

La Voce del Fornaio

ANNO I – numero 2 Settembre 2004

Direttore Responsabile: Gabriele Santi – Aut. Trib. di Urbino n° 213 Reg. Per. 19/02/2004

Per chi volesse contattare la Redazione lo può fare al seguente indirizzo: c.so Giovanni XXIII, 60 61026 Piandimeleto PU – Tel./Fax 0722 721 275 – E-mail: fc_services@tiscali.it



Nuovo servizio di consulenza per le aziende

La Dominici s.n.c. non si occupa solo di prodotti di panificazione e pasticceria ma da circa un anno, Davide Santi contitolare dell'Azienda, ha avviato una nuova attività che esula completamente da ciò che è il suo lavoro abituale. Ha pensato che fosse necessario intraprendere questa nuova strada per ovviare ai soliti problemi dell'entroterra privo, da sempre, di servizi per le aziende.

L'ufficio aperto circa un anno fa si occupa di finanziamenti a fondo perduto prevalentemente per le aziende artigiane.

La **Firm Consulting Services** è nata inizialmente per seguire esclusivamente le Ditte Dominici e soprattutto la costruzione del nuovo edificio-laboratorio nella zona artigianale di Piandimeleto; poi con il tempo, vista la ottima riuscita dei progetti presentati in Regione, la consulenza è stata estesa anche alle aziende artigiane della zona le quali hanno risposto con molto entusiasmo a questo nuovo servizio.

Quando si parla di finanziamenti a fondo perduto tutti pensano che debbano essere sempre gli altri ad usufruirne, ma non è così: molto importante per un'azienda è informarsi dei finanziamenti incorso prima di dare inizio all'investimento. Ciò permetterà di attenersi il più possibile alle priorità e criteri indicati dal bando e ottenere così il massimo punteggio che permetterà all'impresa di arrivare in graduatoria fra i progetti finanziati.

Ogni anno sono tanti i bandi in uscita attraverso i quali le aziende possono accedere ai finanziamenti a fondo perduto. È bene accennare brevemente qualcosa sull'Obiettivo 2 di cui tanto si parla: tutto l'entroterra pesarese rientra nell'Ob.2 così definito dall'Unione Europea la quale ha stanziato milioni di Euro per le piccole medie imprese artigiane ricadenti in questo territorio affinché le aziende tramite questi aiuti possano nascere, svilupparsi e rinnovarsi. Di seguito alcuni degli investimenti che le aziende possono effettuare per avere la possibilità di ottenere un finanziamento: creazione d'impresa, costruzione ristrutturazione e acquisto di capannone, acquisto di macchinari di nuova fabbricazione, riconversione ecologica per migliorare le condizioni di sicurezza sul lavoro, servizi per la qualità e l'innovazione tecnologica

(acquisto di servizi CAE, CAD, CAM, e CIM, ecc.), agriturismo, pannelli solari, ecc. Poi esistono anche altri bandi riguardanti le seguenti attività: turismo, commercio, artigianato artistico, ecc.

Attualmente L'Azienda Dominici s.n.c. ha quattro progetti in corso di cui tre già finanziati: quello più importante è sicuramente il finanziamento a fondo perduto ottenuto con l'Ob.2 di € 126.000,00 per la costruzione del capannone Dominici nella zona artigianale Fonte Del Doglio sito nel Comune di Piandimeleto. Gli altri due finanziamenti riguardano, invece, la pubblicità aziendale che è stata incentrata su uno dei prodotti tipici che negli ultimi tempi sta riscuotendo, su tutto il territorio pesarese e non solo, un gran successo: il "Crostolo". Con i finanziamenti ottenuti la Dominici ha realizzato espositori cartonati da banco, pieghevoli informativi, sito internet www.ilcrostolo.it, banner pubblicitari, spot televisivo su una emittente regionale, cartello pubblicitario lungo la strada che da Urbania porta a Fermignano. Sono invece in corso di realizzazione, sempre tramite un finanziamento a fondo perduto, delle confezioni esclusive di alcuni prodotti tipici Dominici abbinati alle ceramiche di Urbania realizzate appositamente per l'azienda nelle forme e disegni da "Ceramiche d'Arte L'Antica Casteldurante" di Gilberto Galavotti e Giuliano Smacchia (vedi foto pag.3). Queste confezioni saranno esposte da settembre con possibilità di acquistarle nelle rivendite Dominici.

Altro obiettivo importante che sarà concretizzato nei prossimi mesi è l'ampliamento dei servizi alle imprese. Con il trasferimento in una sede più ampia saranno offerti alle aziende una vasta gamma di servizi. Ci sarà un professionista preposto ad ogni consulenza, quindi la persona che si recherà nella struttura potrà avere la possibilità di parlare e chiedere informazioni ad ognuna di esse. Tutto ciò farà risparmiare agli artigiani e non solo, tanto tempo prezioso che altrimenti avrebbero dovuto spendere per spostarsi da un ufficio all'altro dislocati in comuni diversi. Il cittadino avrà, così, la possibilità di usufruire di una vasta consulenza recandosi in una unica struttura. Questo sarà un servizio del tutto innovativo per il nostro territorio.

Per chi fosse interessato ad avere informazioni dettagliate sui finanziamenti a fondo perduto può contattare il seguente numero di tel. 0722 721275 oppure inviare un e-mail a fc_services@tiscali.it o recarsi presso l'ufficio, sito in C.so Giovanni XXIII n.60 Piandimeleto, aperto tutte le mattine dalle 8:30 alle 12:30 e su appuntamento il pomeriggio.

Dott.ssa Sara C.

SOMMARIO

Nuovo servizio di consulenza per le aziende

Territorio ricco di specialità gastronomiche

*Tartufo di S. Angelo in Vada
Fungo di S. Sisto*

La "Festa della Castagna"

Festa del Miele

Le barzellette del fornaio Dominici

Territorio ricco di specialità gastronomiche

Il marchigiano solitamente è silenzioso ma operoso; poco eclatante ma molto eclettico. Grazie a queste virtù da qualche anno quattro paesi si sono fatti conoscere, in tutta Italia e a volte anche oltre, per la loro specialità gastronomiche autunnali come il tartufo, il fungo, la castagna, il miele e i suoi altri prodotti autunnali. Questi sono i paesi, rigorosamente in ordine alfabetico: Belforte all'Isauro con la festa del miele e i suoi prodotti autunnali; Lunano con la festa della castagna; a S. Sisto la mostra del fungo e a S. Angelo in Vado la mostra del tartufo bianco. Grosse iniziative queste dei quattro paesi che, da almeno un ventennio, hanno saputo interpretare al meglio le aspettative indovinando il filone giusto per poter pubblicizzare e, perché no, vendere-commerciare gli ottimi prodotti tipici locali che il nostro ricco territorio offre. Non solo buone cose gastronomiche. A questo va aggiunto il ricco quanto invidiabile patrimonio storico, artistico, culturale, costumi e tradizioni che esiste nell'alto pesarese e che troppo spesso non gli si dà il giusto merito e passa quasi inosservato. Quindi fanno bene questi quattro paesi a prendere, e il caso di dire per la gola, i visitatori anche per fargli conoscere le nostre peculiarità.

Tartufo di S. Angelo in Vado

S. Angelo in Vado – La mostra nazionale del Tartufo Bianco pregiato delle Marche di S. Angelo in Vado ad ottobre dell'anno scorso ha festeggiato il 40° anniversario. Per la mostra del tartufo vadesi sono stati otto lunghi lustri da crescente rossiniano. Inizialmente era nata come fiera-mercato poi si è trasformata in mostra: prima a livello regionale poi a livello nazionale. Una mostra che, nel corso degli anni, ha assunto sempre più importanza. Oltre al valore indiscusso della produzione e vendita con relativo ricavo per i ricercatori e commercianti locali del tartufo le 40 edizioni delle mostre, con le sue iniziative collaterali, hanno portato prestigio e valore a tutto il territorio. Personaggi di spicco della politica (Spadolini, Fanfani, Forlani), della cultura (Umberto Eco, Enzo Biagi) dello sport (Moser, Saroni, Adorni, Sara Simeoni, Bettega, Parola) e dello spettacolo (Lino Banfi, Mariagrazia Cucinotta, Gianni Moranti, Antonella Clerici ecc.) sono venuti ad assaggiare il pregiato tubero rimanendo ammaliati dalle tante valenze storico-naturalistiche che il nostro ricco territorio può offrire. Tutto questo è già tanto ma non tutto. A S. Angelo in Vado che è anche la sede del Centro Sperimentale della Tartuficoltura, unico in Italia, aggiunto anche alle capacità organizzative di monsignor Giovanni Balsamini si sono svolti convegni molto qualificati di esperti in tartufi di provenienza da tutta Italia e anche dalla Francia. Non ci sembra affatto una esagerazione sostenere che proprio a S. Angelo in Vado è nata l'importante Legge Nazionale del 16/12/1985 n. 752 "Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo". Dopo questa legge i vadesi hanno dato i natali anche alla Legge Regionale n. 34 del 6-10-1987 "Norme per la tutela e la valorizzazione dei funghi e dei tartufi" che di fatto abrogava la vecchia e obsoleta legge Regionale n. 46 del 14-12-1982.

Tempisti come sempre i vadesi hanno già stilato un pre programma di massima per la 41° mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche. La mostra inizierà sabato **9 ottobre per concludersi lunedì 1° novembre**. Dieci giornate di tutto: dai raduni dei campieristi, equestri, motociclisti e auto antiche; dai cori polifonici a spettacoli musicali. Dalla degustazione dei prodotti tipici locali all'assegnazione del Tartufo d'Oro e consegna Premio Giornalistico Nazionale Tartufo d'Oro.

Fungo di S. Sisto

S. Sisto di Piandimeleto – S. Angelo in Vado con le sue 40 edizioni di mostra del Tartufo è la veterana anche se S. Sisto di Piandimeleto, con le sue 36 mostre micologiche, non è poi così distante. S. Sisto ha un territorio che trova il suo giusto habitat per il fungo quindi essendo così vocato la conseguenza è stata la realizzazione della Festa del Fungo con relativa mostra micologica. La mostra dei funghi di S. Sisto arricchita dalla visita a un singolare Museo del fungo, ha raggiunto la nomea di essere non solo la più anziana della regione, delle tante feste e fiere dei funghi, ma anche quella di più importante delle Marche. Inoltre la mostra micologica sansistese si è resa celebre per la vasta quantità e la buona qualità dei funghi che vi si raccolgono e che vengono successivamente esposti.

Anche a S. Sisto, come a S. Angelo in Vado per i tartufi, durante la settimana micologica vengono effettuate attività collaterali con importanti iniziative tecnico-scientifiche inerenti il tema fungo. Nei vari convegni sono stati tanti gli esperti che hanno sollecitato prima una legge sui funghi poi, negli anni novanta, una legge apposita per i funghi non una legge di soli quattro articoli collegata al suo parente più ricco sua maestà il tartufo. Così il Consiglio della Regione Marche ha approvato la L.R. n. 17 del 2001 "Norme per la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei e conservati". L'appuntamento autunnale con la festa del fungo è solitamente **dall'ultima domenica di settembre alla prima domenica di ottobre**. Fra le tante varietà gastronomiche sansistese si potranno assaggiare: piccioni al forno con contorno di patatine; tortelli di uova e farina, ripieni di erba, uova e formaggio conditi con ragù di pollo giovane ruspante; passatelli di mollica di pane, uova e formaggio pecorino cotti in brodo di gallina vecchia; e infine i famosi crostoli sfogliati. Ci fermiamo qui altrimenti potremmo essere incolpati di pubblicità occulta.

Festa del Miele

Un week-end tra sapori, saperi e mestieri dell'Appennino a Belforte all'Isauro il **9 e 10 ottobre** per la XVIII° mostra mercato del miele e prodotti autunnali. Tutti i colori e i doni dell'autunno: il tartufo, i funghi, i prodotti del bosco.

Il profumo del pane fatto in casa, il sapore del miele di acacia, le caldarroste fumanti, i dolci della nonna, l'odore del mosto che viene dalle cantine. Si riscoprono sensazioni ed emozioni di un tempo passato mentre le vie del borgo, circostante il castello, si animano di artigiani e massaie intenti a rievocare antichi mestieri. Nelle cantine si potranno degustare vini selezionati da esperti enologi.

Il sabato sera ci sarà uno spettacolo con Maurizio Batista direttamente da "Colorado Café".

Tutta la manifestazione si svolgerà al coperto.

Elisa Valentini

La “Festa della Castagna”

Lunano - La “Festa della Castagna” nasce dal bisogno di stare insieme, divertirsi, animare un piccolo paese quale Lunano, promuovendo una risorsa locale importante, genuina, gustosa e rara come la castagna del “Monte Paganico” che sovrasta il paese. L'appuntamento si ripete annualmente la **terza domenica di ottobre**.

I piatti tipici a base di castagne, in particolare le caldarroste e i dolci, costituiscono l'elemento principale di richiamo di cui la festa può vantarsi. Le castagne di “Paganico” vengono raccolte, selezionate, cucinate per poi essere presentate agli stand come deliziose Cialde, Bon Bon, Castagnaccio, Strudel, Marmellate, ecc.

Il giorno della festa la piazza è un'esplosione di odori, suoni, vapori inebrianti. Il profumo del crostolo sfogliato (del forno Dominici da sempre), delle caldarroste, del vino novello appena spillato, la fragranza dei dolci fatti in casa e non, invitano i numerosi visitatori all'assaggio.

La festa inoltre offre intrattenimento con musica, mostre di pittura, fotografia, scultura, ceramica, spettacolo.

È dal 1974 che volontari e cittadini lunanesi lavorano per organizzare, arricchire di anno in anno questa festa per la quale il paese è conosciuto e si vanta.

Simonetta Mauri

Rivendite DOMINICI:

Via Delle Due Chiese, 18 - Piandimeleto Tel. 0722 721126

Centro Commerciale il Ventaglio - Urbania

Tel. 0722 317862

Via Crescentini, 13 - Sassocorvaro

Via Roma, 20 - Belforte All'Isauro

**Di prossima apertura laboratorio e rivendita prodotti Dominici,
nella zona artigianale di Piandimeleto**



*L'Azienda Dominici augura a tutti
gli studenti e insegnanti un buon
anno scolastico*

Le barzellette del fornaio Dominici

Cosa ci fa un pinguino incavolato davanti ad una **PANETTERIA**? - Aspetta le focacce per dirgliene quattro!

A.A.A. Cercasi ragazzo di razza, perché **BASTARDO** l'ho già avuto!

Giovanni, figlio di una coppia di Rifondazione Comunista, torna a casa e dice alla mamma:

- Mamma, lo sai che i coccodrilli volano?

- Ma, Giovanni, sei proprio sicuro? A me sembra di no...

E Giovanni:

- Ma sì, mamma, i coccodrilli volano!

Allora la mamma:

- Senti Giovanni, penso che dovresti discuterne con papà...

E così Giovanni va dal padre:

- Papà, lo sai che i coccodrilli volano?

- Ma ne sei proprio sicuro? Io credo di no! Ma chi ti ha detto una cosa del genere?

- Bertinotti!

- Basso, Giovanni, molto basso, ma volano!

Berlusconi, essendo unto dal Signore, scivola e muore.

Arriva alle porte del Paradiso, dove l'attende paziente San Pietro:

- Benvenuto in paradiso, eccellenza. Prima di farla accomodare, devo purtroppo anticiparle che abbiamo un piccolo problema da risolvere.

Vede, è molto raro che un politico d'alto rango arrivi qui in Paradiso, e la verità è che non sappiamo cosa fare con lei. Così abbiamo deciso di farle trascorrere un giorno all'inferno ed uno in paradiso, cosicché lei possa scegliere liberamente dove trascorrere la sua eternità...

San Pietro accompagna il nuovo arrivato all'ascensore e questi scende, scende fino all'inferno.

Si apre la porta e Berlusconi si trova in mezzo ad un verdissimo campo di golf. In lontananza intravede una lussuosa club house; davanti, tutti i suoi amici politici che avevano lavorato con lui. Gli corrono incontro e lo abbracciano commossi, ricordando i bei tempi andati, quando tutti insieme si arricchiavano alle spalle degli italiani.

Decidono di fare una partita a golf e poi cenano tutti assieme alla club house con caviale e aragosta. Alla cena partecipa pure Satana, che in realtà si dimostra essere una persona molto simpatica, cordiale, e divertente.

Berlusconi si diverte talmente tanto che non si accorge che è già ora di andarsene.

Tutti gli si avvicinano e prima che parta gli stringono calorosamente la mano, lasciandolo triste e profondamente commosso. L'ascensore sale, sale e si riapre davanti alla porta del paradiso, dove San Pietro lo sta aspettando. Berlusconi passa le successive 24 ore saltellando di nube in nube, suonando l'arpa, pregando e cantando. Il giorno è lungo e noioso, ma finalmente finisce.

Si presenta finalmente San Pietro che gli chiede:

- Eccellenza, ha trascorso un giorno all'inferno ed uno in paradiso, ora può scegliere democraticamente dove trascorrere il resto dell'eternità...

Berlusconi riflette un momento, si gratta la crapa pelata e dice:

- Beh, mi consenta, in paradiso è stato tutto molto bello, però credo di essermi trovato meglio all'inferno!

Allora San Pietro scrolla le spalle e lo accompagna all'ascensore. Scendi, scendi, giunge all'inferno. Quando le porte si aprono, si ritrova in mezzo ad una terra deserta e piena di immondizie sparse dappertutto. Vede tutti i suoi amici in tuta da lavoro che raccolgono il pattume e lo depositano in sacchi neri di plastica. Il diavolo gli si avvicina e gli mette un braccio attorno al collo, in segno di benvenuto.

- Non capisco... - balbetta Berlusconi - Mi consenta, ieri qui c'era un campo da golf, e una club house, e abbiamo cenato a base di aragosta e caviale, e ci siamo divertiti un sacco. Ora la terra è solo un deserto pieno di spazzatura e i miei amici sembrano dei miserabili!

Il diavolo lo guarda, sorride e gli dice:

- Amico mio, ieri eravamo in campagna elettorale. Oggi, hai già votato per noi...

Un gruppo di animali non contento del proprio aspetto fisico, decide di ribellarsi e per tale motivo invia una delegazione direttamente a discutere con Dio. La delegazione composta da una Giraffa, un Elefante ed una Gallina arriva in Paradiso ed aspetta di essere ricevuta. Finalmente entra la giraffa. Dio: - Cara giraffa cosa ti spinge fin qui? - Signore, mi sento così brutta e strana con questo collo lungo, è proprio vergognoso, non è che si potrebbe rivedere il mio aspetto fisico? - Creatura ingrata, metti in dubbio l'operato del Signore!? Io c'ho studiato prima di crearti, te sei la perfezione. Guardati bene e ragiona: quel collo ti serve per andarti a mangiare il cibo più prelibato e per respirare l'aria più pulita. - Hai proprio ragione Signore non ci avevo pensato, che stupida che sono stata. La giraffa esce contenta e tutta arzilla, entra l'elefante. Dio: - Anche tu qui, non mi dire che ti vuoi lamentare?! - Ma Signore è possibile che io debba avere un naso così lungo e delle orecchie così grandi? - Ingrato!! Tu sei il simbolo della perfezione, sei una creatura completa di optional, quelle orecchie ti servono per rinfrescarti quando fa caldo e con quel naso puoi bere senza chinarti. Gli altri pagherebbero oro per avere quello che hai tu. Pussa via e vergognati! L'elefante convinto esce tutto felice, al che la gallina li fulmina: - Ma fateme capi, semo venuti qua pe' lamentarci e pe' facce fa più belli e invece voi uscite tali e quali e per di più contenti? Giraffa: - E certo ma non vedi che io sono perfetta? Posso mangiare il cibo più buono sopra gli alberi e respiro l'aria più buona; te piacerebbe esse' come me!! Elefante: - Pure io non lo vedi come so' bello, sono un animale condizionato, mi riesco a rinfrescare quando è caldo e riesco a bere senza sporcarmi, te piacerebbe esse' come me! La gallina incassa ed entra decisa da Dio. Dio: - Anche tu ingrata qui a lamentarti?! Tu sei la perfez..... - Nun te 'nventà 'n cacchio. O l'ovo più piccolo o il culo più grosso!