

## Giornalino del Servizio Civile UNPLI Marche



26 GENNAIO 2018  
**L O R E T O**  
FORMAZIONE GENERALE



## QUI COMINCIA L'AVVENTURA ....

*A Cura di Daniela Gatto Volontaria Pro Loco "Felix Civitas Lauretana"*

10 gennaio 2018. Ha inizio la nostra avventura come volontari del Servizio Civile Nazionale. Siamo ragazzi di età compresa fra i 18 e i 28 anni di età, la maggior parte di noi è studente e attivo nella propria città. Perché abbiamo scelto di intraprendere questo cammino? Il Servizio Civile Volontario è un'importante e spesso unica occasione di crescita personale, un'opportunità di educazione alla cittadinanza attiva, un prezioso strumento per contribuire allo sviluppo sociale, culturale ed economico del nostro Paese. Durante quest'anno ci renderemo parte ancora più attiva del nostro territorio, molti di noi sono infatti già soci della pro loco del proprio paese o membri di altre associazioni che si occupano di rendere viva la città con l'organizzazione di feste, sagre, manifestazioni ecc...in questi dodici mesi impareremo a crescere, a lavorare in gruppo, a condividere, a partire dalla stesura di questo articolo. Essere al servizio dell'Italia significa anche scoprirla, scoprirla sì, perché pensiamo di conoscerla, ma in realtà tanto è a noi ignoto. In ciò ci aiuterà il progetto affidatoci, che per noi della regione Marche è il seguente: Archeologia industriale marchigiana: botteghe, artigiani ed opifici. Quanti di noi hanno prima d'ora svolto una ricerca su un simile tema? Credo nessuno, o forse pochi, pochissimi. Avremo così la possibilità di sviscerare questi argomenti, saremo giornalisti intervistando gli anziani, preziosi grazie ai loro ricordi ed alla loro esperienza; saremo archeologi nella nostra stessa città che tanto credevamo di conoscere; storici; ed infine insegnanti, quando al termine del progetto avremo l'opportunità di educare la cittadinanza su ciò che gli appartiene.

Auguro a tutti i miei colleghi di trascorrere un anno intenso, carico di emozioni.

In questo giornalino raccoglieremo le informazioni e i nostri pensieri. Non mi resta che darvi appuntamento al prossimo incontro che si terrà a breve a Fano.

**il Progetto: Archeologia industriale marchigiana: botteghe, artigiani e opifici coinvolge 25 volontari accreditati presso le pro loco dell'UNPLI Marche:**

- Cartoceto (PU)
- Mondavio (PU)
- Treia (MC)
- Castelfidardo (AN)
- Mombaroccio (PU)
- Santa Maria dell'Arzilla (PU)
- Colli del Tronto (AP)
- Morrovalle (MC)
- Pro Suasa di Castelleone di Suasa (AN)
- Santa Maria Nuova (AN)
- Ostra (AN)
- San Costanzo (PU)
- Fermignano (PU)
- Felix Civitas Lauretana di Loreto (AN)



## FORMAZIONE GENERALE LORETO 26 GENNAIO 2018

*A cura dei volontari: Genea Piervittori Pro Loco di Santa Maria Nuova e Benedetta Ceravolo Pro Loco di Fermignano*

Venerdì 26 gennaio 2018 presso l'Istituto Superiore Settore Alberghiero "Einstein - Nebbia" di Loreto, i nuovi Volontari del S.C.N. 2017/2018 hanno dato inizio alle giornate di Formazione Generale Progetto UNPLI Marche con la Responsabile S.C. UNPLI Marche Loredana Caverni, il Formatore S.C. UNPLI Marche Francesco Fragomeno e gli Olp delle Pro Loco aderenti al progetto "Archeologia Industriale Marchigiana: botteghe, artigiani e opifici". Le ore di formazione sono state dedicate all'apprendimento ed alla conoscenza dell'organizzazione e degli obiettivi del S.C.N., delle finalità dell'UNPLI e i relativi Organi e Statuto, della definizione di Pro Loco e dei Comitati Provinciali e Regionali.

Aula multimediale – saluto del Dirigente scolastico Prof. Gabriele Torquati



# FORMAZIONE GENERALE LORETO 26 GENNAIO 2018

## PAUSA MATTUTINA E PRANZO

*A cura di Rossella Camillucci e Simone Tonucci volontari della Pro Loco Cartoceto*



Esterno Istituto Alberghiero "Einstein -Nebbia" di Loreto

I volontari del Servizio Civile UNPLI del 2017-2018 della Regione Marche sono tenuti, ai fini dell'elaborazione del progetto finale, a partecipare ad una serie di incontri di formazione generale e specifica.

La prima giornata di formazione generale si è tenuta a Loreto il giorno 26 Gennaio 2018. Qui si sono potuti incontrare i volontari e questi hanno potuto descrivere i primi giorni di servizio.

Tale incontro si è tenuto presso l'Istituto Superiore, Settore Alberghiero, "Einstein - Nebbia", dove i volontari hanno avuto il piacere di assaggiare le prelibatezze della cucina gestita dagli studenti.

L'istituto è stato costruito nel 1991, in precedenza era collocato a Numana e si occupa della istruzione di giovani studenti nei settori di ristorazione e turismo. L'invito al mondo della cucina viene già dal nome, infatti Nebbia fu un noto cuoco marchigiano che elaborò il manuale "Il Cuoco Maceratese" pubblicato nel 1786. L'Istituto vanta l'accoglienza del Papa Giovanni Paolo II e Papa Benedetto XVI nel corso delle loro visite al Santuario Mariano e degli apprezzamenti di Bill Clinton e Tony Blair incontrati nel 1999 nel corso del Summit della Sinistra Mondiale tenutosi nel 1999 a Firenze.

Il break mattutino è stato servito alle ore 11.00 nella sala ristorante della struttura alberghiera. Questa pausa ha permesso, tra un caffè e un pezzo di torta al cacao, la conoscenza tra i volontari e lo scambio di impressioni sulle prime esperienze del servizio civile.

Alle ore 13.00 si è tenuto il pranzo, presso la stessa sala ristorante dell'Istituto, che ha coinvolto i venti volontari e rispettivi OLP e Formatori.

Il Maître ha richiesto alla cucina piatti dedicati a volontari celiaci, intolleranti al lattosio e vegetariani.

Il pranzo si è aperto con una degustazione del vino servito durante il pasto, il Sangiovese di Stefano Antonucci di Santa Barbara (AN).



*Foto di gruppo con i ragazzi dell'Istituto alberghiero*

L'antipasto era una composizione di cuor di carciofi freschi, pendolini, pistacchi e carne lessata. La versione vegetariana era una composizione di verdure miste.

Il primo, invece, era composto da gnocchi all'anatra senza l'aggiunta di formaggio, per conservare gli aromi tipici degli ingredienti originari. La versione senza glutine comprendeva penne rigate condite con lo stesso sugo. Infine, per i vegetariani, gnocchi alle verdure.

L'uscita del secondo era caratterizzata da un arrosto di maiale con riduzione di acqua di cottura, accompagnato da un tortino di spinaci e patate.



Per i vegetariani il piatto era composto con verdure da contorno.

L'entusiasmo dei volontari ha raggiunto l'apice al momento del dolce, recensito come "eccellente" e "strabiliante". Il dessert era un tartufo alla nocciola su un letto di cioccolato bianco fuso e confettura al mirtillo. Il gelato era ricoperto con granella di nocciola con affianco un cucchiaino di cioccolato bianco oppure nero. Infine, è stato servito il caffè.

Tale esperienza è stata altamente formativa e ha permesso di prendere coscienza del significato intrinseco delle parole collaborazione, condivisione, disponibilità e cooperazione.

L'esperienza culinaria, come nella migliore tradizione italiana, è stato il punto di incontro di persone diverse, di diversa estrazione culturale con diversi caratteri, passioni ed età, che ora possono vantarsi di aver creato un bellissimo gruppo di amici.

## Visita alla L.A.L. srl di Loreto



*Da cinquant'anni la ditta L.A.L. è sinonimo di qualità e tradizione artigianale. Per la famiglia Moroni, attiva da tre generazioni, coniugare questi due elementi è una filosofia ed arte insieme. Perché la L.A.L. è da sempre custode di uno stile che si affida ai valori intramontabili della produzione. Ogni creazione L.A.L. è un pezzo unico: quadri ed icone in argento, icone dipinte a mano, rosari con legatura in metallo e argento, rosari decina, sopraculla, catenine in argento, crocefissi, croci tau e ciondoli, via crucis, portachiavi ed articoli per santuari. Marchio d'eccellenza marchigiana.*

*A cura dei volontari: Genea Piervittori - Pro Loco di Santa Maria Nuova e Alberto Briscoli - Pro Loco di Mombaroccio*

A conclusione della nostra prima giornata di formazione abbiamo avuto l'opportunità di conoscere una delle aziende presenti sul nostro territorio, che lavora ancora in maniera artigianale: la LAL di Loreto. Questa è un'azienda a conduzione familiare, nata sul finire degli anni Cinquanta, che è riuscita a mantenersi e fiorire grazie a un prezioso equilibrio tra modernità e qualità artigianale.

Ad accoglierci è stato Renato Moroni, uno degli attuali titolari dell'azienda. Il signor Moroni ci ha velocemente illustrato la storia della LAL: fondata nel 1957 da suo padre e suo zio in uno scantinato nel centro di Loreto come attività di falegnameria d'arredo e d'infissi, si specializzò negli anni successivi in articoli religiosi. Nei decenni successivi l'azienda si ampliò e a oggi rifornisce sia il mercato italiano che quello estero.

I prodotti della LAL, pur vivendo nell'antica tradizione degli articoli religiosi, come crocefissi, rosari, quadretti con immagini religiose, rosari capoletto (in cui si specializzò sin da subito), presentano anche una componente moderna e a volte futuristica; quest'ultimo è il caso di rosari che recitano da soli un Ave Maria per spingere i fedeli alla preghiera (e primo passo verso l'ideazione di rosari capaci di recitarsi completamente da soli).



Fulcro centrale dei prodotti della LAL resta tuttora la lavorazione del legno, la quale viene fatta nello stabilimento da noi visitato. Nelle fasi di lavorazione dei prodotti è evidente come questa sia una moderna azienda a impronta artigianale. Infatti, accanto a passaggi fatti scrupolosamente a mano, come la preparazione dei singoli pezzi per la verniciatura e l'imballaggio, è presente anche l'utilizzo di macchinari di ultima generazione, come cabine pressurizzate ad acqua per la verniciatura, laser per il taglio e intaglio del legno e stampa digitale con plotter a ultra violetti che permettono di stampare su qualsiasi tipo di materiale.

Inoltre durante questa visita abbiamo avuto l'opportunità di assistere ad un'antica tradizione artigianale: la produzione rigorosamente fatta a mano di un rosario.

Rosario dal latino *rōsārium*, *ii* con il significato di "roseto".

*La parola "rosario" deriva da un'usanza medievale che consisteva nel mettere una corona di rose sulle statue della Vergine; queste rose erano simbolo delle preghiere "belle" e "profumate" rivolte a Maria. (cit. Wikipedia; <https://it.m.wikipedia.org/wiki/Rosario>)*

Con il Rosario (R maiuscola per distinguerlo dall'oggetto) si indica, comunemente, una serie di preghiere verso Maria e verso Dio, di carattere devozionale.

A mostrarci come, da tradizione e ancora oggi, vengono costruiti i rosari è stata una signora, dipendente della fabbrica, che con grande abilità e velocità d'esecuzione ha inanellato davanti ai nostri occhi un intero rosario partendo da singoli grani sfusi e maglie d'argento. Un comune rosario è composto di una serie di grani divisi in decenni, sono circa 50 grani perciò 5 decenni, incatenati da un filo abbastanza resistente; ad ogni grano si recita una preghiera, che cambia a seconda della posizione e del numero del grano (quindi un'Ave Maria, un Pater Noster, o un Gloria al Padre). Il filo si chiude infine con un crocifisso in metallo. Per la costruzione di un rosario intero la signora, come le sue colleghe, impiegano soltanto una decina di minuti.

Mentre l'abile artigiana incatenava il rosario, il signor Moroni ci ha spiegato come questo tipo di oggetto religioso sia stato tradizionalmente ed è tuttora opera di donne, le quali svolgevano e svolgono questo lavoro presso le proprie abitazioni. Così tale arte veniva tramandata dalle esperte donne adulte, nonne e mamme, alle giovani ragazze e bambine che sin dalla più tenera età assistevano e aiutavano le loro parenti in questo lavoro.

