

**TOLENTINO****I ragazzi dell'istituto Lucatelli incontrano i campioni dello sport**

«**LO SPORT** è salute: educiamoci a star bene» è il tema dell'incontro svolto nell'istituto «Lucatelli». Relatori sono stati atleti della provincia di Macerata che hanno ottenuto grandi traguardi: Andrea Cingolani (S.G.Virtus Pasqualetti Macerata) recente campione italiano di ginnastica artistica, Daniela Reina (ex Avis Macerata ed ora delle Fiamme Azzurre) 13 volte primatista italiana nei 400 metri, Marta Gambella capitano del Mosca Macerata di softball.

**TOLENTINO****Il Rotary club si ritrova all'Hotel 77 Convegno incentrato sull'economia**

**IL ROTARY CLUB** di Tolentino, presieduto da **Francesco Losego** nella conviviale che si terrà stasera, con inizio alle 20.30, all'Hotel 77 parlerà della crisi finanziaria internazionale e dei riflessi che ha avuto sull'economia italiana. Si farà il punto sulla situazione della crisi finanziaria. Relatore dell'incontro sarà **Antonio Pezzuto**, direttore della Banca d'Italia, filiale di Macerata.

**SAN SEVERINO****Il consiglio comunale vara i piani di recupero di Bura e Pitino**

**CONVOCAZIONE** per oggi, a partire dalle 16, il consiglio comunale. Questi gli argomenti: progetto di aggregazione per la gestione dei servizi di distribuzione di gas, energia elettrica e ciclo idrico integrato tra Assem Spa ed Assm Spa, approvazione del rendiconto esercizio finanziario 2008, alienazione aree e relitti stradali in disuso da cedere a privati, adozione di due piani di recupero in località Bura e in località Pitino, interrogazioni e interpellanze.

**L'INIZIATIVA****La mappa dei produttori nella nostra provincia**

**LA CARTA** mette a conoscenza sulla dislocazione di prodotti e produttori di acque, oli e vini del maceratese. Eccoli nel dettaglio.

**Acque:** Nerea (Castelsantangelo), Roana (Ussita), S. Giacomo (Sarnano), Tre Santi (Sarnano) e S. Lucia (Tolentino).

**Oli:** Scuppa Stefano (Apiro); Oleificio Silenzi (Apiro); Frantoio Alfei (Belforte); Az. Agricola Maccari (Caldarola); Pieroni Adolfo (Caldarola); Az. Agricola Rocchi (Caldarola); Az. Agricola Leonfanti (Civitanova); Oleificio Natali (Civitanova); Az. Agricola Quintavalle (Civitanova); Valentini Guido (Civitanova); Az. Agricola Pelatelli Andrea (Cingoli); Az. Agricola Rieben Pierre (Cingoli); Oleificio Verdolio (Cingoli); Oleificio Mercuri (Corridonia); Vecchi (Corridonia); Grasselli Candido e Enrichetta (Loro Piceno); Pacioni R. (Mogliano); Frantoio Corradini Corrado (Mogliano); Az. Agricola S. Lucia (Mogliano); Oleificio Cartechini Mario (Montecassiano); Castignani Marco (Montecosaro); Molino Ercoli (Montecosaro); Oleificio Vissani Anna (Montefano); Severini Enrico (M. S. Giusto); Az. F.lli Capinera (Morrovalle); Frantoio Torresi (Pot. Picena); Oleificio Bartolini (Recanati); Az. Agricola Cappelletti (Recanati); Frantoio Fuselli e Guzzini (Recanati); Oleificio Gabrielloni (Recanati); I tre filari (Recanati); Rossi Iginio (Recanati); Crucci Gianni (S. Ginesio); Frantoio Ermini (S. Ginesio); Fattoria Le origini (S. Severino); Paolucci Rita (S. Severino); Oleificio Ridolfi Zelia (S. Severino); Oleificio Tre macine (S. Severino); Az. Agricola Botta e risposta (Tolentino); Ferranti Gian Nicola (S. Severino); Oleificio La pace (Tolentino); Frantoio Verducci (Tolentino); Frantoio Valeri (Treia); Oleificio Piccinini (Urbisaglia).

**Vini:** Accattoli (Montefano); Agricola Bisci (Materica); Agricola Canestrari Antonio (Apiro); Alberto Quacquarelli (Serrapetrona); Antico Terrenottavi (S. Severino); F.lli Capinera (Morrovalle); Saputi di Alvario Saputi (Colmurano); Sermeni Massimo (Serrapetrona); Colleluce (Serrapetrona); Pagliano Tre Sas (Materica); Azioni Avogadro Corradori (Montefano); Belisario (Materica); Boccadigabbia (Civitanova); Cantine Fontezoppa (Civitanova); Casalis Dohuet Montecorolano (P. Pot. Picena); Collestefano (Castelraimondo); Colli di Serrapetrona (Serrapetrona); Coop agricola Montesanto (Pot. Picena); Fattoria Forano (Appignano); Fattoria La Monacesca (Civitanova); Tenuta Montepulischio (Materica); San Biagio (Materica); Santa Cassella (Pot. Picena); Tenuta di Tavignano di Lucangeli (Cingoli); Vinicola Gagliardi (Materica); Il Pollenza (Tolentino); La Murola (Urbisaglia); Terre di San Ginesio (S. Ginesio); Andrea Felici (Apiro); Fattoria Colmone della Marca (S. Severino); Quacquarelli Lanfranco (Serrapetrona).



«La Carta» voluta da Camera di Commercio e Provincia

**GUALDO****I migliori formaggi in passerella**

**FORMAGGI** in passerella freschi o a pasta dura, ma sempre "d'autore" e a impatto zero. Il tutto a Gualdo, il 23 e 24 maggio, per la tredicesima mostra mercato, dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana. Ci saranno i prodotti più famosi a «Formaggi d'autore» manifestazione promossa da Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food. Ampia la scelta: dai formaggi freschi, agli erborinati, dalle forme a lunga stagionatura a quelli tutelati dai «Presidi Italiani».

**TOLENTINO GRAZIE ALLA FENICE****Facebook si mobilita per i terremotati**

**RACCOGLIERE** materiale per l'Abruzzo attraverso Facebook. L'hanno fatto alcuni ragazzi e in un lampo il passaparola mediatico ha permesso di accumulare beni utili ai terremotati. La calorosa partecipazione è stata incentivo per creare a Tolentino l'associazione onlus «La Fenice» che si occupa al momento dell'emergenza Abruzzo. Le necessità della popolazione vengono aggiornate e chi vuole contribuire può telefonare Alessio (392.1511180), Alessandro (340.8254111), Giacomo (349.4285174). Materiale e donazioni possono essere lasciati nelle sedi di Piediripa, Tolentino e Civitanova. Per i bonifici le coordinate sono: Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana, Iban IT08 W061 4013 401C C069 0000 307. Ecco l'elenco dei materiali urgenti da reperire: posate e vassoi di plastica, scatolame (legumi, tonno) pan carrè, olio extravergine in bottiglia, sale fino e grosso, caffè in polvere (no cialde), thè, deodoranti neutri, detersivi piatti, detersivi per bucato a mano, sapone intimo, aerosol, bastone a tre piedi, tute uomo-donna nuove (donna taglie S/XL, uomo L-XL), ciabatte per doccia (n° da 35 a 44).

**L'INIZIATIVA****La «Carta» rilancia i prodotti nostrani**

*Informerà il cliente su ciò che consuma*

— CIVITANOVA —

«**RISTORATORI** si facciano ambasciatori dei "tesori" gastronomici del territorio; passa soprattutto attraverso di loro la valorizzazione di prodotti di grossa qualità».

È questo il messaggio lanciato, nel quartiere fieristico di Civitanova, dal presidente della Provincia Giulio Silenzi e della Camera di Commercio Giuliano Bianchi, che hanno organizzato «I tesori naturali», una vetrina importante per oli, vini e acque maceratesi. L'appuntamento di chiusura è servito soprattutto per presentare «La Carta» delle produzioni, che sarà consegnata a tutti i ristoranti perché ne rendano partecipi i loro clienti. Presenti all'incontro anche il candidato presidente del Pdl Franco Capponi, consiglieri regionali e provinciali, numerosi operatori.

«I ristoranti hanno poca attenzione per le nostre eccellenze», ha sottolineato Silenzi, «ed è una tendenza da invertire. Tocca a loro aiutare il cliente a entrare nella cultura e nelle sane tradizioni gastronomiche del territorio, esse saranno per loro un valore aggiunto. Manifestazioni di questo tipo debbono diventare un

appuntamento annuale, da valorizzare e potenziare, magari, abbinandole a concorsi. Tra gli operatori del settore, è fondamentale rafforzare la collaborazione».

**L'INIZIATIVA** ha avuto il pieno sostegno della Camera di Commercio. «Essa deve essere il primo passo per arrivare ad un rapporto più stretto fra aziende produttrici e ristoranti», ha ribadito il presidente Giuliano Bianchi. «È fondamentale, per il rilancio dell'economia di settore e per la qualità che essi esprimono, lanciare prodotti che ben si sposano con gli altri prodotti locali».

Un patto che sembra difficile da stringere in una terra ove ognuno ama molto il proprio orticello. Altrove però non è così. «In Toscana e in altre regioni, il cliente si trova sul tavolo oli, vini e acque delle proprie terre — dice Bianchi —. Da noi non succede spesso».

La scelta non rende merito a chi garantisce una qualità da tutti riconosciuta. «È dimostrato — conclude — che i turisti scelgono il territorio per il suo ambiente e la sua gastronomia. Ed allora, preserviamo e valorizziamo entrambi».

**L'APPELLO**  
**Chiesto l'aiuto dei ristoratori per promuovere le eccellenze****TOLENTINO SU ARRAMPICATA E CASETTA****L'attacco alla maggioranza arriva da «Voce alla città»**

«**ARRAMPICATA** sportiva (foto), ritardi e promesse non mantenute». È l'amaro commento del coordinamento di Voce alla Città. «Il 17 dicembre scorso il consiglio ha votato una mozione con cui l'amministrazione si impegna entro il 31 dicembre ad individuare un'area dove collocare le attrezzature necessarie per l'associazione Armonie Verticali. A quattro mesi di distanza dobbiamo con rammarico constatare che per la risoluzione di questioni più semplici non c'è il dovuto impegno. Sull'ampliamento delle casette al Foro boario, Voce alla Città

sta con il quartiere. «In merito alla delibera di giunta con cui si è deciso di spendere 12mila euro per l'ampliamento della casetta del Foro Boario condividiamo le perplessità sollevate dal comitato di quartiere. La decisione presa dalla giunta non è stata discussa col quartiere».