

Video della settimana

Seamus Fogarty "Carlow Town"



**Nomination per Pietro
Colonnella ad
amministratore delegato
dell'Agroalimentare**

San Benedetto del Tronto – Ho convocato il Direttivo il

giorno della vigilia di Ferragosto, in via urgente, perché ritengo che alcune scelte vadano fatte senza alcun rinvio e consapevoli della gravità del momento che vive il nostro territorio.

Il filo comune degli argomenti trattati è stato il ruolo da protagonista che San Benedetto del Tronto rivendica a livello provinciale, regionale e nazionale.

Come organizzazione del PD siamo tra i primi delle Marche. Abbiamo fatto un Congresso di rinnovamento e messo in campo una nuova classe dirigente per il rilancio della città. Abbiamo chiesto attenzione e considerazione al Segretario regionale Comi che si è reso disponibile ad incontrarci nei prossimi giorni.

Si è parlato di sanità: vogliamo che la discussione sull'ospedale unico non significhi un "abbandono" della struttura attuale, dell'ospedale di San Benedetto, che invece va implementata e rilanciata.

Si è molto parlato del caos della movida e della sicurezza dei cittadini, dell'inadeguatezza delle iniziative culturali e turistiche dell'Amministrazione Piunti.

Per l'Agroalimentare abbiamo chiesto che si faccia presto. Le imprese del Piceno non possono attendere, rinvii e dilazioni. Il fattore tempo è decisivo per le sfide che attendono il nostro territorio sofferente, provato dalla crisi e dal terremoto. Sul nome dell'Amministratore Delegato il PD di San Benedetto condivide l'indicazione univoca fatta dalla Regione. Quindi auspichiamo che sia il Comune di San Benedetto che la Provincia raccolgano al più presto tale indicazione, senza perdite di tempo. Colonnella peraltro ha fornito un curriculum di indubbio valore, sia sotto il profilo istituzionale (Presidente della Provincia

per 10 anni e Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri) ma anche sotto il profilo economico (animatore del "Patto territoriale del Piceno": 150 milioni di euro di investimenti complessivi che hanno riguardato infrastrutture e imprese del Piceno: Merloni, Barilla, Pfizzer, Unimer, Hotel Casale ed altre); è stato inoltre Presidente della Start e dell'Istituto Musicale Spontini. Un curriculum, quindi, di eccellente livello.

Abbiamo rilevato che non ci sia uno scontro su Ittico e Anghiò, tra Urbinati e Di Francesco. Entrambi nella riunione del Direttivo del PD hanno sottolineato il valore della manifestazione Ittico. Entrambi hanno detto che sarebbe stato meglio mantenere anche Anghiò, come manifestazione ormai affermata e conosciuta a livello nazionale.

Il Segretario Unione Comunale

Edward Rino Alfonsi



Festivaliszt, concerto al

tramonto per l'anteprima

Concerto al tramonto, venerdì 18 agosto, sulla balconata del Tesino per l'anteprima del XV Festivaliszt. A suonare il pianoforte sullo sfondo del mare tre giovani talenti: Jacopo Fulimeni, Alessandro Simoni e Lorenzo Felicioni. Musiche di Liszt, Chopin, Debussy, Bach e Stravinskij.

Grottammare. Venerdì 18, alle ore 18,30 si apre la 15 esima edizione del Festivaliszt con il concerto "I giovani e Liszt" sul prato della balconata sul Tesino. A suonare il pianoforte gran coda sullo sfondo del mare tre giovani talenti Jacopo Fulimeni, virtuoso di appena 15 anni, Alessandro Simoni e Lorenzo Felicioni. Un anteprima festival particolarmente suggestiva all'ora del tramonto, distesi sul prato di uno dei luoghi più attrattivi della città accarezzati dalle onde del mare e dalle note della musica romantica. Si esibirà Alessandro Simoni che eseguirà musiche di Chopin "Scherzo in do diesis minore op. 39 n. 3, di Liszt "Studio d'esecuzione trascendentale n.12 "Chasse neige", Debussy "Studio n.11 "Etude pour les arpèges composé" e di Stravinskij da Petrushka "Danse russe". A seguire Lorenzo Felicioni che proporrà "Après une lecture de Dante", "Fantasia quasi sonata" di Liszt ed infine il giovanissimo Jacopo Fulimeni con musiche di Bach "Toccata E-molle BWV 914" e Debussy "Suite Bergamasque". Si consiglia di portare un telo oppure un cuscino per sedersi sull'erba. Al termine aperitivo degustazione con i vini delle cantine Pantaleone e Il Conte Villa Prandone e la collaborazione dell'hotel Roma.

Il XV Festivaliszt proseguirà poi alla chiesa di San Giovanni Battista al Paese Alto, il 21 agosto ore 21,30, con Jonathan Fournel (1° Premio Concorso Internazionale di

Glasgow 2014) che eseguirà il recital denominati "Da Beethoveen a Liszt" con musiche di Beethoveen, Chopin, Franck e Liszt. Il FestivaLiszt è organizzato dalla Fondazione Gioventù musicale d'Italia, sez. "L. Petrini" con il sostegno del Ministero per i Beni Culturali Dipartimento Spettacolo, Comune di Grottammare, Regione Marche e Provincia di Ascoli Piceno. Sponsor " Adriatica Infortuni". Concerto anteprima gratuito. Costo dell'abbonamento 36 euro, ridotto 25 euro(fino a 20 anni) biglietto 10 euro, ridotto 7 euro, mentre al Teatro delle Energie biglietto 15 euro (settore A), 10 euro (settore B), ridotto 8 euro.



Poposophia, la 5a edizione di Biumor al Castello della Rancia

BIUMOR 2017
CASTELLO DELLA RANCIA – 25/27 AGOSTO 2017

Tolentino – A Tolentino **dal 25 al 27 agosto** torna la quinta edizione di BIUMOR, il festival dedicato alla Filosofia dell'Umore, organizzato dall'Associazione Popsophia in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e la Biennale Internazionale dell'Umore nell'Arte di Tolentino. La splendida sede del **Castello della Rancia** riapre i battenti per ospitare filosofi e artisti di fama internazionale che s'interessano di indagare la capacità umana del riso attraverso il prodotto culturale di massa, dalla fiction ai film, dalle canzonette ai social network. Tante le novità del programma della quinta edizione ideato dalla direttrice artistica **Lucrezia Ercoli**, a partire dal motivo ispiratore che leggerà gli appuntamenti delle tre giornate di fine agosto: Paolo Villaggio, il volto di una delle maschere comiche più tragiche del Novecento italiano.

[SCARICA IL PROGRAMMA](#)

Maggiori info su www.popsophia.it



Al via da giovedì l'esplosivo GallinaRock 2017

Gallinaro, 16 agosto 2017 – Sul palco gli emergenti, poi Jovine. Sabato i Marle Kuntz E' tutto pronto, il conto agli sgoccioli: su il sipario, giovedì 17 agosto, per il GallinaRock 2017. Il Festival musicale che dalle prime edizioni si è inserito a pieno merito tra i contest musicali più importanti d'Italia. E spazio dalle battute iniziali, come ci dice il cartellone, proprio agli artisti emergenti. Provenienti da tutta Italia questi i nomi delle band emergenti che già nella prima serata di giovedì, si sfideranno a suon di rock: Antartide, Alternative Station, Candybag, Falasca, DifettoXfetto, Dew Point, Kamo, Natascia Vittori Arcangeli, Revido, She Wants e Walter No.



GallinaRock

Il secondo giorno, venerdì 18 agosto, di scena l'imperdibile live di Valerio Jovine. Napoletano Doc cresciuto con i 99 Posse, Jovine si è fatto conoscere al grande pubblico nel programma "The Voice of Italy" in onda su Rai Due. A Gallinaro farà risuonare le musiche dell'album "In assenza di gravità" uscito proprio in queste ore. Sabato 19 agosto il gran finale per la nona edizione del Festival con il concertone del Marlene Kuntz. La band di Cristiano Godano che dal 1990 ha calcato i palcoscenici più importanti della penisola, con collaborazioni internazionali che collocano la formazione tra le migliori rock band italiane. Conclusione delle serate affidate a Dj Set che faranno ballare la platea fino a tarda notte. Prime due serate ad ingresso gratuito, live dei Marlene al costo di 10 euro in prevendita su www.i-ticket.it Cornice d'eccezione dei live musicali il GallinArtRock, con la regia affidata a Fausta Dumano. Al gran completo l'organizzazione con a capo il patron Luigi Vacana. Ad affiancarlo la produzione esecutiva di Nicola D'Annibale, la Direzione Artistica della Industrie Sonore di Marco Di Folco e la Direzione Geneale di Filomena Broccoli, Carla Cellucci, Matteo e Michele Franciosa, Matteo Oi, Cristina, Elisa, Ennio e Claudio Schiavi, Pietro Pallisco, Simona Piselli, Barbara Tamburrini, Bruno e Lallo Tullio.

Presenteranno le serate le affascinanti Lucia Campoli e Aurora Folcarelli.



dalla Regione Marche

2017-08-16

Prevenzione sanitaria, le Marche certificate dal Ministero della Salute per il 2016. Raggiunti tutti gli obiettivi.

Ceriscioli: “Meritato riconoscimento al lavoro di chi, nonostante le oggettive difficoltà di questo anno, ha realizzato le attività previste dal programma.”

Prevenzione sanitaria certificata dal Ministero della Salute per l'anno 2016. La Regione Marche, infatti, nonostante le situazioni di oggettiva difficoltà nel fronteggiare gli eventi sismici, ha raggiunto tutti gli obiettivi previsti dal Piano Regionale della Prevenzione. La Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria del Ministero della Salute ha valutato positivamente e

certificato le attività svolte sulla base delle linee programmatiche che vanno da azioni favore dell'infanzia all'età adulta avanzata, dall'ambiente di lavoro alla scuola. Il Piano pone particolare attenzione alle vaccinazioni per bambini, adulti e soggetti a rischio.

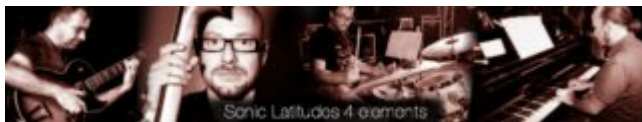
“Il raggiungimento di tutti gli obiettivi previsti per l'anno 2016 – spiega il presidente della Regione Marche, Luca Ceriscioli – è un risultato più che positivo che rappresenta il riconoscimento per il lavoro dei Dipartimenti di Prevenzione e per tutti coloro che, nonostante le difficoltà, hanno partecipato alla realizzazione delle attività delle linee progettuali previste”.

Più in generale il Piano Regionale di Prevenzione che disciplina le attività fino al 2018 con azioni che coinvolgono trasversalmente tutte le politiche regionali, specifica i principi e la visione generale: sono stati identificati, in linea con le indicazioni nazionali, 12 programmi, declinati in linee progettuali riguardanti i più rilevanti temi della Sanità Pubblica. I programmi riguardano: la tutela della salute nell'infanzia, la promozione della salute in ambito scolastico, la promozione dei corretti stile di vita negli adulti e negli anziani, la prevenzione relativa agli screening, la promozione della salute in ambito lavorativo, la prevenzione e la tutela della salute nelle tematiche ambientali, la promozione delle vaccinazioni, la preparazione e la risposta alle emergenze di sanità pubblica, la prevenzione del randagismo ed il benessere degli animali da affezione, la sicurezza alimentare, la prevenzione della malattie infettive trasmissibili.

Nella elaborazione del Piano Regionale di Prevenzione sono state inserite strategie inter e multisettoriali, che

coinvolgono, con la regia dei Dipartimenti di Prevenzione, altri enti che concorrono alla realizzazione delle azioni previste. Inoltre sono stati seguiti altri principi, quali la messa in atto di azioni di promozione della salute basate su evidenze scientifiche ed il contrasto alle diseguaglianze.

Per i programmi del Piano, come richiesto dal Ministero della Salute, sono stati individuati gli indicatori sentinella e relativi standard, per documentare e valutare l'avanzamento dei programmi verso il raggiungimento degli obiettivi specifici.



Marco Di Battista 4et ai Musei Vaticani nella rassegna Museidiserà

Venerdì 18 agosto 2017. ore 20.30

*Città del Vaticano. Musei Vaticani, Cortile della Pigna
ingresso libero per i possessori del biglietto d'accesso ai
Musei Vaticani*

Marco Di Battista 4et

Marco Di Battista: pianoforte

Franco Finucci: chitarra

Gabriele Pesaresi: contrabbasso

Roberto Desiderio: batteria

Roma – Venerdì 18 agosto 2017, alle 20.30, il Marco Di Battista 4et suonerà nel Cortile della Pigna dei Musei Vaticani nella rassegna Museidisera, organizzata dal CIDIMall'interno del progetto Suono Italiano. Insieme al pianista si esibiranno Franco Finucci alla chitarra, Gabriele Pesaresi al contrabbasso e Roberto Desiderio alla batteria.

La rassegna Museidisera viene realizzata in collaborazione con il Governatorato dello Stato della Città del Vaticano, Direzione dei Musei e rinnova, anche nel 2017, la stagione di aperture straordinarie dei Musei del Papa. Il concerto è ad ingresso libero per quanti acquistano il biglietto d'accesso ai Musei Vaticani. La rassegna Museidisera ha ricevuto il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia presso la Santa Sede e viene realizzata grazie al contributo del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e del Turismo – Direzione Generale Spettacolo.

Marco Di Battista e Franco Finucci hanno dato vita ad un duraturo sodalizio musicale, chiamato Sonic Latitudes, che con frequenza li vede sul palco e in sala di registrazione nella formazione del duo. Il concerto ai Musei Vaticani li vedrà affiancati dalla compatta e affiatata ritmica composta da Gabriele Pesaresi al contrabbasso e Roberto Desiderio alla batteria. Le composizioni di Finucci e Di Battista catturano l'attenzione perché dotate di originalità e intelligenza compositiva. L'improvvisazione prodotta dai solisti è accattivante perché proviene da una conoscenza profonda della tradizione.

Sul palco l'intesa dei quattro musicisti è completa, coinvolgente e, perché no, divertita, il linguaggio della

formazione è ammirevole per coerenza e per maturità musicale. La solidità del quartetto proviene dalle numerose collaborazioni che di volta in volta hanno unito i musicisti coinvolti: contesti diversi nei quali si è sviluppato l'interplay e la reciproca conoscenza musicale. Il repertorio scelto dalla formazione per il concerto di venerdì 18 agosto, comprende brani estratti da dischi pubblicati in passato e scelti dal nuovo CD appena registrato dai quattro che vede la presenza del sassofonista Stefano Di Battista.

L'unione musicale che lega Marco Di Battista e Franco Finucci è stabile nel tempo e diretta verso la ricerca. Sonic Latitudes è anche il titolo del disco che i due musicisti hanno registrato nel 2013. Nell'estate del 2016, Di Battista e Finucci, insieme alla ritmica formata da Arild Andersen e Paolo Vinaccia, hanno costituito Sonic Latitudes Nordic Experience: il quartetto, nell'ambito di un breve tour nel centro Italia, si è esibito anche sul prestigioso palco della Casa del Jazz di Roma.



Sacralità, divertimento, gastronomia tipica alla Festa di S. Maria delle Grazie

Monteprandone – Sacralità, Divertimento, Gastronomia Tipica della Terra di San Giacomo della Marca: questa è la Festa della Madonna delle Grazie organizzata dall'associazione San Giacomo della Marca e S. Maria delle Grazie, presieduta da Nerio Fares, che prenderà il via giovedì 17, fino al 20 Agosto 2017 presso il piazzale antistante il Santuario di S.Giacomo della Marca di Monteprandone.

Una festa per la gente, come si faceva una volta, con quello spirito genuino dello stare insieme e del divertirsi senza grosse pretese.

La particolarità dell'evento è che non ci sono sponsor esterni: protagonista assoluta è la comunità e tutto il ricavato viene destinato per la manutenzione del santuario.

Stand gastronomici tutte le sere con piatti tipici della Terra di S.Giacomo quali: il Menù francescano composto da gnocchi al ragù, tagliata di pollo tricolore, fantasia di farro, verdure grigliate, fette di pane, acqua, il Piatto Unico del Presidente che comprende tagliata di pollo tricolore con fantasia di farro, verdure grigliate e fette di pane. Ed ancora l' Arista in porchetta con pomodorini freschi e i famosi Giacomini de' Monteprannù, tocchetti di pasta lievitata fritta e prosciutto crudo, che rappresentano la novità dell'edizione 2017.

Il programma musicale prevede il 17 l'esibizione della Band "Solo e Sempre Nomade", il 18 "Quintino Graziani

orchestra” , il 19 “Ciarrapico Band e Gianluca Agostinelli.
Gran finale il 20 con il Raduno delle Ferrari ed auto
d’epoca alle ore 9.30, con giro turistico per le vie del
paese; S.Messa con processione con l’effigie della Madonna
delle Grazie accompagnata dalla banda musicale alle ore
18.30.

A conclusione alle ore 21, 30, il “TALENT Show”.

“La finalità dell’evento- afferma il presidente Nerio
Fares- è quella di divulgare l’espressione personale tra i
nuovi Talenti emergenti e si fonda sulla convinzione che il
talento sia patrimonio universale da condividere con le
nuove generazioni e rappresenti un supporto fondamentale
nel processo di maturazione e affermazione della propria
identità. Il Talent Show , permetterà di valorizzare i
talenti che potranno vivere un’esperienza da protagonisti e
scoprire il piacere di esprimere la passione in cui
credono!”



Folkappanka Bifolk Band alla Maialata in piazza

Per la 21° edizione un giorno in più per la solidarietà

Montefiore dell'Aso – Grande riscontro di pubblico per l'avvio della Maialata in Piazza, a Montefiore dell'Aso fino a domenica 20 agosto.

In questi giorni uno dei Borghi più Belli d'Italia si colora di rosa Maialata. Il menù si ripete di anno in anno: polenta bianca e rossa servita sulla tipica tavoletta di legno, bracioline, costine, salsicce e poi cocomero e pizzette fritte (tutti i giorni apertura stand gastronomici dalle ore 18).

Ad animare la serata di giovedì 17 agosto saranno i "Folkappanka Bifolk Band", formazione fermana che proporrà dalle 21.30 il loro vasto repertorio che spazia dalle canzoni folkloristiche delle varie regioni italiane come quelle popolari, dialettali, saltarelli e stornelli, fino ai successi musicali attuali. Nei loro brani sono presenti cantautori come Mannarino, Capossela, De Andrè, Cristicchi e molti altri.

Dopo il successo della passata edizione torna anche quest'anno per gli amanti della fotografia e non solo un contest fotografico #maialata2016.

Non mancheranno neanche quest'anno il Maialata Store dove si potranno acquistare dei simpatici gadget e le t-shirt in edizione limitata, la pesca organizzata dal Consiglio Comunale dei Ragazzi e le visite al Polo Museale di San Francesco aperto dalle 17.00 alle 23.00 con orario continuato.

La serata di domenica 20 agosto sarà organizzata in collaborazione con tutte le associazioni montefiorane. Una

serata con menù fisso, il cui ricavato sarà interamente devoluto ad Arquata del Tronto.

The poster is for a 'Cena Stellata' event. At the top, it features the logos of the 'COMUNE DI CASTELLEONE DI SUASA' and 'Ass.ne Turistica Pro Suasa'. The main title is 'CENA STELLATA' in large, bold, red letters, with the subtitle 'DEDICATA ALLA CIPOLLA DI SUASA' below it. The event location is 'c/o l'Azienda Vitivinicola VENTURI - Contrada Case Nuove, 1/A CASTELLEONE DI SUASA (AN)'. The date and time are 'MARTEDÌ 22 AGOSTO' and 'ore 20:00'. A photo of Chef 'Errico Recanati' is shown on the left. The menu is listed on the right: 'Crocchette di Pecorino', 'Cipolla bruciata e coratella di Agnello', 'Baccalà e cipolla con perle di Aceto Rosso', 'Pancetta e consistenza di Cipolla', 'Riassetto di Fagioli, Ravioli di Cipolla di Suasa liquida e finto Minestrone', 'Carpaccio Tonnato in Estate di Suasa', and 'Fondente con Cipolla di Suasa'. The price is '€ 40,00 a persona'. At the bottom, contact information is provided: 'Info: prouasa@gmail.com - 071.966770 (posti limitati)' and 'Adesioni: entro ore 12.00 di sabato 19 Agosto c/o Edicola Guerra (Capome € 20,00)'.

Cena Stellata, dedicata alla Cipolla di Suasa

Castelleone di Suasa – L'Amministrazione Comunale di Castelleone di Suasa e l'Associazione Turistica Pro Suasa, Vi aspettano, Martedì 22 Agosto 2017, ore 20,00, c/o l'Azienda Vitivinicola VENTURI, Contrada Case Nuove, 1/A – Castelleone di Suasa (AN), per la degustazione di una Cena Stellata, dedicata alla Cipolla di Suasa, con il Testimonial della Cipolla di Suasa, lo Chef Errico Recanati.

Questo evento anticipa la tradizionale Festa della Cipolla, che si terrà il 2 e 3 Settembre e coinvolgerà l'intero centro urbano di Castelleone di Suasa.

Lo chef Errico, ha voluto inserire nel Menù il piatto: *“Ristretto di Fagiano, Ravioli di Cipolla di Suasa liquida e finto Minestrone”*, a dimostrazione di una cucina neorurale, dove la tradizione acquisita nel tempo si fonde con le nuove tecniche e la ricerca di oggi.

Le scelte per l'attenzione alla qualità delle materie prime, alla selezione dei produttori, hanno portato lo Chef Recanati a ricevere la prima stella Michelin nella guida 2013 ed altre prestigiose riconoscenze, in seguito, tanto da fargli affermare: *“un piatto deve poter emozionare tutte le generazioni per poter generare un ricordo: se questo non succede, non avremo generato VITA! Per questo io cerco una cucina senza età, che si spoglia dalle mode del momento ed è vicina al cuore di ognuno di noi.”*

Un ringraziamento va rivolto all'Azienda Vitivinicola Venturi per la disponibilità dei locali e per i buoni vini messi a disposizione ai commensali: DESIDERIO Marche IGP Bianco; QUDI' Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Class. Superiore; BALSAMINO Marche IGP Rosso; SQUARCIAFICO Marche IGP Rosso e, per finire, delle GOCCE BALSAMICHE di Grappa di Vinacce di Aleatico.

Adesioni entro le ore 12,00 di Sabato 19 Agosto, c/o Edicola Guerra, € 40,00 (Caparra € 20,00).

Info: prosuasa@gmail.com – 071.966770 (posti limitati).