

I nostri giovani schermidori in evidenza

Un gennaio da incorniciare per lo Scherma Club Montignano. L'impegno atletico e tecnico degli atleti verde-nero, seguiti con attenzione dal Maestro Federale Cecchi e dall'Istruttore Nazionale Cesaro, stanno dando importanti frutti in ambito regionale. Nella seconda prova di qualificazione nell'arma di Spada categoria femminile Assoluti, tenutasi a Fermo il 20 gennaio, l'atleta del nostro club Arianna Balducci, raggiungendo il terzo posto, si è qualificata alla fase successiva di

livello nazionale. Il 13 gennaio ad Ancona, nella seconda prova del Fiorretto di plastica, sono arrivate ancora conferme dai piccoli atleti del club. Nella categoria 2002/03 finalmente si è sbloccato Edoardo Carnevali, salito sul gradino più alto del podio; buone anche le prove di Giacomo Brocchini e Samuele Costa, quinti a pari merito. Simone Santarelli, nella categoria 2005/06, su 25 atleti si è confermato al primo posto nel Campionato Regionale, seguito da Michele Bucari, sempre del club di Montignano.

Nella categoria 2004 maschile Alfredo Sartini ha conquistato un bel secondo posto, mentre nella catego-



ria femminile Camilla Boggi si è aggiudicata la terza posizione. Nella categoria dei piccolissimi 2007/08 ha esordito in pedana Danil Casavecchia, posizionandosi in terza posizione ad Ancona in quella che è stata una giornata storica, perché hanno esordito in pedana due figli d'arte: Pietro, figlio di Valentina Vezzali e Claudia, figlia di Giovanna Trillini.

(club scherma)

IL COMUNALE DI MARZOCCA È UNA FORTEZZA INESPUGNABILE...

Tra le mura olimpiche suona sempre la stessa musica, il Marzocca all'ottavo successo interno consecutivo. Dimenticata la dura sconfitta a Orsino con il Della Rovere, il Marzocca sabato 26 gennaio in casa ha dettato legge con giocate in velocità e goal di pregevole fattura, contro un Sant'Orso ben organizzato. Le danze si aprono tutto di mancino, con due prodezze del marzocchino Rasicci, prima con punizione balorda che passa tra le gambe della barriera e beffa il portiere, poi con un tiro prodigioso da fuori area.

La partita si conclude sul risultato di 3 a 1 per i bianco celesti, con il goal del subentrato Pacenti che in tuffo cala il tris su una ripartenza di Cerca rifinita da Rondina.

Il match, intenso e lottato su un campo fangoso per i numerosi piovoschi, ha messo anche in risalto il tiro al volo di Rondina che lambisce il montante e l'inzuccata di Cialoni che si stampa sulla traversa.

L'Olimpia continua ad applicare la dura legge del Comunale e prosegue il cammino verso l'alto. Alla fine del campionato mancano ancora 10 partite, 6 in casa e 4 fuori.

Da come si può notare gli Olimpini impongono il loro gioco in casa ma non riescono a vincere le partite fuori casa. Speriamo

che questa vittoria sia di auspicio per risvegliare il Marzocca in campo avversario. Comunque vi aspettiamo tutti questo pomeriggio (ore 14,30) al Comunale di Marzocca per la seconda partita in casa consecutiva contro il Santa Cecilia. Siamo vicini alla squadra che necessita anche del nostro tifo e del nostro supporto per poter coronare insieme un grande sogno. Grazie a tutti! (nicola)



Anno XX - N° 2(226) - 2 Febbraio 2013
 PERIODICO D'INFORMAZIONE, CULTURA, POLITICA, SPORT E SPETTACOLO
 + Distribuzione Gratuita +
 Consultabile su: ilpassaparola.xoom.it,
www.lasciabica.it, www.montimar.it.
 E-mail: ilpassaparola@tiscali.it.

L'editoriale

Febbraio vuol dire Carnevale. Già da oggi, con la presentazione delle maschere dei fratelli Marconi e domani con la sfilata a Montignano, si assaporerà il profumo di questa festa tanto cara ai più piccoli e non solo. Nelle pagine interne un ritratto (in due puntate) del nostro chef conosciuto in tutto il mondo: Moreno Cedroni. Ricordiamo a tutti la possibilità di sostenerci diventando nostri abbonati. Un modo semplice per aiutarci e nel contempo ricevere a casa, il sabato mattina, il giornalino fresco di stampa. L'appello al sostegno è, come ogni anno, rivolto anche a tutte le associazioni presenti sul nostro territorio che sono la prima fonte di sostentamento, sin dagli albori di questo periodico. Sono in arrivo anche le copie rilegate anno 2012.

Partono domani le sfilate carnevalesche della Promotrice Montignanese

LA CASTA E IL POPOLINO



Proprio in tema di elezioni ma soprattutto di grande crisi, il nome è azzeccatissimo per il Carnevale 2013 dell'Associazione Promotrice Montignanese che si svolgerà domenica 3 febbraio per le vie del paese. Si era partiti con il titolo "come eravamo-come siamo: barboni" che pressappoco indica la stessa cosa, ma in sede di rifinitura si è deciso di dare un nome più esplicativo di quello che veramente si voleva indicare cioè uno "stato al verde collettivo". Si cercherà di esaltare la differenza tra i "ricchi", cioè la casta, che risiederanno sul carro, quindi su uno status sociale più elevato e quelli che invece rappresentano il popolo, o meglio il popolino, che si troveranno a passeggiare per strada elemosinando qualche spicciolo e tentando di far valere i propri diritti. Il primo appuntamento, tempo permettendo ovviamente, è per domenica alle ore 14.45 in piazza Sante



Santarelli a Montignano, dove sarà presente sia il carro locale che quello di S. Angelo. Il corteo delle maschere inizierà il tragitto per le vie del paese con il finale in piazza Risorgimento dove ci sarà l'animazione a cura del

gruppo "Zumba Fitness" della palestra Boomerang di Marzocca con le insegnanti Giulia e Lucia, ed i gruppi di Hip Hop dell'insegnante

te Alice Sartini. La "casta e il popolino" farà poi tappa in quel di S. Angelo domenica 10 febbraio e infine a Senigallia, per il 31° Carnevale cittadino, martedì 12 febbraio.

(filippo paolasini)

L'ESTETICA DELL'EFFIMERO A TEATRO

Mostra di abiti artistici di Anna e Lorenzo Marconi by Orientexpress
 Anteprima dei costumi per il Carnevale di Venezia 2013

I fratelli Anna e Lorenzo Marconi da venti anni, attraverso le loro opere, spaziano dall'arte all'artigianato. Nel loro laboratorio di Senigallia producono oggetti utilizzabili come complementi d'arredo, bambole, sculture e abiti artistici, realizzati seguendo un originale stile personale. Dal 1997 partecipano ininterrottamente al Carnevale di Venezia con i loro costumi e ad oggi sono entrati a far parte del gruppo più ristretto e prestigioso di frequentatori della kermesse lagunare. Creatività, studio e ricerca sono stati riconosciuti loro attraverso vari premi a livello internazionale tra i quali più volte il premio per la più bella maschera del carnevale veneziano e anche vari servizi televisivi, libri, riviste e quotidiani si sono occupati di loro a livello mondiale.

La mostra "L'estetica dell'effimero a teatro" nel foyer del teatro La Fenice di Senigallia, riassume tutti questi anni di lavoro attraverso l'esposizione di dieci abiti tra i più belli, interessanti e premiati. Questo pomeriggio, dalle 17 alle 19.30, Anna e Lorenzo indosseranno

le due nuove maschere realizzate per il Carnevale di Venezia 2013. I titoli degli abiti sono per Anna "La ricerca del tempo perduto" e per Lorenzo "Café de Paris".

"La ricerca del tempo perduto" si ispira alla figura del giullare di corte del '600. E' creato utilizzando materiali di recupero quali stoffa di sacco, cartapesta, ruote di bicicletta e un vecchio baule. Il tessuto è stato completamente dipinto da Anna a raccontare struggenti storie legate all'infanzia e a quel mondo che non c'è più ma che è sempre vivo all'interno del nostro cuore. In "Café de Paris" Lorenzo ha espresso i suoi amori di sempre. Il tema scelto sottolinea la passione per la Parigi della Belle Epoque, rappresentata dalla Tour Eiffel e dalla seggiola in ferro battuto tipica dei bistrot parigini. La foggia dell'abito è suggerita dal mondo del circo e come compagna la ormai classica bambola che lo segue in tutte le sue creazioni.

La mostra retrospettiva rimarrà aperta dal 2 al 17 febbraio sempre all'interno del teatro.

(dimitri)



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. 338-8122559
 E-mail: ilpassaparola@tiscali.it
 Progetto Grafico: DIMITRI SARTINI
 Tiratura: n° 500 copie
 Numero chiuso il: 30/01/2013

Il prossimo numero uscirà sabato 2 marzo 2013

Stampa: Tipografia La Commerciale - Marzocca

Le opinioni espresse negli articoli appartengono ai singoli autori, dei quali si intende rispettare la libertà di giudizio, lasciando agli stessi la responsabilità dei loro scritti. E' possibile far uso degli articoli, o parte di essi, solo citandone la fonte. Foto e disegni non sono riproducibili.

senza pubblicità

Definite le date salienti del sodalizio

C. T. OLIMPIA: PROGRAMMAZIONE ANNO 2013



Nonostante manchino ancora un paio di mesi alla riapertura dei campi, il Direttivo del C. T. Olimpia, capitanato dal Presidente Franco Morganti, si è riunito per definire la programmazione del 2013. Tre i settori in cui è stata divisa l'attività sociale.

Campionati a squadre. Il Circolo iscriverà come in passato una formazione per la serie D3 maschile (squadra A), forse una seconda (eventuale squadra B) ed anche una che prenderà parte alla serie D3 femminile (novità assoluta).

Manifestazioni Federali (da confermare nel calendario della FIT Marche). Nella seconda metà del mese di giugno (dal 15 al 23 o dal 22 al 30) si disputerà un singolare ed un dop-

pio maschile limitato alla categoria 4.3, mentre dal 20 al 28 luglio si terrà il tradizionale e sempre molto atteso "Memorial Moreno Mazzieri", singolare IV categoria maschile e femminile. A cavallo di Ferragosto, nella settimana che va dal 10 al 18, è invece in programma un altro singolare femminile IV cat. ed un doppio misto.

Manifestazioni sociali. Si tratta delle iniziative interne al C. T. Olimpia, ovvero la "Doppio Giallo del Prosciutto" e la "24 ore di tennis" (con date ancora da definire), oltre a due tornei sociali (riservati quindi ai soli soci): il Torneo Sociale di singolare e doppio maschile (dall'8 al 19 maggio) ed un Torneo a squadre (dal 1° al 16 giugno). (filippo)

I Remigini di Marzocca

Nelle due foto abbinata sono ritratti, con le loro maestre e maestri, le due prime classi elementari che frequentano la scuola Don Milani di Marzocca: i Remigini, appunto. Nel prossimo numero ci saranno i Remigini di Montignano. (evandro)



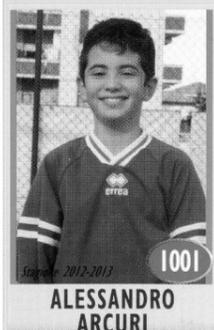
FIGURINE

Da alcuni giorni sono in vendita, presso l'edicola dei giornali, le figurine dei calciatori nostrani: "Noi Protagonisti". Il costo è di 60 centesimi ogni 2 bustine, contenenti 10 figurine; l'album per raccoglierle costa ugualmente 60 centesimi.



La raccolta riguarda tutto il calcio dilettantistico senigalliese, per oltre 1.200 figurine, comprendenti queste squadre: Vigor (1-466); Senigallia Calcio (467-759); Victoria Brugnetto (760-928); OLIMPIA (929-1.066); Miciulli (1.067-1.098); Audax Sant'Angelo (1.099-1.197).

La nostra società sportiva è rappresentata dalla 1ª squadra, dalla Scuola Calcio e dal Calcio a 5 Femminile, per un totale di 151 figurine inserite in 12 pagine dell'album. (evandro)



... BRAVA DOTTORESSA...

Martina Sartini il 19 dicembre scorso ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze Politiche, Politiche Sanitarie, con una tesi incentrata sulle "Politiche abitative innovative, alternative alle case popolari". Esattamente tre anni dopo la laurea in Studi Internazionali, di nuovo tantissime congratulazioni alla nostra dottoressa da tutta la famiglia allargata! (rossana & C.)

P.S.: Oltre a quelli della famiglia si aggiungono calorosi e gaudenti anche i complimenti da parte delle "Donnaccie"!



Auguri di Buon Compleanno ADELE: 90 candeline



Adele Coppari ha festeggiato, con tutta la sua numerosa famiglia, il suo 90° compleanno, con una bella festa al ristorante "Da Seta". La lieta ricorrenza è stata il 26 gennaio scorso. Ad Adelina vanno i più belli e sinceri auguri da parte dei figli, delle nuore, dei generi, dei nipoti e dei pronipoti. (elena cerioni)

65 x Ennio

Ad Ennio Balenieri, da tempo emigrato in Piemonte ed abbonato a questo mensile, vanno i migliori auguri per il suo 65° compleanno (lunedì 4 febbraio), da tutta Montignano, ma soprattutto dalla zia Lilliana e da Cesarina ed Alberto Boldreghini. (alberto)



60 Euro

Con tanti amici e parenti, venerdì 11 gennaio scorso Euro Cerioni, da tutti conosciuto come Maurizio, ha festeggiato in una bella serata conviviale il suo 60° compleanno.

A Maurizio, per i suoi 60 anni rinnoviamo i migliori auguri, in particolare da mamma Adelina, da Gabriella, la moglie, da Diego ed Elena, i figli, da Cinzia, nuora, Andrea, futuro genero, da Giovanni e Bianca, i nipoti. Rinnovati auguri da parenti e amici, ma in particolare dalla dirigenza e dai giocatori dell'Olimpia calcio di cui è indomito e appassionato Presidente.

Ad Euro anche gli auguri della redazione (Evandro, Dimitri, Filippo, Mauro). (diego e elena)



I bimbi in discoteca con il carnevale targato Montimar Finito il Natale ed è già Carnevale!



Domenica 10 febbraio alle ore 16 appuntamento per tutti i bimbi alla discoteca Ethò di Marzocca, gentilmente concessa dal sig. Carraro Roberto. Gli animatori dell'A.c.r. attendono in questo luogo da "grandi" tutti i bambini mascherati per scatenarsi nel ventesimo Carnevale a loro dedicato e mi raccomando risparmiate i soldi delle fastidiose ed inutili bombolette di schiuma e dei petardi. Sono assolutamente vietate in tutta l'area della discoteca gratuitamente concessa.

Novità di quest'anno sono i due appuntamenti che iniziano sempre nel mese di febbraio. Tutti i mercoledì, dalle 18.30, si terrà il corso di antiginnastica presso la nostra sede. Un modo nuovo e diverso di rilassarsi e ritrovare l'armonia con il proprio corpo. Visitate il sito antiginnastica.it per capire ma soprattutto venite a provare gratuitamente la ginnastica del futuro. Il corso si terrà per massimo 5 persone per sessione ed in base agli iscritti si possono organizzare anche orari dopo cena. Per i bambini ci sarà, in collaborazione con l'associazione scacchistica senigalliese, un corso di scacchi a partire da martedì 5 febbraio. Si tratta di un progetto di continuità in collaborazione con l'istituto comprensivo Belardi Sud promosso dall'insegnante Lucia Mencarini. Il gioco degli scacchi, già introdotto presso la Scuola Elementare di Marzocca in alcune classi, si pone come obiettivo sicuramente l'aggregazione e il gioco ma con le sue regole sviluppa la logica favorendo la riflessione, la calma e il rispetto dell'avversario. Il corso è tenuto dal Presidente del Circolo scacchistico senigalliese, sig. Mario Pizzi. I corsi collettivi, con minimo 5 persone, si terranno tutti i martedì dal 5 febbraio, dalle ore 17.30 alle 19, presso la sede Montimar (Via de' Liguori, 23 a Marzocca).

Nel mese di marzo si terrà l'annuale assemblea dei soci; rivolgiamo un cordiale invito a candidarsi per far parte del nuovo Direttivo dell'associazione contattandoci direttamente o scrivendo all'info@montimar.it. Vi invitiamo anche a rinnovare la vostra fiducia nell'associazione ricordando inoltre che la nuova tessera MontiMar 2013 da diritto a sconti nei seguenti negozi convenzionati: Supermercato Ingrande di Cannella di Senigallia, ambulatorio veterinario Dott. Silvestrini, Photo Gaep di Simone Pegoli, Banca di Suasa, parrucchieria Eden della Bellezza, Gelateria L'arte del peccato, ristorante Lanterna Blu, parrucchieria Giusy e Sery style di Chiaravalle, Ottica 2000, O. F. Cordella, Abbigliamento bambini Bimbus di Senigallia. Per le condizioni e gli sconti presentare sempre prima la tessera in corso di validità. Insieme si può fare di più! E' il nostro motto da vent'anni e cerchiamo di farlo bene insieme a voi. (marco)



Domenica 17 febbraio al bocciodromo di Marzocca

BOCCIOFILIA OLIMPIA: GARA REGIONALE DI BOCCIE

La Società Bocciofila Olimpia ASD Marzocca-Montignano, con il patrocinio del Comune di Senigallia, organizza il 23° Trofeo Olimpia Marzocca-Montignano, 20° Trofeo Pittori ed Imbianchini e 5° Memorial Lucio Romagnoli, Gara Regionale di Bocce per 96 coppie cat. "B-A" e 96 coppie per cat. "C-D". L'appuntamento è per domenica 17 febbraio, presso il bocciodromo di Marzocca, con inizio alle ore 9.

Il Direttore di Gara sarà Paolo Pozzuoli del Comitato di Pesaro-Urbino, gli arbitri saranno Lanari, Santilli, Spinaci, Tilli e Zampetti; tutte le partite, comprese le finali, come da regolamento, andranno ai 12 punti. Per la società del Presidente Giancarlo Servadio si tratta di una gara ormai storica e tradizionale che ha sempre richiamato numerosi partecipanti e tanto pubblico appassionato. Anche per questa edizione la Bocciofila Olimpia si è molto adoperata a livello organizzativo per consentire alla manifestazione di svolgersi nel migliore dei modi.

Risultati. Nel frattempo i portacolori della Bocciofila Olimpia si sono distinti in alcune gare regionali, raccogliendo risultati di prestigio. Primo fra tutti il 15enne Matteo Lucchetti che dopo un precedente secondo posto in una gara giovanile, è riuscito a conquistare una fantastica vittoria sabato 19 gennaio ad Ancona alla gara "Arti e Mestieri", individuale cat. "C".

Oltre a lui si sono messe in evidenza due coppie, entrambe capaci di raggiungere il 2° posto: Fulvio Anibaldi e Bruno Catani ai Campionati Provinciali di coppia cat. "D", Lorenzo Cionchetti e Nando Marconi a Jesi, gara di coppia cat. "B". (filippo)

Chiacchiere In piazza...157

(di Alberto)

L'avventura d' Roldo

Roldo - Guarda malà ch'i ragazzi tutti insiem, maschi e femm'n, giògh'n, discùr'r'n... Giuànn - E tu? Roldo - Io m' so' mess bo

Nello - Già! Anzi com ess'ma no! Dop l' scol elementari, chi c' parlava più sa l' ragazz, lora a fa l' sartor e nuàltri i fal'gnàmi. Roldo - 'L pret c' t'néva spartiti 'ncò 'nt la chiésa, i maschi 'nt la fila d' qua e l' femm'n 'nt la fila d' là. Giuànn - Po', quei più grandi nuη p'rdév'n uccasiòη d' parlacc' d'avv'ntùr sa l' donn e no' a nuη capicc' g'nt. Nello - Sol 'na gran curiosità. Roldo - 'Mbeh, 'na volta a forza d' s'nti ch'i discorsi m' so' buttà a l'avv'ntùra 'ncò io. Giuànn - E quànd? Arcònta, dai! Roldo - 'Na volta, 'l padrò η d' la butéga 'ndò laurava m'ha mandà a S'n'gàia a pià d'l mat'riàl, ho pres la curiéra e... Giuànn - E po'? Nello - E lass'l discòrr, veh! Roldo - Quànd so' muntà su, siccòm la curiéra era pina, m'ha tuccà a sta in pia diétr a 'na biònda propi v'c'ìη a l'autista. Sarà stat 'l cald, sarà stata la svampàta d' prufùm ch m'è arivàta, io... Giuànn - Co' hai fatt? Roldo - Ho cumincià a fa' la maη morta e po'... Giuànn - E po'? Roldo - Siccòm l'autista, ch m' guardava, m'ha fatt l'ucchiét e m'ha ditt piàn piàn "dai ch c' sta", io m' so' appruffittà un po' d' più e 'i ho datt 'na tastaftana. Nello - E lia? Roldo - Lia s'è argiràta e

m'ha datt un schiaffòη ch m'ha intuntit. Giuànn - E tu? Roldo - Io m' so' mess bo η boη facènd finta d' g'nt, ma m' v'rgugnava com un caη. Po', quand lia è calàta giù, ma l'autista 'i n'ho ditt quàtr. Giuànn - E lu'? Roldo - Lu' m'ha datt "guarda che ma quèlla io la cunosc', fa a culmò, ma c' sta, oste si c' sta e t' dirò che tu 'i piaci propi, a giudicà da ch l' schiaffò η ch t'ha datt". Giuànn - P'rché, quèlla s' cumpurtava a culmò sa quei ch'i piacév'n? Roldo - A s'nti ma lu' si! Po' sai co' m'ha ditt? Nello - Co'? Roldo - "Guarda, quèlla c' sta, nun t' la fa sfugg', batt 'l ferr fiη ch'è cald, vall a truà prèst. Stà in via tal d'i tali, n°38". Giuànn - E tu? Roldo - Oh! Io c' so' andàt. Nello - C' sei andàt! E quànd? Roldo - La sera dop. Ho pres la curiéra e so' andàt su a truàlla. Nuη v' diggh 'l batticòr quand facéva l' scal. Giuànn - E l'hai artruàta? Roldo - Com no! Appéna ho sunàt m'ha apèrt sta biònda, m'è saltàta adòss e m'ha dat un bag' ch m'ha l'vat 'l fiàt. Giuànn - E tu? Roldo - Io 'i ho ditt "vedi quànt sei, ierséra m'hai datt ch l' schiaffòη e ogg' m' salti adòss, io so' quell ch t'ha datt ch la palpatina su la curiéra", e lia... Giuànn - E lia, co' t'ha ditt lia? Roldo - Lia m'ha datt "e io" l'vand's la parrùcca "so' l'autista".

I PROVERBI DI GUERRINA (a cura di Mauro)

- 1) La staccia va d'in quà e d'in là.
- 2) L'an'ma spetta ma 'l Signòr, 'l corp ma la terra, la robba ma chi va.
- 3) Canta la raganèlla 'nt'l pantàη, si nuη piòv ogg' piòv dumàη.

'L t'ss'rat più grand dell'Acti San Silvestro

Ferruccio Landi, detto "Giumbòn"



Prima di andarvi a raccontare l'intervista a Ferruccio, vorrei precisare che Ferruccio oltre ad essere 'L t'ss'rat più grand è anca 'l resident più grand ma diciamo pure "anziano" di San Silvestro.

Landi Ferruccio nasce ad Ostra, precisamente al Pianello di Ostra, il 03/01/1922, perciò il mese scorso ha compiuto la bellezza di 91 anni... Novantunoooooooooooo... CE SENTI O NO!!!

Residente a San Silvestro dal 1934, prima in via Romana, poi da *spusat* in via Intercomunale, esattamente dal 12/06/1947, giorno in cui sposa Almerina Morbidelli. Dalla loro unione nascono prima Paolo ed a seguire Ivana, i loro due figli che daranno a Ferruccio ed Almerina quattro fantastici nipoti, Roberta e Michela, figlie di Ivana, Nicoletta e Manuel figli di Paolo. Grazie a loro, nonno Ferruccio e nonna Almerina sono diventati anche Bisnonni di Letizia, Giorgia, Matteo, Lorenzo, Alessandro e dell'ultimo arrivato Daniele.

Insomma che dire, una GRAN bella e numerosa famiglia, capitanata da NONNO Ferruccio ancora in gran spolvero... ed ora vi spiegherò perché.

Sinceramente io ne ho incontrate poche di persone che all'età di 91 anni hanno una memoria a dir poco lucida, come Ferruccio, nel senso che se dovessi scrivere tutto quello che mi ha raccontato in due ore passate insieme a lui, ci vorrebbe un *passaparola* solo per lui. Comunque in sintesi ci provo.

Nel 1941, all'età di 19 anni, s'innamora di Almerina Morbidelli, anche lei di San Silvestro, e decide di scrivergli una lettera, lettera che viene letta ed accettata dalla famiglia Morbidelli.

Dopo solo un anno di fidanzamento, purtroppo, nel gennaio del 1942 Ferruccio viene chiamato alle armi; parte da Ancona destinazione Jugoslavia, 3ª compagnia, 291° battaglione Fanteria, soldato all'inizio, caporale poi.

Ad agosto '42 viene ferito gravemente ad una gamba, e viene così ricoverato in Ancona all'ospedale militare, dove rimarrà per due mesi, così potrà rivedere la sua fidanzata per un paio di volte solamente.

Appena ripreso dall'infortunio viene rispedito in guerra, esattamente ad ottobre riparte per la Jugoslavia dove rimarrà per un anno, perché purtroppo nell'ottobre 1943 viene fatto prigioniero dai tedeschi che lo portano (a piedi) da Roski Slap a Zara percorrendo 70 km al giorno.

Dall'ottobre '43 al gennaio '44, insieme ad altri italiani e slavi, è prigioniero. Sicuramente saranno stati questi i quattro mesi più brutti di tutta la guerra, ma non perché gli altri siano stati meglio, ma perché nel raccontarmi i particolari (e NON li scrivo) la voce di Ferruccio si fa tremolante ed i suoi occhi diventano assai lucidi... Insomma stavano facendo la guardia ad una centrale elettrica tedesca finché un bel giorno, insieme ad altri tre prigionieri, due italiani ed uno slavo, riescono a fuggire dal campo. Purtroppo dopo alcuni giorni di fuga i suoi tre compagni vengono uccisi e Ferruccio ferito, ma viene portato in salvo da un gruppo di partigiani. Si ritrova così in un casolare dove viene curato e rifocillato dai compagni italiani. Da qui ripartirà percorrendo 500 km al mese a piedi per rientrare in Italia.

Ma nel dicembre '44 le sue condizioni peggiorano e viene ricoverato in un campo militare italiano con una brutta broncopneumonia e con un corpo debilitato; si ricorda che era arrivato a pesare 37 kg. Riesce comunque a riprendersi ed a ripartire verso il ritorno in Italia. Rimane su un'isola della Jugoslavia, che non si ricorda il nome, per poi dirigersi a Spalato da dove riesce ad imbarcarsi per Ancona nell'agosto del 1945.

Arrivato ad Ancona prende il treno per Falconara, qui scende e a

piedi raggiunge Senigallia per andare a trovare il suo amico Enzo Mancinelli, detto "il custode" che, con il suo cavallo, lo riaccompagna fino a San Silvestro. Arrivato verso mezzogiorno a San Silvestro, per prima cosa si dirige al bar di Montagna (ora Bar Bittoni) e da lì, nel giro di poche ore, si sparge la notizia del suo ritorno a casa.

Nel giugno 1947 si sposa con Almerina e vanno ad abitare in via Intercomunale, dove risiedono tutt'ora. Ricomincia così la sua vita da contadino, all'inizio con 10 ettari di terra poi, dal 1964, quando passarono da sottopadroni del Conte Augusti con fattore Roncarati ed amministratore Mandolini, a padroni. Davanti al notaio Poeti fecero le volture e qui Cesare, papà di Almerina, disse all'amministratore Mandolini che alla sua morte, il terreno e la casa venissero intestate a Ferruccio.

Purtroppo Cesare nel 1969 e poi sua moglie Ida nel '70, vennero a mancare; furono così Ferruccio ed Almerina a portare avanti il lavoro di campagna e di stalla. Ferruccio mi fa presente che la sua famiglia ha avuto una delle stalle più importanti di San Silvestro, nel muro di casa c'era l'insegna con scritto: MONTA TAURINA. Questa stava a significare che nella loro stalla c'erano due o tre tori da monta e Ferruccio si ricorda bene di uno in particolare, con il peso di 14 quintali. Lavoro, questo di campagna, che Ferruccio porterà avanti fino al 1982, anno in cui poi andrà in pensione.

Nel raccontarmi la sua vita Ferruccio non può far a meno di raccontare anche la vita di sua moglie Almerina, perché oltre a lavorare nei campi e in casa, Almerina era anche una gran cuoca, e me lo ricordo bene anche io, perché ha cucinato alla mia comunione e alla mia cresima. All'epoca i pranzi con tutti i parenti si facevano in casa, dentro i capannoni, alle volte anche con 200 invitati. Oltre che ad andare a cucinare per le feste private, Almerina ha anche lavorato nelle cucine del ristorante Marisa, al Castellaro, ed al ristorante Seta.

E qui a Ferruccio ritornano a luccicare gli occhi quando mi dice: "Sai Luccio (mi chiama così) quanti viaggi ho fatt sa la lambretta 150 per portare a mi moj a cucinà in gir?"

Oggi purtroppo Almerina non sta molto bene e non è potuta intervenire all'intervista, però grazie a Ferruccio ci ha fatto ricordare i bei momenti passati insieme ed io non ho potuto far altro che dirgli di tenere duro e sperare che si riprenda al più presto.

Durante la nostra chiacchierata ogni tanto Ferruccio mi diceva: "Sai Luccio io ma tu padr (Elio Olivetti) gli volevo bene come un fratello...", allora alla fine dell'intervista gli chiedo come mai, e lui mi racconta un altro aneddoto successo negli anni 70. Anche Ferruccio come mio padre faceva il vino da vendere, mio padre Bianco, lui Rosso, in quei tempi ebbe un problema con il vino che cambiava colore, venduto ad un cliente di Falconara. Dopo il consiglio di mio padre Ferruccio non ebbe più di questi problemi, addirittura una volta lo vendette anche a Torino.

Da quella volta, mi dice: "Gli ho voluto ben com un fratèll p'rché m'ha salvà la cantina".

Insomma così siamo arrivati alla fine della nostra chiacchierata in un angolo del circolo seduti ad un tavolo, e nel ringraziarlo per tutto quello che mi ha raccontato, l'ho invitato al bar a prendere qualcosa e qui per l'ennesima volta mi dimostra la sua "GRAN memoria" dicendomi: "io al bar c' vièngn, p'rò offro io, p'rché l'ultima volta hai pagàt tu!!!"

Alla faccia dei 91 anni... Era passàt un mes da l'ultima volta che gli avev pagàt da bev!!!

E QUESTO E' FERRUCCIO D' GIUMBON 'L PIU' GRAND D' SAN SILVESTRO.

(luciano olivetti)



LA SCIABICA PER I BAMBINI POVERI DELL'INDIA DEL SUD



Si è svolto nel migliore dei modi, domenica 23 dicembre 2012, lo spettacolo della Filodrammatica "La Sciabica" che ha portato in scena, all'aperto in piazza Saffi a Senigallia, la commedia "Asp.tand 'l dutor". E' stato un pomeriggio ricco di risate, che ha riscosso un buon apprezzamento da parte del nutrito pubblico, nonostante l'aria frizzantina che si respirava in piazza. La Sciabica, poi, si è esibita sabato 19 gennaio, nel caldo tepore dello splendido Teatro Cortesi di Sirolo, con lo spettacolo "Un, Do' e Tre" che, grazie all'Associazione "Insieme a Milvia", ha potuto raccogliere fondi da destinare ai bambini poveri dell'India del Sud. Questa associazione è nata in memoria di Milvia Andreucci, ragazza sirolese di 35 anni assassinata in un villaggio vicino Bangalore, in India, nel 1998, mentre aiutava i bambini poveri a sopravvivere.

La Sciabica con gioia devolve sempre i suoi incassi in beneficenza, e quando ne beneficiano i bambini la gioia si moltiplica.

(paolo baldini)

Bilancio 2012: le grandi manovre di Marzocca Cavallo

A febbraio tutti alla Festa del Tesseramento!



Si è svolta domenica 27 gennaio l'assemblea dei soci dell'Associazione Marzocca Cavallo presso i locali della sede sociale sita a Marzocchetta lungo la Statale Adriatica Sud. Nell'occasione il Direttivo uscente ha relazionato il bilancio sociale del 2012, sia quello economico che quello inerente le attività e le iniziative intraprese nel corso dell'anno appena trascorso. Volendo enunciare a mero titolo di riconoscimento i principali eventi organizzati, nonché i contributi elargiti alle Associazioni del territorio, ricordiamo con doveroso spirito il "Pranzo con gli anziani della Casa Proietta di Senigallia" così come la cena organizzata in favore dei ragazzi Bielorussi, con contestuale consegna della maglietta ricordo per i partecipanti. Un fattivo contributo, in termini di collaborazione, è stato elargito per la riuscita della "Festa di S. Antonio" così come per la realizzazione del libro "50 anni dell'Olimpia Calcio Marzocca-Montignano". Ci onora il fatto di esserci iscritti alla "Consulta della cultura" e di aver donato un tangibile contributo alla ricerca sulla fibrosi cistica, grazie alla "Tombola di beneficenza" nonché a il *passaparola* che puntualmente, ogni mese, ci ospita sulle pagine del giornalino dandoci la possibilità di entrare nelle case dei lettori, soci e simpatizzanti, marzocchini e non solo. A margine dell'Assemblea sono stati delineati i principali punti e le linee da seguire riguardo le attività e gli appuntamenti per l'anno in corso. Si ri-parte con "La Festa del Tesseramento", con *pranzo sociale* per soci e simpatizzanti al ristorante "Il Casale" di S. Angelo di Senigallia. Previsto un menù ricco e appetitoso... Data, ora e ulteriori dettagli saranno comunicati attraverso appositi volantini e manifesti affissi presso la bacheca della sede. Nel corso del pranzo sarà possibile rinnovare la tessera associativa per i già soci o entrare a far parte dell'Associazione per i simpatizzanti che decideranno di partecipare al convivio. Al termine ci sarà la consueta votazione per il rinnovo del Consiglio Direttivo per l'anno 2013. Per informazioni, adesioni al pranzo sociale e per lasciare la propria disponibilità alla candidatura per entrare a far parte del nuovo Direttivo, è possibile contattare il Presidente Ivo Rosi o i suoi "collaboratori" Manlio Mengucci e Carlo Manfredi. Ai partecipanti rivolgiamo fin d'ora un caloroso "buon pranzo"!

(francesco petrelli)

CHI BEN COMINCIA E' A META' DELL'OPERA



Ha compiuto un anno l'Associazione OndaLibera e la candelina è stata spenta domenica 20 gennaio nella sala del Centro Sociale Adriatico di Marzocca durante la **Festa del Tesseramento 2013**. Una festa tra amici, nuovi e vecchi, un pomeriggio di musica, video e ringraziamenti nei confronti di chi, in questo primo anno di attività, ha aiutato l'associazione a crescere e irrobustirsi. Anche il Sindaco Maurizio Mangialardi ha portato il saluto dell'Amministrazione Comunale, ricordando, nel suo intervento, l'importanza delle realtà associative in periodi difficili come quelli che il nostro Paese sta attraversando. E così, tra un video e l'altro, spazio anche per i rappresentanti della Fondazione Salesi, ente col quale OndaLibera ha collaborato nel 2012 per la raccolta fondi di due importanti progetti a favore del nosocomio pediatrico anconetano. Sul palco, poi, la presentazione dei nuovi progetti per il 2013. Si parte il 4 febbraio col **Baby english course**, otto incontri dedicati ai bimbi in età prescolare nella sala ex lettura in via S. Alfonso de Liguori (a fianco del bocciodromo). Il corso è progettato da Cristina Cavallari e diretto dall'insegnante madre lingua Sara Micciarelli. Info sul sito www.associazioneondalibera.it.

A marzo tornerà l'attesa giornata dello **Scambio figurine** Calciatori Panini e Cucciolotti, mentre in prossimità della Pasqua sarà realizzato il **Laboratorio di decorazioni pasquali**. Tornano anche le escursioni Made in OndaLibera, con una prima gita culturale nel mese di aprile all'acquario di Genova e, nel mese successivo, una visita guidata al Parco del Conero. A giugno il pantagruelico Pranzo Sociale mentre il 21, 22 e 23 giugno, grazie alla sinergia messa in atto da tre associazioni marzocchine (OndaLibera - Montimar - Casa della Grancetta) **La Festa Europea della Musica**, serie di eventi musicali tutti a carattere gratuito, sbarcherà, finalmente, anche sulle coste della nostra frazione. Domenica 7 luglio la **IV Edizione del Lancio d'I Madon** e tanti altri eventi in costruzione, concorsi fotografici, Frijenno e Magnanno (festa con musica, balli e cucina napoletana) e altro ancora che comunicheremo dalle righe de *il passaparola*. Per Info sui progetti in cantiere (Corso di Video editing - montaggio video, recupero di personal computer obsoleti che andremo a recuperare o smaltire, riasssemblarli e consegnandoli a scuole o enti), consultare il sito www.associazioneondalibera.it.

(marcello marzocchi)

Olimpia Calcio Femminile Sempre in Forma

Due vittorie ed una sconfitta nel mese di gennaio per le ragazze di mister Gugliotta, impegnate nel girone "A" della **Serie D Regionale calcio a 5 femminile**. Sabato 12 facile affermazione in trasferta contro il Real Lions Ancona: 5-1 il risultato finale. Ha aperto le marcature la Vernelli, prima del raddoppio della senegalese Diodia Lete, all'esordio assoluto con l'Olimpia, giocatrice che ha subito dimostrato di avere grandi potenzialità fisiche e tecniche. A seguire sono andate in rete anche Pierfederici, De Michele e Di Mattia. Da segnalare, con piacere, l'esordio, oltre che della Diodia, anche di Lanori e Rivolta. Nella seconda trasferta consecutiva l'Olimpia ha invece subito una brutta sconfitta in quel di San Costanzo, contro il Real, in una serata storta sotto tutti i punti di vista (basti pensa-

re che si è iniziato a giocare in ritardo, alle ore 23,30, per problemi dell'arbitro). Le locali si sono dimostrate squadra arcigna e rocciosa e si sono imposte per 5-3. All'Olimpia non è bastato il vantaggio siglato da Di Mattia perché il Real ha rimontato e si è portato avanti per 3-1. A questo punto del match si è vista la migliore Olimpia che con una serie di giocate e triangolazioni ha rimesso la partita sulla parità; tutto è stato però vanificato da due clamorosi errori difensivi che hanno sancito il risultato finale. Sabato scorso, infine, l'Olimpia ha incamerato tre punti senza nemmeno dover sudare in quanto l'EDP Jesina Femminile non si è presentata e la FIGC non ha potuto far altro che determinare il 3-0 a tavolino a favore dell'Olimpia. (filippo)



Moreno Cedroni: l'eternità del cibo

LA MADONNINA DEL PESCATORE (parte prima)



Era l'anno 2003 quando Moreno Cedroni venne eletto Presidente dei "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE); un riconoscimento importante ed impegnativo per il giovane chef di Marzocca. Moreno da molti anni è relatore nei più importanti congressi di cucina internazionale. La Spagna è la sua seconda patria, ma gli impegni professionali lo vedono presente anche in Cina, USA, Inghilterra, Germania. Le recensioni sulle riviste nazionali ed internazionali, le apparizioni in programmi televisivi importanti, lo fanno cittadino del mondo, ma tutti questi eventi non lo hanno affatto cambiato: ama la sua terra, la sua città, il suo mare, il suo ristorante. Fin da bambino, Moreno ha respirato la salsedine del mare, le sue orecchie hanno percepito il rumore della rinsacca e il possente "ululato" della Bora, i suoi occhi l'azzurro delle acque profonde dell'Adriatico. Quel tratto di mare che da ragazzo ha percorso in lungo e in largo, magari tenendo in mano un mazzo di cannelli, è mutato profondamente. Come ghermite da un malefico mago sono sparite dalla spiaggia le sciabiche e i "sciabgotti", le concolare, le maestose barche a vela, e con loro le "capsante", le "cappole piscione" e i "calcinei". In estate, al sorgere del sole, era uno spettacolo osservare i "cannellari" che facevano "scanni"; con l'immane bottiglietta attaccata al fianco, spandevano gocce di olio sul mare appena increspato e si piegavano repentinamente al passaggio di un treno, in quanto le vibrazioni del fondo marino allargavano "gli occhi" dei cannelli. Era una gara a chi pescava di più. Si diceva che la "Santarella" era solita prendere i cannelli anche con i piedi. Questo, 30 anni fa, era il corretto rapporto uomo-mare; il mare, in questo caso, non si ribellava, si concedeva. Poi all'orizzonte apparvero "i mostri", provenienti da non si sa quale porto. Per anni, con la compiacenza di chi doveva controllare, "ararono" il fondo marino, anche a ridosso della costa. Per un periodo resisterono i "cannelli turchi" pescati soprattutto dai "bagnanti" dell'entroterra con un ferro fatto apposta. Poi più nulla. Ho voluto sottolineare questi particolari, perché Moreno è vissuto in questo contesto; fin da ragazzino è stato un abile pescatore di cannelli e tiratore di tratta.

Conosco da sempre Moreno; ha la stessa età di mio figlio Maurizio, insieme hanno frequentato la prima elementare e le tre classi della media. Per questo l'incontro alla "Madonnina Del Pescatore" con il guru della cucina è stato facile, quasi un atto formale. Moreno insieme agli album di famiglia e agli articoli di giornali, tanti, mi ha mostrato due interessanti libri: Grandi Cuochi-MORENO CEDRONI e MAIONESE DI FRAGOLE. Il primo è scritto a quattro mani insieme alla giornalista Cinzia Benzi, esperta in enogastronomia, il secondo è un'autobiografia dedicata alla figlia Matilde (Mondatori 2011). Dopo un rapido esame dei libri, ho compreso che quanto cercavo si trovava già condensato in quelle pagine: particolarmente il



lato umano del personaggio. Questo, con il benessere di Moreno, bastava.

L'INFANZIA DAVANTI AL MARE

Il gusto salato dei cannelli appena pescati, la dolcezza dei pomodori raccolti dietro casa, sono i sapori della mia infanzia: semplici, essenziali e tutti a portata di mano.

Sono stato "un bambino a chilometro zero", senza nemmeno rendermene conto: allora era normale. A Marzocca, il paesino vicino a Senigallia dove sono nato, abitavo in una casa di fronte all'Adriatico. Proprio accanto, nel 1984 ho aperto il mio ristorante, la Madonnina Del Pescatore. Il pesce e i molluschi che mangiavo provenivano dal mare che vedevo dalla mia stanza. La nostra casa era così vicina al mare che se non facevo attenzione a chiudere bene le finestre, d'inverno il vento forte ci portava dentro la mareggiata. In mare stavo anche per nascere. La mamma, che era all'ottavo mese, fu sorpresa dalle contrazioni mentre era in spiaggia, impegnata come al solito a raccogliere le vongole. Mio padre che faceva il poliziotto, era al lavoro, venne accompagnata di corsa in ospedale da un vicino,

l'unico che nel paese aveva una macchina. Quando ero bambino, dopo le mareggiate o durante le secche estive, tutto il paese si riversava in spiaggia per raccogliere i molluschi lasciati dal mare in ritiro. Partecipavano anche mio padre, mia madre e mia nonna Maria. Prendevamo i cannelli, li legavamo insieme a mazze di dieci e li vendevamo a dieci lire l'uno. Sono stato praticamente allevato a frutti di mare e spaghettoni con le vongole. A volte sospetto che mia madre me li mettesse pure nel biberon. Già verso i dodici anni ho iniziato a pescare, da solo o con la sciabica. Ci volevano 15 o 20 persone per tirarla: partecipava tutto il paese, uomini, donne, bambini. Era una festa, peccato che non si faccia più. Con i pesci ragno che pescavo la nonna faceva il brodo di pesce con la spruzzata d'aceto. Dietro casa nostra, invece, c'era l'orto, piccolo ma con tutto quello che serviva: piselli, pomodori, carote, cipolle, zucchine, insalata, erbe aromatiche...era profumato di salsedine, rosmarino e finocchio selvatico. Accanto, in un minuscolo pollaio, mia nonna teneva le galline e qualche piccione. D'inverno in casa si stava con il maglione e quando la temperatura sfiorava i diciotto gradi, voleva dire che c'era caldo, eppure sono cresciuto perfettamente sano e felice. Proprio così, la nostra casa era priva di riscaldamento, tranne che per una stufa a legna. Per fare il bagno scaldavamo l'acqua nel calderone e il frigo conteneva il minimo necessario.

SCUOLA E LAVORO

Da bambino non sognavo di fare il cuoco. Mi immaginavo comandante di una nave. Poi il tempo e il destino mi hanno fatto cambiare idea. Finite le medie mi sono iscritto all'Istituto Nautico di Ancona. Tutti i giorni prendevo l'autobus per andare a scuola. Avevo 14 anni quando i miei genitori mi hanno spinto a cercarmi un lavoretto per avere qualche soldo in tasca. Non li ringrazierò mai abbastanza; se oggi sono



quello che sono, lo devo a loro. Marzocca si trova in una zona turistica, per questo ho trovato un impiego come cameriere al "Ristorantino da Nella". Servivo ai tavoli d'estate e nei fine settimana. Con i primi stipendi mi sono comperato un motorino, poi una vespa ed in seguito la prima auto. Il lavoro non solo ha rappresentato una fonte di guadagno, ma anche scuola di vita. Ho continuato a lavorare e studiare per tutta la durata della scuola. Durante la settimana, ad Ancona mi esercitavo nelle arti marinaresche, nelle previsioni meteo e nelle carte nautiche. La domenica ero di servizio ai tavoli di Nella. Con il diploma del nautico in tasca, la prospettiva era



1994 - La copertina del primo menu di La Madonnina del Pescatore

quella di imbarcarmi, racchiuso come una sardina dentro un'enorme scatoletta galleggiante, in mezzo a qualche oceano. Non era certo quello che avevo sognato di fare, quando da bambino pensavo al mare come un immenso spazio di avventure. Mille volte meglio, fare il cameriere. Anzi, perché no? Aprire un ristorante.

LA MADONNINA DEL PESCATORE

Ho tenuto fede alla promessa: un anno dopo il diploma, il 24 aprile 1994, insieme al socio Valentino, abbiamo aperto il ristorante "La Ma-

donnina del Pescatore". Un giorno che non dimenticherò mai! Un sogno che si realizzava a pochi metri da dove ero venuto al mondo. Eravamo in due, ma tengo a sottolineare che il nome l'ho scelto io: la "mia" Madonnina della spiaggia di fronte avrebbe protetto la nostra avventura. Con Valentino ci eravamo divisi i compiti secondo le nostre esperienze. Io organizzavo la sala, Valentino la cucina. La nostra era una squadra molto affiatata, con cinque dipendenti: quattro in cucina e uno in sala. Nel nostro menu, ovviamente, prevalevano i piatti a base di pesce, ma potevi trovare anche i wurstel con le patate e la pizza di ogni tipo; in quella fase dovevamo intercettare i gusti del maggior numero di clienti. Nel primo mese i clienti furono scarsi, ma con l'arrivo dell'estate le cose decisamente migliorarono, tanto da fare spesso il pienone. Nel frattempo, dopo uno studio approfondito sui vini, divenni il primo sommelier delle Marche. Per due anni ci siamo divertiti: fra di noi c'era armonia e si guadagnava abbastanza.

(mauro mangialardi) (continua)

LA STAMPA: "Il sole 24 ore" del 28 giugno 1999 (Davide Paolini) "...Moreno Cedroni, grande professionista dall'impronta creativa, le cui virtù sono la naturalezza delle proposte e la cura quasi maniacale nelle presentazioni. Come quando "disegna" una insalata di seppie con carciofi su un piatto di vetro blu e "compone" tavolozze di colori e sapori con i suoi spaghetti con scampi, zenzero e pomodoro; l'insalata di pannocchie con agrumi e fagiolini all'aceto di lamponi, scampi crudi marinati all'arancio e vinaigrette e pomodori....."

La NOSTRA TOPONOMASTICA

(6) by EVANDRO

Via ISCHIA - Marzocca - Uscendo da Marzocca verso Senigallia, è l'ultima via che dalla statale s'interna in paese, per confluire, un centinaio di metri dopo, su via Capri e la nuova via della lottizzazione in corso.

La via ha preso forma negli anni Trenta, con la costruzione delle villette, nella zona di via Capri ed Ischia, appunto, ad opera della ditta "Fiorenzi-Spilinbergo", la quale aveva un grande progetto per la frazione, ma che realizzò solo in parte: una cartolina esemplificativa del tempo da ancor oggi l'idea di cosa si volesse realizzare. A metà degli anni '80 le due vie, Capri ed Ischia, vennero direttamente collegate al caseggiato di Marzocca con l'apertura su di esse di viale Sorrento, altrimenti prima si potevano raggiungere solo dalla via Adriatica. In quel periodo vennero entrambe anche asfaltate. Per altre notizie si legga anche la descrizione del toponimo di "via Capri".

Lungomare ITALIA - Marzocca - E' la strada che corre tra il mare e la ferrovia, per tutto il litorale di Marzocca, dal sottopassaggio a nord, da dove il lungomare acquisisce il toponimo Da Vinci, al confine col comune di Montemarciano. Ha uno sviluppo lineare uguale a quello della parallela Adriatica. 100 anni fa Marzocca era quasi inesistente, solo poche case sparse, e dalla ferrovia al mare era tutto un arenile. Né strada, né sentiero, se non nei pressi della stazione, ove già negli anni Venti c'erano alcune case e quindi un percorso battuto.

E' con gli anni Trenta, in seguito alla costruzione delle villette da parte di Fiorenzi&Spilinbergo, che si evidenzia un sentiero, il quale di lì a breve diventerà carrabile. Negli anni 60 verrà asfaltata. In essa, nel giugno del 1967 vengono per la prima volta istituite delle corse estive, con un pulmino di collegamento tra Senigallia e

Marzocchetta; un servizio stagionale ancor oggi esistente. Su questa via, di fronte al sottopassaggio al centro di Marzocca, il 12 agosto del 1962 viene inaugurato il monumento a Fiorenzi; forse a lui doveva ispirarsi il toponimo, anche perché una segnaletica degli anni '50 (un particolare qui nella foto) riportava espressamente la dicitura "Lungomare Ubaldo Fiorenzi".

Viale MARATEA - Marzocca - E' la via che a circa 300 metri dal semaforo, si diparte sulla destra di via Garibaldi, fino ad incrociare via Capri. Il suo preciso sviluppo, oltre la via Capri, non è stato ancora ben definito, in conseguenza della lottizzazione in corso. La parte che s'immette su via Garibaldi e fino all'incrocio con via Possillipo è stata acquisita ufficialmente dal Comune nell'aprile del 2011, nonostante sia stata resa transitabile nel 2001.

In quanto a nord di via Garibaldi, il toponimo è di chiara definizione turistica, e si rifà ad una località campana di rilevante vocazione turistica per sole e mare.

Strada della MARINA - Marzocca-Montignano - E' la via che dalla via Adriatica nei pressi di Marzocchetta (subito a nord del supermercato) si inerpica fino a Montignano, immettendosi su via Garibaldi di fronte a via dei Patrioti. E' una strada vecchia quanto il paese collinare, dagli abitanti utilizzata per scendere al mare, un tempo per la pesca, in tempi più recenti per cure elioterapiche; da questo il toponimo di "Marina". Un'altra strada con lo stesso nome si trova a Cesano di Senigallia, lì parimenti utilizzata per raggiungere, dall'interno, la costa e quindi il mare.

E' stata interamente asfaltata per la prima volta nel 1994. **Strada della MARZOCCHETTA** - Marzocca-Montignano - E' la via che unisce l'estremità sud di Marzocca, cioè Marzocchetta, con l'estremità sud di Montignano, all'incrocio tra via Villanova, strada del Buzzo e via Marzocca (del comune di Montemarciano).

Nel secondo dopoguerra la strada venne sempre più trafficata fino ad assumere una più decisa importanza rispetto a strada della Marina. E' infatti stata asfaltata ben prima dell'altra ed è diventata sempre più ampia. Sulla stessa c'è anche il ricordo dell'ampio sottopasso alla ferrovia ed alla statale per raggiungere il lungomare, sempre nel lato montemarcianese.



Le precedenti uscite de "La nostra Toponomastica" le potete trovare nei numeri de il passaparola di Dic. 2011, Gen-Feb-Apr-Mag 2012.