

FESTA DEI NONNI al nido Gramsci di Ortona

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Lo scorso mercoledì 5 ottobre le celebrazioni

Ortona, 7 ottobre 2022. Presso il Nido d'infanzia A. Gramsci di Ortona, si è svolta la festa dei Nonni della sezione Piccoli. Un pomeriggio di festa organizzato e animato dalle maestre della sezione: Anita, Sara, Gabriella e Mara. Attività ludiche accompagnate da canti e riflessioni sull'importanza dei nonni, elargite da don Jean Bosco Kasereka, parroco della chiesa di San Gabriele di Fonte Grande.

Auguriamo che questo loro primo anno scolastico, iniziato con la benedizione insieme ai loro nonni, sia l'inizio di un percorso ricco di gioia e grazia.

Un ringraziamento speciale alla direttrice, Lucia Cagnazzo, che ha permesso tutto questo.

Paolini Daniela

ZOOTECNIA, ricerca e

sviluppo, turismo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Consulenza e Risorse insieme a Zooristur a favore di un progetto per l'Abruzzo

Zooristur è una giovane azienda agricola abruzzese che, grazie al supporto della società di advisory CeR (Consulenza e Risorse), vuole innovare le tradizioni zootecniche e portare in Italia i suoi prodotti rimanendo fedeli al territorio, valorizzando il comprensorio del Parco nazionale d'Abruzzo con un turismo 360 giorni l'anno.

In programma anche la realizzazione di un Agri – Glamping ed esperienze didattiche e formative con gli animali e i prodotti dell'azienda agricola (sita in provincia dell'Aquila) e di riscoperta di luoghi incantati del territorio.

Milano, 7 ottobre 2022 – Zooristur è un'azienda agricola che ha sede a Barrea, in provincia dell'Aquila, nata nel 2020 grazie a Italia Romano e Pietro D'Annessa, ed è attiva nel campo della zootecnica, nella ricerca e sviluppo e nel turismo. L'azienda fonda la sua nascita su una molteplicità di valori aziendali e territoriali che potessero avere un riscontro diretto nella conduzione delle attività primarie e ha così deciso di intraprendere un percorso di crescita insieme a Consulenza e Risorse (<https://consulenzaerisorse.it/>), società di advisory nata nel 2014 che si occupa di aiutare aziende di tutta Italia in processi di economia circolare, fund raising, open innovation, efficientamento energetico, innovazione industriale 4.0 e

implementazione di nuove tecnologie come la blockchain e l'IoT.

“Un miglioramento dell’efficienza aziendale passa attraverso un migliore impiego delle risorse produttive – afferma il Chief Innovation Officer di Consulenza e Risorse, Luigi Jovacchini – che sarà possibile tramite la costruzione di percorsi in un’ottica di sostenibilità ed economia circolare”.

L’obiettivo di questa collaborazione risiede nella realizzazione di un’azienda agricola multifunzionale evoluta, resa possibile da un lato implementando attività che aggiungano valore ai prodotti degli allevamenti, e dall’altro diventando teatro di una serie di servizi diversificati rivolti a consumatori, visitatori, ospiti e comunità locali.

La strategia di diversificazione messa in atto risponde a più esigenze su diversi fronti: fronteggiare le oscillazioni del reddito agricolo, contrastare la concorrenza delle imprese più grandi fungendo da stimolo per rimanere nelle aree rurali; infine, salvaguardare il patrimonio territoriale e rilanciare le antiche tradizioni, passando dall’utilizzo delle nuove tecnologie e di processi digitalizzati.

Implementare un’azienda all’avanguardia per strutture e tecnologie, ma tradizionale per filosofia e produzione, in grado di generare valore attraverso l’evoluzione moderna di un modo antico del fare, in cui futuro e tradizione si fondono e si declinano in un mix perfetto tra passato e futuro, metodi antichi e innovazione: attingere dall’esperienza del passato e valorizzare conoscenze pregresse, reinterpretandole e utilizzandole in contesti e circostanze contemporanei, per provare a dare risposte ai bisogni del presente e soprattutto per far sì che non si trasformino in emergenze del futuro (sostenibilità).

La zootecnia di precisione attraverso le tecnologie e la filiera lattiero casearia 4.0

Oggi la struttura ospita un caprile con 350 capre, una decina di cani pastori abruzzesi a guardia delle capre e a breve inserirà anche da 10 a 15 alpaca che verranno utilizzati per la produzione di lana e al contempo per l'Alpacaterapy.

Si prevede che all'attività agricola, costituita da un allevamento di caprini da latte e carne, si applichi una zootecnia di precisione: con l'ausilio e l'impiego di nuove tecnologie gli animali saranno costantemente seguiti e monitorati dal punto di vista della salute e del benessere al fine di aumentare la loro produttività. Le fasi di approvvigionamento, stoccaggio e razionamento saranno regolate da software all'avanguardia tarati su obiettivi produttivi e benessere degli animali.

“Con la zootecnia di precisione si vuole raggiungere una maggiore sostenibilità dell'allevamento: l'obiettivo è quello di produrre di più con meno impatto e un minor sfruttamento delle risorse del pianeta Terra, attraverso un miglioramento dell'efficienza di produzione aziendale, valorizzando sia il benessere animale, sia la sostenibilità delle produzioni.” afferma Luigi Jovacchini.

Ad esempio, verranno inseriti droni per l'agricoltura di precisione e un impianto di mungitura che attraverso un gestionale monitori le produzioni di latte giornaliero per singolo animale e una serie di informazioni riconducibili alla sua storia; sempre grazie a tecnologie all'avanguardia come tag RFID o microchip, tutti gli animali saranno geolocalizzati sul territorio e nei ricoveri per meglio consentire la loro tracciabilità.

Vicino al caprile, sarà presto collocato anche il caseificio dove verranno venduti i prodotti realizzati, da latte a formaggi, yogurt e ricotte: altro obiettivo sarà quello di implementare il concetto di filiera lattiero casearia 4.0 ottimizzando l'intero processo interno, dal foraggio al formaggio. La produzione di prodotti e la loro vendita,

rappresenta una spinta importante verso modelli di produzione visti come autentici, sostenibili e socialmente utili per il territorio e per il nostro pianeta in grado anche di attrarre un turismo più consapevole.

La salvaguardia dell'ambiente e la maggiore trasparenza della filiera

Consulenza e Risorse ha il preciso intento di rendere sostenibili i progetti di ricerca, sviluppo e innovazione di tutti i suoi clienti e ha la finalità di creare i presupposti per raggiungere, e quindi certificare, i seguenti obiettivi per Zooristur:

- Garantire la riduzione della produzione dei gas serra e delle sostanze eutrofizzanti.
- Garantire la riduzione del consumo delle risorse idriche pervenendo a una quantità indispensabile (water footprint) e al contempo incentivare politiche di energia attraverso fonti rinnovabili.
- Garantire, in ogni fase del ciclo produttivo, il massimo rispetto della etologia degli animali.

Un altro passaggio essenziale parte del progetto è quello di aiutare la filiera alimentare a operare in modo trasparente per controllare la correttezza di tutti i passaggi senza che una fase possa inficiare il lavoro dell'intera catena: da ciò deriva la necessità di una filiera controllata e tracciata in blockchain per il duplice interesse di migliorare la credibilità dell'azienda e la fiducia dei consumatori.

“Certificare l'intera filiera in modo trasparente, immutabile nel tempo, poter vendere la produzione mesi prima della loro creazione attraverso emissione degli NFT. Per noi è fondamentale la tracciabilità di filiera attraverso la blockchain per offrire al consumatore evidenza del percorso di benessere dell'animale e tutti i momenti importanti del suo

sviluppo. L'industrializzazione degli allevamenti porta spesso a far dimenticare che gli animali non sono macchine per cui vanno rispettati nella loro naturale fisiologia" chiosa l'Ing Italia Romano, l'imprenditrice promotrice del progetto Zooristur.

Turismo sostenibile e responsabile, l'Agri glamping e le scuole

Questa collaborazione si propone anche di valorizzare il territorio, la natura del Parco Nazionale d'Abruzzo e le risorse locali, scoprendone al contempo le potenzialità: si intende così realizzare un turismo sostenibile e responsabile che rispetti la natura, l'ambiente, il lavoro, ma anche la cultura e le tradizioni dei luoghi visitati. Dalle analisi e ricerche di mercato di Italia Romano, al centro c'è il turismo rurale che si sta rapidamente diffondendo trainato dalla domanda del consumatore non per la semplice fruizione di un luogo, ma per un'esperienza completa che gli permetta di sperimentare qualcosa di nuovo, l'esperienza di una realtà di vita alternativa. Quello che si vuole realizzare quindi è una strategia di integrazione dell'esperienza agricola nell'offerta turistica proponendo al turista non solo un soggiorno in ambiente rurale ma la possibilità di partecipare ad attività legate alla produzione e alla vita nei campi dal pascolo al formaggio. Secondo Consulenza e Risorse l'integrazione di elementi quali il territorio, la produzione alimentare locale e le reti tra attori può caratterizzare spazi locali di cooperazione.

*"Multifunzionalità e unione del nuovo con le esperienze del passato sono le chiavi su cui si basa tale progetto implementando il cosiddetto **business delle tradizioni sostenibili**: una riscoperta di metodi, tecniche, usanze, segreti che portano ad un rilancio, non solo economico ma anche sociale, della cultura rurale, che si coniuga a idee e ispirazioni contemporanee. Non solo quindi zootecnia rurale ed innovativa, ma anche inclusione sociale, scambi culturali e di*

coesione con altri stati per rendere il progetto ZORISTUR una buona pratica replicabile nel mondo” prosegue Italia Romano.

Da qui il concetto dell'Agri glamping: agricultural, glamour e camping, un termine che si sintetizza in una esperienza culturale raffinata ed originale, un nuovo modo di vivere l'azienda agricola e di andare in vacanza che ridefinisce il proprio rapporto con gli animali e l'ambiente. Verranno realizzati a tale scopo 4-5 alloggi lodge in legno, basati su un'architettura leggera e integrata; ogni lodge avrà il suo orticello da curare con l'obiettivo di diffondere il concetto di condivisione e comunità – quello che tu semini, un altro lo raccoglierà. Ma Zooristur e CeR non si fermano qui poiché il turismo a 360 gradi su cui l'azienda vuole puntare offrirà esperienze diversificate in base ai mesi dell'anno: trekking con le capre, percorsi con e-bike alla scoperta del territorio, ciaspolate, mungitura e anche la possibilità di svolgere remote working o team building.

La volontà di realizzare una struttura all'avanguardia che possa essere identificata come Centro zootecnico cela un'ulteriore logica: diventare il punto di riferimento per supportare l'attività didattica di scuole e università del territorio, uno sviluppo che punta alla creazione di una **Stalla didattica**.

Consulenza e Risorse

CeR è una società di consulenza aziendale indipendente, con sedi a Milano e a Pescara, che supporta le aziende in processi di economia circolare, open innovation, efficientamento energetico, innovazione industriale 4.0 e implementazione di nuove tecnologie come la blockchain, IoT, smart contracts. Nata nel 2014 dall'unione di professionisti con esperienze maturate nei settori della finanza, dell'innovazione e dei processi produttivi, oggi conta un gruppo di 42 collaboratori esterni e ha gestito più di 1000 progetti. Tra i suoi clienti si annoverano aziende come Uteco Converting Spa, Gruppo

Felsineo, Gruppo Jubatti, Fater Spa, Knauf Italia, Cromology Spa, Prima Assicurazioni, Brum Brum, Sicuritalia, Cloud4Wi, Banca Farmafactoring, Irplast. Nel biennio 2019-2020 la società ha anche fatto investimenti per 160.000 euro in 8 startup.

Daniela Monteverdi – daniela.monteverdi@disclosers.it – +39 349 319 22 68

Emanuela Centanni – emanuela.centanni@disclosers.it – +39 3207913446

Valeria Volpato – valeria.volpato@disclosers.it – +39 348 92 632 279

RICONSEGNATE AL MuNDA quattro tavole del 1380

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Le storie di sant'eustachio a 120 anni dal furto

L'Aquila, 7 ottobre 2022. In questi giorni sono state consegnate al Museo, dopo il loro acquisto, 4 delle 16 tavolette della custodia del Maestro di Campo di Giove (1380 circa). Le opere hanno viaggiato dalla Germania all'Italia scortate dal Comando Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale e sono poi state affidate a Roma al TPC L'Aquila per la consegna

al Museo Nazionale d'Abruzzo.

La vicenda, travagliata, ha inizio 120 anni fa, proprio il 6 ottobre del 1902 quando furono trafugate tutte le 16 tavolette dalla chiesa parrocchiale di Sant'Eustachio a Campo di Giove per essere immesse sul mercato antiquariale singolarmente. Nel 1947 Federico Zeri ne aveva individuata una che entrò a far parte delle collezioni del Museo nel 1954.

Nel 2018, generosamente, il Grand Rapids Art Museum del Michigan aveva donato al Munda le due che custodiva da diverso tempo e l'anno successivo ne arrivò un'altra sequestrata in Italia.

Lo scorso luglio, dopo una lunga trattativa che ha visto attivi dirigenti e funzionari MiC, le tavolette sono state acquistate per il Munda dalla Direzione generale Musei presso la casa d'asta Lempertz di Colonia.

Le opere del Maestro di Campo di Giove (Nicola Olivieri della Pietranziera) arricchiscono così l'agiografia del Santo con il racconto di quattro episodi della sua vita:

- Sant'Eustachio diviso dalla moglie;
- Traiano nomina Sant'Eustachio capitano dell'esercito;
- Sant'Eustachio in battaglia;
- Sant'Eustachio ritrova la moglie.

Le tavole saranno sottoposte a restauro per essere poi esposte nelle sale Museo insieme alle altre che fanno già parte della collezione.

INCONTRO TECNICO sulle certificazioni energetiche

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Il seminario dell'ordine degli ingegneri di Chieti

Lanciano, 07 ottobre 2022. Si terrà oggi, nella sala polivalente dell'I.T.S. Da Vinci – De Giorgio in via Rosato a Lanciano, il seminario organizzato dall'Ordine degli Ingegneri di Chieti sul tema dell'Attestato di Prestazione Energetica (APE), più comunemente conosciuto come “certificazione energetica APE”.

Il corso, rivolto agli iscritti all'Ordine, inizierà alle 15:00 e avrà come obiettivo quello di aggiornare i partecipanti sulla normativa vigente. L'iniziativa sarà anche occasione per chiarire le modalità di controllo previste dagli enti preposti ed in particolare dalla Società O.P.S., in house della Provincia di Chieti incaricata negli ultimi mesi di effettuare verifiche sugli Attestati di Prestazione Energetica presentati dagli ingegneri abilitati come certificatori energetici.

Coordinati dal Responsabile Commissione Impianti, Sicurezza Antincendio ed Energia, l'ingegner **Agostino Consalvo**, i lavori si apriranno con i saluti e le comunicazioni del Presidente dell'Ordine degli Ingegneri di Chieti, **Massimo Staniscia**. A seguire, gli interventi del dott. **Alessio Monaco**, Presidente della O.P.S., le relazioni dei tecnici della in house e quella dell'ingegner **Domenico Parente**, che chiuderà il seminario.

“L’Ordine degli Ingegneri di Chieti – fa sapere l’Ing. Massimo Staniscia, Presidente dell’Ordine – ha voluto organizzare quest’incontro (il primo su questo tema nella provincia di Chieti) per affrontare un argomento molto delicato, soprattutto in questo momento storico. Il seminario – continua Staniscia – non sarà solo informativo, ma punterà ad instaurare una collaborazione costruttiva tra gli ingegneri certificatori e gli organismi preposti ai controlli. È un’azione fondamentale affinché tutti possano lavorare con serenità e dare risposte certe ai proprietari, agli acquirenti o ai locatari”.

“L’iniziativa – conclude Staniscia – è un invito alle istituzioni a sedersi intorno ad un tavolo per collaborare ad un obiettivo comune: il bene delle famiglie e delle imprese, soprattutto in questo momento in cui il caro bolletta e l’aumento del costo della vita stanno diventando un problema per molti”.

Il certificato energetico (APE) è un attestato che consente di avere tutte le informazioni su come è stato costruito un edificio sotto il profilo dell’isolamento termico e del consumo energetico. Grazie a questo documento si può pertanto ottenere un’informazione oggettiva sulle caratteristiche energetiche di un edificio, sia esso residenziale o commerciale, fornendo indicazioni trasparenti sulle caratteristiche e le eventuali spese energetiche degli immobili. Obbligatorio in caso di acquisto o vendita di un immobile, l’APE sintetizza le prestazioni energetiche di una struttura attraverso una scala che va da A a G permettendo agli interessati di ottenere informazioni affidabili sull’effettivo consumo energetico di un edificio. L’appartenenza di un edificio ad una classe energetica piuttosto che ad un’altra determina anche il valore di un immobile: conoscere la classificazione di un edificio potrebbe incoraggiare interventi migliorativi dell’efficienza energetica della struttura, miglioramenti più o meno

importanti come isolamenti termici di pareti, tetti, ecc. che possono significare un aumento del valore del proprio immobile oltre che risparmio sulle bollette.

IL DISSENSO AL FASCISMO. Gli italiani che si ribellarono a Mussolini (1925-1943)

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Domenica prossima, 9 ottobre, presentazione in sala Buoizzi del libro di Mario Avagliano e Marco Palmieri.

Giulianova, 7 ottobre 2022. Dopo l'anteprima nazionale di Napoli, lo storico Mario Avagliano sarà a Giulianova domenica, 9 ottobre, per la presentazione del suo ultimo libro, scritto con Marco Palmieri, "Il dissenso al fascismo. Gli italiani che si ribellarono a Mussolini (1925-1943)". L'evento, patrocinato dal Comune di Giulianova e dalla Biblioteca "Bindi", nell'ambito del progetto "Città che legge", si terrà dalle 10.30 in sala Buoizzi.

Interverranno, oltre all'autore, il Presidente del Consiglio Comunale di Teramo Alberto Melarangelo, nipote di Alberto Pepe, internato militare morto in un lager tedesco, e Donatella Stacchiotti, bibliotecaria, nipote dell'antifascista giuliese Lidio Ettore, citato nel libro di Avagliano e

Palmieri.

Porterà i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura Paolo Giorgini. Il giornalista Walter De Berardinis, curatore dell'iniziativa, modererà l'incontro. Avvalendosi dei rapporti delle Prefetture, delle Questure e dei Carabinieri, dei giornali, dei diari e delle lettere dell'epoca, gli autori ricostruiscono le storie di una minoranza di italiani che, all'indomani del delitto Matteotti e fino alla caduta del regime, continuò a esercitare il dissenso, nonostante la morsa della censura.

Mario Avagliano e Marco Palmieri sono giornalisti e storici, con il Mulino hanno pubblicato «Vincere e vinceremo! Gli italiani al fronte» (2014), «L'Italia di Salò» (2016), «1948. Gli italiani nell'anno della svolta» (2018, Premio Fiuggi Storia), «Dopoguerra. Gli italiani tra speranze e disillusioni» (2019), «I militari italiani nei lager nazisti» (2020) e «Paisà, sciuscià e signorine. Il Sud e Roma dallo sbarco in Sicilia al 25 aprile» (2021).

L'ATENEO DI TERAMO ISTITUISCE Cinque Dipartimenti

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Teramo, 7 ottobre 2022. Il Senato Accademico e il Consiglio di Amministrazione dell'Università di Teramo, rispettivamente

nelle sedute del 27 e 28 settembre scorsi, hanno approvato l'istituzione e l'attivazione di 5 Dipartimenti che sostituiscono le attuali Facoltà, che cessano così le loro funzioni.

I Dipartimenti attivati sono quelli di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Medicina Veterinaria, Scienze della Comunicazione e Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali. I Dipartimenti saranno guidati dai Direttori.

Storicamente, prima della riforma Gelmini, le Facoltà e i Dipartimenti erano strutture distinte e autonome: le Facoltà si occupavano di didattica e i Dipartimenti di ricerca.

«Si tratta – spiega il rettore Dino Mastrocola – di un importante cambiamento, anche se le nostre Facoltà, all'indomani della riforma Gelmini, si erano già trasformate in strutture dove didattica e ricerca si sovrapponevano. L'Ateneo di Teramo ha sempre riconosciuto la centralità della ricerca nella vita dell'università e il suo nesso strettissimo e indispensabile coi processi di formazione, perché non c'è buona didattica senza una buona ricerca. La ricerca è un elemento imprescindibile, il lievito del percorso formativo, il momento che lo qualifica e lo rende competitivo. I nuovi Dipartimenti, quindi, continueranno a rappresentare i vasi comunicanti che permetteranno una continua contaminazione tra ricerca e didattica e il trasferimento veloce e continuo agli studenti dei risultati delle nostre ricerche arricchendo il potenziale formativo dell'Università di Teramo».

RIFIUTI ABBANDONATI scoperti

nell'area artigianale

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



L'area di contrada Sterpari Fossacesia trasformata in una discarica

Fossacesia, 7 ottobre 2022. Accumuli di rifiuti di ogni genere sono stati segnalati da alcuni cittadini giorni fa al Sindaco, Enrico Di Giuseppantonio che ha subito chiesto nella zona l'intervento dei Carabinieri della locale Stazione e della Polizia Locale. Sono state avviate quindi le procedure per la rimozione dei rifiuti con l'intervento di operatori della EcoLan, coadiuvati da ragazzi extracomunitari inseriti nel programma Sprar e gli Ispettori Ambientali di Fossacesia. Le operazioni sono state coordinate dal capo squadra della EcoLan, Carmine Anecchini e sono durate due giorni, il tempo necessario per rimuovere 1200 chili di materiale ingombrante e 800 chili di rifiuti indifferenziati misti.

“Uno scempio e una vergogna per tutta Fossacesia – ha affermato il Sindaco Enrico Di Giuseppantonio, alquanto irritato, che non ha mancato di ringraziare la EcoLan e quanti sono intervenuti per la pulizia dei luoghi -. Il quantitativo di immondizia trovato è tale da far immaginare che nella zona produttiva il fenomeno dell'abbandono dei rifiuti andasse avanti da tempo”.

Grossi accumuli sono stati scoperti in particolare lungo una strada comunale senza sbocco, dove hanno fatto sosta camper e roulotte di girovaghi, incuranti dello specifico divieto che non permetteva appunto di soggiornare lì. “La risposta

dell'Amministrazione comunale, – annuncia il Sindaco Di Giuseppantonio -, sarà dura perché queste situazioni non appartengono a tutti i cittadini fossacesiani, che invece si impegnano quotidianamente per avere una città pulita”.

Nel corso di un incontro sul posto , alla quale hanno partecipato i comandanti dei Carabinieri e della Polizia Locale, Michele Cefaratti e Sebastiano Arboretti Giancristofaro, l'assessore Giovanni Finoro, il Consigliere delegato Umberto Petrosecolo, il sindaco ha preannunciato che emanerà un'ordinanza per impedire in futuro che la zona di contrada Sterpari offra l'occasione per accampamenti non autorizzati.

VELA E CUCINA, torna la Cooking Cup

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Nel mare di Pescara si gareggia per la conquista del trofeo che premia i migliori velisti-cuochi Vela, mare e cucina

Pescara, 7 ottobre 2022. Domenica 9 ottobre tornano a gonfiarsi le vele in mare con la Cooking Cup, la veleggiata organizzata dal Circolo Nautico Pescara che sposa lo sport con la buona cucina preparata a bordo dagli equipaggi durante la gara. Con la collaborazione del Porto Turistico e il patrocinio del Comune di Pescara la combinata vela-cucina

chiude una splendida stagione ricca di regate organizzate dal Cnp2018.

Domenica in palio c'è il Trofeo Cooking Cup SCAVOLINI STORE che andrà a chi taglierà per primo il traguardo cucinando al meglio un bel piatto di "Amatriciana di Mare". È questo, infatti, il tema 2022 della veleggiata, una classica che ha sempre divertito e fatto divertire, mettendo in luce competenze culinarie nascoste degli equipaggi. La regola vuole che i piatti vengano preparati durante la regata, con tutte le difficoltà che si incontrano a farlo con le manovre in corso. Le imbarcazioni iscritte sono una ventina, appartenenti ai circoli di Vasto, Ortona, Giulianova e Francavilla, tutte tra i 6 e i 20 metri, suddivise in classe ORC e classe FIV. Il giorno prima della veleggiata, sabato 8, aperitivo e cena per armatori ed equipaggi nel ristorante Osea del Marina con musica anni '70 e '80.

Domenica alle ore 9 è previsto il briefing con armatori e cuochi e la partenza alle 11,30 nelle acque antistanti la Nave di Cascella dove, dopo un percorso a triangolo tra le boe di circa tre miglia marine, è previsto anche il traguardo. Al rientro in porto gli equipaggi presentano i propri piatti alla giuria che dovrà attribuire un punteggio ad ogni piatto tenendo in considerazione gusto, difficoltà di esecuzione e presentazione dello stesso.

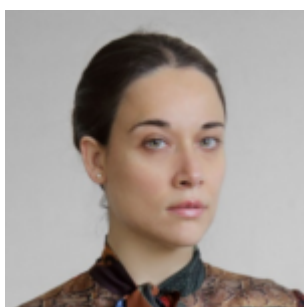
Ore 16,30 buffet per gli equipaggi sulle terrazze del circolo anche con piatti preparati durante la gara ma soprattutto a cura del Salumificio Marziari. Presidente di giuria lo chef professionista e sommelier Santino Strizzi. Tra i giurati l'assessore allo sport del comune di Pescara Patrizia Martelli e il titolare del ristorante Caldora Punta Vallevò Luca Caldora. Previsto anche il Premio Food per il miglior piatto in assoluto e premi di categoria. Alle ore 17 le premiazioni.

Nino Venditti, presidente del Cnp2018: "Non possiamo che essere soddisfatti della nostra stagione velica che si chiude

con la Cooking Cup. Gli eventi sportivi organizzati hanno avuto successo e rinnovato l'entusiasmo nel cuore degli amanti della vela. Ringrazio Scavolini e l'appassionata Diana D'Addario che gareggia come velista e imprenditrice e ha sposato con entusiasmo l'iniziativa. E ringrazio anche il ristorante Caldora Punta Vallevò e i nostri principali sponsor che ci hanno supportato per tutta la stagione: Banca Generali Private, Ferretti Gioielleria, Locman Italy e Vittoria Rms".

UN OMAGGIO ALL'ABRUZZO, alle tradizioni e alla memoria

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



L'opera di Valentina De' Mathà, artista italo-svizzera, nata ad Avezzano, realizzata per il 21°Premio Cairo.

“L'amore con l'amore si fa” è un'opera incentrata sul perdurare della memoria attraverso il tramandare. Nel momento storico che stiamo vivendo, la globalizzazione ha appiattito e rivoluzionato completamente il concetto di tradizione attraverso la perdita delle identità locali e frammentazione culturale.

Il mio intento, attraverso questo lavoro – spiega la De' Mathà – è quello di ripartire dalle origini, da ciò che è essenziale e caratteristico, e preservarlo. Ho riprodotto pittoricamente, attraverso l'utilizzo di materiali tipici della fotografia

tradizionale a colori di una volta, i simboli delle decorazioni di una coperta tradizionale abruzzese, che mi è stata tramandata dalla mia famiglia da generazione in generazione.

La scelta del soggetto ritratto, e dell'utilizzo dei materiali impiegati, è stata quella di stabilire un parallelismo tra il concetto di memoria, insito sia nella fotografia che nella tessitura, (trama/tramandare, portare avanti), e dell'utilizzo che si è sempre fatto di entrambi nei focolari domestici: tessere e ricamare il corredo, scattare fotografie per poi riporle negli album di famiglia. Venti i giovani artisti selezionati dalla redazione di ARTE per il 21° Premio Cairo – Thomas Braida, Bros (Daniele Nicolosi), Elia Cantori, Linda Carrara, Giulia Cenci, Valentina De' Mathà, Luca Di Luzio, Federica Di Pietrantonio, Alice Faloretti, Bruno Fantelli, Andrea Fontanari, Gaia Fugazza, Alessandro Gerull, Corinna Gosmaro, Cecilia Granara, Giulio Malinverni, Jacopo Martinotti, Adinda – Putri Palma, Diego Scroppo, Marta Spagnoli – per altrettante opere inedite che saranno valutate dalla prestigiosa giuria presieduta da Patrizia Sandretto Re Rebaudengo, presidente dell'omonima Fondazione di Torino, e composta da: Luca Massimo Barbero, direttore Istituto di Storia dell'Arte della Fondazione Giorgio Cini di Venezia; Mariolina Bassetti, Chairman Christie's Italia; Gabriella Belli, storica dell'arte già direttore Fondazione MUVE – Musei Civici di Venezia; Ilaria Bonacossa, direttrice del Museo nazionale dell'Arte Digitale di Milano; Lorenzo Giusti, direttore Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea (Gamec) di Bergamo; Andrea Viliani, direttore del Museo delle Civiltà di Roma; e dal maestro Emilio Isgrò, grandissimo protagonista dell'arte italiana sulla scena internazionale.

La proclamazione del giovane artista vincitore della 21ª edizione del Premio Cairo si terrà il 10 ottobre nel corso di una serata-evento nella magnifica cornice di Palazzo Reale e che potrà essere seguita in streaming su corriere.it. L'opera

vincitrice entrerà a far parte della Collezione del Premio Cairo e all'artista verrà assegnato un premio di 25mila euro. L'evento di premiazione di terrà il 10 ottobre a Palazzo Reale a Milano e, dall'11 al 16, la mostra sarà visibile al pubblico. www.valentinadematha.com www.premiocairo.com
www.palazzorealemilano.it

AL VIA L'AVVENTURA della Sieco in serie A3

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Evidentemente quelli della Lega Pallavolo di Serie A erano sapevano bene quanta voglia di cominciare c'è tra i ragazzi della SIECO che hanno deciso di anticipare la prima gara di campionato.

Ortona, 6 ottobre 2022. Mentre il resto delle gare si disputerà regolarmente domenica 9 ottobre, gli impavidi scenderanno quindi in campo sabato 8 ottobre alle ore 18.00. La prima di questa prima in serie A3 si giocherà a Roma, per la precisione a Guidonia Montecelio, contro i locali della SMI ROMA VOLLEY CLUB.

La SMI Roma Volley, dopo aver sfiorato la promozione nella stagione scorsa ha deciso di fare uno sforzo in più e acquisire in estate i diritti per disputare il campionato di Serie A3.

Entrambe le formazioni hanno voglia di disputare un buon avvio. I romani, guidati dal palleggiatore pescarese Alfieri, possono vantare un roster di tutto rispetto e con elementi di grande esperienza. Oltre al già citato Alfieri troviamo infatti tra le "legioni romane" un altro pezzo da novanta. Si tratta di Mattia Rosso, schiacciatore che può vantare molte presenze tra la serie A2 e la Superlega.

Di certo non una gita fuori porta per la gang ortonese che si troverà a giocare contro una Roma con tanta voglia di fare bella figura davanti al proprio pubblico e di cominciare a macinare punti per mettere al sicuro la categoria il prima possibile.

«Ci siamo», esordisce Coach Lanci. «Da sabato dovremo cominciare a raccogliere i primi frutti di questo precampionato. Naturalmente siamo solo all'inizio e tempi e margini di miglioramento sono abbondanti. Tuttavia, si inizia a fare sul serio. Adesso ogni distrazione può costarci cara ma sono sicuro che i ragazzi hanno tutta la stoffa e gli attributi per gestire le aspettative che società e tifosi ripongono in loro. Roma ha ottimi giocatori quali Alfieri e Rosso. Ogni inizio di campionato nasconde sempre delle insidie e noi dovremmo essere in grado di gestire al meglio la pressione per trasformarla in energia positiva».

Escludendo lo schiacciatore Dall'Agnol, ancora da valutare i tempi di recupero, Nunzio Lanci avrà a disposizione tutti gli effettivi per tentare l'assalto ai primi tre punti di questa stagione.

Anche in Serie A3 è prevista una diretta streaming, sebbene il sistema preveda soltanto telecamere fisse gestite da una nuovissima intelligenza artificiale in grado di seguire le traiettorie della palla. Per questa prima giornata, tuttavia, il sistema non è ancora pronto e la diretta dovrà essere a cura della SMI Roma Volley che farà di tutto per garantire ai tifosi a casa di seguire la partita. La diretta sarà

visibile dal sito della Sieco www.impavidapallavolo.it

Arbitro dell'incontro sarà Cruccolini Beatrice coadiuvata da Giulietti Fabrizio. Al Video Check c'è Bolognesi Claudio mentre al tavolo del segnapunti elettronico Grasso Sabrina.

Queste le altre gare della prima giornata di Serie A3 Credem Banca

Wow Green House Aversa – Volley Marcianise

OmiFer Palmi – M2G Gruppo Stamplast Bari

Maury's Com Cavi Tuscania – SSD Sabaudia

Aurispa Libellula Lecce – Leo Shoes Casarano

Amivecc Modica – Farmitalia Catania

QuantWare Napoli – Shedirpharma Sorrento

COMMISSIONE AMBIENTE su caro energia

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Sindaco e assessore Zappalorto: "Condivideremo con tutto il Consiglio comunale iniziative e proposte per limitare i consumi"

Chieti, 6 ottobre 2022. Il sindaco Diego Ferrara con l'assessore all'Ambiente e alla Transizione ecologica Chiara Zappalorto stamane ha preso parte alla Commissione comunale Ambiente presieduta dal consigliere Pietro Iacobitti, convocata per fare il punto sulle iniziative introdotte dall'Amministrazione e in itinere sul fronte del risparmio energetico.

“Un’occasione importante sia per riferire sul lavoro che stiamo portando avanti in sinergia con gli altri comuni della provincia di Chieti al fine di stilare linee guida a cui attenerci e attivare subito provvedimenti – così il sindaco Diego Ferrara – ma anche per accogliere ulteriori proposte dai consiglieri tutti, perché vogliamo agire su questo tema in modo trasversale. Dobbiamo promuovere iniziative efficaci e diffuse il più possibile, che partano dalla razionalizzazione dei consumi e arrivino alle case teatine, in modo da supportare anche famiglie e imprese e produrre altri effetti, oltre a quelli degli interventi governativi. Con i sindaci faremo insieme già alcuni provvedimenti, come la riduzione dell’accensione della pubblica illuminazione e l’abbassamento ulteriore di un altro grado dei riscaldamenti a partire dagli edifici di proprietà comunale, ma come sindaco mi appresto a fare una circolare destinata agli uffici pubblici, affinché ogni dipendente possa essere parte di questa azione, provvedendo a spegnere computer e luci appena finito il lavoro e ad abbassare il carico dei consumi dell’Ente. Vogliamo arrivare anche alle scuole, con un decalogo condiviso da dare ai bambini perché se ne facciano promotori anche in famiglia”.

“Con la Commissione Ambiente avvieremo un lavoro con tutti i consiglieri, per individuare anche altre attività che ci consentano di accogliere e recepire le istanze governative, quelle dei territori e anche quelle che ci sono arrivate oggi da maggioranza e minoranza – aggiunge l’assessore Chiara Zappalorto – Vogliamo che sia un’azione corale, perché il caro energia ci tocca tutti, sia come istituzioni, che come imprese

e famiglie. Siamo certi che questa azione avrà un'elevata efficacia proprio perché i rincari toccano tutta la popolazione e vanno frenati, al fine di limitare i contraccolpi sull'economia, a partire da quello micro, per arrivare a quella dell'intero sistema, ugualmente minata".

#AREEVERDI. Adottata la rotatoria di Bellante

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Tra la SP 80 (ex ANAS) e la SP 24/A di Ripattoni

Teramo, 6 ottobre 2022. Aree verdi, affidata in adozione alla Cerquoni Arredamenti srls la rotonda sulla SP 80 – intersezione con la SP 24/A di Ripattoni – nel territorio del comune di Bellante. Questa mattina la firma della convenzione con il presidente Diego Di Bonaventura, il dirigente Furio Cugnini, il funzionario dell'Ufficio Concessioni dell'Ente Alessandro Di Felice, il geometra Mauro Di Nicola ed il titolare della Cerquoni Arredamenti srls, Antonio Cerquoni, accompagnato dall'architetto Milo Marrancone che ha curato la relazione tecnica.

L'intervento consiste nella rimozione delle pietre interne alla rotatoria e delle isole di traffico esterne e la conseguente installazione della ghiaia, di un tappeto verde in erba sintetica, delle piante (bosso e ginestre),

dell'illuminazione a led con pannello fotovoltaico e delle targhe di ringraziamento.

Pina Manente

CAPOGROSSI, il segno nei musei e nelle istituzioni italiane

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Dal 9 ottobre al MuNDA: orario 8.30/19.30 – ultima entrata ore 19.00

L'Aquila, 6 ottobre 2022. Il Museo Nazionale d'Abruzzo, in occasione dell'anniversario dei 50 anni dalla morte di Giuseppe Capogrossi (Roma, 7 marzo 1900 – 9 ottobre 1972), ricorda uno dei padri della pittura informale e dell'arte italiana del Novecento prendendo parte alla mostra diffusa pensata dalla Fondazione Archivio Capogrossi, alla quale hanno aderito oltre 35 musei e istituzioni italiane che conservano nelle loro collezioni le opere dell'artista.

Per questa occasione, dal 9 ottobre 2022, nella Sala Francescana, il Museo rende nuovamente visibile al pubblico l'opera Paesaggio (1949) pervenuta nelle collezioni per acquisto nel 1950 al IV Premio Nazionale di Pittura "F. P.

Michetti” di Francavilla al Mare.

Si tratta di un'opera particolare che mostra l'elaborazione di un linguaggio nuovo che, di lì a poco, si sarebbe sviluppato nel suo inconfondibile segno: una figura somigliante ai denti di una forchetta o ad un pettine, che l'artista riprodurrà, dal 1950, in infinite combinazioni e varianti.

“La ricchezza delle nostre collezioni permette al museo di proporre sempre cose nuove ai visitatori e anche questa operazione sottolinea la costante attività di ricerca e studio che stiamo portando avanti da quasi un anno” (Federica Zalabra).

Dida Opera allegata: Giuseppe Capogrossi Paesaggio, 1949.

QUARTO FESTIVAL NAZIONALE della Filosofia Attiva

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Sabato 8 e domenica 9 ottobre, sabato 15 e domenica 16 ottobre dalle ore 17.00 alle ore 20.00 in C.so Vittorio Emanuele/ Largo Tunisia

L'Aquila, 6 ottobre 2022. Torna, in centro storico, il Festival della Filosofia Attiva giunto alla sua 4^a edizione. Nuova Acropoli riporta la Filosofia nelle strade, spogliandola

della veste accademica e restituendola alla gente nella sua veste utile alla vita.

Il 4° Festival della Filosofia Attiva proposto nei due fine settimana dell'8 e 9 ottobre, e del 15 e 16, lungo c.so Vittorio Emanuele, nello spazio di Largo Tunisia, presenterà giochi, laboratori, escape room e molto altro, con l'intento di far incontrare i giovani con i grandi saggi del passato, in maniera divertente e semplice.

Filosofia è anche amore per la natura e per la città, e con questo spirito domenica 16 ottobre i volontari dell'Associazione invitano i cittadini, alle ore 17.00, a partecipare al plogging urbano, una camminata veloce per le vie del centro storico alla ricerca delle bellezze aquilane e di rifiuti da raccogliere.

Insomma, chi non crede che la filosofia si possa applicare alla vita di tutti i giorni troverà molti spunti di riflessione che potrebbero fargli cambiare idea!

Annalisa Tomei

RISOTTO CON LA ZUCCA. Una ricetta vegetariana autunnale di origini contadine

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



La zucca è un ortaggio con un gusto dolce e delicato, apprezzato per i valori nutrizionali, associati alle numerose proprietà benefiche per il corpo e per la sua salute. Ha elevate percentuali di fibre, utili per l'intestino, vitamine del gruppo A/C/E, sali minerali, (calcio, fosforo, magnesio, potassio, selenio e manganese). Il suo colore arancione è fonte di caroteni e provitamina A, che favoriscono la salute della pelle e degli occhi. È ricca di antiossidanti.

IL CORIANDOLO

Il coriandolo, (prezzemolo cinese), assomiglia molto al nostro prezzemolo, ma il sapore è differente, con una punta piccante e un aroma agrumato, simile al limone. Aiuta i problemi digestivi, riduce la presenza di gas intestinali, è antispasmodico. Attenua stanchezza e fatica e stimola l'attività cerebrale, oltre che l'appetito.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

120 grammi riso carnaroli

250 grammi zucca pulita

50 grammi formaggio galbanino

1/2 cipolla

20 grammi burro

1 litro brodo vegetale

½ cucchiaino Coriandolo o prezzemolo cinese, macinato

2 cucchiaini Olio extravergine di oliva

20 grammi Parmigiano grattugiato

q.b. Sale

q.b. pepe

Peperoncino piccante: chi lo gradisce

PROCEDIMENTO

Con un cucchiaino rimuovere i filamenti interni e i semi della zucca. Con un coltello eliminare la buccia. Tagliare la polpa a pezzetti e in una pentola, con acqua e un pizzico di sale, farla bollire 15 minuti. (accelera e migliora la cottura nel riso). In un tegame antiaderente, con due cucchiaini di olio, soffriggere la cipolla a fuoco basso, per circa 10 minuti, fino a quando non risulterà tenera. Unire la zucca e farla insaporire, mescolando con un cucchiaino di legno a spatola. Con lo stesso cucchiaino di legno, schiacciare e ridurre la zucca in un impasto grossolano. Unire il riso e farlo tostare 2-3 minuti, (accorgimento indispensabile, in questo modo i chicchi favoriscono la cottura), fino a renderlo semitrasparente, girandolo spesso per non farlo attaccare. Aggiungere un mestolo di brodo caldo e, appena il risotto comincia ad asciugarsi, mettere altro brodo caldo, fino al raggiungimento del giusto grado di cottura. Prima di spegnere il gas, regolare con il sale e il coriandolo. Infine, a fuoco spento, mantecare per due minuti con il coperchio sul tegame, con il burro, il galbanino e, il parmigiano. Si impiatta il risotto e ogni commensale, aggiunge il pepe, (fondamentale per contrastare il gusto dolce della zucca). Il peperoncino piccante, ... a chi lo gradisce.

Consiglio il vino Montepulciano cerasuolo d'Abruzzo

Luciano Pellegrini

ANNIVERSARIO DELL'INDIPENDENZA della Nigeria. Festeggiato anche a Pescara

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



*All'evento era presente Giustino Bruno, presidente della delegazione Abruzzo della ong **Tripla Difesa Onlus***

Pescara, 6 ottobre 2022. È stato festeggiato anche a Pescara, nella sede della Cgil Abruzzo in via Benedetto Croce, il 62° anniversario dell'indipendenza della Nigeria. All'evento, cui hanno partecipato varie associazioni presenti sul territorio abruzzese e no, era inoltre presente Giustino Bruno, presidente della delegazione Abruzzo della ong "Tripla Difesa Onlus" e portavoce dei diritti umani. L'appuntamento ha dunque riunito associazioni di cittadini nigeriani, senegalesi, donne africane e onlus che trattano la cura della persona.

"Siamo contro ogni forma di razzismo – ha dichiarato Giustino Bruno – e ci daremo da fare per integrare questi cittadini africani con gli abruzzesi, da sempre popolo di emigranti come loro".

Presenti altresì la presidente internazionale di Tripla Difesa, Edda Giuberti, e il ministro volontario di Uniti per i

Diritti Umani, Luca Sampaolo. Al termine, sono stati consegnati kit dei diritti umani agli insegnanti e ai presidenti delle organizzazioni della nostra regione.

SISMA 2016: rapporto Corte Conti

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Ricostruzione avanza, serve il Codice nazionale

Roma, 6 ottobre 2022. Un quadro normativo unitario per la gestione delle ricostruzioni dopo le catastrofi naturali, accompagnato da procedure operative che consentano in primo luogo di valutare la dimensione del danno per programmare l'impegno finanziario ed assicurare un'adeguata gestione, in termini di personale e di organizzazione, di questi processi. A conclusione dei controlli sulle attività del Commissario Straordinario per la ricostruzione post sisma 2016 in Centro Italia, la Sezione di controllo sulla gestione delle amministrazioni dello Stato della Corte dei conti, dando atto dell'accelerazione e delle semplificazioni attuate negli ultimi due anni, ha auspicato una riforma generale delle ricostruzioni con l'adozione del Codice unico nazionale.

“Si ribadisce la necessità di prestare maggiore attenzione allo studio e alla regolamentazione dell'organizzazione della fase successiva all'emergenza, predisponendo modelli

organizzativi e procedurali idonei ad avviare in tempi ristretti la ricostruzione” si legge nella Relazione del Consigliere Carmela Mirabella sugli “Esiti dell’attività di controllo svolta nell’anno 2021 e le misure consequenziali adottate dalle Amministrazioni”, pubblicata oggi sul sito internet della magistratura contabile

<https://www.corteconti.it/HOME/Documenti/DettaglioDocumenti?Id=5d91de45-add5-4b66-a431-3fd4f953c932%20>

La Relazione sottolinea l’importanza della valutazione iniziale del danno da sisma, puntualmente eseguita dalla Struttura commissariale nel corso del 2021, l’esigenza di un miglior coordinamento delle attività di ricostruzione con quelle legate alla fase emergenziale e dell’assistenza, raggiunto con un apposito Protocollo con la Protezione Civile, e l’opportunità di valutare un mandato più ampio per il Commissario Straordinario.

Occorre, si legge nella Relazione, “una riflessione sull’opportunità di mantenere l’operatività della struttura commissariale secondo la prassi delle proroghe annualmente disposte. La definitiva stima dei danni”, ora attestata a 27,2 miliardi di euro, “e il completamento della programmazione dei lavori pubblici, rendono piuttosto possibile una previsione di più ampio respiro, che tenga nella giusta considerazione le ordinanze in deroga e la straordinarietà delle procedure attivate”.

Quanto al Codice delle ricostruzioni, sottolinea la Corte, “potrebbe rivelarsi utile il Testo Unico sulla ricostruzione privata” in corso di adozione e che “attraverso una razionalizzazione della disciplina esistente – si legge nella Relazione – potrebbe dare certezza, leggibilità e stabilità al quadro regolatorio delle ricostruzioni per i prossimi anni”.

“Ringrazio la Corte per l’attività di controllo svolta e per le osservazioni formulate, di cui abbiamo tenuto ovviamente

conto, accelerando ed accentuando percorsi già avviati, e che hanno giovato al miglioramento delle attività della Struttura” ha sottolineato il Commissario Straordinario per la ricostruzione post sisma 2016, Giovanni Legnini. “La valutazione del danno, che non era stata fatta e che abbiamo condotto edificio per edificio, pubblico, privato o di culto, è essenziale per la programmazione economica e per definire un assetto organizzativo adeguato delle strutture che devono gestire questi processi” ha aggiunto Legnini, concordando sull’opportunità di “un miglior coordinamento delle norme sull’assistenza ai cittadini sfollati con quelle della ricostruzione, su cui hanno un impatto considerevole”.

Foto Avvenire

SILVIA MOLESINI INAUGURA IL FLAP, l’anteprima del FLA tutta dedicata alla poesia

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Dal 7 al 10 ottobre quattro appuntamenti in quattro spazi d’arte di Pescara

Pescara, 6 ottobre 2022. In attesa della sua ventesima edizione, in programma dal 10 al 13 di novembre, il FLA – Festival di Libri e Altre cose scalda i motori con il FLAP, una

quattro giorni tutta dedicata alla poesia che si svolgerà dal 7 al 10 di ottobre in quattro spazi d'arte della città di Pescara.

Il primo dei quattro appuntamenti in cartellone, tutti alle 18:30 e tutti ad ingresso gratuito, è previsto per venerdì 7 ottobre presso GArt Gallery, in via Gobetti 116 a Pescara: protagonista sarà Silvia Molesini che dialogherà con Barbara Giuliani, direttrice artistica del FLAP. Classe 1966, psicoterapeuta, Silvia Molesini vive e lavora a Costermano sul Garda. Ha pubblicato numerose raccolte poetiche, tra cui Nuova Noia, L'indivia, Il corpo recitato, Lezioni di vuoto, Cahier de doléances, 13 algebriche mistiche, Un Es opaco, Mazzo di fiorellini, Dentro il tuo occhio nero dormiamo. Nel 2020 ha vinto la sesta edizione del premio Arcipelago Itaca per la poesia inedita ed è coinvolta nel progetto di diffusione poetica orale Letteratura Necessaria curato da Enzo Campi.

Barbara Giuliani, nata a Pescara nel 1979, è da venti anni nel mondo della poesia italiana. Ha frequentato il collettivo Voici la Bombe e Cochonnerie Labile e ha fondato due piccole case editrici, Barrette Indipendenti e le edizioni trepuntinidisospensione. Redattore per la sezione Poiein della rivista Neutopia, da gennaio 2019 insegna scrittura poetica presso la Scuola Macondo di Pescara. Ha pubblicato Bergamo Mantova solo andata, Floppy, Cloroformio, L'Aria Rancida, Bianca.

L'incontro sarà ospitato all'interno della GArt Gallery, una galleria d'arte indipendente che espone opere di artisti contemporanei in edizione limitata. Fondata da Francesco Di Matteo, la galleria è animata da un profondo spirito innovativo, dalla continua ricerca di nuove estetiche creative di artisti emergenti, e propone anche pezzi del patrimonio artistico del recente passato in un luogo sempre stimolante e appassionato.

I prossimi appuntamenti del FLAP: sabato 8 ottobre presso lo

YAG/Garage in via Caravaggio 125, Rosaria Lo Russo parlerà della sua ricerca e di poesia e performance con Matteo Auciello; domenica 9 ottobre Sonia Caporossi discuterà del suo studio lirico e di critica poetica con Michele Piciocco nello spazio EMERGE Space Project, in via Tiburtina Valeria 75; lunedì 10 ottobre Francesca Genti racconterà il suo lavoro di ricerca insieme a Federica D'Amato nello spazio espositivo Studi d'Arte, in corso Manthonè 9/11.

UN OBIETTIVO da perseguire

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Una politica equa dei trasporti senza differenze tra le varie aree europee

“Una politica equa dei trasporti senza differenze tra le varie aree europee: un obiettivo che continuerò a portare avanti”. così **Lucia Vuolo**, europarlamentare FI-PPE, membro della Commissione Trasporti e Turismo del Parlamento europeo, durante l'ultima sessione plenaria. L'On. Vuolo ha portato all'attenzione emendamenti relativi al budget dell'Unione Europea per il 2023 puntando a adeguare ed equilibrare i collegamenti con le aree più complesse e penalizzate.

“Durante questa sessione plenaria – ha sottolineato l'europarlamentare – in Commissione trasporti sono stati votati i miei emendamenti presentati al budget generale

dell'UE per l'anno 2023. Avevo puntato ad una politica di trasporti a livello europeo sempre più coesa ed inclusiva, superando le divergenze tra le varie aree europee. Ritengo sia necessario avere lo sguardo attento al Sud, ed avevo chiesto di creare le condizioni per una migliore accessibilità e collegamento delle città con le aree circostanti, soprattutto nelle regioni più svantaggiate dell'UE con un PIL pro capite inferiore al 75% della media dell'UE. Nonostante l'importante supporto del Partito Popolare Europeo, i compromessi raggiunti con gli altri gruppi hanno in qualche modo stravolto i metodi e gli ambiti da me individuati. Però , nulla è perso.

La difesa delle aree periferiche resta prioritario per garantire pari opportunità e possibilità alle comunità . Ho così deciso – conclude l'On. Vuolo – di portare avanti la stessa linea nei prossimi file riguardanti la revisione delle reti TEN-T (in allegato la bozza). Un'occasione strategicamente rilevante e che riavremo fra diversi anni e per la quale, come sempre, sono a disposizione del sistema Italia per ascoltare e portare qui in Europa le istanze dei cittadini”.

DISSESTO IDROGEOLOGICO, primo tavolo in Prefettura dedicato a Chieti

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Il Sindaco: “Entro quindici giorni il tavolo con la protezione civile regionale per vagliare la situazione sul territorio teatino”

Chieti, 6 ottobre 2022. Nella mattinata odierna il sindaco Diego Ferrara ha preso parte al tavolo dedicato al dissesto idrogeologico, convocato dal Prefetto S.E. Armando Forgione e a cui hanno partecipato anche il Presidente della Provincia di Chieti, Francesco Menna, rappresentanze operative della Protezione Civile e Genio Civile regionali, nonché gli uffici tecnici degli enti presenti. Con il sindaco erano presenti Ivonne Elia, responsabile del Servizio di Manutenzione immobili del V settore e di Protezione e prevenzione del Comune, la responsabile del Servizio Urbanistica Lucia Morretti e l'ingegner Tommaso Colella.

“Voglio ringraziare pubblicamente il Prefetto Forgione che si è subito reso disponibile ad ospitare la situazione teatina nell'ambito del primo tavolo, di fatto provinciale, dedicato al tema del dissesto idrogeologico – così il sindaco Diego Ferrara – nonché la Provincia di Chieti che ha aperto la porta alle istituzioni, coadiuvando l'iniziativa prefettizia. Con i nostri tecnici comunali abbiamo ribadito le premure che da tempo riserviamo ad alcune zone della città su cui insistono già interventi e progetti a titolo di prevenzione e risanamento di una situazione in evoluzione negli anni che noi vogliamo affrontare e risolvere.

Ad esempio, la zona di via Gran Sasso, via Arenazze e le vie dove la nostra Amministrazione ha già autorizzato le demolizioni di edifici pericolanti (i due edifici di via Don Minzoni) e dove se ne faranno altre a breve, per i problemi

rilevati su altri condomìni dove vivevano decine di famiglie e di cui abbiamo già disposto lo sgombero per la medesima ragione. Ma il territorio cittadino è delicato e monitoriamo anche altri fronti, come quello di via Ianni, di recente sotto la lente per tutti gli eventi di dissesto e di smottamento che si sono evidenziati nella zona di Sant'Anna e del cimitero, che ci hanno portato anche a chiudere l'autoparco. Su queste parti di città bisogna investire in messa in sicurezza, noi siamo pronti a farlo, allo scopo abbiamo già finanziamenti e progetti approvati per diversi milioni di euro nel Triennale delle opere pubbliche, che una volta operativi ci consentiranno di aprire un percorso importante in città, ma dobbiamo andare oltre e spingerci fino alla prevenzione e questo non possiamo farlo da soli perché non ne abbiamo né per competenze, né gli strumenti.

Per questo abbiamo chiesto alla Prefettura di coadiuvare tale esigenza, contemperandola a quella di protezione civile, per evitare che si possano verificare sui nostri territori tragedie che abbiamo già vissuto in Abruzzo o come quelle accadute nelle Marche con l'ondata di maltempo di fine estate. Dunque, esito della riunione di oggi è la convocazione un tavolo dedicato a Chieti, a cui siederemo con la Protezione civile regionale e che si terrà entro i prossimi 15 giorni. Sarà un luogo tecnico, dove faremo il punto sulle iniziative avviate e, confrontandoci con esperti del territorio, su quelle da avviare. È indispensabile recuperare tempo prezioso alla prevenzione, farlo in un momento di non emergenza consente di poter agire a fondo e meglio, per individuare soluzioni capaci di durare e mettere in sicurezza territorio e comunità. Questo ci preme”.

MOVIMENTO PER LA VITA: premiati gli alunni del polo liceale Ovidio

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Gli studenti hanno realizzato degli elaborati scritti sul valore della vita e della maternità

Sulmona, 05 ottobre 2022. Cinque primi posti e sedici attestati di merito: grande partecipazione e una bella affermazione per gli studenti del polo liceale sulmonese all'annuale concorso indetto dal "Movimento per la vita". Al termine dello scorso anno scolastico, gli studenti hanno prodotto degli elaborati scritti sul seguente tema: "L'accoglienza della vita nascente come antidoto all'inverno demografico". Ieri mattina la cerimonia premiazione dei vincitori alla presenza della preside del polo liceale, Caterina Fantauzzi, della presidenza del "Movimento per la vita" sulmonese, Anna Trequadrini, e delle loro insegnanti.

Al primo posto si sono classificati gli studenti Angelo Tornifoglia, Edisa Ameti, Alessandro De Chellis, Alessandra Setta, Ilaria La Porta. Partiranno per un viaggio in Sicilia e avranno l'occasione di condividere un'esperienza di riflessione sul valore dei diritti umani con altri studenti vincitori del concorso di altre regioni d'Italia.

Attestati di merito sono andati a Elisa Del Monaco, Vittoria Antonetti, Michela Taddei, Rita Chiara Gorlero, Manuela

Latini, Elisa Zilioli, Nicole Tirone, Katia D'Alessandro, Michele Fazi, Giulia De Panfilis, Clara Di Genova, Manuel Tornatore, Marianna Silvestri, Valeria Kacorri, Francesca Del Castello e Maximiliano Padua Miraglia

Gli studenti, appartenenti ai diversi indirizzi del polo liceale "Ovidio" sono stati preparati e seguiti dalle professoresse Maria Rosa Ferrusi, Concetta Di Prospero, Lorella Ciotti, Valentina Venti, Paola Lancia e Giovanna Ruscitti.

Per tutti i partecipanti e per le loro insegnanti il riconoscimento è stato motivo di grande soddisfazione. A condividere con loro l'importante momento la Dirigente scolastica che, nel corso della cerimonia, ha sottolineato l'importanza che la scuola ha nel promuovere la riflessione sul valore dei diritti umani e della vita. «Occasioni come queste», ha commentato, «sono un motivo in più per sottolineare apprezzare il valore della vita in tutta la sua pienezza e un ulteriore invito a non sprecarla. L'affermazione dei nostri studenti in questo concorso è inoltre segno dell'attenzione che gli insegnanti dedicano, trasversalmente, all'approfondimento di tematiche importanti quali quelle dei diritti umani».

La presidente della sezione cittadina del "Movimento per la vita", Anna Trequadrini, ha ricordato la storia dell'associazione. «Il nostro movimento», ha detto, «è nato a Firenze nel 1975, con lo scopo di tutelare la vita in ogni momento, fin dal suo concepimento. Ed è con questo scopo che continua ad operare ancora oggi, dovunque abbia sede. Qui in città ci troviamo a San Francesco e siamo a disposizione per chiunque possa avere bisogno del nostro aiuto a sostegno della vita.»

Annalisa Civitareale

IIS Ovidio – Sulmona

ALICE CANTA BATTIATO con Carlo Guaitoli pianoforte

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Omaggio al maestro franco Battiato. Serata in sostegno del distretto sanitario Valle Peligna – Alto Sangro

Sabato 29 ottobre 2022 ore 21. Teatro comunale

Sulmona, 6 ottobre 2022. Sabato 29 ottobre 2022, alle ore 21, al Teatro comunale di Sulmona (L'Aquila), si terrà il concerto "Alice canta Battiato". Alice, nome d'arte di Carla Bissi, è una delle cantautrici italiane più note ed amate dal grande pubblico. La canzone "Per Elisa", scritta insieme a Franco Battiato e al violinista compositore Giusto Pio, con cui vinse il Festival di Sanremo nel 1981, si impose nelle hit parade nazionale e internazionale. Il sodalizio artistico con Battiato ha caratterizzato una parte importante del percorso musicale e professionale di Alice che oggi presenta il nuovo live tour "Alice canta Battiato". In questo viaggio è accompagnata al pianoforte da Carlo Guaitoli, da tanti anni collaboratore di Battiato in qualità di pianista e direttore d'orchestra.

Alice riesce a omaggiare l'artista siciliano con autenticità ed eleganza, sia perché sua amica e collaboratrice dagli esordi, ma soprattutto per quella affinità artistica che da

sempre li lega e che la rendono un'interprete unica della musica di Franco Battiato.

Il concerto, promosso dall'Associazione Culturale Nomadi Fans Club "Un giorno insieme" di Sulmona, con il patrocinio del Comune di Sulmona, è organizzato per sostenere il progetto "Una colonna sonora per la vita" a sostegno del distretto sanitario Valle Peligna – Alto Sangro. L'obiettivo è acquistare un ecografo di ultima generazione da destinare al distretto sanitario di Sulmona e da rendere disponibile per l'utenza della Valle Peligna e Alto Sangro. I posti a sedere sono numerati e con prenotazione obbligatoria. Per informazioni sulla serata si può contattare il 389 9737620 oppure scrivere a vbisestile@gmail.com

"Il compositore e autore che sento più vicino e affine, non solo musicalmente, è sicuramente Franco Battiato e da molto tempo, nei vari progetti live e discografici, canto le sue canzoni, quelle a cui sento di poter aderire pienamente", ha dichiarato Alice, "Già nel 1985 gli ho reso omaggio con l'album "Gioielli rubati" e questo programma in qualche modo ne è il naturale proseguimento. Una versione acustica dei brani con i bellissimi arrangiamenti e rielaborazioni per pianoforte del pianista Carlo Guaitoli, con cui condivido il programma e che sarà con me sul palco, già stretto collaboratore di Franco Battiato da alcuni decenni anche come direttore d'orchestra. Interpreto canzoni che nel 2016, nel Tour BATTIATO E ALICE, abbiamo cantato insieme per la prima volta e altre che appartengono ai suoi diversi periodi compositivi, alcune mai cantate prima d'ora. E poi non ho potuto fare a meno di una breve incursione anche nelle sue cosiddette canzoni mistiche, senza dimenticare quelle nate dalle nostre numerose collaborazioni a partire dal 1980, i duetti e i brani che Franco Battiato ha scritto per i miei album più recenti "Samsara" e "Weekend". Sulla serata di Sulmona Alice ha detto di "essere onorata di tenere un concerto per una serata con un fine così importante".

SCUOLA DON MILANI AUTOSUFFICIENTE nella produzione di energia elettrica

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



In funzione da ieri 54 pannelli fotovoltaici sul tetto dell'edificio. A breve anche il plesso di ColleranESCO vedrà l'attivazione di un suo impianto.

Giulianova, 6 ottobre 2022. Da ieri la scuola “Don Milani” è verde e sostenibile. È stato infatti messo in funzione un impianto fotovoltaico costituito da 54 pannelli che, posizionati sul tetto dell'edificio ed in grado di generare ben 20 Kw di potenza, produrranno corrente per il fabbisogno del plesso. L'investimento garantirà l'autosufficienza energetica, la riduzione dei costi e la produzione di energia pulita con conseguente abbattimento dell'emissione di Co2.

La messa in funzione di questo impianto fotovoltaico equivale ad aver piantato circa 1200 alberi che durante la loro vita assorbiranno 250 tonnellate di anidride carbonica. A breve, un secondo impianto entrerà in funzione nella scuola di ColleranESCO.

“Negli ultimi vent'anni – spiega l'ingegner Ernesto Chiappini,

responsabile dell'azienda installatrice "Puntoenergy" di Giulianova – l'uso del fotovoltaico è cresciuto ad un ritmo senza precedenti. Com'è noto, i pannelli convertono l'energia del sole in energia elettrica che può essere utilizzata nel momento della produzione e che altrimenti verrebbe dispersa.

L'energia in eccesso viene inoltre immessa in rete e grazie agli incentivi garantiti dal

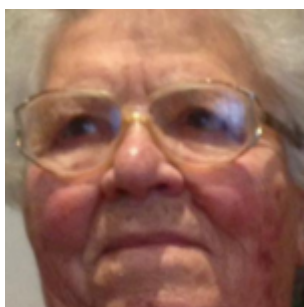
gestore produrrà anche un ulteriore guadagno in termini economici".

L'Amministrazione comunale si è avvalsa dei contributi per i progetti di efficientamento energetico degli immobili pubblici, mostrando una particolare attenzione ed una spiccata sensibilità nell'utilizzo delle rinnovabili.

"Ringrazio la Giunta e gli Uffici comunali che si sono spesi in questo senso. – ha commentato il Sindaco Jwan Costantini – Giulianova compie un importante passo avanti, protagonista e non solo spettatrice di una strategia orientata a contrastare i

NONNA ELVIRA compie 100 anni

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Festa grande a San Valentino

San Valentino in A.C., 6 ottobre 2022. Un vero e proprio “maresciallo” sempre pronta a lavorare, cucinare e prendersi cura della famiglia. Tutta San Valentino in festa per nonna Elvira che domani (venerdì 7 ottobre) taglierà il traguardo dei 100 anni. Nata nel borgo ai piedi della Majella nel 1922, ancora bambina si trasferisce a New York: erano gli anni della Grande crisi e papà Antonio e mamma Nunziata, così come tanti altri abruzzesi, decisero di tentare la fortuna negli Stati Uniti.

Ha appena sei anni la piccola Elvira quando in nave fa il suo primo viaggio fino in America, dove rimarrà per quattro anni, giusto il tempo di imparare a masticare l'inglese e il chewing-gum, la “cingomma”, come la chiama lei in quella lingua impastata di dialetto e inglese imparato in fretta. Mamma Nunziata si ammala e lascia la giovane Elvira, che ormai è una ragazza. È in quegli anni che nella sua vita si affaccia il grande amore, nonno Battista, anche lui orfano di padre. Una storia d'altri tempi, scritta con l'inchiostro sui bigliettini d'amore che lui le dedica sin da quando erano due bambini. Si sposano nel 1939 e restano uniti per 73 anni.

Da moglie, Elvira diventa prima mamma di Nunziatina e Valentino, dopo nonna di Rina, Lorenzo, Gianluca, Antonello e Ivan e ora anche bisnonna dei piccoli Chiara, Enrico, Tommaso ed Elisa. Una grande famiglia unita dal grande senso materno della “guerriera” nonna Elvira: guai a chi tocca uno della famiglia!

Da più di ottant'anni Elvira si prende cura di tutti a modo suo, come fanno tutte le nonne, stando dietro ai fornelli e sfamando tre generazioni di nipoti. La cucina, il suo regno, il mattarello, il suo compagno fedele. Con le mani sempre sprofondate in qualche impasto: dalla pasta alla chitarra, alle lasagne, dalle pizzelle alle crostate di marmellate, tutto fatto in casa, con amore. “La sua preoccupazione maggiore è quella di non vederci sazi dopo un pranzo!” – raccontano i nipoti.

E allora tutti a tavola anche in questo 7 ottobre, un giorno speciale, con tutta la famiglia riunita attorno a nonna Elvira. “La sua grande forza e la sua lucidità di spirito continuano a sorprenderci ogni giorno – dicono i nipoti – e così, seguendo il suo esempio, anche noi sogniamo di vivere fino a cent’anni!”.

L'ARTISTA DELL'ANIMA. Giotto e il suo mondo di Alessandro Masi

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Presentazione del volume all'Imago Museum

Pescara, 6 ottobre 2022. È in programma venerdì 7 ottobre, alle ore 17:30, negli spazi Hall dell'Imago Museum la presentazione del volume “L'artista dell'anima. Giotto e il suo mondo” di Alessandro Masi, edito da Neri Pozza 2022. Una originale narrazione biografica che osserva e studia il pittore e architetto nella sua vita di uomo, una vita ancora avvolta nella leggenda.

All'incontro, introdotto da Nicola Mattoscio, Presidente della Fondazione Pescarabruzzo, interverranno Iole Carlettini, ricercatrice di storia dell'arte medievale all'Università di Chieti-Pescara e l'autore Alessandro Masi, storico dell'arte e

Segretario Generale della Società Dante Alighieri.

Il volume approfondisce, grazie ad un accurato lavoro di scavo negli archivi e dalle cronache dell'epoca, la biografia di Giotto, del «ragazzo» che rivoluzionò la pittura tra il Duecento e il Trecento, quando si preparava la Rinascenza. E lo fa narrando quella vita come fosse un romanzo. Così si entra con Giotto nella Basilica Superiore di Assisi, nella cappella degli Scrovegni a Padova, nelle basiliche di Roma, Napoli, Firenze... Un racconto tanto vivo che sembra di essere in presenza e di sentire l'odore dei colori, di stare sulle impalcature a osservarlo dipingere, di percepire lo stupore dei committenti di fronte a opere che non avevano alcun paragone con quanto realizzato fino a quel momento nella storia dell'arte.

Alessandro Masi è docente presso l'Università Uninettuno e l'Università IULM. I suoi studi sono incentrati sull'arte italiana, dal Futurismo alla Pop Art. Ha curato opere monografiche ed esposizioni su artisti del Novecento. È autore di pubblicazioni inerenti alla politica e la legislazione delle arti e di una storia della letteratura futurista. Si è occupato inoltre di pittura romana degli anni '60 ed è stato consulente scientifico del film *Ombre elettriche*, prodotto

da Rai Cultura (2019). Ha collaborato con diverse testate giornalistiche e palinsesti televisivi, in ultimo *Terza Pagina*, in onda su Rai5.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti. Durante l'evento sarà possibile acquistare il volume.

In foto: Alessandro Masi, locandina evento di presentazione del volume

GIORNATA DI STUDI alla d'Annunzio

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



La funzione informativa del bilancio di esercizio delle imprese: limiti e modi di superamento

Campus di Pescara – Aula 31 – venerdì 7 ottobre 2022 – ore 9,30

Chieti, 6 ottobre 2022. Si terrà domani, 7 ottobre, a partire dalle ore 9,30, presso l'Aula 31 del Polo universitario di viale Pindaro a Pescara, una giornata di studi dedicata al tema "La funzione informativa del bilancio di esercizio delle imprese: limiti e modi di superamento". Organizzata dal professor Francesco De Luca, Ordinario di Economia Aziendale presso l'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara, l'incontro sarà modulato nelle due sessioni, del mattino e del pomeriggio. Parteciperanno alla giornata di studi autorevoli relatori, accademici, professionisti e magistrati che forniranno una visione critica delle questioni più problematiche relative alla funzione ed ai limiti dell'informazione di bilancio, alla luce del più recente dibattito scientifico e delle prassi professionali, anche in considerazione degli sviluppi normativi in ambito comunitario sul tema dell'informativa non finanziaria e del bilancio di sostenibilità.

La giornata di lavori intende realizzare le finalità di public engagement che il Dipartimento di Economia Aziendale

dell'Università "d'Annunzio", diretto dalla professoressa Michalina Venditti, pone tra le priorità del proprio impegno istituzionale per un fecondo rapporto tra ricerca scientifica e impatto sul sistema delle aziende concretamente operanti. La sessione mattutina sarà moderata dal professor Giuseppe Paolone, Rettore Vicario della Università telematica "Pegaso". La sessione pomeridiana sarà condotta dal professor Fabrizio Di Marzio, Ordinario di Diritto Privato presso il Dipartimento di Economia Aziendale della "d'Annunzio". Le conclusioni saranno tratte dal professor Luciano D'Amico, Ordinario di Economia Aziendale presso l'Università degli Studi di Teramo.

<La Giornata di Studi che abbiamo organizzato per domani – spiega il professor Francesco De Luca – si propone di contribuire fattivamente al dibattito sul tema della funzione informativa del bilancio di esercizio societario, che verrà inquadrato nella duplice prospettiva economico-aziendale, con riferimento alle problematiche valutative, all'attendibilità delle informazioni, alla componente descrittiva e non finanziaria, e giuridica, con riferimento agli aspetti di informazione dei terzi e di tutela dell'integrità del capitale, dell'impugnativa del bilancio e dei relativi effetti giuridici>.

Maurizio Adezio

UN BRINDISI darà inizio ad un nuovo anno a teatro!

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Tutto pronto per la presentazione della nuova stagione 2022/2023 del Talia di Tagliacozzo Sabato 08 ottobre alle ore 18:00.

Tagliacozzo, 6 ottobre 2022. Tutto pronto per brindare insieme alla nuova stagione sabato 08 ottobre a partire dalle ore 18:00 presso il Teatro Talia.

La conferenza stampa che si svolgerà sabato darà ufficialmente inizio alla stagione teatrale 2022/2023 dove verranno presentati gli spettacoli e tutti i grandi nomi del panorama teatrale e non solo che si susseguiranno sul palco del Talia.

Il cartellone è stato realizzato dall'Associazione Meta APS e la direzione artistica della stagione è stata confermata al compositore Patrizio Maria D'Artista. Presenzieranno ed interverranno il Sindaco di Tagliacozzo Vincenzo Giovagnorio, l'Assessore alla Cultura Chiara Nanni e il Direttore Artistico della stagione.

Tante le novità e gli appuntamenti in programma, accumulati da un unico grande obiettivo: ampliare l'offerta culturale complessiva del Talia e la sua capacità di dialogo con il territorio per una visione di teatro sempre più inclusivo, nella sua prioritaria funzione di servizio pubblico.

Per rimanere aggiornati o per informazioni è possibile seguire i canali social Facebook, Instagram e Twitter del Teatro Talia, il sito www.teatrotalia.com, oppure contattarci a info@teatrotalia.com.

TORNARECCIO REGINA DI MIELE tutto pronto per la vetrina del gusto e delle eccellenze

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Sabato 8 e domenica 9 ottobre nella capitale abruzzese del miele stand, degustazioni, eventi, ospiti e intrattenimento.

Tornareccio, 6 ottobre 2022. Conto alla rovescia per la 16esima edizione di Tornareccio Regina di Miele che si terrà sabato 8 ottobre e domenica 9 nella nota capitale abruzzese del miele. Il centro storico del paese sarà pieno di festa, con stand espositivi, presentazioni, degustazioni, incontri e tanto intrattenimento per grandi e piccini.

La vetrina del gusto e delle eccellenze aprirà i battenti sabato alle ore 11.00 con l'inaugurazione della mostra mercato del miele e dei prodotti tipici che resterà aperta per tutto il fine settimana.

Novità di quest'anno è la prima edizione del concorso "Stand Tornareccio Regina di Miele", che eleggerà, con il voto dei visitatori, lo spazio espositivo che più rappresenta l'evento. "Con questa iniziativa – spiega il sindaco di Tornareccio Nicola Iannone – abbiamo voluto dare ancora più importanza agli espositori che sono il motore della manifestazione. Dopo due anni di pandemia che ha avuto grandi conseguenze

sull'evento e soprattutto sulle aziende, vogliamo rimettere al centro gli attori principali di un settore che ha sofferto fortemente le limitazioni alle quali siamo stati sottoposti in questi ultimi tempi".

E saranno gli stessi espositori a curare i due appuntamenti "stand in vetrina" previsti nella due giorni: "Alla scoperta del nuovo prodotto: meraviglie polline, propoli e pappa reale" a cura dell'Apicoltura Luca Finocchio (sabato ore 16.45) e "Ripartiamo dal Cuore delle api" curato da Apicoltura Tieri e Azienda agricola La Tavola dei Briganti (domenica ore 15.15).

"Il mondo del miele , tra nuove opportunità e tradizione" è il titolo del convegno che si terrà la domenica mattina (ore 10.30) con la partecipazione di Giancarlo Naldi, direttore dell'Osservatorio nazionale del miele, Luigi Iacovanelli, presidente dell'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo, il senatore Alberto Bagnai, l'assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente, l'assessore regionale all'Urbanistica e Territorio Nicola Campitelli, l'assessore al Turismo della Regione Abruzzo Daniele D'Amario e altre autorità.

Subito dopo il convegno ci sarà la premiazione del concorso nazionale "Tre Gocce d'Oro – Grandi Mieli d'Italia" sezione Grandi Mieli d'Abruzzo, durante il quale saranno premiati i grandi mieli abruzzesi. L'incontro di domenica sarà anche l'occasione per rivivere l'antica e affascinante tradizione dell'apicoltura con la proiezione del documentario "Apicoltura, volti e storie di una tradizione senza tempo".

Il racconto del passato e la ricchezza che ne consegue si ripropone nel programma di Tornareccio Regina di Miele con lo spettacolo "El vestido de Dora" di Maxi Manzo (domenica ore 18.00). L'autore, vincitore del Premio Flaiano di Italianistica 2022, racconterà attraverso un coinvolgente viaggio fatto di musica, danza e teatro, il suo legame con

Tornareccio, paese natio di sua nonna Dora.

“Non mancheranno, come avviene tutti gli anni – annuncia il sindaco Iannone – le visite guidate alle aziende di apicoltura che sono una vera ricchezza per il nostro territorio e i tour alla scoperta del centro storico, curati dall’Associazione Amici del Mosaico Artistico di Tornareccio. Altra splendida realtà, quella dei mosaici, per la quale il nostro paese si distingue a livello nazionale”.

A completare il ricchissimo cartellone di eventi dell’8 e 9 ottobre, ci saranno le presentazioni dei libri “Il gusto dei proverbi” di Antonietta Campitelli (sabato ore 14.45) ed “Etichettatura del miele” di Francesco Giancristofaro (domenica alle 14.45). E poi artisti di strada, spettacolo di bolle di sapone e spettacolo di burattini per i più piccoli. Tanta musica dal vivo con Denny Costantini e Victoria Carpenco (sabato ore 17.30), Marco Bomba e dj Antonio Pomponio (sabato ore 19.00), Disco Live Project (sabato alle 21.00), il Coro Contrappunto (domenica ore 12.00). E l’esclusiva partecipazione del pilota di motociclismo Nicola Gianico, che parteciperà all’evento in entrambe le giornate.

L’appuntamento con il gusto, gli approfondimenti e le curiosità legate al mondo del miele, e non solo, è per il prossimo fine settimana a Tornareccio.

Barbara Del Fallo

LA DISTRIBUZIONE SOLIDALE

delle eccedenze del vending

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



L'Abruzzo è pronto ad attivare l'accordo territoriale tra Confida e Banco Alimentare

Pescara, 6 ottobre 2022. Il progetto, volto a dire addio allo spreco alimentare nel settore del vending, raggiunge il centro della penisola. L'Abruzzo, con le sue 87 aziende, è la nuova tappa di questo lungo percorso.

Oggi prende il via a livello regionale l'accordo nazionale firmato nei mesi scorsi da CONFIDA – Associazione Italiana Distribuzione Automatica e Fondazione Banco Alimentare. La collaborazione prevede la raccolta e la donazione delle eccedenze alimentari del settore della distribuzione automatica da parte di Banco Alimentare ad enti convenzionati che offrono aiuto a famiglie e persone in difficoltà. Dopo aver attraversato altre regioni nella penisola, il progetto si sposta in Abruzzo, con lo scopo di eliminare totalmente le eccedenze nel settore del vending.

Promotori dell'iniziativa, il Presidente delle Imprese di Gestione di Confida Pio Lunel ed Emiliano Sabora, Delegato Confida dell'Abruzzo, le Marche e l'Umbria, insieme ad Antonio Dionisio Presidente di Banco Alimentare Abruzzo ODV.

Il settore della distribuzione automatica è comparto in cui l'Italia è leader a livello internazionale. Con oltre 820 mila distributori automatici installati in tutta Italia, il nostro Paese precede la Francia che ne ha 626 mila e la Germania con 611 mila. Il primato dell'Italia riguarda inoltre anche la

produzione delle vending machine che sono un prodotto della tecnologia italiana venduto in tutto il mondo.

L' Abruzzo conta 87 imprese del settore così dislocate nelle diverse province: 24 a Pescara, 23 a Teramo, 21 a Chieti e 19 a L'Aquila.

“Il patto siglato tra CONFIDA e Banco Alimentare raggiunge oggi il centro della penisola: Marche, Umbria, Abruzzo e Molise si impegnano a prestare maggiore attenzione nel settore della distribuzione alimentare – commenta Pio Lunel, Presidente delle Imprese di Gestione di CONFIDA – Grazie all'accordo sottoscritto dall'Associazione e dalla Fondazione durante Venditalia questo percorso prosegue regione dopo regione con la volontà di eliminare qualsiasi tipo di spreco nel settore”.

Per la gestione del progetto i Banchi Alimentari regionali saranno infatti collegati con le 11 Delegazioni Territoriali di CONFIDA a cui partecipano tutte le società di gestione della distribuzione automatica iscritte all'associazione.

“Tutti gli sforzi di Banco Alimentare sono da sempre focalizzati sul recupero delle eccedenze alimentari ancora commestibili, da destinare alle 39164 persone in difficoltà aiutate dal Banco Alimentare Abruzzo – dichiara Antonio Dionisio, Presidente di Banco Alimentare Abruzzo ODV – purtroppo in crescente aumento anche nella nostra regione. Siamo grati a Confida che ci dà la possibilità di recuperare prodotti alimentari anche dalla filiera della distribuzione automatica.”

CONFIDA

Costituita il 13 luglio del 1979, CONFIDA è, a livello nazionale, l'unica associazione di categoria che rappresenta i diversi comparti merceologici dell'intera filiera della Distribuzione Automatica di alimenti e bevande. Aderisce a Confcommercio – Imprese per l'Italia e, nell'ambito UE, è

partner di EVA (European Vending & Coffee Service Association).

Milena Di Tanna

SPRECO ALIMENTARE: in che modo impatta sul consumo energetico?

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2022



Fonte: <https://www.prontobolletta.it/news/spreco-alimentare/>

La quantità enorme di produzione agricola e alimentare che marcisce in campo o in discarica dopo essere stata lavorata non è solo un problema etico e sociale, ma anche energetico. Per quanto riguarda l'Italia, ogni cittadino italiano getta in media 30,3 grammi di frutta alla settimana, segue l'insalata con una media di 26,4 grammi pro capite, e il pane fresco con 22,8 grammi.

Lo spreco di energia nascosta nel cibo sprecato durante lo scorso anno solo all'interno delle nostre case vale ben 4,02 miliardi euro. Un costo che porta a circa 11 miliardi euro complessivi il valore dello spreco alimentare domestico in Italia, sulla base di un costo dell'energia elettrica pari a 0,4151 euro/kWh.

Il 3,2% della produzione agricola totale rimane a marcire sul campo. Parliamo di 1,5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari che, per arrivare a maturazione, hanno consumato la stessa quantità di energia che potrebbe riscaldare 400mila appartamenti ad alta efficienza. Ridurre lo spreco alimentare determinerebbe di conseguenza una diminuzione non solo del costo energia elettrica ma anche degli impatti ambientali.

Spreco alimentare e spreco energetico vanno di pari passo

Serve un'enorme quantità di energia per produrre, distribuire e cuocere alimenti che, nonostante siano ancora commestibili, diventano fin dall'origine un surplus inutilizzato.

Lo stesso spreco alimentare è, di conseguenza, anche spreco energetico. Secondo lo Studio effettuato dall'Università di Bologna, in collaborazione con ENEA il 3% del consumo energetico dipende dallo spreco alimentare. Per dare a questo valore una dimensione di grandezza lo si può paragonare al consumo energetico di oltre un milione e mezzo di italiani.

Purtroppo, questi rifiuti alimentari finiscono nelle discariche a marcire, rilasciando gas serra (GHG). Quando questo viene combinato con la quantità di energia necessaria per raccogliere, produrre, trasportare e conservare questo cibo, contribuisce fino a 3 miliardi di tonnellate di anidride carbonica al pianeta. Se lo spreco di cibo e alimentari fosse un paese – sarebbe il terzo più grande emettitore di gas serra nel mondo, dopo gli Stati Uniti e la Cina.

Come intervenire?

Uno dei rimedi allo spreco alimentare ed energetico è portato da un approccio alle nuove tecnologie che riguardano il settore della coltivazione e dell'agricoltura tra cui: agricoltura di precisione, agricoltura biologica, produzione locale (a Km 0) ma anche la valorizzazione degli scarti agricoli e alimentari per il recupero energetico (energia da biomasse).

La tecnologia è da considerare un alleato. L'Information Technology, in particolare, può dare un grosso contributo alla razionalizzazione delle produzioni agricole e alimentari contro lo spreco alimentare ed energetico. Soprattutto quando si tratta di rendere più efficienti i processi di produzione e trasformazione, e nella possibilità di assecondare la variabilità della domanda grazie alla raccolta e all'elaborazione in tempo reale delle informazioni.

Al tempo stesso, gli incentivi messi in atto dal nostro Paese rappresentano sicuramente un importante punto di partenza per lo sviluppo di energia rinnovabile partendo da questa tipologia di fonte.

La Commissione europea ha recentemente approvato 4,5 miliardi di finanziamenti all'Italia per sostenere la produzione di biometano. La misura rientra nella strategia dell'Italia per ridurre la dipendenza dal gas russo e aumentare la quota di energia rinnovabile nel mix energetico.

Di cosa si tratta nello specifico?

Il biometano da rifiuti o da FORSU (Frazione Organica del Rifiuto Solido Urbano) rappresenta un tema centrale dell'economia circolare: la produzione di biometano attraverso rifiuti organici riveste un ruolo chiave nella soluzione del problema relativo allo smaltimento dei rifiuti.

Il biometano è una fonte di energia rinnovabile molto importante, soprattutto per il settore dei trasporti. Deriva dal trattamento del biogas che viene prodotto dai residui dei raccolti agricoli, dalla fermentazione di letame, scarti alimentari, erba e foglie. Si tratta di una vera e propria fonte di energie rinnovabili che sfrutta la degradazione di materiali che se lasciati nell'ambiente o nei campi libererebbero dei gas serra nell'atmosfera.

Se la degradazione di materia avviene in processi controllati, il processo permette di trasformarli in energia, assorbendo e

fissando la CO2 nel carburante che poi quando viene bruciato la rilascia. Il contributo netto è però molto vicino allo 0.

Il biometano rappresenta una fonte di energia sostenibile con un impatto ridotto sull'ambiente e offre differenti vantaggi: i principali derivano da un abbattimento delle emissioni nocive e nel costituire una soluzione al problema dello smaltimento dei rifiuti.

Del resto, rappresenta l'unico biocarburante 100% Made in Italy e, di conseguenza, potrebbe aiutarci a ridurre la dipendenza da combustibili fossili dagli altri Paesi.

[veronica.colombo@papernest.com]