

# L'ANGOLO

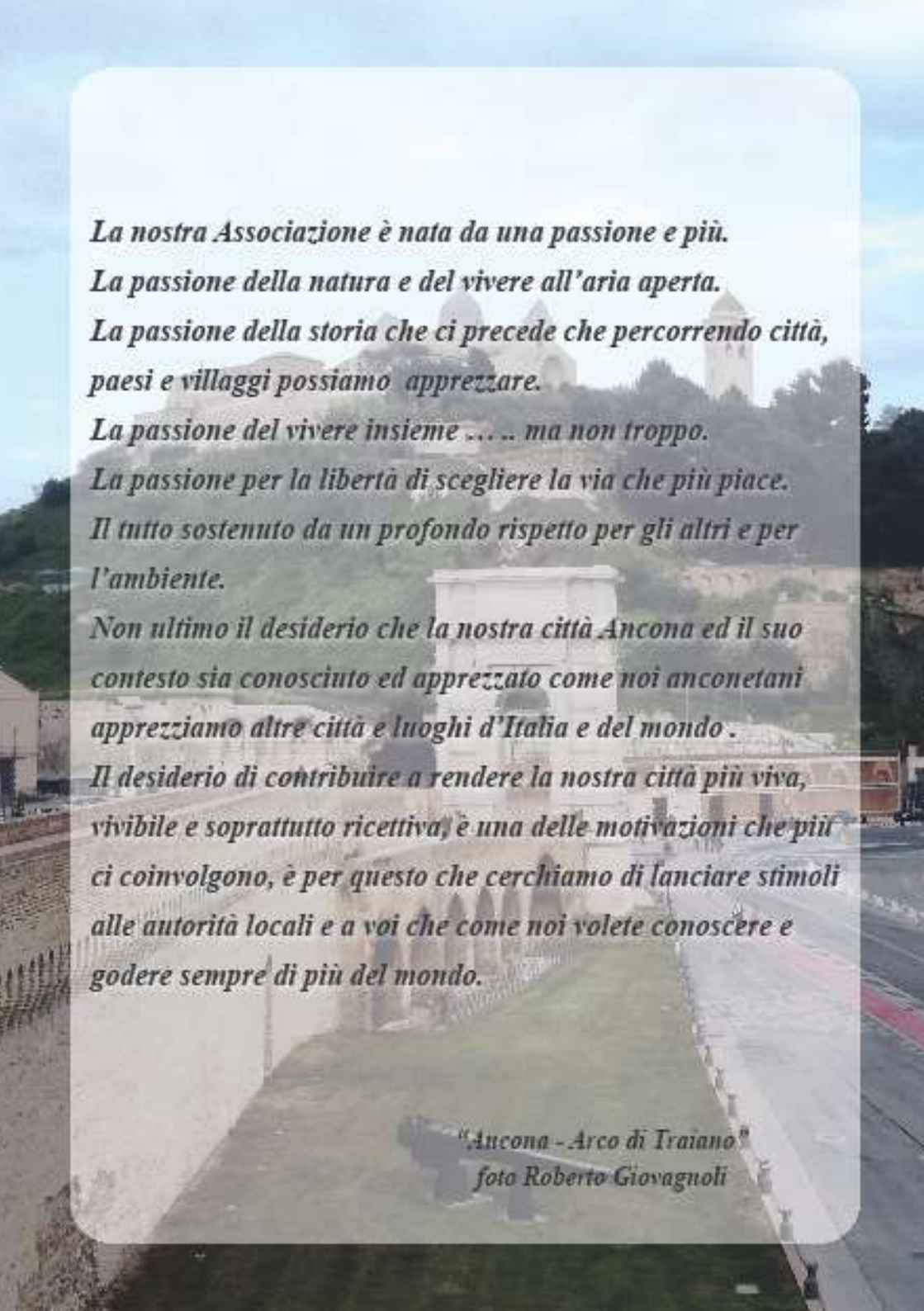


**Viaggiare in Libertà**



Bolettino bimestrale dell'associazione  
Pagine Viaggiate S.P.A. spedizione in abbonamento postale 70% DCB Arcore

**N° 88**



*La nostra Associazione è nata da una passione e più.  
La passione della natura e del vivere all'aria aperta.  
La passione della storia che ci precede che percorrendo città,  
paesi e villaggi possiamo apprezzare.  
La passione del vivere insieme ... .. ma non troppo.  
La passione per la libertà di scegliere la via che più piace.  
Il tutto sostenuto da un profondo rispetto per gli altri e per  
l'ambiente.  
Non ultimo il desiderio che la nostra città Ancona ed il suo  
contesto sia conosciuto ed apprezzato come noi anconetani  
apprezziamo altre città e luoghi d'Italia e del mondo .  
Il desiderio di contribuire a rendere la nostra città più viva,  
vivibile e soprattutto ricettiva, è una delle motivazioni che più  
ci coinvolgono, è per questo che cerchiamo di lanciare stimoli  
alle autorità locali e a voi che come noi volete conoscere e  
godere sempre di più del mondo.*

*"Ancona - Arco di Traiano"  
foto Roberto Giovagnoli*





*Bollettino informativo dell'associazione*

**“Viaggiare in Libertà - ANCONA”**

**C.F. 93091470422**

**C/C Postale 20349791**

**IBAN: IT 29Z076 0102 6000 0002 0349 791**

**Anno 14 n° 88 Novembre - Dicembre 2019**

**Direttore responsabile: *Roberto Giovagnoli***

**Direzione e Redazione in via Monte San Vicino, 37 - Ancona Tel. 3489214183**

Registrazione tribunale di Ancona n° 1/2005 del 19 gennaio 2005

Publicato in Ancona **8 Novembre 2019** Tipografia Emmepiesse

**Sito internet [www.apsviaggiareinliberta.com](http://www.apsviaggiareinliberta.com)**

**e-mail [cvl@apsviaggiareinliberta.com](mailto:cvl@apsviaggiareinliberta.com)**



**- Apertura sede -**

**Martedì e Giovedì dalle ore 16,00 alle ore 18,00**



Un ringraziamento particolare a tutti coloro che hanno collaborato a questo numero:  
Giovagnoli Roberto, Marcucci Paolo, Anna Silvia e Mariella, Scalseggi Luca, Meschini Mauro,  
Maurizio, Genza Adriano, Fabio e Roberta.

Foto di copertina: *Roberto Giovagnoli*

## *Sommario*

Editoriale	4/5
Burraco 19 Settembre 2019	6
Locandina Buon Natale 2019	7
Maiella e dintorni	8/9/10/11
Burraco 3 Ottobre 2019	12/13
Abbadia San Salvatore	14/15/16
Castagne a Montefortino	18/19
Burraco 24 Ottobre 2019	20/21
Locandina II° semestre 2019	22
Locandina Burraco Giovedì 14 Novembre 2019	23
Locandina Mergo	24
Locandina Pranzo Sociale	25
Locandina Burraco Giovedì 28 Novembre 2019	26
Locandina Arezzo	27
Locandina Festa del Tesseramento 2019	28
Piccole Stelle d'Africa	30/31/32/33
Il Cuoco in Camper	34
I Consigli della Nonna	36
Chi Cerca... Trova	40
Storielle in Camper	42



# Editoriale



robertogiovagnoli33@gmail.com

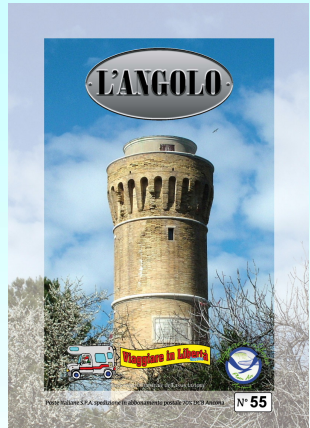
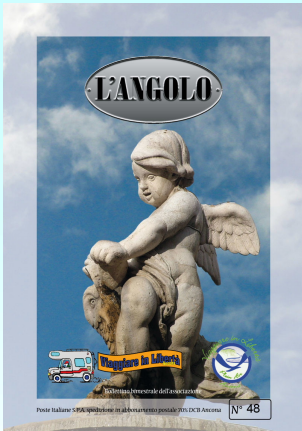
Cari amici ben ritrovati.  
Come già anticipato nel mio editoriale pubblicato nel giornalino n. 84, e conseguentemente ampiamente dibattuto in sede di assemblea, svolta il 12 aprile c.a., dove ho cercato di spiegare, quanto sarebbe stato importante avere la collaborazione con qualcuno di voi per proseguire in quest'attività, come ad esempio avviene per la gestione del nostro sito Web, ma evidentemente non sono stato in grado nel far ben accogliere quale importante

mandato è racchiuso nel nostro giornalino.

Come già detto, l'impaginazione e la costruzione del nostro giornalino L'ANGOLO per me ora si è trasformata in una missione impossibile.

Nonostante i miei impegni, sono riuscito a mantenere la mia promessa, quella di portare avanti la pubblicazione per tutto l'anno in corso, anche se qualche volta ho dovuto superare alcune difficoltà lavorando fino a tarda



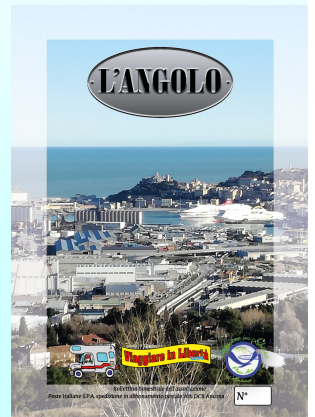
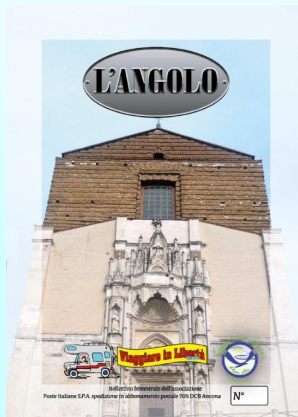
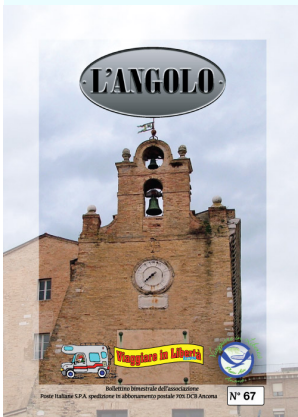


notte, come avveniva spesso negli anni passati quando con Paolo ci si confrontava per l'impaginazione di articoli o annunci da pubblicare.

Questo che oggi leggete sarà il mio ultimo editoriale, ma spero con tutto il cuore che questo giornalino non sia l'ultimo, perché non può finire così una magnifica storia.

Nel congedarmi da voi voglio ricordare "LUT", il nostro giornalino, a cui ho dedicato le mie migliori immagini di copertina.

**Roberto Giovagnoli**







# BURRACO

## Giovedì 19 Settembre 2019



**I° coppia classificata**  
**Anna Maria**  
**e**  
**Liano**

**II° coppia classificata**  
**Gabriella**  
**e**  
**Manola**



**III° coppia classificata**  
**Leonella, Nadia**  
**e**  
**Giovanni, Franco**

*Il Consiglio Direttivo  
augura a Voi e  
alle Vostre famiglie  
Buone Feste*



*Buon Natale 2019*

# Maiella e dintorni

27/28/29 Settembre 2019



Era molto tempo che io e Stefano desideravamo vedere la Maiella più da vicino e questa gita organizzata dal Club ci è sembrata un'ottima occasione. Per il week-end era previsto bel tempo e quando siamo arrivati, verso le 11,30 all' appuntamento presso l'abbazia di S. Liberatore, già molti equipaggi erano arrivati e si godevano la bellezza del posto.

L'abbazia sorge nei pressi del paese di

Serramonacesca, immersa nell'Appennino abruzzese, e risale agli anni mille, per volere del monaco Teobaldo ed è uno dei più antichi monasteri dell'Abruzzo. Pochi metri più in basso scorre il fiume Alento, con numerose cascatelle e un percorso nel bosco molto suggestivo, che porta fino ad alcune tombe rupestri probabilmente risalenti all' XIII- IX secolo.

Dopo pranzo una ragazza del luogo ci







ha aperto le porte della chiesa, che ci ha subito conquistati per la luminosità e la semplicità dell'architettura, appartenente al romanico abruzzese. Notevole è il pavimento in pietra della navata centrale, un mosaico policromo che si è conservato molto bene.

Al termine della visita ci siamo diretti con i camper verso il paese di Pescocostanzo dove, come il nostro organizzatore ci aveva avvisati, il parcheggio a noi riservato era in parte occupato da auto a causa della processione della Madonna di Fatima che stava avendo luogo in paese. Ma nulla spaventa i camperisti! Con un po' di pazienza e perizia tutti gli equipaggi hanno trovato posto e siamo andati anche noi alla scoperta del luogo. Abbiamo trovato un paese ben tenuto, curato, con strade ampie e pulite. La mattina dopo, puntuale, è arrivata la



guida che ci ha accompagnato lungo le vie del paese, uno dei Borghi più belli d' Italia, facendoci osservare le facciate dei palazzi e raccontandoci a grandi linee la storia dell'architettura del luogo, dovuta a numerose maestranze lombarde qui arrivate dopo il grande terremoto del 1456, che la rendono diversa da tutti i tipici paesini dell'Appennino abruzzese. Fulcro del nostro giro è stata la Basilica di Santa Maria del Colle, ricostruita dopo il terremoto del 1456 in stile barocco. E' a cinque navate, con splendidi soffitti lignei e la sua particolarità è che



l'ingresso laterale è oggi quello principale, dotato di un'imponente scalinata, che risale alla fine del 1500. L'interno della chiesa è molto ricco e particolarmente bella è una cancellata in ferro battuto, opera di maestranze abruzzesi.

Particolare curioso: sulla stessa scalinata della Basilica si affaccia la chiesa di Santa Maria del Suffragio dei Morti, caratterizzata dalla numerosa presenza, sia sulla facciata che all'interno, di teschi umani.

Dopo aver fatto velocemente incetta di prodotti tipici del luogo, torniamo ai camper e ci dirigiamo alla spicciolata al paesino di Pacentro.

Dopo aver attraversato Campo di Giove percorriamo una suggestiva strada nel bosco ed arriviamo a questo bel paesino, che avevamo sempre ammirato da lontano. Ci ritroviamo con tutti gli altri equipaggi davanti alla caserma dei carabinieri e, dopo pranzo, ci raggiunge la guida per illustrarci il luogo.

Pacentro è molto diverso da Pescocostanzo: tipicamente medioevale, si inerpica sulle pendici



delle Montagne del Morrone ed è dominato dai resti del castello Caldora, del XIV secolo, con le sue imponenti tre torri quadrate.

In Piazza del popolo si affaccia la chiesa di Santa Maria Maggiore ed inizia la bellissima Scalinata del colle, che porta fino al castello.

Ci ha molto colpito la descrizione che la guida ci ha fatto della tradizionale “Corsa degli zingari” che si svolge la

prima domenica di settembre in onore della Madonna di Loreto. I giovani del paese salgono sulle pendici di un colle di fronte al paese e, al suono della campana, si lanciano scalzi lungo il ripido e aspro sentiero che dal colle porta alla chiesa, riportando non poche ferite.

Al termine della visita ci dirigiamo verso Caramanico Terme, dove ceneremo e pernosteremo. Decidiamo di percorrere la strada più breve, anche se più impervia, attraversando Passo San Leonardo e godendoci la vista del maestoso massiccio della Maiella.

Completiamo la serata con una lauta e saporita cena al ristorante “La noce”.

Domenica mattina un ‘ altra guida ci porta alla scoperta del paese di Caramanico, famoso per le sue terme ed anch’esso appartenente al club dei Borghi più belli d’Italia, come Pacentro







e Pescocostanzo.

La visita è necessariamente breve perché ci dobbiamo trasferire a Salle per la visita al Museo delle corde naturali per antichi strumenti.



Salle è un paesino di circa 300 abitanti, situato ad 8 km da Caramanico; dopo che l'antico borgo è stato distrutto dal terremoto del 1915, è stato ricostruito più a valle con l'urbanistica tipicamente



fascista. Prima di arrivare al paese abbiamo attraversato il ponte sul fiume Orta, dove viene praticata l'attività di bungee jumping.

Abbiamo quindi visitato il Museo delle Corde Armoniche, dove la guida ci ha ben illustrato la realizzazione delle corde ricavate dai budelli delle pecore e dei bovini adulti, conosciute ed esportate in tutto il mondo.

Infine abbiamo visitato la chiesa dove



sono conservate le spoglie dell'Abate Roberto da Salle, discepolo del più famoso Pietro dal Marrone, divenuto poi papa Celestino V.

Dopo pranzo ci siamo avviati sulla via del ritorno.

Abbiamo trascorso 3 giorni pieni, intensi, suggestivi, in mezzo a natura, arte e borghi antichi.

Complimenti agli organizzatori!

***Anna Silvia***

con la partecipazione di

***Mariella***





# BURRACO

Giovedì 3 Ottobre 2019



I° coppia classificata

**Eleonora  
e  
Silvana**



II° coppia classificata

**Antonio  
e  
Liano**

III° coppia classificata  
**Rita  
e  
Maurizio**

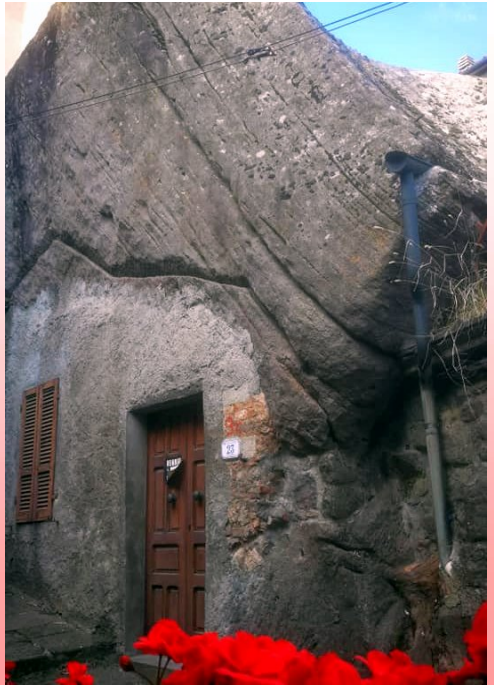




# il Podio

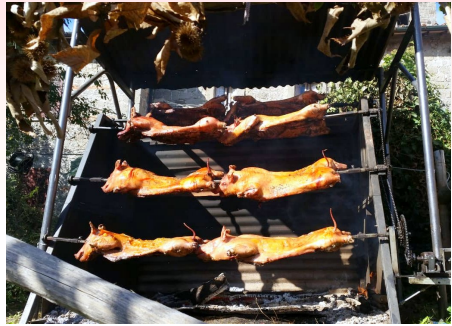
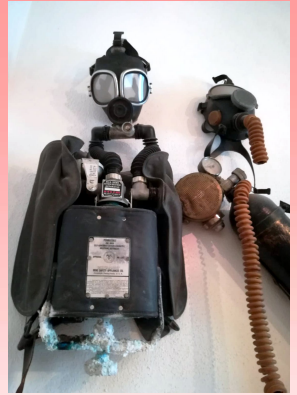
















da **40**anni  
sosteniamo  
i vostri desideri  
di **libertà**

con esperienza, professionalità, affidabilità  
e assistenza sempre al vostro servizio



IL PIÙ IMPORTANTE CONCESSIONARIO DEL CENTRO ITALIA

uscita Ancona sud, Via Aspigo Terme S.S.16 Km 309,7  
Camerano AN - Tel. 071 95559 - [www.conerocaravan.it](http://www.conerocaravan.it)

La Conero Caravan è un'azienda fondata nel **1977** grazie all'intraprendenza imprenditoriale di Falcatelli Alvaro, coadiuvato dai figli Eusebio e Cristiano, che con passione e determinazione hanno saputo far crescere nel tempo. Oggi la Conero Caravan compie **40 anni**, e grazie alla sua esperienza è conosciuta a livello nazionale nel settore dei veicoli ricreazionali, divenuta ormai una vera e propria cittadella del pleinair. Puoi trovare una **variegata scelta di marchi e modelli**, che va dal più lussuoso motorhome all'auto-



caravan, fino al più semplice dei seminte-grali e van, sia **nuovi** che **usati garantiti**. Nel fornito market **accessori e ricambi** per il campeggio. A corredo, il novero dei **servizi post-vendita**: due moderne e qualificate officine, nelle quali si effettuano interventi di riparazione e allestimento sulla cellula abitativa e manutenzioni sulle parti meccaniche. Lo staff familiare ed aziendale garantisce assistenza e massima affidabilità per tutta la clientela.

SEGUICI SU:   



**ADRIA**

**elnagh**

**LAKE**  
LA MARCHIA A PIÙ

**EHYMER**

**MOBILVETTA**

**Hobby**

**FENDT**



# Viaggiare in Libertà

## Castagne a...

## Montefortino



Premetto che siamo soci dell'APS da alcuni anni e già camperisti, ma per un motivo o per l'altro non avevamo ancora partecipato alle loro uscite.

Spinti anche da Marco Formica e la moglie, vicini di camper a Punta Prosciutto nel Salento, con i quali, abbiamo stretto subito amicizia.

La prima uscita con il Circolo è stata il 19/20 ottobre in occasione della raccolta di castagne a Montefortino.



Siamo rimasti entusiasti ed abbiamo vissuto molte piacevoli sorprese.

La prima è stata l'ottima Location dell'Agriturismo Santa Lucia, immerso nel verde dei boschi di castagni, con lo sfondo del Monte Sibilla da una parte e lo sperone di roccia di Montefalcone Appennino dall'altra.

La seconda piacevole sorpresa è stata l'ottima convivialità alla cena



nell'Agriturismo, più di 50 persone, molte buone forchette ed altrettanti *svinatori* (detta alla Jesina), e tantissima allegria, completata dalle riprese dei filmati di Antonio.



L'altra è stata il gruppo di partecipanti così numeroso, 25 equipaggi di camper che continuavano ad arrivare saturando ogni spazio di parcheggio utile. Come sorpresa finale sono stato



trascinato da Franco e Roberto in una prova del "Camel Trophy" con un fuoristrada 4 x 4 pilotato da Francesco il titolare dell'Agriturismo, sui sentieri di montagna fino a "Poggio di Pietra. Innumerevoli fossi, rocce scoscese, saliscendi con pendenze da brivido inenarrabili..., una esperienza unica, CHE EMOZIONI RAGAZZI ...!

Da ammirare l'impeccabile organizzazione, i partecipanti persone disponibili simpatiche e festose. Sicuramente un ottimo bilancio.

Cordialmente



*Fabio e Roberta*





# BURRACO

## Giovedì 24 Ottobre 2019





# Vincitori



**1<sup>o</sup> COPPIA CLASSIFICATA**  
**Donatella & Maurizio**



**2<sup>o</sup> COPPIA CLASSIFICATA**  
**Augusto & Liano**



**3<sup>o</sup> COPPIA CLASSIFICATA**  
**Anna Maria & Lucio**





## PROGRAMMA USCITE 2° SEMESTRE 2019

Ogni viaggio lo vivi tre volte: quando lo sogni, quando lo vivi e quando lo ricordi" (Anonimo)

- 19 settembre: *Giovedì in sede... TORNEO DI BURRACO*
- 27/28/29 settembre: *MAIELLA e dintorni*

- 3 ottobre: *Giovedì in sede... TORNEO DI BURRACO*
- 11/12/13 ottobre: *ABBADIA SAN SALVATORE (SI)*
- 19/20 ottobre: *castagne a Montefortino*
- 24 ottobre: *Giovedì in sede... TORNEO DI BURRACO*

- 1/2/3 novembre: *Castello Rocchetta Mattei e dintorni (BO)*
- 14 novembre: *Giovedì in sede... TORNEO DI BURRACO*
- 9/10 o 16/17 novembre: *MERGO*
- 24 novembre: *PRANZO SOCIALE*
- 28 novembre: *Giovedì in sede... TORNEO DI BURRACO*

- 7/8 dicembre: *AREZZO "mercatino di Natale"*
- 15 dicembre: *FESTA DEL TESSERAMENTO*

Date e luoghi potranno subire variazioni

Allo scopo di migliorare l'organizzazione delle attività, nel sito, è stato inserito un modulo per la valutazione delle uscite.

**Si trova nel menu Uscite del Club.**

I dati sono anonimi per cui ci si può esprimere con sincerità. Il contributo sarà molto utile per migliorare l'organizzazione delle attività future. Tutti i partecipanti alle uscite ed alle iniziative sono invitati ad utilizzarlo.

**Giovedì 14 Novembre 2019**

Associazione  
**Viaggiare in Libertà**

[www.viaggiareinlibertà.it](http://www.viaggiareinlibertà.it)

Ancona



**BURRACO**

**In sede ore 21,30**

**Quota di partecipazione**

**5 € a coppia**

**Prenotate numerosi**





## MERGO (AN)

### Camper Raduno di San Martì

### 15/16/17 NOVEMBRE 2019

#### PROGRAMMA

**Venerdì:** L'area parcheggio riservata in Via Colli (gps: lat. 43.474185 , lon. 13.035938) è a disposizione sin dal pomeriggio e chi vuole può già partecipare al programma della festa già iniziato.

**Sabato:** ore 9,00 partenza con Pulmino comunale alla volta di Serra San Quirico, visita chiesa di Santa Lucia, visita chiesa Sconsacrata di San Filippo, passeggiata per le vie storiche (anno 1000) di Serra San Quirico.

Ore 11.20 circa rientro a Mergo e visita presso Apicoltore Sandroni con degustazione prodotti di loro produzione, Rientro al Loc No Loc (area camper)

Ore 14.00 saluto del sindaco e della giunta comunale al Loc No Loc

Ore 14.30 circa partenza per visita presso oleificio Chiodi con degustazione

Ore 17.00 circa partenza per visita presso Tenuta Priori e Galdelli con degustazione vini

Ore 19.30 rientro a Mergo

Ore 20.00 cena facoltativa presso "Ristorante La locanda dei ribelli" attigua all'area camper (menu: Antipasto, lasagne bianche, gnocchi al ragù, arrosto misto di agnello, pollo, coniglio e faraona, patate arrosto, dolce, caffè, acqua e vino **€ 25 a persona** ) dopo cena se volete potete fare un giro alla festa di San Martì

**Domenica:** Ore 10.30 convegno "Sviluppo aree interne attraverso nuovi approcci: la cultura, l'arte e il cibo"

Ore 12.00 Rievocazione storica di San Martino a cavallo con corteo in abiti medievali

Ore 12.30 visita centro storico con pranzo nelle cantine caratteristiche (facoltativo) Dopo il pranzo potete continuare con il programma della festa.

Alle ore 19.00 per chi rimane c'è il concerto di Rosanna Fratello.

**COSTI:** € 10,00 a persona (pulmini, guide, area di sosta Loc No Loc)

#### **PRENOTAZIONE ENTRO IL 10 NOVEMBRE**

Alla prenotazione specificare la partecipazione alla cena del sabato sera

**Referente dell'uscita Roberto 328 1662432**



L'Associazione declina ogni responsabilità per danni a persone, cose ed animali per ogni gita, o avvenimento da essa organizzata nella sede sociale o fuori di essa.

Associazione Viaggiare in Libertà - Via Monte San Vicino,37 - 60127 Ancona Tel. 348 9214183

Sito internet [www.apsviaggiareinliberta.com](http://www.apsviaggiareinliberta.com) e-mail [cvi@apsviaggiareinliberta.com](mailto:cvi@apsviaggiareinliberta.com)





Viaggiare in Libertà

# PRANZO SOCIALE

2019

24  
nov  
em  
bre



Ristorante  
"da GIGETTO"  
Polverigi



- Antipasto all'italiana**
- Lasagne bianche al forno**
- Tagliatelle al ragù**
- Arrostto misto con grigliata**
- Tempura e Patate fritte,  
insalata**
- Semifreddo al Limoncello e  
meringa**
- Acqua, vino, caffè, amaro**
  
- € 25 a persona**

Prenotazioni entro il 14 novembre 2019

Referente: Paolo 338 2972772



L'Associazione declina ogni responsabilità per danni a persone, cose ed animali per ogni gita, o avvenimento da essa organizzata nella sede sociale o fuori di essa.

Associazione Viaggiare in Libertà - Via Monte San Vicino, 37 - 60127 Ancona Tel. 348 9214183

Sito internet [www.apsviaggiareinliberta.com](http://www.apsviaggiareinliberta.com) e-mail [cvl@apsviaggiareinliberta.com](mailto:cvl@apsviaggiareinliberta.com)



**Giovedì 28 Novembre 2019**

Associazione  
**Viaggiare in Libertà**

[www.viaggiareinlibertà.it](http://www.viaggiareinlibertà.it)

Ancona



**In sede ore 21,30**  
**Quota di partecipazione**  
**5 € a coppia**

**Prenotate numerosi**





**Arezzo Mercatini di Natale (Tirolesi)  
e Madonna del Parto a Monterchi  
7/8 DICEMBRE 2019**



**PROGRAMMA**

**Sabato 7:** Arezzo parcheggio Via Tarlati 43.4726235 11.8827572  
Visita Mercatini in Piazza Grande (libera)  
ore 19,00 spostamento ad Anghiari (km 32) Castello dei Sorci per cena (facoltativa) € 25,00  
e pernottamento



**Domenica 8:** ore 9.00 spostamento a Monterchi (6 km)  
parcheggio in Piazzale San Rocco (rif.to c/o Bar Frizzino)  
Visita ai Musei Madonna del Parto di Piero della Francesca e Museo delle Bilance  
Pranzo libero  
Pomeriggio rientro

**COSTI : € 7,50 a persona**

**PRENOTAZIONE ENTRO IL 30 novembre 2019**  
***(Nel prenotare indicare se interessati alla cena facoltativa)***

**Referente dell'uscita Marco 338 4925959**



L'Associazione declina ogni responsabilità per danni a persone, cose ed animali per ogni gita,  
o avvenimento da essa organizzata nella sede sociale o fuori di essa.

Associazione Viaggiare in Libertà - Via Monte San Vicino,37 - 60127 Ancona Tel. 348 9214183  
Sito internet [www.apsviaggiareinliberta.com](http://www.apsviaggiareinliberta.com) e-mail [cvi@apsviaggiareinliberta.com](mailto:cvi@apsviaggiareinliberta.com)



Domenica

15 Dicembre 2019

Associazione  
Viaggiare in Libertà

www.viaggiareinliberta.it  
Festa del Tesseramento



Vi aspettiamo in sede

in allegria



alle ore 17,00





# Vittoria

## Assicurazioni

**AGENZIA di ANCONA**

**GIACCAGLIA G. S.A.S.**

Corso Amendola,45

60123 ANCONA (AN)

Tel. 071/202799 - 071/200895

Fax. 071/2081856

E-mail: [ag\\_032.01@agentivittoria.it](mailto:ag_032.01@agentivittoria.it)

**PUNTO VENDITA di AGUGLIANO**

Tel. e Fax 071/9090172

**PUNTO VENDITA di FABRIANO**

Tel. 0732/035229

---

**www.vittoriaassicurazioni.com**

***Particolari tariffe verranno applicate  
agli associati  
di Viaggiare in Libertà***





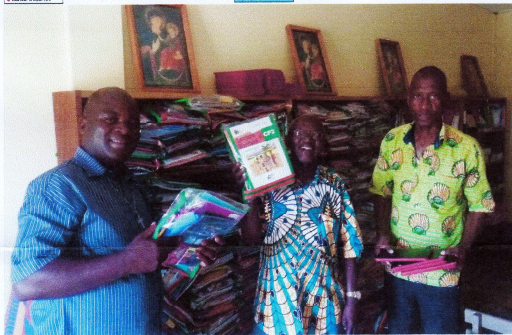
# Piccole stelle d'Africa Onlus

Montemarciano, ottobre 2019

Vi scriviamo per comunicarvi che le lezioni sono iniziate nella scuola elementare "Notre Dame de la Consolata" a Sago, dove operano i Missionari della Consolata. Padre Celestino ci ha inviato foto e notizie dei bambini sostenuti a distanza. A giugno 5 bambini hanno superato l'esame al termine della classe CM2 e sono stati iscritti al primo anno di College. Un traguardo molto importante per questi bambini. Auguste Josue ha iniziato la classe CE2. Vi ricordiamo di rinnovare il sostegno a distanza per l'anno 2019.



E.P. Catholique "Notre Dame de la Consolata" a SAGO



**Padre Alexander, a sinistra, superiore dei Missionari in Costa d'Avorio  
Padre Celestino, al centro, con la nuova fornitura scolastica;  
a destra il Direttore Monsieur Charles Niadjekora**



Vi ringraziamo di cuore per il vostro sostegno  
Donatella Re e Don Paolo Campolucci

*Donatella Re*

Il sistema scolastico in Costa d'Avorio

- MATERNELLE (durata di tre anni)
- PRIMAIRE CP1, CP2, CE1, CE2, CM1, CM2
- COLLEGE (4 anni + 3 anni)
- 6<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> (classe d'examen); 2<sup>e</sup>, 1<sup>e</sup>, Terminal

sito: [www.piccolestelledafrica.org](http://www.piccolestelledafrica.org)

e-mail: [avorio@piccolestelledafrica.org](mailto:avorio@piccolestelledafrica.org)

Via Media 13a 60018 Montemarciano (An)

Donatella Re (3382327363)

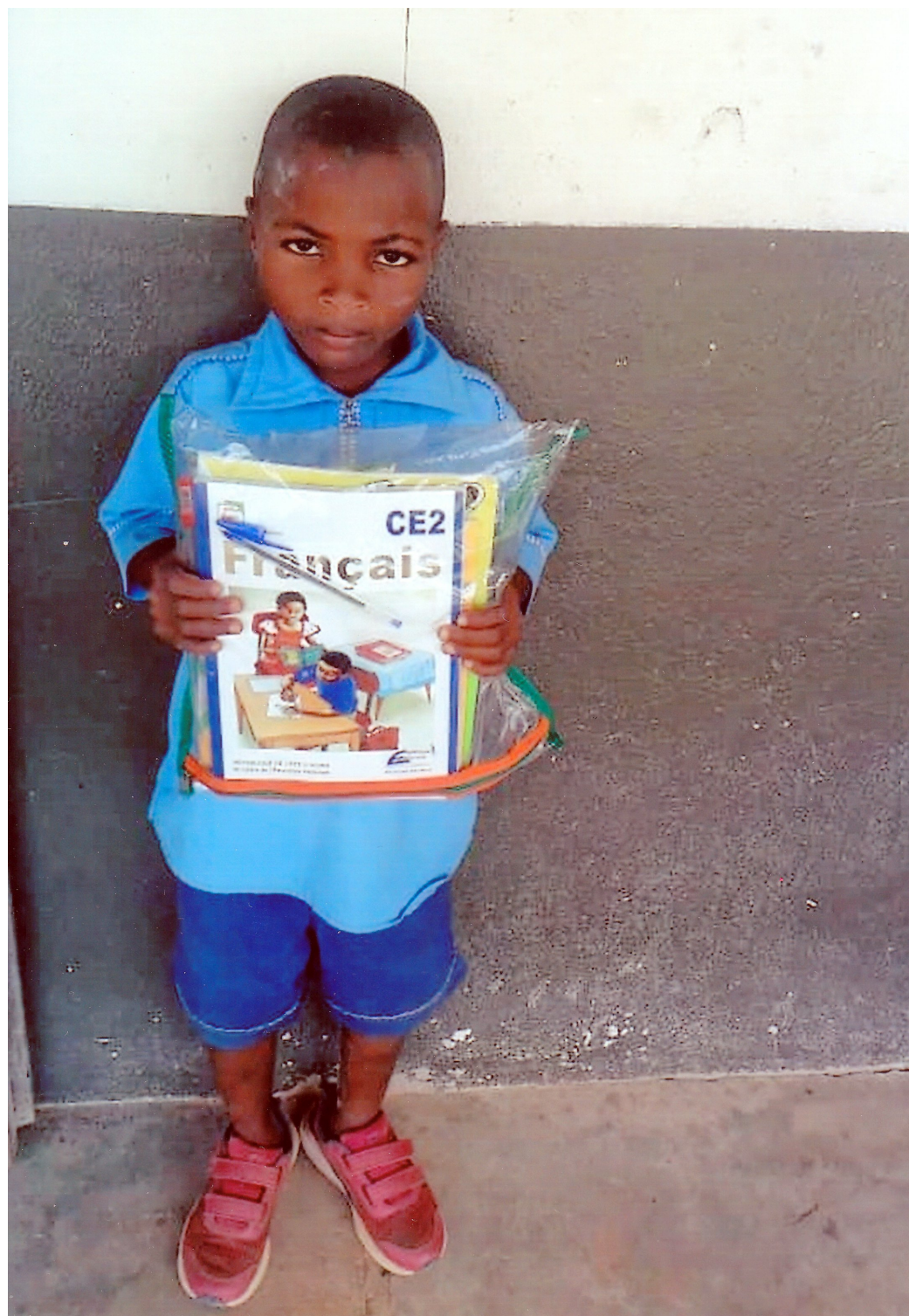
UniCredit IBAN: IT34Y0200802623000401220247

Conto corrente Postale n° 77880128

Codice Fiscale

93110370421







# PICCOLE STELLE D'AFRICA Onlus



**La Casa dei Sapori**  
di Paci Sonia

***Cucina da asporto***

Specialità della cucina Marchigiana

**Via Mario Torresi, 106**  
**60128 ANCONA**  
(ingresso via Fermo)

**Tel. 071 2814554**

**Cell. 328 8132177**







# Il Cuoco in Camper

A cura di: **Mauro Meschini**

**SPAGHETTI IN VERDE** tempo di preparazione circa 30 minuti.

**Ingredienti per quattro persone:** 500 g di spaghetti, mezzo bicchiere di olio evo, 3 spicchi di aglio, peperoncino a piacere, 200 gr di olive verdi snocciolate, un ciuffetto di prezzemolo, abbondante pecorino grattugiato, sale.

**Procedimento:** Tagliuzzate grossolanamente le olive verdi e tritate finemente il prezzemolo già lavato. Fate cuocere in abbondante acqua bollente salata; contemporaneamente fate soffriggere in un padellino l'olio con gli spicchi di aglio sbucciati. Quanto saranno dorati, aggiungete le olive e un pezzetto di peperoncino fresco o secco. Mescolate con un cucchiaio di legno per qualche minuto e, solo poco prima di togliere dal fuoco, unite il prezzemolo. Scolate gli spaghetti e conditeli con il sugo alle olive. Mescolate bene e servite con abbondante pecorino grattugiato.

**PORTAFOGLI NAPOLETANI** tempo di preparazione circa 30 minuti.

**Ingredienti per quattro persone:** 4 fette di fesa di vitello abbastanza larghe per farne dei portafogli, una mozzarella, 4 filetti di acciuga, un cucchiaino di trito aromatico (composto da prezzemolo, e basilico), farina, olio, brodo di carne (fatto con dado), 200 gr di passato di pomodoro, sale, pepe.

**Procedimento:** Appiattite leggermente le fette di carne. Salatele e pepatele da entrambe le parti. Tritate grossolanamente la mozzarella, suddividetela sulle fette di carne, mettendola nel mezzo; poi distribuitevi sopra un filetto di acciuga spezzettato e un poco di trito aromatico. Ripiegate le fette a portafoglio e chiudetele con degli stecchini. Infarinare gli involtini e fateli dorare con 40 gr di burro e due cucchiai di olio evo. Bagnateli poi con il passato di pomodoro, regolare di sale, pepate e unite un mestolino di brodo; cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti. Servire caldo.

**PURE' ROSSO** tempo di preparazione circa 60 minuti.

**Ingredienti per quattro persone:** 400 gr di patate, una barbabietola rossa media, una noce di burro, latte, sale, pepe

**Procedimento:** Fate lessare le patate con la buccia dopo, dopo averle ben lavate, cuocendole per 40 minuti dall'inizio del bollore. Quindi scolatele sbucciatele, passatele allo schiacciapate e mettetele in una casseruola col burro. Mescolare con un cucchiaio di legno, sul fuoco basso, finché il burro sarà sciolto, poi unite mezzo bicchiere di latte caldo; salate, pepate e mescolate in continuazione fino all'inizio del bollore. Nel frattempo avrete sbucciato, affettato e frullato la barbabietola, con qualche cucchiaio di latte, così da ridurla in crema. Incorporatela delicatamente al purè mescolando finché il composto sarà omogeneo. Lasciate riscaldare bene poi servite.

Buon appetito da Mauro

# CARROZZERIA PESARESI

**VENDITA**

**NOLEGGIO**

**ASSISTENZA**

**RIMESSAGGIO**

**COPERTO**

**RICAMBI e  
ACCESSORI  
DI OGNI  
MARCA**



*con l'esperienza  
e la competenza  
di Roberto*

## SERVIZI CAMPER:

RIPRISTINO INCIDENTATI, INFILTRAZIONI, APPLICAZIONE ANTENNE  
SATELLITARI, ARIA CONDIZIONATA CELLULA, PANNELLO SOLARE,  
SOSPENSIONI PNEUMATICHE POSTERIORI, DOPPIO SERBATOIO,  
TELECAMERA POSTERIORE, VERANDE.

## SENIGALLIA

VIA CANALETTO, 62 • tel. 071 68 71 034  
[www.autocarrozzeriapesaresi.it](http://www.autocarrozzeriapesaresi.it)  
[info@autocarrozzeriapesaresi.it](mailto:info@autocarrozzeriapesaresi.it)





# ***I consigli della Nonna***

A cura di: **Adriano Genga**

## **Patate preziose**

Per pulire l'argento basta immergerlo nell'acqua di cottura di patate.

Per togliere il lucido del ferro da stiro basta strofinare un pezzetto di patata: l'alone lucido se ne va.

Una fetta cruda di patata applicata sopra la pelle, lenisce il dolore e il prurito dovuto alle scottature o alle zanzare.

## **Albume**

Se dovete usare degli albumi montati a neve aggiungete qualche goccia di succo di limone, ciò consentirà di ottenere una schiuma più bianca e stabile.

## **Lampadine**

La polvere su una lampadina può ridurre l'intensità della luce anche del 50 %: è bene quindi spolverare regolarmente col piumino.

## **Senape**

Per togliere dalle mani lo sgradevole odore di cucina è sufficiente mettere un cucchiaino di senape nell'acqua tiepida in cui vengono lavate.

## **Arrosto**

Affinché trattenga i suoi "umori", dopo cotto, prima di tagliarlo lasciarlo riposare coperto con carta stagnola per almeno 5/10 minuti.

## **Ketchup e rame**

Un sottile strato di ketchup e olio di gomito (con un panno pulito per strofinare) e gli oggetti torneranno a brillare.

## **Salame**

Per evitare che un salame già iniziato si asciughi troppo appoggiatevi una fettina di limone.

## **Macchie di sudore**

Per le camicie e i tessuti bianchi, preparate un composto a base di bicarbonato di sodio e acqua ossigenata e mescolate bene. Applicare questo composto direttamente sulla zona da trattare, strofinando con delicatezza e lasciando agire per un'oretta, sciacquate e mettere il capo in lavatrice per il normale lavaggio.

## **Uova**

Per evitare che i tuorli si sbriciolino affettando le uova sode bagnate il coltello in acqua freddo.

**LAR**® LUCE  
ALTO  
RENDIMENTO

Centro specializzato in illuminazione Led

PROGETTAZIONE  
COMMERCIALIZZAZIONE  
INSTALLAZIONE



Convenzionato con "Viaggiare in Libertà",  
il centro Lar offre ai suoi clienti:

- \*sopralluoghi e check-up energetici gratuiti
- \*prodotti e soluzioni Led con 10% di sconto
- \*servizio installazione a tariffa/h convenzionata

LAR Luce Alto Rendimento  
**VIA MARATTA, 41/43 - 60123 ANCONA**  
071.9945787

info@lucealtorendimento.it

segui anche su  
**Facebook** 



# Frontemare Parking

Via Faleria  
Lungo Mare Sud  
Telefono  
3701345541

Porto Sant'Elpidio 63821 (FM)

GPS: N 43.249473° - E 13.767248°

*Parco Giochi*

*Area Illuminata*

*Area per 150 Posti*

*Aperto tutto l'Anno*

*Area Video Sorvegliata*

*Ingresso 24h con Tessera*

*Servizio di Carico e Scarico*

*Collegamento con Pista Ciclabile*

*Servizio di Raccolta Differenziata*



[www.frontemareparking.com](http://www.frontemareparking.com)



*Frontemare Parking*



**I nostri servizi:**

**Carrozzeria**

**Gommista**

**Autolavaggio**

**Soccorso Stradale**

**Officina Mobile**

**Noleggio Auto**

**Gestione Sinistri**

**Assistenza Legale**

**Levabolli Grandine**

**Climatizzazione**

**Ripristino fanali**

**Spot Repair**

**AUTOCARROZZERIA**

**MAZZALUPI-PASQUINI & C. Srl**



**Soccorso stradale 338 -1626311**

Ancona - Via Barilatti, 36 [mazzalupipasquini@tin.it](mailto:mazzalupipasquini@tin.it)

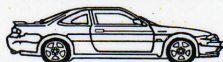
Tel. e Fax 071-82850

[www.mazzalupi-pasquini.it](http://www.mazzalupi-pasquini.it)

P.IVA 02097230425

[mazzalupipasquini@legalmail.it](mailto:mazzalupipasquini@legalmail.it)

**CENTRO REVISIONI • AUTOFFICINA • CARROZZERIA**



**Casa dell'Auto s.r.l.**

**ANCONA**

Via della Montagnola, 75

Tel. 071 2814377 - 071 2810203

Fax 071 2835827

E-mail: [info@casadellauto.com](mailto:info@casadellauto.com)

[www.casadellauto.com](http://www.casadellauto.com)

Impianti Gas e Metano

Diagnosi Elettronica

Gommista

Soccorso Stradale

Ricarica Condizionatori

Lavaggio

Elaborazione Centraline



**SOCCORSO STRADALE**

**lunedì - venerdì dalle ore 7,30 alle ore 20,00**

**sabato dalle ore 7,30 alle ore 13,00**



# Chi cerca... Trova

A cura di: Mauro Meschini

## VENDO CERCHI IN FERRO DIAMETRO 16

Per Ducato tipo 144 dal 1995 al 2005.

Prezzo 30 Euro l'uno

Per informazioni e visione  
contattare il 3293858249

## VENDO CONDIZIONATORE ARIA CALDA E FREDDA

Per camper, mod. TELAIR

Prezzo da concordare

Per informazioni telefonare ore pasti

Luciano 071 880879



**Ripanti** edilizia s.r.l.

MATERIALI EDILI • ATTREZZATURE • CAMINETTI



Via Caduti del Lavoro, 25  
Zona industriale Baraccola  
60131 ANCONA  
Tel. 0712861836 - 0712900883  
Fax 0712915319

**ONORANZE FUNEBRI**  
**ALFIERI**  
**DAL 1934**

tel.-fax. 071.201026 cell. 337.655965

via del Commercio, 10/a (zona palombare) Ancona

*Servizio diurno, notturno e festivo*  
*24/24 h*

CONVENZIONATO



**Centro Assistenza e Vendita**

- **Pneumatici auto - Moto**
- **Cerchi in lega - Accessori Auto**
- **Revisione Auto - Moto**
- **Noleggio Pulmini 9 posti -Auto -Furgoni**

Via B. Buozzi 6 - 60020 Zona Baraccola Ovest ANCONA



Tel. 071/8046130 - Fax 071/2911007  
E-mail: majanigomme@virgilio.it





## Durata telefonate

- **Da uomo a uomo: 00:00:59**
- **Figlio chiama mamma: 00:00:50**
- **Figlio chiama papà: 00:00:30**
- **Uomo chiama donna: 01:23:59**
- **Donna chiama donna: 05:29:59**
- **Uomo chiama fidanzata: 01:43:59**
- **Donna chiama fidanzato: 07:10:59**
- **Marito chiama moglie: 00:00:03**
- **Moglie chiama marito: 14 chiamate senza risposta**



Tel. 370.1345541



Via Faleria - Lungo Mare Sud - Porto Sant'Elpidio 63821 (FM)  
[www.frontemareparking.it](http://www.frontemareparking.it) - [info@frontemareparking.it](mailto:info@frontemareparking.it)



Parco giochi  
Area illuminata  
Area per 150 posti  
Aperto tutto l'anno  
Area video sorvegliata  
Ingresso 24h con tessera  
Servizio di Carico e Scarico  
Collegamento con pista ciclabile  
Servizio di raccolta differenziata



COORDINATE GPS : N 43.249473° ; E 13.767248°



da **40**anni  
sosteniamo  
i vostri desideri  
di **libertà**

con esperienza, professionalità, affidabilità  
e assistenza sempre al vostro servizio

**CONERO**  
caravan

IL PIÙ IMPORTANTE CONCESSIONARIO DEL CENTRO ITALIA

uscita Ancona sud, Via Aspio Terme S.S.16 Km 309,7  
Camerano AN - Tel. 071 95559 - [www.conerocaravan.it](http://www.conerocaravan.it)

La Conero Caravan è un'azienda fondata nel **1977** grazie all'intraprendenza imprenditoriale di Falcetelli Alvaro, coadiuvato dai figli Eusebio e Cristiano, che con passione e determinazione hanno saputo far crescere nel tempo. Oggi la Conero Caravan compie **40** anni, e grazie alla sua esperienza è conosciuta a livello nazionale nel settore dei veicoli ricreazionali, divenuta ormai una vera e propria cittadella del pleinair. Puoi trovare una **variegata scelta di marchi e modelli**, che va dal più lussuoso motorhome all'auto-



caravan, fino al più semplice dei semintegrati e van, sia **nuovi** che **usati garantiti**. Nel fornito market accessori è possibile trovare più di **5000 accessori e ricambi** per il campeggio. A corredo, il novero dei **servizi post-vendita**: due moderne e qualificate officine, nelle quali si effettuano interventi di riparazione e allestimento sulla cellula abitativa e manutenzioni sulle parti meccaniche. Lo staff familiare ed aziendale garantisce assistenza e massima affidabilità per tutta la clientela.

SEGUICI SU:   



**ADRIA**



**elagh**



**LAIKE**  
LA BIOMBO A PAVI



**EHYMER**



**MOBILVETTA**



**Hobby**



**FENDT**