



**PARLIAMOCI
APRILE 2026**

QUESTO MESE PARLIAMO DI LE MARCHE



Lo stemma della regione Marche, in Italia, raffigura un picchio bianco stilizzato (*Picus viridis*) appollaiato su una lettera "M" nera stilizzata su campo bianco, il tutto racchiuso in uno scudo bordato di verde. È stato disegnato da Maurizio Catani e Gianni Veroli per rappresentare l'antica tradizione tribale dei Piceni, di cui l'uccello era il totem sacro.



I dettagli chiave dello stemma includono:

- **Simbolismo:** Il picchio è associato alla tribù dei Piceni, un popolo italico che si stabilì nella zona.
- **Design:** Il bordo verde simboleggia il paesaggio collinare della regione.
- **Bandiera:** Lo stemma appare al centro della bandiera bianca bordata di verde delle Marche.
- **Significato storico:** Secondo gli antichi resoconti di Strabone, un picchio (latino: *picus*) guidò i fondatori del Piceno, dando loro il nome e fungendo da simbolo sacro.

Perché "le"? È l'unica regione italiana con un nome al plurale. Originariamente si riferiva a un territorio di confine del Sacro Romano Impero, terre di confine di Ancona, Amerino e Fermo.

PESCE D'APRILE!



Il pesce d'aprile si celebra il 1° aprile, ed è un giorno in cui anche gli italiani hanno l'usanza di fare scherzi ad amici e parenti, seguendo le antiche tradizioni di scherzi praticati in tempi lontani.

Nel 1582, Papa Gregorio XIII decise di cambiare il calendario, passando dal calendario giuliano a quello gregoriano. Secondo quello giuliano, il Capodanno cadeva il 1° aprile, mentre quello gregoriano lo fissava al 1° gennaio. Chi tardò a rendersi conto di questo cambiamento e continuò a festeggiare il Capodanno il 1° aprile venne preso in giro. Venivano chiamati "Pesce d'aprile" e, a loro insaputa, venivano attaccati pesci di carta sulla schiena.

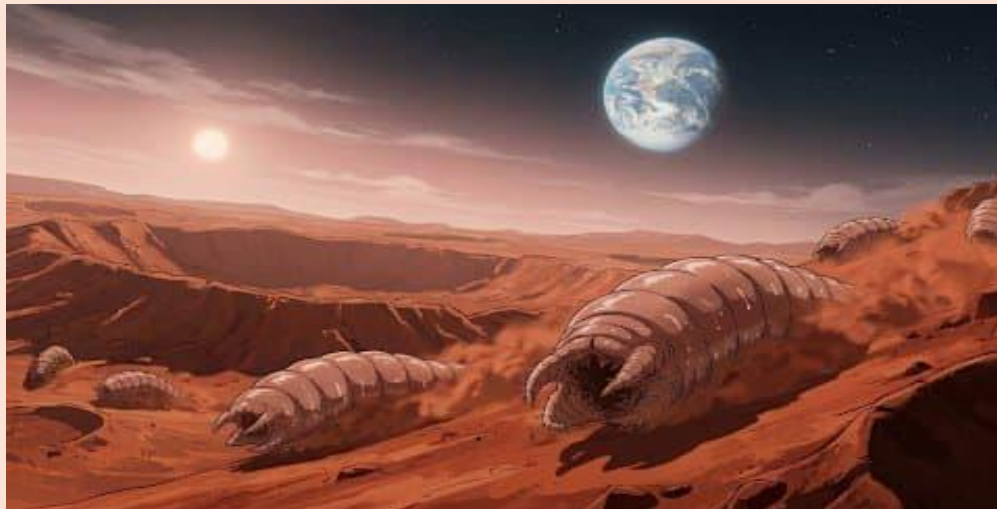
Anche se si suppone che questa usanza abbia origine nel XVI secolo, divenne realmente popolare in Italia solo intorno al 1860-1880, soprattutto a Genova – che inaugurò questa tradizione – ed era particolarmente praticata tra le classi più abbienti della società.

La spiegazione del nome "pesce d'aprile" è spesso legata in Italia allo zodiaco. In particolare, al fatto che ogni evento di quel giorno fosse collegato all'esclusione del Sole dalla costellazione dei Pesci. Da qui deriva l'usanza di celebrare l'evento in modo insolito, il 1° aprile.

Anche se questa tradizione non è esclusiva dell'Italia, il pesce d'aprile viene celebrato in numerosi paesi e gli scherzi praticati dagli italiani sono sicuramente tra i più pittoreschi. In effetti, tutti, dai bambini agli adulti, vogliono divertirsi, compresi i media. Nel corso dei decenni, sono stati messi in atto alcuni trucchi memorabili, come quelli orchestrati da radio, TV e, più di recente, Internet, che diffondevano 'FAKE NEWS' per poi rivelarle più tardi nel corso della giornata.

Ci sono alcune barzellette che hanno segnato la storia di questa giornata in Italia. Eccone alcune:

- La barzelletta più antica d'Italia è quella che riguarda il bando emanato da Buoncompagno di Firenze nel XIII secolo. Egli promise di sorvolare la città di Bologna con la macchina da lui inventata il 1° aprile. L'intera popolazione si radunò per assistere al volo, che in realtà non ebbe mai luogo perché si trattava di una bufala.
- Nel marzo 1878, la Gazzetta d'Italia annunciò che i fiorentini avrebbero potuto assistere alla cremazione di un maharaja indiano, ma non lo videro mai perché alcune persone sbucarono da un cespuglio gridando "Pesce d'aprile!" proprio mentre il carro funebre era in arrivo.
- Nel 1967, un avviso dell'URFA (l'ufficio responsabile del recupero dei gatti abbandonati) annunciò che da quel momento in poi i gatti sarebbero stati banditi dalla città. Alcune persone iniziarono persino ad abbandonare i propri gatti.
- Nel 2001, il quotidiano La Stampa annunciò che complesse forme di vita biologica, enormi vermi, esistevano su Marte e avevano lasciato le loro tracce sul nostro pianeta. Lo stesso giorno, il quotidiano La Repubblica annunciò un esperimento finlandese sulla telepatia. Secondo uno scienziato immaginario, la telepatia sarebbe presto diventata una facoltà mentale umana.



DALLA CUCINA RUSTICA ALLA RISTORAZIONE DI ALTA QUALITÀ



Le foreste di querce e betulle delle Marche sono famose per la coltivazione di tartufi bianchi e neri, che, a seconda del periodo dell'anno, vengono avidamente ricercati da esperti tartufai e dai loro cani dal fiuto infallibile. "Siamo fortunati ad avere molti eccellenti agriturismi locali dove le delizie casalinghe includono tartufi di provenienza locale", afferma Fayers, che li servono in vari modi, tra cui la pasta fatta in casa. Fayers cita anche le già citate olive all'ascolana come una delle specialità regionali più conosciute. "Sono originarie di Ascoli Piceno, ma si trovano in tutte le Marche". È anche un appassionato di maialino cotto lentamente fino a diventare tenero e succulento.



Pasta sostanziosa, carni saporite e olive fritte saranno pure le specialità delle Marche, ma questo non significa che dobbiate andare a Roma o Milano per gustare piatti più raffinati. "Gli amanti dell'alta cucina che se ne intendono si riversano all'**Uliassi**, l'unico ristorante marchigiano con tre stelle Michelin", afferma Chantelle Kern, che insieme al marito Giovanni Dagostino gestisce The Italian on Tour, un'agenzia di viaggi specializzata in enogastronomia nelle Marche. "Inoltre, si posiziona costantemente tra i primi 50 ristoranti al mondo, quindi è una vera e propria destinazione gastronomica da non perdere".



Il ristorante stellato Michelin **Il Tiglio** è nascosto in un piccolo borgo sui Monti Sibillini. "All'arrivo non dà nell'occhio, ma rimarrete sorpresi e deliziati dalla bellezza del locale, dalla deliziosa esperienza del menu degustazione e dalla professionalità del personale. Servono verdure ed erbe aromatiche di produzione propria e carni, selvaggina e tartufi di provenienza locale".

Nell'ANGOLO DELLO PSICOLOGO oggi parleremo di:

COSA STA SUCCEDENDO AL NOSTRO MONDO?



Navigare l'Incertezza: La Psicologia del Nostro Tempo

Vi siete accorti che, ultimamente, c'è un'aria pesante ovunque andiamo? Che sia facendo la spesa qui in Canada, leggendo le notizie dall'Italia o parlando con amici, c'è un filo conduttore: un senso diffuso di paura, insicurezza e stanchezza. Se vi sentite così, non siete soli, e soprattutto non è un'illusione.

Un Fenomeno Globale!

Quello che stiamo vivendo non è solo uno **stress individuale**, ma una vera e propria **crisi emotiva su scala mondiale**.

Il mondo sta attraversando un periodo di profonda fragilità. A livello globale, quasi il 40% degli adulti vive alti livelli di preoccupazione quotidiana, il 37% sperimenta stress continuo e il 26% prova profonda tristezza. Queste emozioni negative sono molto più elevate rispetto a un decennio fa, alimentate dalla prolungata incertezza economica, dai conflitti internazionali e dagli effetti persistenti di un **trauma collettivo**.

➡ Il **Cervello** di tutti è **Sotto Stress Costante**.

Dal punto di vista della neuroscienza, i nostri cervelli non sono progettati per gestire uno stato di allarme che non finisce mai. Quando siamo costantemente esposti a notizie allarmanti e a cambiamenti rapidi (incluso il sovraccarico digitale), l'amigdala – il centro della paura nel nostro cervello – si attiva ripetutamente. Questo ci mantiene in un perenne stato di lotta o fuga (fight-or-flight), inondando il corpo di cortisolo. Quando il sistema nervoso non ha modo di “spegnersi” e riposare, il risultato psicologico è un profondo senso di esaurimento (burnout) e disorientamento.

➡ **Le Nostre Reazioni Psicologiche**

Come esseri umani, di fronte a questa incertezza adottiamo meccanismi di difesa diversi. Se guardiamo alla psicologia relazionale, possiamo notare tre reazioni principali nella società di oggi:

- Andare verso gli altri: Alcune persone cercano disperatamente rassicurazione e sicurezza, appoggiandosi agli altri o conformandosi alle opinioni della massa.
- Andare contro: Altri reagiscono all'insicurezza cercando di riprendere il controllo con aggressività e frustrazione (non a caso, la rabbia globale è salita al 22%)
- Allontanarsi: Molti, semplicemente sopraffatti dalle informazioni e dalla fatica, scelgono l'isolamento sociale e si chiudono in se stessi, protetti ma soli.



➡ L'Antidoto: ***Il Potere della Comunità***

In un'epoca in cui il disagio mentale è diventato una questione di salute pubblica globale, la soluzione non può essere affrontata solo da soli. La neuroscienza ci insegna che il modo più rapido per calmare un sistema nervoso iperattivo è la "co-regolazione": la vicinanza fisica ed emotiva con altre persone in uno stato di sicurezza.

È qui che risiede l'importanza vitale di ritrovi e associazioni, grandi o piccoli. Come anche il nostro semplice Club.

Ritrovarsi, nel nostro caso parlare italiano, condividere le idee, giuste o sbagliate che possano essere, le nostre tradizioni o semplicemente bere un caffè insieme non è solo un passatempo.

È una necessità biologica. La comunità è l'antidoto più potente all'isolamento digitale e alla paura.

Oggi più che mai, in un mondo che sembra aver perso la bussola, ***il nostro compito è essere un porto sicuro gli uni per gli altri.***

A questo proposito, seguendo i suggerimenti dei nostri partecipanti all'ultimo **Cerchio Aperto**, che hanno espresso il desiderio di parlare della situazione mondiale, del Medio Oriente e di tutto ciò che sta succedendo e di come sta vivendo la gente questa situazione, il prossimo tema sarà proprio questo. A chi interessa, si può unire a noi nella conversazione.





Le Marche sono la culla della produzione calzaturiera in Italia.

La realizzazione di una scarpa è un'operazione estremamente complessa; ad esempio, occorrono circa 60 passaggi per produrre una scarpa da donna. La

"Valle delle Scarpe" nelle Marche non è solo la più antica, ma è anche considerata uno dei migliori luoghi al mondo per la produzione di calzature, con una storia che risale al 1901.

Intorno al 1870, l'introduzione della macchina a pedale per cucire le tomaie ha facilitato l'inserimento della manodopera femminile nella produzione di calzature e ha incrementato il numero di città coinvolte nella lavorazione delle scarpe.

Oltre la metà di tutte le scarpe prodotte in Italia viene realizzata nelle Marche, con laboratori e punti vendita concentrati da Civitanova Marche nell'entroterra fino a Sant'Elpidio a Mare e Montegranaro.



LO
SAPEVATE ?



Inoltre, le Marche vantano un numero di vitigni autoctoni superiore a quello di qualsiasi altra regione.

I produttori hanno privilegiato la produzione locale, senza piantare vitigni internazionali, nonostante ciò comporti minori profitti.

Quattro vini hanno ottenuto la denominazione DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), che ne garantisce l'origine:

- Castelli di Jesi Verdicchio Reserva,
- Conero Reserva,
- Verdicchio Matelica Reserva
- Vernaccia di Serrapetrona.



ALCUNI DEI CASTELLI PIÙ BELLI DELLE MARCHE



La Rocca di Mondavio, eretta alla fine del XV secolo nella provincia di Pesaro-Urbino, è uno splendido esempio di architettura militare. Le sue imponenti mura, ancora intatte, e l'imponente Torrione offrono ai visitatori un viaggio nel tempo, permettendo loro di immergersi nella vita del passato. Dal fossato con le armi d'epoca al museo carcerario, ogni angolo di questa fortezza racconta una storia affascinante.

Rocca Ubaldinesca Situata a Sassocorvaro, la Rocca Ubaldinesca è un gioiello del Montefeltro. La sua caratteristica forma a tartaruga e la posizione panoramica a picco sulla valle la rendono un luogo indimenticabile.

Durante la Seconda Guerra Mondiale, la Rocca fu un prezioso rifugio per capolavori d'arte, ruolo che le valse il soprannome di "Arca dell'Arte". Oggi, i visitatori possono ammirarne non solo la bellezza architettonica, ma anche l'importante ruolo storico.



A Falconara Marittima, si erge maestosa la Rocca Priora o Rocca di Fiumesino. La sua forma ellittica e le mura merlate ne fanno un'opera d'arte architettonica. Trasformata in residenza signorile nel XVIII secolo, questa fortezza è un importante punto di interesse nelle Marche, offrendo ai visitatori la possibilità di esplorare i suoi giardini e il cortile interno.

Famoso per essere stato il teatro della tragica storia d'amore tra Paolo e Francesca, narrata da Dante nella Divina Commedia, il Castello di Gradara è una meraviglia medievale. La sua imponente struttura e la rete di tunnel sotterranei del Museo Storico lo rendono una meta imperdibile per gli appassionati di storia e letteratura.



Il Castello di Lanciano, costruito nel XIV secolo, è un affascinante esempio di architettura medievale. Nonostante i danni causati dal recente terremoto, i suoi splendidi giardini e le eleganti torri testimoniano la sua bellezza e importanza storica. Immerso tra le verdi

Colline marchigiane, questo castello incanta i visitatori con la sua maestosità e la sua suggestiva atmosfera.



La Fortezza di Acquaviva Picena, sede del Museo Archeologico "La Fortezza nel Tempo", è avvolta da leggende e misteri. Si narra che il fantasma del Capitano della Fortezza si aggiri ancora tra le sue mura, testimone di tragici eventi del passato. Questa imponente fortezza, situata in un luogo suggestivo, rappresenta un importante punto di interesse nelle Marche, offrendo ai visitatori la possibilità di esplorarne la storia e il patrimonio culturale.



La Pasqua è alle porte. Ecco uno sguardo a cosa si mangia in Italia.



GROTTE DI FRASSASI



Il 28 giugno 1948, un contadino scoprì l'ingresso di una delle grotte di Frasassi. Altri ingressi furono scoperti negli anni '50 e '60 da membri del Club Alpino Italiano provenienti dalle vicine località di Jesi e Fabriano. Negli anni '70, un gruppo di speleologi anconini guidati da Giancarlo Cappanera scoprì ulteriori grotte nel settembre del 1971, a 7 chilometri a sud di Genga. Ricco d'acqua, il sistema di grotte è particolarmente ricco di stalattiti e stalagmiti. In prossimità dell'ingresso delle grotte si trovano due cappelle sacre: il Santuario di Santa Maria infra Saxa del 1029 e il Tempio del Valadier, un tempio neoclassico del 1828.



Il Tempio di Valadier, di forma ottagonale, prende il nome dall'architetto che lo progettò nel XIX secolo: Giuseppe Valadier, uno dei più importanti architetti neoclassici italiani.

Per apprezzare appieno l'unicità di questo gioiello architettonico, è necessario vederlo nel suo contesto originale, racchiuso com'è dalle pareti rocciose della grotta.

Il piccolo tempio, situato all'ingresso della grotta, contiene una copia di una statua della Madonna con Bambino, che ha sostituito l'originale, scolpita dalla bottega di Antonio Canova e ora conservata nel Museo di Genga, nella vicina città di Genga.

Potrebbe sembrare un luogo insolito e isolato per costruire un tempio, ma questa grotta è stata utilizzata fin dal X secolo, quando la popolazione locale vi trovava rifugio per sfuggire alle incursioni e alle battaglie. Inoltre, a pochi metri dal Tempio di Valadier si trova l'antico santuario di Santa Maria infra Saxa, la cui presenza è documentata fin dal 1029. Scavato nella roccia, era originariamente un monastero di clausura di monache benedettine.



Nel 1828, Papa Leone XII, originario della vicina Genga, ordinò la costruzione del tempio come rifugio per i cristiani che desideravano chiedere perdono. Questo gli valse il soprannome di "rifugio dei peccatori".

Genga è una città in provincia di Ancona. Questa città marchigiana è nota soprattutto per essere la dimora ancestrale della nobile famiglia Genga, il cui membro più famoso fu Papa Leone XII. Genga è anche un centro termale, con una riserva naturale nelle vicinanze e le famose Grotte di Frasassi, tra le più grandi e spettacolari al mondo.

Nel 2007 è stata fatta una scoperta incredibile nelle Grotte di Frasassi: Una statuetta preistorica della fertilità di 8 cm, risalente ad almeno 20.000 anni fa e rara per l'Italia. Anche a questo ritrovamento è stato dato un nome: Venere di Frasassi. Un'ulteriore prova della presenza di popolazioni preistoriche in quest'area.



Il sistema di grotte di Frasassi comprende numerose camere denominate, tra cui le seguenti:

- Grotta delle Nottole, chiamata così per la grande colonia di pipistrelli che vi abita.
- Grotta Grande del Vento, scoperta nel 25 settembre 1971, con circa 13 chilometri di cunicoli.
- Abiso Ancona, un enorme spazio di circa 180 x 120 metri di larghezza e quasi 200 metri di altezza.
- Sala delle Candeline, chiamata così per le sue numerose stalagmiti che ricordano delle candele.
- Sala dell'Infinito, un'alta camera con imponenti colonne di speleotemi che sorreggono il soffitto.



Visto che siamo in
tema di sapere che
cosa succede nel
mondo, vi interessa
sapere...



Che cosa ha causato la Rivoluzione Russa del 1917?

- La rivoluzione russa del 1917 può essere compresa attraverso una serie di fattori sociali, politici ed economici interconnessi.

Il regime zarista era sempre più visto come autocratico e disconnesso dai bisogni della popolazione. La rapida industrializzazione della Russia aveva creato una fiorente classe operaia urbana, che affrontava condizioni difficili, lunghe ore e bassi salari.

- La prima guerra mondiale ha intensificato questi problemi. L'esercito russo ha subito sconfitte catastrofiche, che hanno portato a perdite immense e a un esercito demoralizzato. Questo ha favorito un senso di tradimento tra i soldati e le loro famiglie. Allo stesso tempo, la carenza di cibo e l'inflazione hanno colpito le principali città, causando un diffuso malcontento.
- La rivoluzione di febbraio ha visto proteste di massa, che hanno portato all'abdicazione dello zar Nicola II. La Duma, o parlamento, tentò di stabilire un governo provvisorio, ma lottò per mantenere il controllo e affrontare i bisogni del popolo. In ottobre, i bolscevichi capitalizzarono questa instabilità, radunando sostegno con promesse di riforme immediate. Il loro colpo di stato di successo ha segnato un cambiamento radicale nella governance e l'inizio di un nuovo ordine politico.



FISARMONICHE DI CASTELFIDARDO



Nel borgo montano di Castelfidardo, i musicisti riempiono l'aria con le armoniose melodie delle fisarmoniche, un'arte che ha reso famoso questo piccolo centro. Secondo la leggenda, nel 1863 un pellegrino austriaco diretto al santuario di Loreto trovò rifugio presso Paolo Soprani, un contadino che lavorava nei campi fuori Castelfidardo. In cambio della sua ospitalità, il pellegrino donò a Soprani un particolare strumento il cui suono veniva prodotto espandendo e contraendo un mantice a forma di ventaglio. Soprani lo studiò e lo perfezionò con cura.

Oggi, questo borgo montano produce circa 15.000 strumenti all'anno. Molti di essi sono ancora realizzati esclusivamente a mano, il che rende Castelfidardo la capitale mondiale della fisarmonica.

Una fisarmonica non è altro che uno scheletro di alluminio rivestito di legno e cellulose. Nell'Italia centrale si producono oggi tre tipi principali di fisarmoniche. La fisarmonica diatonica è la più semplice delle fisarmoniche a bottoni, solitamente con una o tre file di bottoni. Il modello cromatico fu sviluppato negli anni '50 dell'Ottocento per creare una gamma più ampia di tonalità e comprende da tre a sei file di bottoni. Infine, nella fisarmonica a pianoforte, una tastiera sostituisce i bottoni per facilitare l'esecuzione, ma il meccanismo interno dello strumento rimane più o meno lo stesso degli altri modelli. Oggi, il mantice è solitamente realizzato in carta pesante rivestita di tessuto e i tasti sono in cellulose, o in madreperla nei modelli artigianali di lusso.

La maggior parte dei produttori di fisarmoniche attivi oggi a Castelfidardo sono più o meno industrializzati, con grandi fabbriche che impiegano operai specializzati per produrre componenti specifici degli strumenti. Questi strumenti di alta qualità vengono esportati in tutto il mondo. Oltre ai modelli prodotti in serie, tuttavia, alcuni artigiani realizzano ancora gli strumenti interamente a mano secondo le tecniche tradizionali.

La costruzione di una fisarmonica interamente fatta a mano può richiedere da una dozzina a cento ore o più di lavoro. Quasi tutte le fisarmoniche artigianali recano il nome del loro costruttore, di solito sotto forma di marchio metallico sulla cassa esterna dello strumento.

RICETTA DA LE MARCHE

CRESCIA AL FORMAGGIO

2 tazze e ½ di farina 00 non sbiancata

1 cucchiaino e ¼ di lievito istantaneo

1 cucchiaino di zucchero

3 uova grandi a temperatura ambiente

1 tuorlo d'uovo grande (albume da tenere da parte)

¼ di tazza di acqua tiepida

¼ di tazza (4 cucchiari) di burro ammorbidito

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di pepe macinato (nero se non vi dispiacciono i puntini, bianco se li preferite)

1 tazza e ¼ di Parmigiano Reggiano grattugiato fresco (o Asiago, o una combinazione dei due)

- In una planetaria con il gancio per impastare, versare l'acqua tiepida (43°C), il lievito e un cucchiaino di zucchero. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Il lievito si attiverà in circa 10-15 minuti. In una piccola ciotola, unire la farina, il sale, il pepe e il formaggio.
- Incorporare lentamente 1 tazza del composto di farina nella ciotola con il lievito attivato, mescolando fino a quando non sarà ben amalgamato. Aggiungere le uova una alla volta, mescolando fino a quando non saranno incorporate. Aggiungere altre 2 tazze del composto di farina, il burro e il sale. Mescolare a velocità medio-bassa, fermando la planetaria per raschiare i lati della ciotola.
- Aggiungere lentamente il resto della farina e mescolare fino a quando non sarà incorporata. Fermare la planetaria dopo ogni aggiunta di farina per raschiare i lati della ciotola e incorporare la farina.
- Impastare a bassa velocità per 10 minuti, fino a quando l'impasto non sarà omogeneo. Assicurarsi di lasciare riposare la planetaria per evitare di surriscaldarla.
- Aggiungere farina se necessario, 1 cucchiaino alla volta. L'impasto risulterà leggermente appiccicoso ma anche sodo.
- Togliete l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice. Date all'impasto la forma di una palla e mettetela in una ciotola leggermente unta d'olio. Fatela roteare per assicurarvi che l'olio la ricopra uniformemente. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume (circa 1 ora e mezza).



- Ungete o infarinate le mani. Per preparare una pagnotta rotonda tradizionale, formate una palla con l'impasto e mettetela in una teglia unta. La teglia dovrebbe avere un diametro di circa 15-18 cm e una profondità di 8-10 cm.
- Coprite leggermente il pane e lasciatelo lievitare per 1 ora (o più, a seconda della temperatura della vostra cucina). L'impasto dovrebbe essere diventato visibilmente gonfio, anche se non raddoppierà di volume.
- Per cuocere il pane: posizionate la griglia del forno nella parte inferiore, appena sotto il centro, e preriscaldate il forno a 175 °C. Prendete l'albume messo da parte, sbattere con un po' d'acqua e spennellare la superficie del pane.
- Cuocete per 35-40 minuti, finché non sarà di un bel colore dorato scuro e un termometro da cucina inserito al centro non indicherà 88 °C.
- Togliete il pane dal forno e lasciatelo raffreddare nella teglia per 5 minuti. Se necessario, usate un coltello per staccare i bordi e capovolgete il pane su una griglia per farlo raffreddare completamente prima di affettarla.



Portonovo



Spiaggia delle Due Sorelle



Sirolo



Gabicce Mare & Pesaro

Le Marche, in Italia, vantano 18 spiagge Bandiera Blu, riconosciute per la qualità incontaminata delle acque, la sicurezza, i servizi, le lunghe distese di sabbia e le suggestive calette rocciose, soprattutto lungo la Riviera del Conero. Tra le località più rinomate figurano la splendida e appartata Spiaggia delle Due Sorelle a Sirolo, la più adatta alle famiglie Numana Bassa e le pittoresche spiagge di Portonovo, Pesaro e Gabicce Mare.

Migliori destinazioni balneari Bandiera Blu (2026):

Spiaggia delle Due Sorelle (Sirolo): Considerata la più iconica, è una spiaggia di ciottoli bianchi con acque turchesi, accessibile solo via mare o tramite un sentiero escursionistico.

Portonovo (Ancona): Caratterizzata da splendide baie con lo sfondo del Monte Conero.

Numana Bassa: Nota per la sua atmosfera vivace, la sabbia dorata e le acque cristalline.

Sirolo: Offre suggestive scogliere, come Spiaggia Urbani e San Michele.

Gabicce Mare e Pesaro: Note per le lunghe spiagge sabbiose e gli eccellenti servizi turistici nella parte settentrionale della regione.

Periodo migliore per visitare: da maggio a settembre, con il picco di affluenza a luglio/agosto.

Paesaggio: un mix di calette rocciose di ciottoli bianchi ai piedi del monte Conero e lunghe spiagge sabbiose e poco profonde.

Attività: snorkeling, escursionismo, pranzi e cene nei ristoranti di pesce sul lungomare (soprattutto a Portonovo) e gite in barca.



Numana bassa

Non si può parlare di "Le Marche" senza menzionare anche Raffaello. Raffaello fu un pittore e architetto italiano dell'Alto Rinascimento. La sua opera è ammirata per la chiarezza delle forme, la facilità di composizione e la realizzazione visiva dell'ideale neoplatonico di grandezza umana. Insieme a Leonardo da Vinci e Michelangelo, forma la tradizionale triade dei grandi maestri di quel periodo.

Raffaello fu un artista straordinariamente prolifico e, nonostante la sua morte prematura a soli 37 anni, lasciò un'ampia eredità artistica. La sua carriera si articola naturalmente in tre fasi e tre stili distinti.


I primi anni li trascorse in Umbria, seguiti da un periodo di circa quattro anni (1504-1508) dedicato all'assimilazione delle tradizioni artistiche fiorentine, e infine dagli ultimi dodici anni, frenetici e trionfali, a Roma, al servizio di due papi e dei loro più stretti collaboratori. Molte delle sue opere si trovano nel Palazzo Vaticano, dove le Stanze di Raffaello, affrescate, rappresentano l'opera centrale e più imponente della sua carriera. L'opera più celebre è La Scuola di Atene, conservata nella Stanza della Segnatura in Vaticano.

Molti non sanno che quei famosissimi angeli, i putti, provengono da un dipinto più grande: si trovano nella parte

inferiore della Madonna Sistina. Quest'opera fu l'ultima commissionata da Papa Giulio II, destinata a diventare la pala d'altare della chiesa di San Sisto a Piacenza. I due putti sono la parte più celebre, ma osservate attentamente la potente bellezza della Madonna con Bambino, affiancata da San Sisto e Santa Barbara. Ci guardano con un'espressione di timore e consapevolezza. È come se sapessero cosa li attende, eppure si incamminano con cognizione di causa verso quella lotta...



Segnatevelo sul calendario perché arriverà presto !



  

MARCHÉ

PRIMAVERA IN GIALLO

*Hudson Hub
273 Rue Main,
Hudson, QC*

*25 avril / April 25th
10h à 16h / 10am to 4pm*



*Produits artisanaux, bijoux, gâteries, épices
gourmet et plus !*

*Artisanal creations, gourmet spices, jewellery,
baked goods, and more!*

RICERCA DI PAROLE: VARIETÀ DI VINI ITALIANI

- Chianti
- Prosecco
- Barolo
- Amarone
- Brunello
- Lambrusco
- Valpolicella
- Sangiovese
- Nebbiolo
- Dolcetto
- Frascati
- Chardonnay

T	C	D	R	D	O	L	C	E	T	T	O	C	P
E	Z	O	Y	S	A	M	A	R	O	N	E	A	M
P	Q	I	S	X	U	Y	A	Z	G	E	B	Q	W
R	L	X	I	E	R	A	L	T	A	E	A	P	T
O	A	I	T	S	G	N	L	S	I	O	R	P	N
S	M	T	N	E	W	N	E	T	X	L	O	N	E
E	B	A	A	V	R	O	C	A	V	L	L	A	B
C	R	C	I	O	X	D	I	S	L	E	O	N	B
C	U	S	H	I	C	R	L	I	C	N	I	V	I
O	S	A	C	G	E	A	O	W	Z	U	C	Y	O
X	C	R	O	N	T	H	P	I	R	R	Q	Q	L
I	O	F	A	A	B	C	L	J	E	B	U	E	O
H	V	C	N	S	L	M	A	E	Y	M	A	Q	O
D	K	U	F	Y	S	K	V	W	D	L	L	F	S

ARTIGIANI E SOCI CHE SOSTENGONO IL CLUB PARLIAMO ITALIANO



clara luna

CRYSTALS | REIKI | MEDITATION

422 RUE MAIN - (SECOND FLOOR), HUDSON QC
STORE HOURS: WEDNESDAY - SATURDAY 11AM-5PM

Crystals by Christine

tavola mia



Italian cooking classes
with Maria Loggia.

www.tavolamia.com



Everyday Elegance

Handmaid linen blend tea towels \$12.00

Susanbutler825@outlook.com



SELL IT | BUY IT | With
PASQUALE TESTA

Trusted, Honest, and
Knowledgeable Real Estate
Broker

Pasqualetesta.com

5146212840

ITALIAN LESSONS BY
Dr GIOVANNA VELTRI

Tel. 514-296-1920



Artisanal chocolates, jams,
nuts, honey and more.
THE CHOCOLATE LAB
3187 rte Harwood unit G



Welcome to

Salina

Come and discover the best
Italian Groceries in Vaudreuil-
Soulanges
Quality at great prices

www.epiceriesalina.ca

LES ALIMENTS SALINA
3100 Route Harwood,
#64
Vaudreuil-Dorion
450-424-1448

Questa newsletter è
stata creata e curata
da Lina Simone e
Giovanna Veltri.

Se avete commenti o
suggerimenti, inviateli
a

linasimone@sympatico.ca

If you have a service you would like to add, please let us know.