 31 - SAN BENEDETTO DEL TRONTO - 0735.500751 - 392.0307856

OFFERTA VALIDA FINO AL 15 GENNAIO 2013

RITAGLIA E RICONSEGNA QUESTO COUPON
 AL CENTRO BENESSERE "OASI DEL RESPIRO"
 PER POTER USUFRUIRE DELL'OFFERTA
SALUTE&BENESSERE

grotta di sale aerosalmed
Oasi del Respiro
 beauty & wellness

LAFINFISSI
 architettura in alluminio

*Auguri
 di Buone Feste*
 Roberta, Umberto e Paride Bisiri



PVC ALLUMINIO LEGNO-ALLUMINIO LEGNO



FINESTRE | PERSIANE | PORTE | SCORREVOLI | PORTE BLINDATE | PENSILINE | RINGHIERE | RECINZIONI

VI ASPETTIAMO NEL NOSTRO SHOWROOM
 A PORTO D'ASCOLI IN VIA MARE 85/A

TEL. 0735 753819
 ORARIO: DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 16.00 / 20.00
 SABATO 9.30 / 13.00 - POMERIGGIO PER APPUNTAMENTO

SEDE PRODUZIONE: Via 2 Giugno 17/19
 Montepredone AP - Tel. 0735 701491 - 703535 Fax 0735 711039

www.lafinfissi.it - info@lafinfissi.it

**PROMOZIONE
 SICUREZZA**

Portone Blindato
 CLASSE 3 COMPLETO DI OPERE MURARIE

a partire da € **950,00 + iva**

Promozione valida fino al 31 gennaio 2013



NUMERI UTILI...

IL COMUNE AL TUO SERVIZIO

- Centralino 0735.7941
- Polizia municipale 594443 (sala operativa)
- PicenAmbiente Spa (Igiene urbana, raccolta materiali ingombranti, siringhe abbandonate, potature, differenziata) 757077
- Numero verde Alcolisti 800-23 92 20
- Numero verde Anziani 800-21 40 34
- InformaGiovani 781689
- Ufficio Relazioni con il Pubblico 794405 - 794433 - 794555
- Il Comune su internet: www.comunesbt.it

ALLACCI e GUASTI

- Italgas 800-900999
- Guasti rete fognaria e idrica C.I.L.P.spa 800.216172
- Guasti pubblica illuminazione CPL Concordia 800 292458
- Enel (segnalazione guasti) 803.500

EMERGENZE

- Polizia Soccorso pubblico 113
Commissariato 59071
Polizia stradale 78591
- Carabinieri - Pronto intervento 112
Com. compagnia e stazione 784600
- Vigili del Fuoco Chiamate di soccorso 115
Centralino 592222
- Capitaneria di porto - Soccorso 1530
Emergenza 583580
Numero blu 800-090-090
- Guardia di Finanza 757056
- Corpo Forestale dello Stato 588868
- Ospedale Centralino 0735.7931
Guardia medica 82680
Chiamate di emergenza 118
Trib. per i diritti del malato 793561
- Azienda Sanitaria Unica Regionale
Numero Unico Prenotazioni 800.098798
- Arca 2000 ONLUS
(Protezione animali) 340.6720936

Vuoi conoscere in tempo reale che cosa fa il tuo Comune? Essere informato tempestivamente su concorsi, appalti, bandi per l'erogazione di contributi?

Iscriviti alla newsletter!
Vai su www.comunesbt.it
e clicca su **newsletter**
in alto a destra
oppure manda una mail a
urp@comunesbt.it

Diventa fan della pagina Facebook
www.facebook.com/cittasbt

Seguici su Twitter
[@cittasbt](https://twitter.com/cittasbt)

OTTOBRE 2012

BENVENUTI TRA NOI

Paride Esposto (3)
Christian Monacelli (3)
Agnese Salvatori (6)
Vittoria Pallottini (7)
Carlotta Laghi (8)
Dawid Dus (16)
Lorenzo Tito Pisciaroli (16)
Asia Imbrescia (18)
Gloria Gabrielli (20)
Leonardo Mariani (22)
Matteo Testa (23)
Sofia Rosella Bruni (24)
Mattia Crosariol (28)
Matthias Francese (28)
Bechir Mili (28)
Shannon Piattoni (29)
Mattia Schiavi (30)
Sara Petrocchi (31)
Silvia Silenzi (31)

100 candeline per Pasquale Cianci



Sabato 24 novembre Pasquale Cianci ha compiuto 100 anni festeggiati con i parenti, i nove nipoti e nove pronipoti, gli amici. Una speciale messa è stata celebrata dal Vescovo mons. Gestori. Pasquale Cianci, nato a Nereto, si è trasferito in città a 12 anni dove ha incontrato la donna della sua vita, Nara Perotti. Nel 1935 combatté nella campagna d'Etiopia, ma il suo cuore era sempre vicino a Nara con la quale, di ritorno dall'Africa, convolò a nozze. Al termine della guerra iniziò a lavorare come commerciante ambulante, ma ben presto aprì un ingrosso di maglie e intimo molto conosciuto in città.

OTTOBRE 2012

IN RICORDO DI...

Elvira Tommolini (1)
Abadia Maria Jesus (2)
Annunziata Spaccasassi (2)
Gaston Toloko (2)
Gaetano Ferraiuolo (3)
Antonia Gargano (3)
Vincenzo Ricci (3)
Vittoria Lippi (5)
Camporino Costantini (7)
Dante Corsi (8)
Pietro Ficcadenti (8)
Amedeo Galì (8)
Angela Maria Massi (8)
Gina Consorti (9)
Claudia Cremasco (9)
Flora Desarini (11)
Norma Torzilli (12)
Domenica Calvaresi (13)
Maria Castelletti (13)
Giuseppe Vannicola (13)
Quinto Marconi (14)
Emilio Ferri (15)
Ermenegilda Simeoni (15)
Giovanni Spurio (16)
Olivera Stermasi (16)
Antonino Leone (17)
Giuliana Pignati (17)
Anna Mandozzi (18)
Antonio Capriotti (19)
Ida Feriozzi (19)
Luciano Antonucci (20)
Emidio Braccetti (21)
Maria Teresa Sabatini (21)
Concetta Di Muzio (22)
Lia Ruggieri (22)
Remo Alighierim (24)
Palmira Ciccarelli (24)
Maria Marchionni (24)
Olga Gaudenzi (25)
Gemino Bottoni (27)
Luigina Costanzo (28)
Giuditta Rossi (28)
Luigi Giobbi (29)
Marcello Leporini (30)
Mario Venditti (30)

L'associazione A.Pro.S.I.R. apre uno sportello "Anti - Stalking"

L'associazione A.Pro.S.I.R. aprirà uno sportello Anti-Stalking. Lo sportello, coordinato dalla psicoterapeuta Antonella Baiocchi, si prefigge di contribuire a contrastare persecuzione, dominanza e sottomissione nella relazione e a prevenire gli eventi drammatici che ne potrebbero derivare. Lo Sportello non offre "cure" ma indicazioni per fronteggiare il problema. In attesa di una sede fisica nella città di San Benedetto, garantisce ascolto telefonico e "vis a vis" (su appuntamento) finalizzato alla rivisitazione analitica del problema presentato e all'individuazione di un percorso personalizzato per fronteggiarlo.

Lo sportello anti stalking, patrocinato da vari Enti tra cui il comune di San Benedetto, intende porsi come ulteriore risorsa per gli esistenti Centri Antiviolenza e gli Enti già direttamente e faticosamente impegnati nel fronteggiare queste problematiche, contribuendo a rilevare e segnalare situazioni di bisogno e disagio che necessitano del loro intervento. Il numero telefonico a cui rivolgersi è **39 39 101 101**.

L'iniziativa sarà presentata nel corso di una conferenza stampa aperta a tutti in programma nella sala consiliare del Comune di San Benedetto sabato 22 dicembre 2012 alle ore 11. Maggiori info su www.aprosir.it.

E.D.I.

la Qualità la vedi



**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA**

**BACCALÀ
ALICI
SALATE**

OLIVE DI GAETA ORIGINALI

OLIVE NERE AL FORNO

Olive Verdi
*in salamoia
e denocciolate*

VENDITA DIRETTA

**DA GENNAIO 2013
SAREMO PRESENTI
SOLO NEL PUNTO VENDITA
DI PORTO D'ASCOLI**

PORTO D'ASCOLI
Via N.Sauro 150 (Statale Adriatica)
tel e fax 0735 751015

**SAN BENEDETTO
CENTRO**
Via Montebello, 79

IL NATALE E' COSI'

Segnalato dal
"Gambero Rosso"

GASTRONOMIA DI QUALITÀ

MENÙ TRADIZIONALI DELLE FESTE
consegna a domicilio gratuita

CESTI NATALIZI

con **PRODOTTI TIPICI LOCALI**
per regalare il sapore del tuo territorio

così
IL MERCATO DEI SAPORI

via Giovanni XXIII, 32
San Benedetto del Tronto (AP)
tel. 0735 610012

DOMENICA MATTINA APERTO



...i fiori che regali fabbricano sorrisi

la Stella di Natale

VENDITA DIRETTA IN SERRA "CHILOMETRO ZERO"

Porto d'Ascoli Via Val di Fassa

(dietro Chiesa dell'Annunziata e Scuola Alfortville)

Siamo presenti anche

- Martedì e Venerdì: Mercato San Benedetto del Tronto zona Caffè Florian
- Sabato: Conad di San Benedetto del Tronto Centro Commerciale La Fontana
- Giovedì: Conad Alba Adriatica
- Venerdì: Mercato Castel di Lama



*Santi Auguri di
Buone Feste
a tutti Voi*

www.lafabbricadeifiori.com



la Casa
IMMOBILIARE

SAN BENEDETTO DEL TRONTO AP WWW.LACASAIMMOBILIARE.NET
TEL./FAX **0735591154** CELL. **3476910043**

*Auguri di Feste Serene
e Felice Anno Nuovo*

VENDITA



SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Semicentrale: ristrutturato, 65 mq ca, piano terra, ingresso indipendente, soggiorno con angolo cottura separato, camera matrimoniale, cameretta, bagno, Corte.

Classe energetica D

RIF. 2274

€ 160.000,00



SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Prima fila mare: ristrutturato, 60 mq ca, terzo piano con ascensore. Soggiorno, angolo cottura, matrimoniale, cameretta, bagno. Possibilità di realizzare un balcone.

Classe energetica G

RIF. 2271

€ 235.000,00



SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Centralissimo: ristrutturato elegantemente, mq 119 ca, salone, cucina, matrimoniale con bagno, due doppie, bagno con idromassaggio. Ottime rifiniture. Balcone di 10 mq.

Classe energetica F

RIF. 4278

€ 420.000,00



ANCARANO

Casolare colonico delle dimensioni di 600 mq ca da ristrutturare, completo di 8 ht di terra, posizione collinare con splendida vista panoramica.

RIF. 5302

€ 135.000,00

AFFITTO



SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Centralissimo-mare: 70 mq ca, ristrutturato, soggiorno/cucina, balcone, bagno vasca idromassaggio, matrimoniale. Arredamento di qualità. Rimessa scooter/bici.

RIF. 2255

€ 500,00



SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Centralissimo: 50 mq ca, terzo piano senza ascensore, soggiorno con cucina a vista, matrimoniale, bagno.

Arredato.

RIF. 2233

€ 450,00



SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Semicentrale: ristrutturato, 65 mq ca, ingresso su soggiorno, angolo cottura separato, matrimoniale, doppia, bagno, balcone. Ottime rifiniture, vuoto.

RIF. 2270

€ 650,00



GROTTAMMARE

Orologio: 120 mq. ca, ingresso indipendente, soggiorno, cucina abitabile, due camere, due bagni, balcone abitabile. Buono il livello di finiture.

RIF. 2275

€ 650,00