

LA REGINA DI MIELE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Conclusa la diciassettesima edizione

Tornareccio, 25 settembre 2023. Cala il sipario sulla diciassettesima edizione di Tornareccio Regina di Miele, l'evento dedicato al miele e alle eccellenze della terra d'Abruzzo che si è svolto nello scorso fine settimana nella capitale abruzzese del miele. Numerosi visitatori, nonostante l'incertezza del meteo, hanno raggiunto il paese, noto anche per i suoi bellissimi mosaici, per assaggiare le prelibatezze esposte lungo le suggestive vie del centro storico. Sabato mattina il sindaco e l'amministrazione comunale, insieme all'assessore al Turismo della Regione Abruzzo Daniele D'Amario e alla consigliera regionale Sabrina Bocchino, con la partecipazione della pattuglia a cavallo del Raggruppamento Carabinieri Biodiversità di Castel di Sangro (Aq), hanno tagliato il nastro della manifestazione. Oltre alla ricchissima parte espositiva, composta quest'anno da oltre trenta stand, sono stati tanti i momenti di intrattenimento che hanno arricchito la prima giornata di Regina di Miele. Tra questi: i mini tour gratuiti a cura dell'associazione Amici del Mosaico Artistico per poter ammirare il museo a cielo aperto di Tornareccio; la presentazione del gin al sapore di miele d'arancia, a cura dell'apicoltura Luca Finocchio in collaborazione con Sagarese cocktail & dreams; il coinvolgente spettacolo di Maxi Manzo, artista italo argentino di origini tornarecciane e coordinatore per l'Abruzzo nominato dal Ministero degli Esteri nell'ambito del progetto sul Turismo delle radici, che ha accompagnato il pubblico in un

emozionante viaggio tra radici e tradizioni, raccontando la storia di sua nonna Dora e di tanti emigranti che hanno lasciato l'Italia alla ricerca di fortuna.

“L'edizione 2023 dell'evento che più caratterizza il nostro territorio si è conclusa – commenta il sindaco Nicola Iannone – come amministrazione comunale non possiamo che essere estremamente soddisfatti della riuscita dell'iniziativa che ribadisce la sua importanza a livello regionale e anche oltre. Ringraziamo l'Osservatorio nazionale del miele che, con la sua presenza, accresce il prestigio di Regina di Miele. Un plauso va quest'anno a tutti i ragazzi che hanno collaborato alla realizzazione della manifestazione, una squadra perfetta che ha mostrato impegno, competenza e amore per il proprio paese”.

Nella giornata di domenica, come di consueto, c'è stato un momento di confronto e dibattito con il convegno “Il mondo delle api e dell'apicoltura. Api, ambiente e territorio”, che ha visto la partecipazione di: Giancarlo Naldi, direttore dell'Osservatorio Nazionale del Miele; Luigi Iacovanelli, presidente dell'associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo; Rebecca Virtù di Legambiente; l'onorevole Alberto Bagnai; Nicola Campitelli, assessore regionale; Fabrizio Montepara, consigliere regionale; Giuseppe Cefalo, presidente Unaapi; Antonio Giampaolo del Crea-Pb e il sindaco Nicola Iannone. Il problema della riduzione della produzione di miele, la necessità di praticare costi sostenibili per le aziende, la promozione dei prodotti di qualità e della cultura del miele sono stati gli argomenti trattati dal dibattito che si è concluso con la premiazione dei grandi mieli d'Abruzzo nell'ambito del concorso nazionale “Tre Gocce d'Oro – Grandi Mieli d'Italia”. Sono cinque i grandi mieli abruzzesi che quest'anno si sono aggiudicati le 3 gocce d'oro: il miele di agrumi dell'ADI Apicoltura di Piero Iacovanelli (Tornareccio), il miele di coriandolo prodotto dall'apicoltura Delizie dell'Alveare di Carmine Finocchio (Tornareccio), il miele di

marruca dell'apicoltura Maggiolino Angelo (Atessa), il miele millefiori dell'apicoltura Emilio Iacovanelli (Atessa), il miele di timo arbustivo dell'azienda Sangro Salerno di Cinzia Montinari (Atessa). Sono stati premiati con una o due gocce d'oro altri trenta mieli abruzzesi delle aziende: Tartufo degli eremi di Di Donato Ercole (Roccamorice), apicoltura Passione Ape (Tornareccio), azienda agricola Terre di Feronia di Rodrigo Zuppini (Teramo), azienda agricola Turri Marchi di Baci Eleonora (Ari), apicoltura Delizie dell'Alveare di Carmine Finocchio (Tornareccio), La collina sul mare di Di Ciocco Valeria (Vasto), azienda agri premiata bio apicoltura La Girlanda di Iacobacci Mario (Ortona dei Marsi), apicoltura Nicolai di Nicolai Lorenzo (Lettomanoppello), Sangro Salento di Cinzia Montinari (Atessa), Le api di papà di Alfideo Diego (Canosa Sannita), L'ape e l'arnia di Iacovanelli Giulio (Altino), Glam apicoltura di Falcone Giuseppe (Colledimacine), ADI Apicoltura di Piero Iacovanelli (Tornareccio), apicoltura Luca Finocchio (Tornareccio), azienda agricola Amoroso di Palmerio Remo (Caramanico Terme), apicoltura Colle Salera di Pace Cecilia (Pratola Peligna), apicoltura Spineto Rosalba (Campo di Giove), apicoltura Dolce Lavanda di Flamini Annamaria (Pescina).

Oltre alla musica itinerante del Coro Contrappunto di Tornareccio, agli spettacoli di hula hoop e ai mini tour alla scoperta dei mosaici, si è tenuto nella giornata di ieri il concerto "I solisti di Tornareccio Music Camp" con l'ensemble di flauti e al pianoforte Danilo De Lucia.

Tanti i visitatori che hanno espresso la propria preferenza per lo spazio espositivo più accogliente, bello e originale; i risultati del concorso saranno comunicati dagli organizzatori nelle prossime settimane.

"Siamo più che soddisfatti della riuscita dell'evento, nonostante l'incertezza del meteo che ha accompagnato i due giorni di Regina di Miele – commenta Asia Costantini, in rappresentanza del gruppo di ragazzi che quest'anno ha

sostenuto l'amministrazione comunale nell'organizzazione dell'evento -. I miei ringraziamenti vanno al sindaco e agli amministratori per l'aiuto, il sostegno e per la fiducia riservata nei miei confronti e nei confronti di tutti i ragazzi dello staff, alla Protezione Civile, agli espositori e a tutti i visitatori che ribadiscono l'importanza di questo evento". "È la nostra prima esperienza nell'organizzazione di Regina di Miele e ringraziamo tutti quanti, nonostante la nostra giovane età, si sono affidati a noi – aggiunge Asia -. Teniamo molto al nostro paese e a quello che questo evento rappresenta per l'intero territorio, per questo ci impegneremo affinché Tornareccio rimanga vivo e sia sempre più attraente per chi vorrà visitarlo".

ATTIVITÀ CULTURALI DI ATENE0 2023

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Manuel Vilas, Leo Sanfelice, Alessandro Gori alias Lo Sgargabonzi, Dario Ferrari ospiti

L'Aquila, 25 settembre 2023. Il cinema di Alfred Hitchcock; la narrazione sospesa tra ricordo, prosa e poesia di Manuel Vilas, uno dei più importanti scrittori spagnoli contemporanei; l'estro e l'imprevedibilità di Leo Sanfelice, accompagnato per l'occasione dalla comicità Alessandro Gori

alias Lo Sgargabonzi; le generazioni a confronto con lo spettro del terrorismo anni Settanta raccontate da Dario Ferrari, autore di uno dei romanzi-rivelazione dell'anno, La ricreazione è finita.

È un programma che spazia al solito tra cinema, letteratura e musica quello delle Attività culturali di ateneo 2023 dell'Università dell'Aquila, al via il 26 settembre.

Aurore d'autunno è il titolo scelto per l'edizione 2023 per la rassegna curata dal professor Gianluigi Simonetti, professore di Letteratura italiana contemporanea al Dipartimento di Scienze umane (DSU) e referente di ateneo per le attività culturali. Nome che, spiega Simonetti, viene da una raccolta del poeta statunitense Wallace Stevens: «Le aurore d'autunno sono "le notti di primo autunno che a volte a Hartford hanno lo stesso riverbero dell'aurora boreale" descritte da Stevens nel novembre 1950 in una lettera all'amico Paul Vidal».

“Dopo l'anteprima primaverile Maggio Selvaggio, dove abbiamo avuto come ospiti Giancarlo De Cataldo che ci ha parlato di Georges Simenon, Lo Sgargabonzi che ha dialogato con Pippo Sowlo e i Diaframma” sottolinea Simonetti “tornano come ogni anno le Attività culturali di ateneo, che si articoleranno in due parti. La prima si svolgerà da settembre a novembre, e sarà dedicata a cinema, musica e letteratura, mentre la seconda, dedicata al teatro contemporaneo attraverso il festival Aria, curato dalla professoressa Doriana Legge, si terrà a novembre. L'edizione di quest'anno di Aria è caratterizzata da importanti novità e nuove collaborazioni, per cui abbiamo deciso di dedicarle una presentazione a parte più avanti”.

Per quanto riguarda il cartellone delle Attività culturali, si inizia martedì 26 settembre alle 18.15 al Palazzetto dei Nobili con la presentazione del libro di Roy Menarini Hitchcock: La donna che visse due volte (Carocci). A dialogare con l'autore ci saranno i professori UnivAQ Massimo Fusillo e

Mirko Lino. Seguirà la proiezione dell'omonimo film del regista americano interpretato da James Stewart e Kim Novak.

Il 18 ottobre, nell'aula magna Vincenzo Rivera del centro congressi di ateneo Luigi Zordan, sarà ospite Manuel Vilas, uno degli autori spagnoli più amati nel mondo. Originario di Barbastro, Vilas, che si divide tra Madrid e Iowa City, collaborando regolarmente con varie testate, ha pubblicato raccolte di poesie e romanzi, tra cui España, indicato dalla rivista Quimera come uno dei dieci romanzi in lingua spagnola più importanti del primo decennio del secolo, e In tutto c'è stata bellezza (Guanda 2019), un successo mondiale tradotto in oltre venti lingue, con dodici edizioni in un anno solo in Italia. A colloquio con la studiosa e traduttrice Monica Bedana, Vilas presenterà all'Aquila il suo ultimo romanzo, Amor costante, in uscita proprio in questi giorni per Guanda. L'incontro è organizzato in collaborazione con l'Istituto Cervantes.

Il 20 ottobre spazio alla musica con il concerto di Leo Sanfelice, uno dei più straordinari interpreti della canzone italiana, soprattutto quella legata al jazz, agli anni Venti e Trenta del Novecento e al varietà. Scoperto da Renzo Arbore, con cui ha collaborato a lungo, Sanfelice è uno showman che si è formato nei piccoli circoli musicali sullo stile dei Café Chantant. Il suo talento è in grado di costruire uno spettacolo fatto di musica e comicità arguta. Insieme a lui, sul palco dell'Auditorium del Parco, salirà Alessandro Gori, alias Lo Sgargabonzi, scrittore, comico e autore televisivo.

La rassegna si chiuderà il 9 novembre con la presentazione del romanzo La ricreazione è finita (Sellerio), dello scrittore viareggino Dario Ferrari, uno dei casi letterari del 2023. Un libro che in realtà ne contiene due. In uno c'è la corrosiva messinscena del mondo universitario italiano odierno e nell'altro la lotta armata degli anni Settanta, vista dalla prospettiva della provincia e dalla generazione dei Millennials. A dialogare con l'autore, alla libreria Colacchi,

sarà Lucia Faienza.

Tutti gli incontri sono a ingresso gratuito.

L'ABRUZZO AQUILANO ALLE FINALI degli Studenteschi di CALCIO A 5

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Soddisfazione per lo sport scolastico abruzzese rappresentato da Avezzano e Sulmona

Palermo, 25 settembre 2023. L'Abruzzo alle Finali Nazionali dei Campionati Studenteschi di CALCIO A 5 di stanza a Palermo, da oggi (25) al 29 settembre prossimi. Si tratta di un'altra bella affermazione per il mondo sportivo e scolastico abruzzese che, nell'ultimo decennio, ha particolarmente brillato nell'organizzazione e la partecipazione. L'Ufficio scolastico regionale, guidato da Massimiliano Nardocci e il Coordinamento di Educazione Fisica retto da Antonello Passacantando portano, infatti, in Trinacria tutta l'esperienza e l'impegno maturato nel tempo. A guadagnarsi l'accesso alle finali, stavolta, vanno due istituti della provincia dell'Aquila: uno di Sulmona l'altro di Avezzano. La delegazione abruzzese sarà rappresentata, nella categoria allieve, dall'Istituto Ovidio di Sulmona mentre, nella

categoria Allievi, dall'Istituto Vitruvio Pollione di Avezzano. Le studentesse dell'Istituto Ovidio di Sulmona saranno accompagnate dalle docenti Sonia Indiciani e Antonella Zarrillo. Gli studenti dell'Istituto Vitruvio Pollione dai docenti Lorenzo De Foglio e Marco Buzzelli. Eccoli nell'ordine: Studentesse IIS Ovidio Sulmona- Nicoletta Carlini – Federica Cavallaro – Ludovica D'Amaro – Benedetta D'Amico – Giulia Di Bacco – Martina Di Cioccio – Martina Di Sabatino – Joanne Di Silvio – Cornelia Fasciani Vacarenco – Giorgia Federici.

Studenti IIS Vitruvio Pollione Avezzano: Giuseppe Addari – Riccardo Ciaccia – Simone De Leonardis – Samir Guglietti – Nico Maceroni – Emanuel Neri – Nicolò Onnembo – Simone Ranieri – Francesco Rozzi – Davide Scatena. Capo delegazione è l'insegnante Lorenzo De Foglio.

Le categorie ALLIEVI e ALLIEVE contemplano gli anni di nascita 2006-2007-2008 (2009 nei casi di studenti in anticipo scolastico se frequentanti la classe 1^a della scuola secondaria di II grado nell'a.s. 2022/23). Sono ammesse a partecipare le rappresentative delle Istituzioni Scolastiche maschili e femminili di II grado vincitrici delle finali regionali dei Campionati Studenteschi nell'a.s. 2022/23. Tutte le gare vengono disputate su 2 campi di calcio a 11 in erba sintetica omologati dalla FIGC e suddivisi in 4 terreni di gioco per calcio a 5, situati nei comuni di Palermo e provincia. Le partite di finale 1° e 2° posto di entrambe le categorie si disputeranno nel Palazzetto PalaOreto di Palermo. L'esperienza va, comunque, al di là del mero impegno sportivo, ed ha come obiettivo di promuovere la socializzazione, la partecipazione attiva e l'acquisizione di avvicinare studenti e studentesse allo sport come forma di aggregazione sociale e di favorire la conoscenza del calcio per educare al rispetto di sé, degli altri e delle regole. Per questo ci sarà spazio anche per vivere tre giorni le bellezze, l'arte e la cultura della Sicilia. Dopo la sistemazione in

Hotel, infatti, i partecipanti avranno un ruolo da protagonisti alla cerimonia d'Apertura. In ognuna delle tre giornate, al termine delle gare, le varie delegazioni avranno in programma anche il tempo da dedicare per la visita culturale città di Palermo e al museo regionale a palazzo D'Aumale a Terrasini, particolarmente attesa, poi, la Festa delle regioni sulla Terrazza Hotel città del Mare.

ABBA DAY 2023. La seconda edizione della Festa del Pane

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



L'accento sui valori dei Fornai Esploratori e apre le porte a giornalisti e invitati. L'evento di mercato del pane che celebra in Abruzzo l'arte della panificazione

Turrivalignani, 25 settembre 2023. Per il secondo anno consecutivo torna l'Abba Day, l'evento attraverso il quale Mercato del Pane celebra in Abruzzo l'arte della panificazione. Fare il pane non è solo impastare, preparare le pagnotte, lasciar lievitare e cuocere. Fare il pane è un atto agricolo: il modo in cui si coltiva il grano cambia il paesaggio intorno a noi.

Lo sanno bene i 43 Fornai Esploratori che domenica 24 settembre sono tornati a fare squadra, questa volta non per accogliere e servire i clienti, ma per lavorare insieme sui

valori aziendali e condividere esperienze di scambio e socialità. Per l'occasione i punti vendita e il forno hanno chiuso i battenti, mentre quest'ultimo si è trasformato nel luogo in cui confrontarsi, dare vita a nuove idee, generare valore.

Durante la mattina, infatti, si è svolto un lavoro a porte chiuse dove i Fornai Esploratori, coordinati dalla Dott.ssa Anna Di Girolamo, consulente, formatrice e Agile Coach certificata, si sono messi in gioco per definire e rafforzare i valori alla base del loro fare quotidiano. Al termine dell'attività di team working la scelta è ricaduta su orgoglio, trasparenza, fiducia, collaborazione, curiosità, disciplina come saper apprendere e uguaglianza: sono questi i 7 valori sui quali oggi si fonda la filosofia di Mercato del Pane e con i quali si identificano i Fornai Esploratori che in Abruzzo guidano la Bread Revolution.

Nel pomeriggio, per la prima volta, l'evento ha visto la partecipazione di giornalisti e invitati che hanno avuto l'occasione di partecipare ad una vera e proprio "festa del pane". Alla semina simbolica del grano duro sui terreni di Abbateggio ha fatto seguito la costruzione di un'opera collettiva, intitolata "Noi siamo natura", in compagnia dell'artista Angelo Bellobono, conosciuto e apprezzato per la sua dedizione nell'indagare il rapporto tra antropologia, geologia, identità, confine e territorio.

A concludere l'evento un momento di convivialità a tavola, imbandita per l'occasione non solo con pane di filiera, il fiore all'occhiello di Mercato del Pane che produce pagnotte nate da un grano coltivato in modo sostenibile e trasparente, ma anche con tanti altri prodotti del territorio. Un modo per ricordare che la natura può essere abbracciata ogni giorno e in ogni occasione, a partire da ciò scegliamo di mettere nei nostri piatti.

CACCIA AL TESORO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Il primo di una serie di eventi riservati ai più piccoli

Lanciano, 25 settembre 2023. Scorreranno nei quattro quartieri del Centro Storico gli oltre 80 bambini di quarta elementare dei quattro istituti di Lanciano, guidati da un simpatico Pappagallo di fantasia (un imprevedibile Calopside) che sarà il personaggio-guida anche di un fumetto e di altre iniziative.

Il quattro è il numero magico al centro del Piano Pluriennale per la Cultura, annunciato già nel Dicembre 2022 dal Vicesindaco Ranieri, che la Città di Lanciano ha voluto avviare in collaborazione con la Fondazione Europea ENOTRIA. Un salto di qualità nella programmazione che, al di là di obiettivi immediati, vuole predisporre una griglia utile a tutti colori che amministreranno la Città fino al 2034.

La Caccia al Tesoro è il primo di una serie di eventi riservati ai più piccoli come agli adolescenti e agli universitari. Oltre alla popolazione adulta di Lanciano, che verrà via via intercettata dall'operazione.

*“Senza una sensibilità diffusa all'idea di **Lanciano Città della Cultura** appare velleitario pensare che un Piano Tecnico-Scientifico possa essere condiviso”* ha dichiarato il coordinatore Maurizio Quagliuolo.

Lo sviluppo del Piano, oltre al supporto di eventi a sostegno, verrà infatti discusso con cinque Comitati: Scientifico (con nomi di eccezione), Tecnico in loco, della Società Civile, Istituzionale ed Economico.

La caccia al Tesoro partirà alle 9.00 da Piazza del Plebiscito, dove si svolgerà anche la premiazione delle 13.00.

Fotografie L. L'Altrella

IL BENESSERE PSICOLOGICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



L'associazione InOltreAPS apre le sue porte

Pescara, 25 settembre 2023. Domenica 1° ottobre 2023, in occasione del mese del benessere psicologico, col Patrocinio dell'Ordine degli Psicologi della regione Abruzzo, *l'associazione InOltre APS apre le sue porte!*

Con una giornata ricca di eventi, sarà possibile conoscere la sede, i professionisti e gli obiettivi che si perseguono, primo fra tutti la sensibilizzazione all'importanza del benessere psicologico.

Gli interventi della giornata saranno 5:

– In Ansia: non aver paura della tua paura

- In Evoluzione: parti di sé in trasformazione
- InDipendenza: come liberarsi dai legami tossici
- InCostanti: le relazioni ai tempi delle dating app
- InQuanti? Dalla monogamia al poliamore

L'evento, aperto a tutti, è gratuito e avrà luogo a Pescara presso il Centro MeTe, su Corso Vittorio Emanuele II, 269.

TESTI INEDITI SUL CULTO DI SANT'ANTONIO ABATE IN ABRUZZO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



[Relazioni pubblicate alle pagine n. 256-265, in Appendice al volume di A. Di Nola, *Gli Aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Torino, Boringhieri Edizioni, 1975.]

di Franco Cercone

“Diamo qui di seguito i testi delle relazioni trasmesse da F. Cercone che ha compiuto nel 1974 una ricerca campione in un ristretto territorio, prevalentemente della Valle Peligna. I risultati, che sono stati frequentemente utilizzati nel presente studio, sono di vivo interesse perché documentano

l'estensione residua del culto" (A. Di Nola)

1-Ateleta (provincia dell'Aquila)

Pur essendo protettore del paese san Gioacchino, la festa di sant'Antonio si svolge con particolare solennità e con grande concorso di popolazione. Fra i diversi rioni si scatena una corsa frenetica per erigere la catasta di legna da accendere per la sera del 17 gennaio. La legna viene raccolta casa per casa da gruppi di giovani. Un comitato formatosi alcuni giorni prima della ricorrenza effettua una questua per il paese per acquistare un maialetto. Il 17 mattina il maialetto viene condotto davanti al sagrato della chiesa madre e viene benedetto. Subito dopo gli viene tagliato un orecchio e messo in libertà, senza campanello. Dove si ferma gli viene offerto da mangiare. Il pomeriggio si svolge la processione con banda e spari. Finita la processione, alcuni carri sfilano per il paese insieme a coppie mascherate. C'è anche la sfilata di maschere su cavalli pittorescamente addobbati. È stabilito un premio per la coppia più bella e per quella più brutta. Attorno al grande falò acceso in piazza, danzano, a suon di banda, numerose maschere.

Il porcellino, al quale è stato amputato l'orecchio, viene ucciso a ottobre e venduto tramite asta. Il ricavato servirà per l'acquisto di un altro porcellino a gennaio e per la costituzione di un fondo

destinato ai festeggiamenti del santo.

Non c'è l'usanza di cantare dietro le porte. Anche le frazioni di Ateleta festeggiano il 17 gennaio con l'accensione di grandi fuochi. (informatrice: signora Adelina Le Donne in D'Amico, di anni 51, casalinga)

2a- Cansano (provincia dell'Aquila)

Il porcellino è acquistato da devote nella prima settimana di novembre ed è alimentato a carico pubblico. Lo si macella tre,

quattro giorni prima del 17 gennaio. Le carni sono vendute all'asta e il ricavato è destinato alle spese per officiare la messa solenne, per la banda, per la processione, per i mortaretti. Il maiale porta il campanello.

2b- Cansano (provincia dell'Aquila)

Incantesimo per gli animali:

“Sante Crisimare

médiche lu cape,

Sante Siste

médiche de Gesù Criste,

Sant'Antuone

médiche buone,

médiche quella vena

che tanta guerra mènà.”

Si pongono su un piatto, incrociate, due chiavi, un maschio e una femmina. Si ripete tre volte. L'animale accasciato si rialza subito. (informatrice: signora Angela Di Paolo, anni 74)

3- Pescasseroli (provincia dell'Aquila)

La sera del 17 ha luogo la processione. La statua del santo, al quale molto tempo fa era stata dedicata una chiesa, ora diruta, si trova nella chiesa di Santa Lucia. Sant'Antonio reca in una mano il bastone, mentre nell'altra un libro dal quale si sprigionano le fiamme. In Piazza Sant'Antonio avviene la benedizione degli animali. Subito dopo si accende un gran fuoco. In un grande caldaio viene benedetta l'acqua. Dopo il rito ciascuno riporta a casa un po' di acqua benedetta e alcuni carboni, anch'essi benedetti. Questi ultimi sono sparsi

nella stalla e hanno il potere di proteggere gli animali che vi dimorano. In caso di incendio, sia della casa sia della stalla, vi viene portata la statua del santo, nel caso in cui vi siano difficoltà per spegnere l'incendio.

Grande è la devozione per il santo, assai temuto. Alcuni anni prima della Seconda guerra mondiale, tre giovani di Pescasseroli si fecero avanti alla statua durante la processione del 17 gennaio. Uno di essi esclamò: "Fuma, sant'Antò! ", facendo l'atto di offrire un sigaro al santo. Ebbene tutti e tre hanno fatto una "brutta fine".

In particolare il giovane che offrì il sigaro è diventato muto e pazzo.

Il 17 gennaio segna anche l'inizio di Carnevale. Gruppi di giovani e ragazze, ancora oggi, vanno a visitare parenti e amici, cantando dietro le porte la seguente canzone:

"Bona sera,

signora patrona [= padrona di casa],

sem venute a visità.

Chesta sera [= questa sera]

è sant'Antonie

che ce deve aiutà.

Sant'Antonie nel deserte

allevève i maialette [= il maialetto].

Lu demonie maledette

ce l'andava a disturbà.

Se ci-avete le pecurelle,

sant'Antonio è lu pasturelle.

Se ci-avete le galline,
sant'Antonie le benedice;
Se ci-avete cavalle e bighe,
sant'Antonio le benedice.
Se ci-avete la farine,
ce facemme glie tagliarine [= tagliolini].
Se ci-avete la recotte [= ricotta],
ce ne ime [= andiamo] porte porte [= subito subito].
Se ci-avete larde e presutte [= prosciutto],
sant'Antonio accette tutte.
Se ci-avete 'ne fiasche de vine,
ce ne ime [=andiamo] a la cantina.
Se ci-avete na coppia de pane,
ce facemmo na settimane."

Finito il canto, il padrone di casa apre l'uscio e offre i regali. Non esiste a Pescasseroli la tradizione del maialetto allevato. Se nevica prima del 17 gennaio si dice: "Sant'Antonie s'ha misse la barba" [=si è messa la barba]. (informatore: signor Paolo Papa, contadino, di anni 76)

4- Pescocostanzo (provincia dell'Aquila)

In questo centro, che conserva intatta una piazza a struttura cinquecentesca, è una chiesa dedicata al santo. In essa si ammira un bel quadro di sant'Antonio, risalente al Quattrocento. Attorno al quadro sono piccoli affreschi, forse coevi, che illustrano le tentazioni del demonio nel deserto. Tra Cansano e Pescocostanzo è inoltre il "bosco di

Sant'Antonio", con piante secolari.

Da qualche anno la festa non si svolge più con molta solennità. La mattina del 17 gennaio un comitato va in giro per il paese con i trattori muniti di campanelli per la questua della legna. Il trattore ha sostituito una slitta caratteristica, chiamata traja, molto adatta, prima della meccanizzazione, al trasporto della legna e del latte sulla neve (Pescocostanzo è a quasi 1300 m. sul livello del mare).

Finita la questua della legna, il comitato effettua una cernita: la "legna buona", cioè i tronchi lunghi, di solito di faggio, suscettibili di essere lavorati per ricavarne utensili, viene accatastata in piazza e venduta con un'asta pubblica. La "legna cattiva" viene invece destinata al falò che si accende la sera. Il ricavato dell'asta è destinato alla manutenzione della chiesa di Sant'Antonio.

Anni addietro un comitato acquistava il maialetto che circolava, con un campanello appeso al collo, attraverso le strade e riceveva da mangiare. Il 17 gennaio veniva venduto in una pubblica lotteria: in un recipiente venivano introdotti cinquecento cartoncini numerati da 1 a 500, e tre cartoncini distinti con il numero 17. Vinceva il maialetto il possessore del biglietto uscito dopo l'estrazione di uno dei tre 17.

Perdura, invece, l'usanza di rappresentare scenicamente le tentazioni del santo, fra angeli e diavolo tentatore. Gruppi di giovani (alcuni dei quali sono vestiti da angeli, uno da diavolo e un altro con cappa, barba lunga bianca e bastone impersona il santo) vanno cantando dietro le porte.

Presso l'uscio il coro canta:

"Sant'Antò, sant'Antò".

Si apre la porta ed entrano tutti eccetto il diavolo che resta fuori.

Riprende il canto:

Sant'Antonio:

Nel deserto sono stato,

dal demonio fui tentato.

Per le strade e per le vie

vado pregando sempre Dio

Diavolo (spalancando la porta):

Si spalancano ormai le porte.

D'un vecchietto vado incontro.

Se sarà per questi dintorni

da me sarà tentato.

Sant'Antonio (facendo scongiuri):

Va via, poltrone,

al tuo destino!

Lascia il divino.

Non è per te.

(Il demonio scompare)

Angeli (con spade di legno in mano):

Non temere, Antonio bello.

Se il Demonio si ribella.

noi la spada impugneremo

e il demonio scacceremo.

Eremiti:

Elemosina, elemosina!

A noi poveri eremiti

con la barba incanutita,

fate a noi la carità.

(È importante ricordare che, secondo l'informatore, questi versi erano una volta in dialetto.)

A questo punto il padrone di casa offre da bere e regala salami, formaggio ecc.

Esisteva un altro canto, in dialetto, in onore del santo. Veniva cantato in coro dietro le porte, senza rappresentazione. Ecco il testo:

Sant'Antonie de gennare [= di gennaio],

mezza paja a ju pajare [= mezza paglia al pagliaio, forse perché l'inverno è a metà],

mezza paja e mezze fiene [= fieno].

So nu povere pellegrine,

vade cercande i quattrine.

I quattrine nu'n ce ne stianne [= non ci sono].

Dacce quaccose da magnà [= dacci qualche cosa da mangiare].

Se ce daje na ventresche [= se ci dai una ventresca],

sant'Antonie se renfresche [= si rinfresca].

Se ce daje nu presutte [= un prosciutto],

lu magnême asciutte asciutte [= senza pane].

Se ce daje nu cacecavalle [= un caciocavallo],
lu magnème lu mese de magge [= lo mangiamo il mese di maggio].
Se ce daje na recotte [= una ricotta],
la magnème a mezza notte.

Se il padrone di casa non apriva l'uscio, il coro intonava
alcuni 'versi a dispetto':

Tutt'i cheuve che tié a la porte [= tutti i chiodi che hai
alla porta],

i diauvle che se i porte [= che il diavolo se li porti].

(informatore: signor Giuseppe Cocco, sarto, di anni 56)

5- Pietransieri, frazione di Roccaraso (provincia dell'Aquila)

Si acquista, di solito verso la fine di ottobre, un maialetto
al quale si allaccia al collo un nastro con campanello. Dove
si ferma gli viene offerto da mangiare. La notte viene
ricoverato nella stalla del contadino che per ultimo gli ha
dato da mangiare. La mattina viene rimesso in libertà. Il 17
gennaio viene venduto all'asta. L'uso è ancora presente.

(informatrice: signora Carmela Di Gragorio. casalinga, anni
52)

6- Rionero Sannitico (Isernia)

Fino a circa dieci anni fa, da parte di un fedele o di un
gruppo di fedeli veniva acquistato un maialetto, di solito a
gennaio, che, benedetto dal prete, era messo in libertà con un
nastro rosso al collo, senza campanella. Il maialetto era
nutrito dall'intera popolazione. Il 13 giugno, festa di
sant'Antonio di Padova, veniva venduto e il ricavato offerto
al parroco per la chiesa. Si verificava spesso, tuttavia, che
il fedele o gruppo di fedeli costituitosi in comitato,
acquistassero il maiale già grande alcune settimane prima del

13 giugno e in tale data lo offerissero all'asta.

(informatore: signor Domenico Antonelli, agricoltore, anni 61)

7- Roccacasale (provincia dell'Aquila)

Il 17 gennaio si svolgeva la processione in onore di sant'Antonio. Il pomeriggio si benedicevano gli animali. Da qualche anno l'uso va attenuandosi.

Fino a qualche anno fa, la sera del 17 gruppi di giovani andavano cantando dietro le porte di amici e parenti. Ecco il testo recitato da un giovane con barba bianca impersonante il santo:

Sant'Antonie de la Rocche [= di Roccacasale],

hai sapute che sci ccise lu puorche [= ho saputo che hai ucciso il porco],

e ne le può queste nega [= e non puoi questo negare],

pecchè l'aie antese de strellà [= perché l'ho inteso strillare].

Se me date na salcicce,

me la magne a cicce cicce;

se me date nu fegatuzze [=salciccia di fegato],

demane matine me c'encazze [= ci faccio festa].

Se me date na ventresca,

me la magne fresca fresca.

Se me date nu presciutte,

mele magne asciutte asciutte.

Se me date nu salame,

me le mette a la catàne [= tasca della giacca].

Se me date na galline,

demane ce facce gli tagliuline._

E se voi ng me dà niente [= se non vuoi darmi niente];

Sant'Antonie te fa casca gli diente.

Un altro canto del 17 gennaio era il seguente:

Sant'Antonio a lu deserte

ce teneva nu stipette [= uno stipetto].

Ce se metteva le cauzette [= calzini].

Lu demonie maledette

glie se le piglie e glie se le mette.

Pe' dispette a lu demonie,

facemme [= facciamo] la festa a Sant'Antonio.

Sant'Antonie è nu grande sante,

benedice tutte quante.

Sanr'Antonie viechiarieglie [= vecchierello]

mette fuoco a l'armantielle [= albero, legna, ceppo],

pe' scallà Notre Signore [= per riscaldare nostro signore].

Canta canta bielle fiore! [= bel fiore]

Belle fiore a già cantate:

tante grazie lu Signore ce l'ha mandate.

Un diverso canto, sempre del 17, viene rivolto ai vigneti. Il padrone di un vigneto è molto grato alla "cumpagnia", cioè al

gruppo dei cantori, se questi rivolgono canti augurali al suo podere.

Il pomeriggio del 17, il capo della "cumpagnia" avverte un certo proprietario di un vigneto che a un'ora stabilita la truppa sarà presso il suo podere. Qui arrivati, i giovani cantano:

Sant'Antonie de bunigne [= apportatore di bene],

famme entrà dentr'a sta vigne [= fammi entrare in questa vigna].

N 'azzappa [= non zappare],

n'azzulfanà [= non irrorare con la miscela di zolfo],

n'assumenà [= non diserbare],

né recigne [= non recingere il podere],

né rabbatte [= non attaccare i rami della vite ai sostegni],

né rattocche [= non rimuovere le zolle alla radice della vite],

ma soltanto a velegnà [= ma soltanto vendemmiare].

E cioè il proprietario, dopo tale augurio, non aveva più bisogno di compiere i lavori descritti per ottenere un raccolto abbondante.

(informatore: signor Antonio D'Eliseo, anni 90)

8- Rocca Pia (provincia dell'Aquila)

Si acquistava, di solito a ottobre, un maialetto. Gli si metteva al collo un nastro con il campanello e lo si lasciava in giro per il paese.

Tutti gli davano qualcosa da mangiare. Il 17 gennaio veniva venduto e il ricavato andava alla chiesa. Nel giorno di

sant'Antonio tutti portavano gli animali in piazza perché il prete li benediva. La mattina del 17 si mettevano a cuocere i "granati", cioè il granturco, quando era lessato, si mandava un piatto di "granate" ad amici e parenti.

Il piatto di granturco lessato, che si dona per devozione a parenti e amici nel giorno di sant'Antonio, è usanza comune in territorio peligno. In proposito l'informatore signor Salvatore Colaiacovo di anni 62, da Pratola Peligna, dice che, quando qualcuno riceveva il 17 gennaio un piatto di "granate", ringraziava ripetendo:

Tante vacche mi sci date,

tante some puozze refà,

[e cioè: "Tanti chicchi di granturco mi hai dato, tante some di granturco possa ricavare dal raccolto dell'anno", avendo presente che la soma equivale a tre tomoli di 46 chilogrammi ciascuno].

(informatrice: signora Pia Amicucci, di anni 55)

9- Roccaraso (provincia dell'Aquila)

Si acquistava alcuni mesi prima della festa un maialetto e al collo gli si legava un nastro con campanello. Il maialetto, subito benedetto, cominciava a girare per il paese. Al suono del campanello tutti aprivano l'uscio per offrirgli qualcosa. Se qualcuno non aveva niente da offrire, si rivolgeva al maiale con queste parole:

"Antuò, vattenne! Nen tienghe niente!"

Il 17 gennaio gruppi di giovani raccoglievano casa per casa pezzi di legna per il grande fuoco da farsi in piazza. Veniva raccolta anche una certa quantità di farina per fare delle "pagnottelle", che dopo essere state benedette in chiesa venivano offerte alla popolazione.

Il maiale veniva venduto il 17 gennaio tramite lotteria. Dopo la distruzione del paese nell'ultimo conflitto è scomparso l'uso. L'informatore, che è nativo di San Pietro Avellana (provincia di Campobasso), racconta un episodio avvenuto in quel centro. Una madre, assentatasi un momento da casa, non trovò più al suo ritorno il bambino di appena un anno, che aveva lasciato nella culla. Disperata si rivolse al maialetto di sant'Antonio che, per pura coincidenza, stava per entrare nella sua casa: "Antuò! dò sta la creatura?" [= dove sta il bambino] Il maialetto si diresse immediatamente sotto la culla, dove appunto era caduto il bambino, e con grugniti attirò la madre.

(informatore: signor Vincenzo Acquafondata, artigiano, anni 65)

10- Santo Stefano di Sessanio (provincia dell'Aquila)

La sera del 17 gennaio gruppi di giovani cantano dietro le porte questo ritornello:

Sant'Antonie de jennare [=di gennaio]

mese [= mezzo?] grane a lu granare

e mesa [= mezza?] paglie a lu pagliare.

Il gruppo era introdotto in casa e gli si offriva formaggi, salsicce ecc.

La benedizione avviene però il 13 giugno, festa di sant'Antonio di Padova. Alcuni giorni prima del 13 giugno, tutti i proprietari di cavalli, muli e asini si recano in montagna per raccogliere la legna che, accatastata, viene venduta all'asta. Il ricavato rappresenta un contributo per la festa del santo. Il 13 giugno si fa la processione con benedizione degli animali. Né il 17 gennaio né il 13 giugno si accendono i fuochi. Pur essendo santo Stefano protettore del paese, la devozione popolare della maggioranza della

popolazione, una volta costituita in prevalenza da boscaioli e proprietari di animali, è rivolta a sant'Antonio di Padova.

(informatrice: signora Maria Florio, di anni 81)

11- Scanno (provincia dell'Aquila)

Il 17 gennaio, di mattina presto si ripete un'antichissima tradizione, della quale sono attualmente depositari i signori Di Rienzo di Scanno. Davanti casa Di Rienzo viene acceso un grande falò dai fattori di questo signore, proprietario di greggi in Puglia. Un enorme caldaio viene posto sopra il fuoco e si inizia a cuocere un pasto caratteristico dei pastori, gli 'stuppelli', cioè una pasta di farina dura, insieme con ricotta. A poco a poco la piazzetta dove avviene la cottura di tale pasto si anima di vecchie che recano 'camelle', cioè piccoli recipienti di stagno o di rame. Ciascuna riporta a casa un po' di tale pasto che viene offerto per devozione all'assaggio di tutti i familiari. Coloro che vengono a prelevare il pasto recano con se anche un piccolo sgabello e durante la cottura siedono intorno al fuoco.

Non c'è la tradizionale processione, ma solo la benedizione degli animali, che avviene il pomeriggio. Non esiste nemmeno l'uso di cantare dietro le porte.

(informatore: signor Marco Notarmuzi, di anni 57)

BIO CUCINA MEDITERRANEA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Il 27 settembre alla Regione Abruzzo lo chef Capretta spiega come far stare bene esaltando il territorio

Pescara, 25 settembre 2023. presentazione di *“Bio Cucina Mediterranea”*, il volume del premiato chef Massimiliano Capretta (edizioni Minerva), mercoledì 27 settembre, dalle ore 10:30, presso la Regione Abruzzo, Sala Corradino D’Ascanio 3° piano, piazza Unione 13 Pescara.

La valorizzazione del territorio abruzzese sarà il leitmotiv dell’incontro cui interverranno lo chef Massimiliano Capretta, il pastry chef Dalila Capretta, Enzo Dota, promotore del progetto Localtourism, e l’assessore alle Attività produttive, turismo e attività culturali della Regione, Daniele D’Amario, che ha deciso di ospitare l’evento proprio considerato che questo volume, parlando di nutrimento e materie prime d’eccellenza del territorio, rappresenta un particolare biglietto da visita dell’Abruzzo.

Non a caso un posto d’onore, nel libro come anche all’incontro, è riservato ai produttori e fornitori che collaborano con Capretta contribuendo *“con le loro meraviglie – come dice lo stesso chef – alla creazione di una cucina più giusta, più buona, più bella, più sana”*.

In *“Bio cucina mediterranea”* Capretta racconta la cucina come gesto d’amore per far stare bene a tavola, e far sentire bene dopo aver mangiato. La sua filosofia è racchiusa nel titolo: Bio, perché la materia prima che deve essere bio certificata o tracciata, in modo da avere la certezza della qualità dei prodotti; Cucina, che vuol richiamare l’attenzione sulle *“tecniche di cottura”*, elemento fondamentale per mantenere

bontà, salubrità, qualità degli alimenti; Mediterranea, perché lo chef abbandona ogni tipo di estremismo basandosi su uno stile che ha in sé i principi della dieta patrimonio dell'umanità.

I segreti e le esperienze maturate dallo chef in lunghi anni di studi e ricerche, in Italia e all'estero, sono racchiusi in questo volume, uno "scrigno" di sorprese, indicazioni, spunti e persino ricette che consentono di entrare nel mondo di Capretta, in cui tutto ruota attorno alla selezione della materia prima. E dunque "Bio Cucina Mediterranea" racconta un'intera regione, perché contiene tanti diversi modi per declinare la ricca biodiversità abruzzese.

All'incontro sarà inoltre presentato Localtourism.it, l'innovativo e rivoluzionario progetto creato per valorizzare territori, produttori e attività locali, creando una **rete** che funga da moltiplicatore del valore dei produttori locali, in perfetta sintonia con la filosofia di Massimiliano Capretta.

L'ANNO DI GIORGIA MELONI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Esattamente un anno fa si andava alle urne per vederne uscire la vittoria di Giorgia Meloni

di Giancarlo Infante

Politicainsieme.it, 25 settembre 2023. Ancora devono essere approfondite bene le cause di quello che era, sì, un risultato scontato, ma che non tutti si aspettavano nelle proporzioni poi espresse dalle urne. E non si tratta solamente di una considerazione di natura elettorale perché gli esperti in materia avevano già ampiamente preannunciato una disparità netta in termini di seggi parlamentari.

La riflessione, e forse molta documentazione, soprattutto quella riservata, lo dirà alle prossime generazioni tra qualche tempo e, magari, favorirà il nascere dell'ennesima teoria complottista (e si potrebbe ironicamente questa volta ritenerla ironicamente credibile) sull'esistenza di un piano scientificamente studiato a tavolino ... per perdere. Studiato e messo in atto, ovviamente, da parte della sinistra. In effetti, si arrivò a quel 25 settembre 2022 a seguito di una ridda di ripensamenti, alleanze impostate e poi fatte cadere, coalizioni inopinatamente naufragate per le quali si pensò bene di non organizzare neppure quella cosiddetta "desistenza" che, probabilmente, se non fosse servita a rovesciare il risultato finale, avrebbe finito certamente per ridimensionare il divario tra i due schieramenti contrapposti.

A quelle elezioni, tra l'altro, si arrivò con tanto richiamo e tante promesse al mondo cattolico (CLICCA QUI).

Oggi, come in occasione di tanti anniversari, saremmo costretti ad azzardare un giudizio. Ma non è facile. Completo e dettagliato è sicuramente al di là delle nostre modeste forze e competenze. Tanti sarebbero, infatti, gli ambiti da esaminare e da porre sotto una seria lente d'ingrandimento. La difficoltà più grande, però, viene dal profondo iato che abbiamo constatato esistere tra le dichiarazioni e i risultati concreti. Giorgia Meloni e i suoi alleati, consapevoli dei magri risultati conseguibili, infatti, continuano a chiederci di attendere la conclusione del loro ciclo quinquennale di legislatura. Il guaio è che il loro continuo rimando ad un periodo più lungo, ai loro occhi finisce per togliere validità

a qualunque giudizio divergente.

Però, qualcosa lo si può già dire ad appena il 20% del percorso intrapreso. Intanto, che non è cambiato nulla per ciò che riguarda il comportamento politico istituzionale. Nonostante goda di un'ampia maggioranza parlamentare, il Governo, che semmai ha accentuato il carattere verticistico e dirigista, continua ad andare avanti a colpi di decreti-legge e di voti di fiducia.

Inoltre, non si tratta di riferirci ai tanti dietrofront oramai conclamati della Meloni che segnano la distanza siderale tra la Presidente del Consiglio di oggi e la barricadiera capopopolo che, a lungo con il suo neonato partito, è stata costantemente all'opposizione negli ultimi anni, non peritandosi di farlo anche nei confronti dei "solidi" alleati di oggi Salvini e Forza Italia.

Sembra evidente che un elemento importante da sottolineare, di natura di cultura politica ed istituzionale, sia quello sulla assoluta mancante riflessione su una strutturale mancanza di rappresentatività che deriva dall'aver visto partecipi al voto meno del 50% degli aventi diritto, tra astenuti, voto bianco e schede nulle. E questa carenza di rappresentatività è ancora più grave per due ordini di problemi.

Il primo, è quello legato all'ambizione di voler operare una vera e propria trasformazione, persino culturale, del Paese come i vari ideologi che ha di contorno, ideologi alla Sangiuliano per intenderci, ci hanno anticipato e continuano a raccontarci tutti i giorni.

La seconda, è che già quest'anno si è rivelato come periodo difficile economicamente e socialmente e, purtroppo, ci attendono solamente le famose "lacrime e sangue".

L'atteggiamento della Meloni, e di molti suoi sodali, ha ulteriormente diviso il paese. Che lo è, a maggior ragione, anche dopo l'impegno di "conquista" evidentemente in atto

nell'editoria, nella Rai, nei vertici delle aziende di stato. Ma quelle "lacrime e sangue" devono essere affrontate tutti assieme. E non bastano gli ammiccamenti ai popolari mentre veleggia con Orbán e con i Vox. Come non basta il "voltafaccia" a favore degli americani in materia di guerra d'Ucraina. Non bastano neppure le formali, e mai da prendere sul serio, pacche sulle spalle scambiate con le altre e gli altri leader internazionali. Le difficoltà con Francia, Germania, Commissione europea e Tunisia già prese da sole sono in grado di dirla tutta. Per non parlare poi delle altre difficoltà connesse all'applicazione del Pnrr, a ciò che ci porta l'inflazione e all'esplosione dei costi dell'energia.

Tutte questioni con cui dobbiamo fare i conti. Ma i conti non ce li devono fare solo il Governo e la maggioranza Meloni. Siamo tutti noi italiani a dover assumere, con realismo, e possibilmente definendo una progettualità di sviluppo, una nuova postura. Che non è quella di essere e di sentirsi tutti i giorni in una campagna elettorale senza fine.

Ecco, per andare al sodo, ovviamente non dimenticando le tante critiche meritate che giungono dal mondo del lavoro, da lavoratori e imprese, quest'anno dalle elezioni si è rivelato un periodo di ancora più gravi incertezze ed insicurezze. E a poco ci serve avere la conferma che, a breve, ci troveremo ancora più divisi su proposte come il Presidenzialismo, nel frattempo diventato Premierato, come se fossero la stessa cosa, e l'Autonomia differenziata. Insomma, il primo anno della Meloni a Palazzo Chigi, per quanto disastroso sia stato, rischia di dare la stura ad uno successivo ancora peggiore.

L'anno di Giorgia Meloni – di Giancarlo Infante

ROBERTA PAPPONETTI PREMIATA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Al 30 concorso Internazionale Amico Rom 2023

Lanciano, 25 settembre 2023. Roberta Papponetti ha aderito ad un concorso molto importante con artisti provenienti da tutto il mondo. L'opera candidata e vincitrice è un dipinto a tempera del 2013, un campo nomade ove la scenografia evidenzia proprio dettagli della vita rom.

Il vecchio carrozzone, il falò per scaldare gli artisti Rom dopo uno spettacolo nel circo, evanescenti immagini, da lontano si nota un cavallo bianco con un fantino. La composizione stilistica è molto interessante sia nelle forme morbide che nel contenuto, il tutto eseguito a spatola, la spatola è uno strumento di lavoro pittorico amato e utilizzare sempre dalla pittrice Roberta Papponetti, per poter ottenere sfumature e movimenti che determinano la forma di ogni singolo piano e dettaglio.

Il 5 ottobre alle ore 21 sarà premiata tra tanti altri artisti vincitori, nel Teatro Fenaroli di Lanciano, dalla commissione scientifica. Un periodo ricco di soddisfazioni nel mondo dell'arte.

VIOLENZA SULLE DONNE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Venerdì 6 ottobre sarà presentato alla provincia di Salerno il romanzo di Michela Bilotta

Salerno, 25 settembre 2025. Sarà presentato in anteprima assoluta venerdì 6 Ottobre alle 17.30, presso Palazzo Sant'Agostino, sede della Provincia di Salerno, il romanzo "La metrica dell'oltraggio", di Michela Bilotta.

Il libro dell'autrice salernitana si configura come un lungo viaggio da Milano alla Basilicata per indagare il fenomeno dei femminicidi.

La protagonista, Beatrice De Sanctis, è una giornalista alla quale viene affidato l'incarico di andare a Valsinni, in provincia di Matera, per scrivere un articolo su Isabella Morra, poetessa del Cinquecento assassinata dai fratelli. Inizia, così, un viaggio dal Nord al Sud del nostro Paese, che è prima di tutto un simbolico percorso di crescita e di consapevolezza per parlare di violenza sulle donne da molteplici angolazioni: dalla strumentalizzazione mediatica del fenomeno all'influenza che gli stereotipi linguistici esercitano sui comportamenti quotidiani, dalla piaga delle spose bambine alla detenzione manicomiale delle donne prima della legge Basaglia. Sullo sfondo, la bellezza struggente e spesso oltraggiata dell'Italia minore, che si fa protagonista silenzioso del romanzo.

"Con questo libro ho voluto rievocare il triste destino di Isabella Morra facendolo convergere con la sorte delle tante

donne vittime di femminicidio oggi. Perché è tempo di sradicare la cultura patriarcale che crediamo superata e nella quale siamo, invece, ancora immersi, spesso inconsapevolmente” – afferma Michela Bilotta.

Ne parlano con l'autrice l'avvocata Stefania de Martino, esperta di politiche di genere, Maria Rosaria Pelizzari, professoressa di Storia delle donne e studi di genere presso l'Università degli Studi di Salerno, Andrea Raguzzino, editore della Jack Edizioni. Al talento dell'attrice Maria Rosaria Marena è affidato il compito di emozionare il pubblico attraverso la lettura di alcuni brani del libro.

“Sono circa ottanta le donne vittime di femminicidio in Italia dall'inizio dell'anno. Questo incontro diventa momento prezioso di riflessione e approfondimento su un fenomeno che ha assunto connotazioni di estrema gravità e che richiede interventi urgenti e trasversali, che chiamino in causa tutti, dalla scuola alle famiglie, dalla politica alle istituzioni” – conclude Stefania de Martino.

EMACS2023 DUE ORI PER I RUNNERS PESCARA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Serra e Buccella, si sono imposti nella Cross Country

Pescara, 25 settembre 2023. Proseguono a ritmo serrato gli Europei Master di Atletica Leggera. Ogni giorno, 6000 atleti si sfidano nelle 30 discipline nei tre stadi principali di Pescara, Montesilvano e Francavilla al Mare. Un grandissimo successo, con spalti pieni nonostante il maltempo. Nella giornata di domenica 24 settembre, a distinguersi tra le varie gare ci ha pensato Venere Serra, all'età di 75 anni e tesserata con l'ASD Runners Pescara. Serra, si è imposta nella Cross Country F75 conquistando la medaglia d'oro. Nella stessa gara, si è aggiudicato la medaglia d'oro nella categoria maschile 65 anni, Domenico Buccella, dell'ASD Runners Pescara, rappresentando l'Italia e superando Spagna e Germania. Grande soddisfazione da parte del Presidente dell'ASD Runners Pescara, Pietro Nardone: "Gli europei procedono a gonfie vele, con un grande successo degli atleti e di partecipazione sugli spalti. Questi due ori, però, sono la ciliegina sulla torta. I due nostri atleti che si sono aggiudicati l'oro ci rendono orgogliosi. Con sacrificio e dedizione hanno tagliato un traguardo prestigioso e noi siamo felicissimi".

NEL SEGRETO DEL ... CASSONETTO!

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 25 Settembre 2023



Pescara, 25 settembre 2023. So che Ambiente spa sta lavorando con cura all'estensione dei servizi di raccolta differenziata porta a porta (PAP) in zone importanti della città. Non è un'operazione semplice, perché oltre alla logistica, con cui

intendo la localizzazione dei punti di conferimento da parte dei cittadini e di presa da parte degli operatori, che sulla carta potrebbe anche essere una operazione organizzativa, seppur complessa, gestibile, bisogna portare a casa con successo la collaborazione degli utenti. Non è cosa da poco.

Passare da un sistema di raccolta stradale, con una prevalente componente di "indifferenziato", ad uno "personalizzato" (PAP) comporta, soprattutto per chi conferisce, un cambio di abitudini quotidiane e prima ancora di mentalità. Il ché non è una cosa affatto scontata. I responsabili dell'Azienda credo conoscano, a vario titolo e meglio di tutti, la qualità merceologica dei rifiuti raccolti: non basta che la città sia pulita e in ordine, e questo costituisce già un grande risultato, ma è anche necessario che il materiale conferito intercettato sia "buono".

Per spiegarlo voglio riportare tre recenti constatazioni, sapendo che l'elenco potrebbe essere, ahimè, lungo.

Nel cassonetto del vetro un giorno ho trovato il resto di un lampadario. C'è una pubblicità televisiva che ricorda che insieme a bottiglie e vasetti non ci vanno la busta e il tappo. Se si hanno dubbi, si può consultare la sezione "dove lo butto" del sito di Ambiente spa per scoprire dove un lampadario può essere conferito.

Adiacente alla serie di cassonetti per la raccolta di prossimità, giorni fa ho trovato un ventilatore con piedistallo. Non entrava in nessun contenitore per cui l'incauto utente ha ritenuto che lasciare fuori in bella vista il rifiuto "ingombrante" o anche "RAEE" fosse la cosa più semplice e efficace da fare.

Sere fa, nel conferire il mio sacchetto di organico nel relativo bidone marrone, ho notato una insolita confezione. Pensando fosse il semplice contenitore tetrapack finito chissà perché nel contenitore sbagliato, ho fatto per prenderlo per

“aggiustare” le cose. Con mia sorpresa ho sentito il peso di una confezione di latte integra, a lunga scadenza, tra l’altro ancora di là da venire.

Non so come si possa venire a capo di questa situazione, di colpevole e in diversi casi doloso conferimento, fuori da ogni regolamento, dove neanche il dubbio di poter far male frena chi si rende responsabile di questi gesti. Che potrebbero essere diffusissimi in tutta la città (Ambiente lo saprà senz’altro) e che andrebbero fatti oggetto di un attento studio oltre che di una robusta attività informativa per cambiare abitudini e comportamenti.

Giancarlo Odoardi – Rifiuti Zero Abruzzo