



# **Igles Corelli, “la cucina circolare...”: Eccellenze a Tavola all’Alberghiero Buscemi**

*San Benedetto del Tronto* – Il 14 gennaio 2018 si è svolto presso l’Istituto Alberghiero Buscemi di San Benedetto del Tronto l’ultimo degli incontri in programma per la kermesse “Eccellenze a Tavola”, realizzata dall’Associazione Culturale Eccellenze da un’idea dello chef del territorio Francesco Poliandri.

Dopo le creazioni di alta pasticceria del Maestro Leonardo di Carlo il 4 e 5 novembre, del guru della panificazione Piergiorgio Giorilli il 2 dicembre, del numero 1 mondiale del gluten free Francesco Favorito, è stata la volta dello chef Igles Corelli, con la sua “cucina circolare” che esalta i sapori e riduce gli sprechi, che si è meritata i più insigni riconoscimenti della critica gastronomica nazionale ed internazionale.

Le cinque stelle Michelin tatuate sull’avambraccio del Maestro testimoniano inconfutabilmente il successo e l’immensa competenza di Corelli, che proprio in questi giorni ha aggiunto un altro riconoscimento eccellente al suo percorso

professionale: sarà infatti il coordinatore del Comitato Scientifico della Gambero Rosso Academy.



Il Maestro ha sorpreso tutti i corsisti, che in religioso silenzio hanno assistito

alla creazione delle sue "opere" di alta cucina, tra cui la sua sorprendente ricetta "La rapa si fa tonno", per poi rispondere a tutte le curiosità e le domande degli astanti.

Con Eccellenze a Tavola abbiamo voluto proporre un evento che coniugasse l'esigenza di valorizzare, promuovere e preservare il patrimonio enogastronomico del nostro territorio, attraverso la degustazione di prodotti di alcune delle nostre migliori aziende, con l'offerta di percorsi di formazione e approfondimento tenuti da Maestri di altissimo livello.

Il nostro "esperimento" di valorizzazione del Territorio, avente come filo conduttore il cibo, inteso come cultura alimentare, è stato assolutamente soddisfacente, e ci adopereremo affinché si possa replicare, arricchendola, tale entusiasmante esperienza.

Il raggiungimento di tale finalità si deve a tutti i produttori che, credendo nel nostro progetto, hanno offerto a tutti i corsisti, nel corso delle pause pranzo dei master, l'occasione per assaggiare ed apprezzare alimenti, vini e liquori di indiscutibile qualità e bontà.

Hanno deliziato i palati di tutti i presenti gli spettacolari spinosini, la pasta all'uovo ormai conosciutissima della Azienda Spinosi, i pastellati ed i contorni della Azienda Promarche, le eccellenti olive ascolane e i fritti Bachetti, i deliziosi formaggi della Vergara, i cornetti salati, sandwich e le crostate del Forno Ciarrocchi, la mignonnerie offerta dal Caffè Soriano, il selezionato caffè di Orlandi Passion,

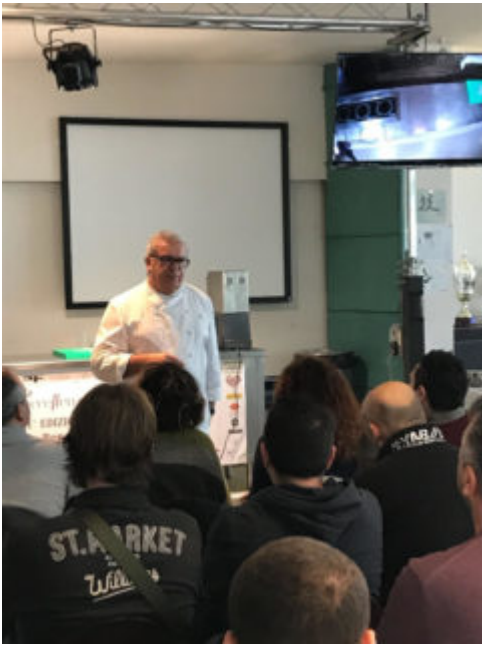
l'ormai famosissimo e tradizionale Caffè del Marinaio, i liquori di Meletti e la tradizionale celebre Anisetta, i salumi di Costantini, l'olio dell'oleificio Conca d'Oro, i vini del Consorzio Vini Piceni, l'ottima birra artigianale di Menoamara Beer... insomma, alcune delle meraviglie e dei vanti del nostro territorio.

Intanto siamo orgogliosi di aver fatto da ispirazione e da apripista ad altre manifestazioni similari, che contribuiranno a sensibilizzare e a promuovere la crescita del nostro territorio e a sottolineare ulteriormente l'esigenza di formazione e di arricchimento delle conoscenze.

Un ringraziamento va all'Istituto Alberghiero della nostra città, nella persona della dott.ssa Germani, che, riconoscendo il grande rilievo della nostra iniziativa ed il suo eccezionale valore aggiunto nella formazione dei propri allievi, ha rinviato l'open day previsto per il 14 gennaio al 21 gennaio p.v.

Continuano nel frattempo, sempre presso l'Istituto Alberghiero, i corsi pratici tematici dello chef Francesco Poliandri, che il 19 gennaio si cimenterà con "Le torte da forno", il 26 gennaio con "Il pesce: tecniche e lavorazione", a seguire, il 9 febbraio, "Dessert al piatto", il 23 febbraio "Meringhe e patè a bombe", il 9 marzo "Il pane: tecniche e realizzazione".





**MASTER 2017/2018**  
PER PROFESSIONISTI E APPASSIONATI

**4 - 5 NOVEMBRE 2017**  
*Leonardo Di Carlo*  
e la sua pasticceria con "Colazione d'Autore"  
1° RADUNO NAZ. FAN CLUB

**2 DICEMBRE 2017**  
*Piergiorgio Giorilli*  
"Il pasticc... ieri, oggi, domani"  
1° RADUNO NAZ. FAN CLUB

**3 DICEMBRE 2017**  
*Francesco Favorito*  
"Il mangiar nibbi... per tutti"  
1° RADUNO NAZ. FAN CLUB

**13 GENNAIO 2018**  
*Giuseppe Vaccarini*  
"I vini del territorio. Degustazioni e abbinamenti"

**14 GENNAIO 2018**  
*Igles Corelli*  
"La cucina circolare: un approccio innovativo  
alle preparazioni in cucina, che esalta  
i prodotti e riduce gli sprechi"

Igles Corelli

**ISTITUTO ALBERGHIERO**  
**"F. BUSCEMI"**  
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP) ITALY

**INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO**

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

**ENOGASTRONOMIA**

**PASTICCERIA**

**SALA E VENDITA**

**OPEN DAY**

**1° DICEMBRE 2017 ore 15/19**

**21 GENNAIO 2018 ore 15/19**

**31 GENNAIO 2018 ore 15/19**

Commissione di Direzione di Istruzione  
Prestazioni strutturali regolari a pieno loading  
14 CUCINE di Sala  
Camping di grande attrazione di categoria di  
accoglienza, servizio di qualità

Placca Scappellato  
CASA del Seminario del Tronto  
Tel. 0733 647044 - Tel. 0733 647044  
aperti@istitutobuscemi.it  
www.istitutobuscemi.gov.it

Open Day



# **Samb Femminile: sei atlete convocate con la Rappresentativa Umbria – Marche**

*Sei calciatrici rossoblù convocate con la Rappresentativa Nazionale Umbria – Marche U20*

*San Benedetto del Tronto, 2018-01-17 – La Società S.S. Sambenedettese Calcio esprime grande soddisfazione e si complimenta con le calciatrici Greta Castiglione, Serena Malatesta, Maria Fioroni, Martina Marano, Camilla Romandini e Arianna Spina per la convocazione con la Rappresentativa Nazionale Umbria-Marche Under 20 che oggi inizierà la preparazione in vista del campionato nazionale per regioni.*





## dalla Città

### **In Comune EcoSportello anche il sabato**

*San Benedetto del Tronto, 16-01-2018* – Visto il gradimento riscontrato dagli utenti che dal giugno scorso si rivolgono all'Ecosportello aperto da Picenambiente nel Comune di San Benedetto del Tronto, ma anche per rispondere alle esigenze di coloro che non hanno la possibilità di recarsi in Comune durante la settimana lavorativa, Amministrazione comunale e società che gestisce il ciclo dei rifiuti hanno deciso di ampliare il servizio anche al sabato.

E così, da sabato 20 gennaio l'Ecosportello sarà aperto anche il sabato mattina, dalle 10 alle 12, sempre al piano terra del Municipio di viale De Gasperi, al bancone d'ingresso. L'apertura del sabato va ad aggiungersi a quelle del lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12,30 nei locali dell'Ufficio Relazioni con il pubblico, sempre al piano terra del Municipio.

Ricordiamo che l'Ecosportello, a cui è preposto un dipendente di Picenambiente, ha il compito di fornire informazioni sui servizi di raccolta dei rifiuti (modalità di conferimento, orari, tipi di materiale oggetto di raccolta), ricevere segnalazioni e proposte ma anche assegnare o sostituire contenitori e per la consegna dei sacchi per la raccolta differenziata. A titolo sperimentale, l'EcoSportello fornisce inoltre gratuitamente sacchetti per raccogliere le deiezioni canine secondo una periodicità stabilita in base al consumo stimato.

L'EcoSportello è raggiungibile anche telefonicamente al numero 0735/794433 (attivo nei giorni di apertura tranne il sabato) o per posta elettronica all'indirizzo [ecosportello@comunesbt.it](mailto:ecosportello@comunesbt.it)

### **Obesità infantile, parte uno screening di massa**

Accogliendo una proposta della Fondazione italiana per la lotta all'obesità infantile, della Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale (SIPPS) e dell'Associazione Ricerche Terapie Oncologiche Integrate (ARTOI), l'Amministrazione comunale si è fatta promotrice di un incontro, svoltosi nel pomeriggio di martedì 16 gennaio in sala Giunta, tra i rappresentanti delle tre realtà guidati dalla dr.ssa Marina Aimati, specialista in scienza dell'alimentazione e nutrizionista clinico, l'ASUR – Area Vasta 5 e le dirigenze dei tre Istituti Comprensivi della città per lanciare il progetto "Salute in movimento" finalizzato a prevenire e curare l'obesità infantile.

Il progetto è stato già condotto tra il 2013 e il 2015 nelle scuole dei comuni di Anzio e Nettuno ed è intenzione dei



promotori riproporlo anche nelle scuole di San Benedetto del Tronto.

Ottenuto l'assenso delle dirigenze scolastiche, nelle prossime settimane le famiglie dei bambini che frequentano le scuole primarie e secondarie di primo grado riceveranno un invito a partecipare agli "obesity day": in alcune date sarà possibile rivolgersi agli specialisti del settore presso il Centro medico Forum che ha messo a disposizione i suoi spazi per uno screening, ovviamente gratuito. Al termine della valutazione, le famiglie riceveranno una scheda descrittiva della situazione del minore e delle eventuali misure da adottare per ridurre ed eliminare i rischi derivanti dall'obesità. Il programma prevede il coinvolgimento dei servizi scolastici per costituire un fronte comune con la famiglia contro uno dei maggiori rischi di questi anni per la salute dei più piccoli.



**Sale videolottery, i controlli saranno serrati**

L'Amministrazione comunale è intenzionata a svolgere un

controllo più puntuale e pressante sui requisiti posseduti dalle sale per videolottery che esistono in città.

Nei giorni scorsi si è svolto un incontro con funzionari della Questura di Ascoli Piceno per definire i margini di intervento di cui il Comune dispone per evitare che queste attività sorgano in prossimità di luoghi sensibili come edifici scolastici, religiosi, istituti di credito.

Poiché negli ultimi tempi sono state aperte nuove attività per le quali il Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza prevede verifiche unicamente sui requisiti del richiedente, è intenzione dell'Amministrazione procedere ad una verifica dei requisiti delle sale così come comunicati al momento dell'apertura, anche con riferimento alla normativa regionale recentemente varata. Qualora tali requisiti non fossero soddisfatti, si procederà senza indugio all'adozione di provvedimenti di chiusura.



## Politica “differenziata”

di *Paolo Canducci*

*San Benedetto del Tronto, gennaio 16, 2018* – Leggo sulla stampa locale di oggi che a San Benedetto del Tronto aumenta la TARI e che la colpa è del conferimento fuori provincia dell'indifferenziato. La conseguente deduzione sarebbe che la raccolta differenziata non ha funzionato.

Francamente, da ex assessore comunale con delega anche della gestione dei rifiuti, non posso sopportare che vengano dette ben tre **NON VERITÀ**: tre giustificazioni debolissime che provano a nascondere, senza riuscirci, il vero problema: l'incompetenza dell'amministrazione Piunti in materia e, ancor di più, l'assenza totale di una politica ambientale di lungo respiro.

**La raccolta differenziata ha funzionato e bene.** E, giusto per puntualizzare e non far dimenticare le cose, ricordo che l'amministrazione di cui Piunti era vice-sindaco ci aveva lasciato la città con la raccolta differenziata al 19%!

Dal 2008 al 2016 la nostra Città è passata dal 20% di differenziata al 68% facendo da traino per tutti i comuni del territorio serviti dalla Picenambiente che, proprio grazie alle politiche ambientali di San Benedetto, ha programmato investimenti in personale, mezzi e impianti tanto da portarsi ai livelli delle principali società del settore.

Questa politica ha permesso di neutralizzare per ben 8 anni gli aumenti della tassa rifiuti nonostante l'innalzamento costante del costo di conferimento dell'indifferenziato alla discarica di Relluce (oltre il 50% in 8 anni).

In quegli anni San Benedetto non aumentava la tassa rifiuti anzi la diminuiva grazie all'alta percentuale di differenziata, mentre il comune di Ascoli la aumentava di oltre il 40% proprio perché aveva una bassa percentuale di differenziata e quindi subiva maggiormente l'impatto degli aumenti dei costi della sua discarica.

Quindi la raccolta differenziata ha funzionato e funziona, ciò che non va è l'amministrazione Piunti che dal suo insediamento non ha svolto più un ruolo di stimolo rispetto alle politiche di tutela ambientale dell'intero territorio, limitandosi a seguire acriticamente la programmazione del comune di Ascoli finalizzata all'ampliamento della discarica di Relluce, che altro non porterebbe che nuovi incassi ad Ascoli e solo costi per gli altri comuni, compreso il nostro.

Per evitare gli aumenti della TARI degli ultimi due bilanci (oltre alla forte diminuzione della platea di beneficiari dell'agevolazione sulla tariffa) il sindaco Piunti avrebbe dovuto proseguire con determinazione il progetto Raccolta 2.0 completando entro il termine stabilito di fine 2016 la distribuzione in tutta la Città dei mastelli (**cosa non fatta**) e introducendo la **tariffazione puntuale**. In questo modo oggi avremmo una percentuale di differenziata vicina all'80% in grado di assorbire gli aumenti dei costi del conferimento fuori provincia e i cittadini virtuosi avrebbero dei risparmi e non degli aumenti. **Non era difficile era già tutto pronto!**

Esiste, infatti, una bozza di Regolamento per l'introduzione della tariffa puntuale, basta completarla e approvarla. **Perché non si fa e si preferisce aumentare la Tari ai cittadini?**

La risposta è semplice: introdurre un sistema di pagamento a tariffa prelieverebbe i più virtuosi e scaricherebbe gli aumenti su coloro che non differenziano i rifiuti, il tutto in modo oggettivo. Questo potrebbe, però, scontentare alcune categorie, che invece potrebbero essere escluse da aumenti discrezionali decisi dalla Giunta e dal Consiglio.

Sto esagerando? Non si direbbe visto che i giornali di oggi riportano che l'aumento della TARI è limitato alle famiglie e non esteso alle attività commerciali. Per quale motivo? Nelle scelte di politica ambientale dovrebbe valere il principio del "chi inquina paga" e non del "chi è più debole paga".

Concludo con un pensiero *affettuoso* per l'assessore Traini da due anni lasciato solo a giustificare aumenti della TARI non

giustificabili, addossandosi colpe non certo sue, mentre altre tariffe più "care" al Sindaco (perché oggetto di suoi impegni elettorali – vedi parcheggi in zona pedonale) non si toccano se non – addirittura – per una diminuzione!

Purtroppo Traini paga l'inesperienza: spero reagisca portando ad approvazione la tariffazione puntuale così da impedire in futuro aumenti discrezionali a danno delle famiglie.