

IL BAROMETRO DEL SERPIERI

Note a cura di **Cesarino Balsamini, Piero Paolucci e Silvio Cecchini**
Osservatorio Meteorologico
«A. Serpieri»
Università degli Studi di Urbino
(Dipartimento di Scienze Biomolecolari)



QUANDO una stagione è come «quelle di una volta» fare un resoconto meteo diventa difficile come fare un governo di questi tempi, e molto, molto più ostico che fare un papa. L'inverno meteorologico appena finito (che comprende dicembre, gennaio e febbraio) è stato più classico di un vestito di Max Mara. Non è molto eccitante per il Barometro del Serpieri riferire al lettore che il dicembre 2012 ed il gennaio 2013 hanno avuto valori di temperatura lievemente sopra media, men-

tre il febbraio è risultato significativamente più freddo, -1,5°C rispetto alla media storica. Niente che a vedere con quello freddissimo dello scorso anno. Le precipitazioni sono state abbondanti, 268 mm contro i 214 della media: ci trovate qualche cosa di particolarmente eccitante?

ALMENO per i non urbinati farà notizia il valore delle precipitazioni nevose: dei 117 centimetri complessivamente caduti nella città ducale, nella periferica Pesa-

Febbraio è stato più freddo Marzo sarà «pazzerello»

L'inverno ha avuto precipitazioni più abbondanti

ro non si avranno certo avute informazioni. Se non attraverso la classica domanda esclamativa che il pesarese, non appena vede un fiocco di neve, pone all'amico urbinato. «Chissà quanta neve sarà caduta in Urbino?!».

NON CI RESTA che intrattenere il lettore con proverbi e modi di dire, a partire dal «febbraietto corto e maledetto». Il cui riferimento non era la meteorologia: la malvagità di febbraio era dovuta al fatto che il povero villico stava

esaurendo le riserve accumulate per l'inverno. Pensandoci bene, qualche attualità nel modo di dire la si può trovare, riportando però la fine delle riserve delle famiglie al febbraio 2011. Guardando al futuro, al mese di marzo, ci sembra che la meteorologia proponga il cliché del marzo pazzerello, alla luce di previsione di nevicate (sia chiaro, a Pesaro non concederemo che banale pioggia). Per il proverbio ci viene in mente il «Marzo dà le Pelli». Che non siano quelle di qualche stagionato poli-

tico, magari parvicrinuto (calvo) e quindi più esposto agli sbalzi termici elettorali o giudiziari? Che ognuno si scelga il suo. Continuando questa noterella, ormai più politica che meteorologica, mi sovviene che, come già nel febbraio dello scorso anno anche in quest'ultimo la «tempesta perfetta» c'è stata, eccome! Solo che invece di chiamarsi «Nevone» è stata chiamata «Elezione». Con un'altra differenza non da poco: l'anno scorso, con il Nevone, i grilli non cantavano!

PROVINCIA

«La sede di Urbino per ora non si tocca»

— URBINO —

LA SEDE della Provincia di Pesaro e Urbino a Palazzo Nuovo, in piazza della Repubblica, non è a rischio di chiusura per motivi di razionalizzazione della spesa. Ma non è nemmeno esclusa l'ipotesi. L'idea che la Provincia risparmi su tante cose è condivisibile, ma disdire il contratto di locazione dei locali a Urbino, circa 340 metri quadri all'ultimo piano di Palazzo Nuovo, non è stata discussa in alcuno modo dall'amministrazione provinciale: «per il momento non abbiamo affrontato l'argomento — spiega l'assessore la bilancio Renato Claudio Minardi —, ma l'obiettivo è salvare l'ente e il personale valutando ogni costo e spesa che per la Provincia non sono obbligatori. Non voglio alzare un vespaio su questo o creare allarmismo, ma tutto va esaminato e per la sede di Urbino c'è da considerare anche il contratto e la sua scadenza. Il presidente Ricci utilizza la sede più di tutto per incontri con gli amministratori e cittadini, io stesso sono venuto spesso e credo che più di me la usino altri assessori come ad esempio Galuzzi».

LA PROVINCIA ha in locazione i locali dal Legato Albani: un contratto risalente al 2003, per i locali che comprendono la sala riunioni, le stanze utilizzate da consiglieri e assessori, la presidenza e la segreteria, costa 2.141,88 euro al mese; un secondo contratto, stipulato nel 2006, relativo agli spazi usati dalla Camera di Commercio e dal centro Carrefour, costa alla Provincia 923,53 euro al mese. «Credo che non valga nemmeno la pena di parlare di questo argomento perché Urbino è cocapoluogo di Provincia e sarebbe impensabile abbandonare il presidio in città — il commento del sindaco Corbucci —. Non penso che la Provincia risolverebbe i problemi eliminando questa spesa e poi bisogna pensare al servizio che si toglierebbe ai cittadini».

Lara Ottaviani

IL RICONOSCIMENTO

Luigi Moretti, ad di Benelli Armi, è «Marchigiano ad honorem»

— URBINO —

OGGI POMERIGGIO nella sala Protomoteca in Campidoglio, Luigi Moretti, presidente della Benelli Armi spa, riceverà il XIII Premio «Marchigiano ad Honorem», all'interno della 28ª edizione del Premio «Marchigiano dell'anno», organizzato dal Ce-

sma Centro Studi Marche. Nella motivazione si legge: «Le sue straordinarie capacità imprenditoriali hanno consentito di portare l'azienda marchigiana, sotto la sua guida, a risultati eccellenti, imponendosi nei mercati mondiali, dando pure vita ad una comunità di lavoro solidale, impegnata e

caratterizzata da forte spirito di appartenenza». L'ambasciatore Giorgio Girelli, dirigente del Sodalizio dei Piceni in Roma e collaboratore del Centro Studi Marche, sottolinea



con compiacimento il riconoscimento a Moretti «il quale ha vivificato l'economia della Regione con una impresa d'eccellenza sia sotto il profilo produttivo quanto su quello delle relazioni aziendali interne, dove un gruppo di lavoratori motivato e coeso concorre con impegno ai successi della Benelli».

I. o.

URBINO CARNE DEL MONTEFELTRO, PATATE DI BORGOPACE. SOLO IL CUOCO E'... CATALANO

Altroché McDonald's: ecco l'hamburger nostrano

MODELLO DA IMITARE

A lato, Gianluca Carrabs, marito di Marica Bruno, titolare del Dolce Vita, assieme allo chef Axel.

A destra, Marica Bruno con la sorella Odette.

Tra i panini più richiesti, quello con la salsiccia locale



— URBINO —

UN HAMBURGER del Montefeltro, un cuoco catalano e un vino marchigiano. L'alchimia del bar (e adesso anche hamburgeria) Dolce Vita Nonsolocaffè di piazza della Repubblica non è cosa facile da spiegare. Però funziona.

«**LA NOSTRA** — dice Marica Bruno, titolare del locale, nata in provincia di Cosenza ma ormai adottata da Urbino — è una scelta di qualità». Quella di far parlare italiano al panino americano per eccellenza con l'obiettivo «di riscoprire l'autenticità dei sapori».

L'idea dove nasce?

«In Italia il matrimonio tra hamburger e prodotti tipici è già avvenuto da tempo. Diciamo che noi abbiamo sentito l'esigenza di intercettare un mercato giovane, fatto di studenti, abbinando la praticità del panino all'eccellenza della materia prima».

Com'è l'hamburger nostrano?

«Ce ne sono di diversi tipi. Il primo ingrediente è il pane, biologico e cotto al forno legna. Poi la carne. Noi utilizziamo sia la carne marchigiana

che quella irpina».

Poi?

«Abbiamo anche il panino col tartufo di Acquafredda e con la casciotta di Urbino. E, l'altra cosa insolita del menù, il panino allo sgombro dell'Adriatico. Maionese e ketchup sono anche loro biologici. Il ketchup inoltre è fatto al 90 per cento con salsa di pomodoro».

Riuscite a mantenere prezzi abbordabili**LA SFIDA DEL «DOLCE VITA»**

La casciotta d'Urbino si abbina con la maionese biologica. Ecco come avvicinare i giovani ai prodotti nostrani

per tutte le tasche?

«Direi proprio di sì. Andiamo dai 5 agli 8 euro».

Come si fa ad avere qualità e convenienza?

«Si fa attraverso la filiera corta».

Siete gli unici in Urbino nel vostro genere?

«Per ora sì».

**Anche il contorno rispetta questo copione?**

«Assolutamente».

Che cosa servite?

«Patate di Borgo Pace tagliate a mano e fritte con la buccia».

Che senso ha tutto ciò?

«Vogliamo dire che un panino non deve essere per forza un pranzo o una cena veloce. La nostra filosofia segue il lavoro di Oscar Farinetti e Carlo Petrini: Eataly, lo slow food... l'idea che mettersi a tavola significa degustare e non soltanto mangiare».

Avete iniziato da poco questa esperienza con l'hamburger all'italiana. Come sta andando?

«Bene. A volte bisogna metterci un po' di impegno per uscire dall'omologazione, che nel gusto non manca. Però i risultati sembrano arrivare».

Qualche settimana fa è circolata la notizia dell'apertura di un McDonald's in città. Lei — faccia lo sforzo di non parlare da concorrente — che cosa pensa?

«Che siamo pieni di attività che non fanno qualità. McDonald's non stravolgerebbe niente».

e. m.