

LA SCOMPARSA DI VINCENZO Conicella

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Lo comunica la Fondazione Brigata Maiella

Torricella Peligna 12 aprile 2023. Originario di Torricella Peligna, era nato il 2 giugno 1926. Si era arruolato nella Banda dei Patrioti della Maiella il 16 gennaio 1944 con matricola 226. Aveva partecipato alle prime operazioni per la liberazione dei comuni più prossimi dell'Aventino ed era rimasto nelle fila della formazione fino a marzo 1944. Dopo una breve pausa, era rientrato nell'organico nel giugno del 1944 rimanendo in attività fino al termine delle operazioni, ufficializzato a Brisighella il 31 luglio 1945.

Ultimata l'esperienza partigiana con la Brigata Maiella, Vincenzo era passato brevemente in servizio con il Gruppo di combattimento **Mantova** per decidere, infine, di unirsi al destino di quanti dovettero espatriare per vivere onestamente, impiegandosi in miniera in Belgio nel dopoguerra.

Furono lezioni dure di vita, quelle della guerra di liberazione e dell'espatrio per Vincenzo. Intervistato dalla Fondazione Brigata Maiella, era l'unico degli ex combattenti che affermava, con serenità, che se fosse stato possibile tornare indietro non avrebbe fatto di nuovo le stesse scelte, esplicitando il rifiuto totale della guerra maturato nelle traversie della vita.

Del resto – raccontava – il suo fu un arruolamento

rocambolesco. Alla macchia da giovanissimo, per sfuggire alle razzie di uomini e di masserizie dei tedeschi nella natia Torricella Peligna, con la famiglia sfollato a Casoli, era entrato in contatto con i partigiani della Maiella che gli avevano fornito scarpe e sale. Così era cominciata la sua avventura con la Maiella. Ma ci teneva anche a concludere che nella Brigata Maiella aveva scoperto e fatti propri i più alti principi di giustizia e di libertà senza i quali viene meno il significato stesso della vita.

“La scomparsa di Vincenzo, all’indomani del 25 aprile – sottolinea il Presidente della Fondazione Brigata Maiella, Nicola Mattoscio – è un’occasione di dolore che ci spinge ad interrogarci sul modo in cui intendiamo interpretare ancora il grande patrimonio di ideali ereditati dall’esperienza di combattenti di uomini come Conicella su come avvicinare i più giovani a quella storia”.

INSIEME PER GLI STUDENTI del Galilei

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Carrozzine Determinate e Majella Sporting team in una particolare esperienza per gli studenti del quarto e quinto del liceo Scientifico Galilei in Via Vespucci

Pescara, 12 aprile 2023. Già sentinelle della civiltà con il

progetto di Claudio Ferrante e Carrozzine Determinate, dopo aver sperimentato il percorso in carrozzina e da persone non vedenti, oggi i liceali si sono messi alla prova dapprima conoscendo e successivamente sperimentando l'uso delle Joelette.

L'associazione Majella Sporting Team di Lama Dei Peligni da tempo realizza il progetto di escursionismo condiviso *montagne senza barriere*. Un'intuizione brillante e l'apertura verso l'altro hanno dato vita ad un progetto speciale, quello di consentire a persone con disabilità e/o a mobilità ridotta, attraverso delle particolari sedie con ruote per fuoristrada, appunto le Joelette, di praticare gite ed escursioni in montagna, di entrare in contatto con la natura e compiere percorsi altrimenti impossibili da realizzare.

L'esperienza di *montagne senza barriere* consente di sviluppare valori condivisi e atteggiamenti cooperativi, fondamentali per l'accettazione e l'inclusione sociale attraverso la pratica sportiva. Gli studenti hanno conosciuto e provato a cimentarsi come volontari accompagnatori, di questo nuovo strumento la Joelette, che permette quella che è una pratica sportiva condivisa e inclusiva e non un'attività assistenziale. Si sono messi alla prova per valutare anche la loro capacità di fare squadra e hanno ascoltato le testimonianze di chi attraverso lo sport e la continua sfida con sé stesso e con la disabilità, ha conquistato un grande equilibrio nella propria vita.

Si è concluso così oggi il *progetto sentinelle della civiltà* di Claudio Ferrante che ha visto queste due classi del Galilei coinvolte per due anni scolastici consecutivi, per aumentare la consapevolezza del mondo della disabilità, per aprirsi all'altro e combattere ogni pregiudizio attraverso la conoscenza.

CENTO METRIQUADRI DI ESPOSIZIONE ALLA FIERA. Coldiretti si rifà il look

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Made in Italy e racconti digitali. Venerdì 14 aprile alle 15.00 convegno sulle novità della politica agricola comunitaria

Lanciano, 12 Aprile 2023. *“Il cibo del futuro tra pericoli e opportunità”* è lo slogan con cui Coldiretti partecipa quest’anno, con un look rinnovato, alla sessantunesima edizione della fiera di Lanciano che verrà inaugurata venerdì mattina 12 aprile in località Iconicella. L’organizzazione leader degli agricoltori occuperà per tre giorni uno spazio di 100 metri quadrati nel padiglione 3 in cui, oltre all’area di vendita diretta con i produttori agricoli protagonisti della filiera corta, è stato previsto uno spazio istituzionale in cui, attraverso un racconto *digitale*, verranno promosse le principali tematiche per la tutela del vero made in Italy agroalimentare con il coinvolgimento diretto dei visitatori della fiera. Saranno inoltre distribuiti mandorle made in Italy e palloncini per i bambini che visiteranno lo spazio.

Sempre venerdì 14 aprile, alle 15, nella sala conferenze dello stesso padiglione, appuntamento con il convegno *“La nuova Pac:*

chi ci guadagna e chi ci rimette?" in cui verrà illustrata la riforma della politica agricola comunitaria e i suoi riflessi sull'Abruzzo (locandina allegata).

Dopo i saluti del sindaco di Lanciano Filippo Paolini e del presidente di Lanciano Fiera Donato Di Campli, si susseguiranno gli interventi del Direttore regionale di Coldiretti Roberto Rampazzo e le relazioni tecniche di: Luca Palazzoni (università di Perugia) sul piano strategico nazionale; Luca Di Giandomenico (responsabile misure strutturali di Coldiretti Abruzzo) sul Piano di sviluppo regionale abruzzese; Agostino Sacchetti (ufficio tutela biodiversità della Regione Abruzzo); Stefano Leporati (segretario nazionale di Coldiretti Giovani Imprea) sulle politiche nazionali per i giovani agricoltori; Renato Bertocci (coldiretti) sull'app Demetra; Jacopo Centofanti, imprenditore agricolo, con una testimonianza sulla sua realtà aziendale e l'utilizzo di un nuovo software per le aziende socie. Modererà Giuseppe Scorrano, delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa.

"In considerazione rinnovamento dato alla fiera dal nuovo presidente Donato Di Campli abbiamo pensato di partecipare con un format diverso e al passo con i tempi – dice Roberto Rampazzo, direttore Coldiretti Abruzzo – lo spazio di Coldiretti non è una semplice area di vendita delle aziende agricole socie ma un punto di incontro e di riflessione per capire, grazie ai nostri addetti, quale è l'attualità dell'agricoltura italiana e l'importanza del cibo made in Italy nell'attuale scenario europeo, nazionale e regionale. In occasione della fiera continueremo la raccolta di firme contro il cibo sintetico e coinvolgeremo le famiglie e le giovani generazioni in una sfida senza precedenti da cui dipende il futuro dell'agricoltura, dell'economia e del nostro Paese".

Alessandra Fiore

MARE FUORI. Tour con il cast della serie Rai

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Il Tour ufficiale di Mare Fuori arriva il 15 Aprile 2023 alla Discoteca EllediVi Exclusive Disco Club. Presente all'evento l'attore Antonio D'Aquino (Milos).

Popoli, 12 aprile 2023.L'eccezionale successo della serie Rai *Mare Fuori* ha portato Wobinda Produzioni, che vanta ormai esperienze decennali negli eventi Live che la posizionano come una delle Società leader in questo settore, a firmare un accordo di licenza con Rai Com per la categoria dei meet&greet.

La terza stagione di Mare Fuori ha bruciato in pochi giorni ogni record su Rai Play con oltre 8 milioni di visualizzazioni nelle sole prime 24 ore confermandosi come una delle produzioni seriali più importanti del panorama italiano e non solo.

Un vero record per la Rai che coproduce la serie con Picomedia: I dati digitali evidenziano, inoltre, come a determinare il successo della serie Tv siano i target più giovani: la metà degli spettatori che ha visto Mare Fuori su Rai Play ha infatti meno di 25 anni. Sono state più di trecentomila le nuove iscrizioni a Rai Play in un giorno, che

grazie a Mare fuori triplica il tempo speso nella fruizione dei propri contenuti. Per la sola prima puntata oltre un milione i device collegati durante il corso della giornata. Dal lancio, il primo febbraio, il titolo ha totalizzato più di 90 milioni di visualizzazioni su Rai Play.

Tutto ciò è coronato dal fatto che prossimamente partiranno le riprese della quarta stagione.

Da sottolineare anche il progetto, voluto e promosso dalla Direzione Rai per la Sostenibilità, *Fuori con Testo* in cui sono stati coinvolti da Rai l'Assessorato all'Istruzione della Regione Campania e l'Istituto penale per i minori di Nisida che, insieme a Raiz e Pier Paolo Polcari, hanno realizzato un laboratorio artistico all'interno del quale alcuni ragazzi del carcere hanno scritto le parole di una canzone per dare voce alla loro esperienza di vita.

Wobinda inizierà un tour nazionale con i protagonisti della serie in esclusiva, che darà la possibilità al grandissimo pubblico di poter incontrare i propri beniamini dal vivo nei migliori centri commerciali e location pubbliche e private, dopo averli potuti ammirare in Tv.

Per il calendario completo delle date del tour consultare il sito www.wobinda.it e per prenotare l'evento o avere info più dettagliate scrivere a eventi@wobindaproduzioni.com.

OSTILITÀ E OSPITALITÀ.
Venerdì 14 aprile

L'appuntamento

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Con Vincenzo Di Marco per i Pomeriggi filosofici in Biblioteca Bindi

Giulianova, 12 aprile 2023. Nuovo incontro, venerdì prossimo alle 18, nella sala centrale della storica Biblioteca comunale **Vincenzo Bindi**, per la rassegna di passeggiate nel pensiero **Pomeriggi filosofici**, promossa dalla direzione e curata dal professor Aldo Marroni. Ospite stavolta sarà il professor Vincenzo Di Marco, cultore di Estetica presso l'Università degli Studi di Chieti e presidente del Centro Studi **Vincenzo Filippone-Thaulero** di Roseto degli Abruzzi. L'argomento scelto è quello dell'ospitalità, tema che occupa un posto rilevante nel dibattito filosofico contemporaneo.

“È inevitabile, quando si parla di ospitalità/inospitalità – spiega Di Marco – doversi richiamare al problema dell'accoglienza o del respingimento dei migranti, che tanta parte occupa nella cronaca di questi ultimi anni. Ma, come si può intuire, il discorso devia inevitabilmente sulla pratica della violenza che caratterizza le nostre società, quasi monopolizzando la comunicazione televisiva e dei social. La storia umana è incistata di violenza; anzi, va detto che fare storia, occuparsi di storia, significa fare i conti con la violenza praticata a tutti i livelli della vita sociale. Quindi l'ospitalità deve essere letta (non può non esserlo) accanto al tema della violenza. Dall'una deriva l'altra.”

Vincenzo Di Marco è cultore di Estetica presso l'Università

degli Studi di Chieti, presidente del Centro Studi Vincenzo Filippone-Thaulero di Roseto degli Abruzzi. Di recente ha curato il volume Max Scheler, Ascesa e declino della borghesia, Mimesis, Milano 2020. Per l'editore Pazzini di Rimini ha pubblicato saggi su Emmanuel Lévinas, Günther Anders, Walter Benjamin, René Girard. È curatore dell'Opera omnia in cinque volumi di Vincenzo Filippone-Thaulero (2018-2023) per Studium Edizioni. Ha pubblicato un saggio su Thomas Bernhard nel volume Maestri ribelli, pubblicato da Ombre Corte (settembre 2020); un saggio su Ospitalità e violenza in Lévinas e Derrida nel volume di AA.VV., L'ospitalità. Forme e declinazioni di una pratica millenaria, Carabba 2021. Collabora con le riviste Ágalma, Studium, Res Pubblica, Prospettiva Persona, Rivista Internazionale di Filosofia del Diritto. Per Duende Edizioni 2022, ha pubblicato il volume di scritti giornalistici, Inimica civitas, e il volume di prose, poesie e traduzioni, Il tempo occluso. È docente relatore nei corsi di aggiornamento di Psico-oncologia della ASL di Vasto-Lanciano-Ortona.

SEMINARIO CETEMPS SU meteorologia

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Con i massimi esperti nazionali

L'Aquila, 12 aprile 2023. Venerdì 14 aprile 2023, alle 9:30, nell'aula verde dell'edificio Renato Ricamo, nel polo UnivAQ di Coppito, in via Vetoio, si terrà un seminario organizzato dal Cetemps, il Centro di Eccellenza in Telerilevamento e Modellistica Previsionale di eventi Severi dell'Università dell'Aquila, sul presente e il futuro della meteorologia.

Saranno presenti i massimi esperti italiani in materia: il Generale Luca Baione, Capo Ufficio Generale per l'Aviazione Militare e Meteorologia dello Stato Maggiore dell'Aeronautica Militare e Rappresentante Permanente dell'Italia presso l'Organizzazione Meteorologica Mondiale; il Colonnello Adriano Raspanti – Capo Ufficio Meteorologia dell'Ufficio Generale Aviazione Militare e Meteorologia dello Stato Maggiore dell'Aeronautica Militare; e Carlo Cacciamani – Direttore dell'Agenzia nazionale per la meteorologia e la climatologia ItaliaMeteo, la nuova agenzia nazionale che avrà il compito di coordinare tutte le stazioni meteorologiche italiane.

Apriranno i lavori il rettore UnivAQ Edoardo Alesse e il professor Luca Lozzi, direttore del Dipartimento di Scienze Fisiche e Chimiche (DSFC). L'intervento conclusivo sarà tenuto dalla professoressa Rossella Ferretti, direttrice del Cetemps.

**QUI CALORE E AMICIZIA, felice
di vedere avanzare
ricostruzione post sismica**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Asbuc paganica abbraccia in quattro giorni di festa delegazione città gemellata di Rottweil

L'Aquila, 12 aprile 2023. *“Come sempre tornare a Paganica e nel territorio aquilano, è stata una meravigliosa esperienza, qui le persone sono cordiali e di animo buono. Tra noi, da questo punto di vista non esistono confini, differenze culturali e geografiche: un messaggio di pace, di cui davvero c'è bisogno, in questo periodo difficile”.* Le parole di Hubert Nowack, sessantaduenne valente restauratore di case di legno, riassumono il senso e l'esito della trasferta a Paganica, frazione dell'Aquila, della delegazione di Rottweil, città tedesca gemellata con il capoluogo d'Abruzzo, ospite dell'Amministrazione separata degli usi civici (Asbuc) di Paganica e San Gregorio.

Hubert Nowack, capodelegazione, insieme a Rosalie Bott, Felicitas Bott, Max Trautwein e Gabriel Schneider, hanno servito per quattro giorni nella tensostruttura della villa comunale, birra tedesca e il rinomato speck della Foresta nera, al fianco di altri prodotti abruzzesi, in concomitanza e nell'ambito del ricco programma delle festività pasquali di Paganica, riscuotendo uno straordinario successo e accoglienza. Da parte sua, a chiudere il cerchio del gemellaggio, l'Asbuc di Paganica e San Gregorio, parteciperà a Rottweil in autunno, come avviene ormai da venti anni, alla grande fiera della Stadtfest, con protagonisti i piatti tipici e le specialità del Baden-Württemberg, e delle città gemellate e comunità amiche di Rottweil, quella paganichese compresa.

Spiega Fernando Galletti, presidente Asbuc: *“Un gemellaggio non è solo una parola vuota, un fatto meramente istituzionale,*

il suo scopo deve essere quello di conoscersi, frequentarsi, imparare uno dall'altro. Oramai gli amici di Rottweil sono 'paesani' a tutti gli effetti, sono di casa, basti dire che hanno partecipato anche alla processione di Pasqua. I loro prodotti sono andati a ruba, ma quello che più conta per noi è averli potuti ringraziare, ancora una volta, per l'enorme impegno e solidarietà introdotta nel post terremoto, con importanti raccolte fondi in Germania, generose donazioni, con volontari arrivati ad assistere gli sfollati nelle tendopoli, per realizzare, tra le altre iniziative, la struttura di legno della scuola materna di Paganica, donata dall'Accademia di carpenteria di Rottweil".

Afferma a questo proposito Hubert Novach "nel post-terremoto siamo stati sempre presenti, come era giusto ed inevitabile che fosse, ed è bello ora vedere che molte case sono state splendidamente riparate e restaurate, cedere gli spazi che vengono riconquistati e le ferite, come le crepe sui muri piano piano rimarginarsi, quo a Paganica come a L'Aquila e negli altri paesi duramente colpiti dalla tragedia del terremoto. Per noi comunque è importante portare qui i giovani per lasciare il testimone di questa amicizia anche per le generazioni a venire".

A Rottweil ebbe i natali Adam Burkhardt, allievo e collaboratore di Johannes Gutenberg, l'inventore della stampa a caratteri mobili. Adamo da Rottweil nel 1481 proprio all'Aquila aprì la prima stamperia del Regno di Napoli, e la terza in Italia dopo quelle di Venezia e Foligno. Tra i primi mirabili incunaboli usciti dalla sua proto-tipografia, le Vite parallele di Plutarco, ornati da splendide iniziali calligrafiche di colore indaco. Ed è stato questo il motivo storico e culturale del gemellaggio.

GRAZIE A DONNE E UOMINI che incarnano valori Costituzione

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Pagano: Grazie a donne e uomini che incarnano valori Costituzione

Roma, 12 aprile 2023. *“Nel 171° anniversario della fondazione della Polizia di Stato vorrei rivolgere il mio augurio e un messaggio di gratitudine alle donne e agli uomini che si impegnano quotidianamente per servire il Paese a garanzia della sicurezza e libertà dei cittadini, incarnando i principi della nostra Costituzione. Grazie per esserci sempre”.* Così il Presidente della I Commissione Affari Costituzionali della Camera Nazario Pagano, a margine della cerimonia in corso alla Terrazza del Pincio, a Roma.

DA JANNACCI, GABER E FO ALL'INFINITO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



A Fontecchio arriva la Banda Putiferio con lo spettacolo Jagafò

L'Aquila, 12 aprile 2023. A metà tra concerto, reading e rappresentazione teatrale, un viaggio attraverso il vasto e intramontabile repertorio di Enzo Jannacci, Giorgio Gaber e Dario Fo, per arrivare alle canzoni di Daniele Manini e Roberto Barbini, in un avvolgente tributo alla creatività di grandi autori ed interpreti e alla potenza della parola e delle note, che possono provare a dare risposte a domande di scottante attualità.

Questo è Jagafò, spettacolo della Banda Putiferio, che reduce da grandi successi in tutta Italia, arriverà venerdì 14 aprile a Fontecchio, in provincia dell'Aquila, protagonista di una serata a partire dalle ore 19.30, nel laboratorio d'arte Le Officine, su iniziativa della casa di natura e arte La Kap.

Banda Putiferio è un gruppo brianzolo che ha fatto della ricerca di rinnovamento della canzone popolare e sociale il suo punto di riferimento. Attiva da una decade, ha sviluppato un modo molto laborioso per diffondere i suoi progetti. Quella che si dice, in ambienti apparentemente colti "contaminazione", è la cifra creativa del progetto che si è spesso avvalsa della collaborazione di artisti che lavorano in ambiti affini.

Nelle produzioni discografiche e editoriali uscite sino ad oggi si è creato infatti un "Collettivo Putiferio" che ha visto susseguirsi, tra gli altri: Andrea G. Pinketts, Antonio Rezza e Flavia Mastrella, Bebo Storti, Daniele Sepe, Dario Fo e Franca Rame, David Thomas, Ivano Marescotti, Lia Celi, Lucia

Vasini, Mauro Ermanno Giovanardi, Michele Serra, Nicoletta Vallorani, Roberto Brivio, Roberto "Freak" Antoni, Steve Piccolo.

In questi anni, oltre a differenti riconoscimenti e spettacoli, è stato segnalato come gruppo "Antimafia" dal Festival "Musica contro le mafie". Nel 2017 ha vinto il premio "Romagna Mia 2.0", come miglior gruppo di neo-liscio sulla rete.

Banda Putiferio è composta da Daniele Manini, voce, Roberto Barbini, fisarmonica, Sonia Ceneschi, chitarra, Sam Torpedo, percussioni, A.M. Ghisalberti, "infiltrazioni registiche"

La KAP nasce a Fontecchio nell'estate del 2021, con la scoperta e la presa in gestione della vecchia casa del giornalista inviato di guerra Luciano Seno, assiduamente frequentato dal grande disegnatore Pino Zac. Il progetto si sviluppa dalla visione di un gruppo di amici che ha deciso di trasferirsi nel piccolo e accogliente borgo nell'aquilano, con l'idea di creare qualcosa insieme, e segnatamente uno spazio sociale e culturale dove chiunque può trovare accoglienza, che sia per lavorare, stare insieme chiacchierando o godersi la natura. Le attività proposte sono tutte autofinanziate: mostre d'arte, incontri, eventi musicali, cineforum, eventi di erboristeria e tradizioni, passeggiate e tante altre iniziative. La Kap dispone anche di una piccola dépendance dietro l'edificio principale, a disposizione per residenze artistiche.

Le Officine, nate nel 2022, sono invece un laboratorio artistico e culturale condiviso, dove lavorano e creano Debora Frasca, che nel suo spazio sperimenta le diverse forme dell'arte visiva e dell'artigianato, dalla pittura al movimento, principalmente sui temi legati al mondo femminile. Il regista e artista e professore peruviano Sebastian Alvarez, con il suo Centro di ricerca di ecologia sociale, creatività, energia (Cresce), progetto del che utilizza la ricerca

sperimentale, il design, la narrazione, il dialogo informale e altri mezzi creativi di espressione per stimolare discussioni e interventi nell'ambito urbano e nella regione. Teresa Ciambellini, con Circolare, studio di progettazione impegnato nell'applicazione dei principi di bioarchitettura e di economia circolare in edilizia. Nopal, laboratorio di stampa in serigrafia (sperimentale), orientato nello sviluppo dell'arte visuale come alternativa a la riproduzione digitale. Debora Panaccione, che si occupa di collage e fotografia analogica e digitale. Il messicano Nespy5euro, con la sua ricerca intorno a vetri rotti, kitsch, disegni infantili. L'artista Massimo Piunti, originario di Giulianova, che da anni vive nella frazione aquilana di Roio, diventando un punto di riferimento per tanti altri artisti e appassionati Le officine ospitano anche lo sportello del progetto Foresta Modello” .

Lo spettacolo comincerà alle 21, mentre alle 19.30 è previsto aperitivo-rinfresco e a seguire ci sarà una jam session. Per informazioni si può chiamare al 3515171361, inviare mail a lakapfontecchio@gmail.com, o collegarsi con la pagina <https://www.facebook.com/LaKapFontecchio>

SPAZIO DONNA WEWORLD Pescara

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Presenta Veronica Marcattili con Diario di una mamma

giornalista

Pescara, 12 aprile 2023. Una giornalista quarantenne, moglie e mamma di due bambini piccoli, sperimenta lo smart working prima che la pandemia lo rendesse necessario. Fra pannolini, marsupi, udienze in tribunale e interviste telefoniche, viene fuori il racconto della quotidianità di una donna che tra corse, imperfezioni, problemi e sensi di colpa prova a tenere tutto insieme.

Tutto questo rientra in “Diario di una mamma giornalista” (Ianieri Edizioni) dell’autrice e giornalista abruzzese Veronica Marcattili che venerdì 14 aprile alle ore 17.30 presenterà il suo libro grazie a Spazio Donna WeWorld Pescara, nella propria sede di via Saffi 11; nella Pescara “Città che legge”, forte è l’impegno dell’Assessore alla Cultura Maria Rita Carota, presente all’appuntamento, che sta lavorando per ampliare il culto della lettura e del libro e che, in questo caso, si sposa con temi sociali di grande spessore: con sua la forza la donna affronta ed accetta cambiamenti, combatte per ciò in cui crede, raramente si arrende di fronte al dolore o ai fallimenti; sono evidenti cause e conseguenze di una vita fatta di scelte ma anche scherzi del destino.

In merito al titolo del libro come spiega Veronica nella nota: “è un diario in senso lato” poiché appunto non ci sono date ma il titolo stesso ben illustra il contenuto delle sue pagine che raccontano giorni, episodi, e momenti di una stessa vita, fatta di alti e bassi, fatta di gioie immense ma anche di dolori che vanno superati.

La vita di Veronica risulta essere una “montagna russa” di emozioni: grandi sono le soddisfazioni per quel lavoro che ama e per il quale è opportuno fare sacrifici; immenso è l’amore per i suoi gioielli più preziosi i piccoli Alice e Davide che hanno cambiato la sua vita e quella del suo compagno di vita e marito Alessandro, giornalista come lei e consapevole quindi dei suoi sforzi e delle sue rinunce; ma altrettanto forte è

stato il dolore per la perdita del suo amatissimo papà.

Il libro presenta un'impeccabile prefazione del giornalista Simone Gambacorta che delinea i tratti dell'autrice e della sua 'creatura', avvenuta in un periodo complesso come quello dell'emergenza sanitaria, dove anche i rapporti, le emozioni, la vita, tutto è stato complesso: *"le pagine del 'Diario di una mamma giornalista' sono figlie di un paese alle prese con la pandemia da Covid-19 e parlano di lavoro (a cominciare da quello di casa), di famiglia, di affetti, di maternità. Parlano di impegni, di giornate che iniziano e finiscono, di pasti da preparare e di articoli da scrivere. Parlano di padri che muoiono e di figli che nascono, di madri che ci sono sempre state e di altre che hanno imparato ad esserlo"*.

GRAMBURGER il nuovo punto franchising

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Il progetto dell'imprenditore Rocco Finardi arriva nella città adriatica

Pescara, 12 aprile 2023. L'imprenditore lancianese Rocco Finardi aggiunge un nuovo importante tassello al progetto Gramburger con l'apertura di un punto franchising a Pescara. Altissima qualità dei prodotti e coinvolgimento del territorio, attraverso l'utilizzo di materie prime locali,

sono i punti di forza del progetto innovativo di Finardi che, dopo diversi anni di esperienza nel mondo della gastronomia e della ristorazione, ha deciso qualche anno fa di porre le basi dell'iniziativa imprenditoriale Gramburger, il fast food all'italiana. *“Dopo il rallentamento imposto dalla pandemia – spiega Rocco Finardi – il nostro programma riprende vita e lo fa con l'apertura di un nuovo affiliato. Il punto di Pescara, che si trova in pieno centro, ci darà sicuramente tanta visibilità”.*

I prodotti utilizzati per la realizzazione delle proposte gastronomiche saranno, come da tradizione Gramburger, quasi esclusivamente abruzzesi. Il menu parla decisamente abruzzese – al 90 per cento circa – e presenta qualche incursione anche da fuori regione. Tutte le pietanze hanno un denominatore comune: l'eccellenza delle materie prime.

Il legame con il territorio sancito dal progetto è una certezza e si rinnova con l'utilizzo esclusivo dei prodotti più rappresentativi della tradizione gastronomica abruzzese, con un occhio di riguardo per le aziende produttrici che insistono sul territorio frentano, che ha dato i natali a Gramburger. *“Le aziende coinvolte nella nuova apertura di Pescara sono tutte della Frentania – spiega il patron Finardi – questo è un motivo di orgoglio per me che sono partito da questa terra, alla quale devo dire grazie ogni giorno per quello che mi ha dato a livello professionale e umano. E un ringraziamento va anche allo studio dell'avvocato Rocky Mariano che ha seguito tutte le trattative per la chiusura del contratto”.* *“In questi giorni stiamo formando, nel nostro punto vendita di Lanciano, i collaboratori che andranno a gestire il Gramburger franchising di Pescara – aggiunge -. Sono circa dieci, tutti di età compresa tra 20 e 40 anni”.* Gramburger Pescara aprirà prima dell'estate ma l'ambizioso progetto di Rocco non si ferma di certo all'Abruzzo. *“Insieme al mio staff – dice – sto valutando altre richieste provenienti da fuori regione, per l'apertura di nuovi*

franchising. Il mio primo sogno era quello di creare un fast food con prodotti abruzzesi e questo sono riuscito a realizzarlo. Il mio secondo sogno è quello di esportare l'Abruzzo e le sue eccellenze in tutto lo Stivale, attraverso il marchio Gramburger. E su questo ci stiamo lavorando".

Barbara Del Fallo

SAN MARTINO, IL BACCO D'ABRUZZO celebrato in tutta la regione

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Aprile 2023



Macchemito in merito alla leggenda

Fara San Martino, 12 aprile 2023. Sul format di Paolo Pacitti *Macchemito*, in onda su Buongiorno Regione, approda San Martino da Tours meglio noto come il "Bacco d'Abruzzo" e sono state proprio le telecamere Rai con Sem Cipriani e la voce dello scrittore abruzzese Peppe Millanta a raccontarne le leggende che lo riguardano. Il suo culto, che si è sovrapposto ad altri preesistenti, è uno dei più famosi in Europa, ed è stato portato in Abruzzo da Franchi e Longobardi.

È celebre per l'episodio del mantello diviso con un mendicante per salvarlo dal freddo in una gelida notte: questo episodio

giustifica anche *l'estate di San Martino*, periodo di clima mite che caratterizza il mese di novembre; secondo la tradizione il caldo anomalo servì a scaldare San Martino proprio in quella notte.

Le feste abruzzesi dedicate a San Martino sono legate all'abbondanza delle messi e del vino: *"il calendario dei riti e culti cristiani si sovrappongono al calendario pagano per non stravolgere gli usi e le abitudini delle popolazioni soprattutto rurali – spiega l'Archeologa Maria Cristina Mancini – Questi culti e questi riti sono legati alla stagionalità della natura ma soprattutto in ambito agricolo – pastorale"*.

Nel giorno dedicato al Santo, l'11 novembre, si assaggia il vino novello e questa tradizione nasce da una leggenda pagana secondo cui Martino sarebbe stato un forte bevitore tanto da ritirarsi spesso ubriaco a casa; e proprio da ubriaco morì di freddo in una cantina in una gelida notte; dalla sua bocca nacque una vigna che riempiva continuamente una botte (dietro cui si era rifugiato) di ottimo vino.

Le tracce del protettore del vino o del *Bacco d'Abruzzo* si trovano proprio nelle Gole di San Martino a Fara Sara Martino, dove secondo la leggenda fu proprio lui a squarciare la pietra della montagna con la sua pressione.

Alessandra Renzetti