

SCUOLA DI DISCERNIMENTO per tutti

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



di fra Emiliano Antenucci

Avezzano, 17 febbraio 2023. *Ho un sogno: creare una scuola di discernimento per tutti. Tanti errori nella vita, nella famiglia, nella chiesa, nella società si fanno per mancanza di discernimento e di profezia. Ringrazio di cuore per aver incontrato nella mia vita dei bravissimi monaci e gesuiti che mi hanno insegnato l'arte del discernimento.*

Saper far discernimento sull'utilizzo del tempo, le persone che incontri, le cose che vedi e che leggi, le scelte piccole e grandi che fai, l'orientamento scolastico etc... Discernimento è la bussola per saper vivere umanamente e spiritualmente

**RISTORAZIONE ITALIANA
STRAVOLTA dalla possibilità
di utilizzare la Farina di**

Grillo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



Una notizia la cui diffusione è sempre maggiore, grazie anche a un'hamburgeria milanese, che per prima ha sperimentato questo nuovo ingrediente, parecchio discusso.

Pescara, 17 febbraio 2023. A proposito di discussioni, tutte le testate ne stanno parlando. In poche ore, la notizia ha avuto un'eco enorme e ogni post sui social sta generando un'infinità di interazioni, tra visualizzazioni, commenti e condivisioni. Qualunque post parlasse della Farina di grillo ha ottenuto in breve tempo migliaia di reazioni da parte del pubblico.

Ecco alcuni esempi.

In questo scenario, noi di PiadaPiave abbiamo pensato di opporci (in maniera scherzosa anche se polarizzante) all'utilizzo della Farina della discordia, fissando un cartello all'entrata del locale, cosicché sia i nostri ospiti che persone di passaggio potessero vedere cosa ne pensiamo a riguardo.

Il cartello è il seguente.

PiadaPiave è il primo ristorante in Abruzzo specializzato in Piadine Gourmet: in 5 anni di attività abbiamo raggiunto più di 2000 recensioni positive in tutto il web e al momento siamo nella top 3 nella classifica di TripAdvisor, il portale di recensioni numero 1 al mondo.

Ogni giorno, centinaia di clienti ci scelgono per via dei nostri prodotti freschi, genuini, ma soprattutto fedeli alla tradizione romagnola: le farine utilizzate per la stesura delle nostre **Piade**, ad esempio, provengono direttamente da un antico molino a conduzione familiare sito in quel di Cesena. L'impasto invece è frutto di una ricetta segreta tramandata da generazioni.

Una ricetta che non ci sogneremmo mai di rinnegare per seguire l'ennesima, discutibile moda.

Abbiamo appena condiviso sui nostri social foto e video... E il rapido riscontro che stiamo avendo ci fa pensare che siamo davanti ad una notizia che potrebbe suscitare lo stesso coinvolgimento.

Non è la prima volta che un ristorante prende una posizione così netta da scatenare l'interesse dell'opinione pubblica utilizzando un semplice cartellone: basti pensare a qualche mese fa, quando il Bounty di Rimini affisse un cartello proprio come noi, ma relativo alla possibilità di pagare tramite POS anche le cifre più piccole. Come potete vedere dalla foto in basso, Internet è letteralmente impazzito.

Pertanto, trattandosi di una storia che potrebbe avere dei risvolti molto interessanti, ci tenevo personalmente a segnalarvi l'accaduto. È un'occasione irripetibile per generare traffico, interazioni, commenti e condivisioni su larga scala.

In Abruzzo questa notizia non è ancora arrivata, ma siamo certi che se pubblicata, avrà una risonanza straordinaria.

PiadaPiave

PROGETTO ACT bando per la partecipazione

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



L'Accesso Consapevole e sostenibile all'energia

Giulianova, 17 febbraio 2023. La Croce Rossa Italiana Comitato di Giulianova è ancora una volta in prima linea per supportare le famiglie che si trovano a vivere un momento di difficoltà economica.

Si chiama "Accesso Consapevole e sostenibile all'energia" (ACT) il progetto, nato dalla collaborazione tra Banco dell'Energia e Croce Rossa Italiana, per alleviare la povertà e la vulnerabilità sociale di famiglie in difficoltà. L'iniziativa è volta a sostenere economicamente i nuclei familiari più bisognosi nel pagamento delle bollette, dedicando loro anche momenti di formazione.

Gli obiettivi specifici che il progetto intende raggiungere sono i seguenti:

- prevenire il peggioramento delle condizioni economiche e sociali delle persone e delle famiglie, attraverso azioni di accompagnamento e sostegno al reddito;
- promuovere l'adozione di comportamenti orientati al risparmio energetico e alla sostenibilità ambientale.

Il bando prevede la selezione di n. 70 nuclei familiari in difficoltà economica per il supporto nella lettura delle

bollette e nel parziale pagamento delle stesse, nella valutazione dei consumi e nella scelta dei gestori di rete per promuovere l'adozione di comportamenti orientati al risparmio energetico e alla sostenibilità ambientale. La Croce Rossa Italiana Comitato di Giulianova si occuperà direttamente di saldare la quota delle bollette individuate, e di rendicontare le spese sostenute.

I Soggetti beneficiari sono nuclei familiari o persone in condizione di vulnerabilità comprovata, residenti in uno dei Comuni di competenza della Croce Rossa Italiana Comitato di Giulianova (Giulianova, Mosciano, Bellante, Tortoreto, Alba Adriatica, Martinsicuro, Corropoli, Sant'Omero, Sant'Egidio, Nereto, Colonnella, Torano, Controguerra, Ancarano); verranno ammessi richiedenti da altri territori solo qualora non si raggiungano i

70 nuclei previsti con i richiedenti suddetti. Per l'ammissione Saranno presi in considerazione come parametri di riferimento il valore ISEE, la composizione del nucleo familiare e più in generale gli indicatori di disuguaglianza.

Il budget per ogni nucleo familiare è limitato ad un massimo di € 500,00 (di cui € 250,00 entro metà giugno e altri 250,00 entro dicembre) e può essere utilizzato per sanare in parte o in toto morosità pregresse ovvero per il pagamento di alcune delle bollette del periodo gennaio- dicembre 2023. Se dopo il pagamento della prima bolletta, con le successive due bollette non si evince alcun miglioramento, il beneficio può essere sospeso.

La domanda, completa di tutti gli allegati previsti, debitamente compilati in tutte le loro parti, dovranno essere presentate, entro il 3 marzo 2023 alle ore 18,00, in modalità digitale tramite e-mail all'indirizzo emporioidigaj@criclgiulianova.org o in modalità cartacea consegnata presso l'Emporio di Gaj, sito in Via Matteotti, 105 – Giulianova, nelle giornate di lunedì e mercoledì dalle 15.00

alle 18.00.

Questo progetto si inserisce in un progetto più grande che è quello dell'Emporio d Gay che da quasi un anno è operativo a Giulianova. L'Emporio solidale lavora in stretta collaborazione con i Servizi Sociali Comunali del territorio ed in quest'anno di attività il Comitato di Giulianova, che dal 2011 si occupa anche di sostenere alimentariamente quanti ne hanno bisogno, ha visto aumentare gli aiuti erogati del 58% rispetto al 2020.

CARNEVALE POPOLARE Teatino 2023

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



Chieti, 17 febbraio 2023. Volontari al lavoro per la realizzazione del Carnevale popolare teatino che con i suoi abiti colorati e la musica tradizionale si snoderà, martedì 21 febbraio, dalle ore 17, per le vie del centro di Chieti. Sarà una festa all'insegna dell'allegria e della sostenibilità, per grandi e piccini, colorata e rumorosa come da tradizione per scacciare tristezza e malinconia e dare spazio alla gioia.

*“Quella di quest'anno è la quindicesima edizione ed avrà come tema **il rispetto per l'ambiente** – spiega Anna La Rovere coordinatrice del Laboratorio Tradizionale che si occupa del carnevale – Il corteo che Martedì Grasso percorrerà le*

strade cittadine sarà all'insegna della sostenibilità ambientale. "Con le poche risorse a disposizione – aggiunge Ubaldo Iezzi dell'associazione presieduta da Frank William Marinelli – ci siamo impegnati a trovare soluzioni economiche e innovative. La scelta è stata quella di confermare l'eliminazione dei carri allegorici trainati dai trattori d'epoca: un ulteriore passo in avanti nell'acquisizione di consapevolezza, rispetto per l'ambiente e diminuzione delle emissioni di CO2 dannose per la vita sul pianeta".

Come da tradizione la manifestazione prenderà il via da piazza Malta, attraverserà un breve tratto di via Arniense, si immetterà lungo corso Marrucino per giungere in piazza Vico. Lungo il percorso i componenti del Laboratorio Tradizionale sfileranno indossando gli abiti storici abruzzesi accompagnati dal suono delle zampogne e degli organetti e da gruppi di danzatori coordinati da Anna Anconitano.

Ad accompagnare il corteo saranno i tradizionali pulcinella colorati, allegri e festosi che, ogni anno, aprono anche le festività del **Natale lungo Napolitano** nel centro storico di Napoli da ormai sette anni tanto da essere inseriti nel calendario ufficiale delle manifestazioni della città partenopea.

"Il nostro Pulcinella – specificano i volontari di Camminando Insieme – indossa pantaloni e casacca bianchi, realizzati con vecchie lenzuola, arricchiti e colorati con nastri, bottoni, coccarde e un alto copricapo conico anch'esso riccamente addobbato, il cinturone in vita porta campanacci il cui suono allontana gli spiriti maligni".

Alla fine del percorso si terrà il classico processo a Re Carnevale cui seguirà l'incendio del fantoccio. *"L'idea ispiratrice – spiegano i volontari di Camminando Insieme – è quella della critica al potere che nel passato non era sempre permesso. Re Carnevale è un personaggio che incarna le debolezze umane con tutti i suoi difetti: grottesco, sfila tra*

le persone deriso dalla gente, processato, condannato e, infine, bruciato. Le sue ceneri venivano sparse sui campi come atto propiziatorio al raccolto della imminente nuova stagione: è la funzione purificatrice e rigeneratrice del fuoco”.

Camminando Insieme invita tutti i cittadini, bambine e bambini a partecipare all'evento, all'insegna del divertimento, con un corteo allegro e festoso. Alla manifestazione prenderanno parte delegazioni delle associazioni Fontevecchia, I colori del territorio di Spoltore (Pe), Le zampogne d'Abruzzo, Vacri senza porte.

L'AGRICOLTURA CUSTODE, giovani idee per conservare il territorio

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



Coldiretti, tra le finaliste nazionali di oscar green anche la Biocantina di Orsogna. Intanto l'Abruzzo è prima regione per aumento di giovani agricoltori negli ultimi 10 anni

Roma, 17 febbraio 2023. C'è anche una azienda agricola abruzzese tra le finaliste nazionali di Oscar Green 2023, il concorso sull'innovazione promosso da Coldiretti Giovani impresa che si è concluso questa mattina a Palazzo Rospigliosi

a Roma con le premiazioni delle aziende che hanno conquistato l'ambito podio. Tra le imprese agricole arrivate in finale (*tre per ogni categoria, diciotto in tutto su sei categorie*), anche la Biocantina Orsogna 1964 nella categoria **Custodi d'Italia** con il progetto presentato al concorso da Sara Del Monte.

La cantina, presieduta da Giuseppe Micozzi e diretta da Camillo Zulli, è arrivata in finale con i vini fermentati con lieviti **mbriachelli**, progetto realizzato in collaborazione con il Parco Nazionale della Maiella (insieme a ricercatori di un laboratorio di microbiologia e all'Università degli studi di Teramo) con l'obiettivo di tutelare e conservare la biodiversità dell'ecosistema abruzzese. Si tratta di una gamma di vini chiamata **Vola Volè Maiella National Park**: vini biologici, vegani, certificati per la biodiversità e senza solfiti aggiunti, ma soprattutto fermentati con i lieviti autoctoni dei frutti **'mbriachelli**, chiamati così perché fermentando producono bevande a bassa gradazione alcolica. La selezione di lieviti è avvenuta su 7 specie autoctone e in 7 diverse fasce altimetriche della Maiella.

*"Ogni anno – ha spiegato Sara Del Monte, 33 anni che ha ritirato il premio per la cantina abruzzese – a conclusione delle prove di microvinificazione viene scelto il lievito da utilizzare nelle fermentazioni dei vini. I lieviti selezionati dai frutti sono conservati presso la ceppoteca della **Banca di conservazione del Germoplasma del Parco della Maiella** e sono a disposizione della comunità. Per la nostra cantina è un onore essere arrivati in finale, segno che stiamo lavorando bene soprattutto grazie alla grande capacità progettuale del direttore Zulli e dall'organo politico nella persona di Micozzi".*

Alla premiazione di questa mattina, alla presenza del Presidente Nazionale di Coldiretti Ettore Prandini e del Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, c'erano anche il ministro del Masaf Francesco Lollobrigida e il

ministro allo sport e ai giovani Andrea Abodi e la delegata nazionale dei Giovani di Coldiretti Veronica Barbati insieme al segretario Stefano Leporati, che hanno inaugurato il salone della creatività made in Italy "Generazione In campo".

Dall'Abruzzo, il direttore regionale di Coldiretti Abruzzo Roberto Rampazzo, i delegati di Coldiretti Giovani Impresa Giuseppe Scorrano (regionale) e Pietro De Sanctis (L'Aquila), il presidente della Cantina Orsogna 1964 Giuseppe Micozzi e il direttore del parco nazionale della Maiella Luciano Di Martino, partner della Cantina Orsogna 1964. Nel corso dell'evento, è stato inoltre presentato un dossier sui giovani agricoltori realizzato dal centro studi Divulga da cui emerge che l'Abruzzo è al primo posto della classifica nazionale per aumento di giovani negli ultimi dieci anni impegnati in agricoltura (+16 per cento).

"Una decisa inversione di rotta rispetto al passato, segno che l'agricoltura abruzzese cresce. Abbiamo un aumento di titolari ma anche di occupati – commenta Giuseppe Scorrano, delegato di Coldiretti Giovani Impresa Abruzzo – nelle campagne servono figure specializzate come i trattoristi, i serricoltori, i potatori e tecnici dell'agricoltura 4.0 per guidare droni, leggere i dati metereologici ed utilizzare gli strumenti informatici ma anche raccoglitori per le verdure, la frutta e per la vendemmia. Non vanno dimenticati poi i nuovi sbocchi occupazionali offerti dalla multifunzionalità che vanno dalla trasformazione aziendale dei prodotti alla vendita diretta, dalle fattorie didattiche agli agrisilo, ma anche alle attività ricreative, l'agricoltura sociale o la produzione di energie rinnovabili. Per questo è necessario un piano integrato di formazione che coinvolga le scuole anche per recuperare le conoscenze antiche e vincere le sfide della rivoluzione digitale nelle campagne".

"Per quanto riguarda esclusivamente i titolari di impresa, dal dossier Divulga emerge che le aziende guidate da under 35 – sottolinea Coldiretti – hanno una superficie (Sau) superiore

di oltre il 54% alla media, un fatturato più elevato del 75% della media e il 50% di occupati per azienda in più. Si tratta di imprese con almeno un'attività connessa, indirizzate verso la pratica biologica e verso la commercializzazione dei prodotti aziendali, estremamente digitalizzate. Basti pensare che più di una su tre (34%) è informatizzata e una su quattro (24%) ha realizzato innovazioni in azienda nell'ultimo triennio, secondo l'analisi Coldiretti su dati del Censimento Istat.

Quasi un giovane imprenditore su cinque (19%) è peraltro laureato. Sul piano produttivo emerge come la maggioranza dei giovani imprenditori è impegnato nella coltivazione di ortaggi (13% del totale) ma una quota importante risulta anche ricoperta dal settore delle produzioni agricole associate all'allevamento di animali (11%) e a seguire il vino (10%).

Ad ostacolare la crescita delle giovani imprese agricole restano però – rileva Coldiretti – le difficoltà legate all'accesso alla terra e quello al credito. Il prezzo medio di un ettaro di terreno agricolo in Italia è di 20.900 euro con differenze sensibili a livello regionale e leggermente inferiore nel centro Italia – dice Scorrano – in tal senso occorre sostenere il ritorno alla terra dei giovani e la capacità dell'agricoltura italiana di offrire e creare opportunità occupazionali e di crescita professionale superando gli ostacoli burocratici che si frappongono all'insediamento”.

LA KAP FONTECCHIO: sabato

terza edizione Kap Art Prize

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



Libero concorso per artisti sul tema: due di picche – le carte da gioco

L'Aquila, 17 febbraio 2023. Torna a Fontecchio, in provincia dell'Aquila per la sua terza edizione il Kap Art Prize. libero concorso per artisti, con giuria popolare. Organizzato da La Kap, casa di natura e arte L'esposizione delle opere in gara avrà luogo il 18 Febbraio 2023, a partire dalle ore 18:00 presso il bar di Fontecchio "Ju Spacc".

Anche in questa occasione, i visitatori potranno votare le opere che più li hanno colpiti e contribuire a decretare il vincitore del concorso. Per la terza edizione gli artisti sono stati invitati a creare e proporre opere, ispirandosi al tema, scherzoso, o forse no, "Due di Picche – Le Carte da Gioco".

A seguire, dalle 21 presso La Kap, lungo il sentiero che dalla conseria medioevale porta al fondovalle percorso dal fiume Aterno, sarà possibile cenare, con una proposta culinaria a base di zafferano, e altre delizie, secondo creatività e tradizione. La serata si concluderà nuovamente al bar, con musica e karaoke e, una volta concluse le votazioni, sarà premiata l'opera che avrà ricevuto il maggior punteggio.

COSA È LA LA KAP

La kap nasce dalla visione di un gruppo di amici che ha deciso di trasferirsi in massa nel borgo di Fontecchio, che vive un periodo di fermento artistico e culturale, ma in stato di

grave spopolamento. L'idea di fondo è ripopolare il luogo con forze fresche e menti aperte attraverso la collaborazione con l'amministrazione e le associazioni locali, creando uno spazio dove convogliare energie creative, l'amore per la natura che circonda lo spazio stesso. In un anno di attività molte cose sono state fatte, tutte autofinanziate e tutte con un proprio piccolo impatto sulle persone e sul luogo: organizzare anche solo un piccolo concerto dove vivono meno di 300 persone significa dare vita a un movimento di riscoperta dei luoghi e delle possibilità insite in essi sia da parte di un pubblico esterno, sia da parte degli stessi abitanti di questi luoghi, o del circondario. Questo ha fatto La kap in un anno: offrire ai locali, ai nuovi venuti e ai tanti abitanti dei piccoli borghi vicini, un luogo di incontro e scambio che andasse al di là della convivialità da bar o delle piccole iniziative che si concludono con la propria realizzazione. Si sono create collaborazioni grandi e piccole, sfornate idee, inventati e realizzati festival e piccoli eventi volti non tanto a creare una risonanza turistica. quanto ad accogliere le proposte, le idee e i progetti di molti per creare un percorso comune di crescita di consapevolezza e di potenzialità delle aree interne e dei loro abitanti.

UN ANNO DOPO, tra l'angoscia e la speranza

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



La poesia per indagarle entrambe, nel volume di Anna Manna Questa mattina 24.02.2022

L'Aquila, 16 febbraio 2023. Fresca di stampa la silloge di Anna Manna "Questa mattina 24.02.2022", (Edizioni Tabula fati, Chieti, 2023). Un libro particolare. Un titolo che già dice tutto. Ma la sorpresa è un'altra! Puoi leggerlo dalla prima pagina all'ultima o dall'ultima pagina alla prima. Cambia moltissimo il senso ed il significato del percorso. Anche se il messaggio dell'autrice resta simile. Ma arriva con un linguaggio diverso.

Sfoggia il libro appena lo hai tra le mani e ti immergerai immediatamente nella nuvola nera della guerra, nell'angoscia traballante di quella maledetta mattina di febbraio. Vivrai la tristezza, la delusione, la paura. Vivrai quello che abbiamo sentito sulla pelle tutti noi, attoniti e sgomenti mentre il mondo cambiava e trapanava ogni certezza. E nella tempesta cercherai appigli, salvagenti ed andrai indietro con il cuore e verranno fuori i ricordi, e le poesie dei ricordi. Si accavallano così sulle pagine del libro tutti i sentimenti e le sensazioni che hanno acceso i nostri giorni, i nostri anni prima del 2022.

Fino all'ultima poesia che supera l'immaginario, Finisterra del dolore, e cerca di nuovo il Volo poetico della speranza. E si chiude il libro con la penultima poesia che ha lo stesso titolo della prima, quasi un ricongiungersi con l'equilibrio. E come Giulietta Masina nel film La strada: dopo l'orrore, hai voglia di ritrovare il sorriso, la carezza dei giorni lieti. Dei giorni di chi ha superato lo scoglio.

Ma potresti cominciare a leggere dalle ultime pagine. E sarai avvolto da una musica poetica vivace, di grandi voli, anche quando quelle note poetiche analizzano i problemi, le difficoltà, le angosce che comunque ci hanno agitato da sempre. Così l'amore, così la solidarietà, così i naufragi e le risalite, le preghiere, insomma tutto lo spartito prende vita e canta la vita che abbiamo vissuto fino al 2022. Avanzando un pochino illusi, molto ciechi, impreparati alla GUERRA!!!!

LA GUERRA! Se leggi dalla fine del libro all'inizio ci sbatti contro come se all'improvviso si ergesse contro la tua anima e la tua realtà un muro insormontabile che ti annienta. E resta tra le mani tremanti il messaggio della prima poesia, Salvate il mondo! Il messaggio è simile nelle due letture, ma il percorso è diverso e svela pieghe, contorcimenti, sogni, incantesimi diversi. Non è facile consigliare quale delle due letture sia da aggredire con ansia poetica. Vale la pena di farle entrambe.

Una silloge davvero struggente, che esce ad un anno dall'invasione russa dell'Ucraina. Intensa l'immagine di copertina, che riproduce un coloratissimo dipinto del pittore Antonio Fiore, Guerre stellari Ufagrà (2004, acrilico su tela, cm.150×100). Nella terza di copertina del libro due significative testimonianze di insigni poeti. Scrive Elio Pecora: Cara Anna, il tuo libro è fatto di umori e di passioni che lo contraddistinguono. E che riflettono quel che porti e comunichi nelle tue giornate. E Anna Maria Giancarli: Cara Anna, nonostante tutto, nelle tue poesie, fioriscono versi di "fiori increduli" che cercano di mitigare il "male d'esistere" in questa unica, splendida madre terra che reclama ed implora rispetto, pace e giustizia. I poeti devono, come te, guardare oltre e anelare ad un mondo migliore per poi realizzarlo.

Goffredo Palmerini

Anna Manna, nata a Gaeta, vive da sempre a Roma dove nel 1973 si è laureata in Lettere Moderne presso La Sapienza. È figlia d'arte, suo padre lo scrittore Gennaro Manna (Tocco Casauria, 1922 – Roma, 1990). Poetessa, scrittrice, saggista e cultural promoter. Ha svolto intensa attività culturale a Roma ed a Spoleto, fondatrice ed organizzatrice di premi letterari di rilievo nazionale. Nel web ha lanciato il Progetto #igrandidialoghinelweb. Per la poesia ha pubblicato *Il raggio ridente di marzo* (1994), *La Madonnella al porto* (1996), *Fragole e latte* (1999), *A largo della polveriera* (2000), ha curato l'antologia *Poesie per Karol* (2005), *Le rosse pergamene. Poesie d'amore 1972-2000*, *Maree amare – Mare e amare* (2007), *Umili parole e grandi sogni. 5 poesie per 3 pontefici* (2013), *Meteorite* (2015), *Le poesie di Monteluco* (2016), *Migranti. A passi nudi, a cuori scalzi* con Daniela Fabrizi nel 2016, *Ebbrezze d'amore, dolcezze e furori* (2020 Premio Città del Galateo a Roma). Sue poesie figurano in numerose antologie, tra cui *Poesie per anime gemelle – Racconti d'amore di grandi poetesse e grandi poeti* (2009) a cura di Francesca Pansa; *Lingue di terra e di luna* (2017) a cura di Anna Maria Giancarli; *La cognizione del colore* (2018) a cura di Laura De Luca. La sua poesia è stata adattata in musica a Recanati (Macerata) presso il prestigioso Centro Mondiale della poesia negli anni 2000, inserita nel progetto "Il senso dei sensi" a Spoleto (2011) ed esposta a L' Aquila nella Mostra "Corrispondenze", patrocinata dall'UNESCO (2012).

Per la narrativa ha pubblicato i romanzi *A largo della polveriera* (2002) e le raccolte di racconti *I cocci in bocca* (1998) e *Una città, un racconto* (2012). Per la saggistica ha pubblicato la raccolta di interviste *Noi donne fallibili e degne di miracoli* (1995), *Il poeta della ferriera* (2004, saggio in ambito universitario con altri docenti), *A Roma i poeti* (2006), *L'illimito – Incontro con Corrado Calabrò* (2014) presentato a Roma presso la Biblioteca della Camera dei deputati, *Il gatto di Schroedinger sonnecchia in Europa* (2014), presentato a Spoleto presso Casa Menotti, La

biblioteca del dialogo. Dalla biblioteca della custodia alla biblioteca del dialogo (2007). Alla questione femminile ha dedicato le antologie Poetesse per Pechino (1995) e Donne di luna e di scure – poesie nel web, scritto con Daniela Fabrizi (2007). In Campidoglio ha fondato nel 1995 il Premio “Fiore di roccia” (che ha condotto per i dieci anni consecutivi) dedicato inizialmente alla donna. Tra i prestigiosi premiati: Maria Luisa Spaziani, Piero Angela, David Sassoli e Luciano De Crescenzo. Nel 2001 ha fondato il progetto culturale “Le rosse pergamene del Nuovo Umanesimo” che si esprime prevalentemente mediante l’omonimo Premio Letterario dedicato all’amore e alla solidarietà.

Si sono occupati della sua produzione, tra gli altri: Giorgio Bàrberi-Squarotti, Lia Bronzi. Giorgio Carpaneto, Vittoriano Esposito, Elio Fiore, Daniela Fabrizi, Neria De Giovanni, Sandro Gros-Pietro, Franco Manescalchi, Gilberto Mazzoleni, Renato Minore, Elio Pecora, Lorenzo Spurio, Mario Narducci, Anna Maria Giancarli. Numerosi i premi letterari che le sono stati attribuiti, tra cui vanno ricordati il “Premio Teramo” per un racconto (1999). Per la poesia: il Premio Calliope di Roma (1995), il Premio Ziré d’Oro a L’ Aquila (1996), il Premio Lidense di Ostia (1997), il Premio “Sinite Parvulos” assegnato a Roma, Città del Vaticano (2005), Premio Scrivere Donna con la silloge Meteorite (ed. Tracce), il Premio “Alghero Donna” (2011). Per la cultura: il Premio “Boncompagni Ludovisi” per il suo impegno culturale nella diffusione della poesia. Nel 2022 l’Associazione Euterpe APS di Jesi (Ancona) le ha conferito, in seno al X Premio Nazionale di Poesia “L’arte in versi” il Premio speciale alla Cultura. Per la diffusione della Poesia ha ricevuto negli anni precedenti la Medaglia della Commissione Cultura della Camera dei deputati. È stata insignita della Medaglia della Commissione Pari Opportunità.

STANISCIA ELETTO RAPPRESENTANTE dei liberi professionisti

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



Al consiglio Camera Di Commercio Chieti – Pescara

Pescara, 17 febbraio 2022. È Massimo Staniscia, presidente dell'Ordine degli Ingegneri di Chieti, ad essere stato eletto nel Consiglio della Camera di Commercio I.A.A. Chieti-Pescara come rappresentante dei liberi professionisti per il quinquennio 2023-2028.

L'esito, ottenuto a conclusione delle procedure elettive espletate il 15 febbraio scorso, è il risultato di voti favorevoli ricevuti da diversi rappresentanti delle categorie professionali presenti nelle province di Chieti e Pescara. In particolare, per l'area tecnica hanno votato ingegneri, geometri e architetti, periti agrari e industriali, agronomi e agrotecnici; per l'area sanitaria hanno espresso la preferenza gli Ordini dei farmacisti, quello degli infermieri, i medici e i veterinari; per l'area giuridico-economica sono intervenuti i notai, gli avvocati, i commercialisti e i consulenti del lavoro.

Un riscontro favorevole, che ha visto convergere il plauso delle diverse categorie professionali su Staniscia,

confermandolo come personalità in grado di promuovere concretamente la collaborazione tra le diverse aree per favorire la creazione di reti di imprese e professionisti locali.

“Le linee programmatiche definite in fase di candidatura – ha spiegato Massimo Staniscia – sono state redatte in stretta collaborazione con molti presidenti e rappresentanti degli Ordini territoriali afferenti a tutte le aree professionali. A prescindere dalla possibilità di essere eletto, l’obiettivo era quello di dare un segnale chiaro sull’importanza della condivisione degli obiettivi tra i vari professionisti. Ora – ha concluso Massimo Staniscia – sono orgoglioso della strada percorsa e dell’esito ottenuto: svolgerò questo incarico con grandissima dedizione, consapevole del ruolo che i professionisti possono e devono assumere sul piano sociale e a supporto dell’economia del territorio”.

Alla funzione di rappresentanza conquistata dall’Ing. Massimo Staniscia si affianca, infatti, il compito essenziale di dialogare con la Consulta dei professionisti per l’espressione di pareri e la formulazione di proposte utili alla crescita delle imprese. In tal senso, al fine di supportare le aziende nei percorsi di innovazione, competitività e internazionalizzazione, Staniscia ha già inserito tra gli obiettivi del quinquennio l’istituzione della Consulta Unica Chieti-Pescara, che permetterebbe un interscambio costante più funzionale ed efficiente nell’analizzare e discutere degli atti in trattazione in Consiglio camerale.

Tra le iniziative da promuovere nel quinquennio, inoltre, sono previste: la costituzione di una Rete delle Professioni Tecniche; l’impegno ad organizzare incontri periodici con tutti i presidenti e/o i rappresentanti dei diversi Ordini territoriali; l’istituzione di un Osservatorio delle Professioni di Chieti-Pescara, a supporto della Camera di Commercio e di tutte le categorie professionali; l’organizzazione di eventi di informazione e formazione

comuni; la collaborazione con gli Organi e gli Uffici Camerali per il corretto funzionamento delle Commissioni e dell'Organismo per la composizione della crisi d'impresa ai sensi del D.Lgs.12/1/2019 n.14; l'avvio di attività a supporto della creazione di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) mirati a sostenere l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro; l'istituzione di un fondo di garanzia da parte della C.C.I.A.A. per sostenere l'accesso al credito di giovani professionisti; un supporto specifico per dotare i soggetti professionali delle risorse necessarie ad affrontare le richieste di finanziamento e cofinanziamento nei casi di partecipazione a progetti europei.

Annalisa Spinelli

CARNEVALE GIULIESE 2023 si inizia domenica dal Lido

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



I carri sfileranno con partenza alle 15 dalla chiesa di San Pietro Apostolo. Martedì, 21 febbraio, parata in viale dello Splendore e corso Garibaldi. Festa finale in piazza Belvedere.

Giulianova, 17 febbraio 2023. È iniziato il conto alla rovescia per l' Edizione 2023 del "Carnevale giuliese". Il primo degli appuntamenti, due nel giro di due giorni, è quello del Lido. Domenica prossima, 19 febbraio, i sei carri

allegorici sfileranno in viale Orsini, per arrivare, tra musica e coreografie, in piazza Fosse Ardeatine, dove ci sarà lo spettacolo di chiusura. La partenza è fissata per le 15, in piazza Giovanni XXIII, antistante la chiesa di San Pietro Apostolo. Darà ulteriore colore e grande euforia alla sfilata, anche la musica del gruppo folk "La Racchia". La band marchigiana, con una storia ultrassessantennale, utilizza solo strumenti di riciclo e vanta il primato di essere una delle più strampalate dello Stivale.

Martedì 21, sempre dalle 15, stesso copione, ma con i carri, le maschere e i figuranti pronti a sfilare dal viale dello Splendore lungo corso Garibaldi. Grande festa finale in piazza Belvedere. Sul palco, quel pomeriggio, la show girl e modella Francesca Brambilla.

RINNOVATO IL CONSIGLIO DIRETTIVO Associazione Cuochi Valle del Sangro e provincia di Chieti

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



Giuseppe Finamore riconfermato presidente. Tra le iniziative dell'Acvs la Rassegna dei Cuochi e il memorial Giovanni

Spaventa

Villa Santa Maria, 17 febbraio 2023 È stato rinnovato il direttivo dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro e provincia di Chieti, prestigiosa realtà che unisce moltissimi e riconosciuti chef del territorio. È stato riconfermato presidente Giuseppe Finamore, che è anche sindaco di Villa Santa Maria, patria dei cuochi. Il presidente onorario è Antonio Desanctis, i vicepresidenti Ernesto Cinalli e Rocco Domenico Di Nucci. Fanno parte del nuovo consiglio direttivo Riccardo Talone, Federica Ciancaglini, Cosmo Denis Ladisa, Ivano Pallotta, Miriam D'Angelo, Valentino Franco Di Renzo, Francesca Bozzelli, Mario Salvatore e Vincenzina Anecchini.

L'associazione nasce ufficialmente nel 1978 con la costituzione a Villa Santa Maria dell'Arca (Associazione regionale Cuochi d'Abruzzo) con giurisdizione su tutte e quattro le province e aggregata all'organismo nazionale ufficiale della F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi).

Ma le origini storiche dei primi movimenti di organizzazione dei cuochi sul territorio sono molto più lontane e risalgono alla vigilia del Primo Conflitto Mondiale, quando, grazie all'intuizione del maestro Luigi Pavia e di alcuni suoi stretti collaboratori come Nicola Spaventa, nasce nel 1914 il Sacia, il Sindacato d'Arte Culinaria e Impiegati d'Albergo. Era una sorta di società di "mutuo soccorso" che aveva la prerogativa di andare incontro alle necessità occupazionali dei soci, appartenenti tutti alla categoria dei cuochi e del personale d'albergo in genere. È nello stesso periodo che comincia a farsi forte tra i cuochi il culto per San Francesco Caracciolo che diventa sempre più il riferimento spirituale dell'intera categoria.

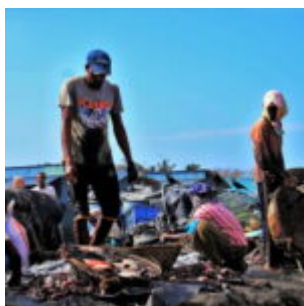
Oggi l'Associazione Cuochi Valle del Sangro e provincia di Chieti si occupa di organizzare numerose e prestigiose iniziative di formazione, oltre a riconosciuti eventi tematici. Tra questi la famosa Rassegna dei Cuochi di Villa

Santa Maria e il memorial Giovanni Spaventa, che è giunto quest'anno alla sua seconda edizione.

Barbara Del Fallo

L'AUMENTO DEL COSTO DELL'ENERGIA fa crescere di oltre cento milioni i poveri estremi

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



17 febbraio 2023

Un gruppo internazionale di scienziati ha pubblicato su Nature Energy (CLICCA QUI) uno studio che dimostra come l'impennata dei prezzi dell'energia innescata dal conflitto Russia-Ucraina potrebbe portare tra i 78 e i 141 milioni di persone nella povertà più estrema.

Gli studiosi, che hanno esaminato la situazione di 116 paesi, che coprono circa l'87,4% della popolazione mondiale, ricordano come il conflitto tra Russia e Ucraina abbia innescato una crisi energetica che ha colpito direttamente i costi energetici delle famiglie per il riscaldamento, il raffreddamento e la mobilità e, indirettamente, fatto

aumentare i costi di altri beni e servizi.

Sulla base di una serie di analisi dei prezzi dell'energia, la ricerca mostra che i costi energetici totali delle famiglie aumenterebbero di una forbice che va dal 62,6 al 112,9%, contribuendo a un aumento del 2,7-4,8% della loro spesa. Si tratta, ovviamente di un'indicazione di media perché gli oneri dei costi energetici tra i gruppi di famiglie variano a causa delle differenze nella struttura della catena di approvvigionamento, nei modelli di consumo e nel fabbisogno energetico.

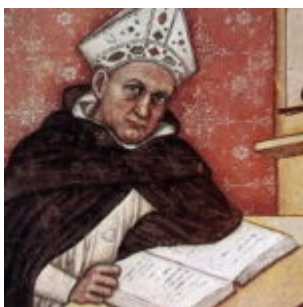
Secondo la ricerca, l'impennata dei prezzi del cibo e dell'energia potrebbe persistere *per i prossimi due anni* e, nonostante gli sforzi dei governi per ridurre gli aumenti dei prezzi, la spesa complessiva delle famiglie è aumentata tra il 2,7% e il 4,8%,colpendo in particolare le fasce più deboli.

Gli alti prezzi dell'energia colpiscono le finanze delle famiglie in maniera diretta con l'aumento del prezzo del carburante che porta a più costose bollette energetiche, ma influiscono sulla produrre di beni e servizi facendo crescere i prezzi anche per quei prodotti, e in particolare per gli alimenti, che riguardano indirettamente le famiglie.

I prezzi globali dell'energia, dice il rapporto, aumentano a causa di una varietà di fattori, tra cui il conflitto geopolitico in corso, una rapida ripresa economica globale post-pandemia, la continua elevata dipendenza dai combustibili fossili e il grave squilibrio tra domanda e offerta di energia. Le economie emergenti risentono degli elevati costi di importazione del carburante e della carenza di carburante. Le opportunità mancate nel riorientare gli investimenti dopo la crisi del COVID-19, con enormi quantità di denaro utilizzate per rilanciare l'economia, e i precedenti lenti progressi nella transizione energetica si riflettono e hanno amplificato la dipendenza dalle importazioni di combustibili fossili e influito sul costo della vita.

SANT'ALBERTO MAGNO: i diavoli non sono eteri e vedono il futuro

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 17 Febbraio 2023



Per il santo, maestro di Tommaso d'Aquino, i demoni possiedono ancora il libero arbitrio e hanno anche una scienza naturale e acquisita

di don Marcello Stanzone

17 febbraio 23

Il grande teologo domenicano sant'Alberto Magno (*Lauingen, 1193-1205-1206 – Colonia, 15 novembre 1280*) parla dei demoni in due opere principali, nel *Comento alle Sentenze* e nella *Somma teologica* esponendo alcuni concetti ripresi da sant'Anselmo, Agostino e Gregorio Magno. Afferma che gli angeli sono stati creati in stato di grazia e Dio non poteva crearli cattivi. Essi hanno peccato poco dopo la loro creazione e non hanno potuto prevedere la loro colpa.

Il primo peccato

Il primo peccato del diavolo, secondo Alberto Magno – maestro di san Tommaso d'Aquino – fu l'orgoglio, poiché ha avuto un desiderio indebito della propria dignità. Il male non sta nell'aver aspirato alla perfezione o beatitudine, ma nell'aver creduto di poterla raggiungere con le proprie forze, senza la grazia di Dio.

L'errore del diavolo

Il diavolo ha scelto di anteporre la sua volontà a quella di Dio, la sua potenza a quella divina; ha preteso di possedere la totale podestà su sé stesso come la possiede Dio.

Lucifero era superiore a tutti

Lucifero, secondo sant'Alberto Magno, apparteneva senza dubbio agli angeli superiori o semplicemente era superiore a tutti. Molti lo hanno seguito, lo hanno stimato degno di essere uguale a Dio e di possedere la potestà di governare sé stesso e gli altri. Dunque sono precipitati dal cielo per la loro libera volontà, destinati all'inferno, sebbene attualmente abitano nell'aria tenebrosa, presso gli uomini per tentarli in ragione del loro ufficio, fino al giorno del giudizio.

Libero arbitrio

Sant'Alberto Magno sostiene che i demoni possiedono ancora il libero arbitrio e hanno anche una scienza naturale e acquisita, con cui possono conoscere in qualche modo le cose future. Lucifero persiste nel suo errore e si compiace di esso, anche se ha orrore nella pena che subisce. In forza di questa ostinazione, egli vuole e fa soltanto male, non avendo in sé alcuna virtù.

Non sono sostanze spirituali

Circa la corporeità dei demoni, sant'Alberto Magno afferma che non sono sostanze spirituali e neppure corpi uniti alle anime. Infine, dichiara che solo Dio conosce il numero degli angeli

caduti e il numero degli eletti destinati a rimpiazzarli.

<https://it.aleteia.org/2023/02/17/santalberto-magno-i-diavoli-non-sono-eterei-e-vedono-il-futuro/>