



Esordienti schermidori sul podio a Jesi

Due importanti appuntamenti hanno segnato la fine di questa stagione agonistica per i ragazzi del Club Scherma Montignano-Marzocca-Senigallia.

A Jesi, per il Campionato Regionale Esordienti, i giovanissimi schermidori hanno dimostrato tutta la loro precoce attitudine a questa disciplina conquistando buonissimi piazzamenti, salendo anche sul podio. La classifica vede infatti, per gli atleti della classe 1a e 2a, al secondo posto Bolli Leonardo, al sesto Cimarelli Federico ed al settimo Guidi Nicolas. Per gli atleti della classe 4a e 5a, al secondo posto Biagioli Jessica, al terzo Mazzaferri Matilde ed al quinto Fiorentini Elena. Questo primo impatto con le competizioni regionali tra gioco e scherma ha fornito un ottimo quadro per quanto concerne le capacità di questi aspiranti campioni e campionesse; su queste ultime soprattutto, dato l'avanzamento di categoria, il Maestro Cecchi prevede ottime possibilità vista la caparbia con la quale hanno affrontato sia la fase preparatoria in palestra sia la competizione-gioco. Promosse quindi a pieni voti alla categoria prime lame, passeranno dal fioretto e maschera

in plastica alla tradizione "livrea" da schermidore con tanto di fioretto e giubbotto elettrificati.

Gli Allievi Ceccarelli Marco, Ceccarelli Riccardo, Erman Vincenzo, Bernacchia Lorenzo, Renghini Mirco e Maturò Emiliano si sono recati invece a Rimini per disputare le finali del Grand Prix Nazionale Giovanissimi; i risultati hanno riconfermato i piazzamenti già ottenuti negli anni precedenti portando il Club MMS a posizionarsi a metà classifica nazionale, risultato più che lusinghiero per questa piccola realtà schermistica, considerando l'alto numero di società presenti (208), molte delle quali possono contare su un numero di atleti elevato e risorse economiche cospicue.

Il Presidente Polverari Euro, i Vice Presidenti Giampaolini Giovanni e Giancarli Mario, i consiglieri Vernelli Anna, Renghini Stefano, Renzi Fabio, ed il Maestro Cecchi Riccardo, gratificati delle conferme ottenute, pianificheranno le strategie per la nuova stagione in occasione della tradizionale cena di commiato che si terrà prossimamente.

(beatrice vitali)

Nel torneo di calcio a 5 under 14 storica affermazione

OLIMPIA FEMMINILE CAMPIONE REGIONALE



Le ragazze di mister Leonello Ugolini si sono laureate Campioni Regionali di calcio a 5 under 14 al termine di una stagione memorabile. Complimenti vivissimi a questo gruppo veramente eccezionale, a Ugolini che ha saputo guidarle, ed a coloro che collaborano sin dal 2000 con Giancarlo Perlini, ovvero Vincenzo Greco, Pino Forte e Stefano Urbano. I responsabili del sodalizio, factotum Perlini in primis, hanno così potuto realizzare un sogno che è di venuto realtà domenica 14 maggio alle ore 11,30, presso il campo coperto della FIGC di Ancona, dove si è svolta la fase finale di questa competizione. Dopo una regular season di primo livello, nella quale si è notata la crescita tecnica di tutto il gruppo che ha portato al raggiungimento di risultati eccezionali, come il primo posto con una differenza reti invidiabile, si è arrivati alla semifinale. L'Olimpia ha giocato contro il Futsal Fabriano, compagine già affrontata in precedenza ma rinforzata da alcune ragazze che giocano nella squadra di calcio a 11 di serie B nazionale; nonostante questo le ragazze di Ugolini si sono imposte col punteggio di 8-7. In finale c'era da superare l'ostacolo rappresentato dalla EDP Jesina, l'unica squadra capace di battere le marzocchine nella



regular season; alla fine di un match bello, equilibrato ed appassionante, l'Olimpia ha vinto per 3-2. Inizio gara con tensione a mille ed alcuni errori da ambo le parti che portano il risultato all'intervallo sull'1-1 (goal della Aiuola); nella ripresa le jesine passano in vantaggio ma prima la De Michele pareggia con una giocata sensazionale e poi la

le, Forte e Palumbo nella rappresentativa marchigiana. Soddisfazione doppia per la Aiuola che farà parte della squadra delle Marche che disputerà le finali nazionali a Roma. Nel frattempo, a Savignano sul Rubicone, le giovanissime allenate da Stefano Urbano (8-11 anni) hanno vinto per 3-0 una esibizione control'A.S.D. Castelvecchio nel calcio a 7.

(filippo)

Meritata promozione per il Basket Marzocca "MIU J'ADORE" ABBANDONA LA "D" ED APPRODA IN SERIE "C2"

Questo è quanto rimarrà nella storia del basket marzocchino e più in generale in quella dello sport locale: la data è sabato 20 maggio 2006, il palazzo dello sport quello di Chiaravalle (campo neutro), l'avversario il Vallemiano Ancona, 82-64 il risultato finale. Poi è iniziata la festa per tutto l'entourage del Miu J'Adore Basket Marzocca che ha conquistato con pieno merito la promozione in serie C2, tanto sognata negli ultimi campionati e sempre sfuggita per un soffio. Stavolta l'obiettivo è stato centrato, per la gioia del Presidente Monachesi, del coach Ligi e della rosa dei giocatori, capitanata dal marzocchino pur sangue Matteo Granarelli. Dopo il secondo posto nella



regular-season, il Miu J'Adore ha superato nei quarti di finale il Dorico Ancona ed in semifinale il Castelfidardo, prima di affrontare nella finalissima in campo neutro il Vallemiano Ancona, sorpresa della stagione. Di fronte al pubblico delle grandi occasioni (oltre 300 spettatori) Minelli e compagni hanno sfoderato una prestazione pressoché perfetta, costringendo gli anconetani alla resa già nel terzo quarto, conclusosi sul 68-49 per il Miu J'Adore. Nella seconda parte della gara non c'è stata praticamente partita, in particolare grazie alla vena realizzativa di Minelli (22 punti), Rinolfi (20) e Papa (17). Adesso che la serie C2 è realtà si guarda al futuro. Complimenti! (filippo)



Anno XIII • N° 6 • 3 Giugno 2006
PERIODICO D'INFORMAZIONE, CULTURA,
POLITICA, SPORT E SPETTACOLO
••Distribuzione gratuita••

il passaparola nella rete

Trovate il giornalino consultabile on-line su www.viveresenigallia.it e www.montimar.it.
La nostra e-mail è: ilpassaparola@tiscali.it.

• l'editoriale •

Questo mese ringraziamo la Sartini srl Impresa Costruzioni per il contributo del valore di B 300,00. Lo scorso mese ci siamo dimenticati di farci gli auguri: il passaparola ha compiuto 13 anni.



FESTE DI MAGGIO...
DELL'ESTATE UN ASSAGGIO!



Le feste primaverili di Montignano e San Silvestro, organizzate rispettivamente dall'Associazione Promotrice Montignanese e dal Circolo Acli San Silvestro, si sono confermate ad alto livello. Itendone erano gremiti per gustare le specialità culinarie e la pista da ballo sempre piena di baldanzosi ballerini di tutte l'età. Il bel tempo, che ha contornato i fine settimana festivalieri, è stato il miglior viatico per l'estate ormai alle porte. (dimitri)

Nel pieno le attività per le celebrazioni del "Centenario della nascita" "Zona Cesarini" nel vivo



Sabato 27 maggio, alle ore 10, presso la "Biblioteca Comunale Luca Orciari" di Marzocca, si è tenuta la conferenza stampa per la presentazione delle attività inerenti le celebrazioni per la ricorrenza del "Centenario della nascita" del campione calcistico Renato Cesarini, nato a San Silvestro di Senigallia.

Erano presenti Giorgio Domenichetti, Giuseppe Orciari, Mauro Mangialardi, Egidio Petrelli, Paolo Pizzi, Fabrizio Volpini e, per la stampa, Matteo Bettini (Il Messaggero), Sandro Galli (Il Resto del Carlino) e Silvia Piermattei (del sito internet VivereSenigallia.it).

Alle 17,00 dello stesso giorno, sempre nei

Per restare in tema, e come elemento caratterizzante, verrà anche assegnato, al giocatore che realizzerà la rete più a ridosso del finepartita, il premio particolare "Gol in Zona Cesarini".

Ieri, alle ore 10, c'è stato un significativo incontro al Castellaro, presso il monumento a Cesarini, conclusosi con un rinfresco offerto dal Forno Gambellie dal Ristorante Seta, e la sistemazione logistica curata delle associazioni locali, Acli San Silvestro Castellaro 2001.

Questo pomeriggio, alle ore 16,00, presso la "Sala Grande del Centro Sociale Adriatico", a Marzocca in via Garibaldi di n.14, si



locali della Biblioteca Orciari (al piano terra del nuovo edificio tra via Garibaldi e via Del Campo Sportivo), è stata inaugurata la "Mostra Sportiva", allestita dall'archivio evandro, che rimarrà aperta fino a sabato 10 giugno con orari mattutini e pomeridiani.

Nell'occasione saranno visionabili una quarantina di album con foto, documenti e materiali, riguardanti le attività sportive del nostro territorio, sia amatoriale che di lega, dal calcio alla scherma, dalla pallanuoto alla pallacanestro, ecc..., da Marzocca a San Silvestro. La pregevole e significativa manifestazione, organizzata dal Comune di Senigallia con la collaborazione della Biblioteca Orciari, dell'U. S. Olimpia calcio, dell'A. S. Montignano, dell'Hotel Atlantic e del Panathlon di Senigallia, rivivrà a fine estate con un'importante convegno a carattere internazionale sull'asse Italia-Argentina.

Al momento è in svolgimento un "Torneo Regionale di calcio per Giovanissimi", iniziato giovedì 1° giugno e che si concluderà domani con le tre partite di finale: ore 8,30 per il 3°-4° posto (stadio Comunale di Senigallia); ore 9 per il 5°-6° posto (stadio Comunale di Marzocca); ore 10 Finalissima (stadio Comunale di Senigallia) al termine della quale seguiranno le premiazioni sul campo.

Le iniziative di questo genere hanno un senso ed un significato se suffragate dalla partecipazione attiva e sincera di quanti, in qualche maniera, sono socialmente ed emotivamente coinvolti, tanto per interesse personale che per dovere sociale. Nell'ambito del torneo, alle ore 20,30 di questa sera, allo stadio Comunale di Senigallia, i Giovanissimi dell'Olimpia si incontreranno con i pari età dell'Ancona Calcio per una partita decisiva e vibrante, dopo che alle 19,00 la Vigorina ha incontrato il Villa '95 di Pesaro.

(evandro)

il passaparola
Autorizz. Trib. di Ancona n° 16/94 del 19.05.94
Direttore Responsabile: dr. FILIPPO SARTINI
Proprietà: EVANDRO e DIMITRI SARTINI
Cod. Fisc.: 9200835 042 0
Direzione, Redazione ed Amministrazione:
Marzocca • Via Garibaldi, 44 • tel/fax 07169214
E-mail: ilpassaparola@tiscali.it
Progetto Grafico: DIMITRI SARTINI
Tiratura: n° 500 copie
Numero chiuso il: 30/05/2006
Il prossimo numero uscirà sabato 1 luglio 2006
Stampa: TIPOGRAFIA COMMERCIALE s.n.c. • S.S. Adriatica sud, 135 • Marzocca (AN) • tel. 07169241
pubblicità • senza pubblicità • senza

A SCUOLA CON LA VELA!



La Lega Navale di Senigallia, nel consolidare il suo impegno che da sempre la contraddistingue nel divulgare attraverso i giovani l'amore per il mare, lo spirito marinaro e gli sport ad esso legati, ha inteso promuovere la conoscenza della vela negli istituti e nelle scuole elementari del Comune di Senigallia. Tra le altre, insieme alla scuola media Marchetti ed alle scuole elementari Leopardi e Rodari, anche la scuola elementare Don Milani di Marzocca.



Nella classe 4^a, grazie al fattivo contributo delle insegnanti e della dirigenza scolastica, l'istruttrice federale della L.N.I. Maja Stavnicki ha potuto illustrare agli allievi, anche con l'apporto di una imbarcazione Optimist, portata direttamente in classe, tutti i rudimenti e gli aspetti che legano la vela al mare con parametri sia ludici che didattici.



Al termine dell'anno scolastico, mercoledì 24 maggio, sono stati consegnati ai piccoli allievi attestati di partecipazione alla presenza del corpo docente del Direttore Didattico Angela Leone, dell'Assessore del Comune di Senigallia Maurizio Mangialardi, delle testate giornalistiche locali oltre che della dirigenza della L.N.I. di Senigallia, il Presidente Avv. Guido Giombetti, il Coordinatore del Gruppo Vela, Vice Presidente Massimo Latini, che, nel ringraziare i presenti, hanno rivolto un particolare saluto anche ai Dirigenti della Banca Coop. di Suasa, da sempre attenta alle esigenze dei giovani, patrocinatrice della Scuola di

Tutta colpa della ...bicicletta!

30° Polypak a Marzocca

L'atto costitutivo dichiara, quale data di fondazione della Polypak, il 23 ottobre del 1972; con sede al Ciarni. L'iniziativa è opera di Giuliano Boldregghini e Luigi Pancotti. Un'azione coraggiosa, ma subito premiata, tanto che nel volgere di qualche anno, dal '72 al '75, elevano il capitale sociale da 400.000 lire a 48.000.000 di lire, aprendosi ampi mercati, in Italia ed all'estero. Gli spazi operativi, tecnici e direzionali, cominciano ad essere insufficienti, sia per la quantità di lavoro da svolgere che per le tecniche produttive in continua evoluzione. La soluzione è uno stabilimento nuovo e di proprietà, indispensabile per una dinamica azienda. E' il 5 giugno del 1976 (questo è il mese del trentennale) quando, alla presenza delle massime autorità politiche, civili e religiose, locali e regionali, viene inaugurato il nuovo stabilimento a Marzocchetta.

Uno stabilimento che continuerà a lavorare con successo e ad incrementare il suo fatturato e le sue dimensioni. Dopo aver allargato il numero dei soci titolari, da due a quattro (Piersantelli/Mengoni, nel 1975, e Schaeffauer dalla Germania, nel 1986), ritengono i tempi maturi per una cessione. Col 1° gennaio del 1992 la Polypak entra a far parte del Gruppo Fiorini di Senigallia, alla quale ancora appartiene.

Sentiamo, dalla viva voce di uno dei responsabili, Luigi Pancotti, già intervistato in sede dal TG3 del 1° febbraio 1989, qualche aneddoto o avvenimento



Vela della Lega Navale di Senigallia da ormai tanti anni.

Per l'occasione gli alunni hanno presentato una filastrocca che propone in maniera divertente e divertita i parallelismi tra il classico della vela e la scuola. Sulle note di "Luna Rossa" il coro finale ha espresso la nuova passione per le regate e in particolare modo per l'America's Cup, che gli alunni stanno seguendo anche dalla Tv a scuola, tifando con più consapevolezza gli equipaggi italiani. Tra i banchi c'è chi sogna di diventare velista, chi ama la vela perché ama il mare, chi continua "una passione di famiglia". Un progetto dalle infinite sfaccettature che ha dato una opportunità di collegamento al territorio alle generazioni passate e presenti... importante per una scuola che è situata a pochi metri dal mare. La Lega Navale di Senigallia ricorda che per i bambini e ragazzi che vogliono imparare e conoscere il mare attraverso una barca a vela, come tutti gli anni, organizza, al termine dell'anno scolastico, dei corsi di vela presso la propria sede al Porto Turistico di Senigallia, dove con una cadenza settimanale i piccoli allievi iscritti potranno provare la conoscenza dell'andare per mare su imbarcazioni Optimist.

I corsi inizieranno lunedì 12 giugno e saranno tenuti da Istruttori Federali. Per maggiori informazioni si può contattare la segreteria della L.N.I. (071-63983) nei seguenti giorni: martedì e giovedì dalle 16 alle 19; sabato dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 18; domenica dalle 9 alle 12. Buon vento a tutti!

(dimitri)



per lui significativo.

Tante sono le cose che ci racconta, ma in particolare tiene a sottolineare come il tutto ebbe inizio. "Al tempo" - ricorda Luigi - "Alla presidenza dell'Olimpia c'era Boldregghini. Eravamo tutti più giovani. Io correvo per i colori olimpici e nelle pedalate di fine settimana c'era nel gruppo anche Giuliano, ugualmente appassionato di ciclismo, e si parlava di tutto. Per tanti motivi, avevo grande desiderio di un lavoro autonomo ed indipendente, sia per realizzare le mie idee, sia per poter coltivare la passione della bicicletta in libertà". Una passione che ancor oggi gli appartiene e che lo porta a percorrere decine e decine di chilometri di strada. Luigi, al tempo, già lavorava nel settore che inseguito sarà la sua fortuna, morale e sociale. L'incontro d'intenti e le condizioni favorevoli del momento diedero la spinta giusta alla concretizzazione delle idee e dei desideri di entrambi. "L'impegno fu grande, ma anche l'entusiasmo che ci accompagnava, tanto che col tempo riuscimmo a toglierci molte soddisfazioni - continua Pancotti - quando poi venne il momento di passare lamano ritenni i tempi maturi. Rimasi comunque alle dipendenze del Gruppo Fiorini, dove ancora, all'interno di altri stabilimenti, svolgo un'attività di rilievo: Responsabile del sistema qualità".

(evandro)

Questa è la traduzione dell'articolo riguardante il gemellaggio che è stato pubblicato sul giornalino locale "The A41" nel maggio 2006 (tiratura 5000 copie)

Il rapporto con l'Italia!

Quanti di voi sanno che Chester è gemellata con una città in Italia che si chiama Senigallia? Dato che si tratta di una città sul mare, con 10km di spiaggia con la Bandiera Blu e risulta come la settima più popolare spiaggia del paese, alla A41 molti di noi dovrebbero apprezzare questo fatto! Tutto questo è stato portato alla nostra attenzione dalla residente di Christleton Susan Jones, i cui anni di soggiorno in Italia (e la conoscenza della lingua) l'hanno fatta chiamare dal Chester City Council per assisterli nell'organizzare il gemellaggio. Susan era desiderosa di permettere ai lettori di A41 di scoprire che una singolare opportunità entrasse in uso per i residenti dei nostri quattro villaggi, quella di conoscere questo gemellaggio. In tempi recenti è stato fatto uno sforzo per estendere l'organizzazione Chester - Senigallia sviluppando un gruppo di amicizia tra Christleton e Marzocca, un villaggio alla fine della costa di Senigallia. Un gran numero di residenti del luogo hanno già visitato Marzocca, e nel mese di maggio avranno la fortuna di rendere il servizio. Senigallia è una zona dove si produce il vino (come nell'intera regione Marche) che viene esportato in tutto il mondo e, come la Toscana, è la maggior produttrice di olio d'oliva extravergine. Per mettere in mostra i loro prodotti, le imprese della zona vanno a Chester il 17 maggio per un mercato di tre giorni.

Una grande varietà di prodotti locali saranno in vendita, inclusi olio, vino, formaggi e salumi. Ci sarà anche una serata italiana, aperta al pubblico, presso il Ristorante Groves, vicino al fiume, sabato 20, dove collaborerà un cuoco proveniente da Senigallia (dove esiste una scuola per cuochi, la più famosa d'Italia). Questa serata sarà preceduta all'inizio dello stesso giorno, (con uno spettacolo al Bandstand, con inizio alle ore 15), da una mini-versione della "Festa dell'Estate" (Summer Jamboree) evento musicale di Senigallia con la musica degli anni '40 e '50 del gruppo "The Jive Romeros". Come suggerisce il loro nome, essi promettono ai visitatori "un pomeriggio di spontanea allegria"! Più emozionante di tutto è tuttavia quella metà di espositori di maggio che provengono da Marzocca, che chiedono disappunto di più dei loro nuovi amici di Christleton. Un pranzo ufficiale presso la nuova associazione "Marzocca-Christleton" avverrà al "Ring O'Bells" il 21 del mese, con un menù cucinato dagli chef del gruppo. Questo avvenimento iniziale avverrà solo su invito (dovuto alla restrizione dello spazio). Il Ring O'Bells intende basarsi su questo per dar vita ad una serie di serate Senigallia-Marzocca in avvenire, a cominciare da ottobre presentando gli chef invitati ed i prodotti delle nostre città e frazioni gemellate. Tuttavia per aumentare questo gruppo di amici, si spera di poter promuovere altre visite di scambio. Saranno necessarie più famiglie del posto per aumentare il gruppo di amici di Marzocca; in cambio ad essi verrà offerto di visitare con poche spese la bella località di Chester. Se qualcuno di voi desidera sapere di più su questo argomento, è pregato di contattare Susan (vedi sotto). E' veramente emozionante la notizia che la linea aerea "Ryan Air" ha annunciato i suoi voli a cominciare da Ottobre 2006 da Ancona a Liverpool. La A41 firma così questo articolo, fatto apposta per "godere" Marzocca e scoprire di più. Potremmo già quasi gustare il sapore della pizza!!!

Per informazioni: susan@senigallia.plus.com (Traduzione di Mauro Pierpaoli)



Caprioli a Montignano

Superando Montignano da est a ovest, transitando sulla circonvallazione, appena ci si reimmette sulla vecchia provinciale, subito a destra, i più attenti, perché non è facile notarlo, possono scorgere un insolito segnale stradale; insolito per il contesto territoriale in cui ci troviamo. Che sia la pazzia umana, o le stranezze della natura, non ci è dato sapere, ma sfido chiunque a transitare in quel sito per alcune settimane e per molte volte al giorno, l'unico capriolo che potreste vedere è quello che voi stessi potreste fare scendendo dalla macchina e mettendo il piede dentro il fosso. Pensando ci per bene, dobbiamo ammettere che, in fondo, il segnale c'è, per cui potremmo esserci del vero in quello che esso sta ad indicare, ...ed è proprio così.

L'appendice, cioè il sotto segnale, indica la pericolosità per 800 metri da lì in avanti. Questo è l'errore, o l'inganno, perché come chiaramente indicato dalle due frecce, sempre nel sottosegno, i caprioli ci sono veramente e saltellanti, solo che in quel punto attraversano con esuberanti salti, passando sopra la vostra testa di 800 metri. Fermatevi a guardare, per avere conferma, e capirete che la pazzia umana non è nel segnale, ma in queste righe. (evandro)



Chiacchiere In Piazza...71 (di Alberto)

Tira 'l vent e bàia 'l caṅ

Nello - Co' fai li sotto tutt guàtt?
Roldo - Stagg' a la p'dossa, si no 'l vent m' porta via 'ncò 'sti do capéi ch c'ho armàst .

Giuànn - Cert, ch tira un bel vent!
Nello - "Tira 'l vent e bàia 'l caṅ, 'nt la màt'ra 'n c'è più 'l paṅ, 'nt la bott 'n c'è più 'l viṅ, ninṅ mia, com rfarṅ?"

Roldo - E già. Questa è 'na filastrocca d' 'na volta, quand c'era propi la miseria.
Nello - Ma me m' par da s'nti ma quéi ch c' guvern' n adè:

"'Nt l' cass 'n c'è più i sgèi, i buffi c'ariv'n fṅ sopra i capéi, 'l prudott intern nuṅ cresc' più, Ministr d' l'economia pens'c' tu".

Roldo - E... 'l Ministr?
Nello - Schioppa...!

Roldo - Com schioppa. Da già nuṅ regg' più?

Nello - Ma no! T' vuléva di' Padoa Schioppa, 'l Ministr nov.

Roldo - Quel ch'ha pres 'l post d' Gnagnariṅ?

Nello - E già.
Giuànn - Embè, co' fa st Ministr p'r arpanà i conti?

Nello - Ma, pens ch cuminciarà a pià un po' d' soldi ma quéi ch ci hann a la Posta o 'nt l' Banch.

Roldo - E sa, va!
Nello - Oh! Prima s'enn arcumandàti com sa i Santi p'r fatt spend i soldi, p'rché l'economia ha da girà. E tu gnent, più c' n'hai e più n' metti da 'na part.

Adè, p'r arpanà i conti, b'sògna che un po' i n'ardà.
Roldo - E i vol'n da me?
Giuànn - Tant 'nì avrò da ardà io ch nuṅ c'ho gnent. Capirài, la p'nsiòṅ m' basta si e no p'r andà avanti.

Nello - Senti co' dic' Giuànn? Lu' nuṅ c'ha gnent; se ha b'sogn d' m'd'cin, d' 'n'assistenza, ...insomma calcò, tu nun i vurisci da gnent?

Roldo - Ma p'rché pròpi io?
Nello - Ma s' fa p'r di', no! Chi più c' n'ha, più ha da dà.
Roldo - E sa, va!

Nello - Ma, miga t'ì pinn tutti. In fond se i metti da part, vol di' che nun hai b'sogn.
Roldo - Io vurìa ved ma te, se t'ì l'vass'r! Ma famm andà, va!

Giuànn - T' da fastidi 'l vent?
Roldo - No. m' da fastidi 'l caṅ.
Giuànn - 'L caṅ?
Roldo - Sì. Senti che discorsi ch fa...

Dal 17 al 22 maggio gemellaggio Montimar-Christleton



We are happy to be here!!!

Con questa frase è iniziato il mio discorso in rappresentanza della Montimar in occasione del gemellaggio d'oltremarina con la frazione di Christleton. Alla presenza delle famiglie inglesi che ci ospitavano, nonché delle autorità e giornalisti locali. Domenica 21 maggio 2006 si è tenuta presso il pub Ring O' Bells una cena di gala organizzata dalla nostra Associazione a coronamento di una tre giorni di iniziative in occasione dell'Italian Market in Chester e della nascita ufficiale di una *friendship* con noi. L'idea del gemellaggio fra le nostre frazioni nasce da Susan, nell'ormai lontana estate del 2005, sviluppata dal sottoscritto con una visita nella stesso anno a settembre per capire la fattibilità del progetto e costituire un gruppo di persone affiatate che fin dall'inizio ha avuto fiducia in questa idea semplice ma al tempo stesso abbastanza difficile da realizzare; far conoscere il nostro territorio ed i nostri prodotti in maniera simpatica a questi amici in terra inglese. Di affinità ve ne erano parecchie con contatti consolidati, quindi si è deciso di fare il grande passo (circa 2100 km più a nord di Marzocca-Montignano). Adesso possiamo sicuramente dire di aver lasciato una gran bella impronta nel cuore inglese di tutti coloro che si sono avvicinati alla nostra avventura con lo scopo di trasformare una conoscenza in sincera amicizia.

In collaborazione con il Comune di Senigallia e l'Istituto Alberghiero Panzini abbiamo organizzato questo viaggio che ha visto fra gli altri la partecipazione attiva di nostri compaesani: Nicola e Martina del Ristorante Marinerio con la sua cucina di mare, la macelleria di Donato e Donatella con le specialità del salumificio Bartoli e della cantina Romagnoli, il caffè della Romcaffè con Marco e Federica, i formaggi di Morena e Annalisa, le collaborazioni fondamentali di Fabio della Bottega di Pinocchio, Massimo responsabile delle pubbliche relazioni nonché Mauro nostro addetto stampa-fotografo, Paco e Cristian jolly tuttofare.

Una squadra perfetta ed affiatata che con volontà, passione e divertimento, ha risolto problemi ed ha saputo cogliere nel segno. Alla squadra si sono affiancati Ivano (il macellaio autista dell'ultimo secondo) e Maria, studentessa di Trento che ci ha aiutato nelle conversazioni

“15 PAROLE” dal VOCABOLARIO

- DIALETTALE SENIGALLIESE
- di Rodolfo Colocci
- **Sbigià** – Scivolare.
- **Sbr'gà** – Rompere, spezzare.
- **Sbruntulà** – Brontolare.
- **Sbuganà** – Sforacchiare.
- **Sburà** – Eiaculare.
- **Scagacià** – Diarrea continua.
- **Scalzacà** – Persona incapace professionalmente.
- **Scanafuià** – Liberare dal cartoccio la pannocchia di granoturco.
- **Scanucit** – Decrepito.
- **Scap'ciat'** – Spettinato.
- **Scap'zött** – Scapaccione.
- **Scarciòf'n** – Carciofo. Anche *Scarciòful*.
- **Scargà** – Scaricare.
- **Scartòzz** – Cartoccio.

* Editrice: Libreria "Sapere Nuovo" - Senigallia

realizzazione del libro fotografico dei nostri luoghi. Vi comunichiamo inoltre che a partire dal 3 ottobre 2006 sarà attivo il collegamento Falconara-Liverpool il martedì, giovedì e sabato. Non perdetevi tempo e prenotate.

Nella pagina seguente riportiamo la traduzione di una pagina del giornale locale che riporta la notizia del gemellaggio e la cui giornalista Julie Coxall è stata omaggiata da una copia rilegata del nostro *il passaparola*.

Curiosità: il menù della serata Montimar non poteva altro che essere mare-monti.

Dopo l'aperitivo di rito si inizia con il tricolore del basilico, mozzarella e pomodoro, poi si passa ad una zuppa di patate con vongole e gamberi ed olio extravergine offerto da Cestini Valter.

A seguire spaghetti gamberie zucchine, risotto con funghi porcini e finire porchetta in bellavista; il tutto innaffiato dall'ottimo vino verdicchio e lacrime delle cantine Romagnoli e Laurentina.

La delegazione di Marzocca e di Senigallia all'interno del Chester Town Hall



•••

Cari soci ed amici, il mese di maggio è volato via nel vero senso del verbo: dopo la Mostra del Bastardino (14 maggio) in collaborazione con l'Ass. Promotrice Montignanese nell'ambito della "Festa del Cuntadin", magistralmente presentata da Francesco Petrelli e supportata da Carlo Terranova che ha curato la Gim-cane, manifestazione cinofila non competitiva a 6 zampe dedicata ai bambini ed ai loro amici con la coda, abbiamo trovato il tempo per volare a Christleton in Gran Bretagna.

Al ritorno, il 27, pronti con "Amalfy party", quest'anno dedicato ai giochi antichi, perduti nei meandri della memoria e sommersi dalle nuove tecnologie ammazza fantasia e abilità.

Dopo un'accurata ricerca storica, coadiuvati da Alberto Calcina abbiamo rispolverato il gioco delle biglie, tappi, figurine aeroplanini ed aquiloni. Siamo riusciti nell'intento, aiutati anche dal Chicco che ci ha trovato materiali gentilmente concessi da Fosso del Triponzio che li conserva gelosamente "in mezzo all'urtiga" e da Adrio Manizza che ci ha donato i cerchi delle biciclette.

Ringraziamo anche l'Antico Forno Artigiano che ci ha omaggiato del pane e la bottega di Loris, sempre valido collaboratore. Mercoledì 31 è stata la volta del saggio di fine corso degli allievi montimarini dei corsi di ginnastica artistica, psicomotoria e una dimostrazione di judo, nuova disciplina prevista per il 2006-07.

Mi raccomando non mancate di ammirare dal 9 giugno la batana in fiore sulla breccia sul lungomare sud, abbellita dai ragazzi della scuola elementare in collaborazione con l'associazione "La Tratta".

A proposito, lo sapevate che la casa di "Barucca" a Marzocchetta compie quest'anno 705 anni. Auguroni!!!...e w la Montimar!

(marco quattrini)



Dal 1997 al 2006: per 10 anni il prestigioso riconoscimento

Bandiera Blu



Pubblichiamo la missiva inviata a *il passaparola* dall'amunicipalità, a firma dell'Assessore Maurizio Mangialardi.

Caro Direttore, la città di Senigallia, per il decimo anno consecutivo, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento della "Bandiera Blu", simbolo europeo che individua e premia le località balneari più belle, meglio tutelate e con servizi, in particolare quelli turistici, di elevata qualità.

Al conseguimento di questo importante risultato che premia l'intero tratto di mare e di spiaggia di Senigallia, che va dal Cesano fino a Marzocca, ha sicuramente contribuito l'attenzione che il Comune ha riservato al territorio.

In particolare, per quanto riguarda Marzocca, vorrei sottolineare la qualità e la balneabilità delle acque costantemente rigorosamente monitorate dall'ARPAM con i diversi punti di prelievo, il grande senso civico della popolazione che smaltisce gran parte dei rifiuti prodotti, in forma differenziata, la spiaggia ghiaiosa, l'alto livello delle strutture e dei servizi turistico-ricettivi offerti dagli ospiti e nell'insieme l'eccellente livello della qualità della vita nella frazione.

Vanno poi ricordati i lavori e gli interventi di sistemazione dei lungomare, ai quali in questi anni abbiamo dedicato una particolare attenzione. Prima si è provveduto al rifacimento del lungomare Mameli e più recentemente il Comune è intervenuto nel lungomare Italia, dove è stato realizzato il nuovo marciapiede ed altri importanti lavori e servizi.

Il litorale e il territorio di Marzocca rientrano a pieno titolo nella Bandiera Blu e credo che questo fatto debba essere valorizzato quanto più possibile.

Ritengo poi che la città, nel suo insieme, possa e debba essere orgogliosa di questo importante risultato che testimonia il valore del lavoro svolto nell'accoglienza turistica e nella salvaguardia ambientale nel suo insieme e del mare in particolare. Penso inoltre sia utile promuovere nei modi, nelle forme e, con gli strumenti possibili, questo importante riconoscimento e che di esso ci si debba fare vanto. La "Bandiera Blu" rappresenta infatti un importante strumento di promozione dell'immagine turistica di Senigallia.

Mi è sembrato utile comunicare a Lei e al periodico che dirige, questa soddisfazione che appartiene a tutta la comunità locale, di cui Marzocca è sicuramente protagonista, e della quale possiamo essere e a ragione, felici e orgogliosi.

Cordialmente.



"2 BANANE, 2 MELE E 3 ARANCE!": ANDATE A RUBA!

Lo scorso 11 maggio i nostri amici cineasti hanno proiettato il loro film "2 banane, 2 mele e 3 arance!" al cinema Gabbiano di Senigallia con un buon successo di pubblico e di critica. Ribadiamo i nostri complimenti a tutto lo staff capeggiato dal regista Raniero Costa. (dimitri)

Tradizione e qualità per un prodotto importante

Antico Forno Artigiano

Cambio di gestione, con l'inaugurazione del 19 aprile scorso.

Violetta e Monia, con la collaborazione di Aleandro, fornaio d'esperienza, hanno rinnovato nell'immagine e nella sostanza il forno di via Positano, a Marzocca (tel. 071.698893), ex Cesarini.

L'Antico Forno Artigiano propone i suoi prodotti in una veste e qualità rigenerata: Pane, Dolci, Piz-za al taglio.

Per il pane si adotta il metodo di lavorazione tradizionale, che consiste nell'utilizzo del lievito madre preparato la sera, al fine di ridurre al minimo l'utilizzo del lievito di birra. Proprio come una volta. (evandro)



UN INCONTRO INCREDBILE!!

Era giovedì 18 oppure venerdì 19 maggio, non ricordo bene, stavo passeggiando in bicicletta sul Lungomare, erano circa le 19,30 e stavo andando in direzione di Senigallia quando, appena passato il Lido del Carabinieri, spunta in aria, proveniente dal mare, un bellissimo pellicano. Volava ad un'altezza di 10 metri circa, molto basso, corpo grosso e senza coda, apertura alare abbondantemente oltre il metro, collo ricurvo verso il basso ed attaccato quasi al dorso ed un becco enorme e lunghissimo, quasi sproporzionato rispetto alle dimensioni del volatile. Ha volato per un pò sopra le piante del campeggio abbandonato tra il lungomare e la ferrovia, procedeva in un volo lento e ritmico quasi come se cercasse uno spazio adatto per buttarsi, poi è scomparso coperto dai tamerigi proprio prima della villa Carboni, forse in direzione dei laghi che si affacciano sulla collina. Sono rimasto eccitato e meravigliato da quello strano incontro. Peccato non averlo potuto fotografare, magari con il telefonino, perché a raccontarlo...in molti forse non ci crederanno!! (nando piccinetti)

Gelateria artigianale al centro di Marzocca

L'Arte Del Peccato

Il 13 aprile scorso ha inaugurato l'attività una nuova gelateria al centro di Marzocca, in via Garibaldi n.29, tel.071698048. E' l'Arte del Peccato, di Maurizio Cesaretti di Montignano, già gestore di un Bar-Gelateria a Marina di Montemarciano. Gelato artigianale anche da asporto; torte e semifreddi su ordinazione.

Al banco tanti colori e tanti gusti, tradizionali e personalizzati; tra questi il personalissimo Pralinone con mandorle pralinate, ed alcune periodiche specialità, come il cioccolato aromatizzato che ogni paio di settimane cambia nelle spezie. (evandro)



Primo Rocconi, un sammarinese nato a Montignano, racconta la sua infanzia

L'AGRICOLTURA IN UN SOGNO

Il 12 settembre 1964 veniva varata la riforma dei Patti Agrari; un provvedimento che di fatto sanciva il superamento della mezzadria, aprendo così una nuova fase contrattuale a

favore dei lavoratori della terra. Il rapporto di mezzadria era stato un antichissimo istituto legato alla sorte dello sviluppo dell'agricoltura a partire dall'antica Roma. Si trattava di un contratto agrario che consisteva, almeno sulla carta, nella gestione in comune da parte di un proprietario fondiario e di una famiglia di lavoratori di un determinato podere, col patto di dividere a metà i prodotti ottenuti, partecipando congiuntamente ai rischi dell'impresa. In effetti il rapporto sanciva la grande fatica della numerosa famiglia del mezzadro, dove contava solo la forza-lavoro, con scarsissimi guadagni, spesso misurati a livello di sopravvivenza, dall'altra parte il padrone, decisamente, con i poteri non si arricchiva. Mia nonna Letizia Paolasini, era solita raccontare che il Principe Ruspoli, proprietario di tutto il territorio montignanese, dalla collina al mare, centinaia di ettari di terreno, con tante famiglie contadine, era solito dire: "I guadagni delle mie proprietà terriere mi consentono di prendere un caffè al centro di Roma!" Una esagerazione? Forse. Il prosciugamento della maggior parte delle riserve economiche avveniva da parte di tutto quel sottobosco fatto di amministratori, fattori e guardiani; questi erano i veri beneficiari dell'impresa agricola. I contadini, tenuti di proposito nell'ignoranza, privi di assistenza sanitaria e di pensione, erano le vere vittime di quel sistema. Il superamento della mezzadria, nei fatti, almeno dalle nostre parti, era avvenuto prima del 1964: i lavoratori dei campi, con una lenta emorragia avevano abbandonato le campagne attratti dal cosiddetto "miracolo economico" che, in linea di massima, garantiva lavoro e salario. A testimonianza di quel periodo, come fantasmi, rimangono i fatiscanti casolari, a presenziare il territorio. Primo Rocconi, che ha vissuto quella realtà, ha allestito, presso la scuola "Luigina Pieroni" di Montignano, in occasione dell'annuale "Festa del Cuntadin",



Primo Rocconi

lavori sempre più pesanti, fino ad avere la "parità" assoluta con gli adulti. Una costante: in tasca non avevi mai un soldo. Forse per non perdere le giornate lavorative, stranamente, i lavori si iniziavano di domenica, particolarmente nel periodo della mietitura. Ci si alzava molto presto e la prima colazione era quasi sempre una frittata. Alle 4 del pomeriggio, la cosiddetta "ventora", arrivava mia madre con la "canestra" e quella merenda si consumava sotto un'ombra direttamente sul campo. La maggior parte dell'inverno si passava nel tepore della stalla, allora le giornate erano molto fredde e la neve era una costante, le mucche erano i termosifoni. Di giorno si costruivano canestri, si segavano le tavole dai tronchi ecc... Alla sera arrivavano i vicini, si giocava a carte, le donne invece filavano la lana, rammendavano o facevano "calzetti" nuovi; il bottiglione di vino era sempre a portata di mano. Primo, quand'ero ragazzo ricordo che la "battitura" del grano era un rito. La lunga teoria di attrezzi trainati da un motore, il piazzare gli stessi sull'aia pulita per l'occasione, il rituale della prova della trebbiatrice, il curiosare dei ragazzi, il distribuire le

mansioni ai lavoratori, l'odore acre, caratteristico del motore a "testa calda" e poi l'inizio delle operazioni di battitura. In mezzo al polverone, alla pula, tutto si svolgeva con sincronismo perfetto.

Vedi "burdel" - riprende Primo - esisteva una grande solidarietà fra le famiglie contadine, particolarmente in occasione della battitura, che durava circa un mese e impegnava tante persone, le quali avevano ruoli precisi. Sono stato sempre di costituzione robusta, per questo ero addetto a portare i sacchi da un quintale, dalla pesa al magazzino, che, spesso, si trovava al secondo piano della casa colonica. A prima vista può sembrare un lavoro di estrema fatica, invece era solo questione di allenamento. In quell'occasione si mangiava bene, anche se c'era una certa discriminazione e un diverso trattamento a favore, come sempre, di quelli che lavoravano meno, almeno fisicamente. I motoristi, i macchinisti, il fattore, i pesatori e il padrone, quando era presente, mangiavano in

cucina; cibi diciamo prelibati come brodo con il cappone, tagliatelle, gallina lessa e arrosto misto. Tutti gli altri addetti ai lavori mangiavano in due con un unico piatto, boccolotti conditi con il sugo d'oca e maghetti, e oca al forno con le patate. Nonostante la fatica, il sudore misto a polvere, era un momento di aggregazione, un modo di stare insieme, di cogliere lo sguardo delle ragazze che "passavano da bere". Della battitura ti voglio raccontare due episodi.

Il grano al momento dell'uscita dalle bocchette della trebbia, una volta insaccato, veniva trasportato da due uomini che si servivano di un bastone; c'era una gara per quell'operazione, perché sulla scala, posta proprio sopra le bocchette, addetta alla rottura dei "balzi" (3) c'era quasi sempre una donna:



Un momento della mostra di mini attrezzi in agricoltura



momento detestabile, però in seguito mi accorsi che cambiando avevo perso anche il contatto con la natura, il grande rapporto umano con la gente dei campi, l'unità e la semplicità della vita familiare, tutte cose che il cosiddetto progresso tendono ad annullare; così, quasi per gioco, iniziai a costruire mini attrezzi funzionanti. Il primo fu un semplice aratro, che ancora conservo, e, pian piano, quello che tu vedi e che rappresentano momenti importanti della vita contadina della mia infanzia. I "pezzi", costruiti con tanta pazienza, suscitavano interesse presso le autorità di S. Marino, tanto che mi autorizzarono ad esporli nella Repubblica del Titano, ed in seguito in Romagna e Marche; le offerte fatte dai visitatori erano devolute all'Istituto per la ricerca contro il cancro. Posso assicurarti che in quel periodo non ho mai preso nemmeno i soldi della benzina, la passione e il volontariato erano la sola molla che mi portava tra la gente. La storia è durata per molto tempo, poi, per tanti motivi, compresi quelli familiari, ebbe fine. Sono tornato a Montignano, la mia terra, anche se manco da oltre 30 anni le mie radici sono qui. I "pezzi" della mostra si adattano perfettamente alla "Festa del Cuntadin" e vengono esaltati soprattutto dalla struttura di questa magnifica scuola.

E' importante sottolineare che la mostra, nei due giorni di apertura, ha visto la presenza di circa 2000 persone: questo a testimoniare che il passato non è poi così passato! Certo, i giovani, accorsi numerosi, rimanevano perplessi, ad esempio, davanti al processo di tessitura della canapa: dalla canna alla macerazione della stessa nell'acqua e alla "sfibratura" con il cosiddetto "angrambul" (4) fino alla lavorazione delle corde. Uno spaccato, anche se in miniatura, del Museo dell'Agricoltura sito alle Grazie e realizzato dal compianto Professor Sergio Anselmi.

"burdell" allora le donne non portavano i pantaloni! Tutti lavoravano scalzi e in quel tratto percorso dalle "bocchette" alla pesa, per scherzo, venivano posti ramoscelli di "spini". Noi giovani, come ti ho detto, non avevano mai una lira in tasca, allora in inverno andavamo a marina a concolare o a tirare la tratta. Si aggiungeva la fatica alla fatica, ma questo ci permetteva di avere qualche soldo in tasca, in maniera che alla domenica potevamo fare una bevuta con gli amici. Una volta sposato mi accorsi che in famiglia eravamo troppi e il mondo stava decisamente cambiando, decisi allora di andare a "casanaul". Trovai lavoro in una ditta che costruiva autostrade, così mi trovai a Genova, Savona e Reggio Calabria. Guadagnavo bene, però stavo fuori anche 4-5 mesi. Ogni partenza era un momento di malinconia, praticamente non vedevo crescere i miei figli, proprio per questo, quando la ditta Agostinelli, allora importante sul mercato del legname, mi offrì un posto di lavoro, accettai con entusiasmo. Successivamente Agostinelli comperò una fornace a S. Marino, e mi offrì l'opportunità di controllare quella struttura. Prima di ottenere dalle autorità di S. Marino il permesso di soggiorno passarono alcuni anni; quanto infine mi fu concesso mi trasferii con tutta la famiglia. Una focace ha ragione di esistere se il materiale principale, cioè la terra, si trova sul posto; invece in questo caso la terra, prelevata da altro luogo, giungeva alla fornace con i camion, una operazione antieconomica, tanto che la fornace cessò l'attività. Trovai lavoro come dipendente della Repubblica, fino al pensionamento come addetto alle piscine pubbliche; controllavo il livello e lo stato dell'acqua.

Il lavoro dei campi, la quotidianità, le ingiustizie, le emarginazioni, insomma l'essere considerato "contadino", non solo dai cosiddetti ceti sociali elevati, ma anche da quelli che per estrazione sociale possedevano nulla o quasi, mentalmente ti dovevano far dimenticare quel periodo, invece tu, con la mostra dei mini attrezzi, lo esalti, una sorta di sfida con la modernità, un revival della fantasia, dell'ingegno e dell'umiltà contadina. E' vero - precisa Primo - il lavoro in campagna era stato duro, forse al



Mini attrezzi in agricoltura in bella evidenza

mauro mangialardi)

(1) Affittuario (o "chi vive in una casa in affitto");
(2) Ragazzo;
(3) Costruiti con l'intera pianta del grano, servivano per legare i covoni;
(4) Costruito interamente di legno, serviva a sminuzzare il gambo della pianta in maniera tale che rimaneva solo la parte fibrosa.

LE VOTAZIONI NAZIONALI A LIVELLO LOCALE

Riportiamo, anche se con un mese di ritardo, la tabella riepilogativa dell'elezione della Camera dei Deputati che si è tenuta lo scorso 9 e 10 Aprile. I dati riguardano i voti espressi nelle sezioni che rappresentano le nostre frazioni che vengono

paragonate con i dati dell'intero Comune. Chi fosse interessato potrà andare a confrontare questi dati con la tabella che pubblichiamo cinque anni fa in occasione delle precedenti elezioni nazionali. (dimitri)

ELEZIONE CAMERA DEI DEPUTATI • 9 e 10 APRILE 2006																	
Ubicazione dei seggi	Sez.	Iscritti	Votanti	Tot. voti validi	Voti validi riportati da												
					DC PSI	UDC	ALL. NAZ.	LEGA. NORD	M.S. F.Tr.	Forza Italia	Rosa Pugno	ULIVO	Italia Valori	RIF. COM.	Fed. Verdi	COM. ITA.	ALTRI
San Silvestro	38	607	507	497	4	25	77	5	2	113	8	166	14	57	7	10	9
Montignano	39	1099	911	887	8	70	113	3	11	170	24	349	22	62	18	22	15
Marzocca	40	878	726	714	7	30	98	7	4	130	20	303	21	56	13	17	8
Marzocca	41	1087	943	919	7	69	153	7	1	111	40	373	17	78	26	18	19
Marzocca	42	803	655	639	4	43	70	5	6	146	22	237	11	47	19	10	19
TOTALI		4474	3742	3656	30	237	511	27	24	670	114	1428	85	300	83	77	70
%			83,64	97,70	0,82	6,48	13,98	0,74	0,65	18,33	3,12	39,06	2,32	8,21	2,27	2,11	1,91
TOT. COMUNE	1-42	35824	30483	29770	144	1878	3943	224	150	5123	678	12332	702	2418	788	772	618
%			85,09	97,66	0,48	6,31	13,24	0,75	0,50	17,21	2,28	41,42	2,36	8,12	2,65	2,59	2,09