



Low resolution pictures

[offida.wordpress.com](http://offida.wordpress.com)



# Indice

1	2016	5
1.1	gennaio	5
	Offida: nasce Y-LAB 2.0, nuova location per i giovani (2016-01-05 11:39)	5
	L'Osteria Ophis su Foodies (2016-01-06 18:20)	5
	Grande festa per le "Rondinelle" (2016-01-14 17:04)	5
	Al via il Carnevale Offidano 2016 (2016-01-14 18:35)	6
1.2	febbraio	7
	Nasce la Rete del Turismo Rurale delle Marche (2016-02-11 12:07)	7
	Peppe De Amicis, nuovo mister dell'Offida Calcio (2016-02-17 11:36)	8
	M'Illumino di Meno 2016 (2016-02-18 19:13)	9
	Giancarlo Trapanese al Kursaal di Grottammare domenica 21 febbraio (2016-02-19 10:31)	11
	Offida, presentazione della Granfondo San Benedetto del Tronto (2016-02-19 15:57)	11
	Offida, convocato il consiglio comunale (2016-02-24 15:35)	11
	Offida, vivere un giorno da piceno (2016-02-24 19:27)	12
1.3	marzo	13
	Festival dell'Adriatico, la semifinale al Serpente Aureo (2016-03-05 11:51)	13
	Domenica all'infinito per la 24a edizione di Tipicità (2016-03-05 12:09)	13
	PROGETTO PROSERPINA - omaggio alle donne di Offida. (2016-03-15 11:50)	15
	Offida, un book corner presso Y-Lab 2.0 (2016-03-16 11:52)	16
	Piceno Dmo protagonista alla fiera Children's Tour di Modena (2016-03-18 09:19)	16
	Wine trekking di Offida (2016-03-23 10:59)	17
	Buona Pasqua (2016-03-23 11:16)	17
	Citeroni dell'Osteria Ophis a Fritto Misto 2016 (2016-03-24 17:12)	17
	La secolare processione del Cristo Morto di Offida (2016-03-25 16:32)	18
	Incendio alla Italpannelli (2016-03-29 15:08)	19
1.4	aprile	22

I segreti della commedia dell'Arte al Serpente Aureo (2016-04-01 09:25) . . . . .	22
Tipico Ascoli presenta "Dal Pane al Vino" (2016-04-01 09:43) . . . . .	22
Costantini riletto alla guida di Assoenologi (2016-04-02 15:56) . . . . .	23
La 6a rievocazione del Circuito del Piceno, fa tappa ad Offida (2016-04-03 13:54) . . . . .	23
Vinitaly 2016 parla piceno (2016-04-05 09:47) . . . . .	23
Cultura e identità: sei incontri a Jesi con l'Azione Cattolica (2016-04-08 16:29) . . . . .	24
Al Teatro Serpente Aureo lo spettacolo "30 senza lode" (2016-04-12 10:56)	25
Offida, martedì consiglio comunale e bilancio di previsione (2016-04-17 14:47) . . . . .	25
Referendum 17 aprile 2016 - risultati (2016-04-17 15:09) . . . . .	25
Al Teatro Serpente Aureo lo spettacolo "Maledetto Peter Pan" (2016-04-19 17:08) . . . . .	26
Fondazione Ellepi: "Alla ricerca della città perduta", gioco per le scuole medie di Offida (2016-04-20 16:51) . . . . .	27
17a edizione de "Il Fusello d'Oro" (2016-04-22 10:14) . . . . .	30
Offida, incontri sulla psiconcologia (2016-04-22 10:22) . . . . .	31
Vinitaly: i numeri delle Marche (2016-04-22 11:43) . . . . .	31
3a edizione Offida Minivolley Cup (2016-04-22 19:22) . . . . .	32
Offida, 3a Piceno Football Cup (2016-04-29 11:03) . . . . .	32
1.5 maggio . . . . .	32
Offidanova, escursione alla ricerca di erbe spontanee (2016-05-04 16:20) .	32
Offida, futuri jazzisti a Spazio Vino (2016-05-06 10:33) . . . . .	33
Gli incontri de "Gli amici del Borgo Cappuccini": il calendario 2016 (2016-05-10 15:56) . . . . .	34

# 1. 2016

## 1.1 gennaio

Offida: nasce Y-LAB 2.0, nuova location per i giovani (2016-01-05 11:39)

OFFIDA - Domani 6 gennaio 2015, alle ore 18,00, taglio del nastro per la nuova location del centro di aggregazione giovanile Y-LAB 2.0, nel palazzo in Via Vannicola / Via Rota (ex ufficio del Giudice di Pace), che ospita anche la locale stazione dei Carabinieri e l'Istituto Musicale "Giuseppe Sieber". I locali sono completamente rinnovati nell'arredo e nelle attrezzature, per garantire un confortevole e idoneo spazio fruibile dai giovani offidani, nei momenti di studio, relax ed attività varie. L'ideazione e realizzazione del nuovo centro è stata possibile grazie all'Amministrazione Comunale di Offida, il Gal Piceno e la Consulta Giovanile di Offida che ne gestirà l'utilizzo. Il programma prevede, tra l'altro, l'intervento del Sindaco, Dott. Valerio Lucciarini De Vincenzi e del Presidente della Consulta Giovanile, Alessandra Premici. A seguire un apericena a cura di Serrò Catering ed un intrattenimento musicale con "Banda Eita" (Domenico Imperato - chitarra/voce e Bruno Marcozzi - batteria). La Consulta Giovanile di Offida allestirà, all'interno dei locali, un BOOK CORNER dove ognuno potrà lasciare libri usati di ogni genere che intende condividere, per iniziare la creazione della NUOVA BIBLIOTECA "Y-LAB".

(ap)

L'Osteria Ophis su Foodies  
(2016-01-06 18:20)

OFFIDA - L'Osteria Ophis, dello chef Daniele Citeroni, conquista una meritata menzione in Foodies, guida del Gambero Rosso destinata a viaggiatori e "assaggiatori" curiosi e senza pregiudizi, entrando nel novero delle eccellenze del ricchissimo patrimonio enogastronomico italiano. Oltre all'Osteria Ophis, la giuria di esperti di Foodies ha scelto, tra l'altro, l'osteria El Molin di Cavalese (Trentino Alto Adige), il Banco di Roma, La Galleria di Gragnano (Campania), la Pescheria 2 Mari di Fasano (Puglia) e Lucitta a Tortolì, in Sardegna.

(ap)

Grande festa per le "Rondinelle"  
(2016-01-14 17:04)

OFFIDA - Grande fermento in città per l'imminente inizio del Carnevale, conosciuto in tutta la penisola per l'antica tradizione e la spontaneità che lo contraddistingue. Tra le tante manifestazioni in programma, spicca il felice raggiungimento del decennale dalla fondazione della simpatica Congrega delle Rondinelle, sodalizio costituito da sole donne non più residenti ad Offida, ma legate tra loro dal grande valore dell'appartenenza. Essa è nata con lo scopo di trasmettere, soprattutto ai propri figli, la storia e le tradizioni del carnevale offidano, che nella sua semplicità è talmente vero e coinvolgente, da rimanere sempre

nell'anima e nel sangue di chi vi è cresciuto. L'importante traguardo sarà celebrato, sabato 16 gennaio, presso l'Enoteca Regionale di Offida, con inizio alle ore 18,00, con una festa privata alla quale sono stati invitati i rappresentanti di tutte le altre congreghe offidane. Stretto riserbo sulle sorprese che durante la serata verranno riservate agli ospiti, ideate e realizzate dalla vulcanica fantasia delle congreghe, prima fra tutte Margherita Giudici, capo indiscusso della originale mascherata.

(ap)

Al via il Carnevale Offidano 2016  
(2016-01-14 18:35)

di Alberto Premici

OFFIDA - Da molto tempo ormai il 17 gennaio è la data che convenzionalmente gli offidani hanno scelto come inizio ufficiale del proprio carnevale. Domenica infatti alcune "congreghe" e moltissimi offidani, dopo i rispettivi convivi propiziatori, usciranno per le vie del paese per festeggiare l'evento, qualunque siano le condizioni atmosferiche. Dai testi antichi e addirittura nel settimo capitolo di STATUTA OPHIDANORUM — statuti di Offida, il Carnevale, anche se non esplicitamente definito tale, viene citato e riconosciuto come periodo di festa.

La traduzione di uno stralcio del testo in questione infatti, risalente intorno al 1500, recitava: "...se non è previsto diversamente da qualche statuto, è proibito amministrare la giustizia nei seguenti giorni...nel giorno delle Ceneri e del Giovedì Grasso". In buona sostanza si concedevano ferie ad autorità e funzionari per consentire loro di partecipare ai divertimenti ed alle feste popolari che si svolgevano; ma ad un'attenta lettura del "dispositivo" forse si presupponeva, nei giorni successivi, una parziale incapacità di intendere e volere dei medesimi per le ovvie conseguenze delle abbondanti libagioni.

In queste manifestazioni non mancavano eccessi e degenerazioni, tanto da indurre il Podestà ad ordinanze come quella del 30 gennaio 1581, conservata nell'Archivio di Stato di Ascoli Piceno, nel fascicolo Offida — atti civili, in cui testualmente si riporta: "Volendo il Magnifico et egregio homo eofilo Florindo d' Acquasparta et al presente Podestà della terra di Offida l'occasione di molti scandali che succedono per conto delle maschere, et vengono dati da persone travestiti, comanda ed ordina che nessuno di qualsivoglia stato, condizione possa andare dentro o fora della terra di Offida in tempo alcuno con maschera al volto o barba posticcia o travestito o in abito trasformato sotto pena, se fosse senza armi di giorno di scudi 25 et la notte di 50 et se con armi o bastone, il giorno di scudi 80 e tre mesi di prigionia et la notte, oltre le suddette pene, tre tratti di corda. Nelle medesime pene incorreranno ancora tutti coloro che ricetteranno in casa sua maschere o altre sorte delle suddette persone le quali pene si applicheranno in questo modo, cioè due quarti alla Reverenda camera apostolica l'altro all'esecutore ed un altro quarto allo accusatore il quale sarà tenuto segreto e si darà fede ad un testimonio. Aggiungendo che se alcuno così travestito mascherato o trasformato commetterà delitto in qualsivoglia persona con bastone o altra

arma da offendere oltre la pena di sopra alla qualità del delitto commesso, incorra nella pena della galea (reclusione) perpetua et se ne seguisse la morte dell'offeso incorra la pena della forca et confiscazione dei suoi beni". Altre testimonianze e cronaca del Carnevale offidano sono state riportate nel settimanale Ophys, diretto da Guglielmo Allevi, del 3 dicembre 1891.

Sarebbe compito arduo ripercorrere qui la storia del Carnevale da quel tempo ai giorni nostri, con tutti gli aneddoti ed accadimenti relativi. Resta la perpetuazione di un periodo di festa ed allegria che vive grazie alla partecipazione entusiasta dell'intera collettività offidana, delle "congreghe" e "sette", di associazioni e singoli gruppi, tutti impegnati per la riuscita delle manifestazioni e degli spettacoli previsti.

Pro-Loco, associazioni e gruppi di amici hanno da tempo stilato il loro programma fino al gran finale che avverrà, come sempre, nella giornata di Martedì Grasso con gruppi mascherati, congreghe ed il numeroso pubblico che da sempre vivacizza l'intero centro storico, in attesa che la sfilata notturna dei "Vlurd", con il suo antico rituale di "purificazione", chiuda questo lungo periodo di allegria, per introdurre quello della riflessione e del "pentimento" ...e delle diete.

---

Che carnevale! Non petiè proprie esse Più allegre de quesci commara miè,. Pe lu troppe ballà, ancora li piè me dole e lu ghenfiore ne me cesse: se sapesse commà. ..Se te decesse... Che peccatacce... Oh poveretta mè! Chi me li verràà ssolve? E' grossi bè; Se mariteme può li risapesse!. .. De carnevale tutte se pò fa; E' per queste che dopo carnevale vè la Santa Quareseme,

commà; Acciocchè ognuno se possa purgà de tutte li peccate, anche mortale, A forze de dejù e de baccalà. (Offida, 17.2.1893 — Poesia in dialetto offidano, pubblicata il 5 Marzo 1893 dal settimanale OPHYS e composta dal dott. Basilio Micolini)

## 1.2 febbraio

Nasce la Rete del Turismo Rurale delle Marche (2016-02-11 12:07)

L'Associazione Marche Experience - Terre del Piceno è promotrice della nascita di una rete di operatori a livello regionale

COMUNANZA ( ASCOLI PICENO) - Il 5 febbraio presso la sede di Copagri - Confederazione produttori agricoli, in Ancona, il coordinamento regionale dei Gal delle Marche - Gruppi di azione locale ha incontrato la Rete del Turismo Rurale delle Marche, composta dai consorzi e le associazioni turistiche dell'area appenninica e rurale, che di recente, sulla base di un protocollo d'intesa, si è costituita per coordinare gli sforzi legati allo sviluppo turistico dell'entroterra. Per il coordinamento dei Gal erano presenti Riccardo Maderloni, coordinatore regionale e presidente del Gal Colli Esini San Vicino, Bruno Capanna, presidente del Gal Montefeltro sviluppo, Michela Borri, presidente del Gal Fermano, Rocco Corrado direttore del Gal Fermano, Stefano Giustozzi, direttore del Gal Sibilla, Dany Luzi, direttore del Gal Flaminia Cesano, Marina Valentini, direttrice del Gal Piceno, e Domenico Gentili, presidente del

Gal Piceno. Per i consorzi e le associazioni turistiche c'erano: Luca Marcelli, dell'associazione Marche Experience - Terre del Piceno, promotore del protocollo d'intesa e coordinatore della rete, Lorenzo Pascali, direttore del Consorzio turistico Esino Frasassi e progettista della rete, oltre a Francesco Ferranti e Sante Basili dell'associazione Alto Nera, Loredana Micconi di Noi Marche, Michele Oradei del Consorzio Terre del Catria, Laura Sabatini e Francesco Mistura del Consorzio turistico Urbino e il Montefeltro, Ombretta Massitti dell'associazione Marca Fermana.

Il confronto, primo nel suo genere, è servito a promuovere l'approccio "bottom up" nella definizione di strategie di sviluppo locale relative al turismo rurale, partendo dalle istanze delle imprese turistiche. In particolare, l'incontro ha registrato un'identità di vedute sull'importanza che anche le aree rurali, montane ed alto e medio appenniniche delle Marche si sviluppino come destinazione turistica, a completamento dell'offerta del turismo balneare.

La Rete del Turismo Rurale delle Marche può contare oggi su una presenza diffusa di strutture di accoglienza alberghiere ed extra-alberghiere, appartenenti ad aree che garantiscono una vacanza basata sulla fruizione di numerose emergenze storiche, culturali, ambientali, paesaggistiche ed enogastronomiche. In molti casi, si tratta di strutture pubbliche (musei, teatri, enoteche, centri di degustazione) e private realizzate o restaurate con l'utilizzo delle risorse degli ultimi Psr - Programmi di sviluppo rurale regionale, oggi conosciute e apprezzate da turisti nazionali ed esteri.

Nel precedente Psr regionale i sei Gal delle Marche e l'Assessorato regionale al Turismo hanno sperimentato una fattiva e concreta collaborazione con il progetto di cooperazione denominato 'Brand Mar-

che'. Nel nuovo Psr 2014-2020, questa esperienza può essere ripresa e rafforzata puntando su una strategia di promozione del Turismo Rurale, chiamando a cooperare anche altri soggetti, a partire proprio dai firmatari della Rete Turistica Rurale delle Marche, i veri rappresentanti delle imprese. Al termine dell'incontro si è deciso di dare vita a un tavolo di lavoro permanente tra i Gal e la Rete, per la definizione di un protocollo d'intesa che fissi i capisaldi della futura e reciproca collaborazione.

(red)

Peppe De Amicis, nuovo mister dell'Offida Calcio (2016-02-17 11:36)

OFFIDA - Peppe De Amicis è il nuovo allenatore dell'Offida calcio, questa la decisione del direttivo rossoazzurro dopo gli ultimi risultati poco positivi da parte della formazione offidana, che nel girone di ritorno ha ottenuto una sola vittoria contro il Castignano.

Il neo tecnico, ha una grande esperienza come giocatore ed allenatore, ha prima calcato diversi palcoscenici calcistici importanti come Teramo e Chieti, per poi avere importanti esperienze da allenatore con Centobuchi, Grottammare, Fermana e tante altre. Un tecnico preparato e di sicuro affidamento con cui il sodalizio rosso azzurro ha espresso la volontà di proseguire il rapporto per più stagioni. Il neo mister si avvarrà sempre della collaborazione di Cori e Pacioni.

L'Offida comunica anche l'acquisto di Manuel Girolami, classe 95, centrocampista



esterno dalle spiccate doti offensive, che in passato ha giocato con l'Ascoli Primavera, il Montegiorgio ed il Grottammare, il neo acquisto è già sceso in campo nella gara con il Montalto e con il Ripatransone. La società rosso azzurra ringrazia sentitamente mister Gianni Aloisi per il lavoro svolto fino ad ora, ed augura al tecnico ascolano un futuro roseo e ricco di soddisfazioni. (fonte: Offidacalcio)

## M'illumino di Meno 2016

(2016-02-18 19:13)

OFFIDA - Venerdì 19 Febbraio p. v. torna la dodicesima edizione dell'iniziativa di [1]Caterpillar Radio 2, "M'illumino di Meno" la più grande campagna di sensibilizzazione radiofonica sul risparmio energetico e la mobilità sostenibile. L'Amministrazione Comunale con la collaborazione della Società Energie Offida, ha deciso di aderire all'iniziativa spegnendo l'illuminazione pubblica della chiesa di Santa Maria della Rocca dalle ore 20,00 alle 21,00. Anche gli alunni dell'Istituto Scolastico Comprensivo hanno aderito all'iniziativa con lo spegnimento delle luci a scuola nella giornata di domani alle ore 12,00, e con un impegno a svolgere una attività di supporto a quella dell'Amministrazione Comunale, per sensibilizzare le famiglie e i cittadini ad adottare un comportamento energeticamente virtuoso, riducendo al minimo gli sprechi. (Fonte: Comune di Offida)

### COME RISPARMIARE SUI CONSUMI ENERGETICI:

1. Usare il condizionatore con parsimonia e in modalità "deumidificazione", abbinandolo a un ventilatore Senza dubbio, [2]i

condizionatori comportano un maggiore costo di utilizzo rispetto ai semplici ventilatori. Senza contare l'enorme [3]spreco di energia.

Bisogna dunque utilizzarli solo quando servono davvero, magari ricorrendo al timer in modo da programmare accensione e spegnimento. E non consumano meno energia neppure i condizionatori portatili: il fatto che solitamente vengono utilizzati in situazioni di scarsa efficienza, fa sì che vengano adoperati per più tempo con un impatto notevole sulla bolletta elettrica.

Meno costoso e poco sprecone il ventilatore: sia i modelli da pavimento che quelli da soffitto consumano 50-100W a seconda delle dimensioni e della velocità a cui vengono fatti girare. Se cercate un'alternativa ancora più ecologica del ventilatore potete provare a seguire i nostri consigli su [4]come mantenere la casa al fresco senza aria condizionata. Se invece decidete comunque di acquistare un condizionatore, come spiega SosTariffe potete ridurre a un quarto i consumi e risparmiare più di 120 euro l'anno con una singola unità o 470 euro con un'unità centralizzata a tre uscite.

E' inoltre importante:

- Collocarlo nella zona notte, dove la diminuzione della temperatura ambientale migliora il comfort del riposo notturno;
- Preferire la funzione "deumidifica" a quella di normale condizionamento d'aria: in questo modo il condizionatore lavora meno e il suo intervento è meno fastidioso e dannoso per la salute;
- Combinare l'uso del condizionatore a quello del ventilatore;

- Cercare di limitarne l'utilizzo alle fasce orarie serali. Questo perché la temperatura esterna è più bassa, quindi l'unità esterna lavora meglio e perché in molti casi l'energia costa leggermente meno dopo le 19.

2. Lavare il bucato in lavatrice a 30 gradi Sapete che il 90 per cento dell'energia consumata da una lavatrice viene utilizzata per scaldare l'acqua del lavaggio? Per abbassare i costi riducete la temperatura a cui effettuare il lavaggio: [5]i detersivi e le lavatrici moderne sono in grado di detergere accuratamente anche a 30 gradi.

Non è vero che le temperature basse sono meno igieniche: anche a temperature più alte parecchi batteri sopravvivono al lavaggio, mentre l'azione battericida avviene asciugando al sole o in asciugatrice. Se invece dovete acquistare [6]una nuova lavatrice tenete presente che le lavatrici più piccole, di carico massimo di 5-6 kg non sono molto più economiche di quelle più grandi da 8-9 kg. È bene sapere che la differenza in bolletta è data dalle temperature a cui si effettuano i lavaggi più che dalla [7]classe energetica.

3. Valutare attentamente l'acquisto di un frigorifero di classe A++ o A+++ o la sua sostituzione nel caso in cui sia più vecchio di 8-10 anni. Il frigorifero è uno degli elettrodomestici di cui non possiamo proprio fare a meno in casa. Fondamentale per conservare gli alimenti in perfetto stato, è anche uno degli apparecchi che rimanendo acceso 24 ore al giorno comporta il maggior costo d'utilizzo. Al momento dell'acquisto, valutare quindi la classe energetica, il consumo annuo e leggete i nostri consigli su [8]come usare il frigorifero risparmiando energia.

4) Valutare con attenzione l'acquisto e l'utilizzo di un'asciugatrice Le vendite di asciugatrici in Italia sono in costante aumento. Tuttavia il loro acquisto va considerato con attenzione dal momento che al costo monetario di un'asciugatrice, variabile tra i 300 e 1000 euro, dobbiamo aggiungere anche i notevoli costi energetici: un'asciugatrice non particolarmente efficiente e usata di frequente può costare anche 300 euro l'anno in bolletta. È molto importante quindi considerare la classe energetica dell'apparecchio e utilizzarlo solo in caso di stretta necessità.

5) Passare al mercato libero Come rileva SosTariffe, il passaggio al mercato libero permette un risparmio annuo che si aggira tra il 7 e il 10 per cento. La scelta della tariffa giusta sul mercato libero va effettuata tenendo conto dei propri consumi mensili e di come questi si distribuiscono in base alle diverse fasce orarie.

1. <http://caterpillar.blog.rai.it/milluminodimeno/>
2. <http://www.nonsprecare.it/come-usare-i-condizionatori-casa-fresca-senza-sprechi/>
3. <http://www.nonsprecare.it/stacca-la-spina-l-o-stand-by-ti-costa-quasi-il-10-della-bolletta/>
4. <http://www.nonsprecare.it/come-tenere-casa-al-fresco-senza-aria-condizionata/>
5. <http://www.nonsprecare.it/22-usi-alimentari-e-non-del-limone/>
6. <http://www.nonsprecare.it/risparmio-energetico-la-lavatrice-che-funziona-senzacqua/>
7. <http://www.nonsprecare.it/certificazione-energetica-solo-la-meta-delle-case-degli-italiani-sono-in-regola/>
8. <http://www.nonsprecare.it/frigorifero-il-modo-giusto-di-usarlo-per-risparmiare-elettricità/>

Giancarlo Trapanese al Kursaal di Grottammare domenica 21 febbraio (2016-02-19 10:31)

Giancarlo Trapanese, scrittore, giornalista, vice capo redattore della sede Rai per le Marche,

sarà al Kursaal di Grottammare alle ore 18.00, per la presentazione del suo ultimo libro "Chi mi ha ucciso". Una presentazione molto originale che è una vera e propria serata-evento a sorpresa, che ha già riscosso un altissimo gradimento da parte del pubblico. Introduce la serata Myriam Blasini, presenta la scrittrice e viaggiatrice Raffaella Milandri, partecipano Lucilio Santoni (poeta), Antonio Lucarini (attore), Giovanni Brecciaroli e Grazia Barboni (chitarristi).

Organizza la Associazione Omnibus Omnes col Patrocinio del Comune di Grottammare. Dice Trapanese: " Io e gli ospiti stiamo preparando per domenica una presentazione speciale. "Chi mi ha ucciso" è una storia davvero strana e stranamente clamorosamente attuale. Un racconto un po' metafisico con personaggi coinvolti in una dimensione senza tempo ". Un evento da non perdere, una serata speciale in compagnia di Giancarlo Trapanese. (red)

Offida, presentazione della Granfondo San Benedetto del Tronto (2016-02-19 15:57)

OFFIDA - Si terrà domani, sabato 20 Febbraio, alle ore 11, nella splendida cornice del Teatro del Serpente Aureo di Offida (AP), la presentazione della settima edizione della Granfondo San Benedetto del Tronto in programma il prossimo 29 Maggio. Per l'occasione intervengono autorità e ospiti di spicco, come il Sindaco di Offida Valerio Lucciarini De Vincenzi, l'esperto commentatore e cronista sportivo Stefano Bertolotti e i rappresentanti dei Comuni coinvolti nel percorso della Granfondo. Al termine della presentazione si terrà un buffet con brindisi di buon augurio insieme ai vini Cù Cù, presso lo showroom dell'azienda, in Piazza del Popolo 20, ad Offida. Nel corso della mattinata saranno svelate tutte le novità della prossima edizione di questo importante evento, che richiama ogni anno nelle Marche migliaia di ciclisti e appassionati. Ancora più ricco del passato il programma diviso fra il 28 e il 29 Maggio, fra appuntamenti sportivi ed enogastronomici e momenti conviviali. Due i diversi tipi di percorso che i partecipanti potranno scegliere di seguire, uno più breve e uno più lungo, ed entrambi faranno tappa nelle diverse località della Riviera delle Palme e dell'entroterra. (red)

Offida, convocato il consiglio comunale (2016-02-24 15:35)

OFFIDA- Giovedì 25 febbraio 2016, alle ore 15,00, è stato convocato il Consiglio Comunale per la discussione del seguente ordine del giorno: 1. Approvazione verbali precedente seduta consiliare ; 2. Costituzione di una servitù di passaggio su area comunale destinata a parcheggio pubblico in località B.go Miriam - ditta Volpi Clara di Montepandone (AP); 3.

Cessione a titolo oneroso e permuta con conguaglio di aree in località Borgo Miriam di Offida di proprietà del Comune di Offida e della Parrocchia Madonna del Rosario; 4. Esternalizzazione gestione servizio di allaccio lampade votive presso il cimitero comunale; 5. Adesione alla "rete Musei Piceni" costituita tra i Comuni di Grottammare, Offida, Ripatransone, Montefiore dell'Asso e Monterubbiano. Approvazione schema di convenzione; 6. Approvazione regolamento uso Chiesa di Santa Maria della Rocca; 7. Approvazione accordo di programma tra Comuni per l'istituzione del circuito organizzato della raccolta dei rifiuti speciali non assimilati provenienti dalle imprese agricole del bacino territoriale del PPPI - Picenambiente spa e relativa convenzione quadro del contratto di servizio; 8. Approvazione del regolamento per l'uso di beni immobili e mobili di proprietà comunale; 9. Variante normativa al vigente P.R.G., adeguato al P.P.A.R., relativa alla disciplina per gli impianti eolici - adozione ai sensi del combinato disposto degli artt. 15, comma 5, e 30 della L.R. n. 34/1992 e s.m.i.; 10. Assemblea CIIP spa del 29/01/2016: comunicazioni. (red)



Offida - Presso il polo Museale Palazzo De Castellotti - Parco Didattico Villaggio Piceno Offida (AP), una particolare iniziativa con visita al Museo Archeologico e attività di Archeologia Sperimentale: il culto, il combattimento, la ceramica e la cottura del popolo piceno. La giornata è organizzata e guidata da archeologi professionisti che, attraverso l'Archeologia sperimentale e il gioco, raccontano la vita dei Piceni. Info: 393.4624279 (red)

1. [http://offida.files.wordpress.com/2016/02/fb\\_img\\_1456337994494.jpg](http://offida.files.wordpress.com/2016/02/fb_img_1456337994494.jpg)

Offida, vivere un giorno da piceno

(2016-02-24 19:27)

[1]

12

## 1.3 marzo

### Festival dell'Adriatico, la semifinale al Serpente Aureo (2016-03-05 11:51)

OFFIDA - Tutto pronto per le semifinali del 21° Festival dell'Adriatico - Premio Alex Baroni 2016, kermesse musicale italiana riservata ai cantautori tra le più longeve, essendo nata nel 1996 e intitolata ad Alex Baroni, scomparso prematuramente. Questi i semifinalisti che si esibiranno il 12 e 13 marzo 2016 presso il Teatro Serpente Aureo di Offida: ALICE BURANI Cagli PU — ALICE FRATESI Vallefoglia PU — ANDRE SHITBONES (CAGOSSI) Pesaro PU — ANNALUNA BATANI Santarcangelo di Romagna RM — APIX (MATTEO APICELLA) S. Benedetto Tronto AP — CECILIA GENNARI Cagli PU — CLARISSA (CATARINACCI) Avezzano AQ — CLARISSA CHIARABINI (nata Gubbio PG) res PU — CRISTINA (RODORIGO) Avezzano AQ — DE BONA (Giuseppe Lorenzo) Potenza — DENISE (CAPPELLA) S.Elpidio a Mare FM — EBBY (FEDERICA RUSSO) (nata Asti) res Civitanova MC — EDOARDO GILI Mondolfo PU — EMANUELA MAURIZI Magliano di Tenna FM — ERIKA GIACALONE Mazaro del Vallo TP — FEDERICA DI DOMENICANTONIO Teramo TE — FLAVIO EVANGELISTA Anguillara Sabazia RM — FREEDOM (ANDREA BUDASSI) Pesaro PU — FRANCESCA AURELI Vallefoglia PU — GAYA (ANGLANI) Ponzano di Fermo FM — GAIA PACI Pesaro PU — GIACOMO NICORA Treia MC — GIANCI (GIACINTO CERONI) Montepreandone AP — GIO' (GIORGIA PIGLIACELLI) Borgo S. Maria TE — GIULIA CAROSI Ascoli Piceno AP — GIULIA MUSEO L'Aquila AQ — GIULIA TOSCHI Faenza RA — GLORIA GALASSI Cesena FC — LA COMPAGNIA DELL'ARTE TRIO Mosciano TE — LAURA (FANTUZZO) Avezzano AQ — LELE (EMANUELE SALTARI) San Ginesio MC — LITTLE EASTER'S BAND San Benedetto del Tronto AP — LUCA MEO (nato Campobasso) res CH — LUCA ROSSI VIRGILIO Vallefoglia PU — LUCREZIA PAZZAGLINI Montelabbate PU

— LUDOVICA GALLIANI Tortoreto Lido TE — MARCO BONI Avezzano AQ — MARIA CORTESI Porto S. Giorgio FM — MARIA VALLE Mosciano TE — MARIKA (NESPECA) S. Egidio TE — MARINA GUARINI Fasano BR — MAURIZIO GALLENI Ponsacco PI — MICHELA ESPOSTO RENZONI Lucrezia di Cartoceto PU — MICHELE MAZZAFERRO S. Elpidio a Mare FM — MOTETTE band Ascoli Piceno — NADA DONZELLI Fermo FM — NICOLE MORELLI Ancona AN — NOEMI BORREGGINE AP. — PRISCILLA (DI BENEDETTO) Colonnella TE — RAFFAELLA (PIERATTONI) Pesaro PU — RAMONA CECCHINI Martinsicuro TE — ROSANNA ANGELONE (nata Udine) Bellante TE — SARA SMACCHIA Morciola di Vallefoglia PU — SERENA LO CANE S. Egidio TE — SHARIN (TORRE) Fermo FM — SILVIA CECCHINI Urbino PU — SIMONE CESARONI Fano PU — STEFANO DE PASQUALI (nato Bari) Roccafluvione AP — TONY V (ANTONIO TROIANO) Castel di Lama AP — VALENTINA GENNARI Pesaro PU. (ap)

### Domenica all'infinito per la 24a edizione di Tipicità (2016-03-05 12:09)

FERMO -

La piramide con il caleidoscopio d'immagini che raccontano le Marche e il giardino della biodiversità sono le installazioni simboliche che accolgono il visitatore della ventiquattresima edizione di Tipicità (5-6-7 marzo 2016), che propone una domenica di appuntamenti tra sapori vicini e lontani, show cooking e dibattiti con volti noti.

Nuoce gravemente alla salute? E' la domanda alla quale dovrà rispondere l'apposita "Corte" istituita a Tipicità e presenziata dal conduttore di Linea Verde, Patrizio Roversi, nei confronti di carni e vini

rossi.

L'Accademia di Tipicità si appresta ad ospitare una parata di stelle ai fornelli, con i fratelli, due stelle Michelin, Sandro e Maurizio Serva, alfieri della più nobile delle interpretazioni in tema di pesci d'acqua dolce, e Gianni Tarabini, coraggioso chef valtellinese che ha scelto la strada del km. 0 e dell'agriturismo per far brillare la sua stella Michelin.

In ottica di confronto, il programma dell'Accademia prevede un'interpretazione del fermano nel piatto a cura dello chef Fabiano Quinto della Top Catering, per poi esplorare la cucina russa e quella del Cilento, rispettivamente realtà estera ed italiana ospiti di questa edizione.

Dalle Langhe, lo chef Giampiero Vento proporrà un viaggio nella biodiversità piemontese, mentre il Team Cuochi Marche concluderà i cooking show domenicali con un focus sulla gustosa biodiversità marchigiana. Interessante, in questo spazio, il connubio cibo, benessere e sport, con la presenza di Andrea Cingolani e Paolo Principi della Nazionale Italiana di Ginnastica Artistica.

Un intervento speciale sarà riservato ad Enrico Derflingher, l'attuale presidente internazionale di Euro Toques, con una vera e propria "Lectio Magistralis" sulla "diversità che crea valore", tema portante di questa edizione di Tipicità.

Ricchissima la proposta del Teatro dei Sapori, con presentazioni e degustazioni dedicate all'ospite d'onore, la Federazione Russa, ma anche a mela rosa dei Sibillini, cucina anti-alzheimer ed ai segreti dell'aceto balsamico di Modena.

Le Piccole Italie propongono abbinamenti di salumi e vini strettamente legati a territori locali ed il Cilento la sua "maracucciata". Un vero e proprio viaggio tra aspetti inediti dei vini marchigiani, sarà invece offerto dai sommelier.

In sala convegni omaggio alle bollicine delle Marche, che sembrano aver anticipato nella storia anche i blasonati cuochi d'oltralpe, grazie ai due studiosi marchigiani, Bacci e Scacchi. Spazio anche all'Agora delle Piccole Italie, un confronto tra i territorio più autentici dello Stivale.

Imperdibile la serata dedicata allo stoccafisso e proposta nel ristorante di Tipicità, con un vero e proprio viaggio alla scoperta del pregiato merluzzo artico che la maestria degli chef trasforma in prelibatezza dal gusto mediterraneo.

Orario di apertura - Sabato 5 e Domenica 6: ore 9:30-21:00. Lunedì 7: ore 10:00-20:00

Info : Segreteria organizzativa, Piazza Dante, 21 - 63900

FERMO

Tel. 0734/225237; e-mail: info@tipicita.it [1]

Biglietto d'ingresso : € 8,00.

Tutte le notizie pratiche sono reperibili all'indirizzo web: [2]www.tipicita.it .

(red)

1. <mailto:imagnasas@tiscalinet.it>
2. <http://www.tipicita.it/>

## PROGETTO PROSERPINA - omaggio alle donne di Offida. (2016-03-15 11:50)

OFFIDA - Cosa fanno le donne di Offida oggi? Qual è la loro storia? Quali sono stati i loro punti di forza e quali sono quelli che si riescono ad individuare nel presente? Che ruolo hanno giocato nel passato e cosa dimostrano di essere oggi? Queste le domande dalle quali è scaturito il PROGETTO PROSERPINA, omaggio alle donne di Offida, realizzato in collaborazione con il Comune di Offida — Assessorato alla Cultura e la Pro Loco dall'Associazione Culturale respirArte di Ascoli Piceno, le cui attività sono incentrate sul connubio delle arti sceniche con discipline olistiche per il ben-essere della persona.

L'omaggio intende tracciare una mappa che partendo dalla storia ci conduca verso un futuro indicando strade possibili da percorrere all'insegna della creatività e iniziativa personale e associativa guidata dalle donne. Il progetto si articola in 4 tappe. Sabato 19 marzo alle h9.30 con le classi 2° e 3° della scuola primaria, si partirà dalla Sala Consiliare per un percorso nella memoria che si snoda per le vie della città alla ricerca dei luoghi legati alla vita delle donne offidane: dal lavatoio a Piazza XX Settembre, al Museo, al Convento S. Marco, alla Strada delle Merlettaie per arrivare al Teatro Serpente Aureo. In ogni luogo gli studenti dell'ISC di Offida racconteranno delle storie da loro stessi raccolte attraverso interviste fatte ad alcune donne di Offida e legate a vari temi come la raccolta dell'acqua, il lavaggio dei panni, la vita delle suore benedettine, il rapporto convento/comunità, la storia dell'Arte del Merletto, il lavoro delle donne nel Vecchio Bachificio. Arrivati al Teatro saranno proiettati tre video che raccontano le storie delle donne di Offida

nella contemporaneità.

Nel pomeriggio del 19 marzo dalle 16.00 alle 18.00 presso l'Enoteca Regionale si svolgerà il laboratorio teorico/pratico "Il Corpo delle Donne" sul tema dell'abuso e del ben-essere della donna, introdotto dalla psicoterapeuta Raffaella D'Annibale, tenuto dall'insegnante di Yoga e Danza M. Angela Pespani e gli istruttori di Difesa Personale dell'Associazione Exercui.

Il Progetto Proserpina prosegue domenica 20 marzo alle h17.30 al Teatro Serpente Aureo con lo spettacolo di teatro/danza '...SULLE TRACCE DI PROSERPINA!' a cura dell'Associazione Culturale respirArte con la partecipazione straordinaria dell'Associazione Il Merletto di Offida. Lo spettacolo, elaborato e costruito da un gruppo di donne coordinate dalla coreografa e danzatrice M. Angela Pespani, racconta in forma poetica della donna di cui la storia tace l'esistenza al fine di stimolare emozioni e memorie, curiosità e riflessioni. In sintonia col tema del progetto nello spettacolo sono previsti omaggi ad Offida e alle sue donne.

Il Progetto Proserpina in collaborazione con l'Associazione Oikos dal 21 marzo al 21 aprile lascerà la sua eco sonora e visiva al Polo Museale Palazzo De Castellotti con la proiezione di un percorso video 'Frammenti al femminile' a cura del fotografo Quirino Pontani, dell'artista Valeria Colonnella e della web editor/insegnante Chiara Orsolini. La cittadinanza tutta è invitata a partecipare. L'ingresso agli eventi è gratuito. Per lo spettacolo della domenica pomeriggio è richiesto per gli adulti un contributo di 5 euro. Info: Comune di Offida — Ufficio Cultura

☒ 0736 888706

— [cultura@comune.offida.ap.it](mailto:cultura@comune.offida.ap.it) - Associazione respirArte

☒ 320 8082705

— respirarte@esuleteatro.it — fb respirArte (Urp Comune di Offida)

Piceno Dmo protagonista alla fiera Children's Tour di Modena (2016-03-18 09:19)

Offida, un book corner presso Y-Lab 2.0 (2016-03-16 11:52)

OFFIDA - Y-Lab 2.0, inaugurato lo scorso 6 gennaio 2016, è un nuovo punto d'incontro all'interno del quale i giovani offidani e non solo, possono condividere momenti di conversazione, studio e relax. Il centro si articola in cinque spazi: sala proiezioni - conferenze, incontri e piccoli concerti; sala computer per i momenti di ricerca e di lezione frontale, sala tablet e sala relax.

Nell'ambito delle proprie iniziative, la Consulta Giovanile di Offida, che ne gestisce la location, ha ben pensato di istituire un "book corner", dove ognuno può lasciare i propri libri usati per condividerli e renderli fruibili a tutti, iniziando così la creazione della biblioteca "Y-Lab". I giovani della Consulta vi aspettano per concordare le vostre donazioni librarie e/o multimediali - [1]Info

(ap)

1. <https://www.facebook.com/groups/371776902878835/?fref=ts>

SAN BENEDETTO DEL TRONTO - L'Associazione Piceno Dmo sarà tra i protagonisti della tredicesima edizione della Fiera 'Children's Tour', che si terrà a Modena dal 18 al 20 marzo. La fiera è un evento unico in Italia: è la sola nel Paese dedicata alla presentazione di offerte per il turismo familiare, ed è qui che vengono proposte le migliori esperienze per questo tipo di comparto. La presenza con un proprio stand dell'Associazione Piceno Dmo, di cui fanno parte l'Associazione Albergatori "Riviera delle Palme", Associazione turistica "Marche Experience", Associazione turistica "Cuore dei Sibillini", Federalberghi Ascoli Piceno, Acot Cupra Marittima, Aot Grottammare e l'Associazione Alberghi San Benedetto, è una grande opportunità di visibilità per tutto il territorio, in particolar modo per incrementare l'incoming turistico del segmento familiare.

Durante i tre giorni di fiera, saranno proposti più di 80 laboratori didattici dedicati ai più piccoli e predisposte molte aree tematiche legate al settore delle mini-vacanze, che incide notevolmente sul totale dei flussi turistici. Il comparto del turismo familiare, peraltro, è molto vivo: nel 2014 i nuclei familiari hanno infatti rappresentato il 38,3 % delle presenze totali nelle Marche, dato in crescita rispetto al 26,9 % relativo all'anno precedente. In generale, si stima che nel 2015 il 77 % delle famiglie italiane abbia fatto almeno una vacanza con i propri figli, per un movimento di 5,2 milioni di famiglie e 7,8 milioni di under 18. Le opportunità, dunque, anche per il Piceno in questo ambito non sono poche e vanno colte subito.

Alla Fiera "Children's Tour", Piceno Dmo presenterà l'offerta turistica territoriale



attraverso la promozione del prodotto mare, incentrato sul brand Riviera Picena delle Palme (San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima), e dei vari prodotti turistici dell'entroterra, incentrati sul brand Terre del Piceno. L'intento è quello di promuovere al meglio il Piceno come meta ricca di opportunità turistiche per le famiglie, in un contesto come quello della "Children's Tour", tra i più importanti nel panorama delle fiere nazionali. (Info: Associazione Piceno Dmo - Lungomare Marconi 39/a -San Benedetto de Tronto (Ap) - (red)

Oppure ore 10, parcheggio Viale della Repubblica, Offida (Ap). Spostamento con mezzi propri. Quota: € 30

Materiali: scarpe con suola scolpita, abbigliamento a strati, acqua, pranzo al sacco. Fine attività: h 18 circa T (Turistica) camminata 4 h; distanza 13 km, dislivello 350 ml.

N.B.: il programma sopra descritto è soggetto a variazioni a discrezione delle guide Informazioni e iscrizioni: sede +39 0721 482607 Cell. 3285943956 Email [alessandro@ilponticello.net](mailto:alessandro@ilponticello.net)

(red)

## Wine trekking di Offida

(2016-03-23 10:59)

OFFIDA - Data: lunedì 25 aprile 2016, dalle 09:00 alle 18:00. Crinali panoramici, armoniche colline e calanchi tormentati, campi coltivati, vigneti e uliveti: è un paesaggio dal carattere mutevole quello che ci attende in questa camminata all'insegna del gusto. I passi ci guideranno in territorio piceno, culla storica dei vitigni dai quali nascono vini come il Pecorino, la Passerina e il Rosso Piceno Superiore.

Le degustazioni saranno l'occasione per conoscere lo spirito più autentico di questa terra. Tra un calice e l'altro, si scoprirà la bellezza di Offida, nel circuito dei Borghi più Belli d'Italia, con il suo centro storico e la meravigliosa Santa Maria della Rocca, maestoso esempio di architettura romanico-gotica. Gli ingredienti ci sono tutti per un wine trekking ricco ed emozionante, in una delle più belle aree del fondovalle marchigiano. Ritrovo: h 9,00 Civitanova Marche, presso il bar Dolce e Co. Via Einaudi Luigi, casello autostradale Civitanova Marche, dietro Mercatone Uno.

## Buona Pasqua (2016-03-23 11:16)



## Citeroni dell'Osteria Ophis a Fritto Misto 2016 (2016-03-24 17:12)

ASCOLI PICENO - Torna la primavera e, come consuetudine, anche Fritto Misto,

la particolare kermesse culinaria ascolana giunta alla dodicesima edizione, che si svolgerà dal 22 aprile al 1° maggio 2016, nel capoluogo piceno. L'evento è patrocinato dalla Regione Marche, della Provincia e del Comune di Ascoli Piceno, con il supporto della Camera di Commercio di Ascoli Piceno e la collaborazione di numerose associazioni di categoria del territorio. Fra i partner dell'evento anche il Consorzio di Tutela Vini Piceni che gestirà l'Enoteca e l'area Vini e Street Food di Marca.

Non mancheranno appuntamenti informativi proposti dalla Regione Marche che, tramite l'Assessorato all'Agricoltura, organizzerà una serie di convegni e seminari dedicati all'attuazione del Piano di Sviluppo Rurale, così come attività ludico-didattiche per i più piccoli, che potranno partecipare a divertenti laboratori per scoprire, divertendosi, segreti e tecniche di preparazione delle autentiche olive ascolane.

Saranno sei i rinomati chef marchigiani che delizieranno il pubblico con la loro maestria ai fornelli (95.000 presenze nell'edizione 2015) e tra loro Daniele Citeroni Maurizi dell'osteria Ophis di Offida, che il 28 aprile si cimenterà, con sicuro successo, nella preparazione dei manicaretti. Tra le novità dell'edizione 2016 la Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali e la presentazione in anteprima delle nuove annate dell'Offida Docg e Rosso Piceno Superiore. [1]INFO

Alberto Premici

1. <http://www.frittomistoallitaliana.it/>

## La secolare processione del Cristo Morto di Offida (2016-03-25 16:32)

di Alberto Premici



Come tradizione, venerdì, avrà luogo la suggestiva processione del Cristo Morto che in Offida ha origini antiche. Tutto ha inizio dalla fondazione della Confraternita (o Compagnia) dei SS.Cuori di Gesù e Maria nell'anno 1770, per iniziativa di alcuni benemeriti locali intenzionati a rafforzare la devozione. Per concretizzare l'iniziativa era indispensabile disporre di un luogo ove riunirsi in preghiera ed organizzare l'opera di apostolato. Pertanto si procedette all'acquisto della chiesa di "S.Giovanni in piazza" che apparteneva alla parrocchia di S.Nicolò. Fissati i termini dell'accordo con il parroco Don Giovanni Battista Chiappini ed ottenute le debite autorizzazioni dall'Autorità Ecclesiastica, fu istituita la "Confraternita dei SS.Cuori di Gesù e Maria" che, fra i tanti obblighi dei Confratelli, prevedeva in modo specifico di "fare la processione con il Cristo Morto nel venerdì Santo di ogni anno".

Nei primi tempi la processione veniva effettuata utilizzando una lettiga a mano la cui ultima versione risale al 1819. Successivamente i Confratelli, constatato che tale lettiga non rispondeva più alla solennità della sua funzione, decisero di costruire un nuovo "carro ricco e nobile

onde potervi portare in processione, con vero decoro e devozione” il simulacro del Cristo Morto. Affidarono quindi nel 1868 al Prof. Alcide Allevi di Offida l’incarico di redigere il progetto ed al Sig. Lorenzo Mancini di Ascoli Piceno la cura delle decorazioni. Per l’esecuzione dei ricami in argento vi fu una vera gara tra cittadine benemerite offidane che, sotto la sapiente guida della Sig.ra Aloisa Donati, aiutarono le Monache Benedettine nel delicato e difficoltoso compito.

Dopo due anni il nuovo maestoso carro (“la bara” come ancora oggi viene comunemente chiamata) era pronto e fu inaugurato la sera del Venerdì Santo del 1870. Oggi è sostanzialmente integro ed esempio mirabile del famoso artigianato offidano di un tempo, ancora presente in innumerevoli manufatti della cittadina. La processione, sentita e molto suggestiva, ha ancora oggi una notevole partecipazione di fedeli e vede presenti autorità civili, militari e religiose cittadine, accompagnate dal corpo bandistico Città di Offida nel tradizionale percorso all’interno del centro storico.

[embed]<https://www.youtube.com/watch?v=85-0JMHDjvM>[/embed]

Di Fabio Curzi e Anna Maria Carfagna

Immagini della Processione del Cristo Morto nel Venerdì Santo ad Offida. Le prime fotografie presenti risalgono agli anni ’20 e ’40 del ’900, e illustrano i dettagli di composizione del corteo, la vestizione della bara e lo svolgimento della processione.

## Incendio alla Italpannelli

(2016-03-29 15:08)

ANCARANO — Un grosso incendio si è sviluppato verso le 13,30 di oggi nell’opificio dell’Italpannelli di Ancarano, nella zona industriale in Comune di Ancarano. Il denso fumo è visibile in gran parte del territorio della provincia di Ascoli Piceno. Sul posto sono già attivi cinque automezzi dei Vigili del Fuoco di Ascoli e Teramo per sedare le fiamme. Ad innescare il rogo, probabilmente, un corto circuito che ha mandato in fiamme due linee di produzione. Al momento dell’incendio sembra che tre operai stessero lavorando sul tetto utilizzando fiamma ossidrica. Non risultano feriti. Le fiamme stanno interessando una superficie di circa 30mila metri quadrati.

L’azienda fondata nel 1993, è specializzata nella progettazione e produzione di pannelli sandwich isolanti con anima isolante in poliuretano espanso e lana di roccia. Il sindaco Angelo Panichi ha parlato di “emergenza incendio su Italpannelli”, consigliando di “evitare strada bonifica e superstrada ascoli Mare”.

Aggiornamento: ALLERTA NUBE TOSSICA / COMUNICAZIONE ALLA CITTADINANZA DI OFFIDA. Causa incendio presso azienda ItalPannelli, vallata del Tronto, una nube tossica sta procedendo verso il nostro territorio. Comunico di rimanere a casa chiudendo porte e finestre come da ordine della Prefettura. Attendere fino a nuova comunicazione. IL SINDACO

Analogo avviso-allerta è stato diffuso dai sindaci di Castorano, Castel di Lama, Ancarano e Acquaviva Picena. E’ stata firmata un’ordinanza di evacuazione delle aziende della zona industriale di Ancarano. Chiuse per precauzione l’Ascoli-mare. Percorribile la Salaria.

In queste ore l’ARTA (Agenzia Regionale per la Tutela dell’Ambiente) della Regione

Abruzzo, sta effettuando diverse analisi a campione in varie zone, per verificare e valutare il livello di tossicità dell'aria.

I sindaci di Ancarano, Controguerra, Castorano, Sant'Egidio alla Vibrata, Castel di Lama, Colli del Tronto e Spinetoli verranno invitati dall'ARTA ad emettere in via precauzionale, ordinanze di divieto di utilizzo, per un'area ricadente nel raggio di un chilometro circa dall'incendio, di: ortaggi e frutta, acqua di pozzo per uso irriguo e per alimentazione animali, prodotti commestibili da animali domestica. Se del caso a breve verranno prese determinazioni analoghe per l'area del Piceno coinvolta dall'incidente.

---

30 marzo 2016 - Aperta un'indagine dalla Procura di Teramo per accertare cause ed eventuali responsabilità dell'incendio alla Italpannelli. Le aziende limitrofe rimangono ferme anche oggi. Parzialmente revocata l'ordinanza sulla viabilità ad Ancarano: riaperta la strada provinciale 1 Bonifica del Tronto nel tratto antistante lo stabilimento. Si attendono i riscontri di Asl di Teramo e Arta. I tecnici dell'Agenzia regionale per la tutela ambientale starebbero per arrivare mentre, quelli dell'azienda sanitaria locale sarebbero già sul posto. Un vigile del fuoco è rimasto intossicato durante lo spegnimento del vasto incendio e, perdendo i sensi, è caduto riportando ferite. L'uomo, in un primo momento ricoverato al nosocomio di Teramo, verrà trasferito all'Ospedale regionale Torrette di Ancona.

—  
Questa la decisione, in via precauzionale, presa dalle Prefetture di Ascoli e Teramo riunite in serata. "E' sostanzialmente sotto controllo l'incendio che si è sviluppato

alle ore 14.00 circa presso lo Stabilimento della ditta ITALPANNELLI S.r.l. di Ancarano (TE) e che ha richiesto l'intervento di squadre dei Vigili del Fuoco provenienti dai Comandi di Teramo, cui è stato affidato il coordinamento dei soccorsi, Ascoli Piceno, Pescara e l'Aquila, Forze di Polizia, ASL ed ARTA di Teramo - si legge in un comunicato congiunto - Al termine di una riunione, tuttora in corso presso la ditta stessa, cui hanno partecipato il Prefetto di Teramo, Valter Crudo, il Vicario della Prefettura di Ascoli Piceno, Anna Gargiulo, il Vicario della Questura di Teramo, Patrizia Carosi, i sindaci interessati ed i rappresentanti dei citati Comandi ed Uffici, si è convenuto opportuno invitare i Sindaci di Ancarano, Controguerra, Sant'Egidio alla Vibrata, Castel di Lama, Colli del Tronto e Spinetoli - nelle more dell'acquisizione delle campionature sulle matrici ambientali da parte dell'ARTA e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale G.Caporale di Teramo - di emettere in via precauzionale, ordinanze di divieto di utilizzo, per un'area ricadente nel raggio di un chilometro circa dall'incendio, di: ortaggi e frutta, acqua di pozzo per uso irriguo e per alimentazione animali, prodotti commestibili da animali domestici. Anche la Prefettura di Ascoli Piceno interesserà l'ASUR e l'ARPAM per effettuare i rilievi su campionature nell'area interessata. Sempre nella stessa area, se presente ancora del fumo, i cittadini sono invitati a non aprire le finestre e a non azionare i condizionatori dell'aria dall'esterno".

2 aprile 2016 - La Prefettura di Ascoli Piceno comunica che sulla base delle prime risultanze, si ritiene opportuno integrare, in via precauzionale, le prescrizioni di sicurezza fornite suggerendo di:  
- mantenere i provvedimenti restrittivi sul consumo di prodotti ortofrutticoli coltivati da parte della popolazione e, so-

prattutto, da parte dei bambini, anziani, donne in gravidanza e in allattamento;

- vietare nell'area il pascolo agli animali da reddito e mantenere gli animali da cortile in stabulazione chiusa, evitando il razzolamento e provvedendo all'alimentazione con prodotti che non siano stati esposti nell'area suddetta;
- vietare l'utilizzo di foraggi e cereali per alimentazione animale provenienti dalla suddetta area, eventualmente esposti alla ricaduta dei residui di combustione;
- vietare il pascolo degli animali.

Le limitazioni dovranno esser circoscritte entro un raggio di 5 km (cinque) dal sito dell'incendio.

Si fa riserva di ulteriori eventuali indicazioni all'esito dell'incontro congiunto con le Autorità teramane preposte che si terrà presso la Prefettura di Teramo mercoledì prossimo.

7 aprile 2016 - Sono due gli indagati nell'inchiesta aperta dalla magistratura di Teramo per incendio colposo. Si tratta dei due operai che stavano effettuando lavori di saldatura sul soppalco dell'opificio. Si resta intanto in attesa dei risultati degli ulteriori accertamenti su aria e campioni di terreno e alimenti. Sono ancora in vigore le prescrizioni, a suo tempo fissate, che prevedono il divieto di consumare frutta e ortaggi, nel raggio di 5 km dal luogo del sinistro.



---

(FOTO - Lo sviluppo della nube tossica nella zona di Offida e la notizia data da Sky).

MAPPA



Alberto Premici

## 1.4 aprile

### I segreti della commedia dell'Arte al Serpente Aureo (2016-04-01 09:25)

OFFIDA - L'Assessorato alla Cultura del Comune di Offida e la Compagnia della Scuola di Pedagogia Teatrale del Teatro Storico "Luigi Mercantini" di Ripatransone, presentano "I segreti della commedia dell'Arte", lezione spettacolo a cura di Francesco Aceti, prova d'attore degli iscritti all'annesso I° Corso di Avviamento e Perfezionamento all'Insegnamento del Teatro in Lingua Italiana, con la partecipazione di Mirco Abbruzzetti. Pre-Anteprima in esclusiva il 2 aprile, con inizio alle ore 21,00 presso il Teatro "Serpente Aureo" di Offida - Costo biglietto 10,00 euro ed ingresso libero per i ragazzi under 14. (ap)

### Tipico Ascoli presenta "Dal Pane al Vino" (2016-04-01 09:43)

ASCOLI PICENO - Tipico Ascoli & Rural Experience, Presentano "Dal Pane al Vino", percorso enogastronomico sulle eccellenze del territorio, venerdì 8 Aprile ore 20:30, presso il Ristorante Picchio D'Oro. Esperienza con il Maestro panificatore Daniele Ciabattoni del laboratorio di panificazione "Grano", che proporrà l'operazione di rinfresco del lievito con il coinvolgimento dei presenti. Abbinamento Piatto-Vino presentato dal Sommelier professionista Fis Claudio Castelli. Live Music con Daniele Cannella (chitarra acustica e voce) e Michele Mazocchi (contrabbasso) de "L'Orchestra". Prezzo 35 €. Per info & prenotazioni: Paolo: 329 3484862 Andrea: 347 1120986. Info: [www.ruralexperience.com](http://www.ruralexperience.com) [info@ruralexperience.com](mailto:info@ruralexperience.com) [www.tipicoascoli.it](http://www.tipicoascoli.it) [info@tipicoascoli.it](mailto:info@tipicoascoli.it)

[1]MENU

[2]Ristorante Picchio D'Oro Corso Vittorio Emanuele 54 -

Ascoli Piceno

Italia

[3]+ Google Map:

(red)

1. <http://www.tipicoascoli.it/wp-content/uploads/2016/03/Men%C3%B9-web-1.gif>
2. <http://www.tipicoascoli.it/luogo/ristorante-picchio-doro/>
3. [http://maps.google.com/maps?f=q&source=s\\_q&hl=en&geocode=&q=Corso+Vittorio+Emanuele+54++Ascoli+Piceno++Italia](http://maps.google.com/maps?f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&q=Corso+Vittorio+Emanuele+54++Ascoli+Piceno++Italia)



## Costantini rieletto alla guida di Assoenologi (2016-04-02 15:56)

OFFIDA - Luigi Costantini, di Offida, insegnante presso l'istituto "C.Ulpiani" di Ascoli Piceno, è stato rieletto all'unanimità presidente dell'Assoenologi Marche. La nomina è stata ufficializzata durante l'assemblea per rieleggere le cariche sociali, lo scorso 29 marzo, proprio presso l'Istituto Tecnico Agrario ascolano. Assoenologi è un'associazione molto importante, nata allo scopo di tutelare la professione e accrescere il valore del settore vino, che raccoglie i tecnici enologi del comparto vitivinicolo. Il professor Costantini — che è anche un libero professionista enologo — conta un'attività e un'esperienza del settore vino ultra trentennale nel territorio offidano ed è considerato un prezioso insegnante da quasi tutti i tecnici dell'associazione. Viste, oltretutto, le numerose attività svolte al servizio dell'associazione, l'assemblea ha ritenuto per questo di riconfermare ai vertici dell'associazione il presidente uscente. L'enologia del Piceno e l'enologia Marchigiana è in costante crescita e l'enologo Costantini saprà sicuramente guidare in maniera diligente i tecnici della Regione Marche verso standard di qualità sempre più elevati.

(red)

## La 6a rievocazione del Circuito del Piceno, fa tappa ad Offida (2016-04-03 13:54)

OFFIDA - Una bella sorpresa stamattina per gli offidani che hanno assistito alla pacifica invasione di splendide auto e moto d'epoca nella centrale Piazza del Popolo. Era la tappa programmata della

6a Rievocazione Storica del Circuito del Piceno, una due giorni organizzata da "La Manovella del Fermano", associata ASI, che dopo le soste di sabato 2 aprile a Porto San Giorgio, Fermo, Falerone, Amanda ed Ascoli Piceno, stamattina hanno raggiunto il centro di Offida, per far ammirare a tutti il fascino di queste vetture, sapientemente restaurate e mantenute. La carovana motorizzata si è poi trasferita a Porto San Giorgio per l'arrivo del tour, conclusione di questa sesta edizione. (ap)

## Vinitaly 2016 parla piceno (2016-04-05 09:47)

Vinitaly è il Salone Internazionale del vino e dei distillati per eccellenza, che si tiene a Verona dal 1967, con cadenza annuale. Vinitaly si estende per oltre 95 000 m<sup>2</sup>, conta più di 4 000 espositori l'anno e registra circa 150 000 visitatori per edizione. Il salone raccoglie produttori, importatori, distributori, ristoratori, tecnici, giornalisti e opinion leader. Ogni anno ospita oltre cinquanta degustazioni tematiche di vini italiani e stranieri e propone un programma convegnistico che affronta le principali tematiche legate alla domanda ed offerta del mercato del vino.

Anche quest'anno la delegazione di produttori vitivinicoli piceni è tra le più folte e agguerrite, pronta a presentare e promuovere le proprie eccellenze, nella più grande vetrina del settore a livello mondiale, che si svolgerà a Verona dal 10 al 13 aprile 2016.

Il Consorzio Vini Piceni sarà presente al Padiglione 7 Stand C9 insieme alla Collettiva Regione Marche, con le seguenti aziende: Vitivinicola D'Angelo

Offida (AP), LE CANIETTE Ripatransone (AP), CENTANNI Montefiore Aso (AP), CARMINUCCI Grottammare (AP) SANTA LIBERATA Fermo, DOMODIMONTI Montefiore Aso (AP), CANTINA OFFIDA Offida (AP), CANTINE DI CASTIGNANO Castignano (AP), LA PILA Montegiorgio (FM), LA CANOSA Rotella (AP), TERRA FAGETO Pedaso (FM), VINICOLA CARASSANESE Carassai (AP), COSTADORO San Benedetto del Tronto (Ap), SAN GIOVANNI Offida (AP), PODERI DEI COLLI Montalto Marche (AP), SAN SAVINO Ripatransone (AP), VELENOSI Ascoli Piceno, TENUTA COCCI GRIFONI Ripatransone (AP), COLLI RIPANI Ripatransone (AP), CIU' CIU' Offida (AP), TENUTA DE ANGELIS Castel di Lama (AP), SALADINI PILASTRI (PADIGLIONE TOSCANA) Spinetoli (AP), COLLEVITE (PADIGLIONE TOSCANA) Monsampolo del Tronto (AP), BONAVENTURA (VINITALY BIO) Acquiva Picena (AP), PODERI SAN LAZZARO Offida (AP), IL CONTE VINI Monteprandone (AP), CAMELI IRENE (FIVI) Castorano (AP), Tenute del Borgo Montalto Marche (AP), Azienda Agricola Amici Fermo.

[1]IL CATALOGO GENERALE DELLE AZIENDE PRESENTI AL VINITALY 2016

[2]IL CALENDARIO DEGLI EVENTI

(ap)

1. <http://catalogo.vinitaly.com/it/cat>
2. <http://www.vinitaly.com/it/eventi/>

Cultura e identità: sei incontri a Jesi con l'Azione Cattolica (2016-04-08 16:29)

JESI - "Cultura e Identità" è una serie d'incontri nell'ambito della XI edizione di Primavera AC, organizzata e promossa dall'Azione Cattolica di Jesi, in collaborazione con la testata La Voce della Vallesina. "I sei incontri in calendario - dichiara Luca Gramaccioni, Presidente diocesano dell'Azione Cattolica di Jesi - non sono stati pensati con lo scopo di guidarci a compilare l'ennesima lista dei mali della società postmoderna, ma piuttosto per aiutarci ad ampliare i nostri orizzonti perché ogni persona è molto più dell'etichetta con cui la descriviamo e in cui la riduciamo; ogni relatore è stato invitato per la sua competenza teorica e per la sua capacità di mettere in atto proposte concrete, lungimiranti e innovative".

Venerdì 15 aprile 2016, alle ore 18.30, presso Palazzo Bisaccioni (Fondazione Carisj), in Piazza Colocci, 4 di Jesi, sarà la volta di Gabriele Gabrielli, presidente della Fondazione Lavoroperlapersona di Offida (AP), che relazionerà sul tema "Dai fatti miei ai fatti nostri - Per un diverso senso della leadership". Nel modello del "leader" e dei "followers" derivato dai social e dal mondo di internet, la persona ha quasi del tutto perso di interesse; abbiamo bisogno di dare un significato nuovo alla leadership partendo dalla consapevolezza che ognuno di noi non può sfuggire dalla responsabilità di essere leader del prossimo.

Gabriele Gabrielli è consulente ed executive coa ch. Ha insegnato in diverse università italiane e da quindici anni è Adjunct Professor di Human Resource Management and Organisation alla LUISS Guido Carli; è stato Direttore Risorse Umane in grandi imprese private e pubbliche (Ferrovie dello Stato, Wind, Enel, Gruppo Coin, Telecom Italia). Il prossimo 8 di aprile uscirà il suo ultimo lavoro



"Leadership sottosopra. Come orientarsi quando tutto si muove?" (Franco Angeli, 2016).

"Cultura e identità" è stata organizzata con il patrocinio del Comune di Jesi, del Consiglio Regionale delle Marche, in collaborazione con la Biblioteca La Fornace, la Fondazione CR Fabriano e Cupramontana e la Fondazione Lavoroperlapersona di Offida. Info: Azione Cattolica Italiana - Diocesi di Jesi - Piazza della Repubblica, 4 JESI - [www.acjesi.it](http://www.acjesi.it) [info@acjesi.it](mailto:info@acjesi.it) Fb: [facebook.com/acjesi](https://www.facebook.com/acjesi) .  
(ap)

Al Teatro Serpente Aureo lo spettacolo "30 senza lode" (2016-04-12 10:56)

OFFIDA - Domenica 17 aprile 2016, con inizio alle ore 17,30, presso il teatro Serpente Aureo di Offida, andrà in scena lo spettacolo "30 senza lode", una commedia scritta e diretta da Marco Falaguasta. Con Marco Falaguasta, Marco Fiorini, Sara Sartini e Claudia Campagnola. Prevendita biglietti presso [1][www.liveticket.it](http://www.liveticket.it), e Tabaccheria Simonetti Guido - Corso Serpente Aureo 34 -Offida. (red)

1. <http://www.liveticket.it/>

Offida, martedì consiglio comunale e bilancio di previsione (2016-04-17 14:47)

OFFIDA - Il Consiglio Comunale è stato convocato martedì 26 aprile 2016, alle ore

18,00, per la discussione del seguente ordine del giorno: 1. Approvazione verbali precedente seduta consiliare ; 2. Approvazione rendiconto della gestione esercizio 2015; 3. Approvazione documento unico di programmazione 2016/2018; 4. Approvazione piano di valorizzazione e dismissione del patrimonio immobiliare. Anno 2016. 5. Imposta municipale propria (IMU) approvazione aliquote e detrazioni per l'anno 2016; 6. Approvazione piano finanziario per l'applicazione della componente TARI (tributo servizio tributi) anno 2016; 7. Approvazione tariffe della componente TARI (tributo servizio rifiuti) anno 2016 e determinazione scadenze di versamento; 8. Determinazione aliquote e detrazioni componente TASI anno 2016, individuazione dei servizi indivisibili e indicazione analitica dei relativi costi; 9. Addizionale comunale all'IRPEF, adozione aliquota e determinazione soglia di esenzione per l'anno 2016; 10. Approvazione Bilancio di Previsione 2016/2018. (red)

Referendum 17 aprile 2016 - risultati (2016-04-17 15:09)

AFFLUENZA ALLE URNE: ORE 12,00

ITALIA: 8.35 % MARCHE: 8.09 %  
Prov.ASCOLI: 7.42 %

OFFIDA: 6.88 %

AFFLUENZA ALLE URNE: ORE 19,00

ITALIA: 23.48 % MARCHE: 24.57 %  
Prov.ASCOLI: 23.36 %

OFFIDA: 25.06 %

AFFLUENZA ALLE URNE (Italia+estero):  
DEFINITIVO

ITALIA: 31.19 %

MARCHE: 34.75 % Prov.ASCOLI: 33.15 %

OFFIDA: 35.16 % (1456 votanti su 4141  
elettori)

IL REFERENDUM NON HA RAGGIUNTO IL  
QUORUM

---

OFFIDA: [1]i risultati dello scrutinio

elettori: 50.675.406 votanti: 15.806.788

1. [http://www.comune.offida.ap.it/elezioni/elezioni\\_2016\\_referendum/2016\\_REFERENDUM\\_scrutini\\_o.pdf](http://www.comune.offida.ap.it/elezioni/elezioni_2016_referendum/2016_REFERENDUM_scrutini_o.pdf)

QUESITO: Volete voi che sia abrogato l'art. 6, comma 17, terzo periodo, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, "Norme in materia ambientale", come sostituito dal comma 239 dell'art. 1 della legge 28 dicembre 2015, n. 208 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2016)", limitatamente alle seguenti parole: "per la durata di vita utile del giacimento, nel rispetto degli standard di sicurezza e di salvaguardia ambientale"?

Al Teatro Serpente Aureo lo spettacolo "Maledetto Peter Pan" (2016-04-19 17:08)

OFFIDA - Sabato 30 aprile 2016 alle ore 21,00, al Teatro Serpente Aureo di Offida, si terrà lo spettacolo Maledetto Peter Pan una commedia teatrale di Michele Bernier e Marie Pascale Osterrieth con Michela Andreozzi per la regia di Massimiliano Vado. "Maledetto Peter Pan" (in originale "Le Demon de Midi") nasce come un fumetto della geniale Florence Cestac, diventato poi uno spettacolo teatrale. A metà tra una commedia, uno stand-up e un monologo, in cui l'attrice porta in

scena tutti i personaggi, lo spettacolo nasce dall'idea di raccontare un dramma che tutti conoscono: le Corna. Ma non corna qualsiasi, piuttosto quelle generate dalla pericolosissima "Crisi di Mezza Età", conosciuta anche come "Sindrome di Peter Pan", una temibile patologia che colpisce gli uomini giunti alle soglie dell'età matura che male accolgono il cambiamento, vissuto più come l'inizio della fine. Pre-vendita biglietti presso [www.liveticket.it](http://www.liveticket.it), e Tabaccheria Simonetti Guido - Corso Serpente Aureo 34 -Offida. (red)

Fondazione Ellepì: "Alla ricerca della città perduta", gioco per le scuole medie di Offida (2016-04-20 16:51)

OFFIDA - L'attività proposta dalla Fondazione Lavoroperlapersona è la costruzione di un grande gioco per far riflettere i ragazzi delle scuole medie di Offida sul concetto di città quale strumento di inclusione, integrazione e luogo di accoglienza.

La città, infatti, rappresenta il cuore della esperienza comunitaria contemporanea, è uno spazio che si apre al mondo e viene da quest'ultimo arricchito, modellato e trasformato. Saper accogliere e saper includere rappresentano, dunque, due "competenze" fondamentali per i cittadini di domani, soprattutto in un mondo che assiste quotidianamente a migrazioni che ci interrogano e che, per quanti sforzi facciamo, ci obbligano ad una in presa in carico responsabile.

La città, dunque, diventa il luogo ed il momento principale di scambio di vite, esperienze e realtà che tendono a sfumarsi, pur nella loro diversità. La città come spazio non più conchiuso ma aperto: deve rendersi non solo tollerante ma accogliente

nei confronti di coloro che vi con-vivono. Un processo che ci spinge, da una parte, ad aumentare quanto più possibile i momenti di integrazione e, dall'altra, rimuovere ciò che impedisce o limita tale processo.

Il tema della attività dell'anno scorso è stato quello del trovarsi altrove, una situazione esistenziale che genera conflitto per la necessità di dover ripensare un luogo da chiamare casa; quest'anno, invece, ci piacerebbe esplorare proprio il senso e il luogo stesso del nostro essere "a casa" nella nostra quotidianità cittadina, passando, però, attraverso i racconti dei tanti luoghi lontani che, invisibili, sono proprio accanto a noi e attraverso gli occhi dei bambini che lottano "giocando" per una maggiore integrazione.

Tale obiettivo può essere raggiunto, a nostro avviso, grazie ad una riflessione più ampia sulle città del mondo, città che sembrano estremamente distanti e lontane ma che, invece, in modo invisibile, attraversano la nostra vita. Insomma, stimolare accoglienza attraverso la conoscenza delle realtà altre, affinché si possa riuscire a trasformare la propria città in luogo di dignità per tutti coloro che vi abitano.

## Obiettivi

L'obiettivo della attività proposta dalla Fondazione Lavoroperlapersona è quello di promuovere il potenziamento dei saperi e delle competenze delle studentesse e degli studenti, aprendo la comunità scolastica al territorio con il pieno coinvolgimento delle istituzioni e delle realtà locali, così come indicato dal nuovo PTOF di recente istituzione all'interno della riforma La Buona Scuola .

In questo senso, l'attività proposta vuole andare ad implementare i saperi degli studenti, mettendoli a contatto con delle realtà che spesso ignorano, attraverso

lo sviluppo di competenze relazionali. Una attività che li porterà non solo ad acquisire nuove nozioni ma anche, e soprattutto, a conoscere meglio la propria realtà cittadina, fornendo nel contempo delle proposte operative che saranno direttamente sottoposte alle istituzioni del territorio.

## Ambientazione

Un enorme tornado, giunto da chissà dove, ha spazzato via la città di Offida, che ora si ritrova dispersa per tutto il mondo ed è scomparsa dalla mappa.

Lo scopo dell'attività sarà quello di ritrovare i vari "elementi" che compongono la città, compiendo un viaggio per recuperare gli oggetti perduti. I pezzi della città, infatti, sono ora dispersi tra alcune città del mondo, pezzi che sono stati riutilizzati in altro modo e arricchiti dall'incontro con le diverse realtà.

I ragazzi, allora, in ogni luogo visitato dovranno affrontare una prova, per riconquistare la propria identità e, nello stesso tempo, vedersela trasformata dalle altre culture con cui è entrata in contatto. Ogni "mini-gioco" insisterà su di un elemento della città, facendo giocare i ragazzi con il loro significato: una prova riguarderà il muro, un altro il ponte, un altro le strade e per ultimo gli edifici.

Una volta ritornati "a casa" saranno così in grado di ricostruire la città, ma, nello stesso tempo, dovranno trovare un modo per far ritornare l'elemento che più di ogni altro rende viva la città: le persone.

## Svolgimento generale

Il percorso inizia con la lettura del testo Marcovaldo di Italo Calvino, che i ragazzi dovranno leggere durante l'anno (magari nelle vacanze natalizie) come momento propedeutico e introduttivo al tema del-

la città. Una lettura capace di stimolare i ragazzi a cavallo di fantastico e reale.

Il gioco coinvolgerà le classi seconde e terze dell'Istituto Comprensivo di Offida e si svolgerà nelle giornate di Venerdì 22 e Sabato 23 Aprile 2016

1) Venerdì 22 Aprile — ore 9:00 / 13:00

Con l'aiuto dei volontari della Fondazione, ogni classe scoprirà che la città di Offida è stata scomparsa dalle mappe a causa di un fortissimo uragano che ha portato via tutto. Come primo passaggio, i ragazzi dovranno scrivere su di un cartellone le cose negative della loro città e, successivamente, partiranno per un piccolo tour in quattro luoghi di Offida (la sede della Fondazione, il cortile della scuola media, il chiostro di San Francesco e il Teatro di Offida) dove troveranno ad attenderli delle piccole prove di abilità da svolgersi in gruppo, ognuna a simboleggiare una città del mondo e un elemento della città.

La scelta delle città non sarà casuale, ma è direttamente legata alla partecipazione dei ragazzi della comunità di Rondine, una realtà che gli studenti di Offida hanno potuto conoscere al Film Festival di Maggio 2015. Ogni ragazzo, infatti, sarà il "supervisore" della attività e, una volta che gli studenti avranno completato la propria prova, spiegherà loro a cosa tale gioco si riferisse, dandogli indicazioni sulla loro cultura e sulla loro città di provenienza. I ragazzi, così, verranno a conoscenza sia a livello pratico che a livello teorico con una cultura diversa, imparando in questo modo altri modi di vivere e raccontare la città.

Prima della partenza, i ragazzi segneranno su di un foglio alcune parole "negative" che, secondo loro, descrivono la città di Offida: una attività che servirà poi alla fine per la fase di restituzione.

Gli elementi su cui insisteranno i mini-giochi proposti sono:

- il muro: questa attività ha come obiettivo far comprendere come il muro, è sia un elemento che divide

e che protegge sia un elemento di unione se pensato attraverso una logica che non sia quella della differenza ma quella dell'accoglienza;

Descrizione attività — luogo: cortile della scuola — Testimonianza: Rondine.

All'interno del cortile della scuola sarà costruito un muro fatto di scatole di cartone che i ragazzi dovranno abbattere utilizzando delle palline di tennis. Al di là del muro, troveranno la testimonianza del ragazzo di Rondine che racconterà come molto spesso il muro sia non solo un elemento che protegge, ma che divide e di come spesso sia necessario abbatterlo per riuscire ad incontrare l'altro.

- il ponte:

questa attività ha come obiettivo far comprendere come il ponte sia un elemento che unisce due diversi mondi che, seppur vicini, possono essere anche molto distanti. In questo senso, il ponte sta a rappresentare la volontà di dialogo e il tentativo di conoscere l'altro;

Descrizione attività — luogo: sede della Fondazione — Testimonianza: Rondine

All'interno della sede della Fondazione, sarà allestita una fila di candele dalla grandezza e forma variabile lungo una linea. Lo scopo del gioco è quello di accendere la fila di candele, collegando così i due estremi. Le varie candele possono essere accese risolvendo gli enigmi che saranno proiettati sullo schermo.

La testimonianza dovrà far notare come nella differenza delle varie candele, tutte concorrono a produrre la stessa luce: le differenze non impediscono di unire, anzi, possono aiutare perché se ne manca una, non è più possibile costruire il ponte di luce.

- la strada

: questa attività ha come obiettivo quello di far comprendere come le strade siano l'elemento cardine di ogni relazione urbana, capace di rendere prossimo ogni aspetto della sua vita aprendolo verso l'orizzonte, verso il futuro;

Descrizione attività — luogo: Chiostro di S. Francesco — Testimonianza: Rondine.

All'interno del chiostro sarà costruito un percorso ad ostacoli che ogni ragazzo della classe dovrà affrontare; nel percorso sono previsti: una ragnatela fatta di fili attraverso cui passare, riuscire a portare una pallina da pingpong in bocca senza farla cadere oltre ad breve percorso su dei mattoni.

La Testimonianza dovrà insistere sul fatto che in alcuni paesi le strade non sono spazi liberi e accoglienti, ma luoghi privi di ostacoli e potenzialmente pericolosi. Non sempre le strade sono fatte per le persone, men che meno per i ragazzi. Per trasformare la strada da pericolo in opportunità dobbiamo impegnarci.

- l'edificio

: questa attività ha come obiettivo quello di far comprendere come gli edifici rappresentino il legame con il passato, con una storia che ci viene lasciata come eredità e che siamo chiamati a non far morire ma, anzi, a rendere ancora più vitale.

Descrizione attività — luogo: Teatro Serpente Aureo — Testimonianza: Rondine.

I ragazzi dovranno camminare in equilibrio su di una tavoletta lunga 4 metri appoggiata sul palcoscenico del teatro. A questo punto, la testimonianza di Rondine mostrerà come le scarpe simboleggino un po' il nostro passato, i luoghi che conosciamo e che ci sono familiari e senza i quali possiamo sentirci fuori posto. Un fuori posto che non è sempre voluto ma alcune volte necessario. A questo punto i ragazzi ripeteranno l'attività mischiandosi le scarpe con quelle dei compagni.

Una volta che i gruppi avranno affrontato tutte le prove, ritorneranno nella propria classe e avrà inizio la seconda fase. In questo spazio, i ragazzi dovranno “ricostruire” Offida con ciò che hanno preso dalle altre città e cercare di far tornare le persone ad abitarla (ricongiungendosi, idealmente, al film che sarà proiettato nella giornata finale). Riprenderanno in mano, quindi, il cartellone che hanno scritto alla partenza e “cancelleranno” quelle parole negative attaccandoci sopra dei post-it colorati con le cose che hanno imparato durante la giornata. Una volta completato il quadro e riletto insieme il risultato, i volontari della Fondazione aiuteranno i ragazzi ad elaborare una proposta concreta per Offida, al fine di avvicinare quanto più possibile quella città ideale alla loro realtà.

Restituzione — 23 Aprile 2016

La giornata della restituzione delle proposte elaborate dai ragazzi avverrà sempre ad inizio Aprile, una volta che tutti avranno compiuto l'attività. Le classi, a quel punto, saranno invitate alla proiezione del film Tutti per uno del regista Romain Goupil all'interno del teatro del Serpente Aureo, sul tema dell'integrazione vista dai ragazzi.

Una volta conclusasi la proiezione, ci sarà un breve resoconto del gioco a cura della Fondazione con la presenza del Sindaco e degli assessori della giunta che raccoglieranno dalla viva voce dei ragazzi alcuni suggerimenti per trasformare Offida in una città ancora più accogliente, grazie al loro cammino compiuto tra le altre realtà del mondo.

INFO: Dott. Sabina Premici +39 333 4737186

FONDAZIONE LAVOROPERLAPERSONA

Via Ferdinando Fabiani n.24, 63073 Offida (AP) - tel. 0736.887080

Via Fogliano n.3, 00199 Roma - tel. 06.85356030

[www.lavoroperlapersona.it](http://www.lavoroperlapersona.it)  
(red)

17a edizione de "Il Fusello d'Oro"  
(2016-04-22 10:14)

OFFIDA - La Pro Loco e l'Amministrazione Comunale di Offida, in collaborazione con la società cooperativa Oikos, hanno indetto la 17a edizione de "Il Fusello d'Oro", concorso internazionale rivolto a tutte le produttrici e produttori di merletto a fuselli. Il tema per l'edizione 2016 è "Lo spettacolo della modernità. Dal merletto alla creazione di un bijou". Per partecipare occorre compilare e consegnare la scheda di adesione entro e non oltre il 31 maggio 2016, secondo le modalità riportate nell'apposito regolamento.

[1]IL BANDO

[2]LA SCHEDE DI PARTECIPAZIONE

(ap)

1. [http://www.comune.offida.ap.it/public/allegati/01042016142523\\_\\_bando.jpg](http://www.comune.offida.ap.it/public/allegati/01042016142523__bando.jpg)
2. [http://www.comune.offida.ap.it/public/allegati/01042016144014\\_\\_i287104489248596801.\\_szw1280h1280\\_.jpg](http://www.comune.offida.ap.it/public/allegati/01042016144014__i287104489248596801._szw1280h1280_.jpg)

## Offida, incontri sulla psiconcologia

(2016-04-22 10:22)

OFFIDA - La Sipo Marche (Società Italiana di Psiconcologia Sez. Marche) organizza una serie di incontri gratuiti dedicati alla cittadinanza per rispondere ai quesiti e questioni che più frequentemente vengono lasciati in sospeso quando il cancro entra nelle vite delle persone. Ad Offida l'incontro tenuto dalla Dott.ssa Sabrina Marini, si terrà mercoledì 18 maggio p.v. alle ore 21,00 presso la sala Pertini in Via Roma, 13.

### [1]IL CALENDARIO DEGLI INCONTRI

1. [http://www.comune.offida.ap.it/public/allegati/20042016130643\\_\\_\\_spazio%20psiconcologia.pdf](http://www.comune.offida.ap.it/public/allegati/20042016130643___spazio%20psiconcologia.pdf)

## Vinitaly: i numeri delle Marche

(2016-04-22 11:43)

VERONA - Anche quest'anno la Regione Marche si presenta al Vinitaly 2016 con numeri straordinari, ricevendo apprezzamenti da pubblico e addetti ai lavori. Sono oltre 250 le eccellenze della nostra regione in vetrina nella più grande kermesse vitivinicola del mondo, giunta alla 50a edizione e che domani chiuderà i battenti.

Le Marche presentano i propri vitigni antichi e nuovi come Verdicchio, Passerina, Pecorino, Biancame, Lacrima Nera, Vernaccia Nera, Montepulciano e Sangiovese, Garofanata, Famoso.

La nostra regione conferma il trend positivo nella produzione e commercializzazione del vino con le 5 Docg, 15 Doc e 1

Igt. L'esportazione ha ormai varcato i confini tradizionali e sono particolarmente apprezzati in Cina, Usa, Giappone, Belgio, Olanda, Messico, Inghilterra, Germania, Svezia, Svizzera, Norvegia ed altre importanti realtà.

I dati Istat confermano il buon momento della produzione con un export di vini marchigiani in crescita del 7 % tra il 2014 e il 2015 (2014 euro 33.838.000 — 2015 euro 36.217.000) . La media italiana è del 5,5 %. Dai dati 2010 il comparto marchigiano conta circa 14.190 aziende che operano su 17.500 ettari di vigneto, con una produzione media, nell'ultimo quinquennio, di circa un milione di ettolitri.

Questi risultati, frutto dell'impegno e della dedizione dei nostri imprenditori, ha fatto sì che le Marche siano al terzo posto nella classifica delle regioni più "attrattive", dopo l'Emilia Romagna e la Toscana. I nostri prodotti, insomma, ora sono conosciuti ed apprezzati ovunque, uscendo dal periodo di anonimato degli anni 70-80 ed entrando a pieno diritto nell'olimpo dei vini. La #Destinazione Marche è stata quindi raggiunta, non senza fatica, dopo anni di duro lavoro e cospicui investimenti in promozione e marketing.

Alberto Premici

---

### [1]IL VINITALY PARLA PICENO

---

1. <https://offida.wordpress.com/2016/04/05/vinitaly-2016-parla-piceno/>

### 3a edizione Offida Minivolley Cup (2016-04-22 19:22)

OFFIDA - Tutto pronto per la terza edizione dell'Offida Minivolley Cup, organizzata dalla CIU CIU Offida Volley, che si terrà lunedì 25 aprile a partire dalle 10,30, nella splendida cornice di Piazza del Popolo ad Offida. Una giornata di sport e di festa, durante la quale oltre 150 mini atleti, provenienti da Marche ed Abruzzo, si sfideranno in entusiasmanti gare di minivolley, trascorrendo così momenti di aggregazione e socializzazione, all'insegna dell'allegria e del puro valore dello sport .

Una festa della pallavolo, con la preziosa ed importante collaborazione dell'Avis, ennesima dimostrazione di quanto la Ciu Ciu Offida Volley ed il mondo della pallavolo rossoazzurra, si adoperi per il Piceno, avvicinando i giovani alla passione per uno sport sano e pulito.

A margine della competizione si terrà un mini triangolare di basket organizzato dall'Offida basket. Le premiazioni dei mini campioni e delle squadre partecipanti sono previste alle 17.00. (in caso di maltempo si giocherà al PalaVannicola).

(ap)

### Offida, 3a Piceno Football Cup (2016-04-29 11:03)

OFFIDA - Tutto pronto per la terza edizione di Piceno Football Cup, torneo calcistico che si svolgerà presso lo stadio Alessio Piccioni di Offida il 30 aprile ed il 1 maggio. La manifestazione è dedicata ai Pulcini 2005-2006 (sei contro sei) e agli esordienti 2003-2004 (sette contro sette). Il programma prevede l'inizio delle gare alle ore 10.00 e la loro conclusione alle ore 17.00. L'iscrizione alla manifestazione è totalmente gratuita ed il costo pranzo presso Ciu Ciu Village è di 10 € per gli atleti ed accompagnatori e di 12 € per i genitori al seguito. Info: Offida Volley ASD - Giovanni Stracci 335 1367290.

(ap)

### 1.5 maggio

#### Offidanova, escursione alla ricerca di erbe spontanee (2016-05-04 16:20)

OFFIDA - Domenica 8 maggio si svolgerà la prima escursione in ambiente collinare e campestre nei dintorni di Offida con passeggiata didattica alla ricerca di erbe spontanee nei pressi dell'agriturismo "Il Gufo", organizzata dall'associazione Offida Nova, insieme agli esperti dell'Associazione Chi Mangia la Foglia!.

Inedito il percorso ad anello di circa 12 km: Offida, piazzale delle Merlettaie — Colle Taffone — Valtesino (stradone parallelo alla S.P. 92) — San Barnaba — Offida. Il pranzo è previsto nella suggestiva cornice



dell'agriturismo "Il Gufo", da dove sarà possibile ammirare un panorama mozzafiato. Chi non partecipa all'escursione può raggiungere i partecipanti direttamente all'agriturismo, intorno alle ore 12:00, dove ci sarà Lino Santoni, esperto conoscitore di erbe e piante spontanee, che guiderà i presenti in una passeggiata didattica alla ricerca e al riconoscimento delle erbe e piante spontanee (nei dintorni dell'agriturismo), spiegando, di ognuna, le proprie caratteristiche. Dopo la lezione sarà possibile degustare le prelibatezze preparate dall'esperto cuoco Antonio Spinelli.

RITROVO E PARTENZA DA PIAZZALE DELLE MERLETTAIE di OFFIDA, domenica 8 maggio 2016, ORE 9.00. Menù: ANTI-PASTI - Pizze rustiche con cime di rapa e verdure di campo; Frittata con ortica; Olive all'ascolana; Formaggio fritto. PRIMI PIATTI - Fusilli di farro con carciofi e fave; caserecci ai quattro cereali con asparagi e fragole. SECONDO PIATTO - Arrotoato di manzo e maiale con erbe aromatiche. DOLCE - Cianfrusaglie e vino cotto; Degustazioni di marmellate. Acqua, vino, caffè e ammazzacaffè. Il menu potrà subire alcune piccole variazioni in base alla disponibilità delle erbe.

L'organizzazione raccomanda d'indossare abbigliamento idoneo per escursioni (includere anche capi impermeabili da mettere in caso di maltempo e un ricambio completo) e scarpe (rodiate) adatte al tipo di terreno che si affronterà. Tre le opzioni di partecipazione: Solo escursione e passeggiata didattica: 3.00 euro per i non soci, gratis per i soci Offida Nova e Chi Mangia La Foglia; Solo pranzo (ritrovo ore 12.30 direttamente all'agriturismo): 22.00 euro; Pranzo, escursione e passeggiata didattica: 25.00 euro. La quota per l'escursione comprende anche l'assistenza degli accompagnatori.

Prenotazioni entro giovedì 6 maggio,

tramite il modulo online al seguente link:

[1]<https://goo.gl/FyT3vt>

INFO: Associazione Culturale "Offida Nova" - cell. 328.7180755 (Dino Recchi)

1. <https://goo.gl/FyT3vt>

Offida, futuri jazzisti a Spazio Vino  
(2016-05-06 10:33)

OFFIDA - "Suonare insieme ad altri nel jazz, è sempre stata la parte più gratificante per un musicista". Parole più che condivisibili quelle di Mauro De Federicis, docente di teoria, ritmica e percezione musicale, dipartimento jazz musica d'insieme, presso il Conservatorio Statale di Musica "G.B.Pergolesi" di Fermo, organizzatore di un concerto, che si terrà venerdì 6 maggio, alle ore 21,30, presso l'enoteca wine bar SPAZIO VINO di Offida. Durante la serata si alterneranno gli studenti del dipartimento jazz, organizzati in gruppi per anno di frequenza, che interpreteranno brani standard e non del repertorio jazzistico internazionale.

Info: SPAZIOVINO - Enoteca Wine bar - Via G. Garibaldi, 75 63035 Offida (AP) tel. 339 2574840 - Aperto tutti i giorni tranne il mercoledì dalle 18:00 alle 24:00- La domenica dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 22:00

(ap)

## Gli incontri de "Gli amici del Borgo Cappuccini": il calendario 2016

(2016-05-10 15:56)

OFFIDA - Pronto il calendario 2016 degli incontri presso il Salone del Beato Bernardo, organizzati da "Gli amici del Borgo Cappuccini", l'Azione Cattolica Italiana e la Gioventù Francescana, in collaborazione con la Tenuta Cocci Grifoni. Tutti appuntamenti avranno inizio alle ore 21,00 con ingresso libero.

20 maggio - "Ictus celebrale, dalla prevenzione alle moderne strategie di trattamento chirurgico" - relatore: dott. Giuseppe TALAMONTI, neurochirurgo presso l'Ospedale Niguarda di Milano

27 maggio - "La chirurgia laparoscopica avanzata, la rivoluzione della chirurgia generale ed oncologica dell'addome: dai pionieri della laparoscopia alla routine del futuro" - relatore: dott. Gianluca GUERCIONI, chirurgo presso l'Ospedale Mazzoni di Ascoli Piceno

3 giugno - "La vaccinazione, un impegno attuale per una responsabilità futura" - relatore: dott. Claudio ANGELINI, responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Area Vasta 5

10 giugno - "Il carcinoma mammario, nuove tecniche chirurgiche e nuove tecniche riabilitative" - relatori: dott. Walter SIQUINI, direttore del dipartimento di chirurgia generale Area Vasta 5 e dott. Alfredo FIORONI, direttore U.O.C. medicina fisica e riabilitativa Area Vasta 5.

(ap)



BlogBook v0.9,  
L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> & GNU/Linux.  
<https://www.blogbooker.com>

Edited: 10 maggio 2016

