

LA COZZA DEI TRABOCCHI verso la DOP

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



A Fossacesia l'evento dedicato all'acquacoltura abruzzese, testimonial lo chef stellato Nicola Fossaceca

Fossacesia, 22 maggio 2023. Tutelare, valorizzare e promuovere la Cozza dei Trabocchi, attraverso l'ottenimento di marchi e certificazioni, ma anche ampliare i protagonisti dell'Organizzazione dei Produttori Acquacoltori della Costa dei Trabocchi per arrivare ad avere un prodotto unico legato all'intero territorio abruzzese. Sono questi gli obiettivi sui quali è al lavoro la OP che coinvolge tre allevatori nello specchio di mare che va da Ortona a Vasto, in collaborazione con il Flag Costa dei Trabocchi, della Regione Abruzzo, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste. Per tracciare un punto del percorso intrapreso e per offrire ad amministratori, ristoratori, associazioni di categoria e giornalisti, l'occasione di conoscere meglio il prodotto, ma soprattutto l'iter già avviato per l'ottenimento di marchi e certificazioni, questa mattina nella splendida cornice di Villa Mayer, a Fossacesia, si è tenuto l'evento **La Cozza dei Trabocchi verso la DOP.**

La giornata dedicata al prodotto della Costa dei Trabocchi si è aperta con un convegno al quale hanno preso parte i principali attori coinvolti nel percorso di valorizzazione e tutela della Cozza dei Trabocchi. Dopo i saluti del sindaco di Fossacesia, Enrico Di Giuseppantonio, a introdurre il tema è

stato Franco Ricci, presidente del Flag Costa dei Trabocchi e del Distretto Agroalimentare di Qualità Abruzzo, ripercorrendo le attività già svolte, quelle in corso e gli obiettivi per l'imminente futuro.

«Da qualche anno gli allevatori dei mitili hanno intrapreso un percorso, molto complesso ma che sicuramente farà bene al prodotto, all'economia e al territorio», ha evidenziato. «Prima ottenendo il riconoscimento come Organizzazione di Produttori, poi ideando un marchio e un relativo disciplinare che, con un gioco di parole, riprendesse il marchio della Costa dei Trabocchi ormai conosciuto anche all'estero. E ora attraverso un doppio percorso: da un lato c'è il marchio collettivo europeo, che è già stato depositato, e poi il riconoscimento del prodotto bio e della DOP. Del resto, il loro è un prodotto che ha già tutte le carte in regola per essere considerato biologico, per cui manca solo il riconoscimento formale. Così come sarà molto importante ottenere la DOP e raggiungere altri due obiettivi: quello di allungare la vita del prodotto attraverso dei semilavorati, e quello di ampliare la OP con l'ingresso di nuove imprese per arrivare ad avere un prodotto univoco, ma con quantitativi più importanti».

A fornire qualche elemento in più sugli impianti e sulle realtà imprenditoriali coinvolte sono stati il presidente Maurizio Di Pietro e Carlo Pavone, due dei tre imprenditori che, insieme ad Antonio Spinelli, fanno parte della OP.

«La nostra Organizzazione si è costituita nel 2017 e oggi conta 3 soci, per un quantitativo di circa 20mila quintali l'anno e circa 50 addetti che lavorano negli impianti nel territorio che va da Ortona a Vasto», hanno ricordato.

«Attualmente lavoriamo per lo più con grossisti, comprendendo un territorio che va da Goro (Emilia-Romagna) a Taranto (Puglia). Il segreto del nostro prodotto sta nell'habitat, perché grazie alla presenza di fiumi e di correnti di acqua

dolce, c'è una qualità delle acque eccellenti e piene di nutrimento per i mitili».

Un contributo più tecnico-scientifico è stato, invece, quello fornito dal docente Pietro Giorgio Tiscar dell'Università di Teramo che ha offerto anche un quadro d'insieme del settore dell'acquacoltura a livello nazionale.

«Secondo i dati dell'Osservatorio europeo sulla Blue Economy», ha riferito, «a livello nazionale ammonta a 600.000 unità il personale che lavora nel settore, di cui il 60 per cento nel turismo, 8.000 persone nel settore dell'acquacoltura e 7.000 dedicate proprio al prodotto cozza. L'operazione di tutela e valorizzazione del marchio rappresenta senza dubbio anche una promozione dell'intero territorio, perché testimonia anche la qualità ambientale della Costa dei Trabocchi.

Sarebbe importante, quindi, utilizzare gli impianti per mettere a punto anche un sistema di monitoraggio rivolto al consumatore che, attraverso un qr code sulla confezione, potrebbe conoscere anche elementi in più sulla qualità delle acque ad esempio. Per quanto riguarda il prodotto, poi, dal punto di vista nutrizionale, la cozza possiede delle indubbe proprietà che potrebbero consentirle addirittura di sostituire alcuni farmaci contro il colesterolo, così come questi impianti e questo territorio non hanno mai avuto particolari allerte dal punto di vista veterinario».

In prima linea, al fianco degli acquacoltori, nel loro percorso verso la DOP è anche la Regione Abruzzo che è intervenuta con il dirigente del Servizio Sviluppo locale ed economia ittica, Francesco Di Filippo.

«Fare sistema e puntare sull'acquacoltura si inserisce perfettamente nella nuova azione strategica della Regione Abruzzo Blue Deal, ha spiegato. «Proprio il 14 giugno ci sarà un nuovo tavolo dedicato a questo settore che sta diventando sempre più centrale come dimostra anche la trasformazione del

fondo Feamp in Feampa, dove la a rappresenta proprio l'acquacoltura. Nella nuova programmazione, sulla quale siamo al lavoro e per la quale vogliamo coinvolgere dal basso tutti gli attori coinvolti, sicuramente è nostra intenzione valorizzare il prodotto e siamo perfettamente d'accordo sul coinvolgimento di nuove imprese e sulla promozione del marchio Cozza dei Trabocchi».

A tracciare le conclusioni, il direttore del Flag Costa dei Trabocchi, Valerio Cavallucci. «La storia di questo territorio ci insegna che ci sono stati dei pionieri che hanno saputo raggiungere risultati straordinari: prima con la salvaguardia e la riscoperta dei trabocchi ormai in abbandono, poi con la trasformazione del vecchio tracciato ferroviario nella nota Via Verde che sta portando tanta visibilità e turismo a questo tratto di costa. Vogliamo proseguire in questa strada, grazie al coinvolgimento delle imprese, della Regione, delle associazioni di categoria, delle amministrazioni locali e con il Flag nelle vesti di facilitatore, affinché questo percorso non sia solo una valorizzazione del prodotto, ma possa contribuire al bene comune di tutto il territorio».

Al termine del convegno, spazio alla conoscenza del prodotto dal punto di vista culinario con un testimonial d'eccezione: lo chef stellato Nicola Fossaceca. «Ho sempre avuto una passione per le cozze», ha rivelato.

«Da piccolo guardavo mia madre che le puliva e poi le rubavo e le mangiavo. È con grande piacere che contribuisco a questo percorso di valorizzazione di un prodotto non solo locale, ma anche eccellente».

Sono state tre le ricette proposte dallo chef, anche in abbinamento con altri prodotti del territorio abruzzese: cozze con fagiolini e peperone dolce di Altino, cozze con spuma di ceci di Navelli e risotto in versione estiva con cozze, crema di bietola, limone candito, aglio rosso di Sulmona e prezzemolo.

PROMUOVI LA TUA MUSICA con Marco Masini

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Ospite Al Contest il 3 Giugno al Teatro Marrucino. De Cesare e Di Croce: "A Chieti gli verrà consegnato il premio per i 30 anni di carriera"

Chieti, 22 maggio 2023. Marco Masini sarà a Chieti il 3 giugno in occasione dell'arrivo in città del Tour Contest **Promuovi la tua musica**, di cui il cantautore toscano sarà ospite e in occasione del quale riceverà un importante riconoscimento per la sua carriera trentennale. La manifestazione dedicata alla musica emergente e prodotta dalla cantautrice milanese Fanya Di Croce, gode del patrocinio del Comune di Chieti, sarà ospitata dal Teatro Marrucino, è alla terza edizione e arriva in Abruzzo dopo aver toccato diverse città italiane e aver interessato anni oltre 3.000 giovani artisti nelle precedenti edizioni.

Le iscrizioni al contest sono possibili entro il 27 maggio su <https://www.promuovilatua musica.it/>

"Il contest metterà in evidenza i giovani talenti, siamo lieti di dare agli artisti emergenti una grande vetrina e di

ospitare in città anche l'esibizione di Marco Masini, una delle voci più importanti del nostro panorama musicale autoriale e melodico – così il vicesindaco Paolo De Cesare, sindaco facente funzioni e assessore agli Eventi – Una presenza, quella di Masini, che sarà sicuramente da stimolo per i giovani che parteciperanno al contest a cui sarà possibile iscriversi fino al 27 maggio prossimo, ma importante anche per la città. A lui e al Marrucino, infatti, sarà consegnato un importante riconoscimento alla carriera. Si tratta, dunque, anche di un appuntamento importante per il nostro teatro, che unisce la possibilità di mettersi in mostra per i nostri giovani, con quella di poter assistere all'esibizione dal vivo di una delle voci più amate e seguite della canzone italiana”.

“Promuovi la tua musica è contest nato per dare supporto alle giovani leve che spesso non hanno la possibilità di fare ascoltare la propria musica alle case discografiche e agli addetti ai lavori – dichiara Fanya Di Croce promotrice e direttore artistico dell'iniziativa – C'è una giuria tecnica, composta da esperti del settore discografico, musicale e giornalistico e la possibilità, per il vincitore del contest, di promuovere la sua musica nel circuito radiofonico dell'evento che unisce oltre 100 emittenti di tutta Italia. Masini è il primo ospite nazionale della manifestazione giunta alla terza edizione, già per questo sarà un appuntamento diverso dai precedenti, che diventerà speciale grazie al riconoscimento che consegneremo a Marco per i 30 di carriera. Si tratta di certo di uno dei cantautori italiani più apprezzati di sempre, con una lunga e prestigiosa carriera, milioni di dischi venduti in tutto il mondo e successi divenuti classici, come “Ci vorrebbe il mare”, “T'innamorerai” e “Bella stronza”.

Ha vinto il Festival di Sanremo 2004 con “L'uomo volante”, mentre nel 1990 si è aggiudicato la vittoria nella categoria novità con “Disperato”.

Una storia importante che sarà raccontata da lui in persona con un'intervista che la ripercorrerà e, ovviamente con il concerto che si svolgerà alle 21.30, dopo il contest che comincerà alle 18. Siamo lieti che tutto questo accada a Chieti, sia per i legami che ho con l'Abruzzo e sia perché il Marrucino è un luogo ideale per l'evento, la sua bellezza ci ha subito catturato e oltre allo spettacolo del 3 faremo anche video e spot promozionali in teatro. Ringrazio l'Amministrazione che ci ha accolto e aperto le porte e la Remax Venere, attività immobiliare di Chieti che con le due titolari e il team affiatato e in espansione, sostiene il nostro progetto.

Abbiamo già una bella risposta da parte del pubblico, prevediamo un teatro pieno, perché sappiamo che stanno arrivando tante richieste da tutto l'Abruzzo, abbiamo comunque deciso di regalare alla cittadinanza 200 biglietti, in modo da dare ai giovani artisti una platea totalmente gremita, i biglietti sono già a disposizione dei botteghini e si può chiamare il Marrucino o recarsi di persona per prenderli. Un grazie anche alla giuria composta da Antonio Vandoni, direttore artistico di Radio Italia, musicale e radiofonico; da Marco Lecci, uno dei produttori più importanti che abbiamo e dal giornalista Paolo Tocco. L'invito è a essere presenti per sostenere i ragazzi e per assistere a una serata davvero speciale di musica ed emozioni".

LA CHIRURGIA MAXILLO-FACCIALE. Grande successo e

partecipazione

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Convegno specialistico. Tra i relatori massimi esperti nazionali del settore

L'Aquila, 22 maggio 2023. Venerdì 19 maggio dalle ore 9:00, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Umane in Viale Nizza 14, si è tenuto all'Aquila il convegno dal titolo "*Multidisciplinarietà in Chirurgia maxillo-facciale*".

L'evento, che ha visto come Responsabile Scientifico il Prof. Filippo Giovannetti, Responsabile U.O.S.D. a D.U. di Chirurgia Maxillo-Facciale del P.O. L'Aquila, si è concentrato sulle problematiche ricostruttive del distretto maxillo-facciale e sulla natura multidisciplinare della chirurgia maxillo-facciale, branca medico-chirurgica specializzata nella diagnosi e nel trattamento delle malattie e dei traumi che riguardano il cranio, il viso, la bocca, il mascellare, la mandibola e/o il collo.

Ad aprire il convegno il Senatore della Repubblica, Guido Quintino Liris, e il Sindaco dell'Aquila, Pierluigi Biondi, che ha ricordato che proprio pochi giorni fa il Dott. Alessandro Ricci e il Prof. Filippo Giovannetti hanno eseguito il primo intervento in Abruzzo neurochirurgico e maxillo-facciale su un giovane affetto da una malattia rarissima, ribadendo dunque anche l'importanza di questi incontri dedicati alla multidisciplinarietà sanitaria in questi ambiti.

Al convegno hanno partecipato relatori accademici e medici primari di unità ospedaliere di rilevanza nazionale, tra cui

il Prof. Valentino Valentini, Ordinario di Chirurgia maxillo-facciale all'Università La Sapienza di Roma, che ha tenuto la lectio magistralis di apertura.

La prima sessione è stata dedicata alla chirurgia ricostruttiva e ha visto come moderatori il Prof. Roberto Becelli, il Dott. Paolo Balercia, mentre come relatori il Prof. Mario Capogreco, il Prof. Massimo Frascaria, il Dott. Fabrizio Spallaccia e il Dott. Domenico Scopelliti.

La seconda sessione, più multidisciplinare nella patologia testa-collo, ha visto invece la moderazione del Prof. Maurizio Iacoangeli, del Dott. Maurizio Ortu e della Prof.ssa Maria Teresa Fadda e gli interventi della Prof.ssa Maria Concetta Fargnoli, del Dott. Alessandro Ricci, del Dott. Ettore Lupi, del Prof. Vincenzo Quinzi, del Dott. Gian Piero Di Marco e del Dott. Andrea Marzetti.

Come dichiarato dal Presidente del convegno, il Prof. Filippo Giovannetti, *“Ormai la tecnologia è entrata a tutti gli effetti anche nella chirurgia maxillo-facciale e sia l'Università dell'Aquila che la ASL1 Avezzano – Sulmona – L'Aquila hanno grandi margini di crescita, sia a livello professionale che di ricerca”*.

L'evento, a cui hanno preso parte più di 100 partecipanti tra cui molti studenti universitari, è stato patrocinato dal Comune dell'Aquila, dal Consiglio Regionale dell'ASL1 Avezzano – Sulmona – L'Aquila e dall'Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri dell'Aquila.

PASTIFICIO dei grani antichi

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Una realtà artigianale che parla tutto abruzzese. Il laboratorio di pasta che è stato fondato nel 1984 da Antonia Trezzi, oggi produce una pasta di grani selezionati tutti provenienti dall'Abruzzo. Tra i tanti progetti anche quello di Rent a Land e di Corsi di Cucina per turisti e scuole

Giulianova, 22 maggio 2023. Tradizione, territorio e innovazione, sono questi i tre ingredienti del Pastificio Artigianale dei Grani Antichi a Giulianova che il prossimo anno compirà 40 anni. Oggi a gestire il pastificio made in Abruzzo al 100% è la fondatrice Antonia Trezzi e suo figlio Simone Renzi, esperto di marketing e di turismo.

La storia inizia nel lontano 1984 quando la signora Antonia, emiliana d'origine, con il DNA da "sfoglina", apre una pasta all'uovo a Giulianova. Negli anni Antonia si avvicina al mondo del grano ed inizia a sperimentare impasti e formati. Con l'aiuto della famiglia decide di aprire, sempre a Giulianova, un laboratorio di pasta artigianale introducendo nuovi prodotti e utilizzando solo farine di provenienza abruzzese. Nasce così il pastificio La Nuova Chitarra.

Per raccontare questa dinamica realtà, il pastificio ha invitato un po' di giornalisti del settore agroalimentare lo scorso 18 maggio.

"È la passione che mi ha spinto – ha raccontato Antonia ai giornalisti- a creare questo nuovo progetto. Per noi, la pasta di qualità inizia dalla qualità degli ingredienti e del

procedimento autentico, seguendo metodi tradizionali e strumenti classici". Tra gli obiettivi del laboratorio c'è quello di salvaguardare la "chitarra" come antico strumento per la preparazione dei "maccheroni alla chitarra", considerati simbolo della cucina abruzzese e del made in Italy di eccellenza.

Oggi il pastificio produce pasta a marchio proprio con il brand Pastificio Artigianale dei Grani Antichi e per conto terzi con il nome Pastificio La Nuova Chitarra.

"Il nostro obiettivo è offrire prodotti – ha detto Simone – che rappresentino l'eccellenza della nostra regione. Abbiamo unito la purezza dell'artigianato della pasta tradizionale con la creatività e la qualità dei migliori ingredienti presenti sul mercato. Il nostro valore aggiunto è sicuramente un'esperienza di 40 anni alle spalle e soprattutto un laboratorio dove facciamo tanta ricerca e innovazione per realizzare nuovi formati e studiare le farine".

La caratteristica della pasta è che esclusivamente trafilata con stampi in bronzo che esercitano sull'impasto una trazione che produce sulla superficie delle microlesioni le quali, a seguito del processo di essiccazione, conferiscono alla pasta quel tipico carattere rugoso e poroso che consente di esaltare al massimo i condimenti.

Un'altra fase importante del processo produttivo della pasta è quello dell'essiccazione che viene svolto esclusivamente a mano e con telai di legno di faggio. *"Per produrre una pasta di qualità l'essiccazione – ha spiegato Simone alla stampa- è condotta in modo da ottenere un'omogenea e uniforme evaporazione dell'acqua. Nel nostro pastificio si utilizzano basse temperature, affinché tutte le caratteristiche nutrizionali e anche organolettiche della semola di grano duro, come sapore e colore non si alterino, ma si esaltino e si conservino in maniera uniforme".*

Il 70% di tutto il processo produttivo è fatto manualmente e l'azienda è completamente digitalizzata.

“Il grano è l'ingrediente principale – ha aggiunto Simone – che contraddistingue questa pasta artigianale, per questo motivo utilizziamo solo prodotti selezionati e di prima qualità. Tutti i cereali sono coltivati e macinati in Abruzzo e sottoposti a rigidi controlli di qualità”.

L'azienda, infatti, possiede in provincia di Teramo, e a L'Aquila per la Solina, circa 60 ettari di terreno tutto coltivato a grano che utilizza per il suo laboratorio. Le paste attualmente realizzate vengono prodotte con grano tenero Moderno, grano duro Senatore Cappelli, grano tenero Solina, anche all'uovo o farcite con ingredienti del territorio come ad esempio zafferano o tartufo.

Un altro servizio importante del pastificio è quello della produzione di pasta per conto terzi con packaging personalizzati di varie misure. Per garantire al meglio l'alta qualità della pasta e la sua filiera di produzione sono applicati dei disciplinari per le fasi di coltivazione, molitura e pastificazione.

Tutti i processi sono tracciati e verificabili attraverso la lettura di un QR code univoco, su ogni confezione di pasta, che dà accesso ai dati di lavorazione compresa la geolocalizzazione del terreno. Tutte le paste sono prodotte con certificazione Bio e in futuro stanno lavorando per ottenere quella Brc, British Retail Consortium.

*“Due i progetti nati durante il Covid, **Rent a Land** e la formazione per i bambini e per i tanti turisti che approdano in Abruzzo. Rent a Land è un progetto – ha spiegato Simone – che permette di affittare un pezzo di terreno a distanza, di coltivarlo e di realizzare la pasta con quel grano. È nato nel 2021 ed è già attivo con clienti locali e nazionali. Un altro aspetto al quale teniamo molto è la formazione. Nel nostro*

laboratorio organizziamo quasi tutti i giorni corsi per privati, per scuole o turisti”.

Tra le curiosità, Simone e Antonia, stanno organizzando a Giulianova un Guinness World Record con più di 200 persone che impasteranno e realizzeranno con lo strumento antico della chitarra i famosi maccheroni.

“La bontà è un valore da tramandare con passione” Questo è il nostro claim – concludono mamma e figlio- L’obiettivo è di ingrandirci mantenendo sempre artigianalità, qualità

ASFALTI, PARTITI I LAVORI anche in via Pescara

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



L’assessore Rispoli: “Procederemo mettendo in sicurezza oltre 2.000 metri quadri di manto stradale e poi procederemo su via Ricciardi”

Chieti, 22 maggio 2023. Partiti i lavori di messa in sicurezza del manto stradale anche in via Pescara, stamane il sopralluogo dell’assessore ai Lavori Pubblici e manutenzioni Stefano Rispoli con il consigliere Enrico Iezzi e il RUP dell’intervento, Rino Conte.

“Comincia un intervento importante su una delle strade più

danneggiate della città – così l'assessore Rispoli – Via Pescara aspetta da anni una riqualificazione, attingendo dalle risorse che abbiamo, con i lavori partiti oggi interverremo sui tratti più danneggiati, questo senza chiudere l'arteria, su cui si transita a senso unico alternato. Nella porzione ricompresa tra via Colle dell'Ara e verso il sottopasso del viadotto di Madonna delle Piane si interverrà solo su una carreggiata, questo perché l'altra parte sarà interessata a breve da lavori che effettuerà Enel sulla rete elettrica e provvederà poi anche agli asfalti.

Stessa cosa accadrà anche su metà carreggiata della vicina via Ricciardi, sull'altra metà della strada opereremo noi, con la ditta che sta lavorando su via Pescara e non appena finiti gli interventi iniziati oggi. In questo modo l'intera carreggiata entro l'anno sarà rinnovata.

Abbiamo chiesto alle ditte la massima celerità, perché i fondi sono già in bilancio, sono dunque disponibili e intendiamo spenderli nel modo più utile e razionale possibile, anche cercando di utilizzare le economie dei materiali, ove possibile, sulle vie vicine ai cantieri: c'è l'urgenza di intervenire, perché il maltempo di questi mesi e le piogge costanti della primavera hanno davvero ridotto le nostre strade in pessime condizioni con crepe e buche su cui stiamo intervenendo.

La manutenzione mancata in questi anni e il fattore intemperie hanno notevolmente complicato la situazione su tutto il territorio, stiamo cercando di coprire i fronti più rovinati, questo combattendo con le enormi difficoltà economiche che l'Ente sta attraversando. Ci siamo inoltre attivati anche per reperire altri fondi da poter utilizzare allo scopo, allargando così il raggio di azione al maggior numero di strade possibili".

BUON COMPLEANNO Roseto

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Grande partecipazione alla cerimonia di premiazione organizzata per festeggiare i 163 anni della città

Roseto degli Abruzzi, 22 maggio 2023. Dieci attività che hanno fatto la storia di Roseto premiate per festeggiare il 163esimo compleanno della Città che cade nella giornata odierna. Una cerimonia carica di emozione e ricordi quella che ieri mattina si è svolta in piazza della Repubblica a Roseto degli Abruzzi.

Una cerimonia, organizzata dall'Amministrazione Comunale, che ha visto la grande partecipazione della cittadinanza e la presenza di tantissimi rappresentanti delle autorità militari, religiose e civili, locali, provinciali e regionali.

Al centro dell'evento, come detto, dieci storiche attività commerciali di Roseto e frazioni a cui è stato reso omaggio per il contributo alla storia del territorio attraverso l'impegno quotidiano. Donne e uomini che per decenni, ogni mattina, hanno sollevato la saracinesca della loro attività commerciale, tanto da diventare un simbolo e un punto di riferimento per l'intera comunità. Attività commerciali, artigianali e dedite alla ristorazione che costituiscono testimonianza storico-culturale del territorio rosetano.

Onore al Merito è il titolo della premiazione, condotta da Francesca Martinelli, che ha visto gli Amministratori Comunali

consegnare le opere musive che il Maestro Bruno Zenobio ha creato per questa occasione. Opere che andranno ad impreziosire gli esterni delle nostre attività storiche e le identificheranno ancora di più come appartenenti proprio alla città e alla cultura di Roseto.

Queste le attività commerciali premiate: Oleificio Di Febo; Italo Ottici; Gelateria Magrini; Abbigliamento Ferri; Marinare (Già Pescheria Leone); Panificio Il Re; Pasta Collevocchio; Hotel Bellavista; Non Tutto ma di Tutto (Elisamarket); Giorgini Auto.

La premiazione diventerà un appuntamento fisso durante le future celebrazioni per la nascita di Roseto e, ogni anno, verranno consegnati altri riconoscimenti alle tante attività storiche, che caratterizzano il tessuto commerciale di Roseto degli Abruzzi.

“Nonostante i 163 anni la nostra è una città giovane e piena di forze – ha detto il Sindaco Mario Nugnes a nome di tutta l’Amministrazione Comunale – Voglio ringraziare tutti gli amministratori, di maggioranza e opposizione, per lo spirito dimostrato in questa occasione e, in particolar modo la Presidente Recchiuti e l’Assessore D’Elpidio per il grande impegno introdotto nell’organizzazione di questo momento. Sono due le parole importanti di questa giornata: Onore e Merito ma, a queste, vorrei aggiungere un’altra, ovvero la parola Comunità.

Per questo ringrazio le tante autorità presenti e i tanti volontari che ogni giorno lavorano al nostro fianco. Ringrazio, poi, tutti i cittadini rosetani che oggi si uniscono ad una storia che vede protagoniste le attività commerciali storiche ma anche gli ex amministratori che rappresentano tutti i sindaci che hanno dato tutte le loro forze perché la città continuasse a crescere.

Noi abbiamo raccolto questo testimone e nel raccogliendolo oggi,

simbolicamente e come primo passo, abbiamo voluto rendere omaggio a dieci attività storiche di Roseto. Una goccia in un oceano, per fortuna, perché la nostra città è veramente un oceano di professionalità. Una città composta da tante e brave persone che ogni giorno si spendono per poter far sì che si possa portare avanti la storia con orgoglio, gioia e spirito di comunità”.

LA CASA NATALE di Francesco Paolo Michetti

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Da oltre un decennio è chiusa al pubblico perché bisognosa di interventi di manutenzione straordinaria

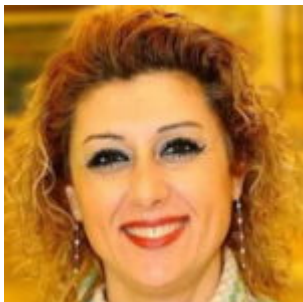
Tocco da Casauria, 22 maggio 2023. Per l'importanza ed il valore simbolico che questo luogo rappresenta, come Consiglieri Comunali del Comune di Tocco da Casauria, avvertiamo l'urgenza e la necessità che sia di nuovo fruibile per la collettività abruzzese e no.

Al fine di produrre un atto concreto che possa sfociare nella realizzazione degli interventi di ristrutturazione necessari alla riapertura della stessa, il Gruppo Consiliare Insieme in Comune Agorà di Tocco ha presentato il Progetto di Legge: *“Riapertura e gestione museale della casa natale di Francesco Paolo Michetti a Tocco da Casauria”.*

Un'iniziativa che mira a coinvolgere tutti i Consiglieri Regionali, in particolar modo quelli della Provincia pescarese, nonché il Presidente della Regione Abruzzo Marco Marsilio – *originario proprio di Tocco* -. Per questo motivo abbiamo rivolto un appello a tutti i massimi rappresentanti regionali, invitandoli a sottoscrivere il PdL in questione a Tocco da Casauria il 27 maggio p.v. nei pressi della casa natale di Michetti, dalle ore 10,00 alle ore 12,30.

IO NEL MONDO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



*Mostra personale d'Arte Contemporanea di Roberta Papponetti
artista a 360gradi*

Chieti, 23 maggio 2023. Pittrice, scultrice, poetessa musicista, consulente artistico, critico d'arte apre la sua preziosa produzione artistica nella famosa e storica Bottega dell'Arte Expo di Chieti in Corso Marrucino. Circa 20 lavori dipinti su grandi tele di canapa con colori ad olio puro di qualità.

Una vasta gamma di tematiche variegata frutto di viaggi, una composizione e scomposizione del passato e presente. La cromia è molto raffinata, unica con sfumature evanescenti.

Le opere sono di grandi dimensioni superano i 100 x 100, attentamente incorniciate, sono esplosioni di colore, onirici...

si spazia dal paesaggio marino al campestre, sono materiche e tridimensionali, catturano lo sguardo dell'osservatore.

In esposizione anche le celebri e raffinate sculture dipinte a mano con maestria: il serpente piumato, la donna con i cesti, gli aztechi e maya rivisitati con pennellate multicolor e intarsi decisamente eloquenti applicazione di mosaici. Bottiglie in vetro ricercate valorizzano la vetrina.

Il 27 maggio alle ore 17 ci sarà la presentazione del libro della scrittrice Roberta Papponetti con letture e canti lirici accompagnati da pianola. La mostra d'arte è arricchita dalla collaborazione dell'associazione il Ponte di Lanciano. Il libro è stato pubblicato dalla Edizioni Costa a breve sarà presentato in uno studio televisivo a Roma. La mostra d'arte aprirà le danze il 23 maggio e sarà aperta al pubblico mattino e pomeriggio.

LA VERITÀ ...

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



... *il contrario della droga*

Avezzano, 22 maggio 2023. Ho visto una bellissima fiction su RAI Play: ***Vivere non è un gioco da ragazzi*** sulle fragilità dei giovani, ma anche dei genitori.

La prof raccontando la sua esperienza giovanile dice: "Avete

18 anni, si vive una sola volta, il contrario della droga è la verità”.

La droga anestetizza, addormenta, nasconde e fa scappare dalla realtà e dalla vita. Non c'è solo una droga stupefacente nel bruciare i neuroni del cervello, ma ci si **droga** di parole, di vanità, di social, di tv, di rumore, di bugie, di maschere, di ipocrisia, di buonismo, di perbenismo. È fondamentale nella propria vita e nella vita degli altri: **la terapia della verità**. Fa un po' male, ma nel tempo fa molto bene e da tanti frutti umani e spirituali.

fra Emiliano Antenucci

[CHIESA APERTA]

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Sorriso ed Ascolto

Chieti, 22 maggio 2023. *Ecco la guida sicura per entrare nella dimensione misteriosa dell'essere umano e del vuoto che lo pervade; un vuoto che cerchiamo di colmare con le cose del mondo senza riuscirci, ovviamente.*

Il vuoto dentro di noi: dimora del Signore, il cielo in noi.

Una condizione, dunque: Dio in noi, ogni giorno, fino alla fine del mondo ...!!!

Don Michele Panissa, Don Panfilo Argentieri: nostre preziose guide.

nm

FILANTROPI O MISANTROPI?

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



di Massimo Brundisini

Politicainsieme.com, 22 maggio 2023. Sul nostro bel Pianeta si muovono personaggi che sono capaci di influenzare gli eventi mondiali, sopravanzando spesso gli stessi governi, grazie alle loro grandi fortune. Vengono definiti, o si autodefiniscono, filantropi, ma permangono dubbi sul fatto che la loro influenza sia realmente esercitata verso il bene dell'umanità.

Lo spunto per queste riflessioni me lo ha dato quello che sicuramente è il più famoso di questi personaggi: Elon Musk, che aveva già ispirato un mio precedente scritto nel quale non lesinava attacchi ad ampio raggio verso quasi tutte le più influenti figure del nostro tempo.

Per non lasciare nessuno indenne dalle sue attenzioni, in un suo recente tweet ha preso di mira il discusso finanziere George Soros. In particolare, ha detto, sarcasticamente: *"Soros mi ricorda Magneto (paragonandolo al super criminale mutante del fumetto X-Men). Riferendosi poi all'acquisizione*

del gruppo Vice, ha poi continuato negando che Soros sia animato da buone intenzioni: Non le ha. Vuole erodere il tessuto stesso della civiltà. Soros odia l'umanità".

Non sono certamente accuse di poco conto. Di certo è risaputo che Soros sia un personaggio controverso: con la sua Open Society foraggia Ong immigrazioniste, rivoluzioni colorate e partiti politici (vedi + Europa della Bonino). Le ONG che fanno capo all'Open Society sono letteralmente centinaia in tutto il mondo, e secondo molti non nascono con fini altruistici, ma tutte promuovono operazioni tese a destabilizzare l'ordine sociale mondiale.

Che abbiano spesso una funzione destabilizzante lo si intuisce dal ruolo avuto durante il colpo di stato in Ucraina. Vi aveva dedicato un post Remocontro, il sito di Ennio Remondino, una mini-inchiesta sulle Ong umanitarie e il ruolo di NED (i tristemente famosi esportatori di democrazia a tutti i costi, compreso l'eliminazione fisica dei presunti beneficiari, un'ipocrisia di dimensioni galattiche) e CIA nel paese dove operavano ben 150 Ong.

*"È ormai assodato che Soros è stato profondamente implicato nelle proteste di Piazza Maidan a Kiev e nel colpo di stato violento che ha cacciato un governo democraticamente eletto in nome dei **valori Europei** ...", scrive Zerohedge. E ora sappiamo quanta distruzione e quanti morti ha provocato quel gioco spregiudicato di un soggetto già famoso per aver determinato il crollo della lira e della sterlina con le sue speculazioni. In Ungheria sono affissi manifesti giganti con la sua foto e la scritta: **Nemico pubblico numero uno.***

In Italia ha gran sèguito: possibile che non si debba registrare mai una critica sull'operato di questo battitore libero capace di sconvolgere gli equilibri della nostra esistenza?

Quanta parte del suo patrimonio di 25 miliardi di dollari

utilizza per condizionare le coscienze?

E allora è giusto chiedersi: filantropo o piuttosto misantropo, come afferma Elon Musk?

E la stessa domanda ce la possiamo porre nei riguardi dell'altro grande burattinaio, Bill Gates, per i maligni Kill Gates. Le sue fondazioni, nominalmente filantropiche, che sembrano mirare ossessivamente a vaccinare tutti i bipedi umani, anche contro il mal d'auto o il mal di pancia, in India sembra che in realtà facessero sperimentazioni non autorizzate. Di seguito due link al riguardo: – Dipali Ojha: "La giustizia indiana è pronta a processare Bill Gates per crimini contro l'umanità".

E allora mi sembra giusto chiederci: possibile che un privato esperto di computer sia il principale sovvenzionatore dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) con poteri discrezionali non valutabili?

In proposito potrebbe forse risultare utile sapere che il gran benefattore (o millantatore) è l'erede di una dinastia che si era sempre distinta per sostenere le tesi malthusiane ed eugenetiche. In questo articolo di Maurizio Blondet si possono ritrovare alcune notizie interessanti ed una foto particolarmente esplicativa.

Ecco due brevi estratti dall'articolo:

In Mein Kampf , pubblicato nel 1924, Hitler cita con lode l'ideologia eugenica americana. Fin dal 1926 la Rockefeller Foundation finanziò ampiamente il Kaiser Wilhelm Institute of Antropology, Human Heredity ee Eugenics di Berlino, che in seguito ispirò e condusse esperimenti di eugenetica nel Terzo Reich.

Fu nonno Gates a creare, nel 1913, la Rockefeller Foundation (ma che si tratti del nonno di Gates è stato smentito, nde): il primo strumento in cui, sotto la voce beneficenza, i

*miliardari americani attuano la forma di **ingegneria sociale** e di politica che desiderano imporre ai governi. Ogni altra **foundation**, fino alla Open Society di Soros, sono create su quel modello originale. Di fatto, prestigiosi uffici studi (basti dire che la Rockefeller ha selezionato e promosso personalità come Henry Kissinger) al servizio del padronato, ma in regime di paradiso fiscale. Quando leggete **no profit foundation**, è di quello che si tratta.*

Tutte queste considerazioni, partite dall'outsider e forse finalmente, a modo suo, vero filantropo, Elon Musk, che si esprime a ruota libera, e lo ringraziamo per questo, forse potrebbero servire a meglio difenderci da questi inquietanti figure che condizionano pesantemente le nostre esistenze, una sacrosanta azione di legittima difesa.

<https://www.politicainsieme.com/filantropi-o-misantropi-di-massimo-brundisini/>

STRA-VAGANTI Voci Sorde dalla Mente

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Un viaggio nella memoria degli ex manicomi italiani, a Santa Maria Bitetto, il 28 maggio

Teramo, 22 maggio 2023. Domenica 28 maggio a Santa Maria

Bitetto andrà in scena lo spettacolo teatrale *Stra – VAGANTI, VOCI SORDE DALLA MENTE* con Nancy Fazzini, Sara Palladini, Ilenia Molinis; un viaggio nella memoria degli ex-manicomi italiani.

Uno spettacolo duro, emozionante, coinvolgente. Le performer attraverso musica, danza e teatro *giocano*, mettendo a confronto la vita degli internati di un tempo con quella che viviamo ai nostri giorni. Gli spettatori *vivono* così in prima persona la realtà manicomiale, viaggiando nei luoghi e nelle situazioni di internamento. Musica, teatro e danza danno parola ai pensieri degli internati. Voci negate di tanti, uomini e donne, rinchiusi nei manicomi, voci che si liberano da quei muri freddi ed incrostati di rabbia, grida, suppliche e silenzi, voci che meritano di essere ascoltate.

La sceneggiatura teatrale ha ispirazione anche dal libro *La nave dei folli* di Marcello Mazzini edito da Artemia Nova Editrice. Seguirà dibattito con gli studenti con il dott. Francesco Saverio Moschetta, Tiziana De Angelis (scrittrice), Maria Teresa Orsini (editrici).

Introduce lo scrittore Enzo Delle Monache. Lo spettacolo si deve all'organizzazione e alla dedizione di Paola Salvatore e Simonetta Sacripanti. Obbligatoria la prenotazione. Spettacolo a contributo di euro 10.

OVIDIO RUNNING in Europa

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Il progetto Erasmus score 2022-2024 prima mobilità

Sulmona, 22 maggio 2023. *Costanza (Romania):* Ovidio running sbarca a Costanza. La manifestazione podistica nata a Sulmona, dalla collaborazione tra Runners Sulmona, Polo Liceale Ovidio e l'associazione no profit Ecos, con l'obiettivo di unire diversi paesi europei, promuovendo lo sport e la cultura nel nome del poeta latino, ha fatto in questi giorni in Romania. L'iniziativa rientra nell'ambito del progetto Erasmus Sport Score 2022-2024 di cui è partner l'IIS Ovidio.

La delegazione ovidiana è stata composta da tre atleti: Valentino Tomassetti (classe 1B del liceo motorio) che si è classificato al terzo posto nella gara dedicata ai Giovani Runners; Sara Scuderi e Jeona Pireci (classe 4B liceo motorio) che hanno preso parte alla gara competitiva, dove Sara ha conquistato il bronzo.

In gara anche atleti dell'associazione Runners Sulmona, tra cui il vicepresidente Luca Ciaccio. Insieme a loro a Costanza anche il presidente di Ecos, Valerio Di Tommaso, che ha illustrato il progetto "Ovidio Running" a tutte le delegazioni partecipanti.

A rappresentare il polo liceale Ovidio a Costanza c'erano anche le studentesse Nathaly Meneses Cordova (3I Linguistico) e Francesca D'Agostino (2A Liceo economico-sociale), che, insieme alle altre studentesse dello staff Francesca Palazzone, Emma Tibulca (2A) e Giulia Colella (3I Linguistico) hanno avuto e avranno il compito di curare la comunicazione ed il monitoraggio dell'organizzazione dell'evento che replica quello che si svolge a Sulmona. La delegazione rientrerà in

città domani.

«La nostra mission in Score», spiega la referente dei Progetti internazionali dell'IIS Ovidio, Emanuela Cosentino «è quella di entrare nel vivo dell'azione, condividendo con i partner la nostra "Guida Ovidio Running", verificare, nell'evento a Costanza, il rispetto del regolamento e delle caratteristiche della manifestazione, trovare ispirazione per delle pubblicazioni su Ovidio che possano far conoscere il poeta ad un pubblico più vasto ed eterogeneo come quello che verrà coinvolto in tutti gli eventi del progetto». Il prossimo appuntamento sarà a Sulmona, il 17 settembre, con la nostra Ovidio Running; poi sarà la volta della Grecia (a novembre) e della Romania (a maggio). Le attività si concluderanno nel 2024.

Con gli studenti a Costanza in questi giorni ci sono le docenti Antonella Zarrillo (preparazione atleti) e Ann Silla (per la comunicazione). Insieme a loro e alla professoressa Cosentino, costituiscono lo Staff del progetto i docenti Carolina Lettieri e Teresa Sciarra (Coordinatrici Ovidio Running Sulmona), Alessandro Bencivenga (esperto di Ovidio), Graziano Litigante (Supporto all'organizzazione).

*«La presenza del nostro Istituto a Costanza e la partecipazione alla corsa podistica Ovidio Running», **afferma il dirigente scolastico, Caterina Fantauzzi**, «ha suggellato questa collaborazione con Facoltà di Scienze Motorie dell'Università di Costanza che, iniziata ufficialmente nel 2016, continua e si consolida con questo progetto Erasmus che ci vede protagonisti, insieme con tutti gli altri partner.»*

Annalisa Civitareale

STREET FOOD TIME a L'Aquila

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Ottava edizione del festival del gusto e dei sapori autentici. Dal 25 al 28 maggio al Parco del Castello l'evento organizzato da Blunel

L'Aquila, 22 maggio 2023. Torna puntuale come ogni anno Street Food Time, il punto di riferimento del gusto e delle eccellenze gastronomiche made in Italy. L'appuntamento è da giovedì 25 maggio a domenica 28 al Parco del Castello all'Aquila. L'evento, organizzato da Blunel, che quest'anno conta la sua ottava edizione nel capoluogo abruzzese, è un momento unico per tutti gli appassionati del festival. Con le sue numerose offerte culinarie provenienti da ogni regione d'Italia, pronte a soddisfare ogni palato e accompagnate da esclusivi abbinamenti con birre artigianali.

La manifestazione, che è come di consueto a ingresso gratuito, inizierà ogni giorno alle ore 11.00 del mattino e proseguirà fino alla mezzanotte, offrendo agli ospiti ricche colazioni, gustosi aperitivi, pranzi, cene, merende e persino stuzzicanti spuntini di mezzanotte.

Le offerte gastronomiche sono quelle che raccontano la tradizione italiana della buona cucina, perfettamente rappresentata dalle specialità provenienti dai singoli territori.

Il Lazio presenta la famosa porchetta dei Castelli Romani rivisitata in dimensione street. La tradizione che diventa innovazione propone quindi le coppiette di suino cotte a bassa

temperatura, marinate, panate e fritte. Tra queste porka coppietta piccante, porka coppietta dolce e porka coppietta affumicata. La Capitale propone inoltre deliziose polpette alla carbonara, alla cacciatora, cacio e pepe, all'amatriciana e pesto e pistacchio e la deliziosa saccoccia romana con coda alla vaccinara e fonduta di pecorino, con stracciatella di bufala, crudo e pesto di basilico e all'amatriciana.

Dalle Marche arrivano gli hamburger di scottona, serviti con pane fatto in casa, salse artigianali e pomodori freschi, e le immancabili olive all'ascolana, classiche, vegetariane e al tartufo, cotte al momento e servite in cartoccio.

Dalla Campania arriva invece il classico panuozzo, preparato con ingredienti accuratamente selezionati. Tra i più gourmet c'è "Nato di notte", un fragrante panuozzo di Gragnano farcito con speck, pecorino, noci e miele.

La Toscana propone un prodotto di eccellenza tutta italiana: il panino fatto con grani antichi, farcito con succulenta carne di maiale 100% italiana, cotta per dodici ore a bassa temperatura, marinata e sapientemente speziata.

Il Salento partecipa con la tradizionale puccia, farcita con straccetti di manzo e burrata; con il fumante cartoccio di bombette di Cisternino e taralli; con cime di rapa, pomodori secchi e caciocavallo pugliese.

Sempre presente l'Abruzzo con i suoi arrostiticini, i conosciutissimi spiedini di carne di pecora o di castrato, che sono strettamente legati alla tradizione pastorale dell'Abruzzo e al conseguente consumo di carne ovina.

La Sicilia propone gli arancini, i cannoli farciti al momento con ricotta di pecora, canditi e gocce di cioccolato, e le cassatine.

E poi l'esplosione di gusto dell'hamburger di chianina, che è

una certezza per il pubblico di Street Food Time, hot dog, asado, empanadas e bife argentini. L'angolo dessert si arricchisce invece con i donuts ricoperti di glassa, confettini o cioccolato.

Ad accompagnare i sapori della cucina italiana più autentica, con qualche tocco internazionale, ci sono le sessante tipologie di birre artigianali selezionate tra i migliori birrifici dello Stivale.

Insomma, il festival del cibo di strada di qualità si ripropone anche quest'anno come una certezza tra i più apprezzati eventi gastronomici italiani.

Barbara Del Fallo

ITALIA CUP, Lamante ancora sul podio

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Pescara, 22 maggio 2023. Il pescarese Domenico Lamante è il vincitore overall dell'Italia Cup a Formia, seconda tappa del circuito nazionale dedicato alla classe Ilca, ex Laser.

Il diciottenne, cresciuto agonisticamente nella Lega Navale di Pescara, è ora legato al Circolo Velico Porto Civitanova. Il giovane campione aveva già vinto la prima tappa dell'Italia

Cup ad Ortona a marzo.

A Formia, nel suggestivo scenario del Golfo, hanno gareggiato 420 imbarcazioni Ilca categorie 4, 6 e 7. L'evento è stato organizzato dal Circolo Nautico Caposele.

ASSOSINDERESI AWARDS seconda edizione del premio letterario

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Bovisio Masciago, 3 Giugno 2023 Teatro alla Campanella

Bovisio Masciago, 22 maggio 2023. Si terrà il 3 Giugno alle ore 16:30 presso il Teatro La Campanella la seconda attesa edizione del Premio Letterario Assosinderesi Awards. La cerimonia è organizzata da Assosinderesi, l'associazione che ha come mission la promozione di cultura etica nelle arti e nel business, in partnership con la Rete Tikitaka Equiliberi di Essere e con Ristopiù Lombardia Spa.

Il Premio letterario, a tema libero, dedicato ai Libri Editi ed Inediti, è articolato in tre categorie: Narrativa, Poesia, Saggistica. Dunque, romanzi, raccolte di racconti, opere poetiche, sillogi, e temi vari come marketing, finanza, economia, storia e filosofia.

Il Premio prevede per i vincitori di ogni categoria, oltre a una targa o un trofeo, ampia visibilità all'interno dei canali di comunicazione a disposizione dell'associazione Assosinderesi, come la partecipazione in qualità di ospiti d'onore alla consueta rubrica on line *Ti presento una penna*, che da alcuni anni promuove i libri di giovani e affermati autori.

Per i vincitori del primo Premio delle categorie Opere Inedite è prevista altresì la pubblicazione gratuita delle loro opere presso Edizioni Helicon di Arezzo. La casa editrice fornirà infatti ai vincitori primi classificati delle sezioni Libri Inediti regolare contratto editoriale. Le opere saranno inserite, inoltre, in specifiche collane e distribuite attraverso i canali diretti della casa editrice.

Durante la cerimonia di premiazione del Premio Letterario Assosinderesi, l'associazione ha previsto la consegna di alcuni riconoscimenti alla carriera, gli "Assosinderesi Awards per la promozione di cultura etica", dedicati a eccellenze che si sono distinte per l'impegno nella promozione di cultura etica che oggi, più che mai, si configura come un fattore strategico al pari dell'innovazione, dell'efficienza creativa e della responsabilità sociale d'impresa.

La Presidente del Premio, Donatella Rampado, ha coinvolto una Giuria di alto livello, appartenente al mondo accademico, culturale, artistico, legale e del business, tra cui, in ordine alfabetico, Enzo Bacca, Giovanna Bonaiuti, Riccardo Busetto, Antonio Colandrea, Carmelo Consoli, Marisa Cossu, Franca Donà, Maurizio Donte, Sonia Giovannetti, Caterina Guttadauro La Brasca, Paola Marras, Adriana Masi, Angioletta Masiero, Roberto Mestrone, Giuseppe Milella, Anna Montella, Rosella Murano, Goffredo Palmerini, Laura Parigi, Claudia Piccinno, Marina Pratici, Annalisa Rodeghiero, Sara Rodolao, Mina Rusconi, Francesca Sassano, Evaristo Seghetta, Patrizia Stefanelli, Giuseppe Terranova, Sonia Vatterona, Rossana Veneziano.

Un parterre di assoluta eccellenza presenzierà in qualità di Presidenti per ciascuna categoria: per la Narrativa il prof. Orazio Antonio Bologna, Presidente onorario Certamen Apollinare Poeticum; per la Poesia il dr. Rodolfo Vettorello, candidato al Premio Nobel per la Letteratura; per la Saggistica il prof. Hafez Haidar, candidato al Premio Nobel per la Pace.

“La vita ci offre continue sfide ed è solo la conoscenza che può renderci liberi, promuovere cultura non è solo un diritto ma anche un dovere di chi ancora desidera un futuro migliore”, afferma Donatella Rampado, Presidente di Assosinderesi.

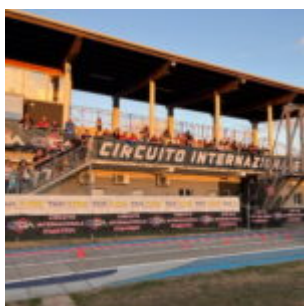
Il Premio Letterario Assosinderesi Awards, Seconda Edizione, è realizzato da Assosinderesi in partnership con la Rete TikiTaka – Fondazione della Comunità di Monza e Brianza, il progetto avviato nel 2017 all'interno del programma di Fondazione Cariplo dedicato al Welfare di comunità. L'evoluzione della Rete TikiTaka nasce dal lavoro promosso dal nucleo strategico del progetto in connessione con la Fondazione della Comunità di Monza e Brianza. Aderiscono, per la tenuta della Rete, oltre trenta tra associazioni, cooperative e istituzioni operative negli ambiti di Monza e di Desio e di altri territori della provincia: obiettivo quello di rendere le comunità più accoglienti e inclusive nei confronti delle persone con fragilità. Sono coinvolte oltre 1000 persone con disabilità, 830 famiglie, 6.000 studenti, 12 comuni, 55 aziende, 250 associazioni e agenzie educative.

Il Premio Letterario gode di meritevoli patrocini culturali: La Camerata dei Poeti di Firenze, WikiPoesia Enciclopedia Poetica, Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare ONLUS di Rovigo, Gruppo Autori Polesani, Associazione Culturale Giglio Blu di Firenze, Associazione La Brunella, La Luna e il Drago Caffè Letterario, Podere Alberese, Cenacolo Internazionale di Arti e di Lettere “Le Nove Muse”. Media partner dell'evento sono: Edizioni Helicon, Ristopiù Lombardia SpA, Banca Valsabbina, Agenzia di Comunicazione Baobab.

Per poter partecipare alla cerimonia è necessario richiedere l'invito entro il 24 maggio scrivendo un'e-mail a premioletterario@assosinderesi.it

AL CIRCUITO INTERNAZIONALE d'Abruzzo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Il campionato italiano velocità junior

Ortona, 22 maggio 2023. Al via la stagione del Civ Junior che inizierà sabato 27 e domenica 28 maggio a Ortona nel Circuito Internazionale d'Abruzzo, per concludersi a metà settembre a Varano. Le categorie interessate alla gara sono l'Ohvale 110, 160 e 190 e le Prime Pieghe. L'evento è promosso da Federmoto e sarà trasmesso in diretta streaming e sul sito di Federmoto.it. Durante le due giornate di gara si svolgeranno le qualifiche e successivamente le competizioni in pista. Domenica 28, dopo la corsa, avrà luogo la premiazione sempre all'interno dell'impianto ortonese.

Per venerdì 26 maggio, invece, sono in programma le prove libere delle categorie in gara. Inoltre, il Civ Junior, quest'anno, avrà un fitto calendario con diverse tappe nei più grandi circuiti italiani. Dopo il primo round a Ortona, il campionato si svolgerà l'11 giugno a Magione, il 2 luglio a Modena, il 23 luglio a Viterbo, il 6 agosto a Cervestina e il

17 settembre a Varano.

Il direttore del Circuito Internazionale Nicola Maccaferro: «Dopo l'Europeo minimoto che si è svolto nel nostro impianto il 5, 6 e 7 giugno scorso dove si sono sfidati tanti piccoli piloti internazionali, siamo pronti per quest'altro grande appuntamento di sport. Sabato e domenica ospiteremo il CIV Junior e il nostro impianto sarà di nuovo protagonista sulla scena nazionale. Un lavoro costante, il mio e quello della proprietà, che ha permesso di realizzare un programma stagionale ricco di eventi e di manifestazioni sportive degno dei più importanti circuiti italiani».

VELA, Trofeo Optisud 2023

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



A Pescara si conclude con successo il circuito nazionale della FIV

Pescara, 22 maggio 2023. Sarebbe stato meglio avere un po' più di vento ma i velisti sanno bene che le condizioni meteo non si possono prevedere a lunga scadenza e sono soddisfatti comunque di questa tappa finale abruzzese del Trofeo OptiSud 2023, un appuntamento ormai classico della Federazione Italiana Vela dedicato agli atleti più giovani, veri campioni del presente e soprattutto del futuro.

Sabato primo giorno di regate con vento sui 7 nodi e qualche

goccia di pioggia che si conclude con 2 prove per la Divisione A e 1 prova per la Divisione B mentre niente di fatto il secondo giorno, domenica, che si chiude senza competizioni per mancanza di vento. Un Torneo che ha risentito molto in tutte e tre le tappe nazionali (Formia, Santa Caterina di Nardò e Pescara) della variabilità delle condizioni meteo marine. Ma il porto turistico Marina di Pescara e le associazioni veliche unite che hanno organizzato la manifestazione (Circolo Nautico Pescara 2018, Lega Navale Italiana di Pescara e ASD Svagamente) con il patrocinio del Comune di Pescara hanno siglato giornate straordinarie di sport e condivisione della passione per la vela, con centinaia di giovani ed entusiasti atleti giunti da varie regioni italiane con staff e famiglie al seguito.

Vince il Trofeo OptiSud 2023 Emanuele Napolitano del Reale YCC Savoia di Napoli che si è così aggiudicato la partecipazione al Campionato del Mondo Optimist previsto in Spagna dal 15 al 25 giugno, seguito da Gianmarco Russo (Circolo Vela Bari), il pescarese Nicola Di Pilla (Circolo Vela Bari), Francesco Stabile (Cus Bari) e Antonio Pane (Reale YCC Savoia). Nella Divisione A femminile ancora una vittoria per il Reale YCC Savoia con Maria Paola Di Martino, mentre al secondo posto si è piazzata Maria Carla Montanaro (Circolo Vela Bari), terza Sara Maione (GDV LNI Napoli), quarta Sofia Salzano (Circolo Canottieri Irno) seguita da Melissa Falica (Club Canottieri Ruggero Lauria).

Nella Divisione B vince Edoardo Mortillaro (Vela Club Palermo) seguito da Michele De Michele (Circolo Vela Bari) e Marco De Nicolò (Circolo Vela Bari). Divisione B femminile sale sul primo gradino del podio Elena Guidi (Vela Club Palermo), al secondo Valentina Anita Colella (Circolo velico Reggio) e terza Zoe Balestrieri (Circolo del Remo e Vela Italia).

Vincitori ex equo della singola tappa pescarese nella Divisione A Gianmarco Russo (Circolo Vela Bari) e Claudio Crocco (Tognazzi Marine Village) mentre nella categoria

femminile vince Maria Paola Di Martino (Reale YCC Savoia). Nella Divisione B primo Marco De Nicolò (Circolo Vela Bari) e nella categoria femminile Elena Guidi (Vela Club Palermo).

La fortunata vincitrice a sorteggio di una imbarcazione completa Optimist messa in palio dalla Federazione Italiana Vela è stata Sofia Del Sordo del circolo Gargano Sailing.

Soddisfatti i presidenti dei circoli velici organizzatori Alessandro Pavone (Circolo Nautico Pescara 2018), Antonino Lamante (Lega Navale Italiana sezione di Pescara) e Mauro Di Feliciantonio (ASD Svagamente) e il presidente della IX Zona FIV Abruzzo e Molise Dominico Guidotti.

SPORT E SOLIDARIETÀ: un binomio perfetto

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



Si alimenta con il costante contributo della scuola che ne cura la forma e la sostanza

Roseto degli Abruzzi, 22 maggio 2023. La Festa nazionale dello Sport Scolastico, in programma sulla Riviera Teramana dal 22 al 26 maggio, segnata dalla terribile alluvione che ha colpito la Romagna, ne è stata una prova lampante. In un battibaleno, alle prime notizie degli eccezionali eventi meteorologici che hanno piegato l'area romagnola, il mondo scolastico ha

attivato la macchina degli aiuti che, da allora, non ha avuto sosta. Per questo, una trentina di ragazzi delle Scuole superiori di I grado provenienti dalle aree colpite dal maltempo arriveranno regolarmente in Abruzzo e saranno della partita. A loro, in particolare, va il pensiero del direttore scolastico regionale dell'Abruzzo, Massimiliano Nardocci.

“Martedì prossimo a Giulianova” dice il direttore Scolastico Regionale, Massimiliano Nardocci, *“ci sarà l'inaugurazione della festa nazionale dello sport scolastico. Circa 2000 studenti delle scuole medie confluiranno da tutta Italia sulla costa teramana per le finali nazionali delle principali discipline sportive, all'insegna dell'inclusione, della socialità e del fair play. Sarà l'occasione di manifestare la nostra solidarietà alle popolazioni dell'Emilia-Romagna duramente colpite dalle alluvioni.*

Lo sport si conferma strumento di trasmissione di valori di solidarietà e amicizia. In Abruzzo” prosegue Nardocci, *“puntiamo molto sul rilancio della pratica sportiva nelle scuole, disciplina fondamentale per la crescita dei ragazzi. L'evento della festa nazionale dello sport segue tante altre manifestazioni di livello nazionale ed internazionale ospitate in Abruzzo e contribuirà sicuramente allo sviluppo delle attività motorie. Puntiamo molto al consolidamento dei valori di legalità, spirito di squadra, inclusione e contrasto del bullismo. Un ringraziamento particolare”,* conclude il direttore scolastico regionale, *“a tutti coloro che si sono impegnati nell'organizzazione dell'evento, al coordinatore regionale per lo sport Antonello Passacantando, a tutta la sua squadra ed al territorio teramano che ha accolto l'evento con entusiasmo e grande partecipazione”.*

Un gesto di attenzione che arrivato forte e chiaro in Romagna. *“Abruzzesi gentilissimi, brava gente che conosce, come noi ora, il dolore delle catastrofi naturali”,* confessa Rossana Cavallo, docente della Scuola Media Ricci-Muratori di Ravenna, *“ma, senza tema di smentite, si può dire tranquillamente che*

tutti gli italiani sono per natura solidali. E, adesso, lo stiamo vedendo anche noi qui, nel ravennate, dove la situazione è a dir poco drammatica. Molta gente che conosco, per sfuggire alla furia dell'acqua, ha dovuto rifugiarsi ai piani alti, per non parlare dei tanti evacuati. È un momento, per noi, tragico che sembra non avere fine. Continua a piovere, ormai senza sosta da giorni e, per fortuna il rischio che il Savio torni ad aprirsi un altro varco è del tutto scongiurato perché la famigerata falla è stata chiusa.

Conforta, però, vedere così tanti giovani imbracciare pale e badili per spalare fango e detriti che lascia ben sperare per il futuro. Restano, comunque, i danni morali e materiali, incalcolabili che, solo chi ha visto questo disastro, può immaginare. Per farsene un'idea", aggiunge Rossana Cavallo, "basta sapere che le saline di Cervia, che davano il rinomatissimo sale dolce, sono notevolmente danneggiate. Nei ragazzi, però, c'è la voglia di dimenticare e ricominciare, per questo arriveranno in Abruzzo più carichi che mai. La notizia più bella è che tutti gli studenti hanno dato la conferma della propria partecipazione e che non ci saranno defezioni di sorta.

Questo significa che stanno tutti bene e, dopo un'esperienza del genere, non è un fatto proprio trascurabile. Se che l'Ufficio Scolastico Regionale d'Abruzzo si è adoperato per metterci a disposizione materiale e tutto quanto può servire alla bisogna. Per questo, e non solo per questo, non finiremo mai di ringraziarli. Visto il grande cuore degli abruzzesi", **conclude Rossana Cavallo**, "daremo un segno della nostra riconoscenza portando giù la piadina, simbolo della Romagna. A proposito si può sposare con gli arrosticini?".

TERRE SONANTI, paesi in festa

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 22 Maggio 2023



A Fontecchio laboratori gratuiti di teatro, voce, musica e pupe danzanti tra i docenti la cantante italo-argentina Enza Alejandra Prestia, l'attore Andrea Cosentino, l'artista Massimo Piunti, il musicista americano Arrington De Dyonisio

L'Aquila, 22 maggio 2023. Al via a Fontecchio, in provincia dell'Aquila e nel Parco regionale Sirente Velino, l'avventura di "Terre sonanti: canti, storie e paesi in festa", che fino al 24 giugno proporrà, con partecipazione gratuita, laboratori teatrali, artistici, musicali, di realizzazione delle pupazze danzanti e sculture sonore. Sempre partendo dalla materia grezza del genius loci del territorio, e dai talenti, sogni e desideri che è capace di esprimere, con spettacoli e performance conclusivi lungo il fiume Aterno e nei vicoli e piazzette del paese.

L'iniziativa è a cura di Libera Pupazzeria, con ideazione e direzione artistica Silvia Di Gregorio in collaborazione con realtà attive a Fontecchio, che sta diventando una fucina culturale e artistica, forse unica nel suo genere nelle aree interne degli Appennini, ovvero La Kap, Le Officine, la Libera Pupazzeria e il Centro di educazione ambientale Torre del Cornone.

Sostenitori del progetto sono l'Università degli studi dell'Aquila, nell'ambito di "Aria – Festival di teatro; Incubatore di creatività", e il Comune di Fontecchio.

Primo appuntamento, domani lunedì 22 maggio alle ore 16, in

piazza del Popolo (oppure, in caso di pioggia, a Le Officine) la presentazione del laboratorio di canto popolare e ritmica "Risonanze: suono, vibro, mi relaziono", che si svolgerà dal 22 al 25 maggio, condotto dall'italo-argentina Enza Alejandra Prestia, musicista, cantante e danzatrice, e introdotta da Alessio Di Giulio, del Centro di educazione ambientale Torre del Cornone, che condurrà alla scoperta del paese medievale e del territorio circostante, dove visse il grande matematico e geografo rinascimentale Pico Fonticulano, e in tempi recenti il disegnatore satirico Pino Zac.

A seguire dal 5 al 7 giugno, il laboratorio dell'affermato artista giuliese, da anni a L'Aquila, Massimo Piunti, dedicato alla costruzione delle pupazze danzanti, e di sculture sonore.

E ancora, "La Voce Primordiale", dal 19 al 21 giugno, laboratorio di ricerca vocale e sonora, condotta da Arrington de Dionyso, noto artista e musicista sperimentale americano, cofondatore dell'Olympia experimental music festival, e "Dietro", cantiere teatrale sulla maschera e il racconto a cura del drammaturgo, attore e regista chietino Andrea Cosentino, insignito del premio Ubu, il riconoscimento di teatro più importante in Italia, e sempre dal 19 al 21 giugno "Telestreet - video inchiesta autarchica comunitaria", interviste ludiche condotte con gli abitanti di Fontecchio a cura di Cosentino e della filosofa Margherita Masé.

I laboratori si svolgeranno in vari luoghi del paese e del territorio e la partecipazione è gratuita. Per informazioni ed iscrizioni si può telefonare al numero 347.9525370.

Il 23 Giugno andrà dunque in scena una performance artistica e musicale itinerante dal fiume Aterno al paese di Fontecchio, e il 24 Giugno lo spettacolo di comunità di restituzione dei laboratori.

Collabora alla realizzazione del progetto, l'attore avezzanese Alberto Santucci. La documentazione video sarà a cura

dell'artista visuale e regista peruviano, ora residente a Fontecchio, Sebastian Alvarez.

“Attraverso i laboratori artistici, teatrali e musicali si andrà ad esplorare e rintracciare segni e simboli iscritti tra le mura del paese di Fontecchio e nella natura circostante. Protagonisti saranno gli abitanti del paese, e sarà l'occasione per far conoscere il territorio agli studenti universitari – spiega di Gregorio -. Il centro di educazione ambientale Torre del Cornone ci condurrà alla scoperta dei sentieri e del paesaggio della valle, alla ricerca di tracce della sua storia antica e recente, della sua evoluzione biologica, dei segni del rapporto che uomini e donne hanno sviluppato nei secoli con la natura circostante tra attrazione, simbiosi e abbandono. La sinergia tra studenti, abitanti e associazioni renderà possibile rivolgere un altro sguardo sul territorio e sul paese, scoprire possibilità che non aspettano altro che esser ridestate e vissute”.

IL PROGRAMMA

22 Maggio

Passeggiata alla scoperta del paese e del territorio di Fontecchio

con Alessio Di Giulio e Enza Alejandra Prestia

ore 16 – piazza del Popolo

22-23-24-25 maggio

“Risonanze: suono, vibro, mi relaziono”:

laboratorio di canto popolare e ritmica condotto dalla musicista Enza Alejandra Prestia

ore 16-19 – piazza del Popolo

5-6-7 Giugno

Pupe danzanti

costruzione delle pupazze e di allestimenti scenografici a cura di Massimo Piunti

ore 16-19 – Libera Pupazzeria

18 Giugno

Passeggiata alla scoperta del territorio di Fontecchio

con Alessio Di Giulio e con Arrington de Dionyso e Andrea Cosentino

ore 17 – partenza da piazza del Popolo

19-21 Giugno

“Telestreet – videoinchiesta autarchica comunitaria”

Interviste ludiche condotte con gli abitanti di Fontecchio

a cura di Andrea Cosentino e Margherita Masé

19-21 Giugno

“La Voce Primordiale”

laboratorio di ricerca vocale e sonora condotta da Arrington de Dionyso

ore 15-18 presso La Kap

19-21 Giugno

“Dietro”

cantiere teatrale sulla maschera e il racconto a cura di Andrea Cosentino

ore 10-13 – ritrovo presso Le Officine

22 Giugno

Conclusione dei laboratori e prove generali dello spettacolo

ore 10-18

23 Giugno

Performance artistica e musicale dal fiume Aterno al paese di Fontecchio.

ore 17

24 Giugno

Spettacolo di comunità itinerante

Piazza S.Nicola, Piazza della Fontana e piazza del Popolo

ore 21.15