





f discount centro oceano





f discount centro oceano

A pennino

o Terra vista da lassis, dalla

tazione spaziale internaziona le, è cambiata. La conferma dal comandante Luca Parmitano he dalla Lu ha scattato diverse immagini. Sei ann i fa l'actronauta ciciliano avena latto la stessa i dentica operazione, affascinato da tanta bellezza del nostro pianeta. Ovviamente le ha messe a confronto e 'amara verità è sensita a galla. Avanzasa i deserti mentre si scialgona can un a velnátá impressionante i ghiacá ai polari die finn a qualche semin fa erann definiti "eterni". Scienziati e ambientali ti, taciati a lungo di catastrofismo, hanno pueto 'ndrime palette: si sta andande verse il unte di non ritorno. Ma queste azerate

Anno nº 3 Cartascritta mensile della Vallesina Editore: C&G di C.G. e C. sas Dir. Resp. Oddino Giampaoletti Aut. Tribunale di Ancona nº 1410/2017 RCC - N. 06/2017 Reg. Periodici 05/05/2017 mail: redazione.cartascritta@gmail.com Stampa: Rotopress International

SI PARLA DI...

Servizio di
MARCO PIGLIAPOCO

Calcio, d'inizio...



ave the date per i

anti appassionati di Calcio della Vallesina. Il 15 Settembre ripartono i campionati di Promozione, Prima e Seconda Categoria. Il calciomercato andrà in soffitta, mentre progetti, sogni ed ambizioni di giocatori e dirigenti faranno i conti con la realtà dei campi da gioco, inappellabili giudici del lavoro estivo. Una stagione avvincente quella alle porte, con le "nostre" squadre chiamate a battagliare lealmente per imporsi, e tenere alto lo stendardo del paese. Dopo la lunga e trionfale cavalcata dello scorso anno, toma in Promozione il Moie Vallesina, con l'obiettivo di continuare a stupire. Confermato in panchina Mister Stefano Tiranti, il Direttore Sportivo Federico Topa ha messo a segno il vero e proprio colpo da novanta, con l'acquisto dell'attaccante ex Jesina Kevin Trudo, uno sfavillante gioiello per la categoria. Blindata la difesa con le conferme di Balducci, Canulli, Federici, Spinelli e il ritorno dal Camerano del classe 2000 Marco Simonetti, gli "under" saranno scelti dal florido vivaio della Società.

In Prima Categoria sarà certamente protagonista la Sampaolese. I ragazzi, che saranno ancora guidati da Giorgio Latini, ven-



gono da un campionato in cui hanno assaggiato la vetta della classifica per lunghi tratti, prima di un leggero calo nel finale, e ora sono vogliosi di migliorarsi ancora. Si riparte dal talento di Diagne, con l'aggiunta di Bediako dalla Belvederese e Pelonara dal Borghetto per garantire la giusta qualità. Con ogni probabilità sarà torneo di vertice anche per il Borgo Minonna. L'allenatore Cristiano Luchetta, giunto al quinto anno consecutivo sulla panchina, potrà ancora contare sui gol del bomber l'errante, rim asto nonostante le numerose offerte ricevute, e avrà la rosa puntellata dagli innesti di Quattrini dal **Borghetto**, Pistelli dalla **Belvederese**, Mastri dal Moie Vallesina e Maiolatesi dal San Marcello. Si candida al ruolo di "mina vagante" il Monserra di Mister Matteo Moretti, che sul mercato si è regalato le prestazioni

di Carbone dalla Fabiani Matelica, Piaggesi dal Borgo Minonna, Costarelli dalla Sanpaolese, e Caprini ex Laurentina, oltre al gradito ritomo di Giacomo Bittoni. Proverà a stupire lo Staffolo, che vede ancora brillare la stella di nome Marco Sassaroli. Luca Fabrizi in panchina potrà anche contare sui nuovi arrivi, Piccinini dal Chiesanova, il portiere Caruso e Papadopulos provenienti da Falconara. Nuovo allenatore per le Torri Castelplanio, che ha scelto l'entusiasmo del giovane Lorenzo Morici, e ha confermato buona parte dell'organico garantendo continuità al progetto. Il partente portiere Zallocco è stato rimpiazzato dall'esperto Latini dal Sassofferato. Dimenticare i patemi della passata stagione e rilanciarsi: questi gli obiettivi del nuovo Cupramontana, che si affida ancora alla guida di Angelo Ortolani, condottiero della salvezza, e sul mercato si rinforza con Paesani dal San Biagio, Meschini dal Borgo Minonna, e Foroni da Le Torri.

In Seconda Categoria, gli addetti ai lavori indicano come favorite per la vittoria diretta del campionato, il neopromosso Largo Europa "Luciano Bocchini" e il Castelbellino; due Società che nel mercato hanno fatto la parte del leone. I gialloneri jesini, che hanno subito bagnato la rinascita sportiva con un trionfo, battendo l'Aurora in un epico spareggio, vogliono continuare la propria scalata, con Mister Paolo Ferretti che può contare su nuovi innesti di valore assoluto, e la preannunciata sfida con il Castelbellino del neo tecnico Maurizio Mariotti, regalerà di certo emozioni forti.



appella auntinua ad essere inasaultata.

Eppure la sarsa giugna è stata il mese più

addo di sempre; stesso discorso per luglio de, guarda caso, è stato il mese più caldo

mai registrato a livello globale. Incomma,

a pamle siann tutti prenti a rivedere i

uetri medelli di vita, ma quando pei si

ca di casa per andare in piazza – ande

e dista paca mena di un chilametra – si

rende l'anto e se non c'è un parcheggio

bero allora si gira in tomo all'anello del

Pagine di Storia	2
Tutto Buono	2
La Foto	2
Astrologia	3
Sport&Sport	3
Coccole&Cure	4
Dialettando	4





Le "capanne" della Sagra dell'Uva





ra come un rito per me, e penso che lo sia ancora ber molti altri, andare una sera a cena durante la Sagra dell'Uva, in stands. Ce n'erano, e ce sono tanti, per tutti i gusti, nel senso proprio letterale del termine. Perché mangiare alla sagra è gustare quanto di meglio sa offrire la cucina cuprense. Non una cucina blasonata, da grandi chef, derivata invece dall'anima e da una secolare tradizione popolare. Anni fa, nel 1994, con le migliori ricette, risultanti da uno specifico concorso, ne fecero un libro, ormai quasi introvabile, "La cucina tradizionale di Cupra Montana". Questi stands, oggi adeguati alle norme igienico-sanitarie e ai parametri dettati dalle competenti autorità, hanno avuto i "antenati" negli "chalets" o "capanne" che arricchivano le prime edizioni della sagra. Gli "chalets" erano costruzioni in legno adorne di scritte, disegni o pitture, con festoni intrecciati di pampini e con palloncini multicolori di carta. Le "capanne" invece erano costru-

zioni più rustiche realizzate con canne, senza tante cerimonie, sarà per una arbusti ed edera. Le aziende vi esponevano uve e vino, che ben presto con l'uva, il sopravvento. Il passo dalle "capanne" stands già offrivano un pasto completo. pittura rendono più civettuolo lo stand, e diverso uno dall'altro, ma soprattutto il tuttavia che in tantissimi vogliono fare. mo fare a meno. Sarà per quello stare insieme alla buona

aggregazione spontanea attorno ad una bottiglia di vino, sarà per quell'inconfescominciò ad essere offerto agli ospiti. Con sabile e ancestrale voglia di ritorno quasi lo spumante poi vennero servite ciambelle al primitivo, sarà per la tradizione, sarà con l'anice e biscotti col mosto, mentre per tutti i motivi più o meno validi o panini con salsiccia e spuntature presero profondi che si vogliono addurre, un fatto è certo: nell'anello di Cupramontana nei agli attuali "stands" fu breve, nei primi giorni della sagra, alla sera in particolaanni Settanta e subito di seguito, gli re, si può percepire una miriade di profumi provenienti da queste "capanne". Hanno però mantenuto il medesimo Sono esse che ti invitano a fermarti e a nome di "capanne". Gruppi, associazio- gustare quanto la tradizione o la creatini, aziende, conoscono il posto loro asse- vità di cuochi provetti, seppure non prognato. Si comincia a lavorare a metà fessionali, riescono a preparare e a servisettembre possibilmente su un disegno in re. Le "capanne" della sagra sono riuscianticipo preordinato. Al posto del legno, te a coniugare in maniera encomiabile per la struttura interna, si usano preva- uva, verdicchio e cucina nel nome della lentemente i più comodi e versatili tubi tradizione più vera e autentica per questo innocenti: l'anima in ferro ma le coiben- mai superata. Che dire poi delle antiche tazioni laterali e le coperture in cannuc- ciambelle all'anice e dei biscotti di mosto? ciaia, proprio come vecchie capanne. Il Se qualche "capanna" le offrisse ancora, tutto - come si è detto - viene messo a magari da bagnare per "fare la zuppetnorma. Decorazioni d'uva e qualche ta", proprio come si usava un tempo? Non sarebbe un sacrilegio. anzi...Le "capanne" di ieri rivivrebbero oggi non menù offerto fa capolino con una scelta solo in un nome evocativo del passato, si da concorrenza. Cenare in uno stand nei porrebbero invece a giusto titolo nella scia giorni della sagra non è facile: la ressa è di una tradizione che affonda le sue a volte indescrivibile ed è necessario ar- radici nei secoli, in quel lavoro dei campi marsi di tanta pazienza, è un'esperienza così bistrattato del quale però non possiaRicette&Cucina

Tutto Buono



a tradizione dei piccoli paesi si racconta anche a tavola. Anzi, a volte è proprio la tavola a raccontare al meglio chi siamo. Gli ingredienti usati con cura, i profumi, gli accostamenti, il periodo dell'anno sono tanti piccoli tasselli che raccontano radici e storia. Settembre è il mese in cui a Moie si festeggia Maria, il patrono del paese e le case vengono addobbate a festa. Nonostante l'importante festa, non vi è un dolce tipico che si fa per l'occasione, ma le massaie preparavano i dolci classici. Sfogliando il libro Memorie di Cucina curato da Daniele Guerro e Tommaso Lucchetti con la prefazione di Riccardo Ceccarelli (edito da Avis Moie), si trova una storica ricetta del ciambellone ricordata da Gianni Cantarini.

Ingredienti: 6 uova; 3,5 etti di zucchero; 1 bicchiere di vino bianco; ½ bicchiere di mistrà; 1 buccia di limone grattugiato; 1 o 2 bustine di lievito Saffi; 2 etti di burro o di strutto; farina q.b.; chiara d'uovo; zucchero e confettini

Procedimento. In un grande piatto di terracotta si sbattono le uova, poi si aggiungono zucchero, un bicchiere di vino bianco, del limone grattugiato, mezzo bicchiere di mistrà, la farina quanto basta; poi si aggiungevano 1 o 2 bustine di lievito Saffi ed infine burro o strutto. Con un cucchiaio di legno si mescola il tutto. Porre l'impasto ottenuto su di un sesto e cuocere in forno. La tradizione vuole che il dolce sia guarnito con la chiara dell'uovo sbattuta con lo zucchero e con dei confettini.

La Foto



È il momento del pasto per la piccola gallinella d'acqua. In un angolo protetto dal fogliame, quel gesto di tenerezza che tutte le mamme hanno nei confronti dei loro piccoli esalta ancora una volta le regole della Natura. Il fotografo Vincenzo Mollaretti ha colto l'attimo più bello, quando quel batuffolo di piume apre la bocca nell'attesa di avere il cibo, sapendo bene che la sua crescita dipende dal genitore. Un giorno a sua volta sarà genitore e a sua volta andrà a cercare cibo per sfamare la sua prole. È questo il ciclo che si ripete, stagione dopo stagione.



ASTROLOGIA

Segno zodiacale... Vergine

Paolo Consonni (Konsu)





Autunno è alle porte e dopo le bollenti note di Agosto eccoci nel mese di Settembre, mese della Vergine, sesto segno zodiacale, mese in cui termina il ciclo evolutivo della materia iniziato in primavera. Cambiano le aspirazioni e si comincia a percepire l'elemento spirituale. La Vergine appartiene alla Croce Mobile anche chiamata Croce delle Vite mutevoli; è l'agente ricettivo dello zodiaco, la madre che custodisce, ama e nutre l'anima nascosta. Custodisce e protegge ogni "farfalla guaritrice", è a tutti gli effetti il grembo del tempo. Segno di intense esperienze, la Vergine è una "caverna" che conduce alla luce, un luogo di crisi, dunque, crisi rare ma possenti e di sviluppi periodici che avvengono nell'oscurità. L'intelligenza, l'attenzione per il dettaglio, un notevole senso pratico, queste le caratteristiche dei tipi Vergine che se portate all'eccesso però possono manifestarsi con manie di vario genere (es. troppo controllato, troppo scrupoloso) e ad una inibizione totale dell'istintuale. La Vergine è simbolo di profondità, tenebra, quiete, calore ed è consigliabile, come spesso avviene in Astrologia, di riflettere bene anche sulle qualità opposte e cioè superficialità, Luce, Agitazione, Freddezza. Reggitori del segno son Mercurio, mediatore e frutto del rapporto Spirito-Materia, e la Luna, la forma, usata dalla volontà divina per manifestarsi. I "motti" della Vergine sono chiari e non occorre spiegarli: "Regni la materia" queste le parole per l'uomo ordinario. Per l'uomo progredito suona invece: "Sono la madre e il bambino. Sono lo Spirito e sono la materia".

Sport&Sport

di Marco

Pigliapoco



Associazione Equestre Vallesina

Fascino intana

Giostre Medioevali



a Giostra della Quintana è una delle gare tra le più avvincenti che si svolgano in Italia. L'affinità tra cavallo e il suo cavaliere è di vitale importanza per poter percorrere l'insidioso tracciato a forma di otto, con una lunghezza pari a 780 metri. All'incrocio delle due diagonali si trova la statua del Saraceno, con il braccio destro disteso e il pugno chiuso. Sotto la sua estremità viene fissato un gancio in cui sono appesi gli anelli che il cavaliere dovrà, con la sua lancia, infilare. La gara si svolge in due tornate: la prima con anelli di otto cm, mentre la seconda tornata con anelli di sei cm. Vince il cavaliere che terminerà il percorso senza penalità e nel minor tempo possibile. L'associazione "Giostre Medioevali" di Moie, organizza un torneo annuale di Quintane, al quale partecipano tutti i migliori cavalieri delle "giostre" più famose. Lo scopo primario è quello di fornire agli amanti di quest'antica disciplina la possibilità di provare le loro "cavalcature" all'interno di una pista che meglio ricorda il famoso "campo de li giochi" di Foligno, dal quale ha breso il suo naturale suggerimento.



fa, dall'amore di alcuni quarantenni per la Quintana di Foligno, nasce l'A.S.D. Associazione Equestre Vallesina. Dopo varie esperienze è nata la reale esigenza di voler fornire ai propri associati un nuovo campo gara permanente. L'Associazione prende in affitto un terreno: l'attuale parco equestre, in Via Pianello, a Moie. Lo prepara spianandolo, e ne ricava il giusto percorso a forma di otto, recintando con pali e reti metalliche, tutto il suo perimetro, e facendolo diventare un piccolo gioiello. Così, inizia una nuova storia, che si concretizza, per il primo anno, con il far disputare due Quintane in chiave assolutamente spor- tecipare ai Centri Estivi e ad altre tiva. Una grande passione quella per la attività inerenti. Fondamentale l'aver Quintana, che però non è rimasta statica, e ha portato l'A.S.D. ad ampliare e diversificare le proprie attività equestri. Infatti, un'attività davvero importante per l'Associazione, oltre al trekking, è la scuola di equitazione. I corsi sono iniziati nel maggio del 2015 ottenendo sin da subito, anche in modo

irca venticinque anni inaspettato, risultati lusinghieri. Il segreto? Mettere a disposizione insegnamento e competenza ad un grande ventaglio di giovani cavalieri, coinvolgendo e formando ragazzini con un'età compresa tra i cinque e i dodici anni. Seguiti con cura dai soci più esperti, in breve tempo i piccoli partecipanti possono acquisire tutti gli strumenti necessari per poter uscire in passeggiata in tutta sicurezza. La "mission" per l'A.S.D. è ben chiara: fornire un'equitazione sana e alla portata di tutti, e il non avere alcuno scopo di lucro consente ulteriormente di vivere questo sport nella sua dimensione più libera e appagante. Non mancano momenti con finalità sociali, tra i quali il poter parimprontato una diversa filosofia di aggregazione ludica, volta a un nuovo modo di praticare sport all'aria aperta. Questa nuova frontiera collega lo sport al gioco, e all'avventura, coinvolgendo i ragazzi in varie discipline, come il tiro con l'arco, l'arrampicata e l'immancabile equitazione.







Centro La Fontana

Via Verdi - Angeli di Rosora (AN) - Tel. 0731 811203



PARLA COME MAGNI...

Dialettando





Dove andiamo?

MANIFESTAZIONI & EVENTI



amma, se un giorno sparisco nel nulla, te sta' serena che va tutto bè".

"Ma che stai a di'?".

"Se alzo il cariòlo, io parto, vo via".

"Ma ndo vai?".

"E che ne so...via".

"N'idea de ndo vai, me la vorrai da', cazzarola, que se lassa 'na madre cusci?".

"Beh, se non me vedi più, i casi so" due: o me trasferisco dall'altra parte del mondo...".

"Perché proprio dall'altra parte del mondo??".

"Se me levo dalle palle, ndo vo, a Castelbelli, che sta dietro l'angolo?".

"Ma tra Castelbellì e l'altra parte del mondo, 'na via de mezzo non ce l'hai?".

No. O fo el botto o niente".

"Ma dopo non torni più?".

"Non credo".

"Manco 'na telefonata?".

"Robba che finisco nte 'na tribù de aborigeni: il telefono mica c'è nte la giungla!".

"Madonna quanto sei 'gnorante! Un segno de vita lo potresti mandà...que te costa?".

"Ah cojò quanto stufi!".

Coccole & Cure

Dott. Martino Gregori

Medico Veterinario



"Va be', va be'...ho capito. E l'altro caso?".

"Eh?".

"Hai detto che i casi in cui sparisci so' due. Uno: perché fuggi dall'altra parte del mondo. E l'altro?"

"Ah, già. Beh l'altro...è che me rapisce gli alieni".

"Eh?!".

'Ho detto: l'altro è che me rapisce gli alieni".

Musei in Grotta

CUPRAMONTANA Premio Etichetta d'Oro 7 settembre —

♦ SASSOFERRATO Animal experience 22 settembre, ore 9 — Area Faunistica Parco dei Daini—Monte Strega

♦ GENGA Escursione Sentiero dell'Aquila 22 settembre ore 9:30 — Parco Gola della Rossa e Frasassi

♦ **JESI** Visite guidate musei e monumenti fino al 23 settembre — Centro Storico

"A te?"

"Sci, a me. Perché, non po' esse?".

"Come no".

"Senti, c'è poco da ride. Se de punto in bianco non me vedi più e non ho preso manco un vestito, du' soldi, lo spazzoli da denti, niente de niente, vuol di' che è arrivata 'na navicella spaziale sul balcò e m'ha portato via. Mamma, ascoltame bene: se me vie' a pià l'alieni co' la navicella, IO MONTO SU. Afferrato? Inteso? Decollo, scappo, evado, salgo a bordo e ndo me porta-me porta,

non me ne frega nie'...me perdo per sempre nell'universo, lontana anni luce da tutto, magari finisco in una dimensione senza spazio né tempo, senza materia...senza niente de niente...N-I-E-N-T-E, mamma, capisci??"

"Beh, ma quando arrivi, anche se non c'è niente, uno straccio de tabaccaro lo troverai pe' mandamme 'na cartolina... no?".



Il Colpo di Calore

fresca rapidamente.

Situazioni a rischio. Per evitare innalzamenti eccessivi della temperatura, nel periodo estivo è fondamentale garantire ai propri animali la disponibilità costante di acqua fresca ed un riparo all'ombra ben arieggiato. È inoltre assolutamente sconsigliato eseguire una intensa attività fisica nelle ore centrali della giornata. Non si devono mai lasciare animali dentro la propria auto neanche per pochi minuti, poiché anche con i finestrini aperti la temperatura

interna salirebbe rapidamente e il ricircolo dell'aria non sarebbe sufficiente ad impedire l'ipertermia dell'animale.

Animali a rischio aumentato: cuccioli e anziani; a pelo lungo; iperattivi e ansiosi; sovrappeso ed obesi; brachicefali; cardiopatici.

Sintomi: ricerca di acqua e riparo; agitazione e respiro accelerato; Congestione delle mucose; barcollamento; vomito e diarrea; disorientamento e perdita di coscienza; convulsioni; collasso cardiocircolatorio; morte.

Trattamento di emergenza. Spostare l'animale in un luogo riparato, fresco e
ventilato; raffreddarlo bagnandolo con acqua
fresca (non gelata); applicare dell'alcool sui
cuscinetti plantari. Si consiglia inoltre di
raggiungere rapidamente un veterinario che
provvederà a ripristinare l'idratazione e la
temperatura dell'animale, apportando ossigeno, fluidi e monitorando i parametri

sso consiste in un innalzamento eccessivo della temperatura corporea dell'animale, e può avere conseguenze gravi o persino fatali.

Gli animali normalmente riescono a disper-

dere il calore, e lo fanno sia attraverso la sudorazione, che nel loro caso avviene però soltanto a livello dei cuscinetti plantari, sia attraverso la respirazione accelerata e la salivazione, in questo modo infatti riescono ad espellere aria calda e ad introdurne di

Veterinaria

mail: redazione@qdmnotizie.it





Creazioni di Idee

CENTREDCEANO

Via del Commercio - Castelplanio (AN)
Tel. 0731 813385 / int.6 - seguici su facebook



website: www.qdmnotizie.it