

# Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



*Circolare di collegamento*

*Gli antichi sapori della tradizione:  
Un viaggio nell'enogastronomia  
marchigiana*

1/2021

## SALUTO D'INIZIO SERVIZIO AI VOLONTARI

---

Cari ragazzi, il quindici luglio scorso è iniziata la vostra avventura nel Servizio Civile che vi vedrà impegnati all'interno delle Pro loco. Staremo insieme un anno. Sarà un anno particolare in quanto il regime di emergenza a cui siamo costretti ci impedisce di vederci in presenza per le giornate di formazione e per tutte le attività previste dal progetto. Rinunciare ai momenti di aggregazione è "doloroso". Le Pro loco sono quelle delle piazze, delle tradizioni, dell'accoglienza... Ma le disposizioni purtroppo sono queste fino alla fine di dicembre. Speriamo che il nuovo anno possa restituirci un minimo di libertà.

"Gli antichi sapori della tradizione: un viaggio nell'enogastronomia marchigiana", il progetto sul quale lavoreremo insieme, prevedeva incontri didattici e laboratori culinari con le scuole del territorio e gli istituti alberghieri che hanno sottoscritto con noi accordi di partenariato... Vedremo di organizzarci altrimenti. Le sedici sedi coinvolte (Cartoceto, Castelfidardo, Castelleone di Suasa, Colli del Tronto, Fano, Fermignano, Loreto, Mombaroccio, Mondavio, Monte Rinaldo, Morrovalle, Ostra, Santa Maria Nuova, Treia, Comitato UNPLI Marche, Comitato UNPLI Pesaro Urbino) si impegneranno comunque a ideare itinerari enogastronomici, produrre materiale informativo cartaceo e digitale, raccogliere ricette legate ai prodotti tradizionali marchigiani d'eccellenza, ecc. L'obiettivo generale rimane quello della formazione civica, sociale e culturale alla ricerca di una maggiore percezione delle vostre propensioni umane e professionali. L'obiettivo più specifico è quello di introdurvi nel mondo del volontariato, conoscere il territorio in cui vivete facendovi diventare promotori della sua valorizzazione e salvaguardia.

Buon lavoro.

Loredana Caverni Responsabile S.C.U. UNPLI MARCHE



p.s. Nel mese di luglio dello scorso anno è venuto a mancare l'amico Vittorio Molossi della Pro loco di Santa Maria Nuova. Con l'inseparabile macchina fotografica ha documentato tutti, o quasi tutti, i nostri incontri nell'ambito del Servizio Civile UNPLI MARCHE. Il Comitato delle Pro loco di Ancona lo ha voluto ricordare con un concorso fotografico di cui troverete testimonianza a conclusione del Palinsesto.

# IL CIBO E LA CULTURA: L'UOMO È IL SUO TERRITORIO

*A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco "Felix Civitas Lauretana"*

Una delle esigenze fondamentali dell'uomo è "nutrirsi". Da sempre l'uomo è alla ricerca di fonti di sostentamento che a seconda della qualità e della quantità disponibile è la discriminante per l'occupazione e stanzialità di un popolo su un territorio. L'elaborazione e la commistione degli ingredienti base rispondono al gusto di un popolo, al suo modo di vivere e al suo radicamento su un territorio.

L'elaborazione del "frutto della terra" è parte fondamentale della nostra cultura al punto che identifichiamo i popoli e le nazioni attraverso i simboli alimentari tanto da dire che la pizza è l'Italia, la baguette è la Francia e allo stesso modo il riso sta ai paesi orientali.



Le proprietà organolettiche del terreno, la disposizione dei campi coltivati, i pascoli e le biodiversità presenti in loco rendono disponibile una unicità che caratterizza un territorio. I cibi prodotti alimentano il nostro corpo tanto che il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach (1804-1872), ha coniato l'espressione "L'uomo è ciò che mangia". Estremizzando potremmo spingerci ad affermare che "l'uomo è il suo territorio".

Il cibo quindi è molto di più di una lista di piatti, di un menù composto dall'offerta di un territorio, attraverso l'opera di elaborazione del cibo si ha un'evoluzione del gusto alimentare che influenza in maniera molto forte la nostra cultura.

Il legame cibo – cultura è molto evidente nel concetto di ospitalità, una delle più forti manifestazioni si ha proprio nel voler offrire qualcosa che ci appartiene a coloro che accogliamo. Il cibo è un elemento fondamentale nei rapporti sociali, la convivialità: a tavola spesso nascono amicizie, amori.

Ci sono aspetti più banali, ma non meno importanti, che legano il cibo alla nostra cultura in particolare molte superstizioni che ancora oggi sono molto vive. Sprecare il sale porta sfortuna, il sale per molti secoli è stato l'unico modo per conservare alimenti deperibili quali carne e pesce e la sua scarsità avrebbe portato alla fame. Il pane non deve essere mai gettato, il pane oltre ad essere stato per secoli un ingrediente essenziale ha una valenza anche religiosa legata alla celebrazione eucaristica. Le lenticchie e l'uva portano ricchezza, l'aglio allontana gli spiriti maligni. Inoltre ci sono molte locuzioni legate al cibo: "buono come il pane", "parla come mangi" "piangere sul latte versato".

Il nostro territorio esprime tante tipicità enogastronomiche che sono la risultanza di un processo culturale che parte da un'esigenza basilare dell'individuo e si concretizza in una ricchezza importante di prodotti che disegnano il nostro modo di essere e di vivere. Il cibo si pone a pieno titolo a fianco del nostro patrimonio architettonico e artistico. Il nostro cibo è in grado di poter essere fonte di attenzione e di richiamo dei visitatori che vogliono assaggiare, degustare. L'equilibrio e la bellezza della nostra terra è declinato in sapore e gusto dalla tanta offerta di piatti tipici e vini abbinati. L'invito che mi sento di fare ai volontari di questo progetto è quello di scoprire la ricchezza e la sapienza espressa dalla cultura locale. Un vero itinerario tra gli antichi sapori della tradizione per riscoprire le nostre radici culturali.



# PERCHÉ SCEGLIERE IL SERVIZIO CIVILE: CITTADINANZA ATTIVA A SERVIZIO DELLA COMUNITÀ.

*A cura di Greta Cingolani, Volontaria Servizio Civile universale Pro Loco "Felix Civitas Lauretana"*

Il nostro territorio è ricco di bellezze e particolarità, ogni regione nasconde delle caratteristiche da valorizzare. Dalle fredde Alpi, alle verdi colline del centro Italia, ai misteriosi borghi medievali, arrivando poi alle meravigliose spiagge che costantemente ospitano migliaia di turisti. Ciascuno di questi luoghi ha una storia da raccontare che merita di essere ascoltata e documentata, così da lasciare una traccia indelebile nel tempo. Fortunatamente esiste un modo per farlo, grazie al Servizio Civile possiamo dedicare il nostro tempo a disposizione del territorio e della comunità, in quanto rappresenta un'importante opportunità di crescita personale e professionale per i giovani. Questo impiego tocca il settore artistico e culturale, la tutela paesaggistica degli ambienti, l'educazione ambientale e turistica, la promozione della pace tra popoli, della non violenza e della difesa non armata, della tutela dei diritti umani e molto altro ancora.



*«Il Servizio civile è sinonimo di inclusione, di apertura, di tensione morale, di frontiera mobile in una società che pone sempre nuove domande e manifesta nuovi bisogni, a cui è doveroso cercare di rispondere».*

*Dall'intervento del Presidente Sergio Mattarella in occasione dell'incontro con una delegazione di rappresentanti e volontari del Servizio Civile Nazionale nel 15° anniversario dell'istituzione del Servizio Civile Nazionale*

Ci sono numerose sedi, tra cui le Proloco, che abbracciano tale progetto e offrono la possibilità a tutti i giovani volenterosi di mettersi in gioco e relazionarsi. La socializzazione infatti è un tratto fondamentale perché i volontari si trovano a condividere il loro tempo e le loro idee, affiancandosi costantemente nel lavoro e incoraggiandosi a vicenda. Il servizio civile è dunque una porta d'accesso al mondo del lavoro, è la dimostrazione che un'esperienza nuova non deve intimorire ma, al contrario, può stimolare e incoraggiare chiunque voglia prenderne parte. I ragazzi che in passato hanno già preso parte a questa attività, ricordano con affetto le molteplici nozioni apprese e tutti gli ostacoli prontamente superati con un sorriso e con la voglia di imparare.

# L'AUTUNNO. IL PASSATO E IL PRESENTE

---

*A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco "Felix Civitas Lauretana"*

Lo scorrere delle stagioni è sottolineato dal variare dei colori dei paesaggi che rendono "altro" un luogo. Per descrivere questa sensazione-illusione si presta in modo inequivocabile il paesaggio dei boschi dell'appennino marchigiano. Posti incantati veri e propri capolavori della natura che incornicia un territorio già bello di suo.



*Il fenomeno del foliage del faggeto nella riserva naturale regionale Monte San Vicino e Canfaito*

Il fenomeno del "foliage", cioè il cambio di colore del fogliame che perde la capacità di fare fotosintesi, crea una meraviglia nella meraviglia. I colori caldi dell'autunno, il giallo il rosso e l'arancione con il marrone riportano alla mia memoria dei profumi che sono accantonati in un angolo. Tutto questo fa parte della mia esperienza di vita, altri tempi e altro modo di vivere.

Ho avuto la fortuna di vivere in quella che si può definire un'età di mezzo. Un *modus vivendi* che scompare e lascia lo spazio a un modo nuovo di vedere le cose, di organizzare il proprio tempo di sentirsi parte di una realtà.

Sto invecchiando serenamente e riaffiorano nella mia testa i profumi degli autunni passati. Ho vissuto la mia infanzia nel centro storico di una città della provincia anconetana. un luogo dove la cultura rurale, nei primi anni settanta dello scorso secolo, era molto viva. Nel centro storico della mia città erano presenti le cantine dei palazzi signorili che emanavano il profumo dell'uva pigiata che da mosto diventava vino.

Odori piacevoli che si legavano al profumo delle caldarroste cotte sul piano di una stufa economica alimentata a legna, due tra gli odori più importanti dell'autunno.

Il clima autunnale, complice dei questi odori, era caratterizzato dalla nebbia che immergeva i colli limitrofi e rendeva la sua presenza spettacolare rendendo l'orizzonte più prossimo, una sorta di arcipelago.



Oggi quello che ho appena descritto è un mondo che non esiste più e gli odori che ho presentato sono poco percepibili nel nostro ambiente abitativo.

Considero questa una perdita esperienziale molto importante che vorrei compensare con l'assaggio di una parte di prodotti tipici dell'autunno attraverso la proposta di un piatto suggerito dalla brillante amica Daniela Rinaldi.



# CANNELLONI ZUCCA E FUNGHI

A cura di Daniela Rinaldi, socia Pro Loco "Felix Civitas Lauretana"



*Ingredienti per 4 persone:*

- Sfoglia 500 gr. (12 sfoglie)
- Zucca 400 gr. Pulita
- Ricotta 250 gr.
- 1 uovo
- Parmigiano 100 gr.
- Funghi Chiodini 300 gr.
- Funghi Portobello 200 gr.
- Scalogno 1
- Besciamella 500 ml.
- Olio evo 1 cucchiaio
- Vino bianco due dita
- Prezzemolo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Maggiorana



## PREPARAZIONE:

Lessare la zucca pulita, scolarla, passarla in padella, salare pepare e mettere la maggiorana  
Pulire i funghi, tagliarli e saltarli in padella con l'olio, lo scalogno tritato, il vino e far cuocere a fuoco basso 5 minuti.

Completare con il prezzemolo.

Mettere la ricotta in una ciotola con l'uovo, il parmigiano e la zucca, amalgamare.

Lessare la sfoglia dei cannelloni, asciugarla e farcire con la crema preparata e un po' di funghi cotti.

Arrotolare, mettere nella teglia con un fondo di besciamella, ricoprire con altra besciamella e parmigiano

Cuocere in forno caldo 25-30 minuti a 190°.

## PREMIATI I VINCITORI DEL CONCORSO FOTOGRAFICO GUSTI & PAESAGGI DELLA MARCA D'ANCONA

Da: L'altro giornale. 20/09/2021

<https://www.laltrogiornale.it/2021/09/premiati-i-vincitori-del-concorso-fotografico-gusti-paesaggi-della-marca-dancona/>



La giornata di domenica (19 settembre) si è contraddistinta per le forti emozioni che hanno accompagnato, a Santa Maria Nuova, presso l'Auditorium 'Divina Pastora' la premiazione dei vincitori del Concorso fotografico "Gusti & paesaggi della marca d'Ancona", indetto dal Comitato Unpli Ancona in ricordo di Vittorio Molossi. Un concorso voluto per ricordare l'amico nonché compagno di tante avventure nel mondo dell'associazionismo e del volontariato delle Pro loco.

Vittorio, già vice presidente Unpli Ancona, vice presidente e socio fedele della Pro loco di Santa Maria Nuova, sempre sorridente con la battuta pronta e l'inseparabile macchina fotografica al collo, ha reso indelebili i momenti più belli e significativi degli eventi provinciali, regionali e nazionali dell'UNPLI.

Presenti tanti amici; la presidente del Comitato Unpli Ancona Loredana Caverni ha voluto ricordare la sua figura leggendo messaggi e testimonianze pervenuti dai presidenti delle Pro Loco della Provincia, del Presidente Nazionale Nino La Spina e del presidente del Comitato Provinciale di Pesaro Urbino.

Anche le parole del Sindaco del Comune di Santa Maria Nuova, del Presidente Unpli Marche Marco Silla e del Presidente del Comitato Unpli Ascoli Fermo hanno sottolineato la figura di Vittorio e di quanto fatto a favore della comunità locale e per le Pro Loco.

I premi per i vincitori sono stati offerti da 'Il Torrione Ristorante di Santa Maria Nuova', dalla 'Cantina Venturi di Castelleone di Suasa e da Foto Candolfi di Jesi, sponsor della manifestazione.

Un ringraziamento speciale va al Gruppo Fotografico Manifattura Tabacchi di Chiaravalle, fondamentale supporto organizzativo, allo Studio Grafico Signadesign che ha curato la parte grafica dell'evento e, non ultimo, ad Alessandro Gregori, Presidente della Pro Loco di Santa Maria Nuova e a tutti i volontari che si sono occupati della logistica dell'evento.

I premi del concorso sono stati assegnati dalla giuria composta da Medici Fabio del Gruppo Fotografico Manifattura Tabacchi di Chiaravalle, Alessandro Gregori della Pro Loco Santa Maria Nuova, Coppari Francesco e Palazzesi Letizia della Pro Loco di Arcevia e da Sampaolo Silvia.

- Migliore opera in concorso: "CALICI DI RUBINO" di Michele Sanapo
- Sezione A Gusti e tradizioni: "LA DONZELLETTA VIEN" di Costantino Latte
- Sezione B Borghi e scorci: "ALIEN" di Silvia Pargoli

Menzione speciale per l'autore con più opere ammesse alla selezione finale: "NEBBIA", "PANE E CIPOLLA", "A CENA DAI COIEDII" di Marco Toderi

L'auspicio del Comitato Unpli Ancona è quello di ripetere negli anni futuri questa esperienza e di estendere il concorso agli altri Comitati provinciali



*Loredana Caverni, Presidente provinciale UNPLI Ancona con Michele Sanapo, migliore opera in concorso dal titolo "Calici di rubino"*