
my ANKON

Tutto il bello che meriti.

Da oltre 60 anni abitiamo il tuo stile.
La nostra idea di casa è uno spazio felice da vivere:
vieni a scoprirla nel nostro showroom.



località Sant'Apollinare - 60030 Monte Roberto, AN
T. 0731/702994 - info@gagliardini.it

Gagliardini.it







Uno spazio di circa 2.500 metri quadrati, una finestra sui migliori arredi contemporanei, un catalogo che soddisfa ogni richiesta di progettualità e di innovazione: tutto questo è il nostro showroom.

Un laboratorio in continua trasformazione dove, grazie alla consulenza commerciale e alla conoscenza culturale ti offriamo l'esperienza del marchio e dello stile, con proposte di arredo per la casa che spaziano dalla cucina al living, dal bagno alle camere da letto, passando per pavimenti e rivestimenti. Ti aspettiamo!

Sartoria
LUCA PAOLOROSSI

4 Generazioni




“Puoi ottenere tutto ciò che vuoi se sei vestito per averlo”
Edith Head
COLLEZIONE CERIMONIA 2020
071.72 00 042
Sartoria Luca Paolorossi | Via G. di Vittorio 9 Filottrano (AN) | www.lucapaolorossi.it

myonankOnliS

La formulazione di Alfabeti visivi,
misti pure a parole scritte.
Che nasce dalla felice frequentazione del territorio.
E dalle sue variegate suggestioni.
Che si nutre dell'intreccio di epifanie,
sguardi, riflessioni degli autori del progetto.
Mossi dall'esigenza e dal desiderio
di elargire comunicazioni belle di Città.
Che siano emotive, immaginifiche.
Capaci di lasciare traccia.
Nell'animo di chi visita il luogo per la prima volta.
E anche di chi quel luogo lo abita da sempre.
Voce, dunque, ai personaggi del contemporaneo.
E a quelli del passato.
Alle loro storie. Ai loro Luoghi e Oggetti.
Che di più hanno dato contributo
alla costruzione dell'identità e del paesaggio della Città.

The formulation of visual Alphabets,
also mixed with written words.
Which derives from the delightful visiting of the region.
And from its multifarious suggestions.
Which is nourished by the intermingling
of moments of clarity, observations and
reflections of the authors of the project.
Motivated by the need and the desire
to bestow splendid City news.
Which is emotive, magnificent.
Able to leave its mark.
In the soul of the person who is
visiting Ancona for the first time.
And also of the person who has always lived there.
A voice, then, for personalities of the modern world.
And for those of the past.
For their stories. For their Places and Objects.
Which in addition have made a contribution
to the construction of the identity of the landscape of the City.

MY ANKON is

Mutevole.
In My Ankon i confini latitano.
Dal bello si passa al bel kitsch.
Dall'ancestrale al contemporaneo.
Dalla dimensione pubblica a quella privata.
C'è, nel fondo, un proposito di recupero.
Di (ri)scoperta e di (ri)valutazione.
Perché note sempre più belle di Città
si possano disegnare.
E moltiplicare al tempo…

Ecco che My Ankon esce come una serie
di mappe cognitive e di senso che si intrecciano,
che attraversano epoche, luoghi,
che raccontano di Oggetti e di Persone
e che costruiscono nuove geografie tutte da esplorare.
E che ci auguriamo possano anche bene ispirare…
Altre storie belle e experiences design reali.

Ever-changing.
There are no borders .
From beautiful to high kitsch.
From the ancestral to the contemporary.
From the public dimension to the private one.
We have, basically, a proposal to bring things back again.
To (re)discover them and to (re)value them.
So that more beautiful City notes
can always be composed. And multiplied over time...

Here is how My ANKON appears as a series
of cognitive and meaningful maps which
intertwine with each other,
which span different eras, places, which tell tales
of Objects and of People and which construct
new geographies that are all to be explored.
And which we hope can also inspire...
Other beautiful stories and real design experiences.



Il brio e l'irriverenza dell'estate ci salutano. A breve torneranno. Vengono ora ad abitare da noi i colori dell'autunno e dell'inverno. Le nuances avvolgenti del rosso vino, i toni caldi del grigio ferroso di città e le sfumature del bianco. Quello della carta come pure quello del calcare di grotta. Mai si allontanano il blu del mare e le tonalità terra dei piccoli borghi, che, virando verso il verde, gli fanno spazio e camminano insieme.

MyAnkon segue con curiosità l'avvicendarsi delle stagioni. Si equilibra. Tende ad allinearsi. Esce, in parte, da quella sua prima veste. Impertinente, come i tempi caldi che l'avevano vista nascere. Caleidoscopica. Dolcemente variegata. Che amava anticipare. Spaziare. Parlare per flash. E giocare con una ragionata incoerenza.

Mantenendo sempre salda la sua identità, ora, si raccoglie di più. Questo numero è una carezza. Che si posa sulla materia e sul come si raggiunga la forma. Dialoga con l'artigiano ed esplicita le sue tecniche, antiche e di oggi, con cui trova la soluzione: artistica, estetica, funzionale. Non importa. Ciò che conta è il segno umano o di natura che passa. Dalla materia alla forma. Quell'abilità artigianale o naturale che cura. Contamina. Innesta. Stratifica. Ricicla. E fonde. Che è ponte tra passato e futuro. Autrice e interprete di un lavoro fatto bene e con il cuore.

The brio and the irreverence of summer are bidding us farewell. They'll be back soon. But now the shades of autumn and winter are settling in. The enveloping nuances of red wine, the warm tones of steely city grey and the shades of white. The pure white of paper and the white of cavernous limestone. The blue of the sea and the earthy shades of the dainty villages never fade away, turning towards the greenery of nature, making space and moving forward with it, arm-in-arm.

MyAnkon inquisitively follows the course run by the seasons. It strives to reach a balance. Then tends to step into line. Leaving behind its first guise, at least partly. Bold, like the fiery times that spawned it. Kaleidoscopic. Charmingly variegated. Keen to anticipate. To wander. To speak in flashes. And play with a reasonable kind of incoherence.

While always holding on tight to its identity, now it is more reflective. This issue is a loving caress. That lingers on matter and on how shapes are formed. It dialogues with craftsmen and explains their techniques, those from ancient times and those of today, the techniques that lead them to a solution, whether it's an artistic, aesthetic or functional one. It doesn't matter. What counts is the mark left by human life or by nature in passing. From matter to form. That skill of the artisan or of nature that heals. Contaminates. Grafts. Stratifies. Recycles. And lays foundations. Forming a bridge between past and future.
The author and promoter of a job well done and done straight from the

Ogni volta in anticipo sulla strada della tradizione.
Perché in continuo movimento.
Non ne abbiamo mai abbastanza di queste storie. Visive e narrative. Così fotogeniche. Forti e orgogliose del proprio genius loci, che non hanno timore di invecchiare. Per loro, il tempo è una costante che le rende timeless. Quindi, ancora più belle. Spazio, dunque, alla narrazione e alla messa in scena di storie autentiche. Dove i luoghi sono architetture mai ovvie. In cui si tengono sempre in mente il contesto e le dinamiche socio-culturali di riferimento. Anche se, a volte, capita che li si rispetti e, a pieno, li si esalti. Altre volte, succede, invece, che, lungo lo svolgimento, ci si vada in rottura per poi riarmonizzarcisi prima del finale.

MyAnkon, nella sua seconda veste, è ricerca di un'Estetica. Che si sente. Si tocca. Si coglie. È racconto di materie che si forgiano dietro l'arte, l'artigianato, il design e la natura. C'è qui una tensione forte verso gli elementi. Verso gli attrezzi del mestiere che fanno cambiare stato alla materia. Il pennello dell'artista. Lo scalpello dello scultore o quello del fabbro. La maestranza ineccepibile e senza replica dell'artigiano della carta più pregiata. Il lavoro lento e costante della natura che regala i suoi frutti o le sue scenografie migliori. Così come la determinazione, la passione, la creatività e l'intuito di uno chef nel comporre prelibatezze da gustare. Di un'attrice ballerina nel dare vita alla sua coreografia più coinvolgente. O di un'intera cabina di regia che si appresta a confezionare nozze indimenticabili. A filo d'acqua. In riva al mare. Tra i tetti della città. O, in totale relax. Tra borghi e natura.

LE STORIES DI MYANKON

Letteratura di visioni allargate e di inedite identità. Sono cinque le storie. Tutte in divenire, narrano di passaggi. Di tempo, luogo o di stato della materia. Ognuna sente e nasce dall'interazione di forze creative diverse tra loro. Ciascuna tende a caratterizzare i soggetti, gli oggetti e gli spazi. A esaltarne l'unicità, tirando fuori aneddoti correlati. A mettere in luce la qualità delle risorse coinvolte. Sia che esse siano fuse, riciclate, innestate, a strati posate o vicendevolmente contaminate.

heart.
On every occasion, one step ahead on the road of tradition. Because it is constantly moving. We never have enough of these stories.
These visual, narrative tales. So photogenic, strong and proud of their own genius loci, unafraid of getting old. For them time is a constant that renders them timeless. And so even more radiant. Leaving space for the narration and the staging of original stories. Where the places are architectures that never step into the limelight. Locations that always do justice to the social and cultural context and the dynamics of the tale. That might sometimes be respected and, at full pace, even praised. Yet other times, they might be discarded along the way, then picked up and blended back in before the finale.

MyAnkon, in its second guise, is the pursuit of an Aesthetic. One that can be felt. Touched. Valued. It is the tale of matter forged by art, craftsmanship, design and nature. It is home to a fascination for the elements. The tools of the trade that change the status of the matter. The artist's paintbrush. The sculptor's or the blacksmith's chisel. The flawless, unique mastery of the craftsman who produces the most exquisite paper. The slow, constant work of nature that gifts us her fruits or her scenery, dressed to the nines. And the determination, passion, creativity and intuition of a chef as he prepares delicacies to be savoured. That of a dancer and actress as she breathes life into her most engaging choreography. Or that of an entire control room rushing to manufacture unforgettable weddings. By the river. On the seashore. In among the city skyline. Or, in total relaxation. Between villages and nature.

THE STORIES OF MYANKON

Literature about visions with wider perspectives and brand new identities. There are five stories. All currently ongoing, they tell tales of transition. Passages of time, place or state. Each one feels and is generated by the interaction of different creative forces. Each one tends to characterise its subjects, objects and spaces. Enhancing their uniqueness, producing correlated anecdotes. Highlighting the quality of the resources involved. Whether these are molten, recycled, grafted, laid in layers or cross-contaminated.

myANKON

DA UN'IDEA DI | *AN IDEA BY:*
Guido Guidi

DIRETTORE RESPONSABILE | *EDITOR IN CHIEF*
Andrea Carloni
responsabile@myankon.com

COORDINATORE EDITORIALE | *EDITORIAL SUPERVISOR*
Guido Guidi
coordinatore@myankon.com

EDITING GRAFICO | *GRAPHIC EDITING*
Tommaso Costantini GGF Group
grafica@ggfgroup.it

In copertina Alessia Lippolis fotografata per MyAnkon
PHOTO STORIES: Maria Francesca Nitti
PHOTO: Dirk Vogel, Maria Francesca Nitti
ARCHIVE: Archivio di Storia Urbana del Comune di Ancona – Fondo Corsini

EDITRICE GGF GROUP
EDITORIAL PROJECT MANAGED BY GGF GROUP
www.myankon.com

N.ro Iscrizione ROC 19652 del 24/05/2010
No. Registration ROC 19652 of 24/05/2010

REDAZIONE | *EDITORIAL OFFICE*
GGF Group
Via Albertini 36, Gross Ancona
60131 Ancona
Tel. 0712850
ufficiostampa@myankon.com

CONCEPT & STYLE STORIES
Annatildestudio

TESTI | *TEXTS*
Annatilde Studio e Federica Tedeschi

UFFICIO MARKETING | *MARKETING OFFICE*
Giuseppe Mascetti GGF Group
marketing@ggfgroup.it

HANNO COLLABORATO | *COLLABORATORS*
Cassandra Mengarelli
Giampaolo Milzi
Annalisa Trasatti

MODELLI | *MODELS*
Gianmarco Ballarini
Linda Bertani
Silvia Gesuelli
Alessia Lippolis
Eleonora Luini

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE A | *SPECIAL THANKS TO*
Paolo Antinori
Michele Bernetti
Christian Bocci
Arturo Cirillo
Simona Ficosecco
Fondazione Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana
Aldo Grassini
Cristiano Marcelli
Elisa Spina
Elena Vreco

Chiuso in redazione a Gennaio 2020
Closed in editorial office in January 2020

STAMPA | *PRINTING*
Errebi Grafiche Ripesi S.R.L.

COPYRIGHT: GGF GROUP
Tutti i Diritti sono Riservati. E' vietato l'uso anche parziale dei testi riportati all'interno della pubblicazione e del sito, nonché la loro traduzione, senza espressa autorizzazione.
All Rights Reserveded. No part of this magazine may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocoping, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from the copyright owner.


MILANO • TOKYO • SEOUL • BUSAN • DAEGU • ANVERSA
shop at lardini.com
LARDINI

La luce è colore, è profondità;
è quella magia che aggiunge,
che annulla,
che sfuma ed esalta i volumi.
La luce è atmosfera.

effettoluce

Recanati · Castelfidardo
www.effettoluce.it



SOMMARIO
SUMMARY

14 (A)LL AROUND
Tra le sculture doriche
Unveiling Ancona's scultures

20 ALDO GRASSINI "LA MIA ANCONA"
Aldo Grassini, My Ancona

30 ANCONA
Il mare è il tuo destino
The sea is in your fate

32 IN CONVERSAZIONE CON ELENA ILINKA VRECO & CHRISTIAN BOCCI
Brokey soluzioni immobiliari
A CONVERSATION WITH ELENA ILINKA VRECO AND CHRISTIAN BOCCI
Brokey Soluzioni Immobiliari

35 STORIES:
ERBE IN SERRA URBANA
HERBS IN AN URBAN GREENHOUSE

47 PAOLO ANTINORI E IL SUO MENU
Raccontando lo Chef del Ginevra Restaurant
Paolo Antinori and his menu. Telling about Ginevra Restaurant's Chef

53 FOOD

56 COCKTAIL HOUR

58 AROUND THE CORNER

66 STORIES:
IL VINO. SUL FILO DELLA VERITÀ
WINE. ON THE TRAIL OF THE TRUTH

79 IN CONVERSAZIONE CON MICHELE BERNETTI - CEO Umani Ronchi
IN CONVERSATION WITH MICHELE BERNETTI - CEO Umani Ronchi

88 ORGOGLIO SENZA PREGIUDIZIO
Arturo Cirillo e il capolavoro di Jane Austen
PRIDE WITHOUT PREJUDICE
Arturo Cirillo and Jane austen's masterpiece

91 CARIFAC'ARTE CHE ABITA LE CONCE
CARIFAC'ARTE THAT LIVES IN LE CONCE

97 STORIES:
UNA CARTA NOBILE ALLE CONCE
A NOBLE KIND OF PAPER IN LE CONCE

110 SHOPPING

115 STORIES:
UNA DANZA LIBERA E PRIMITIVA
A FREE AND PRIMITIVE DANCE

127 IO BALLO E VENGO DA "LA LUNA"
I DANCE AND I COME FROM "LA LUNA"

135 STORIES:
ANCONA, LE MIE NOZZE SONO QUI
ANCONA, MY WEDDING IS HERE

149 GIAMPAOLO MILZI
Ancona bella addormentata sul golfo
Ancona sleeping beauty on the gulf

152 GREETINGS FROM MARCHE
Il Rinascimento in una terra. Terra di rinascita.
The Renaissance in a land. A Land of Renaissance.



ALL (A)round

Tra le sculture doriche

Unveiling Ancona's scultures

Ad Ancona.
In giro per la città.
Materie magistralmente scolpite.

A cielo aperto.
Importanti impronte di artisti di fama
internazionale si lasciano ammirare.
Sulle mura di imponenti edifici simbolo.
Dentro già di per sé notevoli cortili.
Lungo viali storici. Come sui colli.
A due passi dal porto.
Al centro delle piazze. Nel cuore o
alle porte dei parchi verdi cittadini.

L'arte contemporanea abbraccia
luoghi noti e svela insoliti spazi.
Qui, Punti interessanti di una mappa inedita.
In continuo movimento.
Che, lungi dall'essere esaustiva, suggerisce tappe doriche
accessibili a tutti di arte - che si fa scultura.

(Si ringrazia vivamente Cassandra Mengarelli per averci orientato nel segnare le prime tappe di un'opera, in continua evoluzione, di arte contemporanea a cielo aperto che si esprime nella scultura)

In Ancona.
Wandering around the town.
Materials which are masterfully sculpted.

In the open air.
Important prints of internationally
famous artists can be admired.
On the walls of imposing symbolic edifices.
And inside, already on their own merits,
noteworthy courtyards.Along historic avenues.
And on the hills. A stone's throw from the port.
In the centre of piazzas. In the heart or at
the gates of green parks for the public.

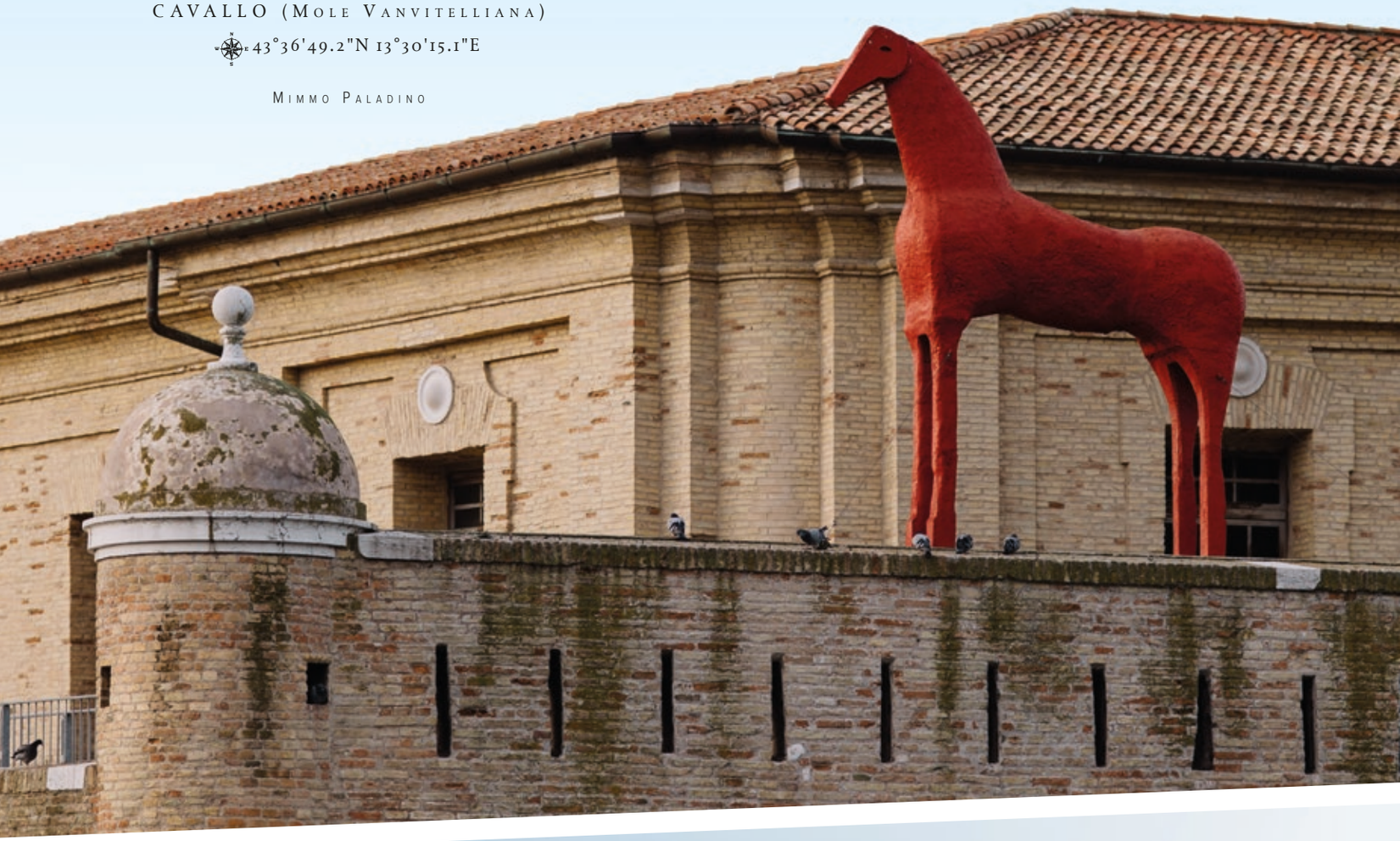
Modern art embraces famous places
and reveals unusual spaces.
Here, interesting points of an unpublished map.
In continuous movement. Which, far from being exhaustive,
indicates stages of the Doric City accessible to everyone
interested in art – which becomes sculpture.

(Many thanks to Cassandra Mengarelli for having guided us towards pointing out the first stages of a work of modern art, one which is continually evolving, in the open air expressing itself in the form of sculpture).

CAVALLO (Mole Vanvitelliana)

43°36'49.2"N 13°30'15.1"E

Mimmo Paladino





FONTANA DEI DUE SOLI (Porto Antico)

43°37'31.0"N 13°30'10.9"E

Enzo Cucchi

DUE ARCOBALENI

(Corso Carlo Alberto)

43°36'16.0"N 13°30'26.8"E

Giorgio Bompadre







INCLINATA AL SOL LEVANTE

(Parco Belvedere Posatora)

43°36'49.2"N 13°30'15.1"E

Eliseo Mattiacci

MATER AMABILIS

(Piazza Sandro Pertini)

43°36'57.5"N 13°30'55.2"E

Valeriano Trubbiani





IL GRANDE
CAVALLO REALE

(Cortile Facoltà di Economia G. Fuà)

43°37'14.0"N 13°31'02.8"E

Aligi Sassu

MONUMENTO ALLA RESISTENZA

(Parco del Pincio)

43°36'47.0"N 13°31'07.9"E

Pericle Fazzini



STELE SOLARE

(Piazza Salvo D'Acquisto)

43°34'10.1"N 13°31'01.6"E

Fulvio Ligi



EDICOLA

(Aula Magna di Ateneo Facoltà di ingegneria)

43°37'02.1"N 13°30'46.0"E

Arnaldo Pomodoro

TARPARE LE ALI

(Facoltà di Ingegneria)

43°35'11.8"N 13°31'03.6"E

Valeriano Trubbiani

ALDO GRASSINI
LA MIA **ANCONA**

Un Viaggio di mani. E plantare.
Una geografia olfattiva. Di gusto. E pure sonora.

Aldo Grassini, My Ancona. A Journey of hands. And feet.
A geography based on the sense of smell. Taste. And sound too.

Il suo è un approccio empatico alla città di Ancona. Le va incontro, come fosse un'opera d'arte. In particolare, di arte contemporanea, di cui ha una ricca e appassionata esperienza, in termini di accessibile fruizione, e di cui è un profondo estimatore.

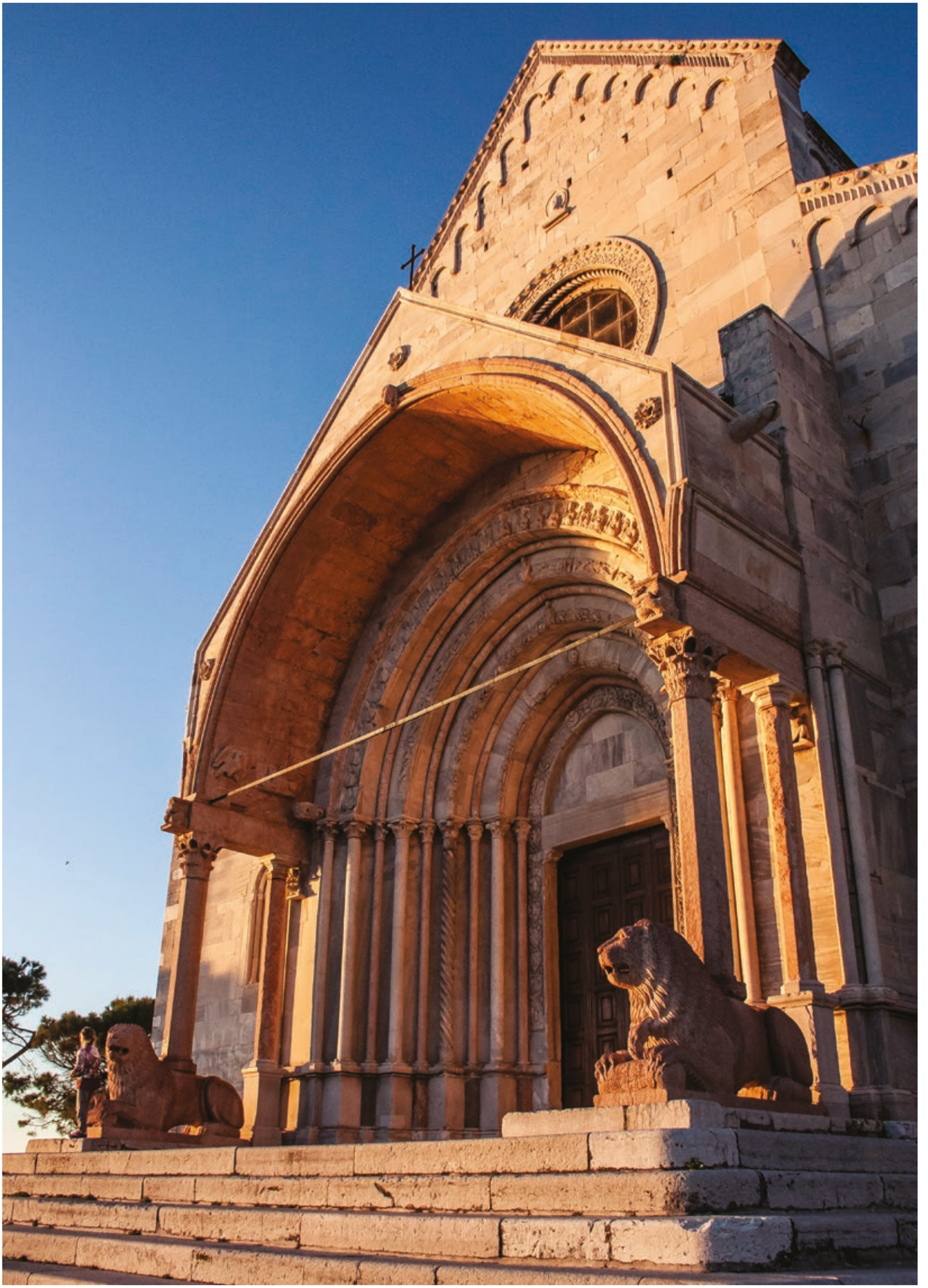
(A. Grassini) "L'arte contemporanea ha portato un approccio diverso. Il Museo non è più fatto per vedere.
L'arte non è più solo visiva. Mette in discussione ciò che è considerato indiscutibile. L'arte contemporanea ha ampliato la percezione della bellezza, dell'arte, della sensibilità stessa".

Negli artisti del '900 percepisce un impegno intellettuale che va verso la multisensorialità e, in un certo senso, verso la completezza. A suo avviso, di fronte all'opera d'arte, c'è un sentimento, un'emozione e un'affettività più forti con la tattilità rispetto alla vista. Per lui, il toccare va a modificare il vedere. Dice che la Natura abbia dato a tutti cinque sensi perché tutti, a pieno, possano goderne. Per percepire l'arte, ma anche tutta la realtà che ci circonda.

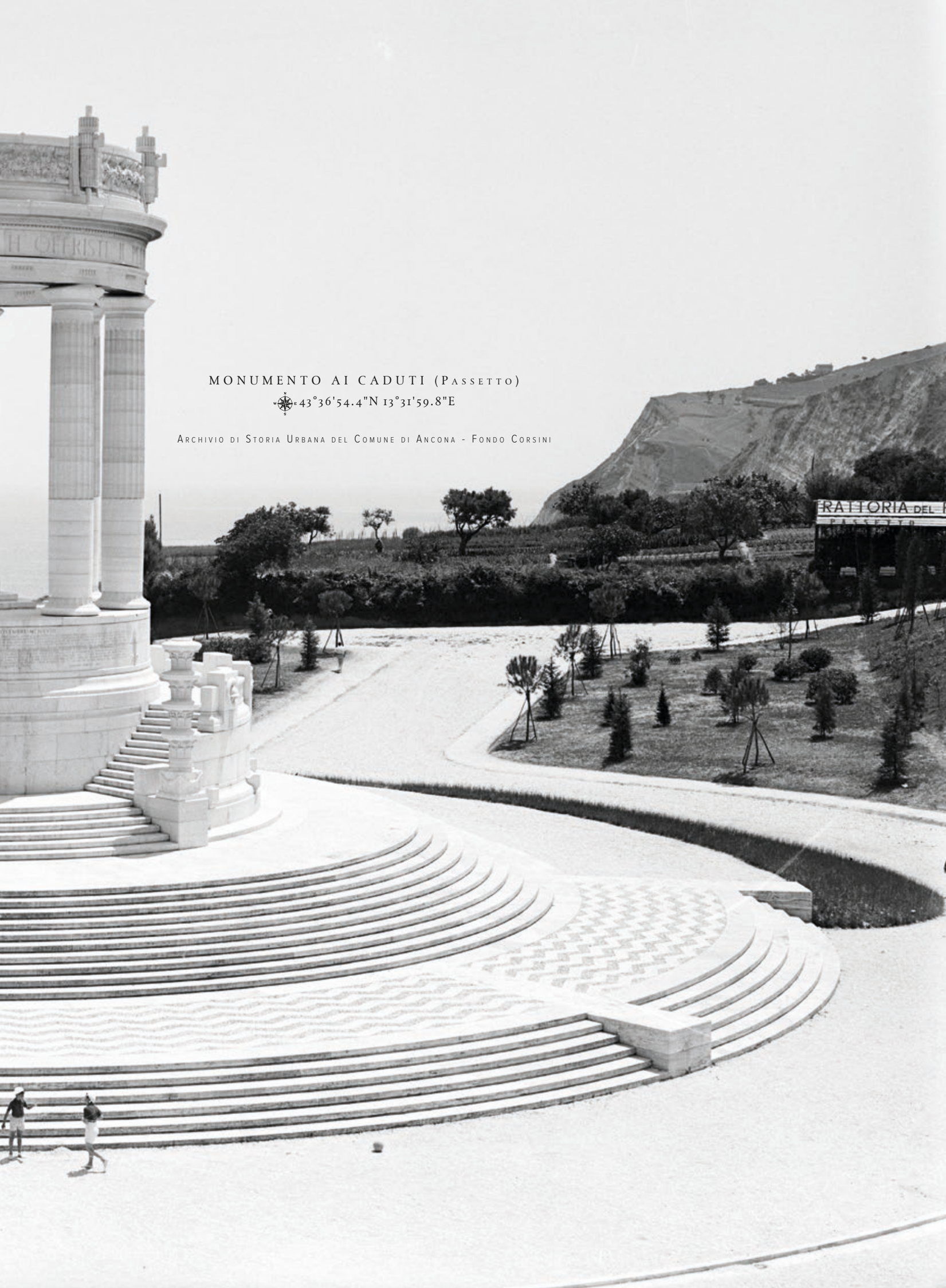
He has an empathic approach to the city of Ancona. He approaches it as if it were a work of art. Specifically, a work of contemporary art, his experience of which is rich and full of passion, in terms of accessible use, and of which he is a great admirer.

(A. Grassini) "Contemporary art has introduced a different approach. The Museum is no longer a place designed to be viewed. Art is no longer only visual. It opens a debate on the undebatable. Contemporary art has extended the perception of beauty, art, and even sensitivity itself."

In the work of the 20th Century artists he perceives an intellectual commitment that leans towards multi-sensoriality and completeness. In his opinion, when faced with a work of art, there's a stronger sentiment, emotion and bond when it is perceived through touch rather than through sight. For him, touching is something that modifies seeing.
He says that Nature gave us all five senses so that everyone could enjoy them.







MONUMENTO AI CADUTI (Passetto)

43°36'54.4"N 13°31'59.8"E

Archivio di Storia Urbana del Comune di Ancona - Fondo Corsini

(A. Grassini) "La vista ha bisogno dello spazio, di un vuoto. Il tatto supera questa mancanza, mano e oggetto diventano una cosa sola. È un istinto umano quello di eliminare questo distacco ma questo provoca anche un coinvolgimento emotivo che la vista non dà".

Accese ormai queste "luci", invito Aldo Grassini a percorrere, per noi, "Un Viaggio di mani. E plantare. Una geografia olfattiva. Di gusto. E pure sonora, della Città di Ancona". Ispirata dalla geniale intuizione del futurista Marinetti, espressa nel suo Manifesto del Tattilismo, in cui l'artista riordina le sensazioni tattili di un viaggio dal Sudan a Parigi, codificando il passaggio da sensazioni ruvide a sensazioni sempre più piacevoli.
Ne esce un libero canto della materia "Ancona", oltre la sua forma. Si nota un carico possesso della materia. Come pure sentimento. E Bellezza. Ad Ancona, lui, le ha dato anche un nome: "La bella sconosciuta".
Ancona è la sua città d'origine e, pure, la città nella quale, da sempre, vuole vivere. Vibra l'amore che ha verso Ancona. Il suo carattere, come pure l'estetica e la cultura della Dorica, sono tratti distintivi di forte affezione per il tiflologo. E, quando la sua memoria incontra le peculiarità in cui è a suo agio, sa bene come emozionarsi e trasmettere la misurata e felice simpatia nei loro riguardi.
Ha la grande capacità di dare valore ai suoi ricordi "di città", senza limiti di tempo o barriere concettuali e culturali. Chi vuol bene ad Ancona, è facile che si rifletta nell'acqua limpida e disinvolta dei suoi racconti, aneddoti e pensieri futuri connessi alla sua terra, al suo cielo e al suo mare.
Si notano sovrapposizioni curiose e singolari dei suoi pensieri che, liberi, vanno nello spazio e anche nel tempo.

(A. Grassini) "Ancona e la materia. Non ci ho mai pensato nello specifico. Riaffiorano subito ricordi di bambino. Che forse ricorrono nella memoria di tanti anconetani.
Mi viene subito in mente la bocca del leone del Duomo. La scultura di sinistra, rispetto alla porta principale della nostra Cattedrale. Alla destra, infatti, io ho sempre pensato che fosse una leonessa. La lingua del leone era così levigata… Sai perché? Perché era abitudine diffusa portare il bimbo a piedi fin lassù, fargli introdurre la mano nella "bocca del leone": se innocente e buono, ritirava la mano indenne, ma, se colpevole di marachelle, … Chissà quanti bambini l'avranno toccata e, nel mentre, erano lì a sperare tanto bene…
La criniera del leone era diversa dalla lingua. Più ruvida. Aveva solchi. La colonna, sopra la groppa del leone, ancora differente al tatto. Ecco, queste, le mie prime sensazioni tattili di Ancona.
E, poi, va bene. Sento sempre, sotto di me, i sampietrini della vecchia Ancona. Ti mettono a contatto con il luogo della storia anconetana. Quando passeggi per le vie del centro, il disegno della

(A. Grassini) "Sight requires space, an emptiness. Touch overcomes this shortcoming, as hand and object become one. It provokes an emotional involvement that sight does not provide."

Now that these "lights" have been turned on, I invite Aldo Grassini to trace. "A Journey of hands. And feet. A geography based on the sense of smell. Taste. And sound too, of the City of Ancona". Inspired by the ingenious intuition of the futurist Marinetti in his Manifesto of Tactilism, in which the artist restores order to the tactile sensations of a journey from Sudan to Paris, coding the transition from rough sensations to sensations increasingly more pleasant.
The result is an unrestrained excursus about "Ancona". He has also given the town a nickname: "The Beautiful Stranger". Ancona is the city in which he was born and also the city where he has always wanted to live. The passion he harbours for Ancona reverberates. And when his memory encounters the oddities in which he is particularly at his ease, he really knows how to get excited and to convey his fondness. He has the great ability to invest his "city" memories with value, without time restrictions or conceptual and cultural barriers. Those who love Ancona will easily see themselves in the clear, free-flowing water of his stories, anecdotes and thoughts of the future, related to his earth, sky and sea.
His thoughts overlap oddly, uniquely and these encounters run free, disappearing into space and also into time.

(A. Grassini) "Ancona and substance. I've never really thought about it. The first things that immediately spring to mind are childhood memories. The same ones that probably recur in the minds of many residents of Ancona. I immediately think about the lion's mouth of the Duomo. The sculpture on the left of the main door of our Cathedral. In fact, on the right-hand side, I have always thought that it was a lioness. The lion's tongue was so smooth....do you know why? Because people used to walk up there with their children and have them put their hand into: if they were innocent and good, they would get their hand back unharmed, but if they were guilty of causing mischief... Who knows how many children must have touched it and, in the meantime, had their fingers tightly crossed behind their backs...The lion's mane was different from its tongue. Rougher. It had furrows on it. The column, above the lion's back, felt even more different when you touched it.
So these were my first tactile sensations of Ancona. And then. I can still feel the cobblestones of the old Ancona under my feet. When you stroll through the streets in the centre, the design of the city you perceive bear witness to an alternation. Ancona has times in which it was the City of Traders

città che percepisci testimonia un'alternanza al governo. Ancona ha intervallato momenti in cui è stata la Città dei Mercanti a momenti in cui è stata la Città dei Bottegai. I Mercanti hanno visioni di insieme allargate, prospettive di lungo respiro e sanno osare e vedere oltre. Con loro, la città cresce organicamente proiettandosi in avanti. Con i Bottegai, con tutto il massimo rispetto (mio padre è stato un bottegaio che io ho sempre adorato), può svilupparsi a compartimenti stagni o mantenersi.
Se ascolto Ancona e lascio spazio a ricordi uditivi, sento, come colonna sonora, il dialetto anconetano. Il suo suono. Quei verbi troncati, quella cadenza che si dilunga, quella zeta che fa fatica a essere dura. È la mia lingua materna. L'italiano l'ho poi imparato a scuola e alla radio. Il dialetto, invece, l'ho conosciuto sin da bambino, vivendo e frequentando il centro. Quel chiacchiericcio piacevole, il rumore della voce umana all'aperto, che ancora si trova. La vita di quartiere era aperta. Era viva. Non era poi così insolito essere testimoni di duetti che partivano all'improvviso da case vicine o dirimpettaie. La musica è spesso stata presente nella città. Finiti i tempi tristi della Guerra, proliferavano, nei locali di allora, attività di varietà. Dove si cantava. Tanto. E persino gli stessi esercenti si dilettavano in canti. Nascevano i cosiddetti Café-Chantant.
Noti di più, il Café-Chantant del Passetto, quello di Piazza Cavour e quello di Piazza Roma, che si chiamava Caffè Garelli. Era tutta un'altra musica. Ancona amava la musica. Ancona era Città della Musica. Lo era. Ora non lo è più.
Il Teatro delle Muse è nato come Teatro dell'Opera lirica. Ancona ha avuto, in passato, anche cinque teatri contemporaneamente in attivo. Il Cinema Goldoni è nato come un teatro /Il Teatro Vittorio che poi è diventato il Metropolitan / Le Muse fino al '43 / Il Rex, poi diventato Astra e poi Cine Marchetti, in via Astagno / l'Arena alla Fiera della Pesca. E, in estate, anche l'Opera allo Stadio dorico. Poi, piccolina, c'era una sala di una compagnia elettrica che si intitolava proprio Unes. Dagli anni '50, il cinema era più richiesto, accessibile ai più, e finisce per rubare la scena al teatro".

Si scopre da subito l'amore per la città e la musica, i suoi interessi ad andare per teatri, la sua fede calcistica nei riguardi della squadra anconetana, a riscoprire i vecchi classici e a inventare il futuro.

(A. Grassini) "Come tanti anconetani, amavo e amo, poi, la musica. Alcuni, la domenica pomeriggio, finita la partita, dallo Stadio dorico, si dirigevano al Teatro Sperimentale, per andare ai concerti organizzati dagli Amici della Musica. Io e il mio amico Sandro non mancavamo mai. Lungo il tragitto, ci teneva compagnia un cartoccio di lupini, ovviamente acquistato allo Stadio".

Sembra che i suoi flashback "cittadini" debbano saper cadere bene, far sentire bene. Sono ricordi a cui arriva con piena

interspaced with others when it was the City of Shopkeepers. The Traders have extensive visions of the whole picture, long-reaching perspectives. With the Traders, the City grows organically and looks forward. With the Shopkeepers, with all due respect (my father was a shopkeeper and I always loved that), the city maintains or moves towards stagnant behaviours. If I listen to Ancona, the soundtrack I hear is dialect. Its sound. Those cut off verbs, that long lingering cadence, that z that doesn't quite manage to achieve some sort of hardness. It's my mother tongue. I learned Italian at school and on the radio later on. Instead I got to know dialect from when I was a boy, living in and hanging around the centre. That pleasant chattering, the noise of the human voice in the open air, which you can still hear today. It wasn't unusual to hear duets floating suddenly out from the nearby houses or those of the people who lived across the way. Music was often present in the city. The sad years of the War were over and back then, in food & beverage outlets, there was a continuous stream of activities providing entertainment. In which people sang. So much. And even the Shopkeepers themselves would have fun singing a tune or two. This was how the so-called Café-Chantants came about. The best-known ones were the Café-Chantant of the Passetto, that of Piazza Cavour and Caffè Garelli in Piazza Roma. Ancona loved music, Ancona was the City of Music. Like many people from Ancona I loved and still love music. Once the match was over on a Sunday afternoon, some of us would headed off from the Doric Stadium to the Teatro Sperimentale, to attend the concerts organised by the Amici della Musica.
My friend Sandro and I would never miss a single concert. Along the way, we would munch on a packet of lupin beans, bought at the Stadium of course. Teatro delle Muse originated as an Opera theatre. And in the past Ancona has also had five theatres operating at the same time. There was Cinema Goldoni, which had originated as a theatre / Teatro Vittorio and later became the Metropolitan /le Muse until 1943/ The Rex, which later still became Astra and then Cine Marchetti, in Via Astano/ the Arena at the Fish Market, and in summer there was also the Opera at the Doric Stadium. Then there had also been the tiny hall of an electricity company which was called Unes. From the 1950s onwards, cinema became more in demand, more widely accessible and ended up stealing the show from theatre."

His love of the city and music are immediately clear, as are his interests in theatre-going, his football fandom for the Ancona team and his passion for rediscovering the old classics and inventing the future.
It would appear that his "city" flashbacks have to know how to settle, how to make people feel good. They are memories that



consapevolezza. Sono variegati, a volte distanti, eppure si mescolano sempre molto assieme.

(A. Grassini) "Lo Stadio Dorico. Lo Stadio in città. Che passione! Il primo ricordo ce l'ho legato al ciclismo. Il Giro d'Italia del '46 ci ha girato dentro. Ma poi, per me, lo Stadio è presto Calcio. Dal '52 l'ho sempre frequentato fino a due anni fa. E la domenica continuo, anche oggi, a stare accanto alla radio, anche se alla radio non senti il rumore del pubblico. Quella reazione collettiva. Ad Ancona, poi, la tifoseria, se avesse voluto, avrebbe saputo essere anche molto colta".

E, infine, c'è il profumo del mare e dei suoi frutti, che immortala momenti belli della sua vita. Piacevoli ricordi di pause estive in famiglia. Che brillano come stelle.

(Grassini A.) "Se associo Ancona all'olfatto e al gusto, mi ritrovo al Passetto. Tra gli scogli. Io, nei piccoli specchi d'acqua, tra gli scogli. Mi porto ancora dietro quell'odore del mare. Di scoglio bagnato, ricoperto da quelle verdi alghe. Se penso ai cibi di mare, penso al "pauro". Una sensazione tattile di quando lo si toccava per metterlo in bocca. E le crocette? Un concerto, direi… Ricordo ancora il Carretto delle Crocette "a lesso". Perché in porchetta si facevano in casa. E, il I Maggio, il pic nic anconetano era rigorosamente con le crocette, le fave e il pecorino".

Memorie di oggi si fondono in quelle di ieri. E proiettano sogni in avanti. Siamo nel bel mezzo di una ricerca, affettuosa e a tutto tondo, di Aldo Grassini sull'Estetica della Dorica. Quando esci da quel gioiello anconetano che è il Museo Tattile Statale Omero, saluti e ringrazi vivamente Aldo (Grassini) e Annalisa Trasatti che ci ha fatti incontrare. Fuori, un lampione proietta forme sfumate. Ti volti. Senti una musica e gente cantare. Quando ascolti Aldo Grassini parlare della sua Ancona - con le miscele di ricordi e sensazioni che sa creare, oltre le mode e le stagioni - impari a guardarti bene intorno quando cammini per strada.
Tutto può diventare un moodboard. E riesci a vedere pure Café-Chantant all'orizzonte…



he retrieves with full awareness. Variegated, sometimes distant memories, yet they blend very well with one another.

(A. Grassini) "Doric Stadium. The Stadium in the city. My goodness, did I love it! My first memory of it is associated with cycling. A stage of the Giro d'Italia in 1946 was held in it. But then, for me the Stadium was all about Football. I was always a regular there, from 1952 until two years ago."

And, finally there's the scent of the sea and its fruits, which capture beautiful moments in his life. Pleasant memories of summer breaks with the family. Which shine like stars.

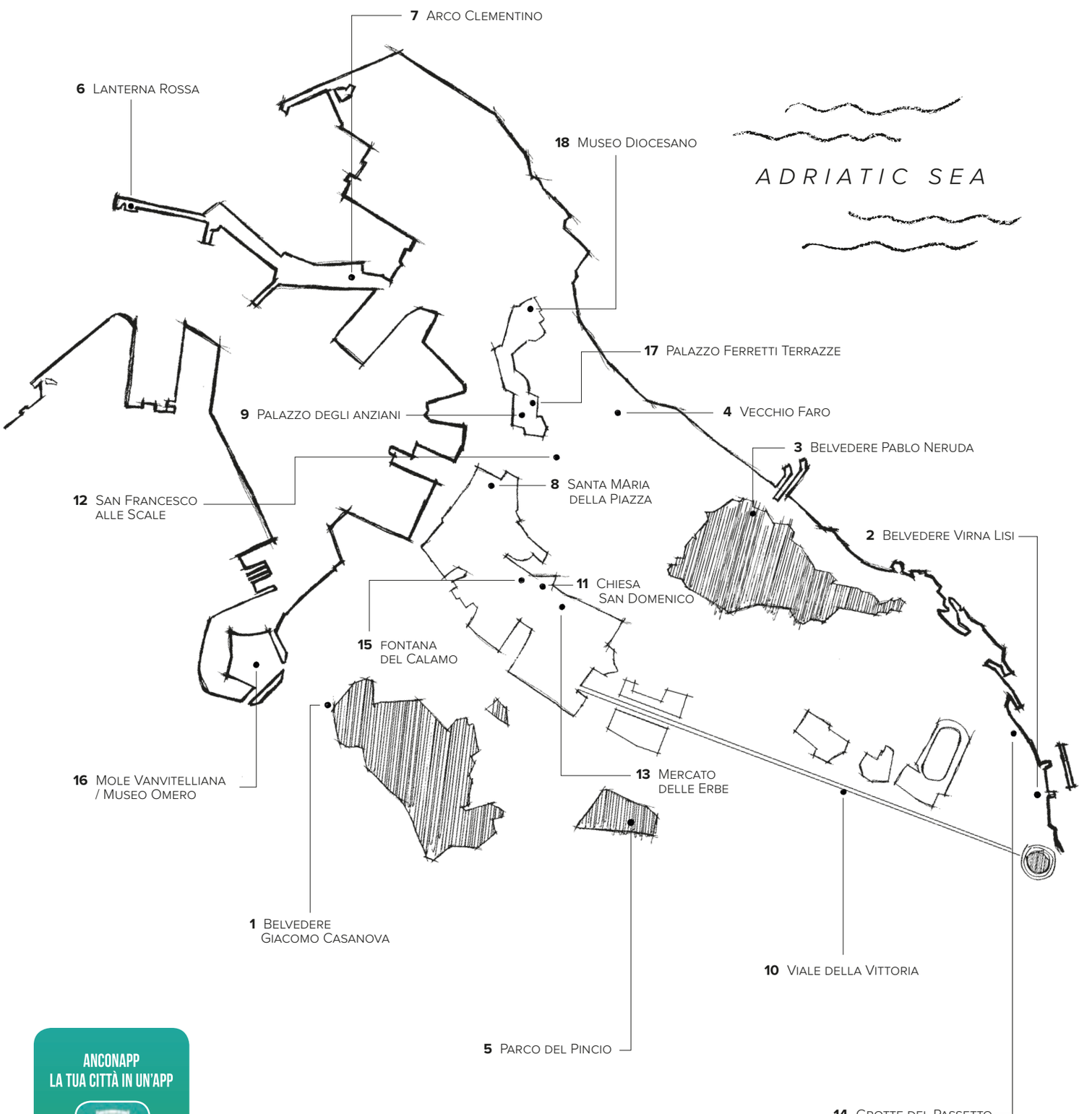
(Grassini A.) "If I had to associate Ancona with odours and tastes, I'd always end up at the Passetto. Me, in the little mirrors of water, among the rocks. I can smell the scent of the sea even now. The salt air and the green seaweed. I carry that smell of the sea with me. If I think of food from the sea, I would feel and smell when I ate "hermit crabs".
And the crocette are a concert of the senses, you could say... I still remember the Cart of "boiled" crocette because they would be home-made in porchetta (wild fennel and tomato sauce). And, on May 1st, the typical picnic of Ancona always featured crocette, fava beans and Pecorino".
Today's memories blend with those of yesterday.

And project dreams into the future. You're right in the middle of a tender, all-embracing study project by Aldo Grassini on the Aesthetic of the Doric city. When you leave that gem of Ancona, the Museo Tattile Statale Omero, you say goodbye and a heartfelt thank you to Aldo (Grassini) and Annalisa Trasatti who introduced us. Outside, a lamppost projects shaded shapes. You turn around. You hear music and people singing. When you listen to Aldo Grassini talking about his dear Ancona- with the blend of memories and feelings that it so aptly creates, you learn to keep your eyes wide open when you walk along the street. Everything is capable of becoming a moodboard. And you might even see Café-Chantant on the horizon...

ANCONA

43°37′N 13°31′E

Tips by **Annalisa Trasatti Ancona Tour Guide**



ANCONAPP
LA TUA CITTÀ IN UN'APP

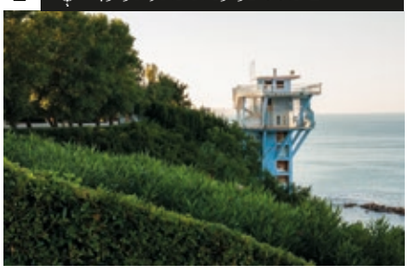
SCARICA GRATIS!

App Store Google play

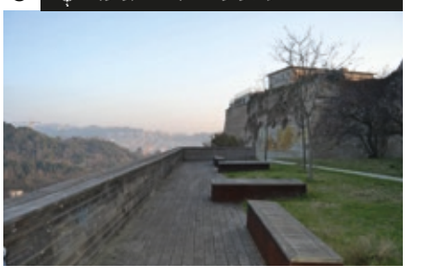
1 43°36'50.4"N 13°30'24.8"E



2 43°36'56.1"N 13°32'00.1"E



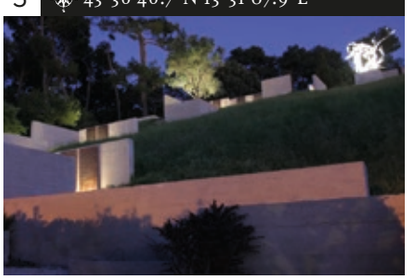
3 43°37'22.4"N 13°30'58.6"E



4 43°37'23.8"N 13°30'52.0"E



5 43°36'46.7"N 13°31'07.9"E



6 43°37'31.7"N 13°29'38.5"E



7 43°37'31.0"N 13°30'17.3"E



8 43°37'14.0"N 13°30'37.3"E



9 43°37'22.0"N 13°30'39.9"E



10 43°36'54.0"N 13°31'57.1"E



11 43°37'10.0"N 13°30'43.1"E



12 43°37'17.2"N 13°30'42.1"E



13 43°37'06.2"N 13°30'50.5"E



14 43°37'04.4"N 13°31'57.7"E



15 43°37'06.4"N 13°30'46.0"E



16 43°36'51.3"N 13°30'14.6"E



17 43°37'22.0"N 13°30'39.9"E



18 43°37'32.0"N 13°30'36.3"E





ANCONA

IL MARE È IL TUO DESTINO. QUI LO PUOI TOCCARE

THE SEA IS IN YOUR FATE. HERE YOU CAN TOUCH IT



IL RIÒ DELLA FETTINA

GENTILE AL MAXI
EXTRA-KIND



CENTRO (STORICO)

UN ARCHIVIO A CIELO APERTO
(HISTORIC) CENTER
ARCHIVES OUT IN THE OPEN



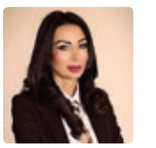
RIÒ DE J'ARCHI

UN BORGO CAMALEONTE
RICCO DI CONTAMINAZIONI
A CHAMELEON VILLAGE
RICH IN CONTAMINATIONS



IN CONVERSAZIONE CON
Elena Ilinka Vreco **&** *Christian Bocci*
BROKEY SOLUZIONI IMMOBILIARI





A conversation with Elena Ilinka Vreco and Christian Bocci _ Brokey Soluzioni Immobiliari

Brokey Soluzioni Immobiliari dal 1996 gestisce la più ampia offerta di appartamenti, case e ville di pregio in vendita ad Ancona e nelle altre città di riferimento. Brokey è il più grande gruppo di agenzie immobiliari di Ancona e provincia, con 5 sedi presenti ad Ancona, Camerano, Chiaravalle e Falconara Marittima.

SCEGLIERE CASA VUOL DIRE...?

(Christian) "Un sogno che prende forma. Ciò che hai tanto desiderato e immaginato diviene reale. Quando si sceglie casa si dà vita a uno spazio concreto per vivere le emozioni e nasce una dimora per gli affetti che si fa testimone di passi importanti della vita".

QUALI COMPAGNI DI VIAGGIO SIETE?

(Elena) "Offriamo una sorta di reperibilità emotiva, anche durante il week end... (sorride). Con le emozioni siamo molto seri. Lavoriamo

Brokey is a Real estate solutions company, which is in the business since 1996, handling the widest range of luxury apartments, houses and villas for sale in Ancona and in the other cities of reference. Brokey is the largest group of real estate agencies in Ancona and the province with 5 offices in Ancona, Camerano, Chiaravalle and Falconara Marittima.

CHOOSING A HOUSE MEANS...?

(Christian) "A dream coming true. What you have longed for and imagined becomes real. When choosing a home, a concrete space is created to experience emotions and a dwelling place for affection is born that bears witness to important steps in life".

WHAT KIND OF TRAVEL COMPANIONS ARE YOU?

(Elena) "We offer a sort of emotional availability, even during the weekend ... (smiles). We are very serious with emotions. We work with

con le aspirazioni e le aspettative dei nostri clienti. Le nostre sedi sono divenute un punto di ritrovo per la comunità. Amiamo intessere e mantenere relazioni di fiducia capaci di perdurare nel tempo. E non nascondiamo di essere particolarmente fieri quando ci capita di accompagnare quei figli dei nostri storici clienti nell'acquisto della loro prima casa".
(Christian) "Ho la sensazione di essere coinvolto e responsabile dei sogni altrui. Si ha a che fare con la realizzazione di un progetto di vita. La serietà e la sensibilità devono essere ai massimi livelli. Così come la comunicazione e i servizi offerti, che devono essere innovativi. Da noi si può vivere in anteprima digitale la casa che sarà".

ANCONA IN UNA CASA... QUALE SAREBBE?
(Elena) "Se penso ad Ancona vedo il mare. Per cui una casa con vista panoramicissima sullo specchio d'acqua".
(Christian) "Un palazzetto d'epoca, con vista mare e Duomo, e accenni, nel suo design d'interni, di modernità".

CHI VUOL VIVERE AL RIÒ DE J' ARCHI, OGGI?
(Elena) "Vent'anni fa io vivevo al Riò de j' Archi. Amavo quella sua dimensione fortemente sociale. Dove tutti si conoscono, si salutano e si aspettano. Vediamo un gran potenziale in quest'area, le recenti nuove iniziative imprenditoriali lo testimoniano. Segno di uno sviluppo che inizia a prendere campo".
(Christian) "Chi ama la multietnicità e le diversità. Chi vuol vivere non lontano dal centro storico e dalla sua stazione ferroviaria, chi desidera abitare a due passi dall'acqua, dai pescherecci e dalla Mole Vanvitelliana. Chi sa percepire e dare valore ai primi segni di cambiamento basati su creatività e sperimentazione".

CHI PRIVILEGIA IL CENTRO STORICO?
(Christian) "Chi ha un animo romantico. Chi ha la passione per la storia e per i dettagli di arte e architettura. A contatto con la società che si muove nella quotidianità. Chi ama i rintocchi delle campane, il rumore dei passi sui sampietrini, la luce del faro che gira tra i tetti della città. Uscire di casa e raggiungere a piedi il mercato delle Erbe, un negozio o una bottega dove fare shopping, un locale per un aperitivo, un teatro o un museo per una parentesi culturale".

CHI AMA IL RIONE DELLA FETTINA, OVVERO IL QUARTIERE ADRIATICO?
(Christian) "Chi ama la calma e la tranquillità con le raffinate villette che si affacciano sul Viale della Vittoria, le riservate vie limitrofe con vista mare e/o Passetto".
(Elena) "Il Quartiere Adriatico è perfetto per chi vuole vivere non lontano dal centro ma allo stesso tempo ricerca luoghi un po' appartati, rilassanti e immersi nel verde".

QUALE SARÀ IL QUARTIERE PIÙ GETTONATO TRA 10 ANNI?
(Elena e Christian) "Crediamo che, nel prossimo futuro, guarderemo con interesse e curiosità al Riò de j' Archi, che sarà scelto da coppie giovani, dinamiche e all'avanguardia. Sarà sempre in voga il Rione della Fettina. E il Centro (storico) resterà prevalentemente di nicchia".

the aspirations and expectations of our customers. Our offices have become a meeting point for the community. We love weaving and maintaining relationships of trust that can last over time. And we are particularly proud when we accompany those children of our historic customers in the purchase of their first home".
(Christian) "I am involved and responsible for the dreams of others. On the other hand buying a property is often considered as a very delicate moment. Seriousness end empathy must be at the highest level. As well as a new kind of communication and services, such as the possibility to digitally show a preview of their future house".

ANCONA AS A HOUSE... WHAT WOULD IT BE LIKE?
(Elena) "If I think of Ancona the sea comes to mind. That is why I see a house with a panoramic view on the sea".
(Christian) "A little period property, with a view of the sea and the Duomo, and hints of modernity in its interior design".

WHO WANTS TO LIVE IN RIÒ DE J' ARCHI TODAY?
(Elena) "Twenty years ago I lived in the Riò de j 'Archi. I loved that strong social dimension. Where everyone knows and greet each other. I am happy today to see here dynamic and strong commercial realities and to know that significant redevelopment interventions have been planned for this area in the near future".
(Christian) "Whoever loves multi-ethnicity and appreciates diversity. Whoever wants to live not far from the historic center and its train station, wants to live near the water, the fishing boats and the Mole Vanvitelliana. Whoever knows how to perceive and give value to the nascent but interesting signs of creativity and experimentation".

WHO FAVORS THE HISTORIC CENTER?
(Christian) "Whoever has a romantic soul. Whoever has the passion for history and for the details of art and architecture from the past. In contact with the society that moves in everyday life. Whoever loves the ringing of bells, the sound of steps on cobblestones, the light of the lighthouse that runs through the roofs of the city or just walking to the Erbe market, a shop or a bodega, a place for an aperitif, a theater or a museum for a cultural parenthesis".

WHO LOVES THE RIONE DELLA FETTINA, AKA THE ADRIATICO NEIGHBORHOOD?
(Christian) "Those who love calm and tranquility, refined villas overlooking Viale della Vittoria, secluded streets with seaview or a view on the Passetto".
(Elena) "The Adriatico neighborhood is perfect for those who want to live not far from the center but at the same time are looking for places that are a bit secluded, relaxing and surrounded by greenery".

IN TEN YEARS, WHICH NEIGHBORHOOD WILL BECOME THE COOLEST?
(Elena & Christian) "We believe that in the near future we will look with interest and curiosity at the evolution of the Riò de j 'Archi's, which will be chosen by young, dynamic and avant-garde couples. The Rione della Fettina will always be in vogue. And the (historical) Center will remain predominantly a niche".

CAMPO VERDE

FIORI • PIANTE • OLANDESI

È ORA DI RAVVIVARE LA TUA VITA

Via G. Marconi, 12 Ancona
T. 349 7990967








ERBE IN SERRA URBANA.

Cronache di bellezza e di un ferro che si rigenera



MERCATO DELLE ERBE. AD ANCONA.

La sua architettura è motivo di attrazione per chi sa e vi arriva con intenzione.
Cattura, tuttavia, lo sguardo pure di chi passa di lì per caso e non sa ancora.
A dispetto della sua età e della sua modesta vanità, è bella, molto.
Sia che la si viva di giorno che la si osservi di notte.
È una serra urbana. Ferro, ghisa e vetro sono le sue materie.
È un luogo tanto caro ai dorici e non solo.
Se poi si apprende la sua storia, l'affezione, nei suoi riguardi, cresce ancora.
La sua avventura parte dal mare.
O meglio, il metallo, di cui è fatta, ha vissuto in acqua prima che sulla terra.
È delle navi austriache cedute all'Italia in risarcimento dei danni
della Prima Guerra Mondiale.
Gli operai dei Cantieri Navali di Ancona lo hanno curato e magistralmente forgiato.
Restituendo alla città un'opera di rara bellezza che narra il legame
stretto e imprescindibile tra il mare e il tessuto urbano che gli sta accanto.
Che non fatica ad annoverarsi tra i primi monumenti in cui
il capoluogo delle Marche di più si identifica.
È figlia, dunque, dell'arte del riciclo.
Pare portare avanti l'istanza ecologica, ovvero il messaggio
di non sprecare, sin dalla sua origine.
Un inevitabile processo di trasformazione della materia che tocca l'emotività di tanti.
Che si dissolve in un luogo e si rigenera, in un altro, sotto nuove vesti.
Se poi si aggiunge che, nel quotidiano, è abitata dalle Persone, ospita Erbe, in
particolare, e Food locale, nel generale, la sua vocazione sostenibile si fa rilevante e
diviene spazio ambito da quanti si interessino allo studio della società contemporanea.
Dentro ogni Mercato delle Erbe di città che si rispetti passa la vita.

Concept e Copy: **Annatildestudio** · Model: **Alessia Lippolis** · Stylist & Clothing: **Gisa1965** · Hair Stylist: **FRha di Francesco Ronzino** · Make-up: **Vanessa Trubbiani** Design: **Arch. Vittoria Ribighini** · Cocktails: **Zazie** · Place: **Mercato delle Erbe Comune di Ancona** · Photo: **Maria Francesca Nitti**



HERBS IN AN URBAN GREENHOUSE.

Stories of beauty and iron that regenerates

Its architecture is a source of attraction for those in the know and whose mission is to go there. But it also catches the eye of those who pass it by chance and are still in the dark. Despite its age and its modest vanity, it is beautiful. Extremely beautiful. Whether experienced by day, or admired by night, it's an urban greenhouse. Made from iron, cast iron and glass. A place so dear to the Dorics and others besides them. And then if you learn about its history, your fondness for it swells even more. Its adventure begins in the sea. Or rather, the metal it is made from inhabited the sea before it lived on land. It comes from the Austrian ships given to Italy as compensation for the damages of the First World War. The workers of the shipyards in Ancona have looked after it, masterfully forging it. Returning to the city a work of rare beauty that tells the tale of the close and unbreakable bond between the sea and the urban fabric that lies alongside it. And it easily takes its place among the most renowned landmarks for which the largest city of the Marche area is known.
It is therefore the daughter of the art of recycling. It appears to have carried the flag of eco-friendliness, the protest against waste, since its origins. An inevitable transformation process that strikes a chord with many. That dissolves in one place and is regenerated in another, wearing a new outfit. Add to this the fact that every day it is inhabited by People, it hosts Herbs, in particular, and local Food, in general, its sustainable vocation becomes relevant and turns it into a space favoured by all those interested in studying contemporary society. Every Herb Market in every respectable city sees life passing through.


VALAF

È il Mercato, Bellezza! Tra i suoi banchi, come
nelle sfilate di Moda, passano storie di ordinaria e
straordinaria quotidianità.
Estetica ed Etica si pesano all'etto
e la loro quotazione non è mai fissa.
"Cosa c'era al mercato, oggi?" è come dire:
"What is fashionable today?"
Sono queste domande care alla sociologia.
Le cui risposte sono dinamiche, sempre.
Segni del tempo che scorre.
Specchi di cambiamento della cultura, dell'affermarsi
di inedite abitudini e dell'evolversi delle stagioni.
Nei luoghi del cibo, come in quelli della moda,
viaggiano messaggi.
Qualcosa di personale, intimo, che influenza
il benessere fisico e anche quello della mente.
Si caricano dello spirito del momento.
Assorbono vibrazioni.
Le convertono e le rimettono in circolo
finché non diventino virali.
Il Mercato è territorio in continua metamorfosi.
Melting pot urbano, oppure basico
e sofisticato insieme.
Caleidoscopio di profumi, citazioni,
cromie e suggestioni.
Sa regalare sorprese e scalda sempre il cuore.
Andare al mercato è esperienza.
Ogni volta inedita. Autentica e sincera.
Lì, convivono il tutto e il contrario di tutto.
Tra quei banchi di frutta e verdura di stagione.
Di pane caldo appena sfornato.
Di pesce da poco pescato.
Di carni, freschi latticini e uova di giornata.
Chi lo frequenta si sente libero.
Di esplorare le infinite possibilità
che ha di reinventarsi.
Tutti i dì. Fanno eccezione la domenica
e le grandi festività.



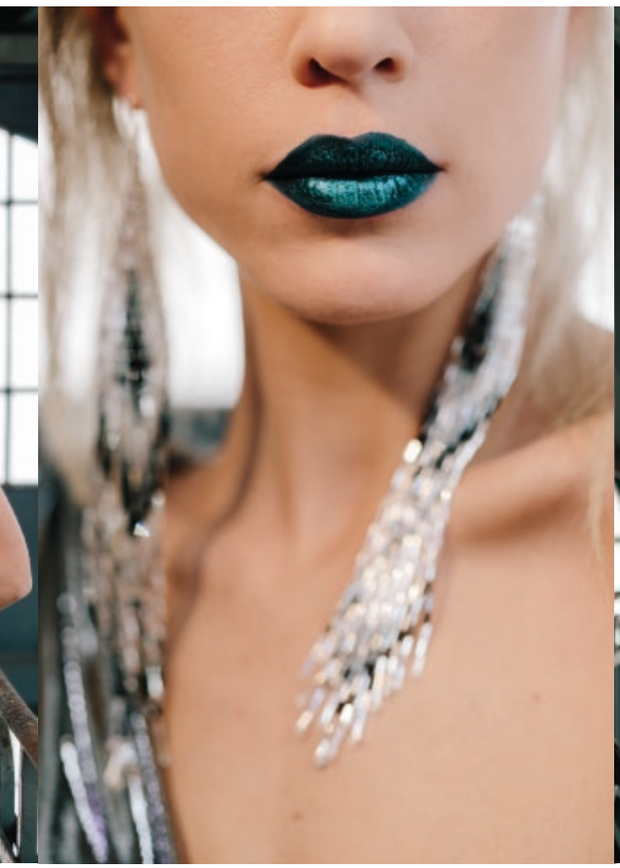


Dentro ogni Mercato delle Erbe di città che si rispetti passa la vita.











“Caleidoscopio
di profumi,
citazioni, cromie
e suggestioni„





It's the Market, Beauty! Ordinary and extraordinary everyday stories strut their stuff through its stalls, as if on the runways of the fashion world. Aesthetics and Ethics are sold by the pound and their price is never stable. "What was there at the market today?" is like saying: "What is fashionable today?" These are the questions loved by sociology. The answers are always dynamic. Signs of the time that is passing. Mirrors of change in culture, of new habits taking hold and of the seasons evolving. In the places of food, as in those of fashion, messages travel. Something personal, intimate that affects the physical and mental well-being. Charged by the spirit of the moment. Absorbing vibrations. Converting them and putting them back into circulation until they become viral. The Market is a territory in continuous metamorphosis. Urban melting pot or basic and sophisticated binder of culture. A kaleidoscope of scents, quotations, colours and hints. A master in the element of surprise, it always warms the heart. Going to the market is an experience. A new experience at each visit. Authentic and sincere. There, everything and the opposite of everything live side by side. In among those stalls of seasonal fruit and veg. To breathe in the aroma of warm bread, just out of the oven. To admire freshly caught fish. To fill up their shoppers with meat, fresh dairy products and newly laid eggs. Those who come here feel free. To explore the infinite possibilities this place offers for reinventing oneself. All the "tos". Except on Sundays and major holidays.













Ciò che più si ama del posto è l'atteggiamento diretto della gente.
Che dice ciò che pensa. Che indossa ciò che sente.
Se si cammina di lì, una mattina qualunque, può capitare di incontrare, davanti al bancone chic dello stoccafisso, la classica eleganza in un abito che infonde armonia, dove tutto è colore, barocco, allegria. Gioca con i fiori, non del suo vestito, ma con quelli d'autunno esposti. Sorseggia un drink, deliziosamente sano e rigorosamente in tinta.
Se si sale la scalinata laterale destra - quella ai cui piedi, un tempo, c'era una signora che amava predicare il suo pensiero bio prima ancora che il mondo lo chiamasse così - ci si imbatte con chi è uscita ora dall'attico.
Felicemente nostalgica, eclettica e sexy, è illuminata dalla polvere di stelle delle note, che intona sottovoce, di una musica degli Anni '80.
È decisa, sofisticata, anche un po' sopra le righe.
Fuori, sotto la facciata esterna del Mercato, quella con il grande orologio in alto e al centro, senza fare rumore, muove i suoi passi chi indossa i colori della terra messi su trame di ordito e di intelletto.
È quell'eleganza discreta che ricorda la libertà, l'espressione di sé e della sua sensualità. Con lei, il classico scivola nel contemporaneo e i codici tradizionali virano verso la modernità.
Al Mercato, si sa, si corre il rischio di perdersi.
Inseguendo mondi che si pensavano lontani.
Ci si scambia sorrisi. E pure ricette. Di food e di benessere.
E, all'improvviso, tutto appare più vicino e tangibile.
Anche quel genere di bellezza che tutti vorrebbero poter ammirare ogni giorno, alzando semplicemente lo sguardo "Time after time".
Al Mercato, le cose si vedono da diverse angolature, si fa attenzione, ci si prende cura. Al Mercato ci si rigenera.
Proprio come quel Ferro "che viene dal mare."
E che è lì, nella sua seconda veste, a proteggere tutto e tutti
"Time after time".









What people love most about this place is the down-to-earth approach of its people. People who say what they think. Wear what they want. When walking past it, on an ordinary morning, in front of the chic stockfish counter, you might come across the classic elegance of a dress delivering harmony, where everything is colour, Baroque, happiness. Fiddling with flowers, not the ones on her dress, but the autumn ones on display. Sipping a deliciously healthy drink of a colour carefully chosen to match what she's wearing. If you go up the staircase at the side on the right at the bottom of which, a while ago, there was a lady who loved preach her own mantra about organic living before the world even knew what that was - you'll bump into a woman who has just come out of the attic. Happily nostalgic, eclectic and sexy, she is illuminated by the stardust in the notes of the 80s song she is humming under her breath. She is bold, sophisticated, even slightly over the top. Outside, under the external façade of the Market, the one with the big clock in the middle at the top, people dressed in the colours of the earth glide silently among weaves of warp and intellect. It's that discreet elegance that evokes freedom, self-expression and sensuality. With it, the classic slides into the contemporary and traditional styles look to modernity. At the Market, as everybody knows, you risk losing yourself. Chasing worlds you thought were far away. It's a place where people exchange smiles. And recipes. For food and for a happy life. And, suddenly, everything appears closer and more tangible. Even that type of beauty we'd all love to be able to admire each day, by simply looking up "Time after time". At the Market, things are seen from various angles, people are careful, they take care of one another. At the Market, we are reborn. Just like that Iron that "comes from the sea." There, in its new outfit, protecting everything and everyone "Time after time".

COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA



Vivi l'esperienza del Verdicchio,
un vitigno, infinite sfumature del gusto





PER VISITE E DEGUSTAZIONI
Via Mandriole, 2 - 60034 - Cupramontana (AN) - Tel +39 0731.780273 - www.colonnara.it - info@colonnara.it



PAOLO ANTINORI
E IL SUO MENU

Raccontando lo Chef del Ginevra Restaurant

Paolo Antinori and his menu. Telling about Ginevra Restaurant's Chef

Menu

APPETIZER

Inno a mio nonno | Ode to my grandfather

Polentina di Mais 8 File con ragù misto della tradizione
8 File Mais Porridge with traditional ragout

ENTRÉE

Alle mie stelle guida | To my guiding stars

Lombetto di Capriolo in Ceviche, cipolla rossa e hummus con funghi di sottobosco
Roe Deer loin in "Ceviche", red onion and undergrowth mushrooms hummus

FIRST COURSE

Composto Equilibrio | Composite Balance

Riso carnaroli Andreone mantecato al parmigiano 30 mesi Vacche Rosse, fegato grasso d'oca, sapa e foglia oro
Creamy Andreone Carnaroli rice with Red Cows Parmesan 30 months, goose liver, typical wine syrup and golden leaf

MAIN COURSE

Tra terra e mare, un inchino | Between land and seaside, a curtsy

Stoccafisso all'anconitana cotto su canne dolci di campagna
Typical Stockfish recipe cooked upon countryside smooth reeds

PRE-DESSERT

Dritto al cuore | Straight to the heart

Mousse al cioccolato bianco, orzo e Varnelli
White chocolate mousse, barley and aniseed-flavoured liqueur

DESSERT

Mosaico | Mosaic

Tarte di pasta frolla, marmellata di limone e menta, crema al limone, meringa all'italiana, accompagnata da gelato alla lavanda e namelaka al lemongrass
Shortbread tarte with lemon and mint jam, lemon cream, Italian meringue served with lavender ice cream and lemongrass namelaka

VALUE PAIRING

Accoglienza, Autenticità, Intuizione, Rigore
Hospitality, Authenticity, Intuition, Discipline

Ginevra
• RESTAURANT •

Via Rupi di Via XXIX Settembre 12 - Ancona
T. 071 9715100
www.ginevrarestaurant.com
info@ginevrarestaurant.com



Mi siedo a tavola. È buio, ma l'atmosfera è calda. Fuori ci sono le luci del porto. Potrei essere non so dove, magari a Barcellona, forse a Manhattan. Eppure mi sento a casa. Sento casa. Paolo arriva in silenzio, mentre sono immersa nel duomo di San Ciriaco. Lo trovo già seduto, non me ne ero neanche accorta. Come se fosse lì da prima. Sorride e guarda il menu che ho sotto gli occhi. "Ti piace?" – "Intrigante", rispondo.
"Sono io".
Già. In quel menu c'è tutta la storia di Paolo Antinori, Chef del Ginevra Restaurant di Ancona.
Ci sono i suoi sogni da bambino, la sua tenacia, i suoi valori e il suo legame con la terra. C'è tutto il suo viaggio, quello che ha compiuto in oltre 20 anni di esperienza e quello che ora vede davanti ai suoi occhi.
La sua è una storia di passione e di pazienza. Tanta.
"Come quella di mio nonno che lasciava sobbollire il ragù per ore, senza fretta".
È la storia di una tradizione che si rinnova, che non dimentica il pane caldo della mamma e della nonna cotto nel forno a legna, ma lo rielabora oggi sperimentando delle combinazioni creative ed equilibrate.
Paolo è discreto, non urlato, come i suoi piatti, che lasciano parlare solo ed esclusivamente la materia, senza orpelli.
Paolo è territorio. Parte sempre dalle radici. Da lì va alla scoperta del nuovo, sperimenta in maniera raffinata. Materica. Fa dialogare i prodotti della nostra terra con ingredienti dell'altrove. Esaltando entrambi. Uniti, ma riconoscibili nei sapori. Amalgamati. Con cura.
"La stessa che mi ha trasmesso la mia stella guida, lo Chef Giorgio Nardelli, per il quale la cucina è creatività e rigore. E poi ci vuole costanza. Un'enorme costanza. Come avvenne per la ricetta del brasato quando ero nella brigata di Gualtiero Marchesi: passammo un intero mese per metterlo a punto.

I sit at the table. It's dark, but the atmosphere is warm. Outside there are the harbour lights. I could be anywhere, maybe Barcelona, maybe Manhattan. Yet I feel at home. I feel home. Paolo arrives in silence, while I am immersed in the cathedral of San Ciriaco. I find him already seated, I had not even noticed him. As if it had been there all along. He smiles and looks at the menu I am looking at. "Do you like it?" - "Intriguing," I reply.
"It's me".
Yes. In that menu there is the whole story of Paolo Antinori, Ginevra Restaurant's Chef in Ancona. There are his dreams as a child, his tenacity, his values and his connection with the earth. There is his whole journey, what he has accomplished in over 20 years of experience and what he now sees in front of him.
His story is made of passion and patience. A lot of it.
"Like my grandfather who let the sauce simmer for hours, unhurriedly".
It is the story of a tradition that is renewed, that does not forget his mother and grandmother's warm bread cooked in a wood-burning oven, but re-elaborates it today by experimenting with creative and balanced combinations.
Paolo is discreet, not loud, like his dishes, which let exclusively the ingredients speak without frills.
Paolo is territory. He always starts from the roots. From there he goes to the discovery of the new, he experiments in a refined way. Textural. It brings together the products of our land with ingredients from elsewhere. Exalting both. United, but recognizable flavors. Carefully blended.
"The same one that my guiding star, Chef Giorgio Nardelli, has given me. For him cooking is creativity and rigor. And then it takes consistency. A lot of it. As it happened for the recipe of braised beef when I was in the brigade of Gualtiero Marchesi: we spent a whole month to get it on point.



Ecco, l'idea di quel brasato mi è rimasta dentro in ogni piatto, perché dopo l'intuizione serve concretezza".
Paolo è gourmet. Innovativo nella sua concezione. Invece che procedere per addizione, lui crea per sottrazione, togliendo tutto ciò che è superfluo. Il suo è un gourmet comprensibile. Eppure molto sofisticato. Perché va dritto all'essenza. Fa risaltare ogni ingrediente con accostamenti insoliti, ma sempre bilanciati. È un gourmet territoriale. Perché prende per mano e guida verso nuovi orizzonti, con calma. È un crescendo di dolci esplosioni. Non spiazza. Piuttosto sa cullare con quei sapori che sanno di una volta e che ora hanno un abito completamente nuovo. Contemporaneo.
Crea percorsi che vanno dalla terra al mare, che parlano di Ancona e aprono altri mondi. Parlano di qualità e di attenta selezione. Parlano di mani, che continuano a divertirsi nel comporre, di immaginazione che sa unire gli ingredienti. Perché Paolo, per creare, chiude gli occhi. E immagina tableau. Piatti composti, ma leggeri.
Assembla in perfetto equilibrio. Fra tradizione e sperimentazione. Fra sapidità e morbidezza. Fra gourmet e territorio.
E viene premiato. E' passato poco più di anno da quando è arrivato al Ginevra Restaurant, ed è già entrato nella selezione delle guide Michelin, dell'Espresso e del Gambero Rosso.
"Sai però qual è la mia più grande soddisfazione? Vedere che ci sono persone che mi seguono da anni e che compiono il viaggio insieme a me. Ogni tappa è una conferma e una scoperta: mi piace sbirciare dalla cucina a vista le loro espressioni rassicurate e sorprese al tempo stesso. Come se, pur negli abbinamenti sempre diversi, riconoscessero la mia firma."
Paolo si muove con eleganza, gesti sicuri, puliti, essenziali. Gioco di sguardi con i suoi ragazzi. Non una semplice brigata, ma una famiglia da far sbocciare e con cui crescere insieme.
Ora ho assaggiato anche l'ultimo piatto della degustazione, quella che guardavo all'inizio. Sì, Paolo, sei veramente tu.

"Guardo il mare e penso, immagino viaggi. Viaggi fatti di sapori, che esplorano nuovi mondi per poi ritornare da dove sono partito: la mia terra". (Paolo Antinori)

Here, the idea of that braised meat remained in every dish, because after intuition concreteness is needed".
Paolo is gourmet. Innovative in his conception. Instead of proceeding by addition, he creates by subtraction, taking away everything that is superfluous. His is an understandable gourmet. Yet very sophisticated. Because he goes straight to the essence, brings out every ingredient with unusual but always balanced combinations. He is a territorial gourmet. Because he takes the matter into his own hands and leads to new horizons, calmly. A crescendo of sweet explosions. Which does not surprise. Rather, he knows ho to lull with those flavors from another time and that now have a completely new style. Contemporary.
He creates paths that go from land to sea, that talk about Ancona and open up other worlds. They talk about quality and careful selection. They talk about hands, which continue to have fun composing, about imagination that knows how to combine ingredients. Because Paolo closes his eyes to create. And imagine tableau. Elaborate but light dishes.
He assembles with perfect balance. Between tradition and experimentation. Between flavor and softness. Between gourmet and local.
And he got awarded. It's been a little over a year since he has arrived at the Ginevra Restaurant, and has already got into the Michelin, Espresso and Gambero Rosso guides.
"But do you know what my greatest satisfaction actually is? Seeing that there are people who have been following me for years and who are travelling together with me. Each stage is a confirmation and a discovery: I like seeing their reassured and surprised expressions from the kitchen. As if, despite the ever-changing combinations, they recognized my signature".

Paolo moves with elegance, in a safe, clean and essential way. Game of glances with his boys. Not just a brigade, but a family to bloom and grow with.
Now I have also tasted the last dish of the tasting, the one I was looking at in the beginning. Yes, Paolo, it's really you.

"I look at the sea and think, I imagine travels. Travels made of flavours that explore new worlds to then come back from where they left: my land". (Paolo Antinori)

advcreativi



RESTAURANTS
43° 35' N 13° 30' E



GINEVRA RESTAURANT

VIA RUPI DI VIA XXIX SETTEMBRE, 12 – ANCONA
T. +39 071 9715100

Con una delle viste migliori sul porto e sul Duomo di San Ciriaco, il Ginevra offre la possibilità di godere di tramonti mozzafiato. Atmosfere cosmopolite si abbinano a piatti raffinati, in cui gli elementi del territorio sono accostati in maniera insolita, ma sempre equilibrata. Un vero viaggio nei sapori e nei colori di una terra e delle sue eccellenze.

Thanks to one of the best views of the port and the St. Cyriac, Ginevra offers the opportunity to enjoy breathtaking sunsets. Cosmopolitan atmospheres are combined with refined dishes, in which the elements of the territory are approached in an unusual but always balanced way. A true journey into the flavors and colors of a land and its excellences.



AL MANDRACCHIO

LARGO FIERA DELLA PESCA, 11 – ANCONA
T.+39 071 202990

Pescato e mangiato: è proprio il caso di dirlo per questo ristorante, che si trova in uno dei posti più suggestivi di Ancona, al Molo Mandracchio, dove ogni mattina rientrano i pescherecci. Il menu alterna proposte tradizionali a ricette più originali.

Fished and eaten: it definitely applies to this restaurant, which is located in one of the most charming places of Ancona, at the Molo Mandracchio, where the fishing boats return every morning. The menu alternates between traditional and more original recipes.



SOT'AJ ARCHI

VIA MARCONI, 93 – ANCONA
T. +39 071 202441

Storico ristorante di Ancona in uno dei quartieri più veraci della città, propone una cucina a base di pesce freschissimo. Imperdibili gli scampi in questa tipica trattoria marinara.

Historic restaurant in Ancona in one of the most authentic neighbourhoods of the city, the Sot'aj Archi offers a cuisine based on fresh fish. Not to be missed the langoustines in this typical seafood trattoria.



DEGOSTERIA

VIA C. PIZZECOLLI, 3 – ANCONA
T. +39 071 203031

In una delle vie del centro, la DegOsteria è uno degli indirizzi di ritrovo degli anconetani. I piatti di carne e di pesce sono saporiti, esaltati ancor più da una buona selezione di etichette.

In one of the streets of the center, the DegOsteria is one of the meeting points for the people of Ancona. Meat and fish dishes are tasty, and they are enhanced by a good selection of wines.



LA TAVOLA DEL GUASCO

PIAZZA SAN FRANCESCO, 9 – ANCONA
T. +39 071 206773

Una delle osterie storiche della città, una saletta intima arredata con vecchi mobili, un pianoforte, libri e luci soffuse. Il menu presenta prodotti di eccellenza. Assolutamente da non perdere la pasta fresca artigianale.

One of the city's historic osterie, an intimate room decorated with old furniture, a piano, books and soft lights. The menu features excellent products. Do not miss the fresh homemade pasta.



RISTORANTE LA FONTE

VIA POGGIO, 160 – PORTONOVO, ANCONA
T. +39 071 801470

Niente di meglio che ambienti raffinati, dalla palette armonica per esaltare i sapori genuini della baia di Portonovo. Il ristorante del SeeBay Hotel propone i piatti della tradizione, con grande attenzione alla stagionalità dei prodotti.

Nothing better than refined environments, with a harmonious palette to enhance the genuine flavors of the bay of Portonovo. The SeeBay Hotel restaurant offers traditional dishes, with great attention to seasonal products.



DA NORDIO

VIA S. MARTINO, 25/A – ANCONA
T. +39 071 207 2391

Osteria dai sapori veraci, tanto il pesce che la carne sono riproposti in ricette della tradizione, esaltando la genuinità del prodotto. Se siete alla ricerca del vero Stocco, lo stoccafisso all'anconetana, questo è uno dei posti migliori dove gustarlo.

Tasty Osteria of true flavors, both fish and meat are proposed in traditional recipes, enhancing the authenticity of the product. If you are looking for the real Stocco, local recipe of the stockfish, this is one of the best places to enjoy it.



RISTORANTE L'ASCENSORE

PIAZZA IV NOVEMBRE – ANCONA
T. +39 071 713 5969

Nasse per lampadari e il pofumo del mare: questo ristorante di pesce si trova in posizione invidiabile, all'interno dell'ascensore del Passetto.
Una new entry da provare.

Fishing pots as chandeliers and the sea perfume : this fish restaurant enjoys a breathtaking location, inside tha Passetto lift. A new entry to taste.



IL GIARDINO

VIA F. FILZI, 2 – ANCONA
T. +39 071 206847

Un ristorante per tutti i gusti: menu di pesce, carne e pizze in un'atmosfera accogliente, dove sentirsi a casa. Imperdibili gli strozzapreti agli scampi e asparagi.

A restaurant for all tastes: menu of fish, meat and pizzas in a welcoming atmosphere, where you can feel at home. Do not miss the strozzapreti with scampi and asparagus.



TRATTORIA CLARICE

VIA TRAFFICO, 6 – ANCONA
T. +39 071 202926

Situata in un caratteristico vicolo di Corso Garibaldi, questa trattoria tradizionale, offre piatti della cucina casalinga di tipo popolare come stoccafisso, trippa e polenta. Buona la selezione dei vini soprattutto regionali.

In a pictoresque alley, this trattoria proposes local recipes, such as the stockfish, tripe and polenta. Good selection of wine.



MORSI & SORSI

VIA TRIESTE, 39 – ANCONA
T. +39 071 3580862

Atmosfera intima e informale, con proposte di pesce e carne dagli abbinamenti non scontati e dal sapore verace, accompagnati da un'ampia selezione di etichette.

An informal yet intimate atmosphere, with fish and meat proposals combining ingredients in a refined but tasty way. Great selection of wines.



FAST &
GOOD
RESTAURANTS



SEEPORT BISTRÓ

VIA RUPI DI VIA XXIX SETTEMBRE, 12 – ANCONA
T. +39 071 9715100

Easy & Chic. Un ambiente raffinato, ma informale, dove poter degustare fino a mezzanotte piatti che abbinano ingredienti del territorio con proposte pop. Imperdibile l'hamburger di Wagyu e la coccola finale con la Pavlova.

Easy & Chic. A refined yet cozy atmosphere, where to taste till midnight dishes combining local and international ingredients for very pop proposals. Not to be missed the Wagyu burger and the signature Pavlova.



IL BUGIGATTOLO

VIA DEL TRAFFICO, 4 – ANCONA
T. 392 318 7233

Locale piccolo, ma carino, dove passare una piacevole serata degustando bruschette, salumi e formaggi, accompagnato da un'ottima selezione di vini. Ottima la crescia mortadella e paccasassi.

Small but cosy winery, where to spend a pleasant evening, while tasting bruschette, cheese and cold cuts platters, always served with a great choice of wines. Very good the crescia bread with mortadella and wild fennel.



AL CHIOSCO DA MORENA

CORSO G. MAZZINI, 65 – ANCONA
T. +39 338 762 8904

Chi visita Ancona non può non fare sosta da Morena. Solo così potrà scoprire come un semplicissimo chiosco possa nascondere così tante bontà. Dalle ostriche ai bombetti con il finocchietto selvatico alla frittura, è l'esperienza per eccellenza di quanti cercano tradizione e genuinità.

Those who visit Ancona cannot but make a stop at Morena. Only in this way can you discover how a very simple kiosk can hide so much goodness. From oysters to bombetti with wild fennel and fried fish, this is the experience par excellence for those seeking tradition and authenticity.

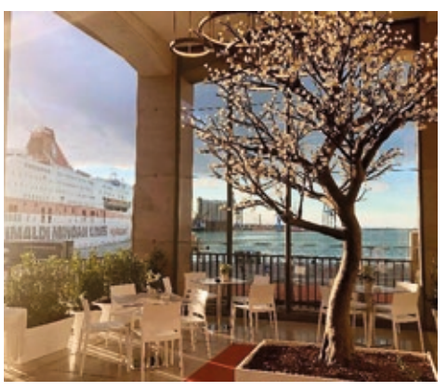


ANGUÍ

BANCHINA NAZARIO SAURO – ANCONA
T. +39 071 207 0726

Si trova all'interno del porto e, proprio come il porto, è un luogo schietto, senza tanti fronzoli. Qui, però, si possono trovare i migliori panini della città: ovviamente, il panino con i paccassassi è il più anconetano di tutti.

It is located inside the port and, just like the port, is a blunt place, without many frills. Here, however, you can find the best sandwiches in the city: obviously, the sea fennel sandwich sounds very, very local (and cool).



AMARCORD

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 1 – ANCONA
T. +39 071 744709

Locale con bella vista sul porto, ideale per aperitivi con stuzzichini invitanti e per cene con paitti veloci ma gustosi.

Great view over the harbour, ideal for happy hours with tasty appetizers, as well as for informal dinners.



COCKTAIL
HOUR
43° 35' N 13° 30' E

LIBERTY COCKTAIL LOUNGE

VIA DEL TRAFFICO, 7 – ANCONA
T. +39 071 203484

Piccolo e intimo, è un locale sospeso dal tempo, cosmopolita e local insieme. Un vero e proprio must per gli amanti del bere miscelato. Impossibile non provare il Martini.

Small and intimate, it is a bar suspended in time, cosmopolitan and yet local. It is a must-see for those who love blended drinks. The best Martini cocktail in town.

LIZ BAR

VIA MARCELLO MARINI, 10 – ANCONA
T. +39 071 204328

Lusso di altri tempi: dall'argenteria al barman in giacca bianca. Anche se si trova in posizione leggermente defilata, il Liz vale la sosta. Cocktail di qualità accompagnati da un'ampia selezione di stuzzichini.

Luxury of old times: from the silverware to the bartender dressed in white. Even if the place is a little bit outside the very city centre, it is worth a stop. High-quality cocktails come with a wide range of appetizers.

GNAOO GATTI

VIA BECCHERIA, 3 – ANCONA
T. +39 071 2072076

Questo Wine & Spirit Bar offre un'entusiasmante carta dei vini e dei cocktail più particolari, accompagnati da stuzzichini. Possibilità di proseguire con una cena dai piatti saporiti.

This Wine & Spirit Bar offers an exciting selection of the most particular wines and cocktails served with appetizers. Possibility to have dinner with tasty dishes.

CAFFE GIULIANI

CORSO GIUSEPPE GARIBALDI, 3 – ANCONA
T. +39 071 204885

Situato nel cuore della città a due passi dal porto è uno dei punti di riferimento per gli anconetani dalla mattina fino a tarda sera con gustose colazioni e cocktail di carattere. Ideale per pasti informali e una buona pizza.

Located in the heart of the city, just a stone's throw from the port, it is one of the reference points for people in Ancona from dawn to late night, thanks to its gnammy breakfast and great cocktails. Ideal for a quick and informal light lunch or dinner and good pizzas.

RAVAL

PIAZZA DEL PLEBISCITO, 54 – ANCONA
T. +39 071 2320951

È il Wine & Tapas Bar per eccellenza ad Ancona, quando si pensa ad una serata con gli amici. Ideale per aperitivi o per un cocktail a tarda serata, il Raval vanta una selezione di oltre 50 etichette e cocktail particolari, anche a base di frutta fresca.

It is the Wine & Tapas Bar by excellence in Ancona, for those who want to spend a night out with their friends. Ideal for an aperitif or a late drink, Raval offers a selection of more than 50 wines and particuliar cocktails, some of which made with fresh fruits.

BAR TORINO

CORSO GIUSEPPE GARIBALDI, 49 – ANCONA
T. +39 329 8489123

Situato in posizione centralissima, questo locale storico è stato il primo in tutto il centro Italia ad avere un'ampia selezione dei migliori vermouth torinesi. Ancora oggi è uno dei migliori bar della città, dove poter fare un aperitivo, rilassarsi con un cocktail, o, più semplicemente, gustare un ottimo caffè dalla tostatura a legna.

Located in a very central position, this historic bar was the first in the centre of Italy to have a wide selection of the best Turin vermouths. Even today it is one of the best bars in the city, where you can have an aperitif, relax with a cocktail, or simply enjoy a good wood roasted coffee.

WINE NOT?

LUNGOMARE L. VANVITELLI, 24/B – ANCONA
T. +39 071 2074832

In questo locale il vino è il protagonista: qui le etichette non accompagnano i piatti, ma viceversa. Le proposte food vengono eleborate in base al vino scelto.

Here wine is undoubtedly the main character, as the food proposals are always conceived and presented on the base of the selected wine.

BISTRO SEEPORT

100% Organic

ANCONA



HAPPY HOUR & DINNER

TUTTI I GIORNI*
DALLE 18.00
ALLE 24.00

SEEPORT HOTEL ★★★★

via Rupi di via XXIX Settembre 12, Ancona (AN), 60122
T. +39.071.9715100 - www.seeportbistro.com | f

*CHIUSURA SETTIMANALE LUNEDÌ

ANDAR PER MERAVIGLIE...
UNA SETTIMANA TRA VINI BORGHI E RISTORANTI

Note di viaggio di chi vuole scoprire le Marche ogni giorno

GOING FOR WONDERS. A WEEK AMONG WINES, VILLAGES AND RESTAURANTS.
Travel notes of those who want to discover the Marche everyday



Il Borgo

Camerano e le sue grotte

STROLLING AROUND

Camerano and its caves

Conosco un posticino

Osteria del Poggio

Frazione Poggio, 57, 60129 Ancona AN

Telefono: +39 071 213 9018

I piatti della tradizione in un'atmosfera che sa di casa

A LITTLE, TASTY PLACE

Osteria del Poggio

Frazione Poggio, 57, 60129 Ancona AN

Telephone: +39 071 213 9018

Traditional recipes in a cozy, homelike atmosphere

La Cantina

Azienda Agricola Moroder

Località Montacuto, 60129 Montacuto AN

THE WINERY

Azienda Agricola Moroder

Località Montacuto, 60129 Montacuto AN

Il Vino

Rosso Conero Riserva DOCG "DORICO"

Energica Eleganza

THE WINE

Rosso Conero Riserva DOCG "DORICO"

Stark Elegance

Il Borgo

Loreto: la città fortezza rinascimentale

Conosco un posticino

Ristorante Andreina

Via Buffolareccia, 14, 60025 Loreto AN

Telefono: 071 970124

Lo spiedo dello chef stellato Errico Recanati non ha eguali

La Cantina

Casa Vinicola Gioacchino Garofoli

Via Carlo Marx, 123, 60022 Castelfidardo AN

Il Vino

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore "PODIUM"

Preziosa Longevità





STROLLING AROUND

Loreto: the Renaissance fortress city

A LITTLE, TASTY PLACE

Ristorante Andreina

Via Buffaloreccia, 14, 60025 Loreto AN

Telephone: +39 071 970124

One Michelin Star Chef Errico Recanati's spiet has no competitor.

THE WINERY

Casa Vinicola Gioacchino Garofoli

Via Carlo Marx, 123, 60022 Castelfidardo AN

THE WINE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Classico Superiore "PODIUM"

Precious Longevity



MERCOLEDÌ | WEDNESDAY

Il Borgo

Fabriano: Unesco creative City

Conosco un posticino

Ristorante Marchese Del Grillo

Rocchetta Bassa, 73, 60044 Fabriano AN

Telefono: +39 0732 625690

Quando le Marche incontrano ingredienti internazionali

La Cantina

Belisario

Via A. Merloni, 12, 62064 Matelica MC

Il Vino

Verdicchio di Matelica DOCG Riserva "Cambrugiano"

Suadenti Vibrazioni

STROLLING AROUND

Fabriano: Unesco creative City

A LITTLE, TASTY PLACE

Ristorante Marchese Del Grillo

Rocchetta Bassa, 73, 60044 Fabriano AN

Telephone: +39 0732 625690

When The Marche region meets international ingredients

THE WINERY

Belisario

Via A. Merloni, 12, 62064 Matelica MC

THE WINE

Verdicchio di Matelica DOCG Riserva "Cambrugiano"

Alluring Vibrations



Il Borgo

Cingoli: Il Balcone delle Marche

Conosco un posticino

Agriturismo La Corte sul Lago

Localita' Villa Moscosi, 33, 62011 Cingoli MC

Telefono: +39 331 764 4401

Il regno della signora Marisa e della sua pasta fatta in casa

La Cantina

Colognola Tenuta Musone

Frazione colognola 22/A, 62011 Cingoli MC

Il Vino

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito "Cingulum"

Dolcezza Sopraffina





STROLLING AROUND

Cingoli: The Balcony of the Marche Region

A LITTLE, TASTY PLACE

Agriturismo La Corte sul Lago

Localita' Villa Moscosi, 33, 62011 Cingoli MC

Telephone: +39 331 764 4401

This is Marisa's domain with her homemade pasta

THE WINERY

Colognola Tenuta Musone

Frazione Colognola 22/A, 62011 Cingoli MC

THE WINE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito "Cingulum"

Superfine Sweetness





VENERDÌ | FRIDAY

Il Borgo

Jesi: tra Federico Barbarossa e Lorenzo Lotto

Conosco un posticino

Hostaria dietro le Quinte

Piazza della Repubblica, 5, 60035 Jesi AN

Telefono: +39 0731 200807

Una tradizione moderna

La Cantina

Colonnara

Via Mandriole, 6, 60034 Cupramontana AN

Il Vino

Ubaldo Rosi Brut Metodo Classico Millesimato Riserva Verdicchio Doc

Nobiltà Assoluta



STROLLING AROUND

Jesi: meeting Emperor Frederik II
The Redbeard and the reinaissance
Painter Lorenzo Lotto

A LITTLE, TASTY PLACE

Hostaria dietro le Quinte

Piazza della Repubblica, 5, 60035 Jesi AN

Telephone: +39 0731 200807

A modern tradition

THE WINERY

Colonnara

Via Mandriole, 6

60034 Cupramontana AN

THE WINE

Ubaldo Rosi Brut Metodo Classico
Millesimato Riserva Verdicchio Doc

Absolute Nobility

SABATO | **SATURDAY**

Il Borgo

Senigallia: la città dei Della Rovere

Conosco un posticino

Ristorante La Taverna dei Guelfi

Strada Provinciale Corinaldese, 57, 60019

Senigallia AN

Telefono: +39 071 749 9899

Il tempio della carne cotta ai carboni

La Cantina

Santa Barbara

Borgo Mazzini, 35, 60010 Barbara AN

Il Vino

Merlot "Mossone"

Prestanza Vellutata





STROLLING AROUND

Senigallia and the Della Roveres

A LITTLE, TASTY PLACE

Ristorante La Taverna dei Guelfi

Strada Provinciale Corinaldese, 57, 60019 Senigallia AN

Telephone: +39 071 749 9899

A must for lovers grilled meat

THE WINERY

Santa Barbara

Borgo Mazzini, 35, 60010 Barbara AN

THE WINE

Merlot "Mossone"

Velvety Prowess





Il Borgo
Osimo e la città sotterranea

Conosco un posticino
Opera Nova della Marca
Frazione Varano, 127, 60131 Ancona AN
Telefono: +39 071 286 1093
Ricette regionali con un pizzico di modernità

La Cantina
Umani Ronchi
Via Adriatica, 12, 60027 Osimo AN

Il Vino
Rosso Conero riserva DOCG "Campo San Giorgio"
Profonda Avvolgenza

STROLLING AROUND
Osimo and the underground city

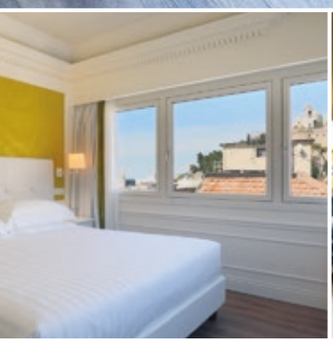
A LITTLE, TASTY PLACE
Opera Nova della Marca
Frazione Varano, 127, 60131 Ancona AN
Telephone: +39 071 286 1093
Traditional recipes with a hint of modernity

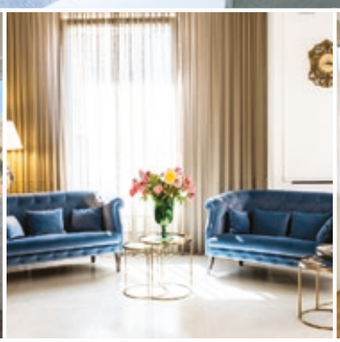
THE WINERY
Umani Ronchi
Via Adriatica, 12, 60027 Osimo AN

THE WINE
Rosso Conero riserva DOCG "Campo San Giorgio"
Enveloping Depht











WINE NOT?

MEET > DRINK > FOOD



GRAND HOTEL PALACE

ANCONA

★★★★

Nel cuore di Ancona

39 CAMERE, 4 SUITE TEMATICHE, IL WINEBAR. COMFORT, BENESSERE E GUSTO COMPLETAMENTE RINNOVATI.

LUNGOMARE LUIGI VANVITELLI, 24 - TEL. 071 201813 - WWW.GRANDHOTELPALACEANCONA.COM



IL VINO. SUL FILO DELLA VERITÀ



FILODIVINO. A SAN MARCELLO.

Un circo d'estate se ne va.
Arriva un lento virare delle verdi foglie.
Migrano verso il giallo ocra. Quando non vanno dietro alle sfumature del rosso.
Poi si lasciano andare. E ricevono il vento in filo.
Impressioni di autunno che ti fanno sedere in prima fila.
Racconti di un caldo foliage dalla finestra. Che ti proiettano in Storie legate a un filo.
Dove si sta in equilibrio.
Come acrobati funamboli appesi, per magia, a funi ogni volta esclusive.
Affacciati a questo angolo di terra delle Marche, ne passa una di storia
che parte proprio da un filo.
Quello tessile, lavorato e messo sul mercato da un'impresa di famiglia di origine lombarda, la cui ultima generazione lega, sin dal nome che le attribuisce, la vicenda d'azienda a una differente "fibra" e la colloca in una nuova terra.
Mette inedite e sobrie radici nelle Marche.
Saluta i filati e si avvicina ai filari della vite.
Costruendoci, tutto attorno, prove di contemporaneità en plein air.
Sul filo della memoria verde delle Marche prosegue un racconto nato a Nord Ovest.
Ne rispecchia la combinazione di serietà e lusso.
Quella estensione in bilico tra inclinazione familiare e jet set internazionale.
Il linguaggio è fine. E l'approccio è rappresentativo del tempo che sarà.
Qui, dove la coltivazione della vite pare essere il suo naturale destino, si sperimenta senza soluzione di continuità. Si corre il rischio di essere in anticipo.
Precorrendo e scrivendo singolari mode, vitivinicole e non solo, del luogo e del momento.
Un manifesto di eleganza.
Volumi scolpiti. Inedita e sostenibile palette di cromie e materia che narra di un modo di disegnare un Wine resort unico. Tra le vigne. Con Cantina. Colto, sobrio e bello.
Come l'abito e l'attitudine di Ospiti speciali che lì soggiornano, appagando il loro forte senso estetico. Di grazia, di forma, alta qualità e attenzione al dettaglio profuma l'aria.

Concept e Copy: **Annatildestudio** · Models: **Silvia Gesuelli and Gianmarco Ballarini**
Stylist & Clothing: **Milton Donna and Milton Uomo** · Make -up: **Vanessa Trubbiani**
Hair: **DM Parrucchieri** · Artist: **Masa** · Place: **Filodivino_Foresteria e Cantina** ·
Photo: **Maria Francesca Nitti**

WINE. ON THE TRAIL OF THE TRUTH

FILODIVINO. IN SAN MARCELLO.

A summer circus packs up and goes. A slow change of colour arrives among the green leaves. They migrate towards yellow ochre. Or perhaps move on to tints of crimson. Then they let themselves go. And they line up for the wind to take them. Impressions of Autumn which make you sit down in the front row. Stories about heart-warming foliage viewed from the window. Which they recount to you in Tales linked by a common thread. Where everything is balanced. Just like tight-rope acrobats hanging, as if by magic, each one on their own exclusive high wire.

As we look out over this corner of Marche land, one of these tales comes along which has in fact grown from such a thread. That of a textile, worked upon and brought to market by the firm of a family of Lombardy origins, whose latest generation have connected the family affair, even from the very name which they have attributed to it, to a different “fibre” and located it in a new territory. They have put down innovative and simple roots in the Marche region. They have said goodbye to yarns and become closer to rows of vines. By establishing there, all around them, experiments of modern life in the open air. Building on the thread of the green memory of the Marche region there follows a story composed in the North-West of the country. Of which it reflects the combination of dedication and luxury. That extended notion hovering between familiar inclination and international jet-setting. The language is refined. And the approach is representative of the times which are coming.

Here, where the cultivation of the vine seems to be its natural destiny, they are experimenting without any sure solution for a continuation into the future. They are running the risk of being too early. Acting as precursors and composing unusual fashions, about winemaking but other things too, exploring the location and the moment. A manifesto of elegance. Sculpted shapes. Innovative and sustainable palettes of colourings and materials which tell the story of a particular way of designing a unique Wine Resort. Amid the vines. With a Winery. Cultivated, sober and beautiful. Just like the clothing and the attitudes of the Special Guests who reside there, fulfilling their strong sense of aesthetics. The air is full of the perfume of graceful forms, high quality and attention to detail.











Chi dimora qui può godere della vista sul vigneto, esposto a Sud-Ovest, adagiato su un versante uniforme, caratterizzato da morbide pendenze. La sua posizione risulta ottima per chi sosta e per la pianta, beneficiando di una buona ventosità proveniente dal mare. Il clima si contraddistingue per le significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, essenziali anche per produrre grappoli con una straordinaria concentrazione zuccherina e spiccata acidità.

Nascono in casa, un Verdicchio dei Castelli di Jesi. Bianco. Acido. Sapido. Intenso e complesso. Verde per colore.

E la Lacrima di Morro d'Alba. Un rosso che non ti aspetti. Pieno di spezie e fiori. Profumi e sapori. Di un Rosso violaceo intenso. Caldo.

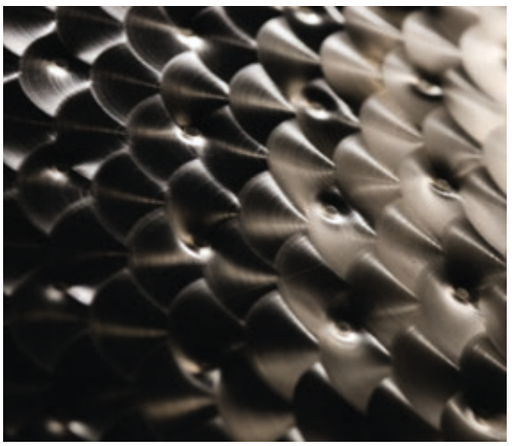
Tutto prende vita da vitigni di valore. Biologici. Diversi dai classici vini.

Le attività sulla vite sono condotte manualmente, con la massima cura e l'impegno quotidiano in vigna. L'attenzione e la premura continuano nella fase di vinificazione che avviene con l'utilizzo dell'acciaio inossidabile. Ma anche di anfore in coccio, di botti in legno e di contenitori speciali in cemento. Ossia, vecchi materiali e antichi metodi per la vinificazione sono qui rispolverati e, in loro compagnia, si sperimenta, sfidando il tempo.





People who stay here can enjoy the view of the vineyard, exposed to the South-West, nestling on a uniform slope, characterised by soft gradients. Its position is consequently ideal for those who stay there and for the plants, as they benefit from a healthy breeze blowing in off the sea. The climate is differentiated by the notable thermal variations between night and day, an essential factor needed to produce bunches with extraordinary sugar concentrations and a marked level of acidity. Wines produced here include a Verdicchio dei Castelli di Jesi. White. Dry. Full of taste. Intense and complex. Green-tinted. And the Lacrima di Morro d'Alba. A red which surprises you. Full of spices and flowers. Fragrances and flavours.
An intense purplish Red colour. Warm. Everything starts its life from the precious grape varietals. Organic ones. Different from the classical wines. Activities affecting the vines are carried out manually, with the utmost care and daily attention afforded to the plants. Close attention and thoughtfulness continue during the vinification process, which takes place using stainless steel. But also using earthenware amphoras, wooden barrels and special containers made of concrete. That is to say, old materials and ancient methods for wine-making are dusted down here and, in their company, experiments are carried out, defying time.



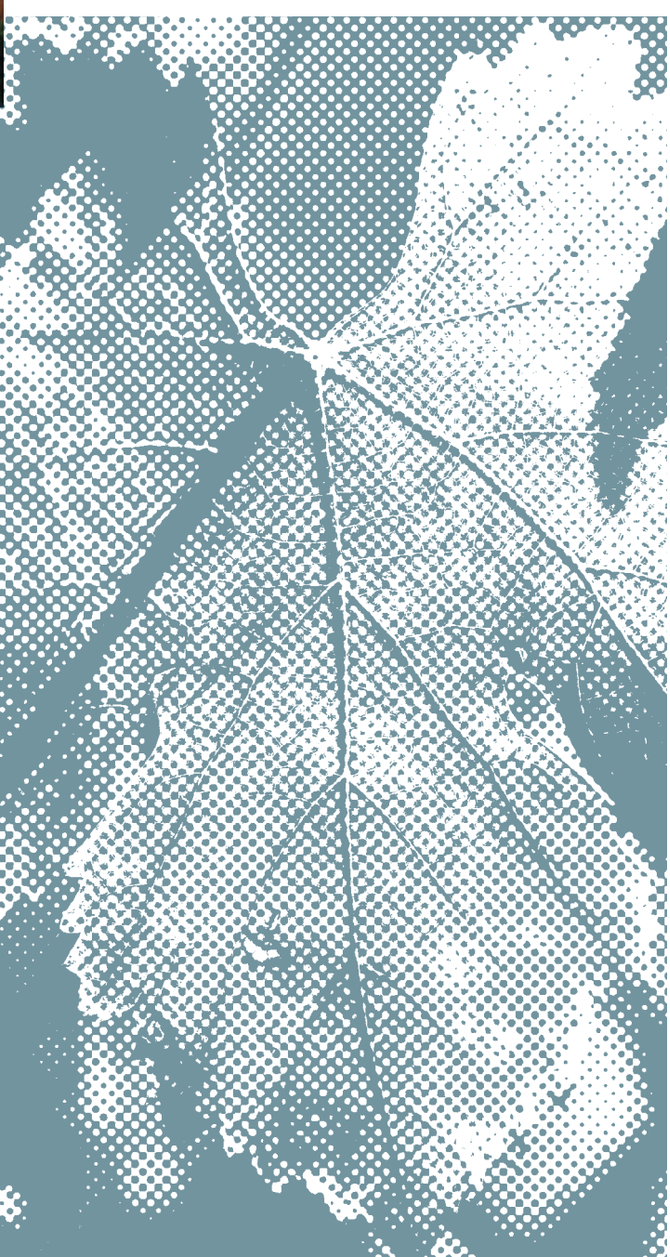




“Racconti di un
caldo foliage
dalla finestra.
Che ti proiettano
in Storie legate
a un filo„



“Tra le vigne.
Con Cantina.
Colto, sobrio
e bello„





Vivendo l'architettura del Wine resort e gli spazi della suggestiva Cantina si continua ad ammirare e assaporare la sobria bellezza. In linea con la filosofia di coltivazione biologica in vigna, essi sono stati pensati e creati perseguendo gli obiettivi del minimo impatto ambientale e curatissimo design. Se all'ospitalità sono stati destinati accoglienti e raffinati edifici di recente costruzione, alla Cantina, progettata per essere adibita alla produzione, invecchiamento, imbottigliamento e stoccaggio del vino, è stato riservato un appezzamento posto al di sotto del Wine resort. Che si connota per il suo riuscito inserimento nel territorio e per l'equilibrio perfetto tra architettura e verde.

La composizione di tutto è moderna, antisismica. Realizzata seguendo il protocollo Itaca con materiali naturali, rinnovabili e, a volte, anche recuperati, quali la calce, la lana di pecora, in luogo della lana roccia, il legno, prevalentemente, per questioni di estetica. E, per l'interno, mattoni del '500 provenienti da un unico lotto di pietra di Trani, al posto del cotto. L'interior design è concepito con teak riciclato. Ferro Corten per il suo colore così prossimo a quello di terra. Tessuti naturali. Solo lino e cotone. E la cantina è un fabbricato contemporaneo, quasi completamente interrato a monte, di cemento e legno, dove ritornano il Corten, una colorazione vicina al territorio in cui abita e ancora legno.

Questione di trame. Questioni di fili che si mantengono, ovvero, che si tengono per mano, fino al tempo in cui, per crescere ancora, liberi, si separano e, dal soffio del vento, verso altri orditi, si lasciano trasportare.

Fortune già scritte o tutte ancora da scrivere. Come quella della foglia che se ne va dal ramo dell'albero. Quella dell'uva che si separa dalla vite. Del suo vino che, dalla botte, si versa in un calice. E, al bancone, al tavolo di un locale o tra le mura di casa, in allegria, favorisce la genesi di inediti legami di affetto o rafforza la verità di altri da tempo formatisi.

Dall'intersecarsi dei fili nascono infinite possibilità. D'altronde, due cose, due persone, due mondi, li unisce sempre un filo.




VOLE

Living in the architecture of the Wine Resort and the halls of the evocative Winery, one continues to admire and absorb their striking beauty.
In keeping with the philosophy of organic cultivation in the vineyard, everything has been conceived and built in the pursuit of the objectives of the minimum possible environmental impact and an extremely careful design. Whilst welcoming and refined buildings of recent construction have been built for hospitality purposes, a special plot has been reserved below the Wine Resort for the Winery, used for the production, ageing process, bottling and storage of the wine. Which is characterised by its successful integration into the landscape and by its perfect balance between architecture and greenery. The composition of everything is modern and earthquake-proof. Constructed according to the ITACA protocol using natural, renewable materials and, at times, also recycled ones, such as lime, sheep's wool, instead of rock wool, and wood, predominantly, for aesthetic reasons. And, for the interior, bricks from the 16th Century recovered from a unique batch of stone from Trani, instead of terracotta. The interior design is achieved using recycled teak wood. Corten steel for its colour so closely resembling that of the earth. Natural textiles. Only linen and cotton.
And the winery is a contemporary structure, almost completely buried in the hillside, made from concrete and wood, where Corten steel is again featured, its colour close to that of the land which it inhabits, and again more wood. It is a matter of a guiding theme. A matter of threads which maintain their balance, or rather, which hold hands, until the time when, in order to grow further, freely, they become separated and, with a gust of wind, are carried away towards other webs. Destinies already told or all still to be told. Like that of the leaf which falls from the branch of its tree. That of the grape which is separated from its vine. That of the wine it becomes, which is poured from its cask into a glass. And which, at the bar, at the table of an inn or within the walls of a home, in all happiness, promotes the genesis of new links of affection or reinforces the truth formulated over time by others. From the criss-crossing of threads, infinite possibilities are created. Besides, two things, two people, two worlds are always united by a thread.





Idee creative per progettare insieme il vostro spazio verde.

CIAVATTINI garden

Via Traversa, 279, 60131 Ancona AN
Tel. +39 071 2865299 int.2

CIAVATTINI store

P.zza Camillo Benso di Cavour, 29, 60121 Ancona AN
Tel. +39 071 9200248

WWW.CIAVATTINIGARDEN.IT - f



Mutuo

Banco Marchigiano

Per acquisto, costruzione, ristrutturazione, riqualificazione energetica e surroga.

Tasso indicizzato (Euribor 6m/360 mmp + Spread 1,00%)* 0,70%

Per saperne di più visita il sito **www.bancomarchigiano.it** o rivolgiti alla filiale più vicina.

***MUTUO BANCO MARCHIGIANO** - Iniziativa riservata ai Consumatori Soci le cui richieste di concessione sono deliberate entro il 31.12.2019. Mutuo fondiario a tasso indicizzato per un importo non superiore al 50% del valore dell'immobile e per durate fino a 15 anni.

Esempio rappresentativo: *erogazione di mutuo a tasso indicizzato effettuata a dicembre 2019 per acquisto della prima casa. Valore immobile €200.000,00. Importo totale del credito €100.000,00. Importo totale dovuto dal consumatore €105.609,64. Durata 120 mesi. Numero rate mensili 120. Importo rata €866,09.*

TAEG 1,092% *(comprensivo di tutti gli oneri ad eccezione di quelli notarili, di quelli connessi con la trascrizione dell'atto di compravendita del bene immobile e con l'iscrizione dell'ipoteca; nel calcolo viene compreso l'abbinamento di una polizza assicurativa obbligatoria per legge a copertura del rischio incendio e scoppio sull'immobile, stimata su dati di mercato per una percentuale media lorda di 0,008% dell'importo del mutuo) inclusivo di: interessi al TAN 0,70% calcolato al tasso Euribor 6 mesi (div.360, arrotondato ai 5 cents superiori) media mese precedente (pari a novembre a -0,30%) + spread 1,00%, spese istruttoria €400,00, spese di perizia per la valutazione del bene immobile €230,00, commissione incasso rata con addebito su c/c Banco Marchigiano €3,00 per ogni rata, imposta sostitutiva €250,00. La Banca si riserva di approvare la richiesta di finanziamento sulla base dell'esame del merito creditizio riconducibile al cliente.*

[Rivolgersi in Filiale per durate superiori e per LTV maggiore del 50%]

Banco Marchigiano
CREDITO COOPERATIVO

Nelle Marche, per la famiglia.

Design: Kgfdalton Foto: AdobeStock

IN CONVERSAZIONE CON MICHELE BERNETTI

C.E.O. Umani Ronchi

In conversation with Michele Bernetti - C.E.O. Umani Ronchi

UMANI RONCHI. UN NOME CHE È COGNOME DI CHI LA FONDA. UN NOME CHE POI RESTA ANCHE QUANDO A SCRIVERE L'"ENOSTORIA" SONO ORMAI LE FAMIGLIE BIANCHI E BERNETTI.

"È Gino Umani Ronchi che comincia a scrivere la nostra enostoria. Siamo intorno alla fine degli anni '50, quando a Cupramontana, terra del Verdicchio Classico, lui decide di dare la vita a una piccola azienda agricola nelle Marche. Pochi anni dopo, Gino Umani Ronchi si mette alla ricerca di un socio per far crescere ancora quella sua piccola realtà. Lo trova in Roberto Bianchi. Un imprenditore anconetano del settore delle costruzioni edili, ai tempi molto attivo, in particolare, nei lavori portuali. Bianchi aveva una forte passione per l'agricoltura. Il vino costituiva un suo sentito interesse che assecondò entrando nella compagine di Umani Ronchi. Roberto Bianchi era mio nonno materno. E, quando percepì il potenziale di quella piccola realtà agricola di cui era appena entrato a far parte,

UMANI RONCHI. A NAME WHICH IS THE SURNAME OF THE FOUNDER. A NAME WHICH STILL CARRIES ON EVEN WHEN THE PEOPLE WHO NOW TELL ITS "WINE-MAKING HISTORY" ARE THE BIANCHI AND BERNETTI FAMILIES.

"It was Gino Umani Ronchi who was the first to establish our wine-making history. The era is around the end of the 1950s, at a place called Cupramontana, the terrain of the Verdicchio Classico grape, and it was he who decided to set up a small agricultural enterprise in the Marche region. A few years later, Gino Umani Ronchi starts looking around for a partner in order to further grow his small business. He finds one in the person of Roberto Bianchi. An entrepreneur from Ancona from the construction sector, who was at the time a very busy one, and in particular in harbour works. Bianchi was passionate about agriculture. Wine was also another of his keen interests, which he indulged by teaming



chiese a mio padre, Massimo Bernetti, da poco laureatosi in Scienze Politiche: "Mi dai una mano?
Quei viaggi di mio padre, lungo la tratta Ancona/Cupramontana, a bordo del suo Maggiolone, dovevano essere solo per "un primo tempo" … Invece, "quella mano" e quei viaggi continuano ancora.
A metà degli anni '60, Gino U.R. decide di trasferirsi a Roma con la sua famiglia. L'azienda viene rilevata dalla famiglia Bianchi-Bernetti che ne acquisisce il marchio, insieme alla proprietà, dando un impulso produttivo e commerciale all'attività. Il 4 gennaio 1968 avviene la trasformazione in Azienda Vinicola e, appena un anno dopo, il trasferimento della sede sociale e amministrativa ad Osimo, dove si inaugura la cantina destinata alla lavorazione del Rosso Conero. Nello stesso periodo viene potenziata la cantina di Castelbellino, già

up with Umani Ronchi. Roberto Bianchi was my maternal grandfather. And, when he realised the potential of that small agricultural business which he had barely just joined, he asked my father, Massimo Bernetti, who had just obtained his degree in Politics: "Can you give me a helping hand?" Those trips by my father, along the roads between Ancona and Cupramontana, aboard his VW Beetle, were supposed to be "just for a little while" … Instead, that "helping hand" and those trips continue to this day. Halfway through the 1960s Gino U.R. decided to move house to Rome with his family. The company was taken over by the Bianchi-Bernetti family who acquired its brand, together with its property, which gave a production and sales boost to its activities. On 4th January 1968 it was transformed into a Winery Company, and barely a year later, its administrative

dedicata alla lavorazione del Verdicchio.
Con il tempo, la gestione dell'azienda è tutta di mio padre, che persegue, in particolare, tre macro-obiettivi: l'apertura ai mercati esteri della commercializzazione dei vini, soprattutto in Germania e Inghilterra; l'incremento della produzione, affiancando al Verdicchio il Rosso Conero; l'aumento della superficie agricola dell'azienda che, dalle Marche, si propaga e arriva anche in Abruzzo.

Io entro in azienda nei primi anni '90, dopo una laurea in Economia e Commercio e esperienze estere. Affianco mio padre. Insieme avviamo un lavoro di ricerca sulle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche e sui migliori terreni vitati, anche grazie a collaborazioni con esperti e centri di studio universitari. Con me, la Umani Ronchi ha uno sguardo che abbraccia ancora di più il mondo. Si decide di coinvolgere l'enologo Giacomo Tachis, conosciuto per aver creato vini come il Solaia e il Sassicaia. Da questa collaborazione, nel 1994, arriva il Pelago, risultato di una ricerca spinta sui vitigni internazionali e la loro integrazione nel territorio locale, e vincitore dell'International Wine Challenge di Londra. Assieme alla nostra squadra, portiamo avanti un lavoro di affinamento continuo sui vini, che si traduce nella creazione di nuovi prodotti, e nella cura scrupolosa delle etichette esistenti. Un lavoro di perfezionamento della collezione Umani Ronchi dove l'unica parola d'ordine è perseguire la qualità. La mia attenzione

and legal head office was transferred to Osimo, where the winery destined for the production of Rosso Conero red wine was inaugurated. During the same period the winery at Castelbellino, already dedicated to the production of Verdicchio white wine, was further developed. As time has passed, the company management has been entirely provided by my father, who is targeting three macro-objectives: the development of foreign markets, especially in Germany and England; an increase in production, bringing on the Rosso Conero alongside the Verdicchio; an increase in the company's agricultural footprint which, from its base in the Marche region, is expanding further and now also reaches into the Abruzzo region. I took my place in the company during the early 1990s, following a degree in Economics and Sales and experiences abroad. I work alongside my father. Together we are launching a research programme into the most advanced agronomical and oenological techniques, and on the best wine-growing terrains, thanks also to the support of specialist experts and university research laboratories. Now that I am here, the Umani Ronchi business has an outlook which embraces world markets even more. We decided to involve the oenologist Giacomo Tachis, who is known for having created wines such as the Solaia and the Sassicaia. Thanks to this collaboration, in 1994 we came up with the Pelago, the result of our research into international grape varieties



verso la cantina è forte e mi porta a lavorare anche sul nuovo progetto di Roseto degli Abruzzi, dedicato alla lavorazione esclusiva del Montepulciano.
Continuano ad arrivare riconoscimenti per le etichette Umani Ronchi. Nel mentre, l'azienda, senza mai allontanarsi dalla sua terra e dalle sue radici, diviene un brand internazionale".

TRE GENERAZIONI, DUNQUE. MA ANCHE TRE TERRITORI. TRE CANTINE. QUESTA È LA UMANI RONCHI NEL 2019.

"Mio nonno materno, Roberto Bianchi, ha il merito di aver avuto l'idea. Che mio padre, Massimo Bernetti, ha saputo curare, valorizzare e sviluppare. A mio padre riconosco grandi capacità nell'aver saputo produrre, all'interno della nostra realtà, tante conoscenze e quello di essere stato molto competente nell'intessere relazioni di fiducia solide, autentiche e durature con collaboratori, fornitori e clienti. La mia impronta, invece, si può leggere, in particolare, nell'ulteriore apertura ai mercati esteri (il nostro fatturato è, oggi, per il 70%, estero e, per il restante 30%, italiano). Ma anche nel voler migliorare costantemente il ciclo produttivo, i nostri luoghi di produzione e commercializzazione e le nostre etichette. Con un occhio sempre vigile sulla sostenibilità.
Passando ai territori, essi sono Tre: Castelli di Jesi, Conero, Abruzzo - che si estendono attraverso 10 vigneti. 210 ettari in tutto tra Verdicchio, Montepulciano, e altri vitigni tipici della costa adriatica.
Castelli di Jesi è "Nobiltà del Vino Bianco". È la zona del Verdicchio, un vitigno che ha radici antiche e un legame fortissimo, quasi viscerale, con il territorio. Proprio qui nascono i grandi Bianchi Umani Ronchi.
Monte Conero è "Eleganza del Montepulciano, meno strutturato e più raffinato, per via del suo territorio di origine situato più a nord rispetto alla terra di coltivazione tradizionale". I terreni dell'azienda, che si sviluppano attorno al promontorio del Monte Conero, sono dedicati alla coltivazione delle uve a bacca rossa, principalmente del Montepulciano che da queste parti prende il nome di Rosso Conero. Ciò che ci muove è il desiderio di valorizzare un territorio vitivinicolo tanto bello e vocato, quanto poco conosciuto e compreso, qual è la zona del Conero e la convinzione della forza espressiva del Montepulciano che, proprio qui, grazie all'influenza del mare, raggiunge eleganza,





and how they have been integrated into local landscapes, and the winner of the International Wine Challenge in London. Together with our team, we are pursuing a task of continuous refinement of our wines, which translates into the creation of new products, and into the scrupulous protection of our existing labels. My focus on the winery is very strong and this also drives me to work on the new project for the Roseto degli Abruzzi, dedicated to the exclusive production of Montepulciano. Numerous awards for the Umani Ronchi labels continue to come in. In the meantime, the company, without ever moving away from its region or its roots, is becoming an international brand".

THREE GENERATIONS, THEN. BUT ALSO THREE LOCALITIES. THREE WINERIES. THAT IS THE UMANI RONCHI OF 2019.

"My maternal grandfather, Roberto Bianchi, had the merit of having the idea. Which my father, Massimo Bernetti, had the skill to nurture, exploit and develop. What I recognise in my father are his immense ability to have known how to provide, within our enterprise, so many types of expertise, and the ability of having been extremely competent in weaving together relationships of solid, authentic trust with our employees, suppliers and clients. My own contribution, on the other hand, can be seen, in particular, in our further expansion into international markets (our turnover, today, is 70% abroad and, for the remaining 30%, Italian). But also in the desire constantly to improve the production cycle, and our labels, always looking for sustainability.

Talking of the localities, there are Three of these: Castelli di Jesi, Conero, Abruzzo – which stretch out across 10 vineyards. 210 hectares in all, split between Verdicchio, Montepulciano, and other grape varieties typical of the Adriatic coast.

Castelli di Jesi is the "Nobility of White Wine"

This is the area of the Verdicchio, a grape variety which has ancient roots and a strong, almost visceral, link with the locality. It is precisely here that the great Umani Ronchi Whites are grown.

Monte Conero is the "Elegance of Montepulciano, less structured and more refined, as a result of its locality of origin being situated further to the North compared with the traditional area of cultivation"

finezza e capacità di invecchiamento.
Abruzzo è “La forza di un territorio”. È una parentesi Umani Ronchi che si apre attorno agli anni 2000. Basta scendere 100 km più a Sud per trovarsi in Abruzzo, dove l’energia che si ricava dal sole è maggiore, e i terreni sono più sabbiosi e meno calcarei. E dall’eleganza si passa alla potenza. È il Montepulciano d’Abruzzo, coltivato a Roseto degli Abruzzi sia nella forma di allevamento più tradizionale, a tendone, che nei filari. Un terroir che sa coniugare buona produttività e ottima qualità, con una costanza nelle annate che non finisce mai di meravigliare.
I futuri passi racconteranno sempre di una ricerca continua attorno alla terra “migliore” e alle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche. Di un forte approccio etico e di rispetto per l’ambiente. Il viaggio sarà da noi costantemente percorso lungo la traiettoria del biologico. La cantina abruzzese è divenuta di nostra proprietà ed è totalmente convertita a biologico. I nostri vigneti, dal Verdicchio al Montepulciano d'Abruzzo, sono coltivati in biologico in larga misura. Una scelta tecnica ancor prima che ideologica. Perché per fare agricoltura biologica ci deve essere equilibrio in natura, deve esserci quella varietà di colture, di essenze, di erbe che fanno la biodiversità. Varietà tutte che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio ad una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini. Qui il biologico è e sarà sinonimo di qualità”.



UMANI RONCHI. L’APPROCCIO È DI FAMIGLIA E HA IL FASCINO DELL’ARTIGIANALE. EPPURE, LA SUA FAMA È ORMAI INTERNAZIONALE.
“Siamo orgogliosissimi di essere un’azienda di famiglia. Non è un

The company’s plots, which are spread around the promontory of Monte Conero, are dedicated to the cultivation of red-fruited grapes, primarily those of Montepulciano which around here adopt the name of Rosso Conero. The thing which motivates us is the desire to make the most of such a beautiful and well-suited wine-growing locality, albeit one which is little known or understood, such as the Conero area, and our conviction as to the expressive strength of Montepulciano which, just here, thanks to the influence of the sea, achieves elegance, finesse and suitability for ageing.
Abruzzo is “The strength of a locality”
This is an Umani Ronchi parenthesis which was opened around the year 2000. You just have to travel 100 km to the South to find yourself in the Abruzzo region, where the energy you obtain from the sun is greater, and the plots are sandier with less limestone. And from elegance one moves to strength. This is the Montepulciano d’Abruzzo, cultivated in Roseto degli Abruzzi either in its more traditional growing “tendone” format, or in rows.
The history of Umani Ronchi boasts more than fifty years of experience between the Marche and Abruzzo, between Verdicchio and Montepulciano. In the Marche and in Abruzzo, our history will continue to make progress. The future steps we take will always have a message of continuous research around what constitutes the “best” land, and into the most advanced agronomical and oenological techniques. Of a sound ethical approach and respect for the environment. The journey on our part will be constantly directed along the organic trail. The Abruzzo winery has become our own property and has been entirely converted to organic methods. Our grape varieties, from the Verdicchio to the Montepulciano d’Abruzzo, are to a large extent cultivated using organic methods. This is essentially a technical choice rather than simply an ideological one. Because in order to achieve organic agriculture there needs to be an equilibrium in nature, there needs to be that variety of crops, of essences, of grasses which make up biodiversity. All these varieties which grow in the earth at the properties and which leave space for the vine-growing which is able to derive maximum benefit from the grapes produced, without adversely affecting the quality of the wines. Here organic equates to and will remain synonymous with quality".

caso che siamo tra i soci fondatori, ormai da oltre dieci anni, dell'Istituto del Vino di Qualità: 19 grandi marchi del vino italiano, tra cui Antinori, Sassicaia, Masi, Gaia, uniti dalla condivisione di valori, obiettivi, strategie. Produttori che si fanno interpreti del vino italiano nel mondo, verso la conquista e il consolidamento dei mercati internazionali. Requisito imprescindibile per entrare in tale Rete è essere azienda di rilevanza e a conduzione familiare dove la famiglia vanta un ruolo fondamentale non solo nella proprietà ma soprattutto nella conduzione.
Siamo ormai presenti in oltre 50 paesi. E il nostro export è in costante crescita nonostante questi tempi complessi. Un posizionamento consolidato all'interno dei mercati esteri è stato raggiunto a partire da Giappone, Svezia, Canada, Stati Uniti, Germania. Ciò dimostra che si può essere "artigiani" e fare vini buoni anche quando si muovono grandi numeri. Focalizzandoci sull'Oriente, il Giappone è ormai un Paese maturo. Apprezza molto il nostro vino. Con un cliente abbiamo aperto tre ristoranti a Tokyo. Il format è quello di una Trattoria Marchigiana, riorganizzando e riformattando il tutto alla maniera nipponica. I nostri piatti della tradizione sono qui ridimensionati. In particolare, nelle porzioni. E si privilegiano presentazioni che consentono l'utilizzo di bacchette e che rispettano le altre loro abitudini quando si accomodano a tavola.
Un aneddoto molto curioso, ambientato sempre in Oriente, è quello poi legato a un artista della Corea del Sud. Un musicista contemporaneo, molto noto là, che si è fatto fotografare, di sua sponte, con una bottiglia Umani Ronchi in mano, decantandone le lodi. L'immagine, pubblicata sul suo seguitissimo profilo instagram, ha fatto impennare le nostre vendite in quel Paese di lì a poco e così all'improvviso".

COME NASCE IL NOME CHE VIENE DATO A UN VINO APPENA CONCEPITO? CHI NE DISEGNA L'ETICHETTA E LE PAROLE PER FARNE UN RITRATTO CHE VA IN GIRO PER IL MONDO?
"Non esiste una regola specifica che viene rispettata ogni volta. Di sicuro, ove possibile, si fa emergere, nel nome e nell'etichetta, il legame con il territorio di riferimento di quel vino lì imbottigliato. Ad esempio, il Cúmaro, che è un Conero Riserva, lega il suo nome alla pianta tipica del promontorio quale è il corbezzolo. Oppure, Le Vecchie Vigne,

UMANI RONCHI. THE APPROACH IS THAT OF A FAMILY BUSINESS AND ENJOYS THE APPEAL OF METICULOUS CRAFTSMANSHIP. AND YET, ITS REPUTATION IS NOW AN INTERNATIONAL ONE.
"We are extremely proud of being a family-run business. It is not just by chance that we have been among the founding members, now for over ten years, of the Institute of Quality Wine: 19 great brands of Italian wine, including Antinori, Sassicaia, Masi, Gaia, united by the sharing of values, targets and strategies. Producers who act as interpreters of Italian wine throughout the world, in pursuit of the conquest and consolidation of the international markets. It is an indispensable requirement for membership of such a Network that the company should have family relevance and attitude, where the family boasts a fundamental role not only in the ownership but also in its behaviour. We are now present in over 50 countries. And our exports are constantly growing. A consolidated position within foreign markets has been achieved starting with Japan, Sweden, Canada, the United States and Germany. This demonstrates that one can be "artisanal" and make good wines even when big numbers are shifted. If we examine the Orient, Japan is now a mature country. It really appreciates our wine. With one client we have opened three restaurants in Tokyo. The format is that of a Marche region Trattoria, with everything reorganised and re-formatted for Japanese tastes. Our traditional platters are re-sized here. The portions, in particular. And we focus on presentations which allow the use of chopsticks and which respect their other habits when they sit down at the table. Within Umani Ronchi there exists a multitude of collaborations which last and become strengthened over time. Which are founded on reciprocal esteem and respect. Certainly the personalities involved display outstanding professional competence but the ethical aspect is also extremely relevant for us".

HOW DOES A NEWLY-CONCEIVED WINE GET ITS NAME? WHO DESIGNS ITS LABEL AND THE WORDS WHICH PAINT THE PORTRAIT OF IT WHICH GOES AROUND THE WORLD?
"There is no specific rule which has to be respected every time. Naturally, where possible, in the name and the label will emerge the link with the relevant territory of where the wine

un Verdicchio dei Castelli di Jesi doc - Classico superiore, ha per etichetta un disegno in bianco e nero di una vite antica, ricordata poi anche nel nome stesso".

QUALE DESIGN HANNO I LUOGHI UMANI RONCHI?
"Ciò che di continuo ricorre è il concetto di semplicità. Lo ritroviamo ovunque. Nelle architetture delle nostre cantine. Nel modus operandi dell'azienda. Il nostro motto è: "Grandi vini ma non grossi vini", ossia, puntiamo a ottenere vini di carattere, eleganti. Mai di sola forza. Non tendiamo mai a cercare il superfluo. Piuttosto, vogliamo evitarlo. Desideriamo fare un discorso sempre contemporaneo e sostenibile".

CHI SA AMARE UMANI RONCHI?
"Colui o colei che non ricerca cose particolari, di tendenza. Ma che ama la purezza, l'eleganza e l'autenticità. Che vuol sentire il profumo del nostro territorio che corre lungo la costa adriatica e si spinge fino ai Castelli di Jesi".

ANCONA E UMANI RONCHI.
"Ancona e il suo Monte Conero li associo subito alla nostra etichetta Conero Riserva "Campo San Giorgio", lanciata nel 2009. Quella etichetta, con quel disegno di paesaggio in bianco e nero, con la città e i campi per protagonisti e il promontorio del Conero sullo sfondo, in realtà, è stata ripresa da una nostra vecchissima etichetta di un Rosso Conero base del 1968. Ecco, mi viene in mente presto tale associazione. Questa etichetta, come una Città, è continuità nel tempo. E poi, in essa, c'è proprio il Monte Conero".

Che Enostoria, quella della Umani Ronchi… Coerente e Contemporanea. Elegante e gentile. Di carattere. Calata nella sua terra e nel suo mare. Eppure, globetrotter nella sua anima. E che legame con la sua terra. Le sue uve devono tanto, struttura, profumi e profondità, al terroir in cui nascono. E la sua terra deve molto alla Umani Ronchi. Quel vino parte da qui per fare il giro del mondo, raccontando dove è nato, si è invecchiato e imbottigliato…

Grazie Michele per aver acceso, con la sua cortese e simpatica disponibilità, una luce che illumina ancora di più aspetti inesplorati di una storia bellissima, la VOSTRA, che FORTUNATAMENTE riguarda (anche) Ancona e ci riguarda.

was bottled. For example, the Cúmaro, which is a Conero Riserva, links its name to the typical local plant on that promontory called the arbutus. Or there is Le Vecchie Vigne (The Old Vineyards), a Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC - Classico superiore, whose label displays a black and white design of an ancient grapevine, the name of which is also reflected in the name of the wine itself".

WHAT SORT OF DESIGN DO THE UMANI RONCHI LOCATIONS HAVE?
"Something which recurs on a continuing basis is the concept of simplicity. We find it everywhere. In the architectures of our wineries. In the modus operandi of the company. Our motto is: "Great wines but not heavy wines", that is to say, we strive to obtain wines which are noble, elegant. Never just strong alone. We never tend to go for anything superfluous. Indeed, we want to avoid that. We wish to make a statement which is always modern and sustainable".

WHO ARE THE PEOPLE WHO LOVE UMANI RONCHI?
"He or she who is not looking for anything in particular, anything trendy. But who loves purity, elegance and authenticity. Who wants to smell the perfume of our landscape which runs along the Adriatic coast and reaches as far as the Castelli di Jesi".

ANCONA AND UMANI RONCHI.
"I immediately associate Ancona and its Monte Conero with our label for Conero Riserva "Campo San Giorgio", launched in 2009. That label, with its black and white design of a landscape, with the town and its fields to the forefront and the Conero promontory as background, in actual fact, was reproduced from one of our oldest labels for a basic Conero Red from 1968. There, that association springs immediately to mind. That label, like a town, represents continuity over time. And also, it actually contains the Monte Conero".

What a Wine-making History, that of Umani Ronchi… Coherent and Modern. Elegant and kind. Noble. Anchored to its land and to its sea. And yet, a globetrotter in its soul. Thank you Michele for having turned on a light which further illuminates some unexplored aspects of a really beautiful history, YOUR OWN, which FORTUNATELY matters to Ancona.



FESR MARCHE
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE
POR 2014-2020

MARCHE
Fondi strutturali
e di investimento europei

Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE MARCHE

www.europa.marche.it



ORGOGLIO *SENZA* ***PREGIUDIZIO***

ARTURO CIRILLO E IL CAPOLAVORO DI JANE AUSTEN

Pride without prejudice. Arturo Cirillo and Jane austen's masterpiece



Sento Arturo Cirillo mentre è in partenza. Questa è la sua costante. Viaggia, parte ma poi ritorna sempre nei posti che lo fanno stare bene. È in partenza per una tournée che lo vede impegnato da regista e attore. Come sempre. Ormai è un connubio inscindibile. Penso a come poter restituire la trama di questa nostra conversazione e mi convinco sempre di più che siamo su un palcoscenico. Ed eccola, la pièce teatrale a cui ho avuto il privilegio di partecipare.

Si apre il Sipario.

ATTO I

SCENA I - ERA SCRITTO

Entra Arturo Cirillo, attore e regista, ormai un habitué al Teatro delle Muse di Ancona e che sarà in scena con la produzione di Marche Teatro "Orgoglio e Pregiudizio". Parte il monologo. Inizia lo spettacolo.

Il Teatro ce l'ho nella pelle, da sempre. Forse è stata fortuna, forse è stato destino. Come se fosse già scritto da qualche parte

I call Arturo while he is away. This is what he does. He leaves and travels but always comes back to places that make him feel good. He is on tour as an actor as well as a director, as always. Since ever this is an unbreakable marriage. While I am thinking of a way to convey our conversation, I am getting convinced that we are onstage. And here it is, the play I got the privilege to be a part of.

The curtain rises.

ACT I

SCENE I

Actor-director Arturo Cirillo comes in. He is now a regular of Ancona's Teatro delle Muse and will be on stage acting "Pride and Prejudice", a Marche Teatro production. Monologue starts, the show begins.

Theater has been a part of me since the beginning. Maybe it was luck, maybe it was fate. As if it was already written somewhere and I just had to put all the pieces of the puzzle together. When I was a child, my parents used to take me to

e io non ho fatto altro che ricomporre tutti i pezzi del puzzle. Da piccolo i miei genitori mi portavano a vederlo. Lui. Così grande e maestoso e al tempo stesso accogliente. Entravo occhi bassi, timore reverenziale. Poi le luci si spegnevano: solo allora alzavo lo sguardo, occhi sognanti…è partito tutto da lì, da quegli occhi che volevano vedere oltre. Che volevano dare forma a ciò che vedevano. All'inizio facevo degli allestimenti nella mia camera. Ero solo. E sognavo. Immaginavo. Un giorno ero presentatore, un giorno recitavo scene che avevo visto in teatro, un altro cantavo. Strano come in una cameretta di 15 metri quadri possano entrarci dei mondi. E poi il mondo, quello vero, è arrivato: ho iniziato danza e l'Accademia. E lì ho conosciuto loro. I miei compagni di viaggio. Molière e Annibale Ruccello. Le mie stelle guida.

SCENA II – COPPIE

Arturo Cirillo è nel limbo

Sono regista e attore. È così da sempre. Per me l'una non può esistere senza l'altra. Non sarei completo. Sono un Doppelgänger.

Parto dai concetti e poi li faccio diventare sentimento, in danza e musica. È la mia cifra stilistica. Il mio modo di indagare la realtà. Rifletto sul connubio tra il corpo e la mente. Mi stimolano i temi della famiglia, del rapporto con l'infanzia e il bisogno di ognuno di noi di essere amato. Ricerco, rifletto, elaboro, rielaboro.

Il Teatro è Arte e Artigianato, Astrazione e Concretezza. Due ossimori in osmosi. Il teatro si fa con le mani, si monta, si smonta, si respira. Ci si muove. Nello stesso tempo si crea un mondo effimero ed eterno. Un mondo che non esisterà più concretamente finito lo spettacolo. Ma che resterà con i suoi concetti e le sue sensazioni. Perché trascendono. Vanno al di là.

ATTO II

SCENA I – L'INCONTRO

Arturo Cirillo e la Fondazione Marche Teatro…

La prima cosa che mi viene in mente pensando a Marche Teatro è: famiglia. Accogliente, stimolante. Un ambiente fatto di donne, acute, che fanno il loro lavoro con passione e determinazione. Pratiche e affettuose. Hanno una concretezza estrema e poi di colpo si esaltano con degli accenti di pura utopia. Sono delle Amazzoni. Sono delle Muse. Contemporanee.

Ormai ne faccio parte da tempo. Ancona è diventata la mia seconda città. Mi piace partire per poi ritornare. E ogni volta, trovo una sfumatura diversa. In fondo, sono un abitudinario eclettico.

SCENA II – ORGOGLIO E PREGIUDIZIO

Perché portare a teatro "Orgoglio e pregiudizio" di Jane Austen?

Perché penso che sia una scrittrice con un dono folgorante per i dialoghi. Perché sono affascinato dall'Ottocento e dal rapporto fra i grandi romanzi di quell'epoca e la scena. Perché

him. He. So big and majestic and at the same time welcoming. I used to enter looking down with a reverential apprehension. Then the lights went out: only then I looked up, dreamy eyes. It all started from there, from those eyes that wanted to see beyond. That wanted to shape what they saw. In the beginning I was doing set-ups in my room. I was alone. And I was dreaming. I was imagining. One day I pretended to be a showman, one day I performed scenes I had seen in the theater, another I was singing. Strange how worlds can fit into a 15 square meter room. And then the world, the real one, came about: I started dancing and attending the Academy. And there I met them. My traveling companions. Molière and Annibale Ruccello. My guiding stars.

SCENE II – DUO

Arturo Cirillo in limbo

I have been a director and an actor since ever. To me, one cannot exist without the other. I wouldn't be complete. I am a Doppelgänger. I always start from concepts and then I turn them into feelings, dance and music. It is my signature. My way of investigating reality. I reflect on the union between body and mind. I am stimulated by the themes of family, relationship with one's childhood and the need anyone has to be loved. I research, reflect, elaborate, rework. The theater is Art and Craft, Abstraction and Concreteness. Two oxymorons in osmosis. The theater is made by hand, assembled, disassembled and breathed. It moves. At the same time an ephemeral and eternal world is created. A world that will no longer exist concretely once the show is over. But that will live on through its concepts and feelings. Because they transcend. They go beyond

ACT II

SCENE I – THE ENCOUNTER

Arturo Cirillo and the Marche Teatro Foundation...

The first thing that comes to my mind when I think of Marche Teatro: Family. A Welcoming, stimulating one. An environment made up of acute women, who do their work with passion and determination. Practical and affectionate. They have an extreme concreteness and then suddenly they are exalted with hints of pure utopia. They are Amazons, they are Muses of our time. I have been a part of it for some time now. Ancona has become my second hometown. I like leaving and then coming back. And every time, I find a different shade. After all, I am an eclectic creature of habit.

SCENE II – PRIDE AND PREJUDICE

Why have I chosen to put "Pride and Prejudice" by Jane Austen on stage?

Because I think she is a writer with a knack for dialogues. Because I am fascinated by the nineteenth century and by

amo molto l'ironia di questa scrittrice, il suo sguardo acuto ma anche distaccato sui suoi personaggi. Perché mi affascina quel mondo, dove apparentemente non accade mai nulla di eclatante, eppure è sempre in evoluzione. Il suo è un universo abitato per la maggior parte da creature che stanno abbandonando la fanciullezza per diventare ragazze da marito o giovani scapoli da sposare, con tutto il pudore, i turbamenti, le insicurezze, e anche l'orgoglio e i pregiudizi che la giovinezza porta con sé.
A ben guardare, questo mondo sociale – dove ci si conosce danzando, ci si innamora conversando, ci si confida con la propria sorella perché i genitori sono, ognuno a suo modo, prigionieri del proprio narcisismo – non mi sembra così lontano da noi. Jane Austen mette in scena una spietata critica e allo stesso tempo un'amorosa dichiarazione d'appartenenza alla propria epoca. Per fare questo si cala nei suoi personaggi, amandoli e prendendoli un po' in giro. Se ne sta nascosta dietro una tenda ad osservarli, ridacchiando tra sé. Da dietro quella tenda, come nel buio di una quinta, Jane Austen reinventa la realtà attraverso la sua rappresentazione, che resta sempre vera. Come avviene in teatro.

ATTO III – ÇA VA SANS DIRE

Arturo Cirillo e Ancona

A me piace molto il Passetto, guardo il mare e sperimento l'idea di libertà. E poi mi piace vedere che sotto tutta questa libertà, c'è un angolo dalla grande intimità: quella parte della spiaggia con le rimesse dei pescatori, così protetta, così malinconicamente bella nei mesi freddi. Mi piace il parco Franco Scataglini, dedicato al grande poeta anconetano che mi ha fatto conoscere Francesco De Melis, mio collaboratore storico per le musiche. Come anche il parco della Cittadella e la Mole, lì sento l'Ancona che ho imparato a conoscere. E che mi rimanda a uno dei meravigliosi drammi marini di Eugene O'Neill.

Applausi a scena aperta.

the relationship between the great novels of that era and the scene. Because I really love the irony of this writer, her keen and detached gaze on her characters. Because I am fascinated by that world, where apparently nothing striking ever happens, yet it is always evolving. Hers is a universe inhabited for the most part by creatures who abandon their childhood to become marriageable girls or young bachelors to marry, with all the modesty, troubles, insecurities, and even pride and prejudices that youth brings up. Taking a closer look at it, this social world - where one knows each other by dancing, where one falls in love conversing, where one confides in one's own sister because their parents are, each in its own way, prisoners of their own narcissism - it doesn't seem so far from us. Jane Austen stages a ruthless critique and at the same time a loving declaration of belonging to her own era. To do this, she immerses herself in her characters by loving them and mocking them a bit. She is hidden behind a curtain observing them, giggling. From behind that curtain, Jane Austen reinvents reality through her representation, which always remains true. The very same process that takes place in theater.

ACT III – ÇA VA SANS DIRE

Arturo Cirillo and Ancona

I like the Passetto, I look at the sea and I experience the idea of freedom. And then I like to see that under all this freedom, there is a corner of great intimacy: that part of the beach with fishermen's sheds, so protected, so sadly beautiful during the cold months. I like the Franco Scataglini park, dedicated to the great poet from Ancona with whom I got acquainted thanks to De Melis, my life-long music collaborator. As well as the Cittadella park and the Mole: there I feel the Ancona that I have come to know. And that reminds me of one of Eugene O'Neill's wonderful marine dramas.

Spontaneous applause.



“CARIFAC’ARTE *che abita a* ***Le Conce”***

“Carifac’Arte that lives in Le Conce”



QUAL È LA SUA FAMIGLIA DI ORIGINE?
"È la Fondazione Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana che dà la vita a Carifac’Arte S.r.l.. È il 19 luglio 2018 la sua data di nascita".

I SUOI SEGNI PARTICOLARI, OGGI
"Carifac’Arte è indirizzata, in generale, a dare supporto all’operatività della Fondazione Carifac. È così attiva nella promozione e valorizzazione delle attività artistiche e dei beni culturali, nella progettazione, produzione e comunicazione di attività ed eventi in ambito musicale, letterario, teatrale, editoriale e non solo. Di certo, rivitalizzare e riportare alla luce le “botteghe degli antichi mestieri” sono due obiettivi, tra i più forti, che, hanno orientato la stessa Fondazione a costituire Carifac’Arte".

LE SUE MATERIE DEL CUORE
"Carifac’Arte, allo stato odierno, ospita la Cartiera Aperta, con i laboratori di preparazione della forma e della produzione

CAN YOU TELL US ABOUT THE FAMILY IT ORIGINALLY CAME FROM?
Fondazione Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana was the entity that originally created Carifac’Arte S.r.l.. Its date of birth is 19 July 2018.

DISTINGUISHING MARKS, TODAY.
In general, Carifac’Arte aims to provide support to the activities of the Carifac Foundation. It therefore operates to promote and develop artistic activities and those related to cultural heritage, by designing producing and advertising activities and events in the fields of music, literature, theatre, publishing and more. And of course, the desire to revitalise and shine new light on the “workshops of the ancient trades” are two of the strongest objectives which have encouraged the Foundation to establish Carifac’Arte.

ITS FAVOURITE SUBJECTS.
Carifac’Arte, in its present state, hosts the Open Paper Mill,







della carta, la Scuola Internazionale dei Mestieri d'Arte, che ha iniziato la sua attività a ottobre 2019 e il nuovo Museo, che verrà inaugurato nella primavera 2020 e ospiterà la collezione d'arte di Ruggeri e Mannucci".

I SUOI MAESTRI PIÙ GRANDI

"Carifac'Arte si avvale della straordinaria competenza e assoluta professionalità di 4 esperti qualificati, che costituiscono le colonne portanti della Scuola Internazionale dei Mestieri d'Arte".

SANDRO TIBERI: Maestro Cartaio riconosciuto dalla Regione Marche. Ha esperienza nell'ambito della carta dal 1985, quando ha iniziato a lavorare presso le Cartiere Miliani di Fabriano, dove è rimasto fino al 1999. Ha proseguito il suo percorso come Artista e Artigiano in Italia e all'estero. Il luogo in cui opera è considerato "Bottega Scuola".

BRUNO SEBASTIANELLI: Maestro filigranista con ben 41 anni di esperienza nelle storiche Cartiere Miliani di Fabriano. Esperto

with workshops on preparing the mould and the production of paper, the International School of Art Crafts, which began its activity in October 2019 and the new Museum, which will be opened in Spring 2020 and will host the art collection of Ruggeri and Mannucci.

ITS GREATEST MASTERS

Carifac'Arte relies on the extraordinary skill and absolute professionalism of 4 well-qualified experts who are the cornerstones of the International School of Art Crafts.

SANDRO TIBERI: Master Paper-Maker recognised by the Marche Region. His experience in the paper industry dates back to 1985, when he began working at the Miliani Paper Mills in Fabriano, where he remained until 1999. He continued pursuing his career as Artist and Artisan in Italy and abroad. The place where he works is known as "Bottega Scuola" or "Educational Workshop".

BRUNO SEBASTIANELLI: Master watermarker with no less than 41 years of experience in the historical Miliani Paper Mills in Fabriano. An expert in preparing the moulds and creating standard and light and shade watermarks.

GILVANA MARIA DA SILVA: Skilled stapler. Her job is to attach the forming canvases to the moulds for making hand-made paper and to position the watermarks. She also has a great deal of experience in all the phases of the

nella preparazione delle forme e nella realizzazione delle filigrane sia in chiaro sia in chiaroscuro.

GILVANA MARIA DA SILVA: Abile cucitrice. Si occupa di fissaggio delle tele di formazione nelle forme per la lavorazione della carta a mano e il posizionamento delle filigrane. Ha inoltre notevole esperienza in tutte le fasi di lavorazione della carta a mano.

MARIO COCCO: Esperto falegname con grande esperienza nella fabbricazione dei telai in legno necessari per la lavorazione della carta. Possiamo definirlo l'ultimo dei "modulari"; a Fabriano, infatti, è rimasto l'unico a possedere questa particolare competenza.

CARIFAC'ARTE. DA GRANDE, QUALE FORMA AVRÀ?
"Il futuro di Carifac'Arte è disegnato dalla storia della Città. Un progetto ambizioso che la Comunità merita e che vede Le Conce riconcepite, quale spazio logistico di posizione e incubatore culturale creativo, da abitare. Un nuovo Hub cittadino, nato per la Carta e la Filigrana, per ricongiungere la memoria al progetto e riconvertire la nostra storia nel progetto, con la presunzione di catalizzare il passaggio dal sistema attuale di micro-progettualità ad un unico progetto di sistema.
Un investimento sicuramente oneroso nelle fasi iniziali ma che sicuramente apporterà significative economie di scala, se ben partecipato da tutti gli attori della Comunità".

CARIFAC'ARTE. DOVE ABITA?
"Carifac'Arte abita a Le Conce.
A Fabriano, a due passi dal centro. L'area in cui sorge il complesso architettonico di suggestiva bellezza, come suggerisce il nome stesso, un tempo era sede di opifici che, utilizzando l'acqua del fiume Giano, che scorre lì a fianco, si dedicavano alla lavorazione delle pelli.
Una visione dall'alto restituisce presto la struttura de Le Conce. Due corpi di fabbrica paralleli, uniti da due passaggi in quota. Entrando si nota subito che, ai piani alti, trattandosi di ex concerie, sono presenti le tipiche aperture degli essiccatoi o stenditoi, schermate da una sorta di grigliato in legno. Nel 1997, l'intero immobile è stato oggetto di un importante intervento di restauro e risanamento e il vecchio edificio è stato trasformato in una struttura di interesse pubblico. In seguito al prolungato stato di abbandono dell'edificio e ai gravi danni determinati dal sisma del 1997, infatti, si è deciso di procedere a un vero e proprio recupero strutturale e funzionale, realizzato grazie alla Fondazione Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana,

manual paper-making process.

MARIO COCCO: Expert carpenter with a long experience in manufacturing the wooden frames needed to produce paper. We can define him as the last of the "modulari"; and indeed he is the only one in Fabriano to have this specific skill.

WHAT WILL IT BE LIKE WHEN IT GROWS UP?
The future of Carifac'Arte is drawn by the history of the City. An ambitious project which the Community deserves and which will see the rebirth of Le Conce as a local logistics space and a creative cultural incubator, ready to be filled with local skill. A new city Hub, created for Paper and Watermarking to relate our memories to and convert our history into the project, with the presumption that it will catalyse the transition from the current system of numerous micro-projects to a single system project.
This will undoubtedly be a tough investment in the early phases but it is one that will be sure to bring significant economies of scale if all the members of the Community participate actively in it.

WHERE DOES IT LIVE?
Carifac'Arte lives in Le Conce.
In Fabriano, a stone's throw from the centre. The area which hosts the strikingly beautiful architectural complex, as its name suggests, was once home to tanneries which used the waters from the River Giano that runs alongside it in their productions.
A bird's eye view gives an immediate idea of the structure of Le Conce. Two parallel factory buildings, joined by two passageways high up. Going inside, you immediately notice that, since the buildings were formerly tanneries, the higher floors have the characteristic openings of the drying rooms or drying racks, screened by a sort of wooden grating. In 1997, the entire property underwent an important renovation and restoration project and the old building was transformed into a structure of public interest. In fact. following the prolonged state of abandonment of the building and the serious damage caused by the earthquake in 1997, a decision was made to proceed in carrying out a true structural and functional recovery, possible thanks to the support of Fondazione Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana, and the participation of a local cultural association, which used the funds raised during a solidarity initiative held by the Italian



con la partecipazione di un'associazione culturale locale che utilizzò i fondi derivanti da un'iniziativa di solidarietà delle fondazioni bancarie italiane".

CARIFAC'ARTE. È BEN INSERITA NEL SUO CONTESTO?

"Fabriano, insignita Città Creativa UNESCO per l'Artigianato e le Arti Popolari, è conosciuta in tutto il mondo come Città della Carta. Carifac'Arte, in particolare, con la Cartiera Aperta e la Scuola Internazionale dei Mestieri d'Arte, vuole custodire, tramandare questa vocazione ed esserne cassa di risonanza. Alla seconda metà del XIII secolo risale l'attività cartaria a Fabriano. Non è stato qui che la carta sia stata inventata. L'attribuzione della qualifica di "culla della carta occidentale", la città di Fabriano se l'è aggiudicata grazie alle innovazioni tecnologiche introdotte dai cartai fabrianesi, quali la collatura del foglio con gelatina animale, la pila idraulica a magli multipli e l'applicazione del "signum" o filigrana. A questa fase di fioritura e di sviluppo, segue, tra la fine del XVI secolo e il XVIII secolo, un'inversione di tendenza legata soprattutto alla concorrenza di manifatture francesi, olandesi ed inglesi, che diedero avvio a una produzione di carta più adatta ai nuovi sistemi di stampa a caratteri mobili. In questo scenario, si inserisce la famiglia Miliani che assieme al conte Antonio Vallemani, proprietario di una cartiera locale, costituisce, nel 1780, una società per la fabbricazione della carta, che porta in breve tempo ad assumere un ruolo di primo piano nel settore. Con il tempo, l'azienda diviene una realtà industriale di fondamentale importanza, ancora oggi sulla scena, seppur con diversi assetti proprietari".

CARIFAC'ARTE. HA BUONI RAPPORTI CON IL PASSATO? E CON IL FUTURO?

"In particolare, con la sua Scuola Internazionale Dei Mestieri D'arte, la Fondazione Carifac è custode di una memoria antica e locale e sa innestare su di essa un gusto contemporaneo.

banking foundations.

IS IT WELL INTEGRATED INTO ITS ENVIRONMENT?

Fabriano, UNESCO Creative City for Craftsmanship and the Popular Arts, is renowned worldwide as the City of Paper. In particular, Carifac'Arte, with the Open Paper Mill and the International School of Art Crafts, aims to preserve and hand this vocation down through the generations, promoting and developing it. Fabriano has hosted paper-making as a trade since the late 13th Century. But paper was not invented here. The city of Fabriano earned its title as the "western cradle of paper" thanks to the technological innovations introduced by the local papermakers, such as the glueing of the sheet with animal gelatine, the water-powered mill with multiple trip hammers and the application of the "signum" or watermark. This phase, in which the industry flourished and developed, was followed, between the end of the 16th Century and the 18th Century, by a radical change of direction due most of all to competition from French, Dutch and English productions that paved the way for a production of paper more suited to the new mobile printing systems. This scenario set the scene for the contribution of the Miliani family who, in 1780, together with Count Antonio Vallemani, owner of a local paper mill, incorporated a paper production company which would soon establish them as a leading player in the industry. As time went by, the company became a crucial asset for the industry and still operates today, although under different ownership structures.

DOES IT HAVE A GOOD RELATIONSHIP WITH THE PAST? AND THE FUTURE?

In particular, in tandem with the International School of Art Crafts, the Carifac Foundation is the custodian of an ancient and local memory, which it succeeds in expressing with contemporary taste.
In fact, the objective of the International School of Art Crafts is to rediscover and recover the ancient art of papermaking from the past and transmit it to the new generations: a plan that aims to recover "ancient trades" in order to promote and develop the activities that made the City of Paper shine. A particular focus is placed on producing handmade paper and on creating chiaroscuro watermarks. There is also a space set aside for experimenting, where an innovative technological area is explored: nanocelluloses. Training courses for young people under 35 years old are currently being launched. These courses, divided into

La Scuola Internazionale dei Mestieri d'Arte si pone, infatti, l'obiettivo di riscoprire e recuperare l'antica arte cartaria del passato e di trasmetterla alle nuove generazioni: un piano di recupero di "antichi mestieri" per promuovere e valorizzare le attività che diedero lustro alla Città della Carta. Particolare attenzione è rivolta alla produzione della carta a mano e alla creazione di filigrane in chiaroscuro e, inoltre, è stato previsto uno spazio di sperimentazione, attraverso l'innovazione tecnologica delle nanocellulose".

Sono in fase di attivazione corsi di formazione destinati a giovani fino a 35 anni di età. I corsi, articolati in diversi moduli, con lezioni teoriche e pratiche ed esame finale, si svolgeranno presso le aule e i laboratori interni alla struttura.

La Scuola Internazionale dei Mestieri d'Arte ha attivato i seguenti laboratori: Laboratorio di preparazione della forma: Incisione su legno, Incisione su cera, Tecnica del filo argentana, Grafitatura, Galvanotipia, Punzonatura della tela, Cucitura della tela per la produzione.

Laboratorio di produzione della carta: Preparazione di carte che provengono dalla tradizione storica fabrianese, Preparazione di carte sperimentali e tecniche per affrontare le esigenze dei mercati del terzo millennio.

(Si ringraziano per l'intervista il Presidente della Fondazione Carifac Marco Ottaviani e il Segretario Generale Marco Boldrini)

different modules, with classroom and practical lessons, and a final exam, will be held in the classrooms and workshops in the building.

The International School of Art Crafts has launched the following workshops:

Workshop on preparing the mould: Engraving on wood, Engraving on wax, Silver thread technique, Graphitage, Electrotyping, Stapling the canvas, Sewing the canvas for production.

Paper production laboratory: Preparation of paper from the historical tradition of Fabriano, Preparation of experimental papers and techniques for tackling the requirements of the markets in the third millennium.

(Many thanks to Marco Ottaviani, Fondazione Carifac President, and to Marco Boldrini, General Secretary, for their interview)





UMANI RONCHI

VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO







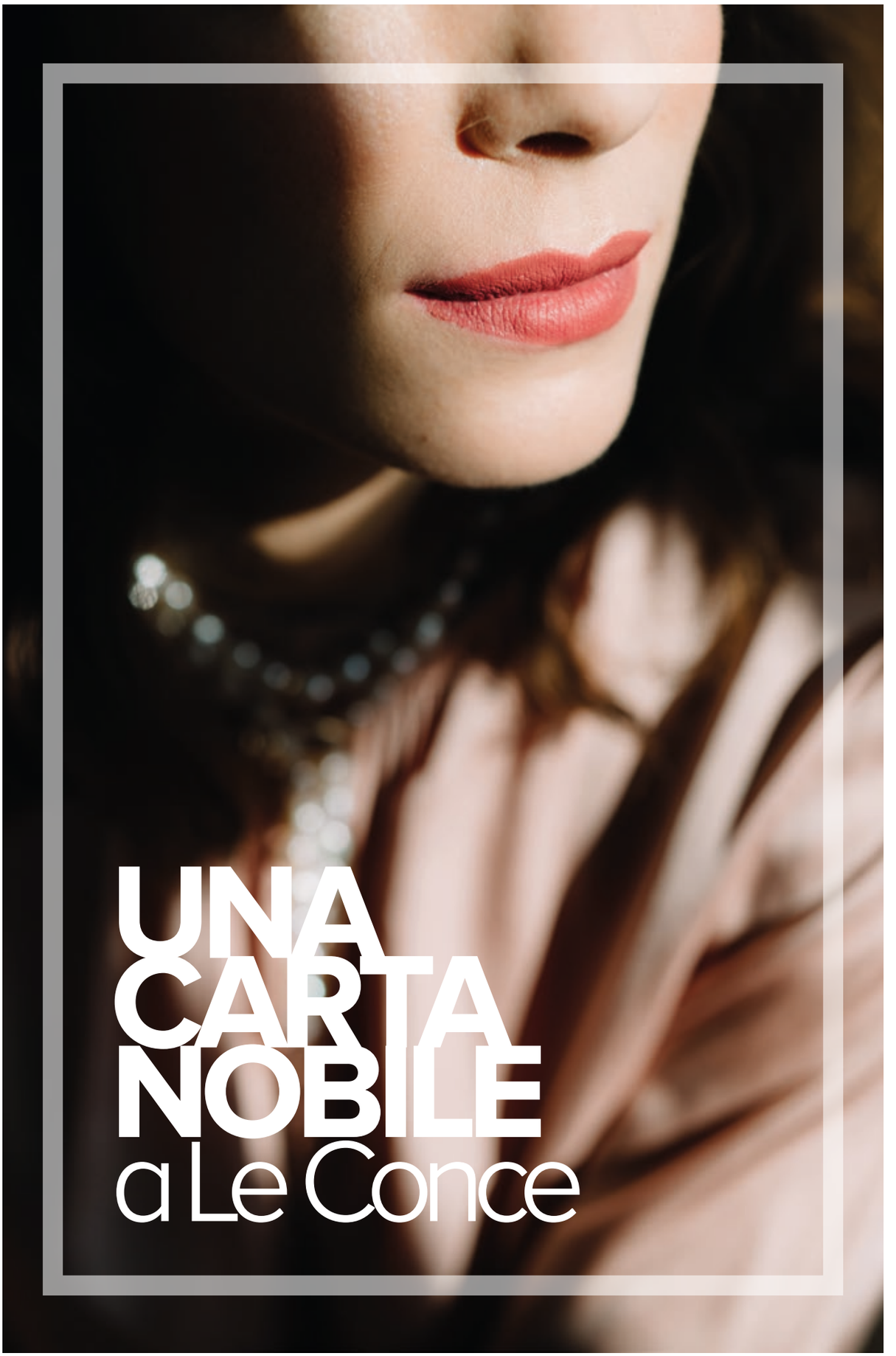
WINE SHOP

VENDITA VINI
VISITE IN CANTINA
DEGUSTAZIONI TEMATICHE
WINE TOUR PERSONALIZZATI

Il Wine Shop Umani Ronchi è lo spazio dove trovare tutti i vini dell'azienda: selezioni, "anteprime" e grandi formati. Ma anche prodotti artigianali scelti con cura tra i produttori di Marche e Abruzzo.
Il Wine Shop è il punto di partenza per visite in cantina e degustazioni guidate.

Prenotazioni e acquisti: Tel. 071.7108716 - 3464071185
Email puntovendita@umanironchi.it
Orario: 9/13 - 15,30/19,30 · **Chiusura:** domenica e lunedì (variabili nei periodi festivi)
Via Adriatica 12, 60027 - Osimo (AN)

www.umanironchi.com


UNA
CARTA
NOBILE
a Le Conce



LE CONCE. A FABRIANO.

"Oggi essere rivoluzionari significa togliere
più che aggiungere, rallentare più che accelerare,
significa dare valore al silenzio, alla luce,
alla fragilità, alla dolcezza."
(Franco Arminio)

Un racconto d'inverno. Un paesaggio incantato. Un'immagine,
essenza di femminilità. Rassicurante. Comme il faut.
Che pare si guardi bene dall'andarsene via dai sentieri della tradizione.
Passano di qua, singolarità, visione artistica e merito, una cura attenta
nell'esecuzione, eccellenza dei materiali, sperimentazione e un peculiare tratto
autoriale e artigiano. Sfilando, incontrano la cultura contemporanea.
Si trovano e si uniscono. Diventando, insieme, punto di riferimento per il futuro.
A Le Conce si va a imparare il mestiere. È, qui, in atto una rivoluzione.
Nel presente, incontri il passato. E finisce che ti proietti oltre.
In scena, un Artigianato moderno. Un Pensiero progettuale che dialoga
con un'alta manifattura. Artisti e Maestri - Artigiani che attingono
dal reciproco savoir faire e condividono idee.

Concept e Copy: **Annatildestudio** · Model: **Eleonora Luini** · Stylist & Clothing: **Kokeshi Concept store** · Hair Stylist e Make-up: **Azzurra Zampini by Matelier97** Design: **Arch. Anna Paola Quargentan and Contemporaneo Showroom in collaboration with Edra Spa e Green line srl** · Tea: **Cose di tè** · Jewels: **Maria Marchegiani** · Place: **Le Conce Scuola internazionale dei Mestieri d'Arte Carifac'Arte** · Photo: **Maria Francesca Nitti**

A NOBLE KIND OF PAPER IN LE CONCE

LE CONCE. IN FABRIANO.

“Today being revolutionary means taking away rather than adding, slowing down rather than accelerating; it means giving value to silence, light, fragility and sweetness.”
(Franco Arminio)

A winter’s tale. An enchanted landscape. An image, the essence of femininity. Reassuring. Comme il faut. Which seems to be trying hard not to leave the pathways of tradition. Uniqueness, artistic vision and merit pass this way, a careful focus on the execution, the excellence of the materials, experimentation and a particular authorial and artisan mark. As they walk, they encounter contemporary culture. They find one another and join together. Becoming a reference point for the future. You go to Le Conce to learn the trade. Here a revolution is in progress. In the present, you meet the past. And end up projecting yourself beyond it. The setting portrays modern Craftsmanship. A thought based on a design that dialogues with fine manufacturing. Artists and Master Craftsmen who use one another’s savoir-faire and share their ideas.







“Un racconto d’inverno.
Un paesaggio incantato.

Un’immagine, essenza
di femminilità”









“Nel presente,
incontri il passato.
E finisce che
ti proietti oltre”









A Le Conce, la genesi della creazione della nobile carta fatta a mano e la bellezza di tutti gli strumenti che le danno vita.
L'acqua, il lavoro delle mani, gli impasti basici, a cui si aggiungono altri elementi di natura. In questo luogo, per sperimentare nuove sinergie, l'arte e il design sanno allearsi con l'artigianato.
Sono abitanti del posto solo concetti visibili in trasparenza.
Che non hanno timore di mettersi a nudo.
Forti della loro bellezza autentica, non temono neppure imitazioni.
Come, del resto è, la Carta filigranata, fabbricata, qui, "in modo che dalla sua sostanza trasparischino delle linee o figure a guisa di filograne o arabeschi".
Si dà un nuovo respiro a motivi e cromie ispirati al passato, senza cadere nella trappola del retrò. Si va alla ricerca del pezzo unico e esclusivo, che abbia il focus sul fatto a mano e, per colore predominante, il bianco latte, il colore del legno e non solo. Che mantenga l'aspetto originario per salvaguardarne la genuinità.
Che abbia eleganza di forma, alta qualità e attenzione al dettaglio.
Che possegga abilità radicate nella tradizione e che rischiano di andar perse.
La mano di chi crea è importante tanto quanto il risultato estetico.
Tempo, tatto, gesti, voci, sguardi, interiorità, intelletto e immaginazione prendono vita, mescolando linguaggi e materia. E si danno il testimone.
Incisione su cera del disegno.
Realizzazione, in rame, dello stampo e del suo controstampo tramite galvano plastica.
È da qui che esce il punzone.
Per il mezzo della punzonatura, la tela di bronzo fosforoso (dorata) viene modellata.



At Le Conce, you witness the genesis of fine hand-made papermaking and the beauty of all the tools used in this art. Water, handiwork, the basic pastes, to which other natural elements are added. Here, if new synergies are to be experimented, art and design must become the allies of craftsmanship.
The only inhabitants of this place are visible, transparent concepts. Which are not afraid of baring all. Proud of their original beauty, they do not fear imitations. Like the watermarked paper produced here “in such a way that its substance shows up lines or shapes in the form of watermarks or arabesques”. Here new life is breathed into patterns and shades inspired by the past, without falling into the trap of retro nostalgia. The objective is a unique, exclusive piece, with a focus on the fact that it is hand-made and with a colour palette dominated by milky white and the colour of wood, among others. A piece that maintains its original appearance to safeguard its authenticity. A piece with an elegant shape, of high quality and a spotlight on detail.
Fruit of skills rooted in tradition that now risk being lost. The hand of the creator is just as important as the aesthetic outcome. Time, touch, gestures, voices, glances, inwardness, intellect and imagination come to life, mixing styles and materials. And bearing witness to each other’s progress. Wax engraving of the design. Creation, in copper, of the mould and its dolly by electroplating. This is how the mould is produced. The canvas of (gilded) phosphor bronze is stamped and modelled.









E la tela viene poi cucita a mano su un telaio di legno di rovere o douglas. Solo ora si passa alla lavorazione della carta filigranata.
Per giungere a quell'insieme di chiari e scuri che significa più o meno fibre di impasto che si vanno a depositare sul modellato che si vuole riprodurre.
Si parte dalla cellulosa di cotone che è sinonimo di qualità. Le cellulose arboree non sono ammesse. Le fibre prescelte si mescolano all'acqua. Si crea l'impasto. Usare le mani per modellare la materia informe perché diventi carta, ovvero, forma.
È esercizio, pensiero, coinvolgimento interiore.
Non esiste una regola. Tutto si gioca sul piano dell'esperienza.
Gli anni di sperimentazione, l'amore e la curiosità fanno la differenza.
Creare la carta fatta a mano è uguale a dire "togliere l'acqua dall'impasto".
Ascolti rapita il Maestro Cartaio nel mentre sintetizza e ti restituisce, in un motto solo, il suo nobile e gigante operato. "Eliminare l'acqua in eccesso".
Affacciata al piccolo ponte, a due passi da Le Conce, che sta sull'acqua del fiume Giano, rivedi l'intramontabile raffinatezza della volontà di privarti di ciò che non occorre. Quel concetto "trasparente" di sostenibilità ed etica, al tempo.
Quel gesto caro nei riguardi della natura e dell'uomo. Che fa tanto bene.
Come quando, in un pomeriggio di sole d'inverno, indossi l'abito e i colori a te più cari. Metti i gioielli di famiglia. Ti siedi all'ombra di un bosco incantato. Aspetti l'amica di una vita.
E celebri il tuo tempo, immergendo selezionate foglie di tè nell'acqua tiepida e limpida.











And the canvas is then hand-stitched onto an oak or Douglas fir wooden frame. Only now can the production of the watermarked paper begin.
Poised to achieve that set of light and dark marks made by the pulp fibres deposited on the template to be reproduced.
The starting point is cotton cellulose, which is quality personified. Tree cellulose is not allowed.
The pre-selected fibres are mixed with water. The pulp is created.
The hands are used to model the shapeless material into paper, into a shape. It's an interior exercise, thought, engagement. There are no rules. Everything is played based on the plans laid by experience.
Years of experimentation, passion and curiosity make the difference.
Making hand-made paper is like saying "remove the water from the dough".
You listen to the master papermaker, fascinated, while he summarises and describes to you in a single motto, his noble and gigantic task.
"Removing excess water". Looking out from the little bridge, a short stroll from Le Conce, which stands over the water of the river Giano, you again see the timeless sophistication in the desire to get rid of that which is not needed. That "transparent" concept of sustainability and ethics, from back then. That gesture of tenderness towards nature and man.
Which is so beneficial.
Like when, on a sunny winter's afternoon, you wear your favourite dress and the colours you love the most. You put on the family jewels. You sit down in the shade of an enchanted wood. You await your lifelong friend. And celebrate your time, dunking selected tea leaves into the warm, clear water.

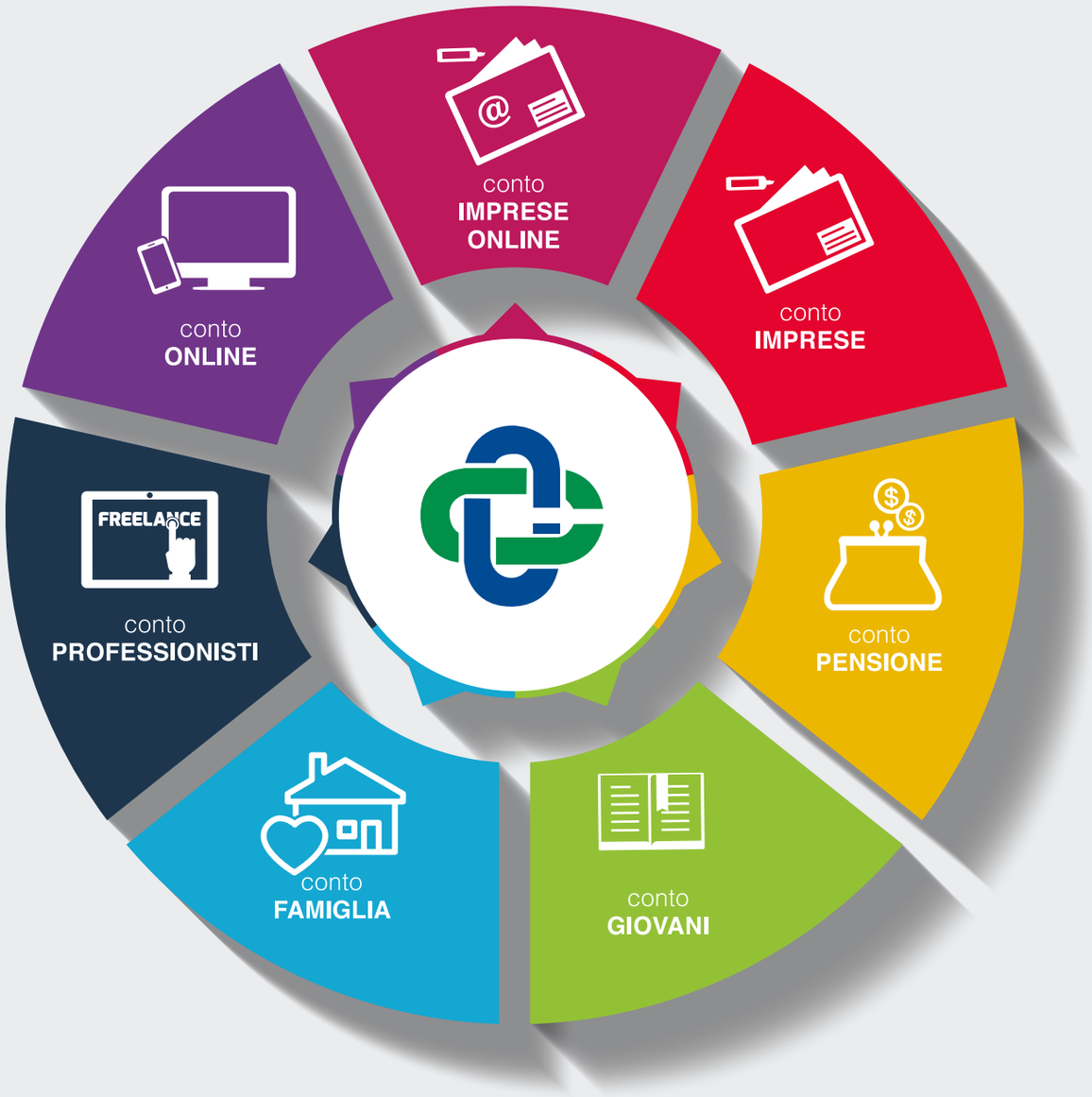






BCC CREDITO COOPERATIVO

Banca di Ancona e Falconara Marittima



UN CONTO PER TUTTI

Le nostre soluzioni per ogni tua esigenza.
Scegli il tuo conto.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per tutte le condizioni economiche e contrattuali è possibile consultare i fogli informativi relativi al prodotto, oltrechè i relativi fascicoli dei prodotti accessori, abbinati disponibili presso tutte le filiali della banca nonché sul sito internet www.anconafalconara.bcc.it. È altresì possibile consultare la guida "Il Conto corrente in parole semplici".



ANCONA
BOUTIQUES
43° 35' N 13° 30' E



GISA BOUTIQUE

CORSO STAMIRA, 2-12 – ANCONA
T. +39 071 203255

Nato nel 1965 come atelier di abiti su misura e prêt-à-porter, oggi si trova nel prestigioso palazzo del '700 Ajo. Presenta brand di lusso, con corner in esclusiva dedicati a Gucci e Dior.

Since 1965 this atelier has been proposing tailor-made garnements and prêt-à-porter clothing. Nowadays in its charming boutique in the Palazzo Ajo (XVIII century), it displays luxury brands, with two exclusive corners dedicated to Gucci and Dior.



RENZO RAGNETTI

CORSO STAMIRA, 47 – ANCONA
T. +39 071 204809

Per l'uomo che ama un guardaroba classico ed è attento ai dettagli, la boutique ospita le collezioni di Manuel Ritz, Entre Amis, Tintoria Mattei e Ghirardelli.

For men who love a classic allure and care about the finest details, this boutique proposes a great bouquet of brands, from Manuel Ritz to Entre Amis, from Tintoria Mattei to Ghirardelli.



MILTON BOUTIQUE

VIA LATA, 2/D – ANCONA
T. +39 071 203405

È una delle boutique storiche di Ancona. Il suo stile classico, con degli accenti contemporanei, veste quanti vogliono distinguersi per eleganza.

As one of the most historic ones in the town, this boutique gives shape to a classic style, without forgetting contemporary details.



COLTORTI BOUTIQUE

CORSO STAMIRA, 22 – ANCONA
T. +39 071 202729

Presente nelle Marche e in Abruzzo, Coltorti seleziona i migliori brand di alta moda e offre un servizio di consulenza di immagine personalizzata, per un'esperienza di shopping unica ed esclusiva.

In its boutiques in the Marche Region and the Abruzzi, Coltorti selects the best haute couture brands and offers a personal shopping service for a tailor-made, exclusive experience.



LAY LINE

LARGO SACRAMENTO, 6 – ANCONA
T. +39 071 202400

Uno dei negozi storici in pieno centro per l'uomo che è alla ricerca di uno stile classy & chic.
Un indirizzo imperdibile per chi ama i brand di nicchia.

One of the historic shops in the very centre for men looking for a classy & chic style. Not to be missed for those loving niche brands.



MAX MARA

CORSO GIUSEPPE GARIBALDI, 14 – ANCONA
T. +39 071 55265

Si trova in una delle vie principali una delle maison più conosciute del Made in Italy dallo stile raffinatamente sofisticato.

In the very centre of the town, this maison is one of the symbols of the made in italy thanks to its regined and sophisticated style.



DÉSHABILLÉE

CORSO GIOVANNI AMENDOLA, 49 – ANCONA
T. +39 071 201753

In questo negozio c'è un benvenuto colorato. Come i capi che propone. Uno stile fresco e giovane per una donna che vuole distinguersi con carattere.

In this shop, there is a colourful welcome. Like the garnements. A young and playful style for a woman who would like to be stylish.



GRANT

C.SO GARIBALDI, 68 – ANCONA
T. +39 071 2075717

Per bambini da 0 a 14 anni, abbigliamento casual e da cerimonia con un'attenta selezione di marchi alla moda, street per i maschietti e più bon ton per le femminucce.

For children 0-14, this boutique is suitable for those loving a casual style, very street for boys and bon ton for girls.



MAISON LINGERIE

CORSO GIUSEPPE MAZZINI, 134 – ANCONA
T. +39 071 201663

Una vera coccola per chi cerca lingerie raffinata e di classe. Un negozio che sa parlare la lingua della seduzione.

A real treat for those who are looking for refined and elegant underwear. A shop speaking the language of seduction.



POP CORN

CORSO G. AMENDOLA, 63 – ANCONA
T. +39 071 31779

È uno degli indirizzi di riferimento in città per la moda ragazzi: brand di alta gamma e di tendenza, che incontrano i gusti dei piccoli e dei genitori.

It is one of the unmissable address in town for kids fashion: luxury brands which meet both parents and children's desires.



RIVIÈRE

VIA DEGLI OREFICI, 5E – ANCONA
T. +39 071 206399

Cappottini e abiti particolari dai toni pastello si accomodano in un ambiente intimo ed accogliente. Un concept store pieno di vere e proprie meraviglie. Etereo.

Coats and particular dresses with their pastel colours are in a cozy, intimate atmosphere. A concept store filled with real wonders. Ethereal.



ANCONA
ACCESSORIES
43° 35' N 13° 30' E



GIORGETTI GIOIELLERIA

CORSO G.GARIBALDI, 29 – ANCONA
T. +39 071 202607

Una delle gioiellerie storiche della città, una passione che si tramanda di generazione in generazione. Uno stile ben definito, che, pur rinnovandosi, resta sempre fedele a se stesso.

One of the historic jeweleries in Ancona, a passion which reiterates from father to son. A well defined style, always coherent through decades.



OTTICA MANNA

PIAZZA ROMA, 11 – ANCONA
T. +39 071 202647

Sempre alla ricerca delle utlime tendenze eyewear, l'ottica Manna propone le collezioni delle maison più prestigiose.

Always in search of the last eyewear trends, Manna Eyewear displays the latest collections of the most prestigious maisons.



GIOIELLERIA WARGAS SISTI

CORSO G.GARIBALDI, 37 – ANCONA
T. +39 071 201269

Entrare in Wargas Sisti significa aprire un mondo di saperi artigiani e altissima qualità. Collezioni uniche che parlano la lingua dell'eleganza senza tempo.

Enter Wargas Sisti means discovering the charm of craftmanship and very high quality. Unique collections able to convey a timeless elegance.

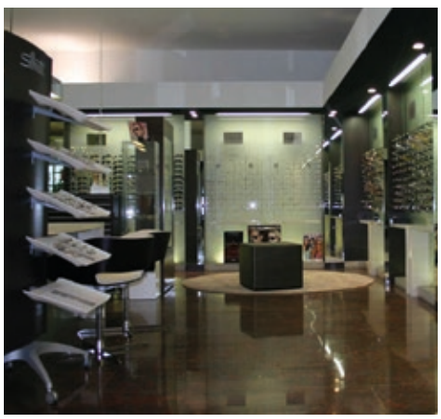


FELCINI

C.SO GARIBALDI, 74 – ANCONA
T. +39 071 2071005

Sono i dettagli che fanno la differenza. E qui se ne trovano davvero tanti: scarpe, borse e accessori per dare ancora più carattere al proprio outfit.

Just matter of details. And this boutique is full of details: shoes, bags and accessories to give each outfit a glam touch.



OTTICA MANCINI

C.SO CARLO ALBERTO, 45 – ANCONA
T. +39 071 2810264

È uno degli indirizzi imperdibili per chi è alla ricerca di occhiali da sole e da vista alla moda, in linea con le tendenze del momento.

One of the unmissable adresses for those looking for the coolest eyewear and sunwear collections.

ANCONA
HOME & DESIGN
43° 35' N 13° 30' E



VITTORIA RIBIGHINI

VIA C. PIZZECOLLI, 2 – ANCONA
T. +39 071 204311

Abitare non significa solo riempire uno spazio per necessità, ma farlo vivere di emozioni. In questo atelier di design si trovano vere e proprie collezioni di arredi e oggetti autentici, dal gusto raffinato e poliedrico.

Living a place is not just about occupying a space, but feeling emotions. In this atelier real furniture collections and design objects with a refined, multifaceted style combine themselves.



ARTECASA VENTURI

PIAZZA DEL PLEBISCITO, 1 – ANCONA
T. +39 071 53736

Oggetti di design dall'eleganza senza tempo, complementi di arredo che sanno abbinare il classico al contemporaneo. Per dar vita ad ambienti chic e di carattere.

Design objects conveying a timeless elegance, furniture combining classic and modern elements in order to shape chic and unique ambiences.

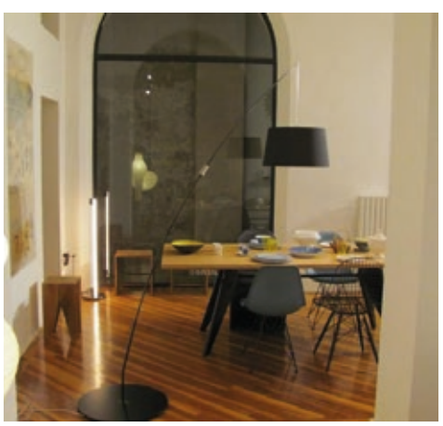


GALLERIA GIOACCHINI

C.SO GARIBALDI, 26 – ANCONA
T. +39 071 201005

È una delle gallerie d'arte storiche e più rinomate della città. Attiva dal 1975, ospita esposizioni e retrospettive personali e collettive dei grandi del panorama moderno e contemporaneo: Guttuso, Licini, Cazzaniga, Morandi, solo per citarne alcuni.

It is one of the most historic and renowned art galleries in Ancona. Since 1975 it has been hosting exhibitions and retrospectives of important modern and contemporary artists, like Guttuso, Licini, Cazzaniga, Morandi.



CONTEMPORANEO HOUSE

PIAZZA DEL PLEBISCITO, 42 – ANCONA
T. +39 071 53168

Uno spazio chiaro e luminoso esalta i pezzi di arredamento dal sapore minimal e senza tempo. Contemporaneo sa unire grandi brand di design a marchi di nicchia, tutti comunque accomunati dalla qualità eccellente dei prodotti.

A light and bright area underlines the timeless and minimal furniture objects. Whether well-known design brands or niche ones, Contemporaneo house has always products of very high quality.



CIAVATTINI GARDEN

VIA TRAVERSA VARANO, 279 – ANCONA
T. +39 071 2865299

Un vivaio che è anche un concept store, con l'ideazione di una propria linea di oggettistica. È l'indirizzo giusto per chi ama composizoni raffinate ma mai scontate e per chi è alla ricerca di complementi di arredo di carattere.

A garden, which is a concept store at the same time. It is the right address for those who love refined flower arrangements and for those who are looking for design objects and small pieces of furniture.

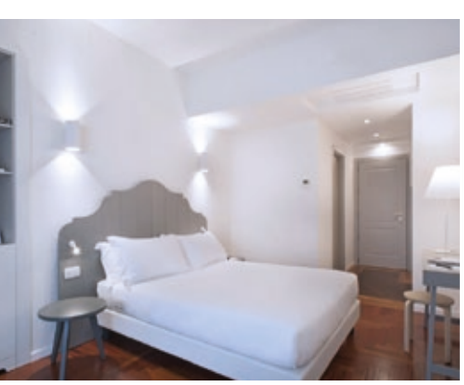


SEEBAY
hotel
★ ★ ★ ★
RIVIERA DEL CONERO

LA TUA OASI DI RELAX TRA LA NATURA DEL MONTE CONERO.

Un hotel che sa accogliere per una pausa rigenerante.
Un ristorante che racconta della Baia di Portonovo.
Una Private Spa per liberarsi dello stress del quotidiano.
È il tuo weekend. Ritrova te stesso.

Indulge. Relax. Breathe.







SEEBAY HOTEL**** VIA POGGIO, 160, 60129 PORTONOVO AN - 071.801470 WWW.SEEBAYHOTEL.COM



UNA DANZA LIBERA
e Primitiva



LE GROTTE DI FRASASSI. A GENGA.

Goccia dopo goccia.
Passo dopo passo.
C'è movimento.
La materia si fa forma.
È tutta una questione di tempo.
Che non permette escamotage.
Tanto meno scorciatoie o scuse.
Richiede rigore e disciplina. Gradisce molto la pazienza dell'attesa.

La formazione delle concrezioni, come la coreografia di una danza, è una narrazione lenta.
Che si porta dietro un lavoro di backstage complesso.
Fatto di incontri, di passaggi di stato e elementi.
Un processo che ha la bellezza imperfetta del non finito.
Che, nella sua fragilità e nelle stratificazioni del tempo, si fa forte, diventando poetico e inesatto.

In grotta, la stessa goccia pare danzare.
Le concrezioni più belle dello stillicidio sono le stalattiti, che decorano le volte delle sale,
e le stalagmiti, la base.
Ma pure le colate calcitiche o i laghetti cristallizzati dicono la loro in quanto a splendore.
E ciò avviene quando rispettivamente l'acqua dilava la roccia o vi ristagna.

Concept e Copy: **Annatildestudio** · Dancer: **Elisa Spina Luna Dance Center** · Stylist & Clothing: **Rivière My little concept store** · Hair and Make-up: **Eduardo Oliva and Eriselda - GoCoppolaAncona** · Lighting: **Effettoluce** · Place: **Le Grotte di Frasassi** · Photo: **Maria Francesca Nitti**

A FREE AND PRIMITIVE DANCE

THE FRASASSI CAVES.
IN GENGA.

Drop by drop.
Step by step.
There is movement.
Substance is taking shape.
And everything is a matter of time.
Which means no subterfuge.
And even less, shortcuts or excuses.
It requires rigour and discipline.
Having the patience to wait is much appreciated.

The formation of the concretions, like the choreography of a dance, is a slow narrative.
Which comprises some complex work behind the scenes.
Made up of encounters, of changes of state and elements.
A process which enjoys the imperfect beauty of something unfinished.
Which, in its fragility and in the layers set down over time, gives it great strength, becoming poetic and ethereal.

In the caves, every droplet itself seems to be dancing.
The most beautiful concretions from the dripping process are the stalactites, which decorate the vaults of the galleries, and the stalagmites, which adorn their floors.
But even the calcite flow patterns or the crystallised lagoons recount their own splendour.
And this happens when respectively water leaches through the rock or ceases to flow there.











In una sera d'autunno, nella bianca e suggestiva caverna,
entra la libertà.
Lasciando spazio al genius loci, inizia a ballare.
Dentro quella scultura (naturale) da abitare a piedi scalzi,
una poesia contemporanea si muove.
È un cuore che pulsa dal guscio ancestrale di bianco calcare.
Nell'aria, che porta il profumo di un tempo umido,
un senso esoterico e intimo pervade paesaggi segreti.
Nascosti. Ma non troppo.
Lì, una grazia rara. Sicura e ordinata. Danza.
Si esprime con coraggio, seguendo il proprio ritmo.
È consapevole in pieno del proprio fisico.
Esprime la sua attitudine e personalità.
I suoi passi non alterano il sito. Lo magnificano.
Tra le concrezioni e la libertà che balla c'è sincretismo.
Si fa come a Creta.
Dove, da tempo immemore, si fabbrica la migliore terracotta
che deriva dal mescolare terre diverse.
Ci si fonde. Si co-abita e si creano nuove sintesi.
Tempo, spazio e materie perdono valore.








During one Autumn evening, in the white and evocative cavern, freedom enters.
Leaving room for the genius loci, it starts to dance.
Within that (natural) sculpture, to be inhabited barefoot, a modern poem starts to move.
It is a heart which beats from the ancestral shell of white limestone.
In the air, which bears the perfume of damp weather, an esoteric and intimate sensation pervades secret landscapes.
Hidden away. But not too much.
Over there, a rare grace. Safe and well-structured.
Dancing.
It expresses itself with courage, following its own rhythm.
It is fully aware of its own physique.
It expresses its own attitude and personality.

Its steps do not spoil the site. They magnify it.
There is syncretism between the concretions and the freedom.
It occurs as in Crete.
Where, since time immemorial, they make the best terracotta derived from the mixture of different sorts of earth. You blend into it.
You co-habit with it and new syntheses are created there.
Time, space and matter lose their value.





La situazione è bella e calma.
Direi onirica.
Invita all'ascolto del silenzio.
Ad ammirare la meraviglia dei giochi di luci e di ombre. Mossi dai passi.
E creati nelle texture stratificate dalla natura. Sa ispirare.
Chi è paziente. Chi si prende cura di sé.
Chi coltiva la mente e il corpo.
Chi mantiene salvo lo stupore.
Per le cose e per il mondo.
Suggestioni di carattere interiore.
Esperienze che, vissute in prima persona, imprimono ricordi in memoria.
Che si sedimentano e lì restano.
Fino a quando non arriva un'altra goccia (di memoria). Che deciderà se invitarli o meno a danzare con lei.

(Alla goccia) (A chi danza)
Grazie del ballo.
È stato appassionante, immenso, rigenerante. Grazie per ogni ballo.
Del prossimo, siamo già in attesa.

















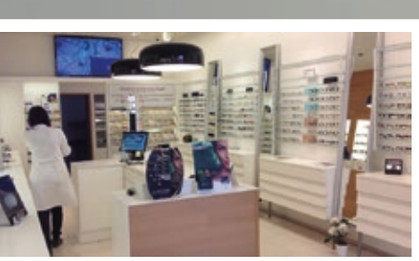
The situation is calm.
I would say dream-like.
It invites you to listen to the silence.
To admire the marvel of the interplay
of light and shade. Animated by the
steps. And created in the textures
stratified by nature's hand. It inspires
you. You who are patient.
You who look after yourself.
You who cultivate your mind and
your body.

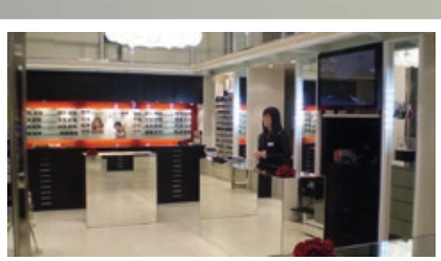
You who value the amazement
you feel. For things and for the world
around you.
Suggestions which come
from within you.
Experiences which, lived through
in the first person, imprint
reminiscences in your memory.
Which settle like sediments and
remain there.
Until the time when another drop
(of memory) arrives.
Which will decide whether or not to
invite you to dance with it.

(To the droplet) (To those who dance)
Thank you for the dance.
It was fascinating, immense,
regenerating.
Thank you for every dance.
We are already waiting
for the next one.

OTTICA MANNA

Semplicemente, il prodotto perfetto per voi.

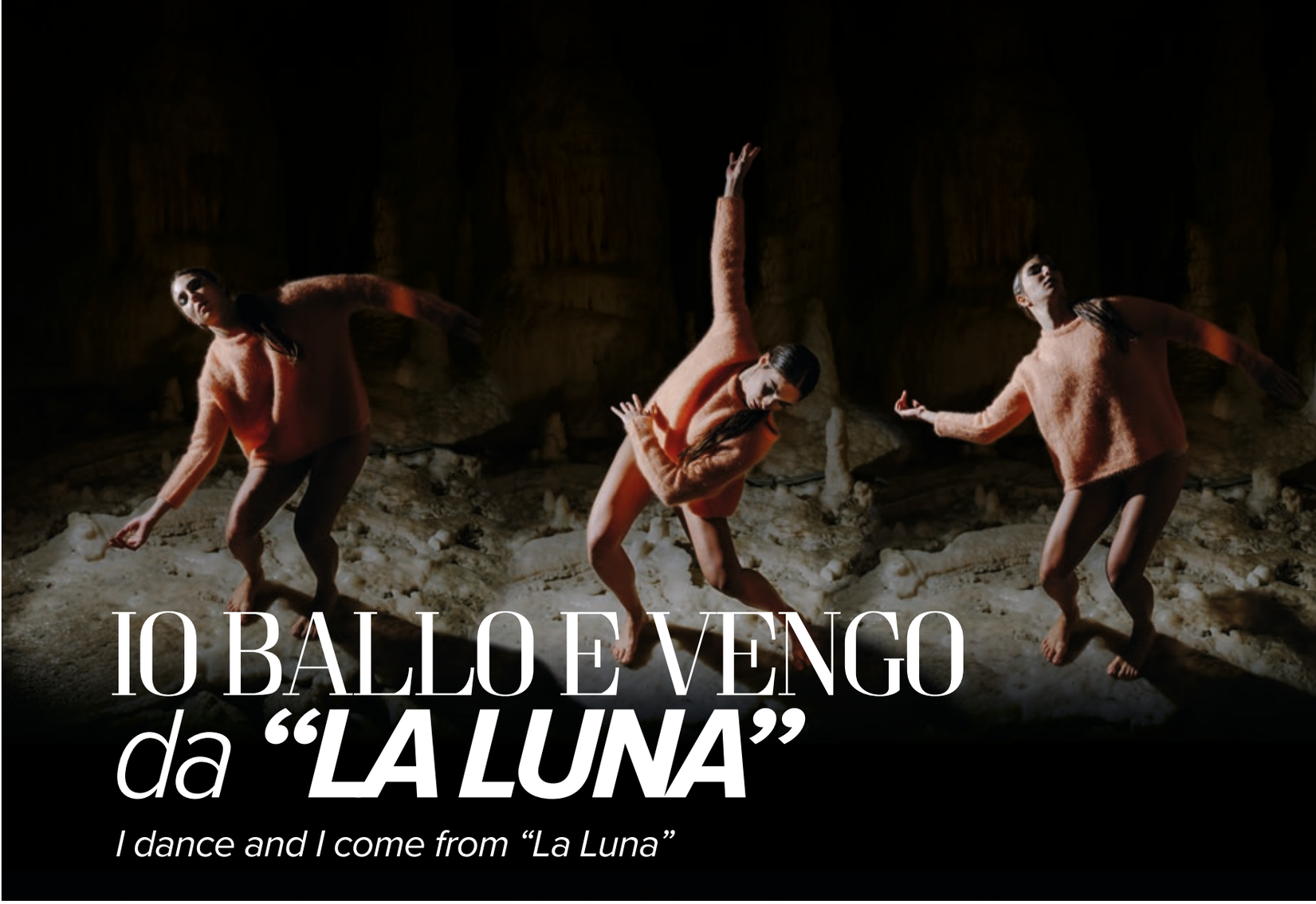






www.otticamanna.com

Via C. Colombo, 28 Ancona Tel. 071.893998 | Piazza Roma 11/12 Ancona Tel. 071.202647 | C. Comm.le CargoPier Osimo Tel. 071.781428



IO BALLO E VENGO *da "LA LUNA"*

I dance and I come from "La Luna"

(Annatildestudio dialoga con Cristiano Marcelli - Presidente e Direttore tecnico de La Luna Dance Center e la ballerina Elisa Spina - formatasi a La Luna Dance Center e alla Folkwang Universität der Künste)

"LA LUNA" E LA DANZA...

(Cristiano) "Il ballerino è un artista che usa il suo corpo come strumento di espressione. La danza è corpo che occupa lo spazio in un dato tempo. È un'arte. E, come tale, è anche concettuale. È un gioco con il controllo. La tecnica ti aiuta a trovarlo, l'arte, che si manifesta quando l'uomo si esprime, ha bisogno di perderlo. La danza, come l'arte, indaga sul senso. Estetico e interiore. È interpretazione, ricerca infinita. Ha a che fare con la vita. Esprimere se stessi attraverso il movimento è qualcosa di innato nell'essere umano che completa la nostra stessa esistenza. Aumenta la nostra consapevolezza, la cura e ci fa crescere. Quando si balla, ci si prende cura del fisico e della mente.
La Luna (Dance Center) è la casa della Danza così intesa. È una comunità. Dove vivere assieme. Non

(Annatildestudio speaks with Cristiano Marcelli - President and Technical Director of La Luna Dance Center and dancer Elisa Spina, who trained at La Luna Dance Center and at the Folkwang Universität der Künste)

"LA LUNA" AND DANCE...

(Cristiano) "A dancer is an artist who uses the body as a tool for expressing him or herself. Dance is the body when it occupies space in a certain time. It is an art. And a conceptual art at that. It is a game one plays with control, with technique as a tool that helps you locate it, and art, which manifests itself when man expresses himself, which needs to lose it. Dance, like art, plays on and explores meaning. Aesthetic and interior meaning. It is a form of interpretation, a never-ending study. It is related to life. Expressing ourselves through movement is an innate quality of the human being that fills our very existence to the brim. It boosts our awareness, makes us care more and grow more. When you dance, you're tending to your mind and your body.
La Luna (Dance Center) is the home of this vision of Dance. It's a community. Where people live together. It's not just a

è solo fisica. Non è solo sede. È sempre legata a un sentimento. È uno spazio dedicato all'arte, in genere, dove ci si incontra e si partecipa. A "La Luna" vengono persone di ogni età e condizione sociale. Il nome "La Luna" è lì da sempre. Lo porta con sé da quando è nata. E tutti i direttivi che ha avuto nel tempo lo hanno saputo accogliere e rispettare. In fondo, tra la luna e la danza, sembrano esserci infinite connessioni. La luna ti fa pensare alle maree, a qualcosa che è in grado di condizionare il movimento della materia. La luna è simbolo. Un riferimento. È a portata di mano. Ma anche irraggiungibile. Ti emoziona. È come un margine di azione, tra te e il desiderio, ovvero, ciò che vuoi davvero conquistare".

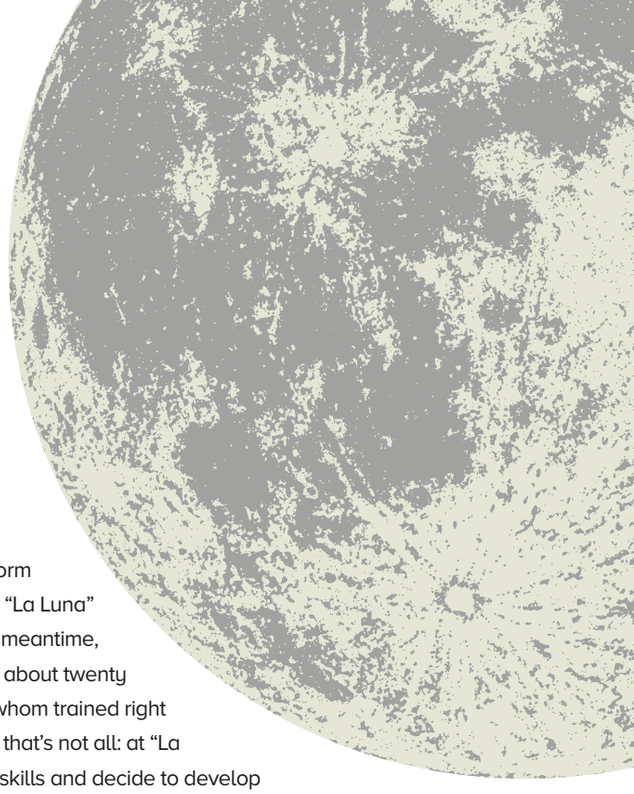
LO SBARCO DE "LA LUNA" SU ANCONA

(Cristiano) "Correva l'anno 1985. Era una stanza unica, in via Senigallia, con una grande colonna al centro. La gente, sempre più numerosa, finiva per ballare anche in strada.
Simona (Ficosecco) la frequenta sin dall'inizio. Prima come studente, poi come insegnante. Nel '90 ne assume la Presidenza. Nel '97 arrivo anche io. "La Luna", nel tempo, si trasforma. Cresce. Va a Passo Varano. Cambia, quindi, luogo. Mai i valori a cui si ispira. Sempre dà posto a tutte le età (a partire dai 3 anni), a tutti i livelli e a tutte le espressioni e tecniche della danza. Una peculiarità è che gli stili si contaminano e influenzano a vicenda. La danza contemporanea diventa sempre più importante. Qui, la Break dance trova ogni volta spazio, al di là di ogni moda. E si fa più narrativa, ispirandosi, di certo, a "La Luna Dance Theatre", altro Collettivo qui fortemente presente e caratterizzante. Oggi, il suo carattere itinerante e internazionale è ben manifesto. Con le sue iniziative invade punti nevralgici della cultura dorica. Si esibisce al Teatro delle Muse, al Teatro Sperimentale come pure alla Mole Vanvitelliana e al Teatro Panettone. Si apre al mondo grazie ai suoi insegnanti residenti che sono invitati da diverse e influenti scuole all'estero. Grazie al Conero Dance Festival con campus, rassegne, spettacoli, feste, che avviene a cavallo dei mesi di giugno e luglio di ogni anno. E grazie alla rete di collaborazioni con artisti da prestigiose realtà mondiali come Tanztheater Wuppertal Pina Bausch, Momix, Cirque du Soleil, Teatro alla Scala, Folkwang University, Broadway

physical thing. It's not just a building. It is always linked to a sentiment. A space dedicated to art, in general, where people meet and participate. People of all ages and social conditions come to "La Luna". The name "La Luna" has always existed. It was there from the very beginning. And all the leaderships at its helm over the years have successfully embraced and respected it. When all is said and done, there appear to be endless associations between the moon and dance. The moon makes you think of the tides, of something that is capable of conditioning the movement of matter. The moon is a symbol. A reference. It is within reach. But it is also unreachable. It moves you. It's like the farthest limit of action, between you and desire, or rather what you really want to achieve".

"LA LUNA" LANDS IN ANCONA

(Cristiano) "It was 1985. It was just one room, in Via Senigallia, with a large column in the centre. Soon, so many people went there that they would end up dancing in the street.
Simona (Ficosecco) attended the place regularly from the very beginning. First as a student and then as a teacher. In 1990 she became its President. In 1997 I came along too.
"La Luna", over time, transformed. It grew. It moved to Passo Varano. So it changed location.
But its founding values never wavered. Its doors were always open to people of all ages (from 3 years old upwards), to all levels and all expressions and techniques of dance. One unique feature of "La Luna" was that different styles contaminated and influenced one another there.
Contemporary dance became more and more important. Here, there is always room for breakdancing, whatever the fashion may be.
And it is assuming more of a storytelling role, definitely inspired by "La Luna Dance Theatre", another Company with a strong characterising presence here. Today its itinerant and international vocation is clearly visible. With its initiatives it invades nerve centres of Doric culture.
It performs at Teatro delle Muse, Teatro Sperimentale, the Mole Vanvitelliana and Teatro Panettone. It opens up to the world thanks to its resident teachers who are invited by a wide range of influential schools abroad.
Thanks to the Conero Dance Festival, with camps, exhibitions, performances and parties, held between June and July each year. And thanks to the network of partnerships with artists from prestigious international companies such as Tanztheater Wuppertal Pina Bausch, Momix, Cirque du Soleil, Teatro alla Scala, Folkwang University, Broadway Dance Center, Rock



Dance Center, Rock Steady Crew, Steps On Broadway e tante altre ancora".

QUALI "STELLE" SONO STATE AVVISTATE DA LASSÙ?
(Cristiano) "Sono diversi gli allievi che vogliono trasformare l'esperienza della danza a "La Luna" in una professione vera e propria. Intanto, "La Luna" si avvale di uno staff di una ventina di insegnanti residenti, molti dei quali si sono formati all'interno dell'Associazione stessa. Non solo, dentro "La Luna", ci si può perfezionare e si può decidere di crescere ancora, come ballerini, partecipando ai Collettivi, ovvero, Compagnie residenti, quali "La Luna Dance Theatre" e i "Groovin Brothers". Altre nostre "stelle", invece, proseguono fuori i loro studi e i loro percorsi di danza. C'è chi frequenta il MAS, la Scuola di Spettacolo a Milano e entra a far parte della Compagnia di danza del Direttore del MAS, come Elena De Luca. C'è chi va a Roma, come Gaia Benedettelli, a frequentare l'Accademia Nazionale di danza. O chi danza nella compagnia che interpreta il Macbeth, con la regia di Emma Dante, come Valentina Clementi. E poi c'è Elisa Spina che si forma alla Folkwang Universität der Künste e danzerà, nella compagnia di Pina Bausch, il capolavoro Barbablù, in prestigiosi teatri internazionali".

ELISA SPINA, UNA "STELLA" CHE VIENE DALLA "LUNA". QUAL È LA SUA LUCE?
(Cristiano) "Con Elisa, sia io che Simona (Ficosecco) restiamo incantati dalla magia che regala quando decide di abbandonarsi, di lasciarsi andare. È lì che riesce a dare il massimo. L'umiltà e la versatilità sono gli attributi che più la contraddistinguono. È delicata e pure forte. Sa essere sensuale e anche androgina".

ELISA, A CHE ETÀ LA MUSICA È GIÀ IN MOVIMENTO NEL TUO CORPO?
(Elisa) "Non ho ricordi troppo legati alla musica. Ricordo però che, già da molto piccola, ero una bambina sempre in movimento. Amavo correre, saltare, arrampicarmi, inventare passi di danza con mio papà e creare 'balli' e coreografie con mia sorella e le mie cugine".

SU QUALI NOTE MUOVI I PRIMI PASSI?

Steady Crew, Steps On Broadway and many more".

WHICH "STARS" HAVE BEEN SPOTTED FROM UP THERE?
(Cristiano) "There are many students who want to transform their experience of dance at "La Luna" into a real profession. In the meantime, "La Luna" relies on a staff of about twenty resident teachers, many of whom trained right here in the Association. And that's not all: at "La Luna", you can perfect your skills and decide to develop further as a dancer by participating in what are known as the Collettivi, or resident Companies such as "La Luna Dance Theatre" and the "Groovin Brothers". Instead, other "stars" of ours continue their studies and dance careers outside. Some attend MAS, the Stage School of Milan and join the dance Company of the Director of MAS, like Elena De Luca. Others go to Rome, like Gaia Benedettelli, to attend the National Dance Academy. Others still dance in the company that stages Macbeth, directed by Emma Dante, such as Valentina Clementi. And, then you have the likes of Elisa Spina, who trained at the Folkwang Universität der Künste and is destined to dance the masterpiece Barbablù, in prestigious international theatres in Pina Bausch's company".

ELISA SPINA, A "STAR" SPAWNED BY "LA LUNA". CAN YOU TELL US ABOUT WHY SHE SHINES OUT?
(Cristiano) "With Elisa, both Simona (Ficosecco) and I are blown away by the magic she spreads when she decides to break loose and let herself go. And that is when she truly gives it her all. Humility and versatility are the attributes that distinguish her the most. She is delicate and strong too. She can be sensual but also androgynous".

ELISA, HOW OLD WERE YOU WHEN YOU FIRST FELT MUSIC MOVING IN YOUR BODY?
(Elisa) "I don't have any early memories specifically linked to music. But I do remember that I was always on the move as a child, from when I was very little. I loved running, jumping, climbing, making up dance steps with my Dad and creating 'dances' and choreographies with my sister and my cousins".

WHAT WAS THE FIRST KIND OF MUSIC YOU DANCED TO?
(Elisa) "I wanted to do break dance. But when I was five









(Elisa) "Io volevo fare la break dance. Ma, a cinque anni, i miei mi iscrivono a Ginnastica Ritmica. Avrò fatto al massimo due lezioni e sono scappata via. Non era nelle mie corde la Ginnastica Ritmica. Volevo emulare mio padre nei suoi racconti autobiografici di giovinezza. I movimenti più naturali continuavano a essere, per me, quelli a terra. Così, a sei anni, comincio a frequentare corsi di danza moderna a La Luna (Dance Center). Entro presto in confidenza con quel mondo fatto di gioco e movimento. L'insegnante mi cattura. Così come i suoi piccoli riti con cui ci trasmetteva la tecnica. Stavo bene a "La Luna", mi sentivo a casa. E non sapevo ancora che proprio "La Luna" sarebbe diventata sempre più importante per me".

E, SU QUALI NOTE, BALLI DI PIÙ?
(Elisa) "Ora, nel movimento, ho trovato una direzione che mi piace percorrere. Non è stato facile. E neppure breve il viaggio. Dai primi passi di danza moderna (a sei anni) a "La Luna", le note e gli ambiti della mia danza, che ho poi attraversato e pienamente vissuto, coincidono con il Collettivo "Luna Dance Theatre", dove Simona (Ficosecco) era mia coreografa, e la Folkwang Universität der Künste. Non è sempre semplice trovare se stessi in ciò che si fa. Capire da soli quali siano le note migliori per noi. Io mi devo stupire e sorprendere per ballare come so, desidero e riesco. È da fuori che arriva molte volte l'input. Lo ascolto, lo sento. E, quando lo comprendo, mi dà forza immensa. Spesso è la musica che mi trascina. Altre volte, però, riesco ad ascoltarmi meglio nel silenzio".

QUAL È LA TUA "STELLA"?
(Elisa) "Le Compagnie che ammiro di più, e, da cui prendo inconsciamente ispirazione sono: il Tanztheater Wuppertal di Pina Bausch e Ultima Vez di Wim Vandekeybus. Anche se l'ispirazione più grande mi viene sempre dall'ascolto della vita e dalla natura. Saranno forse i miei studi di psicologia? Chi lo sa. Sta di fatto che, di fronte alla natura, non c'è niente, per me, che sia più forte. Io, in relazione con un ambiente, un luogo, la natura è davvero una costante. Una ricerca continua. Che mi fa crescere. Sempre".

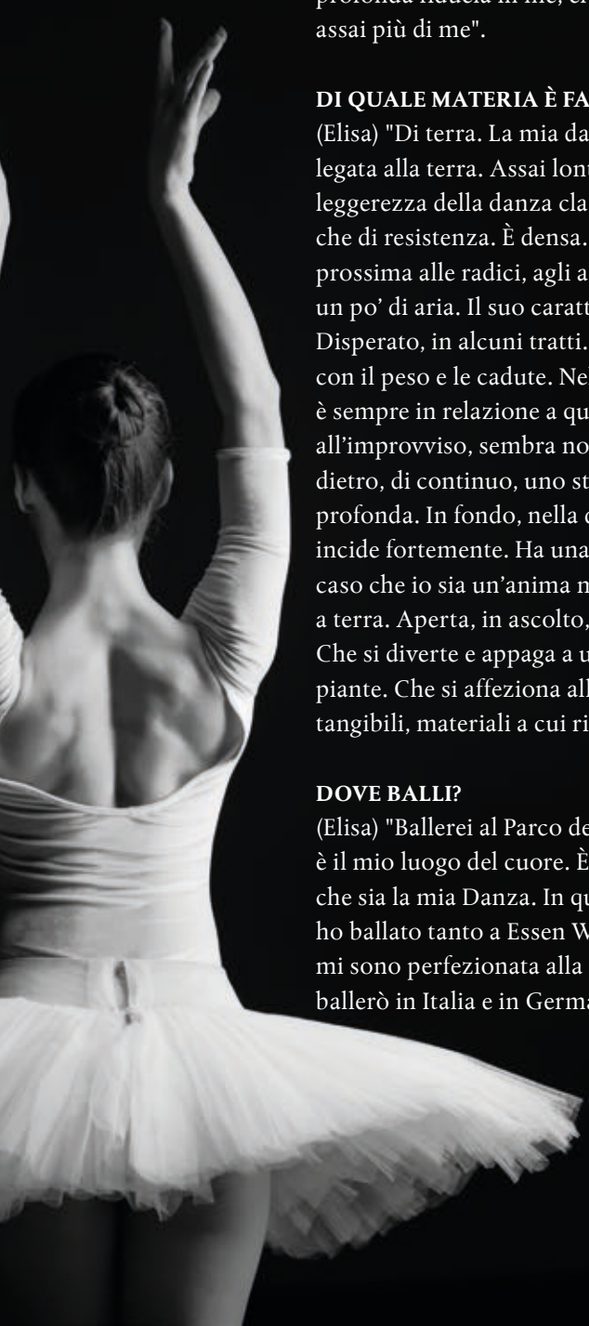
CHI, PER PRIMO, TI HA INVITATA A BALLARE?
(Elisa) "Mio padre. Lui è un sognatore. La sua eredità più forte, quella che sento addosso, è la capacità di non

my parents signed me up for Rhythmic Gymnastics. I must have done no more than two lessons and then I ran away. It just wasn't my thing. I wanted to emulate my father in his autobiographical tales of youth. I still felt most comfortable when moving on the ground. So when I was six, they changed their mind and let me try something else. I began attending La Luna (Dance Center). I took modern dance courses and soon became familiar with that world consisting of play and movement. My teacher got me hooked. And so did the little rituals she used to teach us technique. I felt good at "La Luna", I felt at home.

AND WHAT KIND OF MUSIC DO YOU DANCE TO MOST NOW?
(Elisa) "Now, when it comes to movement, I've found a direction that I'm happy to follow. But it wasn't easy. And the road was long as well as tough. From when I took my first steps in modern dance (at the age of six) until I came to "La Luna", the music I have danced to and the areas covered by my dance, which I later encountered and experienced to full potential, are those of the "Luna Dance Theatre" Company, where Simona (Ficosecco) was my choreographer, and Folkwang Universität der Künste. It's not always easy to find yourself in what you do. To understand which music suits you best. I have to amaze myself and amaze others in order to dance the way I know, the way I want and the way I can. Often this input arrives from outside. I listen to it, I hear it. And, when I understand it, it fills me with immense power. Often music is the element that carries me away. But other times I manage to listen better in silence".

WHO IS YOUR OWN "STAR"?
(Elisa) "The Companies I admire the most, if I dare say it, by whom I am unconsciously inspired are: Tanztheater Wuppertal of Pina Bausch and Ultima Vez of Wim Vandekeybus. Even if I am always inspired most by listening to life and nature. Maybe because I studied psychology? Who knows. What I do know is that there is nothing stronger than nature for me. Me in relation with the environment, a place, nature, is truly a constant. A constant project. That helps me to grow. Always".

WHO WAS THE FIRST PERSON WHO ASKED YOU TO DANCE?
(Elisa) "My father. He is a dreamer. His strongest legacy, the one I can feel pulsing through my veins, is the ability to never stop dreaming. When I was four, he told me that he had once been a break dancer.
And I grew up with this legend in my head.



smettere mai di sognare. Quando avevo quattro anni, mi raccontava di aver avuto un passato da ballerino di breakdance. E io, lì, piccola, diventavo grande con questo mito in testa".

QUANDO HAI SENTITO IL TUO CUORE BATTERE FORTE?
(Elisa) "A Essen Werden. Quando ho conosciuto il risultato della mia audizione alla Folkwang Universität der Künste, l'Università delle Arti che deve la sua reputazione internazionale essenzialmente al dipartimento della danza, che Pina Bausch portò ad un livello di qualità unica in Europa. Là, ho sentito davvero che la danza fosse per me. E io per la danza. Che quello fosse il mio posto in quel momento. Pensate che a quel provino sono andata solo per aver tanto ascoltato chi, come Simona (Ficosecco), avendo profonda fiducia in me, credeva nelle mie capacità, assai più di me".

DI QUALE MATERIA È FATTA LA TUA DANZA?
(Elisa) "Di terra. La mia danza è assolutamente legata alla terra. Assai lontana dalla tensione e dalla leggerezza della danza classica. È più di intensità che di resistenza. È densa. Distante dall'acqua. Più prossima alle radici, agli alberi che io adoro. Ha in sé un po' di aria. Il suo carattere è esplosivo. Liberatorio. Disperato, in alcuni tratti. Quando ballo, amo lavorare con il peso e le cadute. Nella mia danza, l'esplosione è sempre in relazione a qualcuno o qualcosa. Arriva all'improvviso, sembra non avvisarmi. Eppure, si porta dietro, di continuo, uno studio attento e una ricerca profonda. In fondo, nella danza, l'elemento personale incide fortemente. Ha una certa influenza. Non è un caso che io sia un'anima molto terrestre, ben attaccata a terra. Aperta, in ascolto, sempre pronta a cogliere. Che si diverte e appaga a usare le mani, a curare le piante. Che si affeziona alla Natura e anche agli oggetti tangibili, materiali a cui riconosce un senso".

DOVE BALLI?
(Elisa) "Ballerei al Parco del Conero. Il Passo del Lupo è il mio luogo del cuore. È l'espressione più vera di ciò che sia la mia Danza. In questi ultimi quattro anni, ho ballato tanto a Essen Werden, in Germania, dove mi sono perfezionata alla Folkwang / (Per ora so che) ballerò in Italia e in Germania, seguendo il calendario

Tell us about a time when you felt your heart beat fast?
(Elisa) In Essen Werden. When I heard that I'd passed the audition for Folkwang Universität der Künste, the University of the Arts that essentially owes its international reputation to the dance department, which Pina Bausch has elevated to a unique level of quality in Europe. It was then that I truly felt that dancing was made for me. And that I was made to dance. That that was where I belonged at that time. And just think that I had only gone along to that audition because I had listened carefully to people like Simona (Ficosecco) who had great faith in me, and believed that I could do great things, much more strongly than I did".

WHAT KIND OF MATTER IS YOUR VERSION OF DANCE COMPOSED OF?
(Elisa) "Earth. My type of dance is definitely linked to earth. It is light years away from the tense, ethereal feel of ballet. It's more about intensity than resistance. It's dense. Far from the water. Nearer to the roots, to the trees that I adore. It contains a little air. Its character is explosive. Liberating. Desperate at times. When I dance I love working with gravity and falls. In my version of dance, the explosion always occurs in relation to someone or something. It happens suddenly, almost with no warning. And yet it is continuously based on a host of careful studies and in-depth research. Essentially, in dance, the personal element has a crucial effect. It exerts a certain influence. In fact, it's no coincidence that I am a very earthy spirit, my feet are firmly planted on the ground. I'm open, I listen to what goes on around me, and I'm always ready to absorb. I enjoy using my hands, looking after plants and this fulfils me. I am fond of Nature and also of tangible objects, materials to which some kind of sense can be assigned".

WHERE DO YOU DANCE?
(Elisa) "If I could choose, I would dance at Parco del Conero. Il Passo del Lupo is my favourite place. It is the truest expression of my version of Dance / Over these last four years, I've danced a lot in Essen Werden, in Germany, where I completed my studies at the Folkwang / (For now I know that) I'll be dancing in Italy and Germany, following the calendar of two theatrical dance companies I am part of: the Naturalis labor company for a new production, and, the legendary Tanztheater Wuppertal of Pina Bausch, where we will be reconstructing Blaubart, an iconic piece for the company dating back to 1977".

IF ANCONA WERE A DANCE, WHAT DANCE WOULD

delle due compagnie di teatro danza di cui faccio parte: la compagnia Naturalis labor per una nuova produzione, e, proprio, il Tanztheater Wuppertal di Pina Bausch, per la ricostruzione di Blaubart, pezzo storico della compagnia, datato 1977".

SE ANCONA FOSSE UNA DANZA…
(Cristiano) "Ancona è la danza di oggi. Attuale, ricca di contaminazioni. Che accoglie una forte e soggettiva interpretazione, che la rende unica".
(Elisa) "Ancona è una danza del mare. Delle onde e del vento. Che ha potenza. Che incontra, impetuosa, la forza delle rocce. Una danza, naturale, dove si incontrano più elementi, sempre di carattere, forti e sinceri".

IL TUO INCONTRO CON IL MONDO DI PINA BAUSCH?
(Elisa) "A Essen Werden, sono stata bene. Ci ho vissuto per quattro anni. È un paesino molto piccolo, abitato da tanti vecchietti tedeschi e dalla natura. La finestra della mia casa per la danza dava sulla foresta e vicino scorreva il fiume, il Ruhr. Mi mancava tanto il sole, sì, e pure il mare. Ma i tanti alberi che avevo tutto intorno e l'acqua del torrente, a volte, sapevano, in parte, ben compensare. La Folkwang Universität der Künste è stata, di certo, la casa in cui il mio corpo e il mio fisico si sono evoluti di più. Essa si è rivelata, con il tempo, una severa e ottima palestra in cui ho tanto accresciuto la consapevolezza di chi sono io e di quale pasta sia fatta la mia danza. È in quei luoghi che ho ben compreso come io sia per l'umanità dei gesti, per il lavoro di squadra, come non ricerchi la forte competizione, non mi soddisfi l'egocentrismo. Frequentare la Folkwang, lontana da casa e dagli affetti, e sempre a contatto con me stessa, mi ha tanto supportata nell'essere più cosciente dei miei difetti e dei miei disagi. E, solo quando li conosci, li chiami per nome e li gestisci. A quel punto, sai dove andare e cosa devi evitare".

E QUELLO CON LA "LUNA"?
(Elisa) "La Luna è casa per me. Lo è da sempre. La vivo da quando avevo sei anni. E ora che sono spesso via dalla mia Ancona, ogni volta che torno, a "La Luna" riapprodo sempre. Mi appaga riportare qualcosa a "La Luna". Restituirle gratitudine, sentimento e professionalità. Non dimentico mai che, da "La Luna", la mia danza abbia avuto origine. Non dimentico mai che Simona sia stata la mia mamma della danza.

SHE BE…?
(Cristiano) "Ancona is the dance of the here and now. Up-to-date, packed full of influences. Conducive to a strong, subjective interpretation, that makes it unique.
(Elisa) Ancona is a dance of the sea. Of the waves and the wind. A powerful one. An impetuous one that encounters the force of the rocks. A natural dance where several elements meet, all bold, strong and sincere".

TELL US ABOUT YOUR ENCOUNTER WITH THE WORLD OF PINA BAUSCH.
(Elisa) "I was happy in Essen Werden. I lived there for four years. It's a tiny village, full of lots of German pensioners and inhabited by nature. The window of my dance accommodation overlooked the forest and the River Ruhr flowed nearby. I missed the sun so much, yes, and the sea too. But the hordes of trees that surrounded me and the water of the stream would sometimes be enough to almost make up for their absence.
Folkwang Universität der Künste was definitely the company in which my body and physique developed the most. As time went on, it proved to be an excellent, strict gym where I learned so much about who I am and what my kind of dance is all about. It was there, in those places, that I finally understood what I'm like, when it comes to human gestures, team work, that I don't seek strong competition, that I'm not fulfilled by the selfishness. Attending Folkwang, far from my home and my family and always just in contact with myself really helped me to become more aware of my faults and my difficulties. And it's only when you know these that you can put a name to them and manage them. At that point you know where to go and what to avoid".

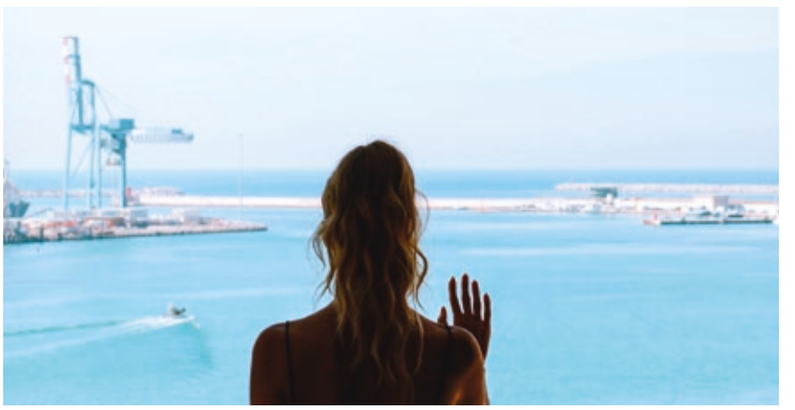
AND YOUR EXPERIENCE WITH LA "LUNA"?
(Elisa) "La Luna (Dance Center) is the place I call home. It always has been. I have lived there since I was six years old. "La Luna" has given me so much. I am so fond of it. And now that I'm often far away from my beloved Ancona, I always stop off at "La Luna" every time I come back. It satisfies me to give her something back. To give her my gratitude, sentiment and professionalism. To repay her for everything I have been able to fathom, learn and appreciate over the last few years, from afar. I never forget that "La Luna" was where my version of dance began. And I never forget that Simona (Simona Ficosecco - Artistic Director of La Luna Dance Center) was my dance mother. She brought me up in "La Luna", from when I was tiny".


divani.divinity
HAND MADE FOR YOU
Il prodotto è la persona
che lo produce,
l'entusiasmo e la passione
di chi ama ciò che fa.
DIVANI DIVINITY SHOWROOMS
Via I Maggio,154/A
Z.I.Baraccola Est 60131 Ancona
Tel.071.2900150
Via Gregorio VII,388
00165 Roma
Tel.06.66018781
www.divanidivinity.it
CALIA
ITALIA



ANCONA, LE MIE NOZZE SONO QUI

A special thanks to **Seeport Hotel Ancona** and **Seebay Hotel Portonovo**



Nelle Marche.
…Le mie nozze sono qui…
A filo d'acqua.
In riva al mare.
Fra i tetti della città.
O, in totale relax.
Tra borghi e natura.
Luoghi incantevoli.
Posti a cui tendere piano.
Dove l'immaginazione, ogni volta,
ritesse un colto e autentico
dialogo con il proprio Quotidiano.
Il riflesso, qui, è di una Bellezza
che sempre invita a fermarsi.
Per iniziare a sognare…

Ad Ancona. In città.
… Le mie nozze sono qui…
Per me che amo l'eleganza
del contemporaneo.

Uno Spazio nel segno dell'arte.
Con un'allure dal gusto educato
e compiutamente fine.
Dove l'ispirazione è metropolitana,
delicata e accogliente.
E la vista, mozzafiato.

Un giorno. LEI arriva in Città.
Nelle Marche. Come se si fosse altrove.
Sullo sfondo di una città astratta,
fotografata di giorno o di notte.
Metafisica di un incontro.
Che restituisce linfa all'agenda
frenetica.

LEI arriva in Hotel.
Dall'auto scende.
Con cura, volta l'angolo.
Come il suo sguardo.
Verso la Città, l'Hotel e l'Acqua in cui,
a filo, essi si specchiano.
La scena è incantevole.
Sa parlare l'eleganza del
contemporaneo.

LEI è in Hotel.
Spente le luci on stage, off stage, lo
spazio è rarefatto.
Espressione di una grazia particolare.
Sussurrata.
Pura e irresistibile.
Di un'autentica e romantica leggerezza.
Molto perbene. Intima.
Che arriva a levitare.

Concept & Styling: **Annatildestudio** · Model: **Linda Bertani** · Location: **Seeport Hotel Ancona & Seebay Hotel Portonovo** · Stylist & Clothing: **Alessia Baldi Atelier** · Food: **Ginevra Restaurant & Ristorante La Fonte** · Bags: **Vanessa Santini bags** · Jewels: **Laura Cadelo Bertrand** · Flowers: **I Fiori di Ale** · Make Up: **Sofia Agostinelli Make up** · Hair: **Nati Salone di Bellezza** · Clay: **Nericata** Iron and Gres objects, Notebook: **Annatildestudio** · Grass Land and Green Cakes: **Alessandro Magagnini Botanist** · Photo: **Maria Francesca Nitti**

ANCONA, MY WEDDING IS HERE

In the Marche.
...My wedding is here...
By the river.
By the sea.
Inbetween the roofs of the city.
Or in total relax.
Between village and nature.
Enchanting places.
Places to access slowly.

Where the imagination, every time,
maintains a cultured and authentic
dialogue with one's everyday life
The reflection here is of a Beauty that
always invites us to stop.
To start dreaming ...

In Ancona. In town.
... My wedding is here...
For I love the elegance of the contemporary.
A space under the sign of art.
With an allure of an educated
and completely fine taste.
Where inspiration is metropolitan,
delicate and welcoming.
And the view breathtaking.

One day. SHE arrives in town.
In The Marche. As if it was elsewhere.
On the background of an abstract city,
photographed by day or night.
Metaphysics of a meeting.
Which restores life to the frenetic agenda.

SHE arrives to the Hotel.
Gets out of the car.
Carefully turns on the corner.
Like her glance.
Towards the City, the Hotel and
the Water reflect one another.
The scene is lovely.
It can speak the elegance
of the contemporary.
SHE is at the Hotel.
Lights out on stage, off stage, the space
is rarefied. Expression of a special grace.
Whispered. Pure and irresistible.
Of an authentic and romantic lightness.
Very respectable. Intimate.
Which manages to levitate.







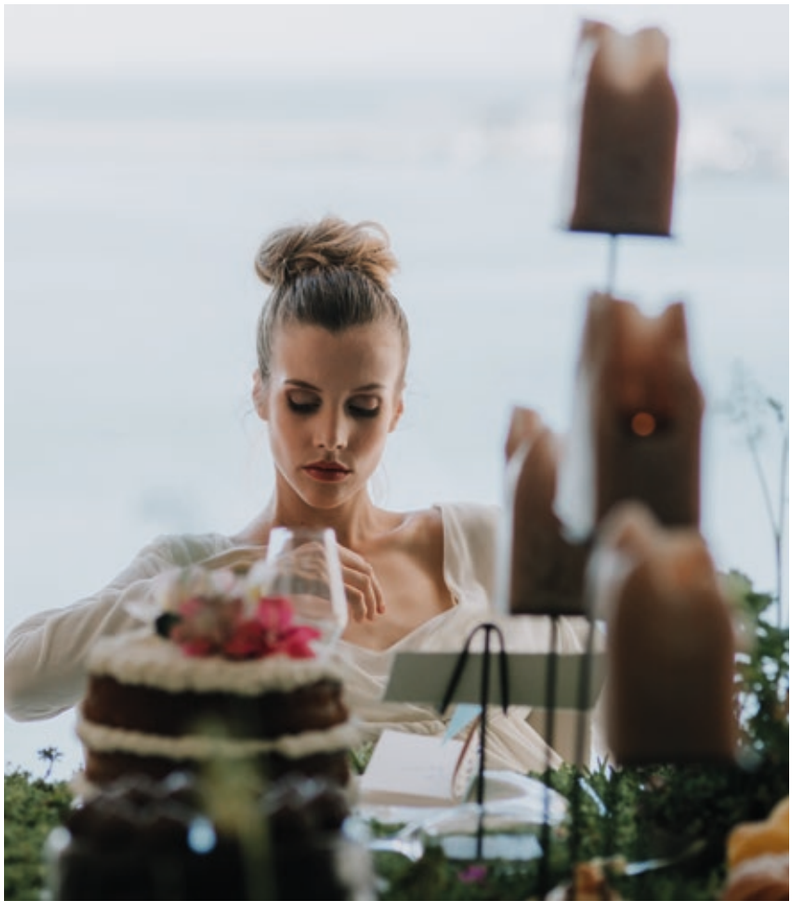


















In Baia. A Portonovo.
… Le mie nozze sono qui…
Per me che amo un tempo sospeso.
Un progetto di Alta Natura.
Che sa di mare.
Immerso nel verde.
Quello inconfondibile della Baia.
A due passi dall'acqua.
Lontano dal mondo rumoroso.
E circondato da una qualità atmosferica
che è un incanto…

LEI a Filo d'Acqua. Sola.
Si rimette l'Abito sognato. Torna in Hotel.
E scrive nuove note.
Il suo sguardo è di continuo attento.
Alla sua grande storia d'amore.
LEI, nel presente, SOGNA il suo
GIORNO (di NOZZE)
e progetta RICORDI.
Tra LEI, il suo SOGNO e il suo
GIORNO (di NOZZE).
Il passaggio è sottile e impercettibile.
Ricco come è di autentiche
contaminazioni.









In the Bay. A Portonovo.
... My wedding is here...
For I love a suspended moment in time.
A project of High Nature.
That knows about the sea.
Surrounded by greenery.
The unmistakable one of the Bay.
At a stone's throw from the water.
Far from the noisy world.
And surrounded by an atmospheric quality that is magic ...

SHE is by the water. Alone.
The dream dress is put back on.
Back to the Hotel. And she writes new notes.
Her gaze is constantly attentive.
To her great love story.
SHE, in the present, DREAMS of her (WEDDING) DAY and designs MEMORIES.
Between HER, her DREAM and her (WEDDING) DAY.
The moment is subtle and imperceptible.
Rich as one can be in authentic contaminations.

In riva al mare. Sulla spiaggia

… Le mie nozze sono qui…
Per me che amo il tempo che si muove dietro alla brezza marina.
Sulla sabbia. Una scenografia romantica.
Che ti proietta altrove. Davanti al luccicante mare.
Sono sulla riva. Con il sole e i venti caldi addosso.

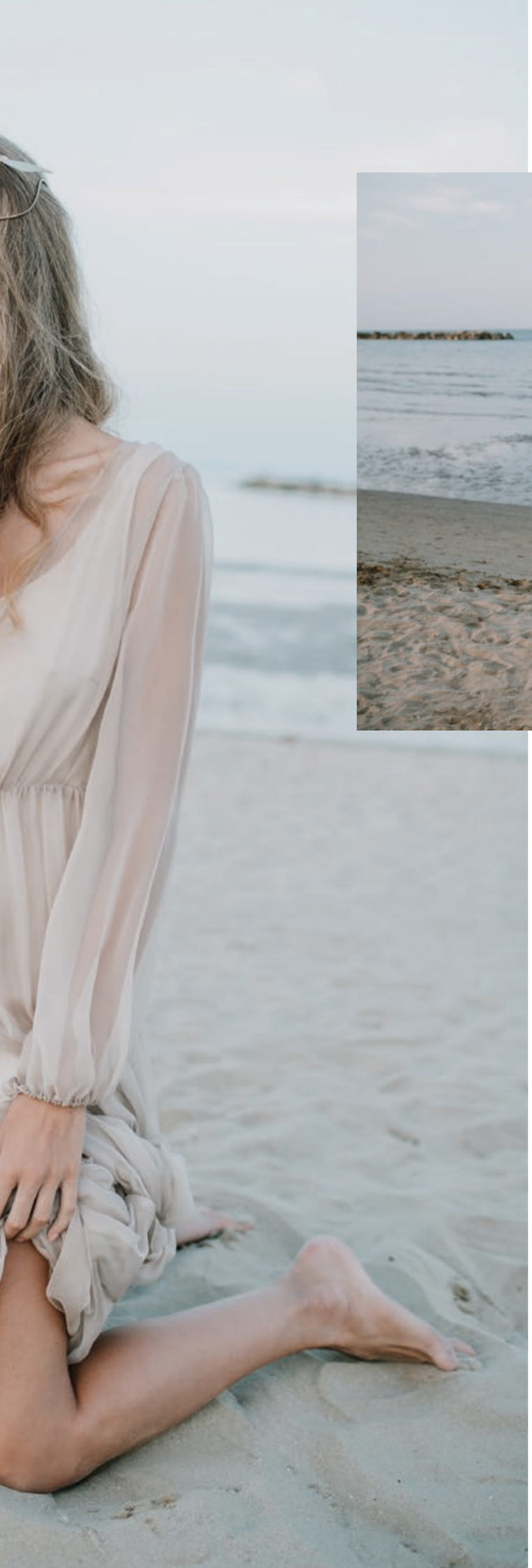
LEI è sulla sabbia.
Quando incontra il suo SOGNO (di NOZZE)
torna indietro e, al passo, si proietta in avanti. È un grillage.
Che lascia vedere e non vedere.
Le pareti perdono spessore e i confini, tra il dentro e il fuori, si annullano.
L'atmosfera è un incanto. E LEI la attraversa sognante.

LEI con il suo SOGNO (di NOZZE)
è di nuovo lì. Pronta a dare il là all'avverarsi della sua storia.
A raccontarla. A tessere un dialogo illuminato con chi ha la Bellezza
negli occhi e uno spirito che si muove dietro a equilibri dinamici.
Attivando in ogni dove Supersensi.

LEI e il suo SOGNO (di NOZZE)
una Scatola di luce, da dove escono reminiscenze di una natura che
continua a essere presente, portando con sé la magia e il silenzio di
luoghi fantastici. Riparte un nuovo racconto.









By the sea. On the beach
... My wedding is here...
For I love the time that moves behind the sea breeze.
On the sand.
A romantic setting. Which projects you elsewhere.
In front of the shimmering sea. I am on the shore.
With the sun and the hot winds all over me.

SHE stands on the sand.
When she meets the wedding of her DREAMS she goes back and, in step, she projects herself forward.
It's a grillage. Which lets you see and not see.
The walls lose thickness and the boundaries, between the inside and the outside, cancel each other out.
The atmosphere is an enchantment.
And SHE dreamily crosses it.

SHE and the wedding of her DREAMS are here again.
Ready to have her story come true. To tell her story. Maintaining an enlightened dialogue with those who have Beauty in their eyes and a spirit that moves beyond dynamic equilibrium.
Activating Supersenses everywhere.

SHE and the wedding of her DREAMS, a box of light, from which come out reminiscences of a nature that continues to be present, bringing with them the magic and the silence of fantastic places.
A new story starts again.



The Begin Hotels

PRESENTA



ENTRA A FAR PARTE DELLA COLLEZIONE UNA NUOVA GEMMA.
VERDE. COME L'OASI IN CUI SI TROVA.
DESIGN. COME I SUOI SPAZI.
LEGGIADRA E ACCOGLIENTE. COME LA FARFALLA CHE SI È POSATA SU DI LEI.

Nasce il nuovo boutique hotel. Immerso nelle meraviglie del Salento.



HOTEL RESORT CENTRO BENESSERE SALA EVENTI

S.P. 266 - 73040 Marina di Alliste località Posto Rosso (Felline, Lecce) +39.071.801470 - +39.0833.931209 - info@giardinodeipini.it



ANCONA
Bella Addormentata
SUL GOLFO:
Un tesoro di città da valorizzare

Ancona sleeping beauty on the gulf: a treasure of a city to valorize



Ancona “Bella addormentata sul golfo”. Come una nobile signora che continua a sperare nell’arrivo di un principe amico a baciarla. Chi trova un amico, trova un tesoro, si dice.
E Ancona - che la tradizione vuole fondata da esuli Dori di Siracusa nel 387 a.C. col nome di Ankon (gomito), ma che vanta un ricchissimo quanto eterogeneo passato civile che affonda le radici fin dagli stanziamenti Piceni del IX secolo a.C. - di quel principe ha molto bisogno.
Ancona, intesa come città stratificatasi dal punto di vista urbanistico in più epoche, è un tesoro di città, considerando il suo enorme e variegato patrimonio archeologico, architettonico-monumentale, artistico, paesaggistico e culturale. E per “principe” non va inteso l’intervento di un salvatore “esterno”. Ma l’insieme delle istituzioni locali, affinché venga valorizzato, anche a fini turistici, lo scrigno

Ancona “sleeping beauty on the gulf”. Like a noble lady who continues to hope for the arrival of a friend prince to kiss her. Whoever finds a friend finds a treasure, they say. And in the case of Ancona, which tradition says was founded by exiles Dori of Syracuse in 387 BC and was given the name Ankon (elbow) - but which boasts a very rich and heterogeneous civil past that has its roots since the Piceni settlements in the ninth century BC – such a prince is greatly needed.
Ancona, intended as a stratified city from an urbanistic point of view throughout the different epochs, is a treasure of a city, considering its enormous and varied archaeological, architectural-monumental, artistic, scenic and cultural heritage. "Prince", here, does not mean the intervention of an "external" savior, but the set of local institutions that will make sure that the treasure chest that still exists is valued, also for tourism purposes.
"Sleeping Beauty", Ancona, as beautiful as a city can be,

di perle ancora esistenti.
“Bella addormentata”, ma bellissima possibile, Ancona, la cui punta più preziosa, ultima propaggine della Riviera del Conero, è straordinariamente circondata dal mare. E l’elenco delle possibilità è lunghissimo. Partendo dall’Anfiteatro romano di via Birarelli. Così come il sito archeologico, sotto l’edificio della Corte d’Appello, con le sue vestigia in gran parte di “tabernae” dell’urbs romanizzata del I-II sec. d.C. . Lo stesso vale per la bellissima necropoli (con tombe picene, greche e romane) custodita sotto il parcheggio della facoltà di Economia (ex caserma Villarey).
E per il magnifico chiostro quattrocentesco dell’ex chiesa-convento di San Francesco ad Alto, riadattato a struttura militare, a Capodimonte. I gioielli citati sono aperti al pubblico solo episodicamente, grazie all’azione del volontariato associazionistico. Sarebbero da valorizzare anche i resti della “domus” risalenti al I sec. a.C. tra via Matas e via Orsini, un tempo visitabili. Una specie di caccia al tesoro è del resto l’individuazione, in una traversa di via Ferretti, dell’impianto termale del I sec. a.C - II sec. d.C. .
Al porto antico, un gran lavoro resta ancora da fare per valorizzare quella parte di scalo (anch’esso romano, per lo più del periodo imperiale).
Ancona ha tanti tesori da mettere in luce, come le mura e la rocca (inaccessibile) della cinquecentesca fortezza della Cittadella e i resti del fortino della Lunetta di Santo Stefano (anch’esso inaccessibile) la cui prima pietra fu posta dai genieri di Napoleone.
O l’ex Convento di San Francesco alle Scale (XIV sec.), che dopo le bombe del 1943-1944, è in attesa di restauro.
Da rendere fruibili, nell’ex rione Guasco-San Pietro-Porto, anche le suggestive stradine d’origine medievale come il vicolo della Storta, via Sottomare, via della Pescheria; la Casa del Capitano (sec. XIII) vicino all’Istituto Nautico e la monumentale Porta Pia del 1789. Nella religione romana, il “genius loci” era un’entità naturale e soprannaturale legata a luoghi e oggetti di culto. I tesori di Ancona devono oggi mostrare il loro “genius loci”.
E per far questo, i rappresentanti di Comune, Regione, Arcidiocesi, Forze Armate e di altre istituzioni proprietarie del citato patrimonio debbono riunirsi finalmente ad un tavolo, per baciare la Bella addormentata sul Golfo, restituirle identità, valorizzarne il tesoro.

most precious point, last foothills of the Conero Riviera, is surrounded by the sea in an extraordinary fashion.
And the list of possibilities is very long. Starting from the Roman Amphitheater on Via Birarelli. As well as the archaeological site, under the building of the Court of Appeal, with its vestiges in large part "tabernae" from the Roman urbs during the I-II sec. A.D. The same applies to the beautiful necropolis (with Picen, Greek and Roman tombs) preserved under the parking of the Faculty of Economics (former Villarey barracks) and for the magnificent fifteenth-century cloister of the former church-convent of San Francesco in Alto, converted into a military structure, in Capodimonte. The gems mentioned are open to the public only episodically, thanks to the action of voluntary associations. There is also the need to valorize the remains of the "domus" dating back to the 1st century B.C. between Via Matas and Via Orsini, once visitable. A sort of treasure hunt is the identification, in a street near Via Ferretti, of the thermal plant from the I century B.C. - II century. A.D. At the ancient port, a lot of work remains to be done to enhance part of the oldest port of call (also Roman, mostly from the imperial period). Ancona has many treasures to highlight, such as the walls and the (inaccessible) stronghold of the 16th century fortress of the Cittadella and the remains of the fort of Lunetta di Santo Stefano (also inaccessible) whose first stone was laid by Napoleon's sappers, or the former Convent of San Francesco alle Scale (XIV century) that has remained unrestored since the bombing of 1943-1944.
There is the need to let people access the former Guasco-San Pietro-Porto district as well as the charming streets dating back to the Middel Ages such as the vicolo della Storta, via Sottomare, via della Pescheria; the Casa del Capitano (13th century) near the Nautical Institute and the monumental Porta Pia from 1789. In the Roman religion, the "genius loci" was a natural and supernatural entity related to places and objects of worship. The treasures of Ancona must show their "genius loci" today. In order to do this, the representatives of the Municipality, the Region, the Archdiocese, the Army and other institutions that own the aforementioned heritage must finally meet at a table so as to to kiss the sleeping Beauty on the Gulf, restore its identity, and valorize its treasure.

mycicero®

MUOVITI AD ANCONA CON MYCICERO!



- PARCHEGGIA E PAGA I MINUTI EFFETTIVI
- CONSULTA ORARI ED ITINERARI DEI MEZZI
- ACQUISTA BIGLIETTI E ABBONAMENTI DEL BUS
- ACQUISTA I BIGLIETTI TRENITALIA

SCARICA L'APP MYCICERO

Scarica su App Store

DISPONIBILE SU Google Play

seguici su

/myCicero

@myCiceroApp

www.mycicero.it

IL RINASCIMENTO IN UNA TERRA. *TERRA DI RINASCITA.*

The Renaissance in a land. A Land of Renaissance.

Siamo stati scelti per la nostra Arte. Per Raffaello. Per la bellezza e l'armonia che si respira passeggiando tra i vicoli. Per la genuinità della nostra gente. Per la dolcezza delle colline e i ritmi lenti. Perché siamo schivi, ma accoglienti. Perché siamo così concreti da essere sofisticati. Per le eccellenze che vi abitano.
Terra di creativi e di artigiani, di antiche ricette della tradizione e Stelle Michelin. Terra tenace, che non molla, che sa rialzarsi, che ricostruisce. Terra di rinascita.

Ecco il nostro personalissimo inchino al Rinascimento nella nostra regione. In tutte le sue accezioni.

Le Marche sono state nominate dalla Lonely Planet come la seconda "Top Regions – Best in Travel 2020" al mondo con questa motivazione:
"Dopo decenni in un ruolo un po' defilato, le Marche sono finalmente pronte a mettersi sotto i riflettori. Nel 2020, infatti, la regione salirà alla ribalta, quando Urbino, una delle sue città più suggestive, guiderà le celebrazioni per il 500° anniversario della morte del grande pittore rinascimentale Raffaello. Ecco dunque l'occasione perfetta per partire alla scoperta di un territorio stupefacente, per molti versi ancora sconosciuto. E probabilmente una delle ragioni del suo grande fascino è proprio quella di poter esplorare con calma, e in relativa solitudine, maestose rovine romane, svettanti architetture gotiche, massicci castelli medievali e sublimi palazzi rinascimentali che custodiscono collezioni d'arte tra le più ricche d'Italia. Il tutto racchiuso tra alte montagne boscose e la placida costa dell'Adriatico e condito da golosi festival gastronomici".

We have been chosen for our Art. For Raphael. For the beauty and harmony that you breathe while walking through the alleys. For the genuineness of our people. For the sweetness of the hills and the slow rhythms. Because we are shy, but welcoming. Because we are so concrete that we become sophisticated. Because of the excellences that live here. A land of creative people and artisans, of ancient traditional recipes and Michelin Stars. Tenacious earth, which does not give up, which knows how to get back up, which rebuilds. Land of Renaissance.

Here is our very personal bow to the Renaissance in our region. In all ist meanings.

The Marches have been nominated by Lonely Planet as the second "Top Regions - Best in Travel 2020" in the world with this motivation:
"After decades in a slightly secluded role, the Marches are finally ready to put themselves under the spotlight. In 2020, in fact, the region will come to the fore, when Urbino, one of its most charming cities, will lead the celebrations for the 500th anniversary of the death of the great Renaissance painter Raphael. So here is the perfect opportunity to discover an amazing territory, in many ways still unknown. And probably one of the reasons for its great fascination is precisely that of being able to calmly explore, in relative solitude, majestic Roman ruins, soaring Gothic architecture, massive medieval castles and sublime Renaissance palaces that preserve art collections among the richest in Italy. All enclosed between high wooded mountains and the peaceful Adriatic coast and topped with delicious gastronomic festivals ".

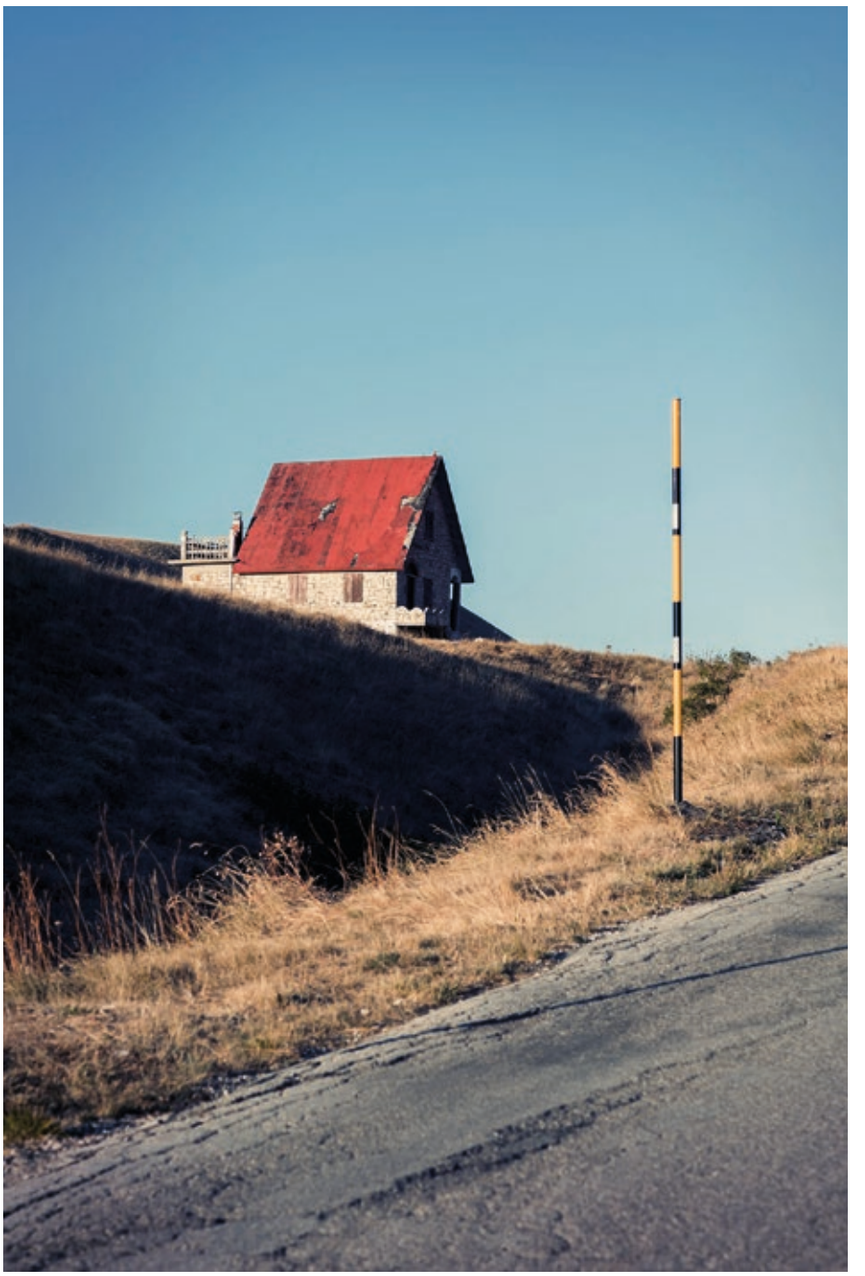
FESR MARCHE POR 2014-2020
MARCHE Fondi strutturali e di investimento europei
REGIONE MARCHE
www.europa.marche.it



PALAZZO DUCALE (URBINO -PU)

43°43'27.7"N 12°38'11.2"E

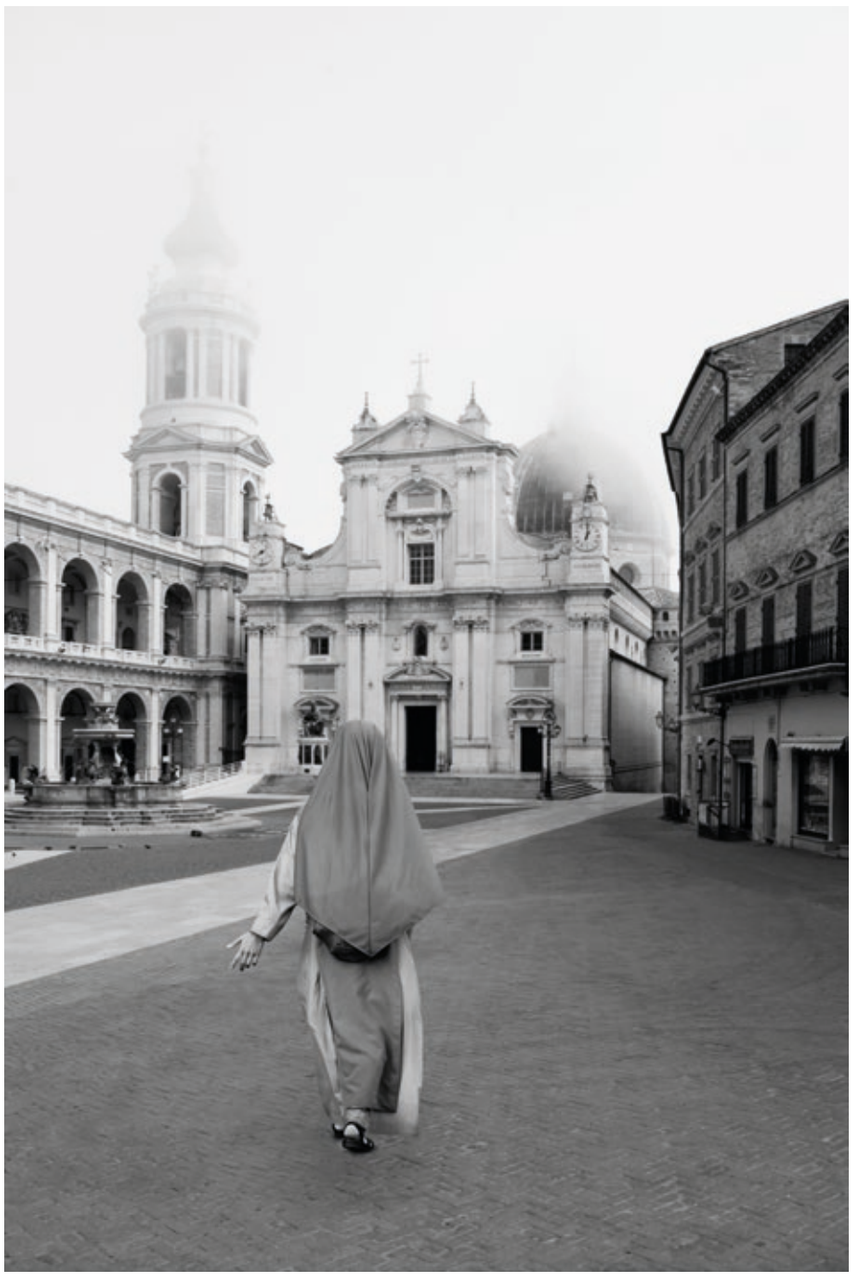
PHOTO BY DIRK VOGEL



PIANI DI RAGNOLO (Bolognola - Mc)

43°00'58.5"N 13°13'13.0"E

photo by Dirk Vogel



SANTUARIO DELLA SANTA CASA (Loreto -An)

43°26'28.0"N 13°36'36.1"E

PHOTO BY Dirk Vogel



LAGO DI FIASTRA (Fiastra - Mc)

43°02'40.8"N 13°10'04.4"E

photo by Dirk Vogel





CHIOSTRO MAGGIORE DI SAN FRANCESCO (Ascoli Piceno - Ap)

42°51'16.1"N 13°34'31.4"E

PHOTO BY Dirk Vogel



CINGOLI (MACERATA -MC)

43°42'59.2"N 13°13'33.2"E

PHOTO BY DIRK VOGEL



ROTONDA A MARE (Senigallia - An)

43°42'58.6"N 13°13'31.4"E

photo by Dirk Vogel



CAMPAGNA DI FERMO (Fermo - Fm)

43°10'22.0"N 13°41'54.6"E

PHOTO BY Dirk Vogel



MANDRACCHIO (Ancona - An)

43°36'50.1"N 13°30'05.7"E

PHOTO BY Dirk Vogel

CAPOGROSSI
DAL 1968
ASSICURAZIONI

DAL 1968 SOLUZIONI ASSICURATIVE INTELLIGENTI.

PERCHE' LA NOSTRA AGENZIA E' SPECIALE

IL CONFRONTO CONTINUO CON IL CLIENTE E CON IL MERCATO CI SPINGE, GIORNO DOPO GIORNO, AD UN MIGLIORAMENTO NELL'**ASSISTENZA**, NELLA **CONSULENZA** E NELLA **GESTIONE** DEI SINGOLI CASI.

UN'ATTIVITÀ ARTICOLATA, MIRATA AD OTTENERE LE SOLUZIONI ASSICURATIVE PIÙ ADEGUATE, NELL'OTTICA DI UNA MAGGIORE **TUTELA DEL CLIENTE** E **DELL'OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE ECONOMICHE** AD ESSE DESTINATE, CON ALTI STANDARD DI SERVIZIO.

AFFIDATI A NOI, LO FACCIAMO DA PIÙ DI 50 ANNI.

PROTEZIONE PERSONA

PROTEZIONE ATTIVITA'

PROPOSTE DEDICATE

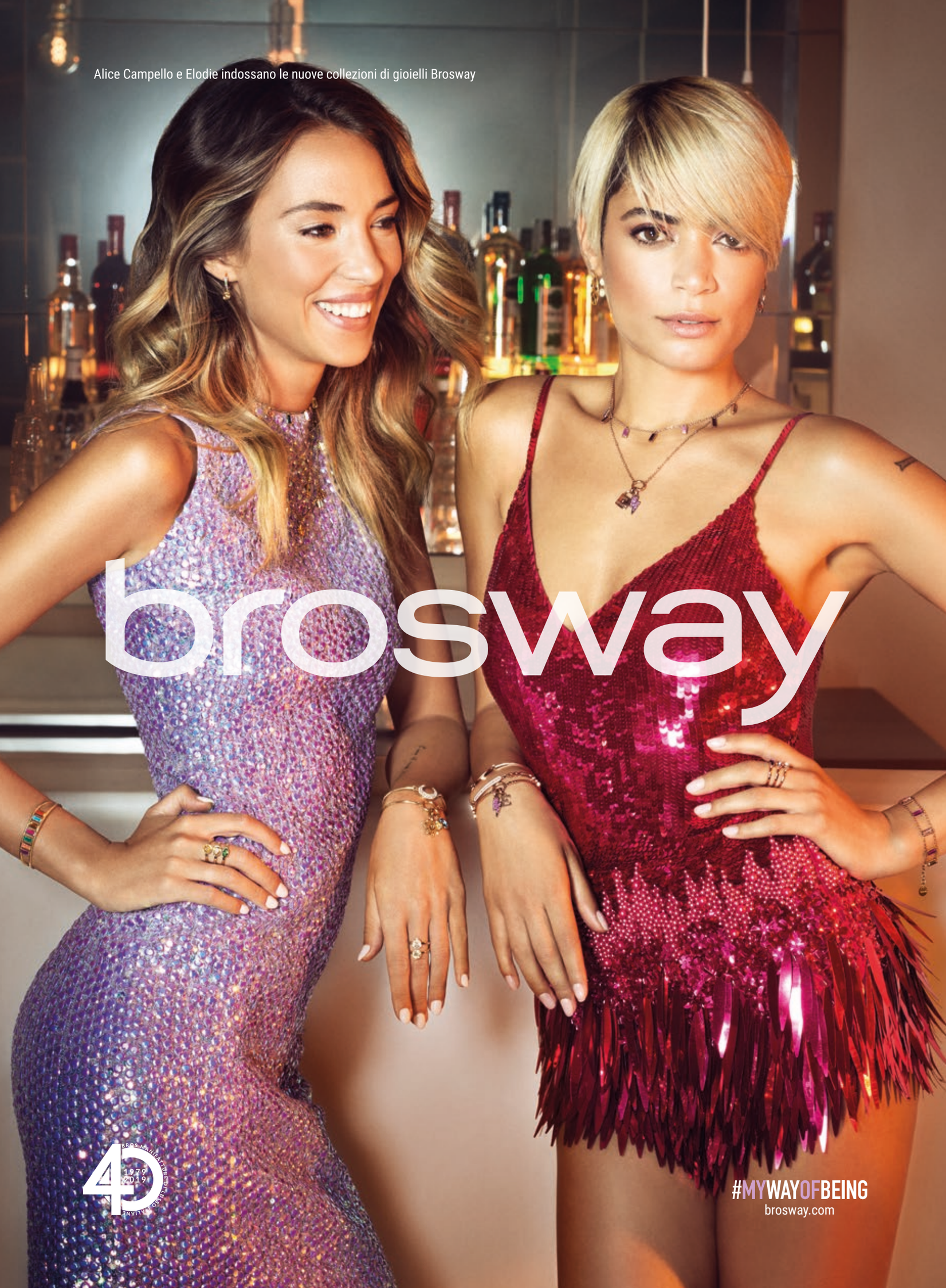
TUTELA LEGALE

Agenzia Generale
Via C. del Lavoro 2
Ancona
T 071 5029001

Filiale Ancona Centro
Via Marsala 13
Ancona
T 071 5029050

Filiale Camerano
Via Garibaldi 87
Camerano
T 071 95149

www.capogrossi.com – Centralino 071 5029001 – info@capogrossi.com – Lun / Ven: 8:45 - 13:00 / 15:00 - 17:30


Alice Campello e Elodie indossano le nuove collezioni di gioielli Brosway
brosway
1979
2019
#MYWAYOFBEING
brosway.com