

all'aria aperta

NOTIZIARIO DEL PESARO CAMPER CLUB

stampato in proprio e distribuito gratuitamente fra i Soci

si sedes non is

Novembre 2013



n.11

in Novembre buon compleanno a...

01-Tornati	Gina	16- Gobbi	Cristina
02-Tovani,	Laura	21- Deodato	Domenica
02-Vergari	Maria L.	22- Oliva E..	Paola
09-Sora	Antonella	28- Serafini	Monia
10-Di Mascia	Maria L.	29- Bertozzi	Rosalba

N.B.

Con questa rubrica inviamo, a nome di tutti i Soci, gli auguri e una rosa "virtuale" alle Signore i cui nomi, per facilitarne la individuazione, sono abbinati ai cognomi dei mariti.



.....da *"Aforismi e citazioni celebri"* raccolte da Orfeo

La felicità della tua vita dipende dalla qualità dei tuoi pensieri.

(Marco Aurelio)

"tutti per uno, uno per tutti",

Editoriale

Week-end dopo week-end, uscita dopo uscita anche il 2013 sta per essere archiviato. Siamo alle battute finali e stiamo lavorando, con non poche difficoltà, per reperire il locale idoneo per la Festa del Tesseramento e degli Auguri che, per contenere i costi, vorremmo portare avanti con il già collaudato sistema "fai da te". Metodologia, quest'ultima, che grazie alla volontaria collaborazione dei numerosi Soci, ci ha sempre consentito di organizzare intrattenimenti gastronomici assai partecipati e, a detta di tutti, di apprezzati menù certamente "low-cost".

Menù soprattutto caratterizzati dalla genuinità e freschezza di una cucina veramente casalinga, ingentilita, assai spesso, da piccoli dettagli, frutto della fantasia e dedizione al club delle nostre Socie. Particolari che non guastano mai e danno, molto spesso, all'insieme un tono di quasi ricercata raffinatezza.

Questo, nelle intenzioni, il programma di massima e l'obiettivo che vorremmo realizzare. Il condizionale è d'obbligo.

Infatti dobbiamo fare i conti con l'oggettiva difficoltà di trovare la disponibilità di un locale idoneo, che considerata l'affluenza degli scorsi anni, sia in grado di contenerci tutti e sia dotato delle strutture accessorie adatte, leggi cucina.

Al momento per la data che noi abbiamo preventivato, l'8 Dicembre, tutti i locali parrocchiali interpellati, gli unici con le caratteristiche adatte, sono infatti impegnati direttamente dalla proprietà visto il particolare carattere religioso della giornata festiva prescelta.

Il tempo stringe ma noi non demordiamo. In *extrema ratio* o cambieremo la data o ci rivolgeremo, come abbiamo fatto in passato ad un locale pubblico.

Per quest'ultima soluzione stiamo comunque già da tempo contattando diversi esercizi con i quali, come consuetudine, stiamo trattando al meglio per conciliare qualità e prezzo.

Questo per quanto riguarda la "location" della Festa.

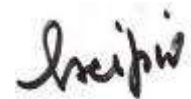
Per quanto riguarda invece le "motivazioni" ed i contenuti vorremmo dare ancor più a questo evento il carattere di "**Festa del Tesseramento**", prima ancora che quello degli "Auguri", proprio per rimarcare l'importanza del gesto.

Come tutti sanno la tessera è il documento che attesta l'appartenenza e quindi l'attaccamento al Club.

Scade alla fine dell'anno e buona norma sarebbe di rinnovarla entro quella data, tanto più che, da qualche anno, non fosse altro per rispetto e stima verso i Soci, il rinnovo viene fatto anche sulla fiducia.

Basta infatti una dichiarazione di volontà, mediante una "e-mail" o una semplice telefonata da farsi entro il 31 dicembre per renderla operativa e valida a tutti gli effetti.

"non importa dove ma insieme"



"Accade in Novembre"

1-3 Novembre: Tour dell'Amiata

Quando il giornalino vi arriverà, l'uscita sull'Amiata, sufficientemente preannunciata sul numero scorso, sarà stata già effettuata.

Le notizie ed i dettagli che avrebbero dovuto integrare le informazioni già date e dovevano essere oggetto di questo articolo, sono giunte alla vigilia delle prime partenze. Poco male!

L'informazione è stata subito girata direttamente a quanti avevano aderito all'uscita tramite mail o telefono per cui ha comunque raggiunto lo scopo.

L'unico inconveniente è che il ritardo ha determinato il differimento della pubblicazione del giornalino, del quale ci scusiamo con i lettori.

Oggi, al rientro, possiamo solo dirvi che, nonostante tutto, eravamo in tanti, che la festa ed i luoghi erano belli e che il tempo ha fatto i capricci e costretto a modifiche in corso d'opera.

Le cronache del viaggio con i suoi imprevisti, le "disavventure" e quant'altro le leggerete sul prossimo numero.

8-10 Novembre a Piticchio (km.70) per la Festa d'autunno

Quest'anno ci saremo anche noi ...

....nell'inimitabile castello di Piticchio, dove torna infatti la più imitata delle feste, la "Festa d'Autunno".

Lo scopo principale della nascita di questa manifestazione era la riscoperta dei piccoli borghi dell'entroterra e dei suoi piatti tradizionali.

A distanza di molti anni si può affermare che questo obiettivo sia stato raggiunto visto che molti paesi limitrofi hanno imitato questa festa organizzata dall'Associazione Amici di Piticchio, con il patrocinio del Comune di Arcevia.

Il programma tradizionale nel suo complesso si articola come segue:

Venerdì 8 novembre, con la complicità dell'incantevole scenario, che il ben conservato castello di Piticchio può offrire, si farà un salto nel medioevo.

Sabato 9 per la cena, e domenica 10 pranzo e cena, nelle varie cantine, tante e con menù diversificati, si potranno degustare polenta, tagliatelle, gnocchi, maialino al forno, spezzatino di cinghiale, baccalà, salsicce con le olive, bruschetta, frittellone, zuppa di farro, cresciole, etc..., oltre alle castagne, brulè e del buon vino letteralmente a fiumi.

Gli spettacoli infine che allieteranno le due giornate possono soddisfare ogni tipo di gusto. Vanno dalla musica di ascolto con Alessio e C., gli stornelli marchigiani con i Vincanto, alle gag improvvisate dalla Marching Band, ai giocolieri, trampolieri, sputafuoco e clown, oltre che ad uno spazio appositamente allestito per i primi giovani con musica dal vivo, DJ e vocalist. Domenica 10 i bambini di Piticchio accoglieranno i loro coetanei con palloncini colorati, per siglare un simbolico gemellaggio.

Nel **dettaglio** il Programma prevede per **Sabato 9** l'apertura delle cantine alle ore 20,

e continua con Cabaret, animazione, pianobar con i Magna2. Musica folcloristica tradizionale itinerante e Spettacoli vari.

Domenica 10. Apertura cantine alle ore 12,00, a seguire Musica dal vivo con Ale Live Voice Show., Spettacolo itinerante con i Maboband, Musica folcloristica tradizionale itinerante. Truccabimbi e palloncini faranno la gioia di tutti i bambini e non solo.

Parcheggeremo come già preannunciato nella sottostante area industriale nella quale ci verrà riservato sufficiente spazio.

Il centro paese, raggiungibile anche a piedi dai più atletici e giovani di noi, è comunque ben assistito da un efficiente servizio di navetta.

Ingresso alla festa e bus navetta sono gratuiti.

23-24 Novembre a San Leo (km.65)

La seconda uscita di Novembre, sempre a breve raggio, ci porta a **S.Leo**, la storica "capitale" del Montefeltro, che ancora ieri faceva parte della nostra provincia.

Il caratteristico borgo medievale che deve la sua notorietà anche e non solo per essere stata la storica prigione papalina del Conte di Cagliostro e più tardi del patriota Felice Orsini, fu a suo tempo, per soli due anni, anche Capitale d'Italia.

Altri tempi, si era attorno all'anno 1000. Oggi il piccolo borgo medievale è, con nostro grande rammarico, un rinomato centro turistico della provincia di... Rimini.

Sicuramente molti soci, se non tutti, almeno una volta nella loro vita, lo avranno visitato, e, per la verità, anche il Club ne ha fatto oggetto di una uscita nell'ormai lontano Settembre 2001.

Non sappiamo quanto partecipata fosse stata quella visita, ma sono già passati dodici anni, il Club nel frattempo si è ampiamente rigenerato e sono tantissimi quelli che, allora, non c'erano per cui, sempre nell'ottica del **"non importa dove ma insieme"**, una rivisitazione ci può comunque stare.

Anche perché, oggi, la stragrande maggioranza delle uscite, a spiccato carattere turistico, le facciamo con la competente assistenza di guide professionali. Che è tutta un'altra cosa.

Nello specifico, abbiamo concordato con l'ufficio turistico un prezzo ridotto (**€.6**) che prevede sia l'ingresso alla Rocca che l'assistenza di una guida qualificata per la visita alla medesima.

Per il **Parcheggio** inizialmente ci è stato proposto quello dei "Quattro Venti" non vicinissimo al paese ma dotato da una servizio di navetta a chiamata del costo di **un Euro** a corsa.

A seguito di ulteriori contatti stiamo concordando con l'Amministrazione Comunale la possibilità di sostare direttamente in paese, nel parcheggio di via Michele Rosa, **ma per questa soluzione attendiamo conferma e la relativa autorizzazione.**

In questa seconda ipotesi dovremo auto-organizzarci un "servizio" d'ordine per indirizzare i mezzi secondo un percorso che ci verrà autorizzato.

Sarà nostra cura far pervenire tempestivamente direttamente ai partecipanti all'uscita le indicazioni che ci verranno fornite.

"Accadrà in Dicembre"

8 dicembre La Festa del Tesseramento 2014 e... perché no! anche degli Auguri

La riunione conviviale che ormai da parecchi anni viene organizzata prima di Natale era nata come una bicchierata fra amici per creare l'occasione per rinnovarsi gli auguri di buone feste di solito veniva fatta nella settimana che precede le festività.

Poi, nel tempo, man mano che crescevamo di età, di numero e di esperienza si è presa l'abitudine di organizzare la cosa più in grande rivolgendoci per lo più ad un ristorante fino ad avventurarci qualche volta nell'organizzazione "fai da te".

Quest'anno, visti i tempi di crisi, siamo partiti con l'idea di utilizzare la festività dell'8 dicembre e l'attenzione del Direttivo, è stata focalizzata alla "gestione fai da te" sia per

contenere i costi che per coinvolgere le persone nella fase socializzante della preparazione.

Ma non abbiamo fatto i conti con il valore che la data prescelta ha per le parrocchie, che sono le proprietarie dell'unica tipologia di ambienti particolarmente idonei alle nostre necessità: gli oratori.

Tra Pesaro e Fano li abbiamo trovati tutti impegnati, almeno quelli conosciuti, per le esigenze proprie delle rispettive Chiese.

Stiamo ancora insistendo nelle ricerche ma con ogni probabilità dovremo nuovamente rivolgerci a qualche ristorante con quale concordare un menù decoroso ed un prezzo onesto.

Anche per quanto riguarda la "motivazioni" della festa stiamo apportando dei cambiamenti.

Pian piano, ai tradizionali auguri per le festività imminenti, si è abbinato prima, e privilegiato poi il concetto di dedicare questo ormai tradizionale evento al "tesseramento".

Vuoi per dare una cornice più consona al valore, non solo simbolico, che questo "gesto" rappresenta, che per conferire all'impegno la "solennità" ed il dovuto risalto che il significato dell'atto comporta.

Infatti, in ultima analisi, il tesseramento, come ribadito anche nell'editoriale, è la dimostrazione tangibile dell'attaccamento di ogni socio al proprio Club, di qualsiasi natura questo sia.

Informazione

Problemi con il "tom-tom" e navigatori vari??

Se il vostro "navigatore" vi da qualche problema, o è troppo vecchio e volete aggiornarne le mappe e non avete sufficiente dimestichezza con "internet" per provvedervi da soli, niente paura! **Renzo BARILARI**, il figlio del nostro socio Marcello. è specializzato in questi problemi ed in informatica in genere. Ha il negozio a Borgo S. Maria, sulla via Provinciale Urbinate subito dopo il semaforo per chi viene da Pesaro o di fronte alla confluenza stradale per chi viene dalla Montelabbatese.

Ai Soci del Pesaro Camper Club riserverà condizioni particolari.

Basta qualificarsi e presentare la Tessera Sociale.

**Ditta: GNR88 s.r.l. –Via Borgo S. Maria 28-
0721-201858 o 3886571877**

i nostri viaggi

Uscita a S. Angelo in Vado

Ciao amici come consuetudine anche quest' anno ci siamo riuniti per il **19° raduno** del nostro club a S. Angelo in Vado dove si tiene la Mostra del Tartufo. Hanno aderito in tanti: 36 camper uno più uno meno convinti di trovare qualche cosa in più degli anni scorsi, ma purtroppo grande delusione!

Ho avuto l'impressione che la manifestazione sia sempre più... "morta", almeno nella sua prima giornata..

Infatti la cittadina ci si è presentata spoglia delle bancherelle degli ambulanti, e di altri motivi di attrazione, pochi gli stand di esposizione dei tartufi, nessuna manifestazione collaterale che con la sua allegria, spettacolarità o novità fungesse da richiamo ai pochi turisti presenti.

Unica eccezione due band musicali: una rocchettara l'altra che omaggiava gli anni sessanta-settanta che da sole, nonostante il "rumore" e l'alto volume non erano sufficienti a polarizzare l'attenzione dei presenti.

E' una manifestazione secondo me che volge al tramonto se l'ente che l'organizza non corre ai ripari, infatti anche molti residenti si lamentano dell'inadeguatezza dell'offerta della manifestazione.

Comunque noi camperisti non ci siamo persi d'animo e nel pomeriggio di sabato, stanchi di girare per il centro semi deserto, abbiamo organizzato in men che non si dica un piccolo aperitivo nella sala del bocciodromo dove abbiamo trascorso del tempo piacevole ed abbiamo colto l'occasione per festeggiare tre coppie di Soci, alle quali abbiamo offerto dei fiori, che festeggiavano il loro..... anniversario di nozze (per tutte solo pochi anni di matrimonio, data la giovane età degli interessati).

In serata un piccolo gruppo si è recato al ristorante, per collaudare quello che la "piazza" metteva a disposizione e dove purtroppo ha avuto (come al solito, S. Angelo non ci porta fortuna su questa) una grande delusione, cibo modesto e, soprattutto, scarso il servizio anche peggio comunque, anca sta sera aven magnet.

Il fine serata trascorso piacevolmente al bocciodromo dove alcuni si sono prodigati in interminabili partite a bocce mentre le donne chiacchieravano tra loro o giocavano all'immane "burraco", poi tutti a nanna. La domenica mattina ci portiamo di nuovo in paese convinti, visto che è domenica, di trovare qualcosa di nuovo o in più, ma nulla di fatto e dopo aver girato a vuoto nel centro ed aver assistito alla simulazione della ricerca al tartufo ci ritroviamo al ristorante per il pranzo molto modesto, ma veramente modesto, compreso di servizio, che nonostante le assicurazioni avute a dir poco "incasinato". Nel tardo pomeriggio tutti un po' delusi ci muoviamo per il rientro a casa .

Tutto sommato, nonostante la poco entusiasmante fiera, come sempre di positivo c'è, comunque, il felice ritrovarsi insieme e, come dice il nostro Presidente, "NON IMPORTA DOVE MA INSIEME"

Un abbraccio.

Lela.

USCITA A CASOLA VALSENI

Ciao amici, purtroppo l'uscita organizzata a Smerillo per questo fine settimana è sfumata a causa di intoppi logistici insorti all'ultimo minuto. Quindi il Ns. Direttivo si è messo subito all'opera per organizzarne una sostitutiva. Una ricerca su Internet e la scelta è caduta su Casola Valsenio, località non lontanissima, dove da anni viene allestita la "festa dei frutti dimenticati e del marrone".

Il posto è nuovo e la sagra imperniata su frutti che per la gran parte di noi ci riportano all'infanzia mentre per under "sessanta" forse manco li conoscono, può costituire motivo

di appagante curiosità. Casola Valsenio nasce come borgo nel Medio Evo, ma grazie agli studi degli storici ed archeologi sono state trovate tracce anche di epoche più lontane: etrusca, gallica e romanica. E' un comune in provincia di Ravenna dove si possono, grazie al lavoro degli agricoltori, trovare frutti del passato che molti di noi (i più giovani) nemmeno conoscono: sorbe, nespole, mela rossa o dell'abbondanza, pere scipione, mele e pere cotogne, corbezzoli, biricoccole, corniole e tanti altri, che le aziende del luogo coltivano e trasformano in confetture o usano per preparare dolcetti buonissimi. Fra i tanti frutti dimenticati c'era anche, ripetutamente citato, "l'azzeruolo" dal nome strano ed ignoto a tutti noi anche meno giovani che, non vi nascondo, ha stuzzicato la curiosità di molti con relative discussioni interpretative. Poi girando per i numerosi "banchi" espositivi finalmente la scoperta, "l'azzeruolo" altri non è che ..."la bumbriella" . E' una bella manifestazione e, come sempre succede in Romagna, gremita di gente che passeggia tra le moltissime bancherelle allestite magistralmente dagli agricoltori del posto. La festa è rallegrata dalla Banda cittadina, e da musicisti di fisarmonica che accompagnano piacevolmente chi passeggia o chi si ferma negli stand gastronomici, per il pranzo o per saporitissimi spuntini veloci.

Casola Valsenio non è solamente nota per i frutti dimenticati, ma anche per le sue piante officinali e per le castagne soprattutto per i Marroni.

Ad entrambi questi prodotti il paese dedica, nella loro stagione, altrettante rinomate sagre che, potrebbero essere prese in considerazione per una visita del Club.

Dopo aver passeggiato tutto il giorno tra vari profumi gastronomici verso sera ci dirigiamo all'Agriturismo "LA CA NOVA" per degustare, (si spera visti alcuni recenti precedenti), una buona cena. Il locale è un po' fuori il paese quindi prendiamo due camper ed andiamo. Ci accoglie una signora molto gioviale e ci consiglia il menù, che risulterà essere ottimo, abbondante ed adeguatamente economico.

Abbiamo trascorso una serata bellissima: il mangiare ottimo e la comicità e l'allegria di Ermes ha fatto il resto.

Si è fatto, complice anche il vinello servito, un po' di rumore con le nostre risate e il nostro ciarlare, a cui ha fatto eco la vivace partecipazione della ristoratrice.

Durante la cena c'è stata una domanda ricorrente, "**chi sono i veri Marchigiani? Gli anconetani o i maceratesi?**" A Lei Scipio risolvere il dilemma.

La domenica mattina alcuni del gruppo, accompagnati da un collaboratore del ristorante, si dirigono verso il bosco per la raccolta delle castagne. La raccolta è stata proficua e tutti si sono fatti una scorta di castagne bellissime (comunque pesate e pagate, non "a gratis"). Nel tardo pomeriggio ci muoviamo per il rientro e sulla strada del ritorno il pensiero va alle ore trascorse. Sono stata veramente bene e mi dispiace solo che questi momenti volino troppo velocemente e che ci si debba immergere subito nella frenesia abituale di tutti i giorni. Ciao a tutti Lela

Chi sono i Marchigiani doc. ????

(considerazioni scherzose di scipio a margine dell'uscita a Casola Valsenio)

A Casola Valsenio avevo fatto una capatina veloce, una vera toccata e fuga, in quanto chiamato altrove da impegni familiari, per cui sono ripartito senza aspettare il "clou" della Sagra ma, soprattutto, senza poter prendere parte alla "conviviale" organizzata sul posto presso la "Ca' Nova".

Per cui, oltre essermi perso l'ottima cucina di Donatella, non ho goduto né del piacere "dello stare insieme" né dei piacevoli "conversari", sfociati, come ho letto nei resoconti di **lela**, nella domanda di cui al titolo.

Bella domanda! Non so come sia nato il problema, anzi "l'incubo" di voler dirimere una questione, nata non so come ne perché, e soprattutto in quel contesto, e del perché poi abbiate pensato bene di scaricarlo sul mio arbitrato.

Ma io un'idea su come sia nata e del perché mi abbiate voluto coinvolgere ce l'ho ma ve la svelo alla fine.

Andando per ordine, non fosse altro per sfacciato campanilismo, la **prima risposta** che mi viene in mente è: Non ci sono dubbi, i veri marchigiani sono i "Pesaresi!!!" (intesi come abitanti dell'intera provincia).

Ma a considerarla bene la risposta è così di parte che quasi mi vergogno a formularla.

La **seconda**, quella più "culturale", ricavata da una ricerca su internet, mi farebbe dire: gli "Ascolani" per via che, nei tempi antichi, i "Piceni" erano l'unica popolazione diffusa sul territorio da Novilara in giù. Poi arrivarono i Galli Senoni che li spinsero sempre più a sud fino a relegarli appunto nell'ascolano dove sono rimasti.

La **terza risposta**, quella personale, e forse la più vicina al vero, quella che mi riporta all'inizio dell'articolo, è che alla "Ca Nova", dove la "discussione" è nata, la cena era veramente eccezionale ed il vino servito di qualità tanto alta quanto la sua gradazione.

Il fatto poi che la soluzione l'abbiate scaricata su di me penso, permettetemi un piccolo peccato di presunzione, che sia stata una sottile vendetta per "punirmi" di non essere stato presente e farmi meditare su quello che ho perso!

Quindi quello che in origine è stato per voi un "**dilemma**" ora, dopo la mia spiegazione, diventa un "**trilemma**" che cercheremo di risolvere insieme attorno ad un'altra tavola imbandita e dopo qualche bicchiere di quello buono.

Il "**problema**" non è quindi risolto ma solo rinviato! Alla prossima. **scipio**

SEMINTEGRALE ROLLER TEAM Mod. Granduca (Targa BF 600 BK)

- DUCATO 160 multijet 3000cc – **marzo 2007** – Km. 45.000 – posti viaggio 4 – posti letto 2+2
- Come nuovo – Accessoriato di:
- Pannello solare – Tendalino – Inverter 1000 w – Doppia batteria dei servizi – Doppio serbatoio Acqua potabile – doppio serbatoio acque grigie
- Garage e letto a volume variabile – luce esterna – CB ed autoradio
- Per prezzo e visura del mezzo fare riferimento al Proprietario : PACI Franco – (**328-1777908**)

SEMINTEGRALE HYMER 674 CL (mt.7,19) FIAT

- DUCATO 3000 cc – **Ottobre 2010** – Km. 25.000 – posti viaggio 4 – posti letto 2+1
- Come nuovo – Telaio AL-KO – Super accessorio:
- Pannello solare – Antenna satellitare motorizzata e TV – Controllo fughe gas –
- Retrocamera con monitor proprio – Sensori di retromarcia - Inverter – C.B. Midland –
- Portabici esterno – Garage porta moto ed accessori -
- Tubo Acqua – Cavo elettrico – Accessori per cucina (Pentole, posaterie ecc.) –

- Veranda – Tavolo esterno e sedie - Luci interne a LED – Luce esterna ed altri piccoli accessori.

- **PREZZO: €.49.500.00**

–Riferimento Proprietario : GILI Maria Grazia – **(0721-55625 o 333-9021120)**

TESSERAMENTO 2014

Da molti anni, probabilmente da sempre, è consuetudine che le tessere emesse dal mese di Ottobre hanno valenza per l'anno successivo.

Questa "agevolazione" apre di fatto, oltre quella dei **Nuovi Soci** anche la **Campagna di Rinnovamento**.

Quella dei Nuovi Soci è partita alla grande perché già quattro equipaggi, nel solo mese di Ottobre si sono aggiunti alla nostra grande famiglia.

A **Sauro e Veronica ed a: Massimo e Melinda, Sandro e Stefania, Francesco e Romina ed ai loro ragazzi**, con l'augurio di vederli spesso con noi, cogliamo l'occasione per dare un caloroso *benvenuto* e far sentire loro tutta la nostra amicizia.

Ai "**vecchi**" **Soci** la cui Tessera scade, di fatto, il **31 dicembre** ricordiamo che, come in ogni organizzazione che si rispetti, entro tale data ogni socio dovrebbe aver già provveduto al rinnovo.

Entro il **31 dicembre** tutti coloro che intendono mantenere l'iscrizione sono comunque **invitati a darne conferma telefonica o scritta** (e-mail) al Club, salvo poi regolarizzarne il pagamento entro il successivo mese di Gennaio pena la decadenza.

...c'era una volta...storia di paese

C'era una volta un piccolo paese, quasi un borgo, antico di storia e di costumi, ricco di pregevoli opere d'arte, di bei monumenti, di bei panorami e paesaggi dove gli abitanti, essendo nati e vissuti nello stesso posto, si conoscevano tutti, da sempre.

Un paese piccolo e felice che, per aver avuto un glorioso passato sembrava destinato ad un luminoso futuro, mentre in realtà stava avviandosi un tribolato presente.

Questa è, in sintesi, la storia di quel piccolo paese e soprattutto di quattro persone di nome: **Ognuno, Qualcuno, Ciascuno, Nessuno**.

Questi quattro, ritenendosi i migliori del paese, pensarono di giocarsi tra di loro il diritto e la responsabilità di creare prima, per risolvere poi, i problemi del paese.

Si erano così inventati un giochino che chiamarono politica.

Nei primi tempi, finché il gioco venne condotto con l'ingenuità e l'onestà dei neofiti le cose andarono lisce come l'olio.

Poi, quando cominciarono a prenderci confidenza, gusto e soprattutto convenienza le cose cambiarono radicalmente ed i "quattro amici" cominciarono anche a litigare fra loro, quasi tutti i giorni.

E fu proprio così che quando capitò loro di dover fare, invece che i soliti giochini, un lavoro vero ed importante, anzi importantissimo, dal quale dipendeva la sopravvivenza ed il futuro del paese, un lavoro che richiedeva impegno, competenza, dedizione, sacrificio ed onestà (non solo intellettuale) ma vera, le cose cominciarono a ingarbugliarsi.

Ognuno era sicuro che **Qualcuno** l'avrebbe fatto o che **Ciascuno** avrebbe potuto farlo ma, alla fine **Nessuno** lo fece.

Andò a finire che **Qualcuno** si arrabbiò perché riteneva che quello fosse il lavoro di **Ognuno**.

Ognuno pensò che **Ciascuno** poteva farlo ma **Nessuno** capì che **Ognuno** non l'avrebbe fatto.

Morale della storia:

Finì che **Ognuno** incolpò **Qualcuno** perché **Nessuno** fece ciò che **Ciascuno** avrebbe potuto fare!!

Così, mentre la diatriba, con toni alterni e qualche volta anche alterati, continuava ed ancora continua, il "bel paese" finì di rovinare irrimediabilmente.

Il gioco, se proprio vogliamo considerarlo un gioco, ma in effetti è una triste realtà, si presta a innumerevoli varianti.

Ciascuno di noi, comuni mortali, infatti lo possiamo giocare, sarebbe meglio dire subire, assegnando a piacere un volto o un nome diverso ai singoli personaggi:

Popolo, Partiti, Premier, ex-Premier, Onorevoli, Parlamento ecc.

Ma una sola cosa è certa: noi NON vinceremo mai! Saremo solo sconfitti... perché....

*Parole su parole,
come fossero fole,
eterno giro tondo.
Perché così va il mondo!*

(l.s)

Ricette che passione!

Questa volta pubblichiamo non una ma due ricette per certi aspetti insolite.

Non sono ricette per il classico dolce sempre oggetto di collaudati e graditi assaggi in occasione degli incontri conviviali o delle uscite, ma due marmellate che, a molti, visti gli ingredienti, possono sembrare davvero strane se non addirittura impensabili o improponibili. Parliamo di

.....Marmellate di Peperoni

1° Ricetta-INGREDIENTI:

200 gr. di habanero puliti da semi e placenta - (attenzione è un peperoncino tra i più piccanti in commercio) - **800 gr.** di peperoni rossi dolci anch'essi puliti -

500 gr. di zucchero bianco - mezzo bicchiere di vino rosso

Istruzioni:

Tritare grossolanamente i peperoni e i peperoncini, metterli in una padella antiaderente capiente, aggiungere lo zucchero e cuocere a fuoco basso per circa mezzora mescolando di tanto in tanto, aggiungere l'aceto e cuocere per un'altra mezzora. Passare il composto con "minipimer", se risulta troppo denso aggiungere poca acqua, bollire ancora per 10 minuti. Versare nei vasetti precedentemente sterilizzati in acqua bollente (per almeno 30 min.), chiudere bene la capsula e capovolgere i vasetti. Coprire i vasetti con dei canovacci, dopo 10 minuti circa rigirare i vasetti in posizione verticale e coprire nuovamente. Lasciare così per qualche ora e voilà, la prelibatezza pronta da consumare. Con queste dosi risulta abbastanza piccante, buon appetito!!

2° Ricetta-INGREDIENTI:

1,5 litri acqua - **2,0 kg** di mele rosse sbucciate - **350/400 ml** di aceto di mele
350 gr di peperoncini piccanti - **750/800 gr** di zucchero per ogni kg di polpa
la buccia e il succo di 1 limone biologico non trattato

Istruzioni:

Lavate accuratamente i peperoncini e privateli del picciolo verde e dei semi.
In una casseruola abbastanza capiente mettere l'acqua, le mele pulite a pezzettoni, il succo di limone, l'aceto e i peperoncini spezzettati.
Generalmente utilizzo peperoncini cayenna e 1 Habanero perché il suo aroma fruttato si sposa bene con la base di mele.
Se non gradite la marmellata troppo piccante, sostituite parte dei peperoncini con peperoni dolci (sempre senza semi).
Far cuocere per 35/40 minuti a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto facendo attenzione che il composto non si attacchi al fondo della pentola.
Trascorso il tempo, scolare l'acqua in eccesso versando il contenuto in un colino rivestito internamente con uno straccio bianco (possibilmente di cotone e non lavato con detersivi).
Passare il composto con un passatutto così da eliminare la buccia dei peperoni.
Rimettere al fuoco e aggiungere lo zucchero in proporzione (700/800 gr di zucchero per kg di polpa).
Aggiungere la buccia del limone (solamente la parte gialla) ridotta in striscioline o pezzettini. Cuocere a fuoco medio per 40/50 minuti mescolando di continuo.
La marmellata non dovrà caramellare ma dovrà rimanere di un bel colore rosso.
Dopo che sono trascorsi 30 min, si consiglia di verificarne la consistenza mettendo un cucchiaino di marmellata su di un piattino.

AVVISO IMPORTANTE AI SOCI :

**CHI HA UN INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA E' PREGATO DI COMUNICARLO URGENTEMENTE CON UNA MAIL A: pesarocamperclub@alice.it POTREMO COSI' RAGGIUNGERVI PIU' RAPIDAMENTE INVIANDOVI LE NOSTRE COMUNICAZIONI O QUELLE CHE RICEVIAMO DA ALTRI CLUB.
MA SOPRATTUTTO CONSULTATE SPESSO LA VS CASELLA DI POSTA E, COMUNQUE, SEMPRE QUALCHE GIORNO PRIMA DELLE USCITE**

La Sede, (Via Case Bruciate, Ex-scuola elementare) è aperta ai Soci ogni Giovedì sera non festivo o pre-festivo dopo le ore 21.

Per dare l'adesione alle "uscite" o a qualsiasi iniziativa del Club, si raccomanda di far pervenire le proprie adesioni almeno qualche giorno prima dell'evento. Tutte le adesioni vanno date esclusivamente sul numero telefonico

327-5784982 o con e-mail a: pesarocamperclub@alice.it

La tessera scade il 31 dicembre 2013

Il costo resta confermato in € 25 e può essere versato, in occasione delle uscite, in Sede ogni Giovedì negli orari di apertura oppure con bonifico bancario al seguente:

Codice IBAN - IT 96 F 08826 13301 000050146527

presso

BANCA di PESARO – CREDITO COOPERATIVO- Filiale BORGIO S.MARIA

Le nuove affiliazioni presentate dopo 1 Ottobre 2013 valgono per il 2014

di questo numero sono state diffuse 180 copie.