CENTROCEANO DISCOUNT
discount centro oceano

Cartascritta

CENTROCEANO DISCOUNT
discount centro oceano

Anno n° 3 Cartascritta _ mensile della Vallesina _ Editore: C&G di C.G. e C. sas _ Dir. Resp. Oddino Giampaoletti _ Aut. Tribunale di Ancona n° 1410/2017 RCC - N. 06/2017 Reg. Periodici 05/05/2017 _ mail: redazione.cartascritta@gmail.com _ Stampa: Rotopress International

SI PARLA DI...

Servizio di
ODDINO GIAMPAOLETTI

Clima&Vendemmia

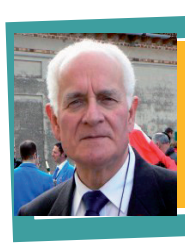
Una vendemmia di qualità e la soddisfazione degli operatori è palpabile anche se il calo produttivo medio, in generale, si aggira tra il 15 o il 16%; ovviamente in qualche zona colpita da precipitazioni intense e grandine la resa quantitativa non avrà valori soddisfacenti. Anche per questa vendemmia 2019 trattiamo dell'andamento con il prezioso aiuto del **dott. Mirco Pompili**, Agronomo di lunga esperienza. «Dopo un'annata 2018 che ci ha regalato quantità e qualità, la vendemmia 2019, iniziata ai primi di settembre con la raccolta delle basi spumante sta confermando quanto ci aspettavamo, calo produttivo e buona qualità. A incidere sul calo produttivo è stato sicuramente il mese di maggio, caratterizzato da tante piogge e soprattutto da basse temperature, mentre ad influenzare la qualità sono state la forte escursione termica tra il freddissimo mese di maggio e il caldissimo mese di giugno; il mese di luglio più piovoso della norma e il mese di settembre in cui si sono susseguiti diversi forti acquazzoni. Analizzando un po' più nel dettaglio ciò che ci ha portato a questa situazione, possiamo evidenziare che l'inverno è stato caratterizzato da copiose piogge e basse temperature, febbraio, marzo e aprile molto caldi e con poche piogge. Il mese di aprile è ormai costantemente più caldo della media. Anomalie che comunque non hanno inciso negativamente sul ciclo vitale della vite. Ma arriva maggio, quello del 2019 è stato sicuramente il più piovoso dal 1961. Oltre a questo è stato anche molto freddo con notti in cui il termometro è sceso a 2 gradi. Le abbondanti piogge ma soprattutto il freddo hanno in parte determinato il calo produttivo. Il Verdicchio si conferma vitigno molto sensibile alle basse temperature in quel periodo. Molti secondi grappoli sono rimasti più piccoli o sono diventati viticci (filatura). Meno grappoli e più piccoli ecco spiegato il calo produttivo. Poi il mese di giugno per il sesto anno consecutivo è stato più caldo della media a pari merito con il 2017 e preceduto dal 2003 con 3,3 gradi più della media. Oltretutto è stato il più siccitoso dal C'erano comunque le scorte di acqua di maggio. Luglio, per il quinto anno consecutivo, è stato più caldo del normale con precipitazioni al di sopra della norma. Primi campanelli di allarme per la sanità delle uve. Dopo un agosto normale, settembre riprende con una serie di forti acquazzoni che di certo non sono stati i benvenuti. Il ciclo vegetativo della vite, iniziato con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, aumentava il ritardo in fase di fioritura. Poi ingrossamento acini, e invaiatura (fase in cui i chicchi si ammorbidiscono e cominciano a cambiare di colore), anche loro hanno segnato un po' in ritardo rispetto alla passata stagione. Anche la raccolta è risultata leggermente in ritardo ma resta in epoca normale. Dal punto di vista fitosanitario la stagione vegetativa è stata caratterizzata da frequenti attacchi di peronospora, a causa delle incessanti precipitazioni di maggio e da attacchi di botrite per le piogge di Luglio e Settembre. Come già detto, la produzione si è confermata in calo, probabilmente sarà più importante rispetto a quello stimato, la qualità sarà buona ma anche questa probabilmente sotto le aspettative. Non mancheranno certamente punte di eccellenza ma sarà sicuramente più difficile ottenerle. Non resta altro che augurare un gran "*in bocca al lupo*" a tutti i produttori che ogni anno devono affrontare stagioni diverse da quelle precedenti, sempre più difficili anche a causa dei cambiamenti climatici che ormai sono un dato di fatto». Insomma, dopo un anno di lavoro, il risultato per i viticoltori speriamo che ripaghi gli investimenti fatti.

Il pennino

È stato il tema dell'estate e di buona parte dell'autunno. Probabilmente lo sarà anche nei mesi invernali. Parliamo del clima e dei suoi effetti non solo sull'ambiente ma sull'economia. Il titolo di prima pagina del nostro mensile richiama appunto il dibattitto in corso. Ma più che il titolo sono le dettagliate spiegazioni del Dottor Mirco Pompili, Agronomo, riguardo alla vendemmia appena trascorsa. Leggetelo con attenzione perché dai dati emerge un quadro preciso. Ecco, aldilà degli articoli di fondo di chi pensa di spiegare questi cambiamenti, coloro che davvero pongono le basi del ragionamento sono i tecnici con la raccolta degli elementi e danno una visione chiara dell'evoluzione. Senza allarmismi, senza isterismi, senza frasi ad effetto. Certo, anche noi, pur non essendo tecnici o studiosi, notiamo un'evoluzione della natura. Non è del tutto naturale che in autunno inoltrato le piante continuino ad avere un verde fogliame che nasconde molto bene qualche striatura appena accennata di giallo. Non è del tutto naturale che in autunno inoltrato i filari non assumano quel rosso rubino che precede la caduta delle foglie. No, non è del tutto naturale che l'uomo stia modificando in maniera così profonda l'ambiente…

SOMMARIO

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



Pagine di Storia

Monte Roberto: la banda che non c'è

A cura di

Riccardo Ceccarelli

La banda non c'è più a Monte Roberto. Gli ultimi suonatori che hanno "appeso al chiodo" il loro rispettivo strumento; l'hanno però voluta ricordare con una pubblicazione affinché non andasse perduto un segmento importante della storia del paese. Se ne è fatta carico, con grande sensibilità, la precedente amministrazione guidata dal sindaco Gabriele Giampaoletti - il libro fu pubblicato nel 2018 - che non ha mancato di sottolineare "quanto importante fosse la pratica musicale nella crescita delle nuove generazioni e di quanto importante fosse la presenza della banda nei vari momenti istituzionali, religiosi e aggregativi". Oltre centocinquanta anni di storia ha la banda di Monte Roberto, formatasi con tutta probabilità nella seconda decade dell'Ottocento: allora le Comunità di Monte Roberto e Castelbellino, nel 1816, vollero realizzare all'interno del palazzo comunale di Monte Roberto un teatro. La "filarmonica" - si chiamava così a quel tempo la banda - in pochi anni si consolidò e crebbe la sua notorietà nei dintorni tanto da essere chiamata a Maiolati (1853) per l'inaugurazione della chiesa di S. Giovanni e la traslazione della salma di Gaspare Spontini, e a Cupramontana, nel 1852 e 1854, per le feste del Beato Angelo. La "filarmonica" unitaria si protrasse tra Monte Roberto e Castelbellino fino a che, nella seconda decade dell'Ottocento, non venne realizzato a Castelbellino il "Teatrino della Società Filarmonica", poi dal 1932 "Teatro Beniamino Gigli". Risale a quegli anni l'autonomia dei due gruppi musicali, una Filarmonica a Castelbellino e un'altra a Monte Roberto. Questa anzi venne "rifondata" con l'istituzione da parte del Comune di una Scuola di Musica (1874) affidata al maestro Odoardo Gabbianelli che aveva studiato proprio con l'aiuto finanziario del Comune. Il Gabbianelli fu direttore della banda fino al 1880, la lasciò per andare a Serra San Quirico. Lo sostituì il giovane maestro - aveva appena 16 anni - Francesco Bevilacqua che vi rimase fino al 1885 quando fu chiamato per il servizio militare. Successivamente si tentò di riunire le due Filarmoniche in unico Concerto Municipale, ma non se fece nulla. Quella di Monte Roberto, partito Bevilacqua, fu diretta da due suonatori che avevano maggiore esperienza. Agli inizi del Novecento ritroviamo come maestro-direttore Odoardo Gabbianelli. Nella banda vivono però due "anime" che fanno capo al maestro Gabbianelli e al giovane maestro Raimondo Crudi, per qualche tempo così abbiamo due bande in un piccolo paese come Monte Roberto: l'unità si ricompose nel 1909 con il trasferimento della famiglia del Gabbianelli a Jesi. Raimondo Crudi diresse la banda per oltre quarant'anni: nel primo dopo guerra fu sostituito da Attilio Campanile. A lui seguirono Guido Ruggeri di Monte Roberto, Ernesto Benigni di Maiolati, il maestro Aurelio Coli di Jesi, Bruno Palombini di Jesi, Alfio Strabbioli di Rosora, Altiero Romiti di Castelbellino e Gabriele Giampaoletti di Monte Roberto. Le bande di Monte Roberto e Castelbellino in carenza di organico, nell'inverno del 1997-98, formarono unico complesso la Banda Musicale "I due castelli", guidata da Giuliano Gasparini. Con il 2009 Castelbellino volle ritornare autonoma; i suonatori invece di Monte Roberto dopo aver optato per la Banda di Pianello, uno dopo l'altro attaccarono lo strumento al chiodo. Insomma una pagina di storia da non dimenticare, nel ricordo e nel rispetto di quanti l'hanno vissuta con dedizione e con quella sensibilità che solo la musica può trasmettere.

La Foto

Distretto amaro

Capacità imprenditoriale, vision aziendale e ruolo portante nell'economia locale avevano creato nel corso del Novecento un distretto industriale conosciuto come la "Piccola Milano delle Marche". Poi tutto è cambiato con la globalizzazione. Sono arrivati i segnali di crisi che con il passare degli anni si sono accentuati fino a creare tagli e chiusure. Tutto ciò che fungeva da indotto per le aziende ha subiìo una contrazione se non addirittura la cancellazione. Basterebbe ricordare la coltivazione della barbabietola, fonte di guadagno e di sostegno per molti piccoli imprenditori agricoli.

Ricette&Cucina

Tutto Buono

Quante volte ci capita di fare un dolce in cui utilizziamo solamente i rossi dell'uovo?

È proprio un peccato buttare gli albumi. Ecco le dosi giuste per delle ottime meringhe.

Ingredienti

Grammi 120 di albumi (3 uova circa)

360 grammi di zucchero

Preparazione

Montiamo bene gli albumi a neve dovranno rimanere molto spumosi e sodi (le nostre nonne utilizzavano una forchetta e se la forchetta resta in piedi gli albumi sono ok). Aggiungiamo sempre continuando a montare lo zucchero.

Formare le meringhe direttamente su una placca da forno ricoperta di carta forno e infornare a 90/100° per 2 ora circa.

Consiglio

Una volta finita la cottura, lasciate le meringhe in forno, in modo che si asciughino bene e restino fragranti anche all'interno. Conservatele in un luogo fresco e asciutto.

ASTROLOGIA

Segno zodiacale...
Scorpione

Paolo Consonni
(Konsu)

Siamo nel pieno della stagione autunnale, i caldi colori di Ottobre si spengono e lasciano il posto alla naturale dissoluzione della materia vegetale: Novembre mese che celebra il mistero della Vita e della Morte, della Conquista e della Rinuncia, mese consacrato alle potenti energie dello Scorpione. Questo enigmatico segno zodiacale è uno dei quattro bracci della Croce Fissa, croce delle crisi e delle prove, ed è la grande costellazione che determina il punto di inversione nel moto dello sviluppo umano. Quindi le note fondamentali che lo contraddistinguono sono 'prova', 'giudizio', 'trionfo' che si possono tradurre in lotta, forza, superamento. I miti associati allo Scorpione non fanno che confermare queste qualità: da una parte Orione con la sua peculiare furia cieca, mosso dai peggiori istinti, dove si confondono il sangue e il dolore; dall'altra Orfeo pronto a tutto pur di riavere la sua amata Euridice, la sua Anima, disposto a scendere negli Inferi per riconquistarla. L'autoaffermazione tramite una profonda trasformazione conducono il tipo Scorpione ad un mortale e continuo duello tra vita e morte nella sua anima e spesso evidenziando il lato sadico e crudele dei rapporti: non per nulla infatti i reggitori di questo segno sono Marte, dio della guerra, e Plutone, dio degl'inferi, a sottolineare il desiderio che li muove e la forte volontà che li contraddistingue. La Luna invece 'cade' indicando il trionfo dello Spirito sulla Materia, che il desiderio si è trasformato in aspirazione. I motti dello Scorpione per chi gira sulla ruota comune suona: "Che Maya (illusione) fiorisca e l'inganno prevalga". A moto invertito l'anima canta: "Sono il guerriero e dalla battaglia esco vittorioso".

Sport&Sport

di Evasio Santoni

Le giovani promesse del calcio

S. S. Virtus Moie

Un club tra i più longevi

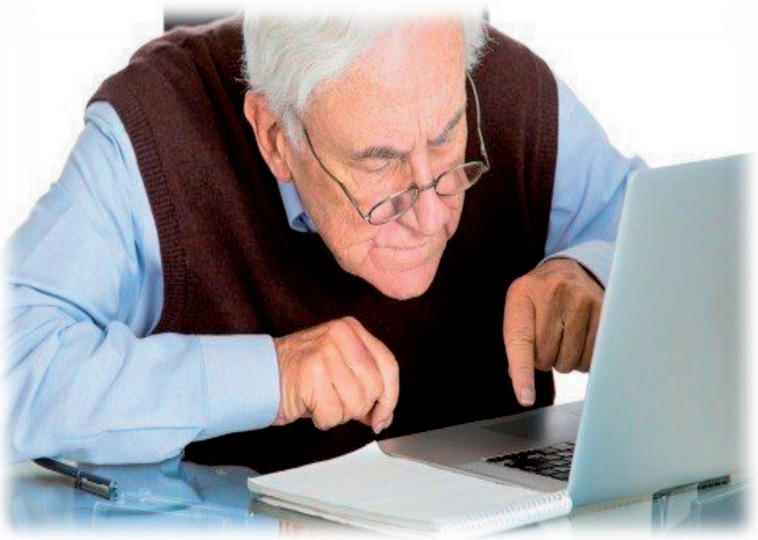
Nel panorama del calcio a cinque, non solo della Vallesina o della Provincia di Ancona ma di tutta la regione Marche, la S.S. Virtus Moie è un club dei più longevi. L'inizio della sua attività risale al lontano 1992 e da allora ha militato sempre nei campionati regionali di calcio a 5 con presenze in C (4) e moltissime in C2 (12) vincendo meritatamente diversi campionati. Dal 2012-2013 partecipa regolarmente al campionato di serie D. L'ultimo campionato giocato, vinto dal Tolentino, la Virtus Moie è giunta penultima con 13 punti frutto di 4 vittorie ed 1 pareggio. Capocannoniere il capitano Pittori con 17 reti in 27 presenze. Anche per la prossima stagione, 2019-2020, la squadra ha iniziato la preparazione a settembre presso l'impianto sportivo del Parco Montessori di Moie e disputerà le partite interne del campionato di serie D, che inizierà venerdì 4 ottobre, appunto il venerdì sera presso il Palasport di Moie. Il presidente della Virtus Moie è Marco Fabbri, il vice Paolo Fabbri e il segretario Luca Montesi. Nuovo l'allenatore per la prossima stagione che Alessandro Tassi .

Giovani che si lanciano nel calcio, che promettono, sperando di avere un futuro. Negli ultimi mesi a spiccare il volo verso club importanti, trampolino di lancio nel calcio che conta, nella fascia della Vallesina, sono stati ***Leonardo Nacciarriti*** *e* ***Edoardo Vico****. Uno che i palloni li dovrebbe mettere nel sacco della porta avversaria, l'altro che li dovrebbe parare per far vincere la propria squadra. Leonardo Nacciarriti, attaccante, è approdato alla Vis Pesaro. Classe 2003, da Castelplanio, negli ultimi campionati nel settore giovanile del Gubbio, già nel giro della nazionale Under 17, farà parte della formazione Primavera della Vs Pesaro, un primo passo importante per tentare il grande salto nel calcio professionistico. Leonardo è figlio di Marco Nacciarriti ex direttore generale di Ancona e Maceratese. Edoardo Vico, anch'egli classe 2003 ricopre il ruolo di portiere. E' un prodotto del lavoro del club Cupra calcio 'Giancarlo Ippoliti'. Nel mese di agosto è stato trasferito dal club della città del Verdicchio al Perugia calcio. Un portiere con ottime qualità fisiche ed atletiche che ha dimostrato sin da subito una spiccata attitudine al ruolo. Grazie appunto al lavoro minuzioso dei tecnici del Cupramontana, Edoardo è cresciuto ed ha dimostrato grande carattere nel ricoprire un ruolo delicato. Il giovane neo grifone è una sorta di figlio d'arte considerato che il padre Roberto negli anni 80/90 è stato numero uno del Cupramontana calcio. Roberto ha giocato a Jesi facendo il secondo di Luca Marchegiani ed ha indossato la maglia anche della Castelfrettese. Solo poco più di un anno fa è sceso in campo per sostituire il portiere titolare del Cupramontana infortunatosi. Tutt'oggi è impegnato nel club rossoblu ad allenare tra i pali le giovani leve. Richiesto da moltissime squadre marchigiane Edoardo, alla fine è stato ceduto alla società umbra dove il ragazzo è andato in ritiro per preparare al meglio il prossimo campionato Under 17 nazionale A e B. Un ruolo importante in questa vicenda lo ha avuto il presidente del Cupramontana Terzo Capogrossi, il DS Claudio Latini e tutto lo staff. Infatti grazie al grande lavoro del dirigente Giuliano Maggi, che negli ultimi anni ha dato forte slancio al settore giovanile, la società ha fatto crescere il proprio vivaio, con il raggiungimento di tutte le categorie.*

PARLA COME MAGNI...

Dialettando

Rubrica a cura di
Gioia Morici



AL TELEFONO IN UFFICIO

Allora non si preoccupi, le faremo avere la consegna al più presto.

- Settimana prossima je la fai?

- Anche prima: guardi, se mi dà il suo indirizzo di posta elettronica, le mando i miei riferimenti per e-mail.

- Va be'. Allora il casello de posta mio è Ermidio Iossh chioccia I-A-Ò punto itte.

- Le chiedo scusa, ma non è chiaro il cognome.

- Ah, n'é chiaro? Eh, sarà la dentiera! Sosci, capito? Scioffi.

- Guardi, mi sembra di sentire ogni volta un nome diverso. Può gentilmente farmi lo spelling?

(***Silenzio***)

- Dicevo, può farmi lo spelling?

- Que t'ho da fa'?

- Lo spelling.

- Ah, io non so que vòi spellà…

- Mi corregga se sbaglio: Ermidio ROMA OTRANTO FIRENZE FIRENZE IMOLA?

- Macché Roma, so' de Staffolo!

- Intendevo: Erre come Roma, O come Otranto, Effe come Firenze?

- Aaah…chiami le città?

- Esatto: lei per ogni lettera del cognome mi dice una città, così io ricostruisco tutto e capisco meglio come si chiama.

- Ambè…ecco…allora…aspetta eh…dunque…Imola vie' dopo...all'inizio c'è…c'è…

- Con calma, scandisca bene la prima lettera del suo cognome.

- eGNe.

- Come quale città?

- Come…come...

- Enne di Napoli?

- No Napoli no.

- Allora è la elle di Livorno?

- Nooo…eSHe capito? SCIESHE!

- Esse di Savona??

- Sì! Brao!! Savona!

- Molto bene, poi?

- E poi…la O de "Oh porca madosca" e alla fine...la eRFe e la eSDe un'altra volta.

- Ancora Savona Savona?

- Scine.

- Quindi tutto Savona?

- Me pare.

- Allora lei si chiama Ermidio SOSSI??

- Embè io que avevo detto?? Senti, ammò devo chiude perché me sta a chiamà mi moje, dice che la pasta è pronta da mezzora e a me la pasta scotta me fa schifo. Te saludo coso, comm'è che te chiami?

- Giacomo.

- Giacomo eppò?

- Giacomo Migranti.

- Ah…Mazzanti! Sei el fijo de Nazzareno?

- No…Mi-gran-ti. Emme come Milano, I come…

- COJÒ, ARCOMINCIAMO??

Dove andiamo?

MANIFESTAZIONI & EVENTI

- **MERGO** *San Martì* **14/17 novembre** — centro storico (Mergo) e parco pubblico (Angeli di Mergo)
- **PITICCHIO DI ARCEVIA** *Festa d'autunno* **8/10 novembre** — centro storico
- **JESI** *Turandot (Stagione Lirica)* **29 novembre ore 20:30** — Teatro Pergolesi
- **JESI** *CircOpera Lunare* **22/24 novembre** — Teatro Pergolesi

Coccole & Cure

Dott. Martino Gregori
Medico Veterinario

Rubrica di Veterinaria

LA PIOMETRA

La piometra è una grave patologia, che può colpire sia le cagne che le gatte non sterilizzate.

Si sviluppa soprattutto a causa della comune e progressiva degenerazione cistica della parete uterina, che causa l'accumulo e il ristagno di muco dentro il lume dell'organo (mucometra). Nelle settimane successive al calore, l'innalzamento dei livelli di progesterone predispone all'instaurarsi di infezioni a carico dell'organo, di conseguenza inizia a formarsi pus all'interno dell'utero.

Nella cosiddetta "piometra aperta", la cervice dilatata lascia defluire il pus in vagina ed è quindi possibile osservare la presenza di muco purulento, mentre nella "piometra chiusa", la cervice rimane contratta impedendo al pus di fuoriuscire, rendendo la condizione non visibile dall'esterno e quindi più subdola.

***Soggetti a rischio**: cagne e gatte intere; dai 5, 6 anni in poi; nullipare: il parto è protettivo nei confronti della malattia, ma solo per il singolo ciclo estrale, non per i successivi; trattamenti ormonali pregressi; presenza di endometrite.*

***Sintomi.** I sintomi si rilevano nelle settimane successive all'estro, e sono: aumento della sete; aumento dell'urinazione; disidratazione; abbattimento e febbre; vomito e diarrea; anoressia; in caso di cervice aperta, presenza di scolo muco-purulento, di colore tendente al marrone e di odore molto forte.*

***Terapia.** Per avere una risoluzione definitiva del problema è consigliata la sterilizzazione, con rimozione dell'utero e delle ovaie (ovarioisterectomia). Prima dell'intervento si procede con la stabilizzazione del paziente e alla valutazione della funzionalità dei principali organi.*

E' possibile anche effettuare una terapia medica, ma solo in casi meno gravi, al solo fine di preservare la fertilità di giovani fattrici.

seguici su....
scarica l'App Qdmnotizie!
Google play
Available on the App Store
QDM notizie
città e territorio
IL PIACERE DI RESTARE SEMPRE INFORMATI
website: www.qdmnotizie.it mail: redazione@qdmnotizie.it

Mercante di Fantasie
Creazioni di Idee
CENTROCEANO
Via del Commercio - Castelplanio (AN)
Tel. 0731 813385 / int.6 - seguici su facebook