

I CONCERTI DI EUTERPE. XXVII rassegna di musica antica

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



*Anima&Corpo con Gabriele e Antonio Pro suonano Paganini per la XXVII Rassegna di Musica Antica **I Concerti di Euterpe***

Salle, 12 luglio 2023. La XXVII Rassegna di Musica Antica **I Concerti di Euterpe** giunge al sesto appuntamento e si sposta fuori le mura aquilane nella cittadina di Salle, centro di grande rilevanza per la musica antica, già dal Medioevo, in quanto luogo di produzione delle corde in budello.

Il prossimo concerto dell'ensemble Anima&Corpo, quindi, si terrà a Salle nella chiesa di San Salvatore il 15 luglio 2023 alle ore 21 e l'evento sarà inserito nella manifestazione "*Salle, il paese delle corde armoniche*" ed. 2023.

Protagonisti del concerto saranno **Gabriele Pro**, violino e **Antonio Pro**, chitarra dell'800 che eseguiranno un programma dal titolo **Paganini & Co.** quasi interamente dedicato alle composizioni, per questa formazione, del violinista genovese Niccolò Paganini.

Gabriele Pro, nominato come "uno dei nomi più emozionanti nella scena della musica antica" dalla rivista Gramophone, ha conseguito il master di violino barocco con lode e menzione d'onore sotto la guida di E. Onofri.

Si è esibito come solista o in ruolo di prima parte in Europa, Asia e Stati Uniti. Ha inciso per Sony, Glossa, Passacaille,

Alia Vox, Arcana, Tactus, Dynamic, Brilliant e per le radio Rai, Orf, Wdr, BR-Klassik, Ntr. Dal 2021 è direttore artistico dell'orchestra da camera Progetto Syntagma. È fondatore e direttore musicale dell'Ensemble Anima&Corpo.

***Antonio Pro** ha al suo attivo un'intensa attività concertistica sia come solista che in ensemble da camera in Italia e all'estero. All'attività artistica affianca quella didattica è stato docente in Scuole Civiche Musicali, Licei Musicali e nell'Indirizzo musicale delle Scuole secondarie di primo grado attualmente è docente presso l'istituto "D. Alighieri" di L'Aquila.*

Parallelamente si è dedicato allo studio degli strumenti medievali quali ud, liuto a 4 e 5 cori ed è fondatore dell'ensemble di musica antica Aquila Altera con cui ha all'attivo numerose incisioni discografiche.

Ingresso libero

VENDEMMIA TURISTICA è regolamentata su territorio nazionale

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Siglato protocollo d'intesa fra Città del Vino e Ispettorato

del Lavoro. Il presidente Angelo Radica: "Cantine e turisti potranno vivere esperienza in tutta sicurezza. Impulso a enoturismo settore da 2,5 miliardi di euro e 14 milioni di enoturisti"

Roma, 12 luglio 2023. La vendemmia turistica è da oggi regolamentata grazie al protocollo d'intesa sottoscritto quest'oggi a Roma fra l'Ispettorato Nazionale del Lavoro e l'Associazione Nazionale Città del Vino.

L'accordo nazionale è stato firmato da Paolo Pennisi, direttore generale dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro e da Angelo Radica, presidente di Città del Vino, nella sede centrale dell'Ispettorato.

Intanto – viene precisato – che la vendemmia turistica non può considerarsi un rapporto di lavoro, ma "si intende l'attività di raccolta dell'uva, non retribuita, di breve durata, episodica, circoscritta ad appositi spazi, avente carattere culturale e ricreativo, svolta da turisti e correlata preferibilmente al soggiorno in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione delle cantine locali nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato".

Nel documento sottoscritto si precisa anche che "per lo svolgimento della vendemmia turistica non può essere corrisposto ai turisti alla stessa partecipanti alcun emolumento comunque denominato, né in denaro né in natura. L'attività è ristretta a poche ore alternativamente nella fascia oraria antimeridiana o postmeridiana e non può ripetersi per più di 2 volte nella stessa azienda vitivinicola nell'arco della stessa settimana".

"Andare a regolarizzare la vendemmia turistica – sottolinea il presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino, Angelo Radica – significa dare un importante impulso all'enoturismo, che in Italia vale già un giro d'affari di 2,5 miliardi di euro e 14 milioni di presenze, ed è un'opportunità ulteriore

per tutti i territori enologici. Grazie a questo accordo – aggiunge – le cantine avranno tutta la tranquillità di far svolgere in sicurezza per i turisti una esperienza turistica, senza incorrere in spiacevoli equivoci con le autorità preposte ai controlli sul lavoro”.

Inoltre – si legge nel protocollo – “i filari della vendemmia turistica devono essere resi riconoscibili e distinguibili dai luoghi ove i vendemmiatori professionisti svolgono la vendemmia ordinaria, con l’apposizione di idonei cartelli, inoltre andrà indicato nella dichiarazione al S.U.A.P. o sportello equipollente, le coordinate mappali (foglio e particella) avendo cura di escludere in maniera tassativa lo svolgimento promiscuo delle due attività”.

La vendemmia turistica si svolge sotto la supervisione continuativa dei referenti aziendali/tutor qualificati ovvero di personale aziendale dotato di adeguata e specifica formazione, nel rispetto delle normative locali di riferimento.

I referenti aziendali/tutor dovranno vigilare sul rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza e garantire il perseguimento delle finalità culturali e ricreative dell’evento.

Durante lo svolgimento di tale evento ogni referente aziendale/tutor potrà seguire un numero di turisti non superiore a 8, salva diversa disposizione della normativa locale di riferimento.

I referenti aziendali/tutor e i turisti impegnati nella vendemmia turistica dovranno indossare obbligatoriamente un cartellino identificativo o braccialetto identificativo rispettivamente con la scritta “tutor” e “vendemmiatore turista”.

La vendemmia turistica dovrà svolgersi con modalità che assicurino la salute e sicurezza dei turisti, anche con

riferimento alle attrezzature messe a disposizione degli stessi nonché agli indumenti e alle calzature indossate.

Prima dell'inizio dell'attività di vendemmia, il tutor aziendale dovrà fornire al turista, le istruzioni adeguate sull'utilizzo delle attrezzature e i comportamenti da tenere durante le operazioni, vigilando, in presenza, sul rispetto delle istruzioni impartite. Ai turisti impegnati nella vendemmia turistica deve comunque essere interdetto sia l'utilizzo di qualsiasi macchina agricola sia lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico delle cassette da uva.

NUVOLE DI PAROLE con l'autrice Sofia Del Borrello

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Domani, giovedì 13 luglio, presentazione a cura della Pro Loco

Casalbordino, 12 luglio 2023. Prosegue il ricco programma dei **Dialoghi erranti** della Pro Loco di Casalbordino, patrocinato dal Comune di Casalbordino ed inserito nel calendario degli eventi estivi. Giovedì 13 luglio si torna a Casalbordino Lido sul lungomare nord a Borghetto Case Santini.

L'appuntamento alle ore 21 è con la presentazione del libro **Nuvole di parole** di Sofia Del Borrello. Interverranno l'autrice, il sindaco di Casalbordino Filippo Marinucci e il

presidente della Pro Loco Nicola Tiberio. L'incontro vedrà la partecipazione del gruppo chitarristi **Voci della torre** – maestro concertatore Giuseppe “Pino” Di Paolo. La serata si concluderà con un rinfresco finale.

Nuvole di parole «nasce da due mie passioni, la scrittura e la fotografia, e dall'affetto dei lettori dei miei blog, che mi hanno ripetutamente chiesto di fissare su carta le emozioni che ricevevano dai post – ha raccontato Sofia Del Borrello – Così prende vita e forma questo volume, un connubio di immagini e testi che cantano la luce del nostro Abruzzo, un piccolo pezzo di mondo accogliente in cui cerco di accompagnarvi. “Nuvole di Parole” è il nome del mio blog su Instagram, ed è il nome che ha preso questo mio ultimo lavoro editoriale, e sono felice di dividerlo con i lettori».

RASSEGNA TEATRO DIALETTALE Sotto le Stelle

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



21.ma edizione dal 20 al 23 luglio in piazza Progresso. Manifestazione organizzata dall'associazione culturale Città Futura.

San Nicolò a Tordino, 12 luglio 2023. La Rassegna di Teatro Dialettale di San Nicolò a Tordino è cresciuta costantemente nel tempo in termini di partecipazione e di qualità degli

spettacoli: per l'estate 2023 Città Futura, che proprio quest'anno festeggia i suoi 25 anni di attività a favore del territorio, ha messo a punto un calendario di appuntamenti di rilevante livello con artisti e compagnie di esperienza che sapranno catturare il pubblico, far sorridere, ridere e riflettere.

L'iniziativa non ha il solo scopo di intrattenere ma anche di divulgare la cultura del teatro e trasmetterla alle generazioni più giovani con l'auspicio che possano avvicinarsi a questo mondo così ricco ed appassionante.

La rassegna vede il sostegno del Comune di Teramo, della Fondazione Tercas e del Bim, insieme a sponsor privati.

Tutti gli spettacoli saranno gratuiti, avranno inizio ogni sera alle ore 21 e saranno introdotti da Stellina e Gianluca Pierannunzi.

Come da tradizione nell'ultima serata verranno assegnati due premi: il riconoscimento *Giandomenico Di Sante*, attribuito da una giuria tecnica al miglior attore o alla migliore interprete della manifestazione; ed il riconoscimento *Graziano Petrini* assegnato dal pubblico alla compagnia che nella precedente edizione ha raccolto il maggior consenso.

La manifestazione è stata presentata questa mattina, 12 luglio, nel corso di una conferenza stampa che si è svolta negli spazi del centro multiculturale Ca.fé di San Nicolò a Tordino. Alla conferenza stampa hanno preso parte, insieme ai referenti dell'associazione Città Futura e al suo presidente Giuseppe Iacobacci, anche il sindaco di Teramo Gianguido D'Alberto, l'assessore alla cultura del Comune di Teramo Antonio Filipponi e la presidente della Fondazione Tercas Tiziana Di Sante.

Questo il calendario degli spettacoli:

20 luglio: I Rottamatti in "Black out s'ha fatt nott"

21 luglio: I Nosocomici in "La gallina è un animale intelligente"

22 luglio: Lu Passatempe in "Ma vi li so arcundat mai?"

23 luglio: La Bottega del sorriso in "Ma coma si chiame?"

RISANARE FONTE TETTONE in località Maielletta

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Abruzzo Tourism: intervenire per risolvere i problemi

Pretoro, 12 luglio 2023. Maielletta: risanare Fonte Tettone è lo scopo di un gruppo social Facebook abitanti di Pretoro e dintorni, oltre a semplici curiosi e appassionati della montagna e della Maiella in particolare.

L'amministratore del gruppo, Felice Marcantonio, ci aveva chiesto tempo fa di occuparci del degrado della fonte monumentale denominata **Fonte Tettone** (1655 mt), vicino cima Mammарosa che, restaurata nel 2013, appare poco funzionale alle esigenze di abbeveraggio non solo del bestiame al pascolo, ma anche un ricettacolo di batteri, melma, rifiuti organici ed insetti, a causa dell'acqua stantia che non defluisce dalla vasca.

Nel 2015, il gruppo **Risanare Fonte Tettone** aveva chiesto,

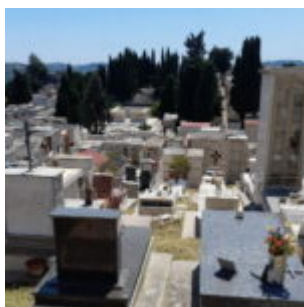
senza esito, al Presidente del Parco Nazionale della Maiella, di intervenire e risolvere il problema della fonte. Un problema che si ripresenta puntualmente ogni estate, quando anche i turisti e i visitatori vanno lì per dissetarsi.

Inoltre, la fonte è avvolta da lussureggianti erbacce da tagliare; pertanto, in qualità di Abruzzo Tourism, chiedo al Parco Nazionale della Maiella di intervenire per risolvere i problemi segnalati e risanare Fonte Tettone.

Il video del sopralluogo a Fonte Tettone: <https://youtube.com/watch?v=oMLHqSTGJs8&feature=share>
8

MANUTENZIONE RIPRISTINATA al cimitero monumentale

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Un'attività che riprende dopo le tante difficoltà dei mesi scorsi e che riporta decoro alla struttura

Chieti, 12 luglio 2023. A regime il ritorno alla gestione diretta del cimitero storico, prima azione il ripristino del decoro, con l'esecuzione degli sfalci e della manutenzione del verde.

"Il cimitero storico recupera decoro e sicurezza dopo i lavori

di sfalcio e di manutenzione del verde pubblico portati avanti dagli operai del Comune, primo passo dopo la reinternalizzazione della gestione – così il sindaco Diego Ferrara, l'assessore Stefano Rispoli, la consigliera delegata ai servizi cimiteriali Alberta Giannini – Gli interventi procedono celermente ad opera dei lavoratori ex Teateservizi, oggi gestiti dal Comune, questo in attesa di dare un orizzonte più ampio al servizio, anche attraverso l'affidamento all'altra partecipata.

Hanno fatto un grande lavoro, occupandosi anche delle tumulazioni e delle manutenzioni e avendo a che fare con la ricrescita dell'erba e le temperature attuali, nonché con la difficoltà di pulire tra le tombe praticamente addossate l'una all'altra. Sebbene si tratti di un'attività ordinaria, dovuta, ci preme sottolinearla perché testimonia la ripresa di un'attività delicata e sensibile che deve andare avanti a prescindere dalle condizioni del Comune”.

AL LAVANDETO, economia della biodiversità

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Evento organizzato da Adoc Abruzzo

Collelongo, 12 luglio 2023. L'iniziativa si terrà domani 13 luglio al Lavandeto, parteciperanno: Emanuele Imprudente,

vicepresidente e assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo; Rosanna Salucci, sindaca del Comune di Colledara; Anna Rea, presidente Adoc nazionale.

Durante l'evento, al quale prenderanno parte anche il segretario generale Uil Abruzzo Michele Lombardo, i docenti e i dirigenti dell'istituto agrario "A. Serpieri" di Avezzano, l'associazione Circolarmente, l'Asvis Abruzzo, dirigenti amministrativi, imprese ed Ente Parco, ci saranno dibattiti, laboratori e momenti conviviali.

Barbara Del Fallo

ZES ABRUZZO abituarci ad una economia anfibia

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Confindustria Abruzzo al convegno

L'Aquila, 12 luglio 2023. Il Presidente di Confindustria Abruzzo, Silvano Pagliuca, è intervenuto al convegno **Opere Pubbliche Semplificazione Sviluppo Impresa** di ZES ABRUZZO, svoltosi questa mattina nella Sala Favetta del Museo delle Genti, a Pescara: *"Dobbiamo abituarci ad una economia **anfibia**, dove sono importanti porti e autostrade del mare, che abbiano una Zona retroportuale idonea e ben collegate con le infrastrutture complesse, insomma a tutto tondo.*

Sul PNRR: non ci ha fatto piacere che dei 39,7 miliardi del Ministero delle infrastrutture 7,3 miliardi siano stati tagliati. Tra i primi quelli destinati alla Roma-Pescara.

Non aiuta il conflitto politico, su questo, ma serve un atteggiamento bipartisan verso gli abruzzesi e le imprese abruzzesi. Nonostante questo – prosegue Pagliuca – la Regione è stata reattiva nel trovare fondi alternativi. Tuttavia, la certezza del 2026 come data di realizzazione dell'opera, adesso che si attingerà da altri fondi, non l'abbiamo più e non è chiaro il termine temporale di realizzazione.

La velocizzazione è il primo step nella nostra visione, ovvero solo una prima parte del progetto complessivo, bisogna realizzare l'alta velocità con le opere da 6,7miliardi.

Ricordiamo che la perimetrazione della ZES sull'area che va da est a ovest è stata pensata proprio per evitare la desertificazione delle zone industriali interne. La Ferrovia ha un ruolo fondamentale in questo progetto che altrimenti viene meno. Infine, sottolineo che l'Abruzzo è lo sbocco sul mare Adriatico per il Lazio, le due Regioni sono strettamente connesse nelle loro economie.”

COLLE AMANTI il nuovo progetto enologico che mette

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Al centro i piccoli agricoltori indipendenti. I giovani teatini Matteo Santarelli e Matteo Spaventa hanno fondato questa nuova etichetta a San Giovanni Teatino, frutto della loro ricerca delle migliori uve abruzzesi per ottenere un prodotto autentico e identificativo

San Giovanni Teatino 12 luglio 2023. Un vino che sia il frutto della ricerca di piccoli artigiani indipendenti. È questo il focus del nuovo progetto enologico dal nome Colle Amanti, etichetta di un vino creato dall'attenta selezione di uve di due giovani teatini, Matteo Santarelli e Matteo Spaventa.

Entrambi classe 1989, Santarelli, ristoratore di lunga tradizione, è l'erede di una delle più antiche generazioni di ristoratori in Abruzzo. Spaventa, invece, è un marketer di talento con un'esperienza significativa nel mondo del vino.

“Il nostro nome, Colle Amanti – hanno spiegato i due giovani – è un omaggio alla collina su cui sorge il nostro primo vigneto e un tributo al nostro amore per il territorio. È un invito a tutti i nostri clienti a unirsi a noi nel rispetto e nella valorizzazione dell'Abruzzo”.

La Storia di Colle Amanti è una storia di amicizia e di passione per il vino. La società nata proprio quest'anno ha sede a San Giovanni Teatino dove ci sono tre ettari di vigneto. Il resto delle uve di Colle Amanti è selezionato tra le provincie di Chieti e Pescara.

Tre sono i vini realizzati: Montepulciano, Cerasuolo e Pecorino, per circa dieci mila bottiglie prodotte, già sul mercato, prettamente nel settore Horeca.

Nell'etichetta si possono ammirare i profili di una donna e di un uomo che unendosi riecheggiano l'immagine di due amanti. Il marketing e la comunicazione del progetto sono stati curati dallo studio Duranti Associati di Francavilla Al Mare.

Il progetto si arricchisce ulteriormente grazie alla consulenza di un enologo toscano, profondamente legato al territorio abruzzese.

Per presentare il vino Colle Amanti, lunedì 10 luglio, i due soci hanno voluto organizzare una cena al ristorante Da Silvio nel centro storico di Bucchianico. Presenti diversi giornalisti di settore ma anche amici, famigliari e clienti dei ragazzi.

La mission di questo progetto è chiara: valorizzare il territorio abruzzese, tornando alle radici della sua ruralità autentica.

“Riteniamo che il patrimonio vitivinicolo della regione – ha detto Santarelli – sia meglio espresso attraverso un'agricoltura genuina, non soggiogata dai ritmi frenetici dell'industria. Crediamo nel potere del terroir, un concetto che deve essere rispettato in ogni suo aspetto: dai cicli naturali alle tecniche di coltivazione, per portare in tavola il gusto puro del territorio”.

Guidati da questa filosofia, i due soci selezionano con cura vigneti di piccoli agricoltori indipendenti, che rappresentano l'essenza della loro visione. *“Sono loro – ha spiegato Spaventa – senza l'ansia del business e conservatori della storica cultura viticola regionale, a garantire il rispetto del terreno e dei suoi cicli naturali. La parte produttiva è curata dal nostro consulente enologo per assicurare la piena coerenza con la nostra missione di espressione del territorio. Il processo di imbottigliamento viene gestito da una struttura terza, selezionata per la sua professionalità e l'impegno nella qualità”.*

Colle Amanti è un progetto realizzato senza fondi statali ma con i soli investimenti dei due giovani imprenditori. *“Ricordate sempre che il vino non è solo un prodotto, è un racconto, è la storia di un territorio e di chi lo abita – ha detto agli ospiti Matteo Spaventa – Quello che vogliamo fare è mettere i colori in una foto in bianco e nero”.*

L'avventura imprenditoriale è appena iniziata ma i due dinamici soci hanno già in serbo diversi progetti. *“In futuro ci piacerebbe produrre – ha aggiunto Matteo Santarelli – anche uno spumante con i nostri vitigni abruzzesi che a nostro avviso si prestano per una buona bollicina. Ma al centro c'è e ci sarà sempre la selezione e la ricerca di piccoli vignaioli”.*

Un altro aspetto al quale Colle Amanti tiene molto è la sostenibilità. *“L'impegno verso la sostenibilità non è solo una parola d'ordine, -hanno concluso i due soci- ma un principio che già guida le nostre decisioni. Dalla scelta dei packaging alla ricerca di soluzioni innovative per minimizzare l'impatto ambientale della nostra attività. Stiamo già lavorando per un progetto davvero unico sostenibile al 100%”.*

CRONACHE DA DINTERBILD il nuovo viaggio di Millanta

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Sabato 15 luglio alle ore 18:30 il fondatore della Scuola Macondo dialogherà con Valeria Leone alla Mondadori

Pescara, 12 luglio 2023. Prosegue il tour dello scrittore abruzzese Peppe Millanta che sarà alla Mondadori di Pescara di via Milano, con *Cronache da Dinterbild*, uscito lo scorso 31 maggio per Neo Edizioni.

In *Cronache da Dinterbild* ci si può immergere nello straordinario mondo offerto dallo spin-off del luminoso romanzo Vinpeel degli orizzonti, tradotto in Francia, Argentina, Cile e Romania, uno *sprequel* (che è un sequel, ma anche un prequel) con le ironiche, surreali, mirabolanti storie dei personaggi che hanno popolato il mondo di Vinpeel, prima che ci scivolassero dentro.

La scrittura di Peppe Millanta diverte e incanta, gioca col lettore anche con quanto lasciato in sospeso nel romanzo precedente Vinpeel degli orizzonti, appunto.

Nel villaggio di Dinterbild non c'è più nessuno. Sono rimasti soltanto Ned e il signor Biton. Aspettano che il mare porti le conchiglie giuste. Sono le conchiglie che dentro hanno le storie di tutti gli amici che hanno deciso di partire verso l'Altrove.

Ned ha un piano, folle, l'unico possibile: vuole usarle per costruire qualcosa. In una cornice narrativa fatta di dialoghi, maree, attese e speranze, le pagine si popolano dei racconti custoditi dal mare.

Sono teneri, divertenti, dolorosi, parlano di occasioni perdute, di attimi di felicità scivolati tra le dita, di coincidenze misteriose che segnano i destini.

E mentre le storie spuntano dalle pagine, gli unici due abitanti lavorano al loro progetto, capiscono di non essere soli, e che Dinterbild è un crocicchio di esistenze. Non gli resta che scoprire come e se riusciranno a lasciare il

misterioso villaggio.

NUOVO BLITZ contro pescatori di frodo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



La Capitaneria di Porto sanziona tre abusivi recidivi.

Ortona, 12 luglio 2023. Continuano le operazioni di contrasto alla pesca di frodo di ricci e polpi per debellare l'annoso fenomeno di depredazione delle coste teatine ad opera di pescatori abusivi provenienti da altre regioni.

Grazie anche a diverse segnalazioni pervenute, da residenti locali, nei giorni scorsi, e valorizzate previa attenta attività di raccolta di informazioni, questa notte i militari della Capitaneria di porto di Ortona hanno intercettato tre soggetti in località Ripari Bardella, intenti in attività di pesca subacquea.

Le modalità operative sono sempre le stesse: uno o due operatori sub pescano per ore in acqua prelevando più ricci e polpi possibile, ed uno rimane a terra a fare da vedetta, pronto ad allertare gli altri in caso di arrivo dei controlli.

In tal caso, però, le segnalazioni dei giorni precedenti si sono rivelate particolarmente utili: grazie alle informazioni

sulle targhe delle macchine degli avventori e sui punti di parcheggio abituali, il personale della Guardia Costiera ha dato luogo ad un lungo appostamento che ha consentito di eludere la vigilanza della **vedetta** e cogliere i frodatori con il bottino pieno una volta intenti a caricare lo stesso sui veicoli.

I tre, tutti provenienti da regioni limitrofe, e già noti alle forze dell'ordine, sono stati sanzionati, ma aspetto ancor più importante si sono visti sequestrare tutta l'attrezzatura da pesca utilizzata, fra cui mute, maschere e bombole. L'intero pescato, invece, circa 400 ricci ed oltre 25 kg di polpi, dopo il sequestro è stato rigettato in mare in quanto esemplari ancora vivi.

I profitti del mercato in nero di queste specie ittiche, assai richieste nei ristoranti del sud Italia, sono elevati, e ciò induce gli avventori a ritenere di poco conto il rischio di verbalizzazione e relativo sequestro. Il ripetersi delle stesse figure, negli stessi luoghi, a breve distanza di tempo, inoltre, induce sempre più a ritenere fondata l'ipotesi che l'assegnazione delle zone venga decisa a monte, in quella che può essere una sorta di vera e propria spartizione del territorio tra **bande**.

IL FRECCIAROSSA e le questioni sulle strane velocità

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Esposto all'autorità Garante per la Concorrenza e il Mercato

Pescara, 12 luglio 2023. Hanno lo stesso nome sia il treno che da Napoli arriva a Milano, sia quello che da Bari arriva a Milano, passando per Pescara.

Nonostante si chiamino nello stesso modo, il Frecciarossa che da Napoli arriva a Milano, viaggia ad una velocità media intorno ai 200 Km/h, mentre quello che da Bari arriva a Milano, viaggia ad una velocità media intorno ai 100Km/h.

Quindi, possiamo desumere che il vero Frecciarossa sia quello che viaggia sulla linea ad Alta Velocità ed effettua solo tre fermate per raggiungere da Milano a Napoli, mentre quello falso viaggia lungo la linea adriatica, da Bari raggiunge Milano, via Pescara, su una linea tradizionale ed effettua tredici o più fermate

Però si chiamano nello stesso modo!!

Nonostante siano estremamente evidenti le iniquità dei due treni, poiché hanno caratteristiche completamente diverse (benché abbiano lo stesso nome), il biglietto per viaggiare con il Frecciarossa, che da Bari raggiunge Milano, via Pescara, costa anche di più di quello per viaggiare sul vero Frecciarossa.

Per tale ragione la Federconsumatori Aps Abruzzo ha presentato un esposto all'Autorità Garante per la Concorrenza e il Mercato, all'Autorità di Regolazione dei Trasporti e, per conoscenza, al Ministro dei Trasporti e ai Responsabili della Regione Abruzzo, perché i cittadini adriatici non debbano continuare a subire una evidente ingiustizia.

È inutile che si attendano grandi innovazioni infrastrutturali, se non si è in grado di realizzare quei miglioramenti che già oggi potrebbero essere compiuti a costo zero. Come, ad esempio, la riduzione delle fermate dei treni denominati “Frecciarossa” lungo la Direttrice Adriatica, e diminuire così i tempi del collegamento Bari-Pescara-Milano.

Il Frecciarossa dell’Adriatico viaggia con la velocità di un intercity, effettua fermate proprio come gli intercity, ma i cittadini pagano i biglietti come se viaggiassero su un vero Frecciarossa.

Federconsumatori Aps Abruzzo

TORNARECCIO MUSIC CAMP 2023, il borgo si accende con musica, laboratori e spettacoli

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Dal 17 al 21 luglio la terza edizione dell’evento. Ospite il grande strumentista Bruno Giordana

Tornareccio, 12 luglio 2023 – Torna la musica, il divertimento e la magia negli angoli più suggestivi del borgo, con la terza

edizione di Tornareccio Music Camp, in programma dal 17 al 21 luglio.

Saranno cinque giorni di laboratori e concerti curati e promossi dal Comune di Tornareccio, dall'associazione culturale L'Olandese Volante e dal Centro Didattico Musicando di Pescara, in collaborazione con il Coro Contrappunto, l'Associazione Amici del Mosaico Artistico e la Pro Loco di Tornareccio.

L'evento, che vede la direzione artistica della maestra Manuela Martinelli, sarà come di consueto strutturato in laboratori, ai quali parteciperanno oltre 40 ragazzi provenienti da tutto l'Abruzzo, eventi musicali e concerti, che si terranno in paese e nella suggestiva cornice naturalistica di Monte Pallano, e ad altre iniziative, sempre inerenti al mondo della musica e della promozione del territorio, che sono gli obiettivi principali della manifestazione.

Nel programma dei corsi, spiccano il laboratorio di musica d'insieme per flauti a cura della maestra Manuela Martinelli, il laboratorio di musica da camera con i maestri Myriam Anzini e Federico Del Principio e il laboratorio orchestrale a cura del maestro Riccardo Rossi. Ospite della terza edizione del Music Camp è il maestro Bruno Giordana, sassofonista di grandi cantautori italiani, da Renato Zero a Fiorella Mannoia, che incontrerà i ragazzi e si esibirà – il 20 luglio – con il Film Opera Ensemble in un emozionante viaggio musicale in ricordo del M° Ennio Morricone. Parteciperà all'edizione di quest'anno anche Maxi Manzo, giovane artista italo-argentino di origini tornarecciane, che è peraltro coordinatore per l'Abruzzo nominato dal ministero degli Esteri nell'ambito del progetto sul Turismo delle radici.

Tra gli altri eventi in programma: il concerto in contrada San Giovanni (18 luglio), l'esibizione dei "Giovani interpreti" alla Sala Polifunzionale (19 luglio) e il concerto finale

dell'Orchestra del Tornareccio Music Camp che si terrà il 21 luglio nel teatro naturale di Monte Pallano, dove per una sera la ricchezza storica, la natura incontaminata e le note musicali confluiranno in uno spettacolo unico nel suo genere. Monte Pallano, con la sua area archeologica, è un luogo al quale il Comune di Tornareccio tiene molto, tant'è che avvierà a breve per la zona un piano di riqualificazione con la Soprintendenza archeologica, belle arti e paesaggio dell'Abruzzo e il Polo Museale dell'Abruzzo.

“Il Tornareccio Music Camp è un evento prezioso per il nostro paese – spiega il sindaco Nicola Iannone – perché ha portato in un territorio già ricco per la sua arte, con i famosi mosaici, e per le sue eccellenze, prima tra tutte il miele, una delle espressioni artistiche più elevate, la musica. Siamo felici di ospitare per il terzo anno consecutivo i giovani musicisti del Music Camp che, con il loro percorso e con l'interazione che riescono a creare con i ragazzi del territorio, contribuiscono a rinsaldare la forte tradizione musicale del nostro paese”.

“La grande novità dell'edizione di quest'anno – aggiunge la direttrice artistica Manuela Martinelli – è la partecipazione del noto strumentista Bruno Giordana, che offrirà ai partecipanti una bella occasione per condividere competenze ed esperienze nell'ambito musicale. Tornare a Tornareccio con il Music Camp è portare la musica in un contesto culturale, storico e artistico già molto importante, ma è soprattutto offrire ai ragazzi, amanti di questo straordinario mondo che è la musica, una ricca e nuova esperienza”.

Barbara Del Fallo

OSCAR GREEN 2023: proclamati i vincitori abruzzesi

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Generazione wild, le idee dei giovani innovatori di tradizione. Consegnato oggi il premio agli under 40 che innovano la tradizione

Pineto, 12 luglio 2023. Ci sono i giardini verticali brevettati e fai da te, la birra di segale e mais nero, la fattoria degli alpaca che ha ideato la **furry therapy**. Ma anche i vini affinati sulle cime più impervie e nevose del gran sasso portati a mano dagli alpinisti, la cooperativa che recupera ex detenuti con lavori di manutenzione del verde e il villaggio che tutela l'insetto più prezioso per il benessere ambientale: l'ape.

È una agricoltura sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico la protagonista dell'edizione abruzzese 2023 di Oscar Green, il concorso sull'innovazione promosso da Coldiretti Giovani Impresa che, nella selezione regionale, ha premiato 6 imprenditori per le idee e i progetti più innovativi. I risultati sono stati svelati oggi pomeriggio ad apertura della Notte degli Oscar Green a Pineto, nella Torre del Cerrano, alla presenza del presidente di Coldiretti Abruzzo Silvano Di Primio, del Direttore regionale Coldiretti Abruzzo Roberto Rampazzo (che ha moderato l'incontro), del delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa Giuseppe Scorrano nonché dei presidenti delle Coldiretti provinciali di Teramo Emanuela Ripani, di Chieti Pier Carmine Tilli e

dell'Aquila Alfonso Raffaele, oltre naturalmente ai vertici del Parco Marino (ha portato i saluti il presidente Fabiano Aretusi), ai sindaci di Pineto Robert Verrocchio e di Silvi Andrea Scordella, al segretario generale della Camera di Commercio di Chieti Pescara Michele De Vita e al componente di giunta della Camera di commercio del Gran Sasso Daniele Erasmi.

Presente anche l'assessore regionale all'agricoltura Emanuele Imprudente che si è soffermato sulla tutela dell'agroalimentare abruzzese e sulla necessità di collegarle al settore turistico e di promozione territoriale, evidenziando le opportunità collegate al settore agricolo per i giovani.

“Un incontro per riflettere e confrontarsi sul presente e sul futuro del settore partendo da progetti reali che raccontano esperienze di vita e di impresa – ha detto Giuseppe Scorrano, delegato di Coldiretti Giovani impresa Abruzzo – le idee emerse quest'anno raccontano un'agricoltura orientata alla sostenibilità, al sociale e all'ambiente e ad un'innovazione che non tradisce la tradizione”.

E su questa linea, lo speech dello chef Wild Davide Nanni di Castrovalva, socio di Coldiretti e conosciuto al grande pubblico che è stato testimonial dell'evento.

“L'innovazione – ha detto Davide Nanni che ha raccontato il suo rapporto con l'agricoltura focalizzando l'attenzione sul binomio tradizione/innovazione – non è solo quella legata all'adozione di una nuova tecnica o di una nuova tecnologia. Innovare significa trovare soluzioni ingegnose con il fine ultimo di non tradire mai quella promessa di “trasmettere e consegnare” che è alla base del concetto di tradizione. In tal senso – ha detto lo chef dei boschi – si può fare agricoltura innovando senza snaturare le tradizioni a patto che sia ben chiara la missione di lasciare al domani quello che abbiamo oggi”.

Ma veniamo al momento più atteso della cerimonia. I vincitori della selezione regionale del concorso premiati con l'Oscar Green Abruzzo 2023 sono i seguenti:

BIRRA DI SEGALE E MAIS NERO – CATEGORIA CUSTODI D'ITALIA – SARA LALLI DELL'AZIENDA AGRICOLA LALLI SARA – COLLEBRINCIONE (L'AQUILA)

L'Oscar per la categoria Custodi di Italia è stato conferito a Sara Lalli, dell'omonima azienda agricola, per la birra agricola di segale e mais nero. Si tratta di un prodotto nato dalla collaborazione con un'altra azienda agricola aquilana (Luca Tarquini) e finalizzato alla riscoperta dei cereali antichi e al loro riutilizzo in base ai diversi sapori e alle proprietà nutrizionali. Una curiosità: la sua azienda si trova a Collebrincione, località dell'Aquila ad un'altitudine di circa 1200m s.l.m., aspetto che le conferisce l'identità di un agricoltore custode in territorio svantaggiato.

CAMPI DI LIBERTA' – CATEGORIA COLTIVIAMO SOLIDARIETA' – LEDA DEL BORRELLO – MICHEA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ARL DI VASTO

La cooperativa sociale agricola Michea, presieduta da Leda Del Borrello, ha al suo interno soci, soci lavoratori e soci volontari e persegue una serie di attività a scopo didattico, sociale ed inclusivo collegate alla formazione in agricoltura. Lo scopo della cooperativa è il reinserimento sociale e lavorativo di soggetti svantaggiati. Tra questi, oltre a donne vittime di violenza e diversamente abili, un progetto particolarmente importante riguarda il recupero di ex detenuti e detenuti impiegati in lavori socialmente utili. La coop ha assunto come soci lavoratore due detenuti che si occupa della manutenzione di giardini privati e comunali di vasto e san salvo. A loro si aggiungono i detenuti che nella cooperativa scontano la pena alternativa sempre come manutentori dell'orto.

IL GIARDINO VERTICALE FAI DA TE – CATEGORIA IMPRESA DIGITALE –
FRANCESCO EGIZII – LA FELCE SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE DI SAN
GIOVANNI TEATINO

Il SISTEMA VIRIDIS® è un innovativo supporto componibile per il verde pensile – da noi brevettato – che permette di portare il verde su qualunque superficie e in qualunque ambiente. È costituito da un sacco in tessuto resistente agli strappi, al vento, alle piogge, ai raggi solari e agli agenti ossidanti dello smog. È già completo di substrato concimato ed impianto di sub-irrigazione a goccia.

Tenuto da semplici tasselli, catene e reti di sostegno, facilmente reperibili presso il proprio rivenditore di fiducia, è facilmente applicabile, è completamente modulare e riutilizzabile. È la soluzione per verde verticale alla portata di installatore e consumatore. Le istruzioni vengono fornite attraverso un qr code con video dimostrativo del montaggio. A livello digitale, il supporto è completamente integrabile con qualunque soluzione di controllo colture (irrigazione, centraline, sensori umidità) reperibile sul mercato.

VINI AFFINATI SOTTO LA NEVE – CATEGORIA FARE FILIERA – AZIENDA
AGRICOLA CIOTI CON ALPINISTA BRUNO CARPITELLA

Con la “transumanza” dei vini il giovane Vincenzo Cioti, insieme all'alpinista Bruno Carpitella, ha realizzato un progetto di affinamento di vini in condizione estreme. I vini d'altura prodotti dall'azienda Cioti, provenienti da un uvaggio di uve estinte, vengono affinati in apposite celle (simili a container metallici aperti) e vengono portate a mano da un gruppo di alpinisti nel periodo precedente alla prima nevicata in una zona selezionata e segreta del Gran Sasso, nel cuore del Parco Nazionale. Le bottiglie vengono posizionate ad oltre duemila metri e vengono ricoperte dalla neve per poi essere recuperate dopo il disgelo. Il risultato è un prodotto enologico per palati raffinati, capace di evocare l'ambiente

montano e le condizioni estreme in cui vengono affinati. Proprio come le greggi abruzzesi, vengono spostate dalla zona collinare a quella montana. Le bottiglie – che vengono prodotte in minime quantità anche a causa degli elevati costi di gestione, circa 400 esemplari ogni anno – sono molto ricercate per la loro unicità.

LA CITTA' DEL MIELE – CATEGORIA: ENERGIE PER IL FUTURO E SOSTENIBILITA' – ANDREA IACOVANELLI – APISTICA 2 I/Adi apicoltura DI TORNARECCIO

L'Oscar per la categoria Sostenibilità è andato ad Andrea Iacovanelli per il progetto CITTÀ DI MIELE che, in un gioco di parole che richiama il nome dell'azienda di famiglia, ha la finalità di divulgare la conoscenza dell'apicoltura, come essenza vitale da mantenere nel nostro pianeta. Si tratta di un vero e proprio villaggio, riconosciuto fattoria didattica, in cui i visitatori sono protagonisti di un'esperienza didattica diversa ed innovativa, personalizzandola e scegliendo tre le seguenti attività: vita in alveare, analisi sensoriale del miele, laboratori pratici-artistici, apiario del benessere, apiterapia, visita aziendale. Tra le novità del "apivillaggio" vanno citati l'apiario del benessere, struttura per beneficiare dei profumi dell'alveare e del ronzio delle api e l'apiterapia, trattamenti per il recupero del benessere, sia nell'ambito umano che veterinario, con i prodotti raccolti, trasformati e secreti dalle api.

LA FATTORIA DEGLI ALPACA – CATEGORIA CAMPAGNA AMICA – CRISTIANA LAURIOLA – AZIENDA AGRICOLA CRISTIANA LAURIOLA DI SERRAMONACESCA

L'oscar per la categoria Campagna amica è andato ad una giovane imprenditrice agricola, laureanda in lettere con una straordinaria passione per gli animali e per gli alpaca, camelidi pre-ruminanti originari del Sud-America (Perù) che si nutrono di fieno e pascolano liberi in campo. Nella sua fattoria ce ne sono cinque e vengono utilizzati per una pet

teraphy basata indirizzata a chi vuole ritrovare un equilibrio con la natura. Al centro della sua attività c'è l'instaurazione del legame con gli animali attraverso il contatto corporeo, accarezzando il folto pelo di questi docili pelosetti. Attraverso la carezza e la cura degli alpaca, grandi e piccini riscoprono valori come "gentilezza" e rispetto, che i camelidi restituiscono con riconoscenza e simpatia. La sua è quindi una fattoria socializzante in cui ci sono anche maialini nani, conigli nani, asinelli e pecorelle. Gli animali hanno quindi il ruolo di "accompagnatori" in un percorso di rigenerazione emozionale degli ospiti che sono coinvolti in passeggiate a passo di alpaca e in attività con gli altri animali. Dopo aver tosato gli alpaca, la fibra viene portata in laboratori che trattano la materia grezza senza utilizzare prodotti chimici. Dopodiché viene fiata per fare maglioni, sciarpe, guanti.

Alessandra Fiore

L'ITALIA VISTA DAL MARE – Scopri dove ti porto

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



*La presentazione del progetto che promuove turismo nautico e vacanza in barca con il convegno a tema e la partecipazione della flotta di **Appuntamento in Adriatico***

San Salvo, 12 luglio 2023. È stata la bellissima location del trabocco Diamante al porto turistico Cala del Golfo di San Salvo a ospitare la presentazione del progetto *L'Italia vista dal mare – Scopri dove ti porto*, affidato ad Assonautica Italiana nell'ambito del Piano di promozione *Viaggio italiano – Scopri l'Italia che non sapevi*, tramite l'Accordo di Programma tra Ministero del Turismo, Regioni e Province autonome, in collaborazione con ENIT, per la valorizzazione del turismo in Italia.

L'iniziativa, che ha la finalità di valorizzare e promuovere il turismo nautico e la vacanza in barca attraverso affascinanti rotte e itinerari alla scoperta del ricco patrimonio storico, culturale, paesaggistico ed enogastronomico italiano, è stata illustrata con un convegno sul turismo nautico al quale hanno partecipato Oreste Ciavatta, presidente porto turistico Cala del Golfo, Stefano Varone, Comandante Ufficio circondariale marittimo di Vasto, Gennaro Strever, presidente della Camera di Commercio di Chieti Pescara, Daniele D'Amario, assessore al Turismo della Regione Abruzzo.

Gli interventi, moderati da Paolo Dal Buono, direttore della 35esima edizione di ***Appuntamento in Adriatico***, sono stati a cura di Francesco Di Filippo, vice presidente vicario di Assonautica Italiana e presidente Assonautica Pescara Chieti, Bruno Santori, vicepresidente Assonat – Associazione nazionale porti e approdi turistici, Domenico Guidotti, presidente IX Zona FIV – Federazione Italiana Vela, Carmine Salce, presidente del Marina di Pescara, Andrea Fazioli, delegato Adriatico Centrale Lega Navale italiana, Carlo De Luca, presidente Club nautico San Salvo e Assonautica locale San Salvo, Roberto De Gioia, vice presidente Assonautica Italiana e vice presidente Assonautica Trieste.

L'incontro è avvenuto in occasione dell'inaugurazione ufficiale del porto turistico Cala del Golfo che, grazie al suo potenziamento in termini strutturali e di attrattiva

turistica, è oggi un importante punto di richiamo a sud della Costa dei Trabocchi abruzzese e un hub naturale per l'accesso alla pista ciclo-pedonale costiera d'Abruzzo. Diventando così una bellissima piazza sul mare e una preziosa porta di accesso ai territori dell'entroterra costiero. Un concetto, questo, che sta molto a cuore al progetto "*L'Italia vista dal mare – Scopri dove ti porto*", che sostiene il turismo nautico, comparto turistico in forte crescita – del 59% nel periodo post pandemico –, segno che le vacanze sull'acqua sono sempre più richieste, anche in Italia. E che abbina il concetto di vacanza in barca alla scoperta dell'entroterra costiero e delle sue eccellenze.

Gli itinerari proposti da *L'Italia vista dal mare – Scopri dove ti porto* sono diciassette e sono ispirati ad antiche rotte commerciali o tematiche, che saranno consultabili sul portale Italia.it e fruibili da turisti italiani e stranieri, possessori di un'imbarcazione o che ne abbiamo noleggiata una.

L'esperienza di viaggio diventa così sostenibile e slow, coniugando la vita a contatto con la natura con il desiderio di conoscenza, alla scoperta di luoghi, saperi e sapori di tutto lo Stivale, da Nord a Sud, isole comprese.

Governo e Regioni hanno affidato la promozione de *L'Italia vista dal mare – Scopri dove ti porto* alla flotta di imbarcazioni della 35esima edizione di *Appuntamento in Adriatico*, che sta navigando lungo la costa adriatica fermandosi in tutti i porti di tappa, con eventi nazionali a Trieste, Ancona, Bisceglie (Bt) e San Salvo (Ch), che sono l'occasione per approfondire tematiche legate al turismo nautico. *Appuntamento in Adriatico*, manifestazione ideata e organizzata da Assonautica Italiana dal 1989, è navigazione, con decine di imbarcazioni e i relativi equipaggi che si spostano lungo la costa Adriatica, ed è anche incontri, tavole rotonde, escursioni e visite dei territori, organizzati nelle varie tappe per promuovere le peculiarità delle città raggiunte.

Un sodalizio perfetto, quello tra *L'Italia vista dal mare – Scopri dove ti porto e Appuntamento in Adriatico*, che promuove e valorizza le infinite ricchezze ed eccellenze italiane, attraverso esperienze che emozionano.

IL MAESTRO DI CAMPO DI GIOVE. Ricomporre un capolavoro

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Un percorso abruzzese della pittura italiana della seconda metà del Trecento. Giovedì 13 luglio, ore 17 l'incontro

L'Aquila, 12 luglio 2023. Nell'ambito degli incontri previsti per la mostra **IL MAESTRO DI CAMPO DI GIOVE. RICOMPORRE UN CAPOLAVORO** a cura di Federica Zalabra e Cristiana Pasqualetti al MuNDA fino al 3 settembre, giovedì 13 luglio alle ore 17 appuntamento con Cristiana Pasqualetti sul Maestro di Campo di Giove: un percorso abruzzese della pittura italiana della seconda metà del Trecento

“Il Maestro di Campo di Giove sta ormai assumendo un ruolo-chiave nella storia delle arti figurative in Abruzzo nella seconda metà del Trecento. Probabilmente identificabile con Nicola Olivieri da Pietransieri, egli praticò la pittura tanto ad affresco quanto su supporto ligneo, dipingendo anche vere e proprie sculture inserite in tabernacoli monumentali ad ante mobili, un tipo di pala d'altare particolarmente diffusa nel

territorio considerato. È pertanto verosimile che il Maestro fosse a capo di una bottega multifunzionale, forse con base a Sulmona ma in grado di intercettare commissioni ad ampio raggio fra l'Aquila e la valle subequana, la conca peligna e i centri dell'altopiano delle Cinquemiglia"

Entrata con biglietto del Museo intero 5 €, ridotto 3, gratuito al di sotto dei 18 anni

FIESA CONFESERCENTI ADERISCE a Dedicata a Te

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



L'iniziativa del ministero dell'agricoltura per le famiglie in difficoltà

Pescara, 12 luglio 2023. Fiesa Confesercenti aderisce alla Carta **Dedicata a te**, la misura introdotta dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per i nuclei familiari in stato di bisogno.

L'adesione è stata confermata questa mattina a Palazzo Chigi, alla presenza dei ministri Lollobrigida e Giorgetti, dal Daniele Erasmi, Presidente Nazionale dei Fiesa Confesercenti.

Le attività commerciali associate Fiesa supporteranno l'iniziativa attraverso una convenzione in cui si impegnano a

predisporre una scontistica aggiuntiva del 15% da attuare mediante riduzione immediata del conto spesa o riconoscendo un buono utilizzabile successivamente. I negozi aderenti saranno riconoscibili dal logo dell'iniziativa esposto all'ingresso.

“Riteniamo che essere di supporto concreto alle famiglie in difficoltà – dice il Presidente Fiesa Daniele Erasmi, a margine della presentazione dell'iniziativa nella sala Polifunzionale della Presidenza del Consiglio – possa dare impulso all'economia del Paese, attraverso la ripresa dei consumi. Lo riteniamo un dovere civico e morale, anche in considerazione di quanto emerso nel Report sulle condizioni di vita e reddito delle famiglie dell'Istat dal quale risulta che, nel 2022, un italiano su quattro è a rischio povertà o esclusione sociale”.

La Legge di Bilancio 2023 ha istituito un Fondo, con una dotazione di 500 milioni di euro per l'anno 2023, destinato all'acquisto di beni alimentari di prima necessità da fruire mediante l'utilizzo di un apposito sistema abilitante. Ne saranno beneficiari i cittadini appartenenti ai nuclei familiari in possesso di iscrizione di tutti i componenti nell'Anagrafe della popolazione residente, nonché titolari di una certificazione ISEE ordinario con indicatore non superiore ai 15.000,00 euro annui.

Sarà concesso un solo contributo per nucleo familiare, di importo complessivo pari ad euro 382,5, erogato attraverso Carte elettroniche di pagamento, prepagate e ricaricabili, messe a disposizione da Poste Italiane. Le carte sono nominative e saranno rese operative a partire dal mese di luglio.

FIESA-Confesercenti ha deciso di supportare la misura di sostegno aderendo all'Avviso pubblicato dal MASAF sul proprio sito internet e, sottoscrivendo l'apposita Convenzione.

CRISTIANO MALGIOGLIO al Città Sant'Angelo Village Outlet

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



Il 13 luglio 2023, primo appuntamento delle sei notti bianche

Città Sant'Angelo, 12 luglio 2023. Domani, giovedì 13 luglio 2023, alle ore 21:30 prenderanno il via le prime sei notti bianche volute e organizzate dal Città Sant'Angelo Village Outlet. Il primo appuntamento in programma vede la star della televisione italiana, Cristiano Malgioglio. Una serata divertente, all'insegna del colore e della musica. Malgioglio, nel palco centrale della piazza azzurra dell'Outlet, si esibirà in un music show, accompagnato dal suo corpo di ballo. Fino al 17 agosto 2023, ogni giovedì, ci saranno le NOTTI BIANCHE. Saranno sei gli appuntamenti all'Outlet di Città Sant'Angelo, con ingresso libero e inizio fissato alle ore 21:30, che daranno la possibilità ai visitatori di fare shopping e di godersi gli spettacoli, con negozi aperti fino alle 24:00. Il ricco programma, quindi, prevede:

- Giovedì 13 luglio, una serata all'insegna del colore e della musica con Cristiano Malgioglio e il suo Music Show accompagnato dal corpo di ballo.
- Giovedì 20 luglio, sarà la volta di Teo Mammucari, grande mattatore, irriverente giudice e

presentatore delle reti Mediaset, che arriva con i suoi Friends.

- Giovedì 27 luglio, Vincenzo Olivieri, abruzzese DOC, farà tappa a Città Sant'Angelo Village Outlet con il suo "Roba da Matti" Summer Tour 2023.

- Giovedì 3 agosto Cristina D'Avena, l'artista amata, anzi amatissima da fan di tutte le età, arriverà accompagnata dai Gem Boy per uno show che sarà un tripudio di musica e allegria! Una grande occasione per cantare tutti insieme grandi successi come Occhi di Gatto, i Puffi, Kiss me Licia, Mila e Shiro e l'elenco continua...

- Giovedì 10 agosto, autore e interprete dei più grandi successi dei favolosi Anni '60, Edoardo Vianello con la sua Abbronzatissima Big Band farà cantare e ballare il pubblico presente

- Giovedì 17 agosto, non solo cabaret e comicità per l'imperdibile appuntamento con Max Giusti! Il poliedrico showman si presenterà anche in veste di cantante, con la sua Band.

Fare shopping sarà ancora più conveniente e divertente, grazie a sei imperdibili appuntamenti con altrettanti artisti tra i più noti della scena nazionale, che sapranno intrattenere la clientela con allegria, musica e comicità. Al Città Sant'Angelo Village Outlet ce n'è davvero per tutti i gusti e per tutta la famiglia: il divertimento è garantito e lo shopping pure, con le Notti Bianche, che ogni giovedì dal 13 luglio al 17 agosto accompagneranno l'estate e gli extra sconti a partire dal - 30% sui prezzi a saldo, dalle 16:00 alle 24:00, nei negozi aderenti.

LA RICCITELLI con Musica in Villa

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 12 Luglio 2023



*Venerdì 14 luglio, il primo **concerto segreto** a Villa Cerulli*

Giulianova, 12 luglio 2023. Tra le novità dell'estate 2023, la Riccitelli propone "Musica in villa", tre appuntamenti esclusivi, venerdì 14 luglio, lunedì 7 e venerdì 25 agosto, tutti alle ore 20, realizzati e promossi in collaborazione con il Comune di Giulianova, il Polo Museale Civico di Giulianova e le cantine Cerulli Spinozzi, Faraone e Abbazia di Propezzano.

La formula, nuova per la società teramana, è quella del **secret concert**. Nessuno dei possessori di biglietto sa cosa ha acquistato e cosa ascolterà. Lo scoprirà al momento dell'ingresso, quando verrà consegnato a ciascuno un cofanetto completo di indicazioni.

Non sarà solo un **concerto segreto** ma un percorso di condivisione dei sensi tra i profumi e i colori dell'estate con in più un'occasione di degustazione al tramonto, prima dell'evento musicale, di vini e prodotti d'eccellenza del territorio.

La manifestazione vuol essere però anche un ritorno alla bellezza della villa e del parco di Riccardo Cerulli, storico ed esponente della Resistenza che ha donato alla città questa dimora, che sarà presto interessata da un'ampia ristrutturazione per la realizzazione del Museo civico della

civiltà contadina. La villa di via Santa Lucia, nei pressi di Case di Trento, già al centro di interessanti iniziative di trekking culturale realizzate dai civici musei, riapre eccezionalmente al pubblico i suoi cancelli, arricchendo l'esperienza dei sensi, di conoscenza e storia della campagna giuliese.

La complessità di alcuni aspetti organizzativi rende i tre appuntamenti in programma necessariamente a capienza limitata. Non potranno essere accolte pertanto più di 100 persone, per cui è consigliabile l'acquisto in prevendita, già attiva online su CiaoTickets e negli uffici della Riccitelli, aperti tutte le mattine dalle 9 alle 12.30, sabato e festivi esclusi.

Il costo del biglietto, per ciascun evento, è di 15 euro comprensivo di degustazione e concerto