

SUCCEDE IN CITTÀ

Fermo

Tari, a Fermo Terza in l

Il dato emerge da uno studio c

Pesaro è la più cara davanti ad Ancona. Macerata e Ascoli quelle dove si paga meno Tari, mentre a Fermo va in primato regionale, bronzo italiano dietro Potenza e Cosenza, dell'aumento percentuale della tassa sui rifiuti. E quanto emerge dal report dell'Ufficio studi della Uil che ha esaminato le variazioni della Tari sui comuni capoluogo di provincia che hanno registrato negli ultimi cinque anni aumenti medi del 7,7 per cento, con punte del 69 per cento. Lo studio ha preso in esame le utenze domestiche di una famiglia di quattro persone con un Isee di 25mila euro che vive in un appartamento di 80 metri quadrati. A Pesaro questo nucleo familiare pagherebbe 329,46 euro, cifra aumentata di quasi il 13 per cento nell'ultimo quinquennio.

Non stanno meglio gli anconetani: 320,95 euro di tassa, l'11,2 per cento rispetto al 2018. La piazza più economica? Ad Ascoli nel quinquennio preso in esame la tassa è addirittura diminuita del 5,7 per cento. Gli ascolani per il 2022 hanno pagato 180,60 euro: terza città più economica d'Italia dietro Belluno e Novara e davanti alla vicina Macerata (182,28 euro) mentre Fermo registra uno degli aumenti più consistenti della tassa, arrivata quasi a 300 euro dal 2021 al 2022 (+57 per cento).

Secondo Claudia Mazzucchelli, segretaria generale Uil Marche, sono nume

Alla Sala degli Artisti oggi pomeriggio

'Reidat adan



Saranno presenti i due autori e i protagonisti

Al teatro dell'Aquila

Torna sul palco il premio Postacchini Talenti del violino protagonisti

Gran fermento a Fermo, è tutto pronto per la trentesima edizione del Concorso Violinistico internazionale Andrea Postacchini, al via oggi fino a sabato 27. Cento i giovani talenti in gara provenienti da ogni parte del mondo per aggiudicarsi il titolo del vincitore assoluto. In palio, strumenti pregiati e di raffinata fattura: un violino griffato Maestro Giovanni Lazzaro e l'archetto con la firma del maestro Luca Slaviero. A selezionare il miglior artista, una giuria tecnica di fama internazionale presieduta dal maestro argentino Rafael Gintoli, ne fanno parte: Anthony Berner dagli Stati Uniti d'America, Eva Bindere dalla Lettonia, Alessandro Cappone (Italia-Germania), Luca Falasca dall'Italia, il maestro Kun Hu dalla Cina e Yuri Zhislin dalla Russia. Attesa l'inaugurazione, oggi alle 19 con l'apertura della mostra, e le prime esibizioni, non solo al Teatro dell'Aquila, il Postacchini vivrà dieci giorni intensi coinvolgendo la cittadinanza di Fermo, le associazioni e le scuole. Il fitto calendario prevede degli eventi extra come l'incontro dei giovani violinisti con i ragazzi delle scuole del fermano, la mostra di liuteria, i concertini serali con la collaborazione de 'il Circolo di Ave' e tanto altro. Chiusura di concorso in grande stile prevista per sabato 27 maggio con una serata di gala al Teatro dell'Aquila in cui verrà annunciato il nome del vincitore assoluto della trentesima edizione.

famiglie non sono estranee alla catastrofe, poiché i loro genitori e nonni hanno sofferto durante la Shoah.

In questo corto scritto da Gianluca Franceschetti e co-diretto da Gianluca Franceschetti e Giovanni Lani, in

è nobile per creare tipi di carta mai visti prima. Il cortometraggio verrà presentato in anteprima nazionale oggi alle 17 alla Sala degli Artisti, saranno presenti i due autori e i protagonisti del cortometraggio.



Teatro dell'Aquila

Al palcoscenico il premio Postacchini del violino protagonisti

nto a Fermo, è tutto pronto per la trentesima edizione del Concorso Violinistico internazionale Andrea Postacchini, al via oggi fino a sabato 27. Cento i giovani talenti in gara provenienti da ogni parte del mondo per aggiudicarsi il titolo del vincitore assoluto. In palio, strumenti pregiati e di raffinata fattura: un violino griffato Maestro Giovanni Lazzaro e l'archetto con la firma del maestro Luca Slaviero. A selezionare il miglior artista, una giuria tecnica di fama internazionale presieduta dal maestro argentino Rafael Gintoli, ne fanno parte: Anthony Berner dagli Stati Uniti d'America, Eva Bindere dalla Lettonia, Alessandro Cappone (Italia-Germania), Luca Falasca dall'Italia, il maestro Kun Hu dalla Cina e Yuri Zhislin dalla Russia. Attesa l'apertura della mostra, e le prime esibizioni, non solo al Teatro dell'Aquila, il Postacchini vivrà dieci giorni intensi coinvolgendo la cittadinanza di Fermo, le associazioni e le scuole. Il fitto calendario prevede degli eventi extra come l'incontro dei giovani violinisti con i ragazzi delle scuole del fermano, la mostra di liuteria, i concertini serali con la collaborazione de 'il Circolo di Ave' e tanto altro. Chiusura di concorso in grande stile prevista per sabato 27 maggio con una serata di gala al Teatro dell'Aquila in cui verrà annunciato il nome del vincitore assoluto della trentesima edizione.



Lo show cooking di Angelo Franchini a Campiglione

mangiar bene e sano e alla valorizzazione dei prodotti di qualità italiani: è questo lo spirito degli show cooking che Magazzini Garzanti, a maggio e giugno, nei principali punti della sua rete. Il partner dell'iniziativa è il più grande portale in Italia dedicato alla carne di vitello, un sito dove trovare informazioni tra tradizione e innovazione, scuole e consigli sui tagli del vitello, itinerari turistici e indirizzi utili, oltre al parere degli esperti del settore: chef, nutrizionisti e giornalisti. «Vogliamo regalare – dice Barbara Gabrielli, Consigliere di Garzanti spa e responsabile della comunicazione – ai nostri clienti un'esperienza unica: un vitello specifico, punta a valorizzare la carne di vitello facendone riscoprire le caratteristiche e le proprietà che questa carne ha e che sono presenti nella linea Qualità. Per arricchire le ricette, vengono utilizzati numerosi prodotti della linea Fatti in casa, per tutti i curiosi e gli amanti della buona cucina, è oggi all'Oasi di Campiglione: lo chef Angelo Franchini interverrà nel reparto 'macelleria' per presentare una ricetta dello chef Stefano Basso, chef resident del ViaBagutta Lab di Milano noto al grande pubblico come 'Chef Deg'. A Fermo, lo chef Angelo Franchini realizzerà una ricetta che utilizza lo spinacino, un taglio piccolo e magro del vitello, ideale per cotture veloci, spesso precedute da marinature che rendono la carne ancora più morbida.