

Periodico bimestrale di Box Marche S.p.A.
via S. Vincenzo, 67 - 60013 Corinaldo (AN)
www.boxmarche.it - info@boxmarche.it
tel. 071 797891 - fax 071 7978950
Aut. del Tribunale di Ancona n. 11 del 24.03.2005
Periodico bimestrale
Direttore Responsabile: Eros Gregorini
Sede: via San Vincenzo, 67 - 60013 Corinaldo (AN)
Hanno collaborato a questo numero:
Cristiano Boggi, Leonardo Carassai, Angela D'Alesio,
Giuliano De Minicis, Tonino Dominici,
Michele Gilebbi, Elena Imperio Ciceroni.
Progetto grafico **dmpconcept**
Stampa **Fiamini** srl Osimo (AN)



Pane d'amore

Questo prezioso alimento ha origini antiche; per secoli infatti, le popolazioni si sono cibate di solo pane, perché nutriva e costava poco, era dunque il protagonista assoluto della tavola. Con il boom economico e il conseguente aumento del tenore di vita, il pane è diventato un contorno, un cibo secondario, assumendo un ruolo quasi di accessorio della tavola. Inevitabile anche la "decadenza" qualitativa delle sue caratteristiche organolettiche e di gusto. Oggi occorre rivalutare il ruolo del pane come elemento indispensabile per una buona e sana alimentazione, ma tutto questo non basta per nutrire la persona. Se la **bellezza della persona** è il risultato del corpo e dell'anima, dobbiamo equilibrare la nostra alimentazione per nutrire, con una sorta di "dieta bilanciata", le due principali componenti del nostro essere, il Corpo e l'Anima, appunto. Al **Pane**, sostentamento per il corpo, deve essere associato **l'Amore, "il companionico"**, il sentimento fondamentale per il nutrimento dell'Anima. L'Amore è il Pane della Vita, quella passione che si esprime con la vicinanza, il rispetto, l'ammirazione per la persona che si ama; con il desiderio di donare senza ricevere nulla in cambio. L'Amore è quell'Amicizia profonda che sprigiona gioia nel vedere i successi altrui. L'Amore non può evitare la sofferenza, ma può fortificare lo spirito per aiutare a sopportarla. "L'Amore è consapevolezza di non essere solo, nel momento del bisogno, quando la razionalità non è sufficiente per superare e affrontare le dure prove della vita". L'iniziativa **Pane d'Amore** vuole significare la nostra vicinanza e condivisione al progetto dell'Associazione **L'Amore Donato**.

Buon Natale

Tonino Dominici

Il pane è il cibo per eccellenza.
Partire dal grano e dal pane
significa partire dalla terra.

Niko Romito





Lo storico pastificio artigianale Leonardo Carassai

Il saper fare è il fondamento al voler fare



Campofilone è realtà nota in tutta Italia grazie alla produzione degli ormai celebri maccheroncini. Una pasta, ottenuta usando solo farina, sale e uova fresche da allevamento a terra senza aggiunta di acqua o altri liquidi e caratterizzata dalla sottigliezza della sfoglia e del taglio. Già presenti sulle tavole dei nobili sin dal '400, i maccheroncini di Campofilone hanno ottenuto la denominazione d'origine IGP nel 2013. Ingredienti di

l'erede diretto di una attività molitoria con mulino ad acqua che è giunta, ormai alla sua quarta generazione e che ha avuto il suo naturale sbocco nella produzione di pasta di qualità. Proprio la qualità è la cifra che emerge con orgoglio dalle parole del giovane Leonardo nel raccontarci l'attività della sua famiglia. Cura nella scelta delle materie prime e tecniche di produzione che coniugano l'uso delle più moderne tecnologie con

nelle lavorazioni che il pastificio esegue per terzi, tra cui l'agricoltore custode Dino Roso (che ha già trovato spazio in passato nelle pagine di questa rivista), per cui realizza la pasta all'uovo con grano Jervicella e per altre numerose realtà d'eccellenza marchigiana. Un punto

di riferimento, insomma, per chi è attento al patrimonio di tipicità della nostra regione e al valore del lavoro operoso e competente dei nostri artigiani. Perché, come asserisce il claim del pastificio: "Il saper fare è il fondamento al voler fare".

Pastificio Artigianale Leonardo Carassai
Campofilone (FM) - www.pastificiocarassai.it



prim'ordine e una essiccazione lenta per ventiquattro ore a basse temperature ne fanno uno dei prodotti eccellenti della cucina italiana. Per raccogliere una preziosa testimonianza su questa tradizione tutta marchigiana, Next ha incontrato una storica famiglia di pastai di Campofilone, custode di un'attività che prosegue ininterrottamente dal 1850. Il Pastificio Artigianale Leonardo Carassai, infatti, è



il rispetto rigoroso delle ricette tradizionali. In particolare quella che prescrive dieci uova per ogni chilo di farina utilizzato nella preparazione della sfoglia. Così come i tempi naturali dell'essiccazione lenta e a bassa temperatura e la trafilatura in bronzo. Una qualità totale che è immediatamente riconoscibile nei prodotti a marchio Dieci 'Ova, L'oro di Campofilone e il Mattarello, così come



Il panettone secondo Angela D'Alesio

La ricetta del panettone a lievitazione naturale

dello storico panificio di Monte Giberto

Quando abbiamo chiesto ad Angela di descriverci il procedimento di lavorazione dei suoi panettoni tradizionali, ci aspettavamo qualche sommaria informazione sugli ingredienti, sui tempi di lievitazione, di cottura. Invece, l'instancabile titolare di questo forno di Monte Giberto di proprietà della famiglia D'Alesio da più generazioni, si è prodigata in una spiegazione analitica di ogni singola fase della preparazione. Segno evidente che chi lavora in modo qualitativamente impeccabile non ha ricette segrete da conservare gelosamente. Viceversa si entusiasma nel condividere l'esperienza tutt'altro che banale di realizzare un panettone artigianale. Quella che nelle intenzioni del sottoscritto sarebbe dovuta essere una breve intervista, si è trasformata in una *lectio magistralis* sul tipico dolce di Natale.

Angela qual è la più grande differenza tra il vostro panettone e un prodotto industriale?

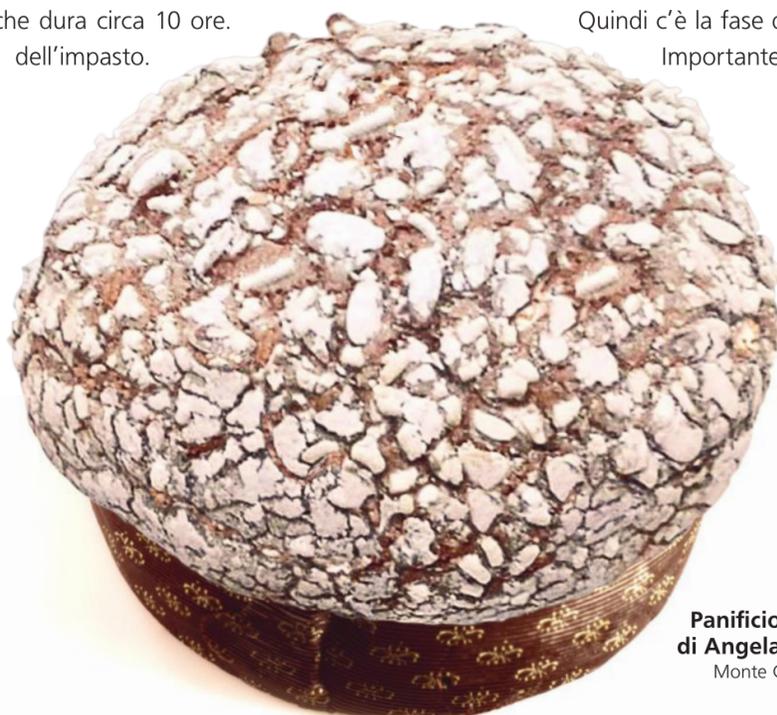
Ne dico una per tutte: la produzione dei panettoni delle grandi marche, quelle che comunemente si trovano nei supermercati, comincia a Pasqua mentre noi iniziamo l'8 dicembre. Provate a leggere la data di scadenza di un panettone industriale... i nostri prodotti vanno consumati entro un

mese perché non contengono conservanti. Ovviamente anche la qualità delle materie prime usate per l'impasto è molto diversa, per non parlare dei canditi; cedro, arancio uvetta e cioccolato sono frutto di una grande selezione. Il burro, poi, è solo locale e proviene dai Sibillini.

Quali sono i tempi di lavorazione di un panettone?

Anche qui occorre distinguere tra prodotto e prodotto. Dipende molto dalla meccanizzazione delle fasi. Posso dirti quanto ci impieghiamo noi. Di solito cominciamo alle sette di sera con il primo impasto usando il lievito madre. È una lavorazione di una mezz'ora circa in cui incorporiamo alla farina lo zucchero, i tuorli, il burro e gli altri ingredienti. La temperatura deve essere controllata intorno ai 27/28° per non compromettere la lievitazione in cella che dura circa 10 ore.

Quindi c'è la fase di triplicazione dell'impasto. Importante è tenere



Panificio D'Alesio di Angela D'Alesio
Monte Giberto (FM)

sotto controllo la temperatura sui 28° per non far inacidire l'impasto. Si aggiungono ancora farina, tuorli, zucchero e burro e gli altri ingredienti che determinano il gusto finale. Sono passati altri 45 minuti circa. Poi si mette l'impasto negli stampi. Noi usiamo la c.d. veneziana. È un momento in cui occorre grande manualità ed esperienza. Se tutto è filato liscio (e la cosa non è per nulla scontata) nelle successive 5 ore si ottiene una lievitazione ottimale. A questo punto si procede alla glassatura e si inforna a 170°/180°. A metà cottura va tolto il vapore. In totale questa fase dura 45 minuti. Una volta estratto il panettone deve essere capovolto rapidissimamente (altra fase molto delicata) e infilzato su stecche d'acciaio dove riposerà tutta la notte, per altre 10/12 ore. Dopo circa mezza giornata si passa finalmente al confezionamento.

Oltre a un tempo lunghissimo di preparazione, non sembra per niente semplice...

...in effetti. Nonostante tutti i passaggi siano rispettati occorrono un mucchio di accorgimenti e di cure particolari per non compromettere il lavoro fatto. L'inconveniente è sempre dietro l'angolo. Ogni anno continuiamo a imparare qualcosa di nuovo.



L'Amore Donato Onlus

Fragilità e precarietà risorse anziché ostacoli

Mi chiamo Elena Imperio, la Vita ha toccato la mia storia personale più volte, con forza diversa. Le due volte che hanno segnato in modo cruciale il mio cammino sono state la morte di mio padre e, a 30 giorni di distanza, la morte di mio marito. Il contraccolpo degli eventi è stata la scelta di rispondere con più forza, con ancora più amore alla vita, perché non fosse solo il suo lato oscuro ad emergere.

Ho deciso così di aprire un'Associazione, chiamata L'Amore Donato, (in memoria di mio marito, Donato Ciceroni, nato in terra marchigiana, a Corinaldo il 20 aprile 1976 e tornato alla casa del Padre il 30 gennaio 2015) in segno di un amore che ci viene dato e che non muore, anzi, nel suo cadere sul terreno, porta ancora più frutto. Infatti il logo dell'associazione, è proprio il seme che si spacca e si apre per dare Vita.

L'associazione promuove la consapevolezza della vita come dono, come lo sto sperimentando io con i miei figli, e credo possa essere messa a disposizione e condivisa con chiunque desidera dividerlo, non necessariamente malato; dall'altra parte, l'associazione vorrebbe poter offrire sostegno alle famiglie delle persone affette da patologie problematiche ed irreversibili mediante azioni che tempi e luoghi riterranno opportune ed idonee.

In questo cammino, l'associazione ha ben presente che le alleanze con altre associazioni e la condivisione degli intenti è preziosa, pertanto non si prefigge in modo esclusivo di perseguire un obiettivo ambizioso come quello dell'hospice, quanto piuttosto tende a voler promuovere iniziative di formazione e di aggiornamento professionale delle cure palliative, azioni di sensibilizzazione e coinvolgimento della cittadinanza, sollecitare una solidarietà territoriale che sia fonte di ricchezza e umanità indispensabili nelle fatiche quotidiane e nei dolori che attraversano le vite di ognuno di noi. La sfida più grande, che appartiene a ciascuno, è quella di accettare la nostra fragilità e precarietà come consustanziali ed universali per poterle far diventare risorse anziché ostacoli. La morte ed il suo tabù vanno infranti, perché la morte non è solo una sconfitta, bensì il limite che ci ricorda che dobbiamo e possiamo vivere.

La paura non può paralizzare il nostro sentire ed agire e per quanto abbia la funzione positiva di segnalare uno stato di emergenza ed allarme, preparando il corpo e la mente alla reazione che si manifesta come un comportamento di attacco o di fuga, tuttavia non può essere l'unica risposta alle domande di senso della Vita.

Elena Imperio Ciceroni



Il progetto 'Nuova Villa Cesarini' di Corinaldo

La realizzazione di una struttura di accoglienza e sollievo per malati di cancro e per il morbo di Alzheimer. È questo il progetto, che con grande determinazione sta portando avanti l'associazione L'Amore Donato Onlus, che ha come obiettivo quello di permettere ai pazienti e alle persone care di trovare il sostegno e le risorse di cui hanno bisogno per vivere la vita pienamente per tutto il tempo che rimane da condividere. L'immobile individuato per realizzare l'Hospice, grazie alla disponibilità messa in campo dalla fondazione che gestisce la residenza S. M. Goretti e dal Comune di Corinaldo, è l'ex Villa Cesarini che risulta particolarmente adatta anche grazie all'ampio parco di esclusiva pertinenza. La casa di accoglienza avrà il compito di fornire una più diffusa e specifica applicazione delle cure palliative ai pazienti affetti da patologie evolutive e irreversibili. Oltre agli interventi terapeutici, diagnostici e assistenziali rivolti ai malati e alle loro famiglie, sono previsti servizi Counseling Bereavement, Counseling spirituale e religioso così come una serie di terapie complementari come Arti espressive, Pet therapy, Massaggi terapeutici, Riflessologia, Healing Touch, Meditazione. Il progetto di ristrutturazione della residenza, redatto per l'Onlus dall'architetto Marina Mancini, è incentrato su una distribuzione razionale e confortevole degli spazi, e una grande cura dedicata agli esterni, dagli arredi alla progettazione del verde. L'iniziativa dell'associazione intitolata a Donato Ciceroni, ha già destato l'interesse e il sostegno di numerosi soggetti istituzionali che hanno manifestato la più ampia volontà di collaborazione, anche nell'ottica di possibili sinergie con soggetti privati.

PANE D'AMORE

ognuno di noi riconosce la propria terra dal sapore del suo pane

Auguri di Buone Feste

BOXMARCHE®
idee & packaging

sostiene il progetto di
Associazione
L'amore Donato
onlus

Amicizia

Jorge Luis Borges

Non posso darti soluzioni per tutti i problemi della vita
Non ho risposte per i tuoi dubbi o timori,
però posso ascoltarli e dividerli con te
Non posso cambiare né il tuo passato né il tuo futuro
però quando serve starò vicino a te
Non posso evitarti di precipitare, solamente posso offrirti la mia mano perché
ti sostenga e non cadi
La tua allegria, il tuo successo e il tuo trionfo non sono i miei
però gioisco sinceramente quando ti vedo felice
Non giudico le decisioni che prendi nella vita
mi limito ad appoggiarti a stimolarti e aiutarti se me lo chiedi
Non posso tracciare limiti dentro i quali devi muoverti,
però posso offrirti lo spazio necessario per crescere.
Non posso evitare la tua sofferenza, quando qualche pena ti tocca il cuore
però posso piangere con te e raccogliere i pezzi per rimetterlo a nuovo.
Non posso dirti né cosa sei né cosa devi essere
solamente posso volerti come sei ed essere tua amica.
In questo giorno pensavo a qualcuno che mi fosse amico
in quel momento sei apparso tu...
Non sei né sopra né sotto né in mezzo non sei né in testa né alla fine della lista
di essere il 1° il 2° o il 3° della tua lista
Basta che mi vuoi come amica
Non sono gran cosa,
però sono tutto quello che posso essere.