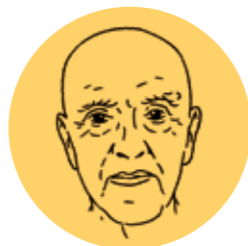


VAL DI FIASTRA



#2/Dic 2025	Editoriale	2	Voci Piccole Biblioteche: Urbisaglia	11	Cultura Poesie dalla Vallata	22
Val di Fiastra: persone, luoghi e relazioni delle comunità	Tradizioni Da Luana: 37 anni di buona cucina	3	Reportage Oli Esausti	14	Eventi Natale in Val di Fiastra	23
	Territorio Storie di expat: da Ripe a Tokyo	8	Residenze artistiche Olobionte	19	Informazioni di pubblica utilità Farmacie	24



Se manca l'acqua, non manchi la trasparenza

I due comunicati diffusi da Tennacola Spa il 25 novembre scorso – prima l'annuncio di nuove restrizioni idriche, poi il contrordine con la revoca delle turnazioni – è più di una svista o di un problema di coordinamento. Rivela quanto fragile sia l'infrastruttura comunicativa quando il sistema idrico è sotto stress. In territori come i nostri, un messaggio contraddittorio non genera solo disorientamento: rischia di erodere la fiducia, alimenta sospetti, amplifica l'inquietudine, come mostrano i commenti subito apparsi sui social.

L'acqua è un bene scarso; non deve esserlo la chiarezza.

Le crisi idriche non si governano solo con valvole che si aprono e si chiudono: richiedono trasparenza. Quando l'acqua scarseggia, i cittadini devono sapere perché, quanto è grave la situazione, quali misure servono e per quanto – ragionevolmente – dureranno. Ogni incertezza apre spazio a dietrologie e supposizioni: «c'è un guasto?», «perché non lo dicono?», «perché oggi sì e domani no?». Una comunicazione ricca, completa, coerente su sito, social, avvisi e sms permette alle persone di capire, prepararsi e assumere comportamenti responsabili. Una comunità che percepisce con chiarezza la criticità sarà più pronta a contenere gli sprechi e a seguire le indicazioni.

La trasparenza, però, non può essere episodica: deve diventare metodo. Altrimenti ogni errore, come quello recente, risuona come una stonatura in un clima già teso.

Un passo decisivo è rendere "visibile" la rete idrica, non solo in senso tecnico, ma informativo: offrire dati chiari e aggiornati su portate, livelli dei serbatoi, perdite, qualità dell'acqua, prelievi dai pozzi, attraverso un portale o un cruscotto grafico online. Il ritorno sociale di questa scelta merita gli investimenti necessari. Mostrare lo stato delle fonti e dei consumi in tempo reale (o quasi) permette a tutti di verificare la gravità della situazione, capire l'origine delle misure restrittive, misurare progressi o peggioramenti. Restituisce potere informativo ai cittadini e, insieme, li responsabilizza: se la portata scende sotto soglia, il problema è evidente; se i consumi si impennano, è chiaro che serve prudenza. Questi strumenti sono anche un antidoto alla disinformazione: dove i dati sono aperti e verificabili, le fake news circolano con molta più difficoltà.

L'acqua è un bene comune fragile, ancor più in territori a forte dipendenza sorgiva come i nostri. Ma la fragilità non è solo fisica: è anche sociale. Una comunità che non si fida del gestore, o percepisce scelte arbitrarie, è più esposta a conflitti e sospetti. La trasparenza, invece, crea alleanza. Permette di affrontare insieme un periodo difficile, riconoscendo che le soluzioni non sono solo tecniche, ma culturali e collettive. La sostenibilità del sistema idrico – comprese eventuali turnazioni – non si costruisce solo con pozzi di emergenza e manutenzione: si ottiene con cittadini informati e coinvolti, istituzioni che dialogano, gestori che spiegano e ascoltano.

L'incidente comunicativo del mese scorso può essere archiviato come un errore, ma sarebbe riduttivo fermarsi lì. Può diventare l'occasione per un cambio di passo: più dati, più partecipazione, più fiducia.

Perché quando l'acqua manca, non può mancare anche la verità.

di Piero Chinellato
Direttore responsabile

Da Luana: 37 anni di buona cucina

di Chiara Sagramola



Proprio il giorno in cui ci siamo incontrati con la redazione di questa rivista per decidere i contenuti del secondo numero, abbiamo saputo che il ristorante Da Luana di Loro Piceno avrebbe chiuso – non ci abbiamo pensato troppo, dovevamo parlarne. Non solo perché questa sezione si intitola Tradizioni, ma perché un'attività di ristorazione che chiude, è indice di un tempo che cambia, e con esso, cambiano le tradizioni del territorio in cui cessa l'attività. Così, in un piovigginoso venerdì sera di novembre, ci mettiamo d'accordo con Luana e Simona per parlare della storia del loro ristorante. Mi accolgono nella sala vuota, con un tavolo apparecchiato non con le solite stoviglie ma con pile di album fotografici e ricordi della storia del ristorante. Una su tutte, una lettera, scritta da una delle sue zie in occasione del suo matrimonio. Ma di lei, e delle sue zie, parleremo più avanti.

In certe zone della provincia italiana, che sia tra montagne, colline, lungomare o affacciati su un lago, la parola *tradizione* non è un concetto da difendere, ma un termine immediatamente associato alla famiglia e per questo imprescindibile. Nei ristoranti legati alla cucina popolare le ricette si intrecciano con la genealogia delle famiglie che li gestiscono, coi loro sacrifici. Bambini che crescono sotto i tavoli della cucina, madri in pensione che continuano a dare una mano nelle cucine, nipoti che portano a tavola. Così la tradizione più che tramandata viene vissuta.

Anche quella di Luana è una storia che ha a che fare con la famiglia e il suo intrecciarsi con il cucinare che diventa, per necessità, tradizione. «Mio padre Decimo era, appunto, il decimo di undici figli, rimasti poi in nove, in una famiglia di contadini» racconta. «A quei tempi la terra veniva lasciata in gestione ai figli maschi, e così le prime sette figlie, tutte femmine, venivano mandate a cucinare per non pesare economicamente sulla famiglia». Una dopo l'altra, crescevano così, spedite "a servizio", in case di nobili, medici, imprenditori e contesse. Erano giovanissime, spesso poco più che bambine, mentre imparavano il mestiere in case più grandi e più ricche, dove la cucina diventava luogo di apprendistato forzato, in un'epoca in cui per molte famiglie contadine questa era la normalità: il lavoro nei campi spettava agli uomini, mentre alle donne toccavano i compiti domestici.

Due sue zie, in particolare, sono diventate cuoche bravissime. Una cucinava a domicilio per occasioni speciali come matrimoni, comunioni e cerimonie varie, arrivando anche a preparare pranzi completi per 300 persone. L'altra invece cucinava in una villa nobiliare a Loro Piceno. Nel 1976 suo zio Sergio, il più piccolo della famiglia, propone un'idea: aprire un ristorante. «Lui, mio padre Decimo e le loro sorelle, tutte brave a cucinare, che venivano ad aiutare tutte quante» e Luana, adolescente, inizia a lavorare nel ristorante di famiglia, e a osservare gli zii mettere in piedi un'attività fondata sulla loro storia familiare. «Essendo piccola di statura, avevo provato a fare domanda per qualche fabbrica qua a Loro, ma nessuno mi voleva. Così, ho finito la scuola, la terza media, a giugno e il 29 agosto hanno aperto il ristorante». Si chiamava Le Grazie e all'epoca avevano il bar, i generi alimentari, volevano fare anche una sala adibita alla proiezione cinematografica ma alla fine ne hanno ricavato una sala da ballo. «La domenica pomeriggio c'era anche la discoteca e il sabato sera si faceva il liscio, il venerdì le gare di briscola». Tutto questo perché, ci racconta Luana, inizialmente il ristorante non aveva ingranato. «Quelli erano tempi in cui al ristorante ci si andava solo per eventi speciali» Il ristorante veniva gestito principalmente dalle famiglie dei due fratelli, Decimo e Sergio, il lavoro continuava a crescere per cui, dopo undici anni, Sergio e la sua famiglia decidono di spostarsi, avviando l'attività "Hotel-Ristorante Le Grazie". Luana non ci pensa su troppo, chiede aiuto al fratello, ai genitori, a tutta la famiglia e decide di acquisire tutte le licenze necessarie a tenere il ristorante e aprirlo a una nuova gestione, con il nome che porta ancora adesso, 37 anni dopo: "Ristorante Da Luana". «Ci siamo trovati in due, io e mio fratello Simone a vent'anni, e il supporto della nostra famiglia è stato fondamentale». Molto influente, infatti, è stato l'aiuto di sua mamma, Rita, che ha sostenuto in tutto e per tutto la decisione dei figli, e non meno importante la complicità del babbo, Decimo, che ha dato la propria disponibilità economica, ipotecando tutto quello che possedeva. «Babbo non ci dormiva la notte, ma noi ci davamo tanto da fare» ci racconta, con il sorriso di chi si rende conto, a posteriori, di cosa ha dovuto affrontare per portare avanti questa volontà.

Mentre il padre dormiva notti inquiete, i figli si sono rimboccati le maniche e hanno trovato il modo di far funzionare tutto, con l'aiuto del resto della famiglia: le zie venute in soccorso in cucina, ma soprattutto la zia Brenta. Non si è mai sposata, ed era molto affezionata a Luana, così sono sempre state molto vicine e l'ha aiutata e affiancata con tutte le sue forze. «Io dormivo sempre con lei, eravamo molto legate; se litigavo col fidanzato, ci andava a parlare lei». Si chiamava così perché, quando il padre tornò dalla guerra e attraversò il Brenta, seppe che gli era nata un'altra figlia e decise di darle quel nome.



Le zie hanno giocato un ruolo centrale nella vita di Luana, non solo quella lavorativa. Diverse quanto a carattere, dopo tanti anni, si sono ritrovate insieme al pranzo per il matrimonio di Luana, un'impresa riunirle. Ma il grande pilastro dell'attività e della famiglia era la mamma Rita, occupatasi sempre della cucina «con una disponibilità senza uguali» ci racconta Simona. Rita metteva passione e tradizione in tutti i suoi piatti, ed è grazie a lei se il ristorante vanta una grande qualità. Purtroppo nel corso degli anni ha avuto problemi di salute, e così, pian piano, si è fatta affiancare da Simona, moglie di Simone, e attuale cuoca dei cappelletti in brodo più buoni dell'entroterra marchigiano, almeno a detta di chi scrive, e preziosa eredità della mamma Rita, che purtroppo è venuta a mancare nel 2023. Non meno importante, Cristian, il figlio di Luana, «la mia più grande soddisfazione». L'ha sempre sostenuta e aiutata nel ristorante e, insieme allo zio Simone, da più di quindici anni, hanno iniziato un'altra avventura di famiglia, l'azienda agricola «Il Lorese».



Le foto dell'articolo sono state scattate da Francesco Pulerà durante l'intervista fatta a Luana e Simona

«Le persone comunque ci hanno dato fiducia fin da subito; i clienti ci hanno sempre voluto bene e sono stati la mia soddisfazione più grande, ci hanno supportato tanto». È in questo percorso che si definisce l'identità della loro cucina: niente scorciatoie. «Il fritto lo facciamo noi, come facciamo le galantine, i bolliti, il cinghiale al salmì, la trippa, tutto». Niente semilavorati, tutto è prodotto nella loro cucina, niente piatti alla moda, solo materie prime del territorio e cucina tradizionale marchigiana, così come tradizionali sono diventati i loro clienti. Ognuno ha il suo tavolo preferito, arriva a una certa ora e non serve chiedergli cosa vuole mangiare, lo sanno già e glielo hanno già iniziato a preparare. A un certo punto della nostra conversazione, la domanda viene naturale: come faranno tutti i vostri clienti, ora che avete deciso di chiudere? Luana non risponde subito, ma il sorriso tradisce quello che sta per dire: «Non chiudiamo del tutto. Vogliamo provare per un periodo a fare solo servizio di rosticceria, poi se qualcuno su ordinazione ci chiede di aprire, se trovo il personale, per il giorno della prenotazione, riapro». Non lo nascondo, sono la prima a tirare un sospiro di sollievo, ma forse lo ha tirato anche lei: è difficile lasciare andare del tutto una cosa, quando è diventata così tanto parte di te.

Storie di expat da Ripe a Tokyo

Scritto in collaborazione con le volontarie della Biblioteca di Ripe San Ginesio

Alessandra e Matteo sono entrambi originari di Ripe San Ginesio, ma l'altra cosa che li accomuna è il fatto che vivono in Giappone. Questa sezione della rivista nasce proprio con l'intento di raccontare chi è nato nella Val di Fiastra ma, al momento, non ci vive più. I cosiddetti "expat". Così, dopo varie vicissitudini logistiche, ci siamo presi un momento per fare una chiacchierata insieme a loro, sulla loro vita a Tokyo e su cosa ricordano e cosa manca loro della vita a Ripe San Ginesio.



In collegamento con Tokyo. Nella pagina successiva: Alessandra all'interno di una abitazione tradizionale giapponese

Biografie

ALESSANDRA BRUÈ

Alessandra, originaria di Ripe, da un anno e mezzo ha fatto della immensa Tokyo la sua nuova casa. Il suo viaggio internazionale è iniziato a 24 anni, quando ha lasciato l'Italia per un anno di studi a Karlsruhe, in Germania: un'esperienza decisiva che ha aperto la strada a nuovi orizzonti. Dopo la laurea in Ingegneria edile-architettura alla Politecnica delle Marche, è approdata a Parigi, rimanendoci per sette anni: qui ha collaborato con due degli studi di architettura più prestigiosi al mondo, immersa in progetti internazionali, ritmi serrati e un inesauribile fermento culturale. Oggi Alessandra prosegue il suo percorso professionale in Giappone, lavorando in una start-up interamente giapponese. Ogni giorno si muove tra barriere linguistiche e differenze culturali, cercando di creare un ponte tra mondi lontani.

MATTEO SANCRICCA

Matteo Sancricca è cresciuto e vissuto a Ripe San Ginesio per più di metà della sua vita. Nel 2008 inizia la sua avventura giapponese, studia la lingua per un anno ma poi, a causa del disastroso terremoto del 2011 si trova costretto a rientrare in Italia, dove inizia a lavorare come Art Director e collabora con progetti culturali locali, fra cui Borgofuturo. Nel 2016 si sposta di nuovo da Milano a Tokyo, e approda nel mondo del food dove inizia ad importare famosi brand di prodotti alimentari italiani e nel 2019 apre la Drogheria Sancricca, nel centro di Tokyo. Locale divenuto poi famoso in tutto il Giappone e non solo, per aver lanciato il "culinary trend" del Maritozzo. Nel 2024 apre la "Bottega del Cioccolato Matte", nel complesso Azabudai Hills. Il cioccolato "Cortecchia" diventa virale nel 2025, conquistando milioni di visualizzazioni da tutto il mondo nei social media. Attualmente sta lavorando come creative director ad un nuovo progetto per la promozione dei prodotti di artigianato di lusso giapponesi nei mercati internazionali, Yuichi.



Partiamo dal vostro percorso di studi e lavorativo, come vi ha portati fino a Tokyo?

MATTEO Mi sono diplomato all'Istituto d'Arte Cantalamessa di Macerata intorno al 2000, quindi ho frequentato due anni di architettura ad Ascoli Piceno, poi ho deciso di trasferirmi a Perugia dove ho frequentato il corso in tecnica pubblicitaria all'Università per Stranieri. Il mio primo incontro con il Giappone, però, non arriva per motivi di lavoro: dopo un po' di anni in un'azienda decido, nel 2008, di andare a studiare giapponese a Tokyo. Ci rimango fino al 2011 quando a causa del terremoto e del seguente tsunami col disastro di Fukushima, sono stato costretto a rientrare. Poi sono tornato nel 2016 quando è iniziata la mia esperienza nel campo del food (ha aperto la Drogheria Sancricca, che vende prodotti provenienti dalla regione Marche e dall'Italia, diventata famosa anche per i suoi maritozzi che sfornano e vendono ogni mattina, ndr). Ora sto lavorando a un nuovo progetto per promuovere l'artigianato tradizionale giapponese.

ALESSANDRA La mia esperienza all'estero è iniziata molto presto, prima in Germania e poi in Francia, dove ho lavorato in vari studi di architettura, finché Parigi è diventata la mia casa. Mi piaceva quel senso di internazionalità, per cui in pausa pranzo ti ritrovi a mangiare con persone da tutto il mondo. Poi un giorno Carlo, che ora è mio marito, mi ha detto «Mi hanno proposto un lavoro in Giappone, vuoi venire?». Per me era un sogno:

negli ultimi cinque anni avevo lavorato per un architetto giapponese con sede a Parigi, ero molto affascinata da quella cultura. Arrivati a Tokyo, all'inizio tutto è stato facile, anche grazie all'azienda di Carlo che ci ha trovato un'abitazione e ci hanno aiutati in tutto, poi però quando ho trovato lavoro in una start-up, lì ho iniziato a percepire lo shock culturale. Ero l'unica non giapponese e ho capito che la cultura del lavoro è durissima. Il lavoro è al primo posto, sopra a qualsiasi cosa: la famiglia, il benessere, gli amici, il tempo libero. Se il tuo capo ti scrive di domenica, devi rispondere. In Francia invece la vita privata era sacra. Non mi sto abituando, ma sto imparando ad accettarlo.

MATTEO anche la mia prima esperienza lavorativa è stata simile, anche io ero l'unico straniero, in alcuni casi mi hanno concesso qualche margine in più proprio per questo, ma in generale la regola resta: il lavoro viene prima di tutto ed è la parte preponderante della tua vita.

Quali altri shock culturali avete vissuto, non solo negativi?

ALESSANDRA Tokyo è enorme, la città più grande al mondo, ma nonostante questo tutto funziona in modo impeccabile: pulita, sicura, organizzata. Questo per me è stato uno shock positivo, anche e soprattutto in paragone con Parigi, bellissima ma sporca, caotica, cara. Qui invece il costo della vita non è così alto, puoi mangiare bene spendendo pochissimo. Tra gli shock negativi, confermo la cultura del lavoro.

MATTEO Sottoscrivo. Il Giappone è comodissimo: mezzi perfetti, servizi efficienti, sicurezza assoluta. Puoi perdere il portafoglio e ritrovarlo, pieno, il giorno dopo. Allo stesso tempo, la densità della popolazione e la rigidità sociale sono enormi. Stanno vivendo alcuni problemi che riguardano molto da vicino anche noi italiani: lo spopolamento delle aree interne, un bassissimo tasso di natalità e un aumento spropositato di turismo, complicato da gestire, penso per esempio a città come Kyoto in cui per i residenti la vita è difficile.

Si è sentito spesso parlare dell'intenzione del Giappone di limitare drasticamente il turismo di massa. Avete notato qualcosa in merito?

MATTEO Sì, se ne parla molto. Ma non è tanto per ostilità verso gli stranieri o i turisti, quanto per la necessità di gestire i flussi. Alcuni ristoranti rifiutano i clienti occidentali perché non parlano inglese o per evitare incomprensioni. Può succedere. In più, la popolazione che invecchia e la carenza di nuova forza lavoro li mette di fronte alla necessità di aprirsi, per la prima volta, a molti lavoratori stranieri, per lo più asiatici, in settori specifici.

Tornando al tema del lavoro, spesso si sente parlare del rapporto che i lavoratori, o i giapponesi in generale, hanno con l'alcol. È davvero così diffuso?

MATTEO Molto, non esistendo quasi per nulla il consumo di droghe, l'alcol diventa l'unico sfogo. Dopo il lavoro si va a bere con i colleghi e molti reggono poco l'alcol per motivi genetici. Così, può capitare di vedere persone addormentate sui marciapiedi o in metro.

ALESSANDRA Sì, nei cosiddetti "all you can drink" li vedi ordinare senza sosta per due ore e poi alle nove sono già stesi a terra. Molti diventano rossi dopo mezza birra: è proprio una reazione fisica del loro corpo all'alcol.

I supermercati e i negozi giapponesi sono famosi per le loro monoporzioni. Com'è il loro rapporto con l'ambiente e i rifiuti?

MATTEO sì, c'è molto packaging, per ragioni culturali: estetica, presentazione, igiene. Ma la raccolta differenziata viene fatta rigorosamente e funziona bene. Ogni quartiere di Tokyo ha regole diverse e i cittadini le rispettano.

ALESSANDRA E soprattutto, anche se usano tanta plastica, non la vedi mai in giro per le strade o sulle spiagge. A Tokyo non ci sono cestini: i rifiuti che produci, una cartaccia, uno scontrino, te li riporti a casa.

MATTEO Ci sono anche gruppi di volontari che girano con le pinzette per la città a raccogliere ogni minima cartaccia. C'è un forte senso civico.

Com'è il rapporto con i vicini e più in generale la vita sociale?

MATTEO Dipende molto dall'area. Nelle zone rurali la cordialità è simile a quella italiana. A Tokyo le persone sono più distaccate ma ci si saluta e la vita sociale non è inesistente.

ALESSANDRA Io vivo in un quartiere di casette singole dove abitano per lo più anziani che sono lì da tanti anni; quando siamo arrivati ci fotografavano da dietro le tende, eravamo gli unici stranieri! Non parlando bene il giapponese è difficile comunicare, dato che loro non parlano inglese. Resta una cordialità di vicinato, sono molto gentili e curiosi.

Dopo tanti anni in Giappone, cosa vi manca di più di Ripe San Ginesio?

MATTEO Mi manca la mia casa, gli affetti, una concezione del tempo più lenta, una dimensione più umana. Dico sempre che vivere a Tokyo è come stare sempre dentro una lavatrice in funzione. Poi ovviamente mi manca la natura: ho una foto dei Sibillini come sfondo del computer. Quando torno in Italia una delle cose che faccio sempre è andare a camminare in montagna.

ALESSANDRA Da quando sono a Tokyo ho perso la cognizione del tempo perché le giornate sono sempre tutte uguali e molto frenetiche, come in una lavatrice come dice Matteo; invece quando torno a Ripe respiro un po', può sembrare una frase fatta, però la vita è molto più lenta, c'è un rapporto diverso con la natura. Quando apro la finestra della sala e vedo il verde delle colline mi rendo conto di quanto ora mi manchi un paesaggio che invece prima, quando ci vivevo, davvo per scontato, mentre quando sono a Tokyo apro la finestra e vedo un muro.

C'è qualcosa che potrebbe convincervi, un giorno, a tornare stabilmente?

ALESSANDRA Vorrei tornare un giorno, ma il problema è sempre il contesto lavorativo al quale mi sono abituata, che mi dà tanto, mi permette di viaggiare e lavorare a progetti per un tipo di clientela che, se dovessi tornare, faticherei a trovare e in questo momento della mia vita, questo tipo di lavoro è la benzina che mi fa trovare la motivazione per restare attaccata a questa vita. Mi servirebbe una spinta molto forte, ma non so, magari capiterà tra dieci, quindici anni. In generale mi piacerebbe in futuro riavvicinarmi alle mie radici.

MATTEO Prima del Covid tornavo in Italia anche cinque, sei volte all'anno, adesso riesco a tornare molto meno. Per il momento, quando mi chiedono se vorrei tornare in Italia rispondo sempre di sì, ma per le vacanze. Se dovessi tornare di punto in bianco passando dalla vita frenetica che faccio ora a quella di Ripe, sarebbe uno shock culturale all'inverso. Al di là di questo, l'idea, sin dal primo arrivo in Giappone, è sempre stata quella di tornare un giorno. Sto cercando di creare una condizione che mi permetta di spendere sempre più tempo in Italia e piano piano allungare il periodo di permanenza, quindi l'idea è un po' quella.

Piccole biblioteche: Urbisaglia

di Fabiola Scagnetti



Mirko Cardinali è il Presidente dell'Associazione *SocialMente* e fondatore della Biblioteca di Urbisaglia, un luogo molto speciale, dove si incontrano tanti libri, ma anche coloro che i libri li scrivono, dove si impara a giocare a scacchi e a burraco, a parlare in inglese, a lavorare a maglia e a usare il computer; dove può capitare che si parli di geopolitica o della storia del rock o che si passi la serata a sfogliare l'archivio digitale delle foto scattate a Urbisaglia fin dai primi del Novecento.

Mirko, come nasce questo progetto?

Quando ero ragazzo a Urbisaglia c'era il Centro Sociale di Educazione Permanente (CSEP), un piccolo spazio dove andavo a leggere o a prendere in prestito i libri, che a casa scarseggiavano. Lo consideravo uno spazio prezioso, che frequentavo con interesse e curiosità. Una biblioteca vera e propria, però, a Urbisaglia non esisteva e da grande ho iniziato a pensare che fosse importante creare uno spazio accogliente in cui ci fosse la possibilità di trovare libri e fumetti, di coltivare interessi, di condividere passioni e magari di vedere un film.

Nel 2012, insieme a una ventina di persone del paese che condividevano questo progetto, abbiamo costituito l'Associazione *SocialMente*, con la volontà di realizzare uno spazio culturale ispirato ai modelli descritti da Antonella Agnoli, bibliotecaria e *costruttrice di biblioteche*. Ci convincevano infatti i principi su cui si fondano le biblioteche moderne: luoghi fruibili da tutti, aperti ad accogliere proposte, iniziative e eventi per favorire lo stare bene insieme, dove stare freschi d'estate e al caldo in inverno.

Le prime due esigenze erano avere una prima dotazione libraria e disporre di una sede. Abbiamo scoperto che procurarsi libri, anche di qualità, era più facile del previsto e abbiamo pensato che il posto più adatto a ospitare la futura biblioteca fosse l'Asilo Infantile Giannelli, l'edificio più bello del paese, utilizzato solo in parte come plesso di Scuola dell'infanzia. Abbiamo quindi stipulato una convenzione con il Comune di Urbisaglia per l'utilizzo dei 500mq del piano terra.

Nel 2013 abbiamo inaugurato la Biblioteca di Urbisaglia, che, pur essendo di proprietà di *SocialMente*, funziona come una biblioteca pubblica, al servizio di tutta la cittadinanza, non solo del Comune, ma anche del territorio.

Chi entra oggi in questi locali, si rende conto della varietà dei materiali, tutti catalogati, che sono sugli scaffali: albi illustrati, libri per tutte le età, classici e volumi usciti da poco. Alle pareti vediamo alcune locandine delle tante iniziative. Quali opportunità avete saputo cogliere per arrivare a un tale patrimonio?

I primi 1500 libri sono arrivati da un vecchio amico, Tiziano Caraceni, deceduto qualche anno prima. Abbiamo volentieri accettato il lascito dei suoi parenti e abbiamo acquistato, grazie alle quote dei soci, anche le prime scaffalature. Abbiamo catalogato i libri e iniziato l'attività di consultazione e prestito. Sono poi arrivate altre importanti donazioni e ancora adesso quasi tutte le settimane riceviamo in dono qualche scatolone di libri.

Non ci siamo fatti scappare i bandi del Ministero della Cultura, grazie ai quali abbiamo già acquistato nuovi libri per circa 16.000€ e in arrivo ci sono altri 12.000€ per il 2026. Oltre ai libri c'è molto altro: un grande schermo, diversi computer, un impianto di amplificazione, scacchiere, lampade, tappeti, cuscini e divani, e poi... gomitoli di lana e alberi di Natale fatti all'uncinetto. Ci sono diverse locandine delle iniziative che organizzate. Racconta qualcosa di quello che succede qua dentro, ciò che ritieni più significativo. La cosa più sorprendente è la quantità di iniziative settimanali, oltre al numero di persone coinvolte.

Con l'inizio dei prestiti librari abbiamo cominciato a ospitare presentazioni di libri e anche a proporre incontri serali su svariate tematiche. Tra gli appuntamenti più appassionanti troviamo: *La storia del Rock* (23 incontri finora) con i musicisti Antonio e Alex, la *Geopolitica* con Mauro Gentili (11 edizioni), la *Psicologia dei primati* con Angelo Tartabini (5 edizioni), i partecipatissimi *Tornei di scacchi*. E poi ci sono i corsi tenuti da persone esperte: inglese per adulti, scacchi, scrittura creativa, fotografia, uso del PC per anziani. Abbiamo volentieri messo a disposizione di altre associazioni i nostri spazi. L'AVULSS, col progetto "Compiti amici" offre gratuitamente un aiuto a una trentina di bambini e ragazzi. Alcuni gruppi si riuniscono regolarmente: *Lana & cucito*, che si ritrova per sferruzzare e per discutere; il *Gruppo di lettura*; le amanti del buracco; persino un gruppetto di ultra sessantenni appassionati di *ping-pong*.

Oltre a tutto questo forniamo alcuni interessanti servizi: l'accesso gratuito a *Media Library On Line*, che garantisce innumerevoli contenuti digitali; le pagine informative



L'Asilo Giannelli di Urbisaglia, sede della Biblioteca

BIBLIOTECA DI URBISAGLIA: LA PIÙ VECCHIA E GRANDE DELLA VALLATA

Contatti

333 7239380
info@bibliotecadiurbisaglia.it

Apertura

Aperta 6 giorni la settimana
per 2 ore e ½ al giorno

Tesserati

826

Utenti attivi

oltre 200

Volontari

20

Capacità

Oltre 6.000 prestiti dall'apertura
nel 2025: 1.400

Cittadini coinvolti nei gruppi

Lana & Cucito 15
Gruppo di lettura 12
Corsi di inglese 18
Teatro classico 16
Conferenze settimanali (media) 30
Scuola di scacchi 24
Corso di fotografia 15
Corsi di informatica 30

Gruppi ospiti

Compiti Amici (ragazzi ed animatori) 40
Star bene insieme 30
Magicoro 25

su Facebook e Instagram; il sito www.bibliotecadiurbisaglia.it con la catalogazione online; la *Stoviglioteca*: piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile, in prestito per feste senza plastica usa e getta; il *Fotoarchivio digitale cittadino* con 10.000 foto dall'inizio del 1900.

Ma come finanziate tutto questo?

La base della nostra economia sono le tessere annuali di *SocialMente* (10 euro). Ogni anno riceviamo contributi comunali, segno del gradimento della collettività e della condivisione dell'amministrazione per le nostre attività. In realtà il Comune offre molto di più che 3.000€ l'anno: ci ospita nei locali dell'edificio Giannelli, paga le utenze ed è sempre pronto ad aiutarci a risolvere piccoli e grandi problemi quotidiani; ci concede parte del tempo di tre ragazzi in servizio civile.

È per questo che tutte le iniziative della biblioteca di Urbisaglia portano lo stemma comunale, nei manifesti e sui social. Abbiamo anche ricevuto finanziamenti tramite bandi dalla Regione Marche, dalla Chiesa Valdese, dallo Stato. Infine, ma è il tassello più importante e decisivo, tutta l'attività della biblioteca viene svolta grazie all'opera dei volontari e delle volontarie coordinati da Thèa Topini, vicepresidente di *SocialMente*. Dieci persone tengono aperta la biblioteca da lunedì a sabato, e altre dieci (di cui oltre la metà vengono da Macerata e Tolentino) gestiscono le donazioni dei libri.

Progetti per il futuro?

Oltre ai 10.000 libri che attualmente offriamo sugli scaffali della biblioteca ne abbiamo oltre 20.000 pronti ad entrare nel catalogo che offriamo, ma che hanno bisogno di spazio. Già nel 2017 abbiamo presentato la proposta di un centro culturale più ampio, illustrato nel nostro sito.

Per il miglioramento antisismico della scuola A. Giannelli sono stati stanziati oltre 3.000.000 €. La cifra permetterà di sistemare un edificio che sarà ancora a lungo un luogo di scuola, cultura e divertimento per il nostro territorio. Il Sindaco Riccardo Natalini ci ha comunicato che neanche il 2026 sarà l'anno dell'avvio del cantiere (già rimandato nel 2025) e che il Giannelli non è una priorità perché vuole utilizzare il finanziamento destinato all'edificio Giannelli per costruire un nuovo edificio antisismico. Noi comunque contiamo su un ripensamento dell'amministrazione, siamo pronti e continuiamo a preparare i nostri libri e i nostri progetti per tutta la vallata del Fiastra!

Oli esausti

di Emma Berthaud



ono le dieci e fa già caldo, per essere metà ottobre. Si sente in lontananza il rumore degli abbacchiatori, già al lavoro da qualche ora. Nell'aria c'è anche un altro ronzio, più discreto, ma agghiacciante per chi lo riconosce. «Guarda! Guarda le nubi!» Oriana Porfiri, agro-

noma di Urbisaglia, mi indica una massa ronzante in mezzo all'uliveto: uno sciame di mosche, la *Bactrocera oleae*, detta anche mosca dell'olivo che quest'anno è così discussa da finire nelle copertine dei giornali. «Siamo ad ottobre e generalmente questo insetto già dovrebbe non esserci più» dice l'agronoma con i suoi quarant'anni di esperienza alle spalle. «Perché questa mosca ha attaccato così tanto le olive quest'anno? Perché le condizioni climatiche glielo hanno consentito. Da giugno in avanti abbiamo avuto temperature calde e anche umidità. La condizione ideale che ha permesso alla mosca di riprodursi in tantissime generazioni; addirittura siamo arrivati a cinque, forse anche sei generazioni».

Giriamo tra gli ulivi, mentre gli operai hanno già finito e sistemano reti e attrezzatura: da raccogliere c'è ben poco, l'oliva è quasi tutta caduta prima di arrivare a maturazione, e quella che è rimasta sugli alberi, è compromessa. «Il danno non lo fa direttamente questa mosca, ma le uova che depone sulla drupa, che si sviluppano in larve, pungono a livello del picciolo e fanno cadere il frutto.» E anche se l'oliva rimane attaccata, il danno è fatto: «Quando va ancora peggio,

arriva fino all'interno del nocciolo e così facendo, rovina notevolmente la qualità dell'oliva.». Questo insetto così piccolo è stato in grado nel 2025 di abbattere la produzione d'olio del 50%¹, lì dove non è stata azzerata. «Qui da noi, nelle zone verso il mare dove ci sono degli uliveti anche molto produttivi, non sono riusciti proprio a salvarli. In alcuni casi proprio zero assoluto! Parliamo di aziende che di solito raccolgono 100-150 quintali di oliva».

Oriana ha scelto di raccogliere in anticipo, per provare a limitare la perdita. «Da vent'anni a questa parte il cambiamento climatico ha aumentato le temperature e come conseguenza, si è iniziato a raccogliere prima». Quest'anno ha cominciato a raccogliere già a settembre, con quasi un mese di anticipo, e lo fa con temperature che arrivano a 25 gradi, a maniche corte e senza cappotto. E il problema maggiore non è solo l'aumento delle temperature, o la siccità del terreno; è anche e soprattutto la mancanza di freddo. «La mosca dell'olivo è una sorta di moscerino, bastano le basse temperature per abbatterla». L'inverno caldo precedente e la conseguente mancanza di gelate non ha abbattuto la carica di uova e larve, che sono rimaste nel terreno. Oriana sottolinea la necessità di adattamento, soprattutto nell'ambito agricolo: «Nel caso specifico dei nuovi impianti, dobbiamo utilizzare le varietà autoctone: il Piantone di Mogliano ad esempio. La biodiversità locale è cruciale per l'adattamento». Gli operai hanno finito di caricare le poche casse; è ora di portarle a molire. Riparto con l'unica oliva sana che ho trovato in tasca, proprio in direzione del frantoio.

In frantoio c'è un gran silenzio. Un paio di persone parlano a bassa voce, quasi a temere di svegliare i



¹ <https://picchionews.it/varie/mosca-olearia-e-antracnosi-una-tempesta-perfetta-per-l-olivo-gino-pasquali-sull-annata-nera-dell-olio-video>

macchinari inusualmente addormentati. Mi accoglie Claudio, mentre Giacomo, suo figlio, sposta qualche barile da scaricare in mezzo al magazzino semi-deserto. «Un'annata simile a questa era già capitata nel 2014, se non peggiore. Già ad agosto le olive si erano tutte rovinate», ricorda Claudio. «Quest'anno c'è un 10%, e quella che c'è, è rovinata». Non sono tanti i frantoi che hanno scelto di aprire quest'anno: le olive rovinata dalla mosca rischiano di sporcare i macchinari, in particolare le macine in pietra dei frantoi all'antica, che macinano la polpa e il nocciolo fino a trasformarla in pasta. La pasta rischierebbe, quindi, di irrancidire e lasciare residui sui *fiscoli*, i dischi di vimini impilati dentro al torchio che estrae l'olio. Un problema minore per i frantoi moderni, che invece possono sciacquare le vasche fra una mandata e l'altra.

«Io ero titubante, perché quando apri con queste stagioni non è che fai molto», confida Claudio «abbiamo scelto di aprire un po' perché abbiamo della nostra oliva che dovremmo fare a fine mese, un po' perché abbiamo clienti che ce l'avevano chiesto». Da sei anni Giacomo lavora col padre, affiancato da uno o due operai, ma quest'anno mandano avanti il frantoio da soli, con la compagnia dei clienti più determinati. «Di solito la gente sta qui tutta la notte ad aspettare che esca il suo olio. A volte fuori ci sono quindici persone in attesa, magari si portano il compagno o la compagna. È diventata un'occasione per stare insieme, ci si diverte», racconta Giacomo.

La maggior parte di chi risiede nella Val di Fiastra ha scelto di non raccogliere. Secondo l'agronoma Porfiri, «se volessimo essere rigorosi quest'anno, anche per la qualità dell'olio, non avremmo dovuto raccogliere nulla. L'olio ha difficoltà a mantenersi nel tempo

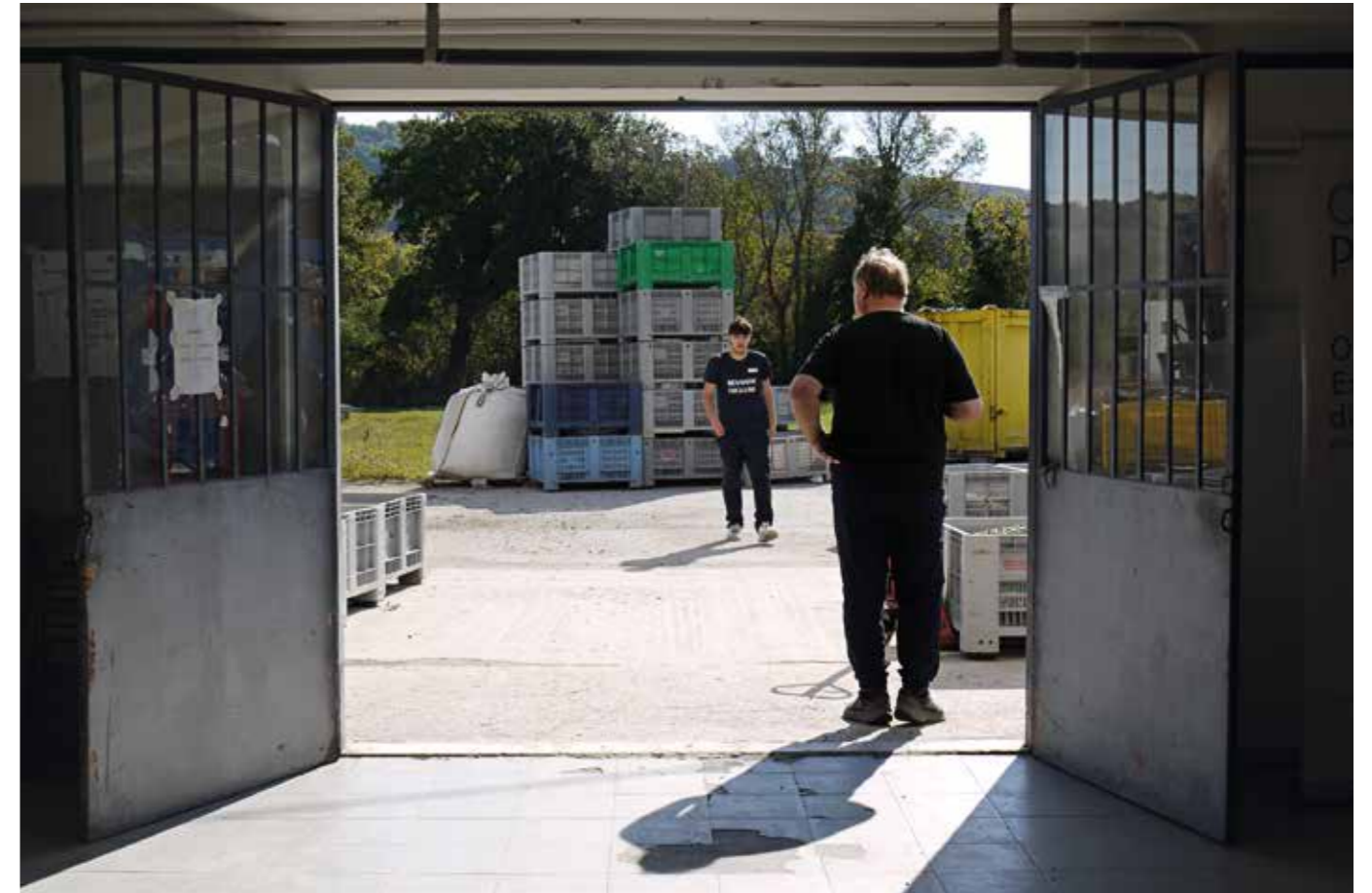
Questo reportage è stato ideato e sviluppato durante il corso "Storytelling", parte della Scuola del Paesaggio, svoltasi a Ripe San Ginesio, dal 5 all'8 febbraio 2025. Dedicato ai metodi e agli strumenti per la lettura del paesaggio rurale, il corso ha sviluppato un percorso centrato sulla narrazione dei territori e sulle questioni sociali ad essi connesse. L'obiettivo era progettare e realizzare un reportage per questa rivista, con lo sguardo di chi non vive quotidianamente questi luoghi, ma li attraversa e li scopre. Ogni numero della rivista proporrà un reportage frutto di questo laboratorio di scrittura sul campo.

e tende ad irrancidire. È il guaio maggiore». Ma a dire il vero, questo ragionamento riflette una concezione dell'olio del tutto recente. «Il concetto di olio è legato alla tradizione: in passato l'olio era una cosa pregiata e si cercava di estrarre più succo possibile dalle sue olive. Il resto, la qualità, i profumi, il retrogusto... importavano poco». Invece con la crescente popolarità dell'olio extravergine d'oliva, si è sviluppata una cultura legata a parametri ben precisi: «per essere extravergine, l'olio non deve superare certi parametri. L'acidità non deve superare lo 0,8%; una volta si aggirava attorno al 3%!».

Anche la raccolta si svolgeva in modo del tutto diverso. Claudio racconta: «Si raccoglieva l'oliva a mano, a novembre, dicembre, anche con la neve. Si partiva con un sacchetto, si raccoglieva un po' d'oliva e si buttava sul pavimento di una soffitta o dove c'era spazio. Il giorno dopo, se c'era tempo, si tornava un'altra ora, trascorrevano intere giornate! Per raccogliere cinque quintali di oliva, ci mettevamo un mese». Le olive venivano poi lasciate stese, si giravano e si ripulivano dalle foglie per non pagarne il peso. Poi si mettevano nei sacchi di iuta e si portavano nell'oleificio del paese, dove i sacchi potevano anche aspettare giorni prima di essere aperti. Un procedimento che farebbe rizzare il pelo agli olivicoltori contemporanei, ma che garantiva una resa altissima.

Il 90% dei clienti di Claudio e Giacomo sono famiglie, che portano fino a tre quintali d'oliva per fare l'olio di casa. «Noi nelle Marche siamo rimasti sempre piccoli rispetto ad altre regioni, e questo a mio avviso è un bene. Anche per questo, siamo affezionati all'olio di casa, come lo eravamo una volta con il vino di casa, che è un'abitudine ora abbandonata dai più». Ma i marchigiani non sono solo affezionati all'olio, sono anche legati alla raccolta in sé. Giacomo ricorda: «Mio nonno aveva comprato un uliveto, tanti anni fa, e c'era anche un grande casolare. Quando si andava a raccogliere l'oliva, c'erano amici e parenti; era una festa: partivano in dieci, in quindici e raccoglievano l'oliva. Poi ci si fermava a casa e mia nonna cucinava per tutti. Raccoglievano tutto a mano, era faticoso ma si divertivano!».

Graziella, che mi offre un caffè nella cucina di casa, a Colmurano, racconta una storia simile. Lei ha un'ottantina di ulivi, tramandati dalla famiglia di suo marito da decenni. «In effetti era una festa. Perché non c'era nessuno a correrti dietro, ci portavamo un panino, che mangiavamo su una cassetta in un momento di pausa. Era l'occasione per stare tutti insieme in compagnia». Una pratica che ha ereditato dai suoi genitori, e che con suo marito ha cercato di tramandare. «Una volta era un lavoro agricolo incastrato in mezzo agli altri, si andava quando non c'era altro da fare». Adesso per coinvolgere i figli e i nipoti, Graziella si organizza nei fine settimana e accoglie tutti a tavola una volta



finito il lavoro. Non è facile radunare tutti, c'è chi per lavoro è andato all'estero, c'è chi lavora di sabato, e ci sono anche i nipotini, ma quando si riesce è sempre un piacere, e ognuno trova il suo ruolo nella coreografia della raccolta. C'è chi stende le reti sotto gli alberi dove cadono le olive, chi ha la schiena buona brandisce gli abbacchiatori, i più piccoli si armano di rastrelli per pettinare i rami più bassi, poi tutti collaborano per depositare le olive nelle cassette.

Ma oltre alla mosca, c'è un'altra minaccia che volazza sopra gli uliveti marchigiani. Basta guardare ai numeri: negli ultimi tre anni il numero di aziende olivicole è calato di oltre 26 mila unità, mentre la superficie olivicola ha perso circa 5.750 ettari². Piccole aziende a conduzione familiare, che portano all'abbandono effettivo di uliveti a volte centenari, per una superficie nazionale che supera i 200.000 ettari³ nel 2024. Alcuni giovani vedono in questa tendenza un problema culturale oltre che paesaggistico: è il caso di Agostino, 34 anni, che da qualche anno si impegna nel recupero di uliveti abbandonati in provincia. «Nelle Marche una famiglia su tre, soprattutto chi vive in campagna, ha un uliveto. E può anche avere un uliveto di 150 piante!» Una mole di lavoro importante per i proprietari che spesso non

riescono a stare dietro alle cure e alla raccolta. «Mi capita, per il mio lavoro, di essere in contatto con gente di una certa età, spesso i figli, i nipoti non si interessano, e quindi le piante rimangono abbandonate».

Perché oltre alla raccolta, dietro ogni litro di olio c'è il lavoro di un anno intero: l'ulivo è una pianta generosa, ma ha bisogno di cure cruciali. La potatura, da febbraio ad aprile, può essere di riforma, se la pianta è stata tralasciata, o di mantenimento: Agostino opta per una potatura a vaso policonico che, dando l'equilibrio di cui ha bisogno la pianta, assicura una produzione costante. In più permette nel corso degli anni di potare da terra, senza l'uso di una scala, una questione che non va data per scontata per un lavoro che può essere sfiancante, e quindi, rischioso. Ha 600 piante in gestione: «Se si somma la potatura, la concimazione e il periodo di raccolta, sono tre mesi di gestione e due mesi di raccolta. Escludendo la vendita, occuparmi di tutte queste fasi richiede cinque mesi di tempo nei quali cerco di tirare fuori da otto a dieci mensilità».

Agostino ci spiega poi che, essendo l'olio un prodotto che si faceva, e si fa ancora, in casa, si deve a volte giustificare un prezzo che alle famiglie sembra alto. «Se però pensiamo che una bottiglia da 75 cl di vino costa

² <https://olivonews.it/una-legge-per-riconoscere-olivicoltore-non-coltivatore-diretto/>

³ Italia Olivicola – Consorzio nazionali degli olivicoltori

mediamente 10 euro e viene consumata nel giro di cinque minuti, l'olio, anche se venduto quasi allo stesso prezzo del vino, a 15 euro al litro, ti dura dieci giorni». Agostino ci racconta poi che è riuscito a vendere tutta la sua produzione a un prezzo adeguato grazie al passaparola, ma anche perché è attento alla qualità del suo prodotto, sempre più ricercata, soprattutto nei ristoranti, che sono disposti a pagare il giusto prezzo. Anche quelli del territorio iniziano a riconoscere e sviluppare una vera e propria cultura dell'olio: «C'è chi accoglie il cliente proprio con un assaggio dell'olio!». «Ovviamente non è che voglio diventare ricco, però, visti i sacrifici che uno fa per poi arrivare a produrre un litro d'olio...» Sacrifici che per tanti giovani rappresentano un prezzo forse troppo alto, anche se il mestiere ha dei vantaggi. «Ho lavorato tanto tempo nel mondo della ristorazione e mi ero stufato. Da un punto di vista personale per me stare all'aria aperta e essere a contatto con la natura, con le piante, mi ha portato un sacco di benefici». Agostino quindi si ritiene fortunato: «Sono riuscito a ottenere un fondo dalla Regione di

20.000 euro con cui ho potuto acquistare un mezzo e delle attrezzature. Se risultasse più agevole poter accedere a questi fondi, sicuramente sarebbe un incentivo, non solo per i giovani ma per tutta la filiera, e tutto l'indotto che lavora attorno a questo mondo». Mi avvio nel pomeriggio, anch'io chiamata alla magra raccolta delle piante di ulivo che custodisco con un gruppo di amici, nel Montefeltro. Lasciando la valletta in auto non posso fare a meno di notare le nubi di moscerini che si incontrano lungo la strada, nell'aria eccezionalmente tiepida di questo autunno. Ma di questi incontri mi rimane impressa la luce negli occhi di Giacomo, il più giovane degli intervistati, mentre mi racconta del suo percorso all'Istituto Agrario. «C'è stato un boom, tanti ragazzi del 2000 si sono iscritti, e la scuola è arrivata ad avere 10-12 sezioni». Mi ritrovo ad immaginare una nuova generazione di agricoltori e agricoltrici, motivati dalla necessità di produrre un cibo sano e locale, coinvolgendo la loro comunità, curando il paesaggio.

Foto di Emma Berthaud. Da sinistra in alto le olive raccolte da Oriana; l'oleificio Piccinini; la cucina di Graziella e i suoi oli



Olobionte

Le residenze artistiche della Val di Fiastra

Di Francesco Pulerà



Qualche settimana fa stavo consegnando dei volantini per uno degli eventi di Qui Val di Fiastra in un bar della zona, quando il barista mi chiede: «Ti posso fare un domanda? Ma 'sto Olobionte, cos'è?». Inizialmente non sapevo cosa rispondere, la domanda mi aveva colto impreparato. Gli rispondo che è il nome delle residenze artistiche di Qui Val di Fiastra, ma ammetto che anche io non sapevo bene cosa fosse e non ho argomentato di più. Così mi sono andato a rileggere la presentazione dell'intervento delle residenze, il più artistico del progetto. «Un Olobionte è un'entità molteplice, formata da un organismo ospite e dalle comunità di microrganismi che vivono in simbiosi con lui». Era facile, in fin dei conti: dovevo solo ricordarla e riportarla al barista, ma chissà se così avrebbe capito meglio.



Le foto dell'articolo sono state scattate da Simona Muscolini, Davide Vassallo, Paolo Biancofiore.

In ordine di apparizione: Antonio Rezza, Flavia Mastrella e il moderatore Andrea Fazzini all'evento di lancio della residenza Arti Performative alla Pinacoteca Comunale di Arte Contemporanea a Ripe San Ginesio; l'artista LuiSaLi durante l'evento di restituzione della residenza Musica; il teatro Angeletti di Sant'Angelo in Pontano che ha ospitato l'evento di restituzione della residenza Arti Performative

Un corpo che vive con altri corpi. Un organismo ospite, la Val di Fiastra, che accoglie comunità di microrganismi: abitanti, visitatori, artisti. Un ciclo di residenze artistiche che ne racchiude molte; sì perché le residenze artistiche di Qui Val di Fiastra si sviluppano in quattro ambiti: Musica, Teatro, Illustrazione e Cinema, coinvolgendo molte realtà del territorio. Un percorso che intreccia comunità, arte e paesaggi, accogliendo artiste e artisti italiani e internazionali in collaborazione con quattro associazioni locali nelle quattro discipline sopra citate: per la Musica l'associazione Borgofuturo, per il Teatro la compagnia Teatro Rebis, per l'Illustrazione il festival Rataà e per il Cinema l'istituto di formazione cinematografica Officine Mattòli.

Ai residenti l'arduo compito di «considerare la vita non più su scala individuale, ma come ecosistema complesso, di indagare le relazioni simbiotiche, mutualistiche e/o parassitarie, dell'Olobionte Val di Fiastra dove corpi, geografie, pratiche convivono in assemblaggi abitativi in mutamento». Ogni residenza funziona così: tre artisti, o collettivi, abitano contemporaneamente per tre settimane nel centro storico di Loro Piceno e si spostano in tutti i paesi della Val di Fiastra, per conoscere le persone che ci abitano, i paesaggi che li ospitano e le storie che li attraversano.

Ad oggi, mentre sto scrivendo questo articolo (in una fredda notte novembrina ndr), due delle quattro residenze sono già avvenute – Musica e Teatro – e hanno seguito tutto il percorso di inizio - svolgimento - fine. L'inizio è l'evento di lancio che di solito introduce il tema e approfondisce alcuni aspetti specifici; lo svolgimento sono le tre settimane di permanenza, ricerca e creazione; la fine sono gli eventi di restituzione in cui gli artisti esprimono in musica, a parole, con i loro corpi, col disegno, con il video, con un gesto, con uno scritto, con un suono, con un'idea, quello che hanno scoperto, compreso, tradotto, elaborato della Val di Fiastra.

Ricordo nitidamente la domenica di inizio ottobre quando il Chiostro di Loro Piceno si riempiva di persone che aspettavano di entrare a teatro per ascoltare Jacopo Incani, in arte Iosonouncane. Un incontro insolito con il cantautore, che ci ha raccontato la sua vita, la sua musica e i sentimenti che la animano. Ci ha fatto conoscere un lato inedito e personale; ci ha portati in una dimensione intima e silenziosa, tra paesaggi aspri della Sardegna, rumori cittadini bolognesi e la solitudine di un call center. Con gli ascolti musicali lunari ed eterei e con altri più viscerali e terreni delle sue colonne sonore e delle sue canzoni, ci ha portati con sé in un viaggio introspettivo ad occhi chiusi, e al contempo ci ha mostrato nitidamente mondi alternativi. Ancora lo ricordo bene, anche se l'ho vissuto dietro lo schermo di un telefono, impegnato nelle riprese per i social, per la maggior parte del tempo. Un altro incontro speciale è stato quello con Antonio Rezza e Flavia Mastrella alla Pinacoteca comunale d'arte contemporanea di Ripe San Ginesio, dal tono decisamente più caotico, divertente, ma pur serio e altrettanto stimolante e arricchente. I due ci hanno raccontato i loro lavori: come nascono, come evolvono e come si trasformano nel tempo; ci hanno detto di come si sorprendono a vicenda per stimolarsi a creare spettacoli sempre nuovi. Un altro momento molto vivido è stato quello delle restituzioni. La prima di Musica, un viaggio sonoro tra autobus, campi illuminati di viola, logge di un chiostro e case disabitate lungo le vie di Loro Piceno, dove gli artisti residenti hanno intrecciato sonorità, ambiente, ricerca, ascolto e sperimentazione, in un'esperienza immersiva. Visioni sonore diverse: dai paesaggi "puri" attraversati dal transitare rumoroso dei camion, alle architetture disabitate che tornano a risuonare riacquistando voce ed essenza; dalle riflessioni sul divino, fino alle composizioni di scenari sonori extraterrestri. Ogni performance ha rivolto uno sguardo diverso alla relazione tra musica, territorio e identità. Un punto di vista sul territorio e chi lo abita, con orecchie nuove.

La seconda invece al teatro Angeletti di Sant'Angelo in Pontano ha espresso i lavori dei tre artisti della residenza Teatro, che, nel contesto del rinnovato teatro storico santangiolese, hanno cambiato e riscritto le regole, portando in scena lavori ispirati alle figure femminili "diverse", marchigiane, ribelli, misteriose, libere, intrecciando voce, corpo e memoria popolare. Protagoniste le "sdreghe", "strolleche" o "sibille". Un momento emozionante, evocativo, mistico e a tratti disturbante. Oppure una riscrittura scenica di un'opera di Büchner, dove si fondono letteratura e biografia: le persone incontrate, i luoghi abbandonati, le avventure intraprese e i fallimenti collezionati. Una relazione diretta con le persone che abitano i paesi e una riflessione sul teatro: edificio o disciplina? Capovolgendo i punti di vista, il pubblico seduto sul palco e l'attore che si muoveva tra platea e palchetti. O ancora l'incontro con un'opera installativo-performativa che ha interpretato la Val di Fiastra come un corpo comune, invitando a un ascolto profondo del paesaggio, dove la terra, la voce e la materia diventano strumenti di relazione e trasformazione.

È in atto ora la terza residenza artistica in ambito Illustrazione; si ricomincia: nuovi artisti, nuova disciplina, nuovo entusiasmo, nuovo approccio, stesso territorio, stesse comunità, stesse storie, stessi paesaggi; il percorso è lo stesso, eppure ogni volta sempre diverso. Un ciclo continuo in movimento, l'Olobionte della Val di Fiastra che perennemente si trasforma, si moltiplica e ospita artisti, esperienze, voci, punti di vista nuovi che modificano e lasciano un segno in Val di Fiastra.

Chissà se ora il barista ha capito un po' di più cosa sia Olobionte e cosa siano le residenze artistiche della Val di Fiastra; io, scrivendo, sì; spero anche lui.



Scansiona per approfondire le Residenze Artistiche Olobionte sul sito di Qui Val di Fiastra

Poesie dalla Vallata

Nei nostri paesi la poesia ha sempre trovato degli interpreti pregevoli e apprezzati. In questo spazio vogliamo cominciare a dar loro voce, per farli ricordare e contribuire a tenere vivo un elemento non secondario della cultura popolare. In questo numero è la volta di Rino Tiberi, poeta di Loro Piceno.

Prologo

In quanto è vero che mi chiamo Rino dico pane al pane vino al vino; cerco la rima, a volte scappa a goccia a goccia come la grappa. Non ho mai pubblicato niente perchè lo disse Wilde all'eclissi: "Mi vanto di ciò che ho letto, conta molto meno ciò che scrissi". Da sempre campo a Loro, stabile, metrico per gioia, male e noia; raccolgo libri, in un Casotto instabile, che spaccio in piedi sulla soglia. Grato per lo spazio a me concesso sulla rivista alla valle aperta; questa rivista io dico la sposo, sebbene ciliegia, priva di torta. Buona vita

Rino Tiberi
27.11.25

La bestia e lo stile

*Un lupo solo è solo sbandato
il suo richiamo solo gli resta,
ulula al vento e alla foresta
la pena profonda del marginato.
La forza del lupo è nel branco,
alfa o gregario si sente forte
con un lupo compagno di fianco
e la luna che spunta dal monte.
Dei viandanti paura ancestrale,
di lato la vetta, sotto il dirupo
e l'ululato annuncia che il male
e la notte, in montagna è del lupo.
Marciano in fila come soldati
davanti il capo scandisce il passo
tutti gli altri sono accodati
ai primi la carne, gli ultimi l'osso.
Sulla neve lasciano impronte
quelle di uno ma sono in tanti,
come chi inganna il fisco le tasse
solo le feci rivelan le mosse.
Il vecchio cervo conosce la sorte,
che gli occhi del lupo vide brillare
potrà giocarsi le ultime carte,
poi la zanna il verdetto finale.
All'adunata segue il saluto
si serra i ranghi, si scalda le membra
per la frenesia il tempo è scaduto
ora si tratta d'agire nell'ombra.
Dei cani il lupo è il signore
un lupo non è un cane feroce*

*figli di lupo 'tacca le pecore
il lupo è quello che porta la croce.
Parlò al lupo il Santo Francesco
lo fece mite ed ubbidiente,
ora in Umbria la bestia è presente
a Gubbio, per sempre in affresco.
Il mal di luna genera lupi
il mal di mare: cagnolini,
tutto s'infrange sullo scoglio del mito
restano solo le scritte sui muri.
Un lupo bianco, un lupo nero
uno pezzato, l'altro marrone
sono sicuro di dire il vero
nel branco niente, conta il colore.
Nel branco vige la legge del dente
la lingua del corpo e dei latrati
la bestia e lo stile rivelano
che per la vita si sono evoluti.
Un lupo quando si sente morire
vuol restar solo, diventa cattivo
che agli altri il suo dipartire
pesi di meno, si ricordi da vivo.
Per fare il capo ci vuole la scorza
con il coraggio e pure la forza
non lo si nasce neppure s'inventa,
un buon capo lo si diventa.
Comandante lupo, hei comandante
le tue impronte sfidano il tempo
quelle lasciate lassù sul monte
a chi le ignora siano d'inciampo.*

Rino Tiberi
Novembre 2022

Natale in Val di Fiastra

dall'1 Dicembre al 6 Gennaio

PRESEPI DA TUTTO IL MONDO
Mostra visitabile dalle ore 15.30 presso il Museo tipologico permanente del presepe d'autore "Collezione Cassese".
SANT'ANGELO IN PONTANO

7 Dicembre – 6 Gennaio 2026

MOSTRA NAZIONALE DI PRESEPI
XX Edizione della Mostra nazionale di presepi a cura di Pro Loco Ripe San Ginesio.
RIPE SAN GINESIO

14 Dicembre – 6 Gennaio 2026

I PRESEPI CERCANO AMORE
Il paese si trasforma in un grande Presepe diffuso, un percorso da vivere con il cuore e con gli occhi curiosi di chi ama la magia del Natale.
URBISAGLIA

20 Dicembre

CONCERTO DI NATALE
XLIII edizione
Alle ore 21.30 presso Auditorium S. Agostino – Organizzato da Corale Bonagiunta da San Ginesio
SAN GINESIO

20 Dicembre

CONCERTO DI NATALE
a cura della Banda Musicale G. Ferrarini di Colmurano
Presso il Palazzetto dello sport
ore 21.00
COLMURANO

20–25 Dicembre

MOSTRA DI PRESEPI
ARTIGIANALI – Presepi artigianali fatti dai Ginesini
Consegna dei regali nella casa di Babbo Natale. Mercatini natalizi.
Organizzato da Pro Loco San Ginesio
SAN GINESIO

21 Dicembre

BABBO NATALE A LORO PICENO
Organizzato da ProLoco Loro Piceno
LORO PICENO

26 Dicembre

TOMBOLATA DI NATALE
Organizzata dalla SOMS e Pro Loco di Colmurano
Presso il palazzetto dello Sport
ore 21.00
COLMURANO

27 Dicembre

CONCERTO DI FINE ANNO
Concerto di Alessandro Deljavan e Federico Bracalente presso Auditorium Sant'Agostino
Organizzato da Associazione Selifa
SAN GINESIO

27 Dicembre

PINACOTECA DI ARTE
CONTEMPORANEA
Presentazione della pubblicazione "Pinacoteca comunale di arte contemporanea – Catalogo selettivo delle opere"
RIPE SAN GINESIO

27–28 Dicembre 2025

QUI FATTO A MANO – Edizione natalizia
Esperienze da vivere, creare, toccare, assaporare. Laboratori creativi, incontri a tema artigianato locale e il Mercatino Val di Fiastra.
RIPE SAN GINESIO

31 DICEMBRE

VEGLIONISSIMO DI FINE ANNO
Organizzato dalla SOMS di Colmurano
Presso il palazzetto dello Sport di Colmurano
Inizio ore 20.30
COLMURANO

31 dicembre

CENONE DI CAPODANNO
Cena e dopo cena con musica live.
Organizzato da ProLoco Loro Piceno in collaborazione con Profumi e Sapori
LORO PICENO





Colmurano

● Farmacia Dott. Tacchi Paolo

Viale De Amicis, 76

Telefono 0733 508158

Email farmaciatacchipaolo@gmail.com

Orari

Lunedì–Venerdì 08:30–13:00, 16:30–20:00

Sabato 08:30–13:00, 16:30–19:30

Loro Piceno

● Farmacia Cecchi

Via Roma, 10

Telefono 0733 509126

Orari

Lunedì–Venerdì 08:30–13:00, 16:30–20:00

Sabato 08:30–13:00

Passo Sant'Angelo

● Dispensario

Via Picena

Telefono 0733 661215

Email farmacialuchinimc@gmail.com

Whatsapp 339 7982090

Orari

Lunedì 08:30–09:30, 16:30–20:00;

Martedì–Venerdì 08:30–12:30, 16:30–17:30

Sabato 08:30–12:30

Ripe San Ginesio

● Farmacia Romani Dott. Romano

Via Picena, snc

Telefono 0733 500114

Whatsapp 392 1919284

Orari

Lunedì–Sabato 09:00–13:00, 16:30–20:00

San Ginesio

● Farmacia Spadoni – Petracci Snc

Largo Gioberti

Telefono 0733 656091

Email farmaciaspadonipetra@libero.it

Whatsapp 349 1854126

Orari

Lunedì–Mercoledì 09:00–13:00, 16:30–19:30

Giovedì 09:00–13:00

Venerdì–Sabato 09:00–13:00, 16:30–19:30

Sant'Angelo In Pontano

● Farmacia Luchini Dott.ssa Elda

Piazza Angeletti, 5

Telefono 0733 661215

Email farmacialuchinimc@gmail.com

Whatsapp 339 7982090

Orari

Lunedì 09.45–13, 17:00–20:00

Martedì–Venerdì 09:00–13:00, 17:45–20:00

Sabato 09:00–13:00

Urbisaglia

● Farmacia La Rocca

Via della Rocca, 16

Telefono 0733 50276

Email larocca@lafarmacia.it

Orari

Lunedì–Sabato 08:00–13:00; 16:00–20:00

Val di Fiastra Trimestrale

Registrazione Tribunale di Macerata, n. 2807/2025 del 22/09/2025

Direttore responsabile Piero Chinellato

Editore Comune di Colmurano, Piazza Umberto I, 7 62020 Colmurano (MC)

Contatti redazione quivaldifiastra@gmail.com

Progetto grafico e impaginazione Valentina Casali

Illustrazioni Marco Goran Romano

Caratteri tipografici Sole Sans / Sole Serif – CAST

Stampa Tipografia San Giuseppe, Via Nazionale, 59 62010 Casette Verdini di Pollenza (Mc)

Distribuzione gratuita

Copyright © 2025 Val di Fiastra. Tutti i diritti

riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo, senza autorizzazione scritta dell'editore.

Responsabilità L'editore e la redazione non si assumono responsabilità per eventuali errori o omissioni nei testi pubblicati.

La rivista può avvalersi di strumenti di Intelligenza Artificiale (IA) per supportare la revisione linguistica, ortografica e stilistica dei testi. L'utilizzo di tali strumenti avviene sempre sotto supervisione umana, e non sostituisce la revisione o il controllo editoriale professionale.

La rivista è parte di Qui Val di Fiastra, Progetto dei Comuni di Ripe San Ginesio, Loro Piceno e Colmurano, in qualità di soggetti attuatori, curato da Inabità Laboratorio Territoriale. Coinvolge l'intero territorio della Val di Fiastra ed è patrocinato dai Comuni di Urbisaglia, Sant'Angelo in Pontano e San Ginesio. Finanziato dall'Unione Europea e dal Ministero della Cultura attraverso Next Generation EU PNRR M1C3 "Attrattività dei borghi storici".

