



La casa delle rondini

Informaamici

167 - Marzo 2025

... per un turismo
esperienziale nelle MARCHE

Numero 167 - MARZO 2025 - Anno XIV - Lettera Turistica del B&B " La casa delle rondini " di STAFFOLO (Ancona) - Marche - ITALIA



Saggezza popolare

Le Marche, l'emozione che non hai ancora sperimentata



La casa delle rondini

Informaamici

è il periodico
d'informazione turistica
del B&B

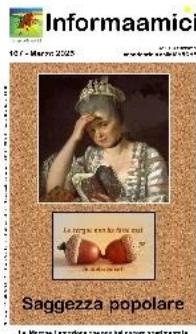
La casa delle rondini Residenza di Campagna

Contrada Campagliano 5
60039 - Staffolo (Ancona)

La periodicità è mensile
ed è pubblicato sotto forma
di "lettera turistica"
inviata via email a tutti gli
ospiti del B&B, agli amici
della struttura e a quanti non
ci hanno negato il consenso
circa l'utilizzo dell'indirizzo
email a cui inviamo questo
periodico.

**Data inizio
pubblicazione
Maggio 2011**

**Il numero 166 è stato
inviato a 2.100
indirizzi mail**



**Il numero 167
MARZO 2025
è stato chiuso il 26
Febbraio 2025 ed è stato
realizzato con la
collaborazione di :**

Mattia BASTARI,
Amelia CATALANO,
Daniele CROTTI,
Alberto Di CAPUA
Go
Antonio GUARINO
Annalisa MAZZIERI,
Federica MICHELI
Raffaella PMO
Sofia RAGNI

Foto di copertina :

Saggezza popolare: chi la
pratica e quale proverbio



Anno XIV - MARZO 2025 - 167

Tanti anni fa la comunicazione tra le persone avveniva in un modo diretto e diverso di quello attuale. Allora non c'era Internet, WhatsApp e nemmeno Facebook tutte opportunità elettroniche che in un breve arco temporale ci hanno proiettati in "un mondo diverso" dove anche lo scambio di parole tra le persone è cambiato.

Prima le parole erano messaggere di sensazioni e i dialoganti avevano l'opportunità di verificare "de visu" il loro valore e significato.

Oggi le parole hanno perso parte del loro significato e per conferire loro il valore che può sfuggire a chi sono dirette si aggiungono le faccine, gli "emoticon" di grafica interpretazione. Prima, alle parole si cercava anche di conferire loro un significato ampio e comprensivo, con cui raggiungere i componenti di una comunità, anche quelli che disponevano di un basso livello di istruzione scolastica.

Allora, ecco i proverbi, un insieme di parole con cui si formulavano delle frasi o brevi motti con il cui uso si poteva esprimere un pensiero, una norma desunta solo dalla esperienza e che potevano disporre di considerazione per una comunità. Le brevi frasi e i motti essendo espressione della saggezza popolare, per risultare ancora più incisivi venivano formulati in gergo dialettale e raccontavano, attraverso una metafora o in rima, norme, giudizi, dettami quale espressione di una filosofia spontanea e popolare.

I proverbi possono essere prescrittivi o descrittivi e per ogni territorio diventano un patrimonio culturale importante, in quanto sono testimonianza non solo di epoche passate, ma, anche la sopravvivenza di esperienze un tempo importanti. Pertanto, abbiamo scelto come tema del mese la saggezza dei proverbi in quanto sintesi espressiva ed esperienziale di una struttura socio-economica superata, ma che sono da considerare un importante patrimonio della tradizione territoriale.

SOMMARIO

Pagina 2	Editoriale
Pagina 3	Il tema del mese : Saggi proverbi
Pagina 4	Anacronistici ?
Pagina 5	Intelligenza sociale (continua a pagina seguente)
Pagina 6	Intelligenza sociale (continuo da pagina precedente)
Pagina 7	La casa delle rondini - Residenza di campagna
Pagina 8	La casa delle rondini - Accoglie
Pagina 9	Questa è la casa delle rondini
Pagina 10	Noi per voi - Informazioni
Pagina 11	Girovagando per le Marche - Territorio e Manifestazioni
Pagina 12	A Jesi ... nel mese di Marzo 2025
Pagina 13	Offagna e i suoi Musei (continua a pagina seguente)
Pagina 14	Offagna e i suoi Musei (continuo da pagina precedente)
Pagina 15	Ai monti Linguaro e Rangora (continua a pagina seguente)
Pagina 16	Ai monti Linguaro e Rangora (continua da pagina precedente)
Pagina 17	Appignano(Mc) i suoi legumi e non solo
Pagina 18	Arcevia (An) e i suoi 9 castelli
Pagina 19	Active Valley - La professione dell'operatore di turismo esperienziale
Pagina 20	Tipicità a Fermo
Pagina 21	Arte e cultura
Pagina 22	Pericle Fazzini lo scultore del vento
Pagina 23	Mombaroccio (Pu) Museo della civiltà contadina
Pagina 24	Ragazzo con i gabbiani
Pagina 25	Occhi innamorati e violenti di Simona Bramati
Pagina 26	Quello che ci fa piacere segnalare e consigliare





La casa delle rondini

Il tema del mese

Saggi proverbi



***L'esperienza nelle ...
parole***



Anacronistici ?



Quando non c'era Internet e WhatsApp era tutto un "altro mondo". La comunicazione tra le persone avveniva in un modo diverso e dipendeva dallo stato e dalle condizioni in cui si trovavano gli interlocutori. Tra due persone vicine, il dialogo si svolgeva attraverso le "parole" che raggiungevano i dialoganti in modo diretto senza l'utilizzo di alcuna apparecchiatura e con la possibilità di verificare "de visu" le sensazioni promosse dal dialogo. Non erano necessari "emoticon" o altri segni per conferire valore al dialogo.

Se invece, si era lontani dal luogo dove si trovava la persona con cui si voleva interloquire, si poteva instaurare un dialogo inviando all'interlocutore lontano, una lettera che impiegava il tempo tecnico necessario per essere recapitata. La risposta a quella lettera, se c'era, poteva impiegare lo stesso tempo per ritornare a chi aveva iniziato l'epistolario. Quindi, si comunicava a mezzo lettera, specialmente quando mancava il contatto diretto e che si svolgeva in un tempo che oggi può sembrare "un'eternità".

A parte i tempi per la connessione interpersonale, prima di internet, si era abituati ad usare le parole anche in un modo diverso, cercando di conferire alle stesse un significato ampio e comprensivo, con cui raggiungere i componenti di una comunità anche quelli chi disponevano di un basso livello di istruzione scolastica.

Allora, ecco i proverbi utilizzando con il cui uso si formulavano delle frasi o brevi motti attraverso cui si poteva con parole esprimere un pensiero, una norma desunta solo dalla esperienza. Non c'era bisogno di conteggiare le vi-

sualizzazioni sullo smartphone, quando in un territorio si affermava un proverbio si poteva essere certi della sua larga diffusione e condizione. In forma stringata ed incisiva si sintetizzava, quindi, un insegnamento tratto dalla conoscenza e dalle esperienze di un popolo.

Normalmente, essendo i proverbi espressione della saggezza popolare, per essere più incisivi venivano formulati in gergo dialettale e raccontavano, attraverso una metafora o in rima, norme, giudizi, dettami quale espressione di una filosofia spontanea e popolare.

I proverbi possono essere prescrittivi o descrittivi e per ogni territorio diventano un patrimonio culturale importante, in quanto sono testimonianza non solo di epoche passate, ma, anche la sopravvivenza di esperienze un tempo importanti.

Oggi che ci troviamo in un "nuovo mondo" sembra tutto anacronistico ma, nonostante l'evidente anacronismo rilevabile dai riferimenti della maggioranza dei proverbi, in quanto sintesi espressiva ed esperienziale di una struttura socio-economica superata, dobbiamo considerarli patrimonio della tradizione territoriale.

Possiamo anche sorridere quando ne incontriamo qualcuno di questi proverbi ma dobbiamo ammettere che l'insegnamento, il giudizio sono pur sempre validi.

Le Marche una regione al "plurale" vanta un insieme di proverbi molto significativi.



Intelligenza sociale

Partiamo da questo proverbio molto diffuso nelle Marche e che è un modo di dire molto significativo e profondo: **"Le querce non hanno mai fatto le melarance". - "Le querce non producono mai arance"**.

Il significato di questo proverbio ci indica che non si può ottenere da qualcuno o qualcosa più di quanto possa dare per natura. Ogni persona, cosa o situazione ha i suoi limiti intrinseci. Non possiamo aspettarci che qualcuno o qualcosa ci dia ciò che non può naturalmente offrire. È un invito alla consapevolezza e all'accettazione delle caratteristiche intrinseche delle persone e delle cose. È anche un monito a non essere irrealisticamente esigenti e a riconoscere le qualità e i limiti naturali delle persone e delle cose.

In genere i proverbi marchigiani sono un tesoro di saggezza popolare e storia che riflette la vita, la cultura e i valori delle popolazioni della regione. Ecco alcuni esempi:

"Chi magna le fave pe' Capodanno, tutto l'anno magna e beve a strapanno". - "Se mangi le fave a Capodanno, avrai cibo e bevande in abbondanza per tutto l'anno"

Questa frase rappresenta la fiducia e l'ottimismo nel futuro e l'importanza delle tradizioni alimentari locali.

"Cu capisce 'na parola è mezzu saviu". - "Chi capisce una parola è a metà del cammino per diventare saggio". E' importante la comprensione e la saggezza nella vita quotidiana.

"Quand'è guerra, niente puzza; quando è pace, tutto puzza". - "Durante i tempi di guerra, le cose negative passano inosservate, mentre in tempi di pace tutto viene criticato".

Questo proverbio indica la relatività delle situazioni e l'importanza della prospettiva.

"La curiosità crepò la gatta". - "La curiosità può portare a situazioni pericolose".

E' un ammonimento a non essere troppo curiosi o invadenti.

Inoltrandoci nel territorio, molto diffuso in Ancona e provincia questo proverbio:

"Se vai a Lureto e nun vai a Scirolo vedi la madre ma nun vedi el fiolo". - "Se visiti Loreto ma non vai a Sirolo, vedi la Madonna ma non il Figlio".

E' questo un invito ai pellegrini di proseguire il loro cammino verso Sirolo per vedere il SS. Crocifisso di Sirolo, custodito nella chiesa di Numana. Questo detto è molto conosciuto nella zona e riflette la devozione religiosa e la spiritua



lità della regione. Uno dei proverbi più diffusi a Macerata e provincia è **"Vedo colline e valli, vedo mare e monti."**

"Macerata e i suoi dintorni offrono una vista spettacolare che comprende colline, valli, mare e monti, mettendo in risalto la bellezza paesaggistica della regione".

Rappresenta l'orgoglio e l'amore per il paesaggio marchigiano, sottolineando la ricchezza naturale e la varietà del territorio.

Questo proverbio evidenzia come le bellezze naturali di Macerata siano apprezzate e celebrate dai suoi abitanti. La diversità del paesaggio è una delle caratteristiche più distintive e amate della regione.

Spostandoci nella provincia ci imbattiamo in un proverbio che attraversa due province quella di Ancona e Macerata che così dice: **"Chi vòl soffrì le pene de l'inferno, l'estate a Jesi a Cingoli l'inverno"**. - **"Chi vuole soffrire le pene dell'Inferno, l'estate a Jesi e l'inverno a Cingoli"**.

Questo famosissimo detto anche se sembra limitato alle due città a cui si riferisce è conosciuto un po' dappertutto. Ci dice qualcosa in più, in maniera simpatica e irriverente, sulle due città citate, mettendone a confronto le caratteristiche da un punto di vista geografico. Jesi, adagiata in una valle, che, non affacciandosi sul mare, in estate non è toccata dalla brezza marina. Mentre Cingoli, al contrario, domina dalla

(Continuo a pagina seguente)



Intelligenza sociale

(Continuo da pagina precedente)



sommità del Monte Circe tutta la valle circostante e vanta una vista a 360° che spazia dalle montagne al mare. Questa posizione panoramica, che le ha garantito il soprannome di "Balcone delle Marche" è, d'altra parte, più esposta alle intemperie in inverno.

Rimanendo in Macerata:

"Chi 'mbroia 'n pocu magna puru lu crudu".
"Chi inganna un po' mangia anche il crudo".
La saggezza locale invita con questo proverbio a non essere troppo astuti o ingannevoli, poiché potrebbe portare a situazioni spiacevoli.

Questo proverbio, ben radicato nella cultura locale, riflette la saggezza e le esperienze della gente di Macerata e provincia.

Ad Ascoli Piceno e dintorni incontriamo:

"Chi va a Ascu' lassa la scarpa e pijela 'n man." - **"Chi va ad Ascoli lascia la scarpa e la prende in mano".**

Si allude ai ciottoli e alle strade acciottolate della città, che possono essere scomode per camminare con certe scarpe, è quindi un consiglio pratico che è anche un simpatico richiamo alla vita locale.

Nella provincia di Ascoli Piceno invece:

"Quanne 'rréve giuveddé grasse, pégne e fressóre fà fracasse". - **"Quando arriva Giovedì Grasso, le pentole e le padelle fanno un gran rumore".**

L'entusiasmo e la vivacità con cui si celebrano le festività di Carnevale, in particolare Giovedì Grasso, con abbondanza di cibi fritti e festeggiamenti. È un richiamo alla tradizione culinaria e alla gioia del periodo carnevalesco, quando le famiglie si riuniscono per preparare e gustare piatti tipici. Si esalta così il gusto e la tradizione culinaria del territorio quando pentole e padelle sono impegnate a friggere ininterrottamente i tipici dolci della tradizione, facendo quindi un gran "fracasso" per il tanto "spentolare".



"Chi che magna la saprizzu, non stacca mai lu mazzu." - **"Chi mangia la saprizzu** (una specie di salame tipico delle Marche) **non stacca mai il mazzo** (non smette mai di mangiare)".

Questo proverbio riflette l'apprezzamento e l'amore per la cucina tradizionale marchigiana, in particolare per i salumi locali, e sottolinea l'importanza del cibo nella cultura locale.

Volendo per Fermo esaltare le sue bellezze artistiche ed architettoniche altro non si potrebbe dire:

"Lu Girò, lu campanò e lu portò de Paccarò"
È la sintesi delle peculiarità di questa città che si traducono nel colle del Girfalco (**Girò**) dove sorge la maestosa Cattedrale di Santa Maria Assunta, Duomo di Fermo; nel campanile del Duomo o della chiesa di San Domenico a seconda delle versioni (**lu campanò**); e nel Portone di Palazzo Paccaroni (**lu portò de Paccarò**) splendido portale costruito da Giovanni Mistichelli intorno al 1600.



Nella provincia di Pesaro-Urbino: **"Chi no 'ncarca mai no scarica."**

"Chi non carica mai, non scarica mai".

Rappresenta l'importanza dell'impegno e del lavoro continuo, suggerendo che chi non si sforza mai non raccoglierà mai i frutti del suo lavoro.

"L'acqua fa mal, el vin fa cantà." - **"L'acqua fa male, il vino fa cantare".**

Un'espressione dell'apprezzamento per il vino e la convivialità che esso porta, in contrasto con la semplicità dell'acqua.



"So' de Fan, fag el brâv, casc per tèra e pu m'arlév!" - **"Sono di Fano e me ne vanto, casco in terra e mi rialzo"**

La solerzia dei marchigiani emerge da questo detto che viene da Fano. È l'esaltazione delle buone qualità dei fanesi, che sanno rialzarsi dopo un evento sfortunato e riprendere in mano la situazione.



La casa delle rondini - **Residenza di campagna**

La casa delle rondini : Ospita



**DOVE PUOI ASCOLTARE ...
IL SILENZIO**





La casa delle rondini - **Residenza di campagna**

La casa delle rondini : Accoglie

La casa delle rondini

Residenza di campagna

Bed and Breakfast

è aperto dal 15 di Gennaio al 15 Dicembre di ogni anno,

è sita in via Contrada Campagliano 5 - 60039 STAFFOLO (Ancona)

ed è raggiungibile telefonicamente al fisso : 0731 779777,

al mobile di Amelia 331 6019619 o a quello di Antonio 339 7874700

Web site: www.ilcasaledellerondini.it - email :info@ilcasaledellerondini.it



**Durante l'anno le TARIFFE che si applicano per i servizi presso
il B&B - LA CASA DELLE RONDINI -
non subiscono variazioni, ne in bassa che in alta stagione.**

Durante il 2025

per soggiorni oltre il Primo giorno:

- in camera singola € 50,00 al giorno,
- in camera matrimoniale (max 2 persone) € 90,00 al giorno,
 - in camera doppia (max 2 persone) € 90,00 al giorno,
- in camera matrimoniale/doppia **USO SINGOLA** € 60,00 al giorno,
- supplemento per letto aggiunto per terza persona (max 15 anni) € 35,00

Per una sola notte:

- in camera singola € 70,00 al giorno,
- in camera matrimoniale (max 2 persone) € 100,00 al giorno,
 - in camera doppia (max 2 persone) € 100,00 al giorno,
- in camera matrimoniale/doppia **USO SINGOLA** € 80,00 al giorno,
- supplemento per letto aggiunto per terza persona (max 15 anni) € 40,00

Nel prezzo è compresa la prima colazione all'italiana.

ARRIVI E PARTENZE

Gli arrivi sono previsti
tra le ore 16:00 e le ore 20:00.
Le partenze entro le ore 11:00

PRIMA COLAZIONE

La prima colazione viene servita
dalle ore: 8:00 alle 10:30.
per esigenze particolari concordare
le modalità del servizio direttamente
con i proprietari.

Il B&B CHIUDE ALLE ORE 24:00,
eccezioni od esigenze particolari
sono da definire previo accordi.

ALTRE NOTIZIE

La biancheria del bagno viene
sostituita ogni **2 giorni**, mentre,
Il cambio delle lenzuola viene
effettuato ogni **5 giorni**.

WI-FI LIBERO SENZA BISOGNO DI PASSWORD

**Nelle Camere a richiesta
ARIA CONDIZIONATA**

**Si accettano animali :
di taglia MEDIO - PICCOLA,
cani o gatti**



La casa delle rondini

La casa delle rondini - **Residenza di campagna**

Questa è " La casa delle rondini "



ECOSOSTENIBILITA'

"La casa delle rondini"

Utilizza energia pulita grazie al suo **IMPIANTO FOTOVOLTAICO**.

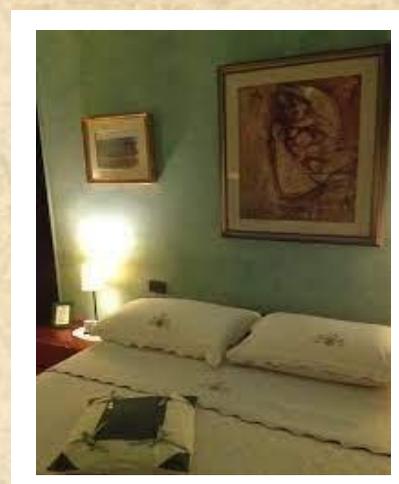
Tutte le lampade del B&B interne ed esterne sono a **BASSO CONSUMO**.

Inoltre per la fornitura di acqua calda sanitaria si utilizza un moderno impianto di **SOLARE TERMICO**.

**Vieni nelle Marche rurali ...
é l'emozione che non hai ancora
incontrato che ti sta chiamando.**

Nelle Marche rurali tutto ti racconta dell'uomo che ha lavorato e che tuttora lavora, della natura che prepara lo spettacolo dei cuori, del passato che ti regala questo ricco e meraviglioso presente. Vieni. Porta la tua famiglia e le persone a cui voi bene, porta il desiderio e il gusto, perché l'esperienza, la cura e l'arte di questa gente genera da sempre prodotti unici, tipici, prove concrete della dedizione e dell'amore per la terra in cui vivono.

**"La casa delle rondini"
è nelle Marche Rurali
a Staffolo (Ancona)**



STAFFOLO (AN)
Bandiera Arancione del TCI





La casa delle rondini

La casa delle rondini - **Residenza di campagna**

Noi per Voi - Informazioni



La casa delle rondini

Bed and Breakfast
Residenza di Campagna di
Via Contrada Campagliano 5
60039 STAFFOLO (An)



CIN Codice Identificativo Nazionale

IT042049C17Y3VV5CD

CIR Codice Identificativo Regionale

042049-BeB-00002

**DIFFIDATE DELLE
STRUTTURE DI
ACCOGLIENZA CHE NON
ESPONGONO QUESTI
CODICI : SIGNIFICA CHE
NON SONO AUTORIZZATE
AL SERVIZIO**

Le recensioni dei nostri ospiti al **28 FEBBRAIO 2025**
ci hanno assegnato un punteggio pari a: **10 / 10**

LE NOSTRE PROMOZIONI per il 2025

Per i **LETTORI** della nostra lettera turistica che desiderano soggiornare presso il nostro B&B, per un periodo **oltre i 2 giorni**, applichiamo uno sconto sulle tariffe in corso del **15%**.

Per aderire alla promozione, al momento della prenotazione, si deve indicare il seguente codice: **0320g25**.

Per i **partecipanti alla VENDEMMIA TURISTICA** presso Aziende Agricole del Comune di Staffolo applichiamo sulle tariffe per il soggiorno uno sconto del **10%**. Per l'applicazione dello sconto ci deve pervenire comunicazione da parte dell'Azienda Agricola presso cui si è aderenti alla Vendemmia Turistica

Sapori e profumi che arrivano ai cuori e ai palati più sinceri ed esigenti.

Per i nostri **OSPITI** a cui si applicherà uno sconto del **10%** sui prodotti che acquisteranno, e che desiderano ricordarsi delle Marche attraverso sapori e profumi, è possibile accedere ad una esclusiva collezione di prodotti agroalimentari sviluppati grazie all'antico sapere rurale,

I prodotti si possono acquistare a JESI in Viale della Vittoria 51/A presso il negozio di : FABRIZIFAMILY



ORARI NEGOZIO: Lun – Sab:
09:30 – 12:30 / 16.30 – 19.30
Dom: chiuso

COME RAGGIUNGERCI

Il modo più semplice per raggiungerci è usare **GOOGLE MAPS** dello smartphone.
Basta indicare la località ed il nome del B&B :
La casa delle rondini - Staffolo (An).



Territorio e Manifestazioni

Quando il "tempo" ...



***... scorreva
piano, piano***



La casa delle rondini

Girovagando per le Marche - **a JESI** di **Federica Micheli e Annalisa Mazzieri**
dell'Ufficio Turistico del Comune di Jesi

A JESI... nel mese di MARZO 2025



L'Ufficio Turismo - IAT del Comune di JESI

Piazza della Repubblica 60035 Jesi (An)

Tel.0731 538420

ORARIO:

da martedì a sabato: 10:00 -13:00 / 15:00 -18:00

e.mail: turismo@comune.jesi.an.it - www.turismojesi.it

EVENTI

Domenica 2 Marzo, ore 17:00

LOTTO PER TUTTO

Presentazione del progetto PNRR
Pinacoteca Civica e Galleria degli
stucchi di Palazzo Pianetti, via XX
Settembre, Jesi

Info : Lotto per tutto - Comune di Jesi



Giovedì 6 e Sabato 15 e Domenica 16 Marzo,
ore 16:00, 17:00 e 18:00

CASA MUSEO COLOCCI VESPUCCI

Visite guidate – Info e prenotazione 07315384

Sabato 15 Marzo, alle ore 17:30

CONFERENZA DELLA STORICA VIRTUS ZALLOT SU ARCHITETTURA NORMANNA

A cura della Fondazione
Federico II - Palazzo Pianetti,
via XV settembre, 10



**Fino al giorno 2 di Marzo, nei giorni di
Giovedì, Venerdì, Sabato e Domenica, dalle
ore 18:00 alle 20:00**

IO SALGO SULL'ALBERO E GUARDO LONTANO

Palazzo Santoni,
Vicolo Ripanti 4, Jesi

**Fino la giorno 8 di Marzo, dalle ore 18:30
alle 20:00**

LA GABBIA DEGLI STEREOTIPI

Palazzo della Signoria,
Piazza Colocci 2, Jesi

**Fino al 4 Maggio, Lunedì e Domenica dalle
9:30/13:00 e dalle 15:30/19:30**

LA LIBERA MANIERA

Sale Museali di Palazzo Bisaccioni,
Piazza Colocci 4, Jesi

**Fino al 30 Giugno Lunedì e Domenica
dalle 9:30/13:00 e dalle 15:30/19:30**

FRANCESCO TREVISANI, IL MITO RITROVATO

Sale Museali di Palazzo Bisaccioni,
Piazza Colocci 4, Jesi



Appuntamenti con autori, laboratori,
reading, conferenze e due fiere del libro,
tema dell'Edizione 2025 :

IL CORAGGIO E 'LAVVENTURA

Fino al 4 Aprile - Per info :

www.bibliotecaplanettiana.it/w/librincitta-2025

MOSTRE

Fino a Domenica 2 Marzo - ore 10/13 e 16/18

LOVERS EYES - Sale Betto Tesei - Palazzo
Pianetti, via XV settembre, 10

Leggi articolo a pagina 25

CINEMA

Venerdì 7 Marzo ore 21.15

C'ERA UNA VOLTA IN BHUTAN

Venerdì 14 Marzo ore 21,15

UNA BUGIA PER DUE

Venerdì 21 Marzo ore 21:15

LA TERRA PROMESSA

Venerdì 28 Febbraio ore 21:15

LA SALA PROFESSORI

Cinema al Piccolo,

Via San Giuseppe 27, Jesi - info 370 3686850

Per **ULTERIORI NOTIZIE** circa altre mani-
festazioni basta contattare l'Ufficio Turis-
tico IAT del Comune di Jesi il cui indirizzo e
recapito telefonico è indicato in alto in questa pagina.



OFFAGNA e i suoi Musei

Proposte per attività didattiche di Biologia, Genetica e Chimica

Oltre alla proposta didattica 2024/2025 il Polo Museale propone nuove attività didattiche al fine di creare un filo conduttore tra il Museo di Scienze Naturali Luigi Paolucci e un approfondimento su alcuni argomenti di Chimica, Biologia e Genetica.

Un'esperienza unica attraverso la quale gli studenti saranno coinvolti in prima persona a svolgere nella pratica alcune operazioni da laboratorio come veri e propri scienziati!

Informazioni: In relazione proprio agli argomenti trattati le attività si rivolgono agli alunni iscritti al **V anno della scuola primaria e/o a studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado.**

Attività su prenotazione: Le date a disposizione per effettuare il laboratorio scelto sono: **8 marzo, 29 marzo e 12 aprile (durata dell'attività circa 1 ora), e verranno svolte presso la Sala Renzi di Offagna. Costo di ciascuna attività: Euro 6,00/studente**

Le attività laboratoriali verranno condotte dal **Prof. Francesco Piva:** Ingegnere elettronico e dottore di ricerca in Scienze Biomolecolari Applicate e dal 2020 è Professore di Biologia e di Genetica presso la facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Politecnica delle Marche (UNIVPM).

ATTIVITA':

IL DNA E IL CODICE GENETICO

I ragazzi avranno l'opportunità di esplorare uno dei temi più affascinanti e fondamentali della biologia moderna: il DNA e il codice genetico. Cos'è, come è organizzato all'interno delle cellule, e quanto sia incredibilmente lungo se srotolato nella sua forma estesa. Si scoprirà anche che il codice genetico è il linguaggio universale che contiene le istruzioni per costruire e far funzionare gli esseri viventi. Il cuore dell'esperimento sarà un'attività pratica dove i partecipanti costruiranno una sequenza di aminoacidi a partire da una sequenza di DNA e permetterà loro di comprendere come il DNA "parla" alle cellule e alle proteine.

LA MICROSCOPIA OTTICA PER RIVELARE L'INVISIBILE

I ragazzi si immergeranno nel mondo affascinante della microscopia ottica, una delle tecniche fondamentali per osservare e studiare ciò che è invisibile a occhio nudo. Scopriranno



cos'è un microscopio, come funziona e cosa sia possibile osservare attraverso il suo utilizzo. Infatti, proprio attraverso questo strumento i partecipanti saranno in grado di esaminare preparati freschi e vetrini con campioni di cellule vegetali, insetti e fettine di tessuti animali.

Saranno guidati ad osservare le principali componenti cellulari, come la membrana plasmatica, il nucleo e gli organelli citoplasmatici. Attraverso l'uso di semplici coloranti, riusciranno anche a osservare dettagli specifici, come le divisioni cellulari e la distribuzione dei cromosomi durante la mitosi, un processo fondamentale per la crescita e la riproduzione delle cellule.

LA CENTRIFUGAZIONE - SEPARAZIONE DELLE SOSTANZE CON LA FORZA DELLA ROTAZIONE

I ragazzi esploreranno una delle tecniche fondamentali della scienza moderna: la centrifugazione. Questa tecnica sfrutta la forza centrifuga per separare le sostanze in base alla loro densità, e viene utilizzata in una vasta gamma di applicazioni scientifiche, dalla biologia alla chimica, alla medicina. I partecipanti avranno l'opportunità di utilizzare una centrifuga da laboratorio per separare miscele che prepareranno personalmente e che potrebbero includere latte, zucchero a diverse concentrazioni, olio e acqua, polvere di cacao in acqua, o foglie essiccate in acqua; ognuna di queste si separerà a seconda delle loro proprietà fisiche, come la densità e la solubilità. La centrifuga ruotando ad alta velocità, crea una forza che spinge le particelle più pesanti verso il fondo, mentre quelle più leggere resteranno in sospensione. La velocità e il tempo della centrifugazione influenzerà l'efficacia della separazione, per cui i ragazzi dovranno cercare di calibrare questi parametri per ottene-

(Continuo a pagina seguente)



La casa delle rondini

Girovagando per le Marche - a OFFAGNA

di Raffaella PMO

OFFAGNA e i suoi Musei



(Continuo da pagina precedente)

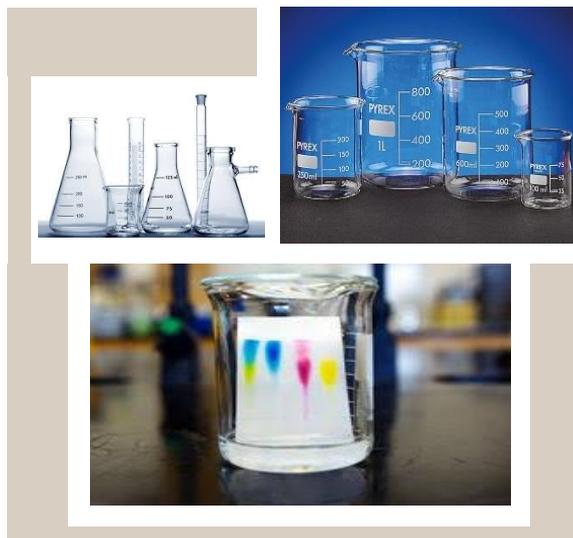
re i risultati desiderati; un approccio pratico di questa esperienza li aiuterà a sviluppare abilità come la precisione, la manipolazione degli strumenti di laboratorio e l'analisi critica dei risultati.

INTRODUZIONE AL LABORATORIO DI CHIMICA – IL MONDO DELLE REAZIONI CHIMICHE

I ragazzi avranno l'opportunità di immergersi nel mondo della chimica e di familiarizzare con gli strumenti e le tecniche utilizzate nei laboratori scientifici. Inizieranno con una panoramica della vetreria da laboratorio, mostrando come si utilizzano diversi strumenti come becher, matracci, cilindri graduati, provette e pipette, oggetti che sono essenziali per lavorare con precisione. Le sostanze utilizzate saranno pesate con una vera bilancia da laboratorio e l'obiettivo sarà quello di assistere ad una reazione chimica tra un acido e una base, con la possibilità quindi di osservare come si comportano le sostanze chimiche quando vengono mescolate. Utilizzeranno anche una piastra riscaldante per liquidi e un agitatore magnetico, strumenti che sono alla base di molte operazioni chimiche in laboratorio, e che permettono di riscaldare e mescolare le sostanze in modo controllato. Un altro esperimento emozionante sarà la liberazione di ossigeno attraverso la decomposizione dell'acqua ossigenata (perossido di idrogeno) in presenza di un composto che accelera una reazione altrimenti molto lenta (catalizzatore). I partecipanti osserveranno la formazione di bolle e comprenderanno come l'aggiunta di un catalizzatore possa modificare la velocità delle reazioni chimiche. Ogni passaggio sarà un'opportunità per apprendere e sperimentare tecniche fondamentali della chimica, che richiedono precisione e attenzione ai dettagli. Saranno in grado di osservare e analizzare i cambiamenti chimici, come la formazione di gas e la variazione di temperatura, e di comprendere il ruolo cruciale degli strumenti nel controllo e nell'osservazione delle reazioni.

LA SEPARAZIONE DEI PIGMENTI FOGLIARI: LA TECNICA DELLA CROMATOGRAFIA

I ragazzi avranno l'opportunità di scoprire e sperimentare una delle tecniche fondamentali della chimica: la cromatografia. Si inizierà con l'estrazione di pigmenti da foglie e fiori essiccati, preparando estratti acquosi e organici che con-



terranno una miscela di pigmenti presenti nelle piante. Questi pigmenti, come la clorofilla e i carotenoidi, sono responsabili dei colori che vediamo nelle foglie e sono molecole chimiche complesse, ognuna con una composizione unica. I partecipanti impareranno che le soluzioni colorate che hanno ottenuto non sono semplici sostanze omogenee, ma miscele di diverse sostanze chimiche, ognuna con proprie caratteristiche chimiche e fisiche.

Per separare queste sostanze, utilizzeranno la cromatografia su strato sottile, una tecnica fondamentale in chimica. Per la separazione cromatografica si utilizzeranno lastre cromatografiche e solventi appositi. I diversi pigmenti si separeranno mentre risalgono la lastra in base alla loro affinità per il solvente e per il supporto solido, creando bande colorate che rappresentano i vari componenti chimici della miscela. Un'ulteriore esperienza per sviluppare competenze pratiche nell'uso degli strumenti di laboratorio.

Per informazioni più dettagliate visitate il sito: www.visitoffagna.it e/o contattare didattica.polomusealeoffagna@gmail.com – 389-1837850

Per prenotazioni Segreteria Polo Museale 392.1302383 – mail: info@visitoffagna.it –

Ci fa piacere comunicare che nel mese di Marzo la rivista "Bell'Italia" uscirà con un articolo completamente dedicato alla scoperta del borgo di Offagna e dei suoi meravigliosi musei.



Ai monti Linguaro e Rangora

con la visita ai murales di Cacciàno

Se si viene da Castelraimondo, all'altezza di Poggio Sorifa, si abbandona la ex S. S. Septempe-dana e ci si dirige a Laverinello, superato Laverino, ove parcheggeremo. Siamo nel Comune di Fiuminata (MC), di cui già parliamo.

Laverino (con il suo Laverinello) è un piccolo centro di ormai poche decine di abitanti. Proprio qui, nei terreni fertili lambiti dal fiume Potenza, ha trovato il suo habitat ideale un fagiolo giunto nelle Marche nel XVI secolo al seguito di spagnoli e portoghesi: "il fagiolo di Laverino".

Il seme è bianco, medio-piccolo, leggermente allungato e la pianta può raggiungere anche i due o tre metri d'altezza. Il fagiolo si coltiva intorno ai 600 metri di altitudine, in campi conosciuti come "canapine", perché un tempo erano dedicati alla coltivazione della canapa. Si semina a partire dal 18 maggio (e qui è la festa di San Venanzio) a postarella, mettendo a dimora quattro o cinque semi per buca. Il fagiolo arriva a piena maturazione a settembre e, dal primo raccolto, si selezionano e mettono da parte i semi per la stagione successiva.

Nella gastronomia locale, il fagiolo di Laverino è ingrediente di diversi piatti tradizionali. La preparazione che più lo valorizza è certamente all'uccelletto, con aglio, salvia e pepe, ma è molto apprezzata anche la versione in umido con maiale di razza cintata tipica della zona.

È questa una vallata chiusa. Gli agglomerati sopra citati non offrono particolari attrattive turistiche, per cui giunti sin qua, scambiata qualche parola con i pochissimi abitanti in caso presenti, proponiamo una vera e propria escursione montana, prima di ridiscendere e scovare un luogo per un terzo tempo specifico con il fagiolo di cui detto e a seguire una crescita fogliata a Massa di Fiuminata (ma che proprio qua ebbe origine anch'essa, e di cui già parliamo).

Questo anche per esprimere un pensiero per come si può "vivere" la montagna: «Camminare la montagna è "cultura". È coscienza e responsabilità: è rispetto dell'ambiente, è rispetto dell'altro, è attenzione, è partecipazione. L'escursione è un cammino, silenzioso o di poche parole, rallentato ma vivo, solidale quanto critico nella consapevolezza della necessità di tutelare e salvaguardare la montagna medesima, da impatti devastanti innaturali. Fai un'escursione e cammini per stare bene, per vivere emozioni,



per scoprire nuove realtà, per conoscere la storia che quella montagna racconta. È un arricchimento perché stai attento a quanto vedi, a quanto ti circonda, comprendi il paesaggio, nelle sue varie sfaccettature, e apporti benessere fisico, psichico e mentale a te stesso, da estendere e condividere con chi è con te, in un'armonia necessaria e salutare».

E allora partiamo da quota 665 m, seguendo la cartellonistica con carta dei sentieri alla mano (Carta dei Sentieri Turistico Escursionistica 1:20 000 del Comprensorio Alta Valle del Potenza e Scarzito). Ci aspettano sin quasi da subito una novantina di minuti, almeno, di salita, non pericolosa né tanto meno esposta ma impegnativa. Superiamo le "Prese di Laverino" e via su, su, su lungo la Valle Arpao sino alla bellissima e suggestiva dorsale del Monte Rangora, tra il Monte Linguaro e Forca di Bara.

Arrivati qua, siamo già a 1.220 m circa, attraversiamo i prati salendo sempre lievemente sino alla base del Monte Linguaro, non prima di avere ammirato questo splendido falso altopiano. Un altro brevissimo riposino prima di salire al Linguaro: lo aggireremo in senso antiorario e in 30 - 40 minuti ne siamo in vetta a quota 1.377 m. Dopo la doverosa sosta ci dirigiamo a sud tra i prati, su un sentiero che ci porterà al Monte Rangora, a 1.200 m circa. Indi proseguiamo e piano piano arriveremo alla Forca di Bara sita a 1.150 m.

A Forca di Bara ci siamo arrivati, in mezzo a tanti come sempre bellissimi faggi. Anche qui è il loro regno. Ora inizia la lunga discesa, almeno 1 ora e mezzo o poco meno, lungo una facile carrareccia che ci riporterà al punto di partenza. Ora siamo sul sentiero che sovrasta la Valle di Laverinello.

(Continuo a pagina seguente)



La casa delle rondini

Ai monti Linguaro e Rangora

(Continuo da pagina precedente)

Abbiamo così percorso insieme la bellezza di quasi 14 km con quasi 800 metri di dislivello complessivo per un totale di 5 ore. Una prima parte di giornata magnifica, che, dopo il pranzo cui si accennava, continuerà in maniera inaspettata.

Rientreremo infatti via Campodonico e Fabriano, per fermarci a visitare i "murales" di Cacciano, borgo in Comune di Fabriano.



Il castello era d'origine longobarda; appartenne alla Contea di Nocera Umbra fino al 1214, anno in cui il vassallo Offreduccio si sottomise al comune di Fabriano. Nel 1226 Egidio, Ugolino e Trasmondo figli di Gualtiero e Pietro di Simone cedettero le loro proprietà del castello e si fecero abitanti di Fabriano.



Cacciano aveva il compito di controllare la viabilità proveniente dall'Umbria tramite i passi di Valsorda e di Valmare. Nel 1349 fu distrutto dai Chiavelli e oggi non ve ne è più traccia.

Peccato!

Il nome Cacciano deriva, detta dei più, da Catius, un gentilizio romano, frequente in diverse parti delle Marche.

con la visita ai murales di Cacciano



I Murales dicevamo.

Al momento se ne contano quasi una cinquantina. Lasciamo la vettura al comodo parcheggio all'ingresso del borgo abitato e nel giro di una sessantina di minuti ce li guardiamo e ammiriamo tutti, ma proprio tutti.



Sono davvero belli, ma soprattutto curiosi, suggestivi, buffi, originali, pittoreschi.

Non si possono né ha senso descriverli. Vanno apprezzati in loco, ovviamente.

Girovagando per le Marche - **LUOGHI DA SCOPRIRE**

Appignano (Mc) i suoi legumi e non solo



Appignano, nel cuore delle Marche, in provincia di Macerata, è un borgo collinare turisticamente molto interessante, situato su un'altitudine di quasi 200 m rispetto al livello del mare, ed è considerato uno dei paesi più piccoli della provincia di Macerata. Appignano è noto per le sue maioliche, per la produzione di mobili e abbigliamento, e per i suoi legumi.

Nel centro storico di Appignano c'è il Palazzo Comunale, un edificio realizzato nel 1790 su progetto dell'architetto Mattia Capponi di Cupramontana. Passeggiando per le strade del paese si possono ammirare svariati altri edifici di interesse artistico e architettonico. Da visitare: il Convento di Forano, risalente al XIII sec. e noto per aver ospitato, secondo la tradizione, San Francesco d'Assisi; la Chiesa dell'Addolorata, edificata per la prima volta nel basso Medioevo e ricostruita a partire dal 1746; la Chiesa di San Giovanni Battista, costruita nel XVI sec. e rinnovata nel Settecento; Villa Tusculano, una villa costruita in epoca napoleonica dal conte Leopoldo Armaroli su progetto dell'architetto bolognese Giuseppe Nardi.

Tra le manifestazioni organizzate ad Appi-

pignano è da segnalare "Bellente il brigante" che è una cena estiva a base di pietanze ottocentesche che ogni anno si consuma nella piazza del Municipio, durante la quale "Figuranti in costume" rievocano, attorno ai commensali, la vita appignanese del 1812, influenzata dalle contraddizioni dello stato napoleonico e dai re-taggi del potere papale.

Un'altra occasione per visitare Appignano può essere la partecipazione all'evento di "Leguminaria" che si tiene all'inizio dell'autunno. Si tratta di un appuntamento gastronomico all'insegna dei legumi secchi, come ceci, fagioli, lenticchie e roveja. Ogni pietanza viene realizzata secondo la ricetta "della nonna", per poi essere servita in ciotole di terracotta appositamente realizzate dai Mastri Vasai di Appignano. Tutti i legumi cucinati che si possono assaporare durante "Leguminaria" sono prodotti nel territorio e preparati secondo ricette tradizionali. Inoltre, Leguminaria durante i tre giorni della manifestazione si svolge anche il Concorso nazionale denominato CeramicAppignano unitamente ad una mostra d'arte. Nel corso della domenica si potrà visitare BorgoCearmica, mostra mercato per le vie del paese e il mercatino delle tipicità. Come ogni anno, musica e spettacoli accompagneranno i visitatori nei tre giorni della manifestazione.

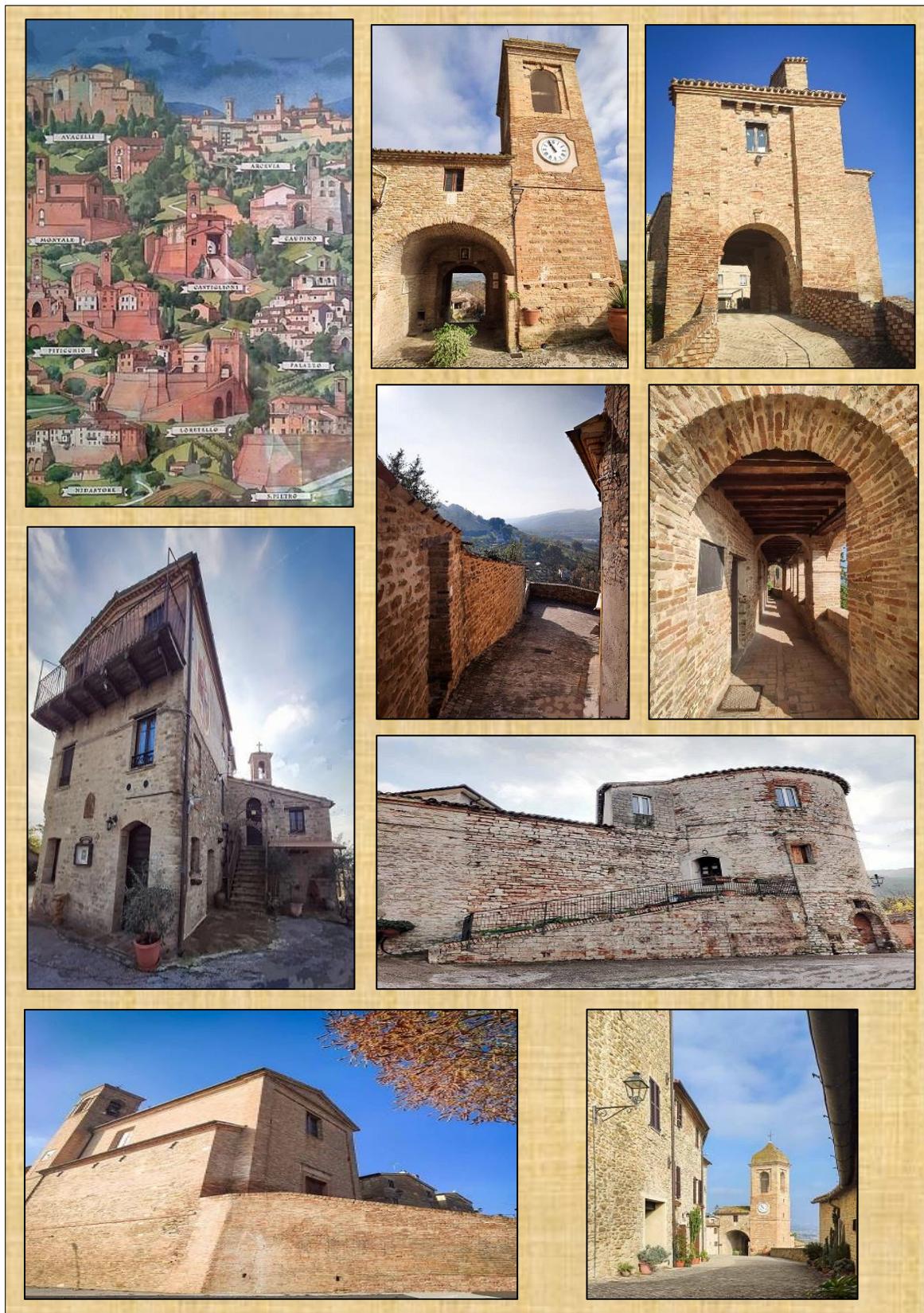


La casa delle rondini

Girovagando per le Marche - **I BORGHI**

Arcevia (An) e i suoi 9 castelli

RACCONTO CON IMMAGINI





Girovagando per le Marche - **EVENTI**

Eventi diversi ... in territori diversi



Active Valley. La professione dell'Operatore di Turismo Esperienziale - di Alberto Di Capua

In attesa di illustrare nel dettaglio il primo evento di primavera di ActiveValley, che avrà luogo a **Castelvecchio domenica 23 marzo (vedi locandina)**, facciamo cenno al percorso formativo dedicato alla formazione **dell'Operatore di Turismo Esperienziale (da ora OTE)**.

Il corso di **28 ore**, che si svolgerà prevalentemente a **maggio**, consente di conoscere le basi teoriche e metodologiche del turismo esperienziale e sviluppare o comprendere **le capacità di creare, organizzare, erogare palinsesti esperienziali** secondo il citato disciplinare.

L'offerta, dunque, è pensata per un cliente evoluto, il cosiddetto "ConsumAttore", una tipologia di persona che ha superato l'ansia dell'aver e capisce che il vero ben essere nasce dalla relazione, dall'essere più che dall'aver. Questo tipo di cliente cerca le cose più vere, più personali, più genuine, fuori del sentiero battuto. Vuole diventare italiano con gli italiani e immergersi nelle linee narrative che seguono la stessa passione condivisa con colui che lo sta ospitando.

Ma chi è **l'OTE**? Intanto non è una guida turistica ambientale o culturale iscritta al relativo albo professionale, ma è una figura che si dedica alla **progettazione di experience** e collabora con la prima per gli aspetti dedicati alle escursioni (guida, accompagnamento).

L'OTE, tuttavia, ha un suo albo (ASSOTES) secondo le disposizioni della legge 4/2013 e per accedervi deve aver fatto il corso e superato un esame. Chi può diventare un OTE? una guida turistica, un operatore di struttura ricettiva o ristorativa o di Agenzia, un cultore del turismo esperienziale, un dipendente pubblico, un com-

ponente della comunità politica.

Ai nostri borghi, affinché si possa sperare di attrarre flussi di turisti di qualità con prodotti innovativi, servono nuovi professionisti, come appunto l'OTE. Una parte del valore della professione viene sicuramente dall'aspetto tecnico legato al disciplinare di riferimento che fornisce metodo e processo; una struttura metodologica che consente di definire i contenuti in modo ordinato generando una elevata percezione di qualità. Un'altra parte è invece funzione della qualità relazionale che un po' dipende dall'empatia dell'OTE e un po' dal suo desiderio di conoscenza.

E' propedeutica, per esempio, la conoscenza dei tematismi specifici del territorio (Genius Loci), come pure la capacità di inserire nel palinsesto esperienziale l'intervento delle persone del posto (Locals), ovvero quelle persone che non sono 'mestieranti' del turismo ma che, con le loro specificità e passioni, sapranno dare autenticità e valore all'immersione dei loro ospiti nell'esperienza proposta, facendoli sentire concittadini temporanei del territorio.

Torneremo a parlare di questo percorso negli articoli successivi e nei webinar che Active Valley sta organizzando, ma fin da adesso è possibile prendere informazioni dettagliate scrivendo a: info@activevalley.it.

3. continua

<p>23 MARZO Orario: sabato, 20h-22h</p>	<p>In occasione della festa di San Giuseppe CASTELVECCHIO Perienza: Piazza XXIV Maggio</p>
<p>18 APRILE Orario: sabato, 10h-12h</p>	<p>MONDAVIO Perienza: Piazza Giovanni della Pace</p>
<p>27 APRILE Orario: sabato, 21h-23h</p>	<p>CORINALDO Perienza: Via delle Ville 50</p>
<p>8 GIUGNO Orario: sabato, 8h-10h</p>	<p>MONTERADO Perienza: Via Fonti 5</p>



La casa delle rondini

Girovagando per le Marche - **MANIFESTAZIONI**

Eventi diversi ... in territori diversi



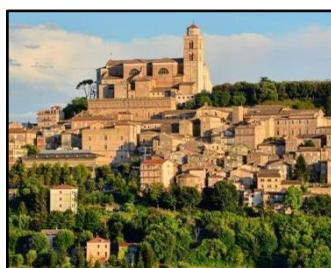
Dal 7 al 9 marzo si terrà a Fermo la 33esima edizione di "Tipicità Festival" un viaggio entusiasmante tra sapori, tradizioni e cultura regionale ed internazionale. Questo è l'appuntamento annuale che altro non è che un'escursione nel cuore di un territorio che si estende dalle Marche fino al paese internazionale che ogni anno è ospitato nell'ambito del festival, raccontando le storie di produttori che hanno saputo mantenere vivo lo spirito delle tradizioni locali.

A Fermo, oramai da più di trent'anni si celebra la "tipicità" non come un racconto del passato, ma come una realtà viva, attuale ed in continua evoluzione, dove la tradizione si fonde con l'innovazione.

La narrazione parte dall'enogastronomia che celebra i sapori autentici dei territori, alle manifatture di qualità che rappresentano l'arte e il saper fare marchigiano, passando per le destinazioni turistiche che svelano percorsi affascinanti attraverso un itinerario da scoprire e vivere.

Tipicità è anche una occasione straordinaria per il territorio e per le Marche tutte, che si confrontano con importanti partner internazionali. La edizione del 2025 accoglierà un ospite d'eccezione: la città argentina di Bahía Blanca (Baia Bianca), che porterà l'anima vibrante di un territorio straniero che custodisce un legame profondo con l'Italia. Legame che si è realizzato, costruito e costituito come un ponte culturale e gastronomico tra le Marche e l'Argentina. Due mondi con storie intersecate, intraprese a seguito di tante emigrazioni che oggi presentano tradizioni condivise e passioni comuni.

Bahia Blanca sarà protagonista di un'esperienza multisensoriale che, sicuramente, conquisterà i visitatori, i quali potranno scoprire il meglio della gastronomia bahiense, immergersi nelle sue tradizioni artigianali e lasciarsi ispirare dallo spirito imprenditoriale di un territorio in costante evoluzione. Tipicità nella sua attuale



edizione sarà un'occasione particolare per sperimentare, con tutti i sensi, l'incredibile energia di questa regione argentina e la sua forte connessione con le Marche e con l'Italia. Il legame tra Italia e Argentina ed in particolare con il distretto di Bahía Blanca è il frutto della presenza nella comunità di tanti italiani residenti il cui numero è superiore alla popolazione della città di Bologna.

L'invito a Fermo di Bahía Blanca rappresenta anche un contraccambio rispetto all'iniziativa analoga sviluppatosi in questa città, dal 17 al 23 di novembre del 2024, quando si svolse "La settimana della cucina italiana". Una settimana di iniziative gastronomiche e culturali dal tema "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione". L'iniziativa argentina ha avuto l'obiettivo di divulgare la diversità e la ricchezza della cucina italiana e far gustare a chi si recava nei vari ristoranti una varietà di piatti tipici italiani.

Ritornando al festival di Fermo dobbiamo pur informare che la 33esima edizione di "Tipicità Festival" è stata presentata alla Bit di Milano, presso lo stand della Regione Marche, l'11 febbraio ed in anticipo, sono state svelate alcune delle sorprese che si possono scoprire partecipando alla manifestazione.



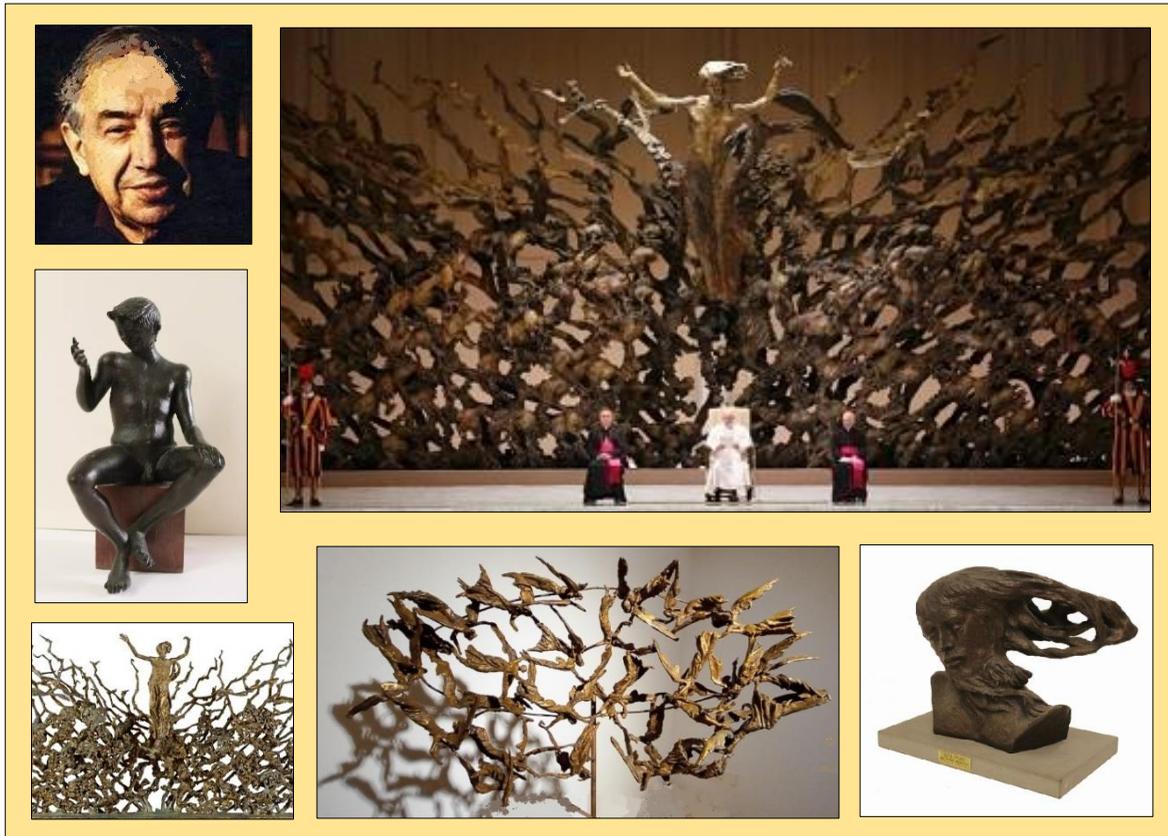
Arte e Cultura



Olio su tela di Jesus Villar

L'Arte e la Cultura sono fondamentali per arricchire la nostra comprensione del mondo

Pericle Fazzini lo scultore del vento



Pericle Fazzini nasce nel 1913 a Grottammare, in provincia di Ascoli Piceno, da una famiglia di artigiani del legno, per cui fu introdotto fin dal bambino al lavoro dell'intaglio dei mobili e alla selezione accurata dei materiali.

Ad appena 16 anni, si trasferì a Roma dove poté studiare grazie all'interessamento dell'amico di famiglia Mario Rivosecchi. Dal 1929, rimane a Roma fino alla sua morte avvenuta il 4 dicembre del 1987. Nella capitale il suo studio di Via Margutta era sempre aperto agli amici, ma tutti lo ricordano costantemente concentrato sul suo lavoro noncurante delle frequenti visite.

Il suo percorso artistico ufficialmente inizia nel 1931, quando appena diciottenne, vince il concorso Nazionale a Catania per il monumento al Cardinale Dusmet. Nel 1938, poi, partecipa alla Biennale di Venezia con alcuni dei suoi massimi capolavori, come il "ritratto di Ungaretti", "Momenti di solitudine" e "Giovane che ascolta", che lo affermeranno nel mondo artistico in maniera definitiva.

La sua attività si articola attraverso molte mostre anche fuori dell'Italia a: Parigi, Londra, Berna, Linz, Il Cairo, New York, Darmstadt, Düsseldorf e nel 1953 arriva anche a Tokio dove terrà molte mostre personali. Sempre nel 1953, vince il concorso per l'abilitazione all'insegnamento, divenendo professore all'Accademia di Belle Arti di Roma.

Nel 1970 inizia la sua opera più famosa, la "Resurrezione di Cristo" per la Sala Nervi in Vaticano inaugurata il 28 settembre 1977 alla presenza dell'allora papa regnante Paolo VI. La scultura si estende per una larghezza di 20 metri e occupa tutta la sezione centrale della parete fondale della sala. Al centro si trova il Cristo risorto che, sveltante, emerge da un caos indefinito che raffigura la morte. I suoi lunghi capelli e la barba sono spostati da un vento che soffia da sinistra verso destra e le sue braccia sono aperte e il volto fa trasparire una sofferenza interiore. Il resto della scultura è un insieme di elementi naturali fusi fra di loro e non ben definiti come rocce, rami secchi e radici. Questa scultura, in occasione della Pasqua 2013, è stata riprodotta dalle Poste Vaticane in un francobollo da 0,85 €. Fazzini ci ha lasciato numerose opere: "la statua di Padre Pio" a S. Giovanni Rotondo, "Ragazzo con i gabbiani", "Ritratto di Mario Rivosecchi", ma la sua opera più famosa è la "Resurrezione di Cristo". Il grande scultore inglese H. Moore considerando l'opera di Fazzini disse: "Amo la scultura di Fazzini, è per me il più grande scultore, uno dei più grandi del Novecento".



Arte e cultura - **UN MUSEO ALLA VOLTA**

Mombaroccio (Pu) Museo della civiltà contadina



Fare un viaggio a ritroso nel tempo a Mombaroccio è possibile. Basta recarsi in Piazza Barocci nel centro del borgo medioevale, per visitare il Museo della Civiltà Contadina che è aperto tutti i giorni dalle 9:30 / 12:30 e 15.30 / 18:30, con ingresso gratuito.

Sono i reperti esposti in questo museo che, datati fra il XVIII e il XX secolo, proietteranno il visitatore in un tempo passato.

Qui sono mostrati attrezzi e lavorazioni di altri tempi, qui si possono leggere usi e costumi scomparsi, immaginarsi la vita quotidiana dei secoli passati, ma anche rileggere le tecniche di produzione e lavorazione adottate, spesso frutto dell'anonimo ingegno collettivo e confrontarle con le attuali.

Pertanto, si possono visitare e rivivere situazioni suggestive legate a: la cucina di una casa colonica, la nevieria, la stanza olearia, la cantina, il magazzino, la falegnameria, il laboratorio del ciabattino e del fabbro.

Ancora attrezzi per la mietitura, la tessitura e quelli agricoli e da trasporto e altro ancora. Nell'ambito degli attrezzi di particolare interesse una trebbiatrice degli inizi del XX secolo.

In questo contesto è facile Immaginare come si svolgeva l'attività lavorativa e domestica, quando il lavoro era esclusivamente manuale o sopportata da animali.



In quel tempo la vita nei campi non conosceva la meccanizzazione così come oggi caratterizza l'agricoltura, una situazione, quindi, di un passato prossimo ma ormai scomparso.

La collezione è esposta in 12 stanze, adibite un tempo a cantine dello storico ex Convento dell'Ordine dei Girolomini (XV°sec) per 321 mq. sotto l'intera Piazza Centrale del Borgo Medioevale di Mombaroccio.

Conservati ed esposti all'interno del Museo ci sono alcuni antichi reperti provenienti dai molini della zona 14 molini sul Torrente Arzilla, infine, completa il percorso museale una raccolta di foto d'epoca che ben rappresenta l'evoluzione dei costumi.

Questo Museo per la sua estensione e completezza è tra i pochi riconosciuti dalla Regione Marche.



La casa delle rondini

Arte e cultura - **MONUMENTI CELEBRATIVI E NON**

Ragazzo con i gabbiani



Lunga la riva del mare, con il sottofondo delle del suono delle onde, lo sciabordio, che racchiude anche il suono dei gabbiani che si intreccia con quello del mare, ogni giorno è possibile ascoltare questa colonna sonora che cambia di tono se il mare è calmo, moderatamente agitato o molto mosso.

Lo scultore Pericle Fazzini, nativo di Grottammare, era solito passeggiare lungo il mare.

Una mattina, però, l'artista vide un ragazzo raccogliere conchiglie sulla spiaggia con alcuni gabbiani che gli volteggiavano intorno.

Forse, è da qui che gli venne l'ispirazione per l'opera "il Ragazzo con i gabbiani".

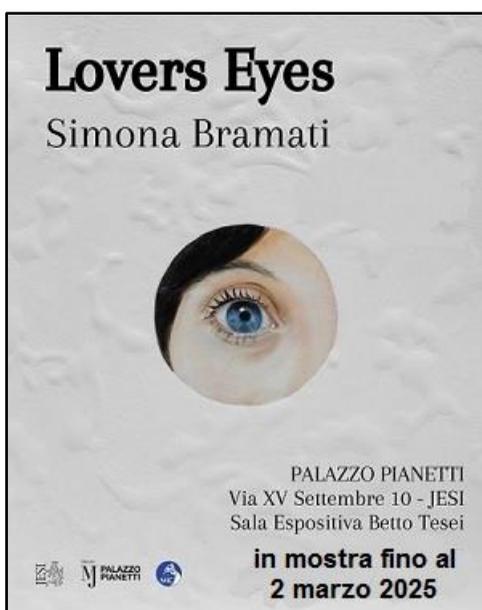
A Grottammare, questa scultura è possibile ammirarla nel punto in cui la pista ciclo pedonale per Cupra Marittima sale sulla scogliera, in un ampio orizzonte naturale e in perfetta armonia con l'ambiente circostante.

La scultura è di bronzo ed eseguita dal Fazzini nel 1986, che ricalca l'originale in legno scolpito tra il 1940 e il 1944. Questa scultura la si può considerare tra le più felici dell'artista, anche perché è la testimonianza di quella particolare leggerezza che anima molti suoi lavori e che indusse Giuseppe Ungaretti a definirlo "lo scultore del vento".

Oltre al piacere dei turisti, ogni anno il "Ragazzo con i gabbiani" si illumina di blu per la Giornata internazionale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza. Per parecchi giorni la scultura di Pericle Fazzini, posta sul lungomare Colombo, unisce Grottammare a tante altre località del mondo aderenti al programma "GoBlue - un mondo dipinto di blu" dell'Unicef, illuminando appunto di blu un monumento simbolico, per chiedere che sia garantito e realizzato ogni diritto per ogni bambino, bambina e adolescente. La Giornata Mondiale dei diritti dei bambini si celebra il 20 novembre di ogni anno. La data scelta coincide con il giorno cui l'Assemblea generale dell'Onu adottò la Dichiarazione dei diritti del fanciullo, nel 1959, e la Convenzione sui diritti del fanciullo, nel 1989.



Occhi innamorati e violenti di Simona Bramati



La mostra chiude il 2 marzo 2025

Dal martedì alla domenica orario 10:00 - 13:00 e 16:00 - 19:00

"Lovers Eyes" - "Occhi innamorati" è un percorso artistico che mescola bellezza e tragedia, che la brava pittrice Simona Bramati, attraverso una personale interpretazione, ha mostrato nella esposizione allestita a Jesi, presso la Sala Espositiva Betto Tesei di Palazzo Pianetti.

L'artista nel mescolare bellezza e tragedia, odio e amore, entrambi parte della natura umana, già con il manifesto ha operato una precisa scelta di campo in quanto, quell'occhio è di donna. Un occhio non di una singola donna ma, di tutte quelle donne che hanno subito una violenza.

L'occhio è un simbolo antico e potente presente in molte culture e tradizioni perché diversi sono i significati a cui si può associare per esempio: vigilanza e protezione, visione e conoscenza, spiritualità e illuminazione. Questa donna, poi, guarda da un foro circolare che può aggiungere ulteriori concetti come: focus e intimità in quanto implica concentrazione ed intimità,

oppure, un passaggio verso un'altra dimensione o a un diverso livello di comprensione. Infine, quest'occhio nel foro praticato su un fondo bianco aggiunge un ulteriore significato come la purezza e l'innocenza o un nuovo inizio. Un nuovo inizio in quanto il bianco po' rappresentare anche un tela vuota, un nuovo inizio o una nuova possibilità.

La Bramati, sebbene a conoscenza delle potenzialità espressive di quell'occhio del manifesto, propone ai visitatori della mostra, attraverso diverse tele, la sintesi della sua ispirazione e ricerca. Per lei è: "un lavoro di denuncia che urla con lo sguardo silenzioso dell'occhio della vittima a cui è stata negata le parola per sempre. Questa donna attraverso quel foro continua a guardarci in un gioco di rimandi perpetui e che ci permettono di porci delle domande e di non rimanere indifferenti, alla presa di coscienza del fallimento, di un'umanità che deraglia nel vortice del degrado intellettuale e morale, nel vilipendio conclamato, nel turbamento del disagio. Aprire gli occhi sarebbe dovuto".



La casa delle rondini - **Residenza di campagna**

La casa delle rondini

Quello che ci fa piacere segnalare e consigliare

Per acquistare e poi degustare dei prodotti di qualità indichiamo i seguenti produttori presenti nelle nostre vicinanze:



FATTORIA CORONCINO **Azienda Agricola** **Vini Doc**

Contrada Coroncino, 7 60039 STAFFOLO (An)
Tel. 39 0731 779494 - Fax 39 0731 770205
www.coroncino.it - info@coroncino.it



LA STAFFA **Azienda Agricola** **Biologica** **Vini Artigianali**

STAFFOLO (An) - via Castellaretta 19
Tel. e Fax 0731 779810 info@vinilastaffa.it



FABRIZI Family **Produzione e vendita di prodotti** **agroalimentari**

0731 215159 - 353 3870750
www.fabrizifamily.it - shop@fabrizifamily.it

Negozi: Viale della Vittoria 51 A - 60035 - Jesi (An)



SIMONETTI DINO **Azienda Agricola** **Vini Doc**

Via Castellaretta n.8 STAFFOLO (AN)
vinisimonetti@libero.it

Tel./Fax:
0731 779264
Michele:
339 6355294
Mirco:
366 1453400
Massimo:
338 2457720



BIGI ANDREA **Azienda Agricola** **Birra Agricola**

339 1524321 info@birraagricolabigiandrea.it
Punto vendita: Via Aldo Moro,9 -
60038 - SAN PAOLO DI JESI (An)
www.birraagricolabigiandrea.it

Via Aldo Moro,9
60038
SAN PAOLO
DI JESI (An)



GIORGIO POETA **Azienda Agricola**

Miele in Barrique

Tel. 0732 041982 - 338 3787555 -
info@giorgiopoeta.com

Via Dante 71/E
FABRIANO (An)



ROSINI Oleificio **Olio extravergine d'oliva**

Via Peschereccia,48
SAN PAOLO DI JESI (An)

Tel. 0731 779176 - info@oliorosini.it



CARBONETTI **Azienda Agricola** **Olio Extravergine di Oliva**

Via Ludovico Ariosto,9 - 60030 - MAIOLATI SPONTINI (An)
Telefoni : 0731 704408 - 339 1386355
info@oliocarbonetti.it - www.oliocarbonetti.it



CALVISI FORMAGGI

Produzione e vendita diretta di **prodotti caseari con latte di** **pecora, capra e mucca**

Via Selva di
Comperseto, 14
STAFFOLO (An) Telefono : 0731 779288 pietro.calvisi@tiscali.it



SU REDENTORE **Azienda Agricola**

Produzione e vendita diretta **di prodotti caseari con latte** **di pecora e capra.**

Contrada Coste 39
STAFFOLO - (An) Telefoni : 0731 779905 - 331 6420406
marco.carzedda@libero.it



LA FONTE **Società Agricola**

Farine senza glutine

Il punto
vendita
è aperto
il pomeriggio

Orlando : 338 9786556
Michele : 339 4434969
soc.lafonte@gmail.com

Contrada Coste 44,a
STAFFOLO (An)



MARIANI PAOLO S.r.l. **Molino Farine**

info@molinomarianipaolo.com
www.molinimarianipaolo.com

Contrada Coste 24/A
60010 BARBARA (An)
071 964190



FATTORIA FUCILI

Norcineria - Produzione e **vendita di salumi artigianali.**

Località Agello, 7 San Severino Marche (Mc)

Telefoni : 0733 635132 - 338 9216660 - 339 2105575
339 2653875 francesco.fucili@alice.it



MARCHE **ACTIVE** **TOURISM**

Cooperativa **Sociale**

Via Batà 21
MACERATA

Telefono : 0733 280035
activetourism@risorsecoop.it
www.risorsecoop.it

Arrivederci al mese prossimo

