

LE NOTIZIE
di oggiL'INIZIATIVA
OFFIDAUn ciclo di lezioni
per creare i cesti

• Organizzato dall'associazione Offida Nova, riparte il corso di cesteria, giunto alla terza edizione. Venerdì 26 novembre, alle ore 21.15, al centro polifunzionale Beato Bernardo è in programma la serata informativa. Il corso ha lo scopo di insegnare le tecniche di intreccio più utilizzate dalla cesteria rurale e imparare a riconoscere materiali e caratteristiche che rendono tipico un cestino: 328 7180755, offidanova@gmail.com oppure facebook.com/offidanova.

LA GASTRONOMIA
ASCOLINasce Pizza di Marca
Le ricette regionali
diventano le farciture

Valorizzare la cultura gastronomica marchigiana trasformando le ricette tradizionali in farciture di pizze gourmet. È tra gli obiettivi di "Pizze di Marca" proposto da Camera Marche e dalla sua azienda speciale Linfa, presentato ieri alla pizzeria La Scaletta di Mirko Pietracci che insieme con altri 32 colleghi ha aderito al progetto che intende valorizzare le farciture delle pizze gourmet legate alle diverse storie marchigiane esaltando, attraverso l'uso di prodotti locali, le peculiarità dei territori in abbinamento ai vini Doc e Docg: paccasassi, olive, salame, alici; presidi slow food che parlano delle tradizioni enogastronomiche regionali. Per ogni provincia sono state elaborate due versioni, - una da proporre durante l'autunno e l'inverno e l'altra in primavera ed estate - in base ai prodotti disponibili. Per Simone Mariani, presidente di Linfa, la filiera corta è il trend del momento a cui si allinea questo progetto. «Per la prima volta - sottolinea Mariani - nel menù delle pizzerie è presente questa pluralità di elementi della terra marchigiana che inorgoliscono i produttori e rendono la complessità dei territori. È l'occasione di presentarci al pubblico attraverso un piatto popolare

e che piace a tutti». Delle 33 pizzerie aderenti, cinque sono del Piceno: La Scaletta, La Nicchia e È bona furia ad Ascoli; Impasti e Mamma Rosa a San Benedetto. Proporranno nei menu la Piazza della Marca Picena che nella stagione autunno-inverno è caratterizzata dal bordo ripieno di oliva tenera ascolana, fiordilatte, spicchi sottili di oliva in salamoia, battuto di Marchigiana di vitellone bianco dell'Appennino centrale con erbe aromatiche, grattugiata di limone e olio di oliva ascolana. In primavera-estate, invece, la pizza verrà realizzata con un impasto con anice verde di Castignano, burrata delle Marche, alici di San Benedetto, crema di fagiolo, punte di finocchietto selvatico e olio. Il tutto accompagnato da un abbinamento "rivoluzionario" con il vino caratteristico del del territorio. Alla presentazione hanno partecipato anche Gianfranco Santi, vice presidente di Linfa; Fausto Calabresi, componente di giunta di Camera Marche; oltre a numerosi rappresentanti delle pizzerie coinvolte, tra i quali hanno preso parola Adele Cerisoli, Marcello D'Erasmus e Mirko Petracchi.

lu.mi.

LA CELEBRAZIONE
ASCOLIL'omaggio
dello Spontini
a Santa Cecilia

• Come è tradizione dell'istituto Spontini, domenica, alle 11, nella chiesa dei Ss Simone e Giuda a Monticelli, sarà celebrata la messa per Santa Cecilia, patrona della musica e dei musicisti. Ad animare la liturgia, presieduta dal parroco don Giampiero Cinelli, i docenti e gli allievi della scuola. Un momento solenne e ricco di emozione perché torneranno a suonare insieme insegnanti e studenti, dopo le limitazioni imposte dalla pandemia e si potrà riascoltare in presenza il coro di voci bianche "La Corolla - Spontini" diretti dal maestro Mario Giorgi.

LE ISCRIZIONI
APPIGNANO DEL TRONTOImprenditorialità
e finanza agevolata
Al via un corso

Scadono oggi le iscrizioni al corso per le competenze imprenditoriali e la finanza agevolata per le imprese organizzato dal Comune di Appignano del Tronto. Il corso è parte di Ruritage, progetto europeo finanziato dal programma Horizon2020, di cui il Comune di Appignano è partner con altri 38 soggetti di 20 Paesi; capofila l'Ateneo di Bologna. «Grazie a Ruritage, partiranno altre iniziative sul territorio, rivolte a rafforzare competitività, inclusione e resilienza della comunità» rivela il sindaco Sara Moreschini. Il corso è gratuito, posti limitati. Info sulla pagina Facebook "Ruritage - Appignano del Tronto".

L'APPUNTAMENTO
OFFIDAIncontro per riflettere
sul ruolo del genitore

Prosegue il ciclo di incontri "MoMenti", promosso dal progetto PsycOphis in collaborazione con l'amministrazione comunale di Offida. Il terzo appuntamento, "Genitori e figli: istruzioni per l'uso!" si terrà venerdì, alle 21, e affronterà il tema della genitorialità, per riflettere su alcuni spunti teorici e pratici e orientarsi nel ruolo dell'essere genitori oggi. Nelle serate precedenti, con una partecipazione attenta e numerosa, si sono approfonditi gli aspetti psicologici e farmacologici di ansia e depressione. «Parlare di psicologia, salute mentale e difficoltà quotidiane - spiega

Alessandra Premici, psicologa, specializzanda in psicoterapia cognitivo-comportamentale - è un modo per rendere naturale il nostro bisogno di supporto e confronto, oltre a promuovere la consapevolezza su pensieri e comportamenti a rischio. Rendere fruibile ai cittadini la cultura della salute mentale è necessario, specialmente oggi, in cui i dati ci confermano un preoccupante aumento del disagio psicologico, soprattutto nell'età dello sviluppo». La partecipazione è gratuita, aperta a tutti con prenotazione obbligatoria sulla piattaforma Eventbrite, fino a venerdì alle ore 10.

PIEMME

NECROLOGIE
PARTECIPAZIONI

Servizio telefonico

Tutti i giorni compreso i festivi dalle 09:00 alle 19:30

Numero Verde
800 893 426

Fax 06 377 08 483

E-mail: necro.corriereadriatico@piemmeonline.it

Abilitati all'accettazione delle carte di credito

