

I RISCHI PER LA LIBERTÀ DI STAMPA IN EUROPA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



PoliticaInsieme.com, 30 aprile 2024. Quanto è a rischio la libertà di stampa e di comunicazione nelle contrade d'Europa?

La domanda sorge spontanea dopo la pubblicazione del rapporto annuale sulla libertà dei media della Civil Liberties Union for Europe di Berlino, e le cui conclusioni sono che siamo finiti "pericolosamente vicini al punto di rottura" in diversi paesi.

La ricerca è stata realizzata da 37 organizzazioni impegnate nella tutela dei diritti umani in 19 paesi secondo le quali *"la libertà dei media è costante declino"* in tutta l'UE a causa di danni deliberatamente inflitti o dalla negligenza di molti governi nazionali.

Eva Simon, una legale tra le principali animatrici di Civil Liberties Union for Europe sostiene che *"il declino della libertà dei media va di pari passo con quello dello stato di diritto. C'è una stretta correlazione tra i due. Questo è il programma dei regimi autoritari"*.

Lo studio ha tenuto conto dei numerosi casi di minacce, intimidazioni e violenza emersi contro i giornalisti in diversi Stati membri, nonché delle restrizioni alla libertà di espressione e all'accesso alle informazioni in tutta l'Europa.

Il rapporto registra i casi in cui giornalisti di paesi come

Croazia, Francia, Germania, Grecia e Italia hanno subito attacchi nel 2023, mentre in Ungheria e Slovacchia sono stati fatti oggetto di abusi e minacce da parte di politici e parlamentari. Inoltre, segnalati i casi di operatori della stampa posti sotto sorveglianza attraverso l'utilizzazione di "spyware" del tipo Pegasus e Predator, come accaduto in Germania, Grecia, Paesi Bassi e Polonia.

La concentrazione della proprietà dei media è definita in Croazia, Francia, Ungheria, Polonia, Paesi Bassi e Slovacchia dove molte società di media sono nelle mani di pochi individui, minacciando il pluralismo.

Particolarmente critica la situazione in Ungheria dove è cresciuto il controllo dei media del servizio da parte del governo e del partito al potere Fidesz e crescenti sono le preoccupazioni per i comportamenti dei governi di Croazia e Italia.

I rischi per la libertà di stampa in Europa

L'ATOMS' CHIETI VINCE ALL'ESORDIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Softball, serie B. Contro Grosseto Prova di carattere per le

ragazze teatine che conquistano due vittorie importanti per la classifica

Chieti, 30 aprile 2024. Si apre con un doppio importantissimo successo la stagione 2024 dell'Asd Atoms' Chieti, che vince all'esordio del Campionato nazionale di serie B, battendo il Big Mat Grosseto per 2-1 e 5-3.

I punteggi delle due gare raccontano del grande equilibrio in campo: in gara 1 l'Atoms' va sotto al terzo inning con il parziale che resta bloccato sullo 0-1 per le ospiti, fino al settimo inning. Quando ormai tutto lasciava immaginare un finale negativo, ecco che arriva la svolta: prima una scivolata del pitcher Anna Salvatore, poi un singolo di Sara Mammarella, aiutata da un'indecisione della difesa, che porta a casa il punto del pareggio.

Si va agli extra inning e l'Atoms' è bravo a chiudere senza subire punti. Ci pensa poi l'attacco a mettere a segno il 2-1 finale con una bella scivolata a casa base di Margherita Pasqualoni, entrata poco prima proprio per garantire maggiore velocità sulle basi.

Stesso copione in gara 2. Per l'Atoms' in pedana Giulia D'Aviero e Giorgia Di Santo tengono a bada le mazze toscane. Ma bisogna attendere il quinto inning per mettere a segno i 2 punti decisivi, arrivati grazie a un triplo della stessa Di Santo, che mette il risultato in cassaforte.

Domenica prossima (5 maggio) l'Atoms' giocherà di nuovo in casa, sul diamante "Tommy Lasorda" di Tollo (gara 1 h.12:00 – gara 2 a seguire) contro il Cali Roma.

E in questi giorni è ripresa anche l'attività giovanile dell'Atoms', dedicata alle ragazze dai 7 ai 14 anni: tutti i martedì e venerdì, dalle 18 alle 19 a Chieti scalo (campo baseball "Santa Filomena", in via Amiterno) si terranno le lezioni gratuite dedicate alle ragazze che vogliono provare il gioco del softball.

PALAEVENTI E NON PALAZZO REGIONE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Costantini: l'area di risulta sede naturale

Pescara, 30 aprile 2024. *“La sede naturale per ospitare una struttura leggera e modulare, capace di ospitare eventi culturali, musicali, teatrali, artistici ed anche ‘politici’ esiste già. Ed è quella che l’attuale amministrazione comunale ha scelto di occupare, nell’area di risulta, con il Palazzo della Regione Abruzzo”. Lo afferma il candidato sindaco di Pescara per la coalizione di centrosinistra, Carlo Costantini, commentando le proposte della maggioranza relative alla creazione di una struttura mobile che possa ospitare eventi.*

“Non serviva l’avvio della campagna elettorale di ‘Giorgia’ – dice Costantini – per scoprire improvvisamente che il futuro di Pescara si gioca anche e soprattutto sulla realizzazione di una struttura capace di ospitare un calendario di eventi e di attrarre turisti e visitatori nella nostra Città. “Serviva unicamente un approccio diverso che non è mai appartenuto all’attuale amministrazione: l’approccio di chi pensa e solo dopo avere pensato realizza”.

“Se l’attuale amministrazione avesse pensato prima di realizzare il progetto per costruire il Palazzo della Regione

nell'area di risulta – sottolinea il candidato sindaco – avremmo risparmiato il tempo ed il denaro che occorreranno per tornare indietro ed evitare che l'area più centrale e strategica di Pescara venga occupata da Uffici Pubblici, la cui dislocazione serve, invece, a contribuire alla rinascita delle zone periferiche della Città. Né può accettarsi l'invenzione cervellotica e risibile di un palaeventi da 8.000 posti mobile ed itinerante, tirata fuori solo per non ammettere espressamente che la localizzazione della sede della Regione nell'area di risulta è stata una scelta sbagliata”.

“A questo punto, per completare l'opera, non resta che aspettarsi che qualcuno dell'attuale amministrazione dichiari anche che i problemi della mobilità si risolvono a Pescara con una metropolitana di superficie e non certo con l'occupazione della strada parco da parte di un filobus completamente scomparso dai radar. Quello che purtroppo continuano a dimenticare – conclude Carlo Costantini – è che la consiliatura è finita”.

PREGIUDICATO IL DIRITTO ALLA SALUTE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



ASL 1 Avezzano Sulmona L'Aquila: mancano i dispositivi per diabetici

Avezzano, 30 aprile 2024. La nostra Organizzazione Sindacale è stata interessata, nelle ultime ore, da cittadine e cittadini, utenti del Servizio Sanitario provinciale, che ci riferiscono di essersi rivolti alla ASL 1 Avezzano Sulmona L'Aquila, per la somministrazione dei presidi per il rilevamento e la misurazione della glicemia per i pazienti diabetici e, in particolare, i sensori per il controllo glicemico con funzione di allarme in caso di ipoglicemie; detti pazienti, si sono sentiti rispondere che tale fornitura non era possibile effettuarla in quel determinato momento in quanto sembrerebbero essere ancora in fase di definizione le procedure di gara e, pertanto, non ci sarebbero gli approvvigionamenti necessari.

Quanto sopra ingenererebbe, per tutta l'utenza, un arretramento di decenni nel sistema di prevenzione e di cura delle persone affette da patologie diabetiche.

Tale ultima condizione, si aggiunge ad altre segnalazioni pervenute nelle settimane e nei mesi precedenti relativamente ad una carenza in diversi reparti di tutta la Provincia dei dispositivi sanitari e dei farmaci, tra questi, per es. guanti, tappi per catetere, aghi, garze, cotone, ecc.

Infatti, molti reparti, sono costretti a "chiedere in prestito", qualora possibile, ogni genere di presidio necessario ad altre UU.00.

Per quanto concerne, invece, i farmaci, alcuni utenti, ci hanno riferito che, in fase di ricovero, sarebbe stato chiesto loro di portarsi i medicinali da casa.

Queste condizioni, da un lato compromettono il diritto alle cure ed alla salute, ricordando che il Sistema Sanitario Pubblico è universale e gratuito, dall'altro non fa che aggravare le condizioni di lavoro del personale con enorme aumento dei rischi legati alla erogazione dei servizi sanitari.

Inoltre, abbiamo avuto modo di apprendere che, a seguito dell'Hackeraggio, ancora oggi, presso il Presidio Ospedaliero di Castel di Sangro, gli ECG effettuati nei confronti dei pazienti con sospetto infarto, vengono mandati, ai fini della refertazione, a mezzo FAX al personale medico in servizio nel P.O. di Sulmona, con evidente compromissione qualitativa delle prestazioni e conseguente rischio clinico per i pazienti.

Il quadro fin qui descritto, che riteniamo inaccettabile, dovrebbe interrogare la politica sull'operato dell'attuale Direzione Strategica che evidentemente tiene più ai conti economici che alla prevenzione, alla salute ed alla cura da rivolgere a cittadine e cittadini della nostra comunità.

La nostra Organizzazione Sindacale, nei prossimi giorni tornerà a chiedere, ancora una volta, una audizione urgente presso la commissione Sanità e la commissione di Vigilanza e Controllo della Regione Abruzzo, per affrontare nel dettaglio le gravi carenze riguardanti dispositivi medici e sanitari, personale, liste di attesa, mobilità passiva e quant'altro, ad oggi, non garantisce il diritto costituzionale alla Salute.

Francesco Marrelli Segretario Generale CGIL Provincia dell'Aquila

Anthony Pasqualone Segretario Generale FP CGIL Provincia dell'Aquila

IL TITOLO DI CITTÀ EUROPEA DELLO SPORT

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



A Roma la consegna. Riconoscimento importante che farà crescere Chieti e il territorio

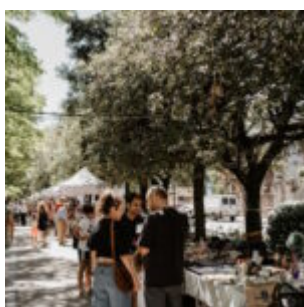
Chieti, 30 aprile 2024. Nella mattinata di oggi la Città di Chieti ha ricevuto il titolo di Città Europea dello Sport. La cerimonia di proclamazione si è tenuta a Roma, nella sede del Coni, per l'Amministrazione era presente l'assessore allo Sport Manuel Pantalone.

“Una cerimonia emozionante, perché la nostra città viene insignita di un titolo che ci porta fuori dal territorio regionale e in un ambito europeo capace di creare economia e sviluppo – riferisce l'assessore Manuel Pantalone alla fine della cerimonia – . Si tratta di un riconoscimento importante per la nostra città, a cui come Amministrazione abbiamo lavorato insieme agli uffici comunali che colgo l'occasione di ringraziare e, soprattutto con il vasto e vivo mondo dello sport sul territorio, che, insieme al lavoro sugli impianti comunali, al patrimonio strutturale e alla nostra storia sportiva, è stato un valore aggiunto essenziale per varcare questo traguardo. Sarà un anno, il 2025, all'insegna dello sport, dei grandi eventi sportivi, delle iniziative in cui coinvolgeremo le massime autorità sportive nazionali. Ringraziamo Aces Europe, il Coni nazionale, Sport e salute e il Dipartimento lo sport della Presidenza del Consiglio dei Ministri e tutte le istituzioni che accompagnano questo riconoscimento per aver puntato su di noi e aver riconosciuto il potenziale di Chieti. Comincia una fase di lavoro serrato in preparazione degli eventi, a brevissimo avvieremo anche il processo di costituzione del Comitato organizzativo appunto della Città europea dello sport e avvieremo ulteriori

potenziamenti degli impianti, a partire dal centro tecnico federale della pallamano, al pala Santa Filomena su cui orienteremo i finanziamenti ottenuti dal fondo di coesione. Il 2025 sarà un anno veramente importante che saprà portare tanto alla nostra città anche in termini di turismo ed economia, di cui beneficerà oltre a tutto il comparto sportivo anche quello turistico, ricettivo e commerciale”.

CACCIA ALL'AFFARE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



*Mercatino del Vintage alla Villa Comunale il 1° maggio 2024
orario 9/19*

Sulmona, 30 aprile 2024. Una bella novità in arrivo a Sulmona: Caccia all'affare. Il mercatino del vintage e non solo: abbigliamento d'epoca, accessori, arredo, quadri, elettronica da collezione, ceramica, numismatica, modernariato industriale e vinili!

Il luogo ideale per immergersi nell'atmosfera di un vero mercatino vintage, scovare rarità e fare ottimi affari. Ospitato nella romantica Villa Comunale di Sulmona, il mercatino aprirà le sue porte il 1° maggio con il Patrocinio del Comune di Sulmona.

Caccia all'Affare è un marchio ormai conosciuto in Abruzzo perché nasce a Pescara dove si svolge nel periodo invernale

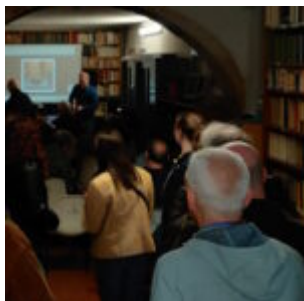
tutti i mesi alla fiera di via Tirino e adesso, per la versione estiva, arriva a Sulmona con le tante proposte in vendita.

Si parlerà di vintage, un settore di grande tendenza in questo momento che ha anche l'obiettivo di sostenere il riuso degli oggetti oltre alla valorizzazione delle tradizioni che le opere del passato si portano dietro. Quadri, piccolo mobilio, accessori e abbigliamento degli anni '50 ' 60 '70, libri rari e introvabili, bijoux d'epoca e collezionismo americano del '900, borse e monili della nonna, c'è veramente di tutto a Curiosando, per grandi e piccini, esperti collezionisti o avventori alle prime armi. Il divertimento di girovagare, di ricercare tra i mercatini una chicca retrò rimane sempre un'occasione di divertimento, di scoperta e conoscenza, un'offerta turistica diversa e accattivante per tanti, a tutte le età!

Prossima edizione: 1 e 2 giugno 2024

PRIMAVERA DEI LIBRI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Storia e tradizioni locali come valore aggiunto per il territorio

Bugnara, 30 aprile 2024. Dall'incontro di sabato 27 aprile emerge la comune consapevolezza di preservare e valorizzare

attraverso il lavoro documentale le tradizioni popolari come testimoni della ricchezza culturale e storica dell'intero territorio.

Ha preso il via sabato 27 aprile, presso la Biblioteca "Nino Ruscitti" a Bugnara, la seconda edizione della rassegna letteraria "Primavera dei Libri" organizzata dal Centro Studi e Ricerche "Nino Ruscitti". L'evento ha visto la partecipazione del fotografo Marinello Mastrogiuseppe, che ha presentato il suo volume dal titolo "Rievocazioni storiche e religiose della provincia dell'Aquila", vincitore della XXII edizione del Premio "Guido Polidoro" e da Pasquale Caranfa, presidente dell'Associazione Culturale la Foce, con una relazione dal titolo "Metamorfosi dell'abito femminile di Scanno".

Marinello Mastrogiuseppe nel raccontare il lavoro fotografico ha ricordato come la gran parte dei riti tradizionali presenti nel volume appartengano al territorio peligno: «Per necessità editoriali ho dovuto, mio malgrado, selezionare solo una piccola parte di eventi e riti popolari presenti nel territorio. Attraverso la fotografia ho voluto restituire questo senso di evanescenza, immaginando l'azione del tempo su pratiche collettive che si estendono a volte anche per secoli. Le nostre tradizioni sono la testimonianza di una storia e di una ricchezza culturale enorme che mi auguro possano, nella loro varietà e unicità, essere valorizzate nel loro complesso».

Tra i presenti anche il prof. Tommaso Paolini, autore dell'introduzione al volume di Mastrogiuseppe, che ha sottolineato l'importanza delle tradizioni popolari anche dal punto di vista turistico: «Il passato fine a se stesso conta poco – ha ricordato Paolini – Il passato contestualizzato col presente e proiettato verso il futuro invece è molto importante perché può dare alle giovani generazioni altamente scolari valide, proficue e continue occasioni di lavoro in modo da sottrarre i nostri territori all'oramai profondo ed

evidente spopolamento e invecchiamento della popolazione».

Pasquale Caranfa nel corso della relazione ha collegato l'oggetto abito al complesso sistema economico, storico, architettonico e antropologico che caratterizza Scanno. Dalla materia prima, ossia la lana di pecora, e dunque la pastorizia, alle pratiche di lavorazione, colorazione, asciugatura, sino alle modifiche che si presentano in funzione del contesto d'uso (dall'impiego dei colori sino alla collocazione dei bottoni o dei gioielli).

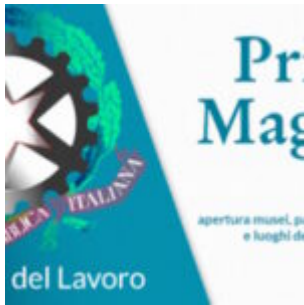
«Non c'è elemento dell'abito che non abbia un qualche significato» ha ricordato Caranfa.

«Condivido pienamente – ha aggiunto il presidente della Foce – quello che diceva il professor Paolini poiché credo che i beni immateriali e le tradizioni popolari vadano promosse e valorizzate. Ci tengo a precisare tuttavia che tutto ciò debba essere ricordato con una certa coerenza filologica cercando di non dimenticare mai la natura storica di ogni tradizione».

Appuntamento al prossimo sabato 11 maggio con il secondo appuntamento della rassegna che sarà dedicato alla memoria del prof. Mario Setta. Per l'occasione sarà presentato il volume curato da Goffredo Palmerini "Mario Setta. Testimonianze di libertà".

I° MAGGIO MUSEO NAZIONALE D'ABRUZZO APERTO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



L'Aquila, 30 aprile 2024. Con i dati di affluenza del 25 aprile, che confermano nuovamente il Museo Nazionale d'Abruzzo fra i più visitati d'Italia nella classifica del MiC, mercoledì 1° maggio il MuNDA, a L'Aquila, sarà aperto nelle due sedi con i consueti costi ed orari: -MuNDA – via Tancredi da Pentima, di fronte alle 99 cannelle orario 8.30/19.30. Ultima entrata ore 19.00.

La Sala francescana è stata allestita temporaneamente con 14 disegni provenienti dalla donazione di un collezionista privato, in memoria di Carmela Gaeta, in dialogo con i sette dipinti su tela di Giulio Cesare e Francesco Bedeschini delle collezioni del MuNDA. Questo permetterà la manutenzione straordinaria delle opere che erano esposte nella Sala francescana in previsione della loro futura esposizione negli spazi restaurati del Castello cinquecentesco. L'esposizione è corredata di stampe tattili 3D con descrizioni fruibili tramite QR code e Braille e di due video realizzati in occasione della mostra, appena conclusa, " Giulio Cesare e Francesco Bedeschini. Disegno e invenzione all'Aquila nel Seicento" da Altair4 Multimedia.

-Il Mammut al Castello Cinquecentesco orario 9.30/18.30. Ultima entrata ore 18.00. In occasione del 70° dal ritrovamento del Mammut mostra documentaria al Bastione Est per ripercorrere le fasi della scoperta, recupero e studio dell'esemplare sotto la direzione della professoressa Angiola Maria Maccagno, direttrice dell'Istituto di Geologia e Paleontologia dell'Università di Roma. Le recenti ricerche d'archivio impongono la revisione della data del ritrovamento. È infatti del 17 marzo 1954 l'informativa dell'Anonima

Materiali Argillosi alla Soprintendenza alle Antichità degli Abruzzi e del Molise con la quale si comunicava il rinvenimento dei primi resti. La notizia fu poi diffusa il 25 marzo dal Corriere della Sera e ripresa da altre testate i giorni successivi. Il 15 novembre 1957 il Direttore Generale delle Antichità e Belle Arti, Guglielmo de Angelis d'Ossat, per conto del Ministro della Pubblica Istruzione Aldo Moro, dichiara il suo interessamento nel garantire l'allestimento di una sezione di paleontologia presso il Museo Nazionale d'Abruzzo con il Mammut, poi esposto al pubblico dal 1960 nel Bastione Est del Castello Cinquecentesco.

Biglietto unico per le due sedi: 7 €, ridotto: 2 € (dai 18 ai 25 anni), gratuito al di sotto dei 18 anni. I biglietti di accesso possono essere acquistati direttamente in biglietteria, sul portale dei Musei italiani al link www.museiitaliani.it o sull'app Musei Italiani.

STORICA MOSTRA D'ARTE DEL 1° MAGGIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



La personale antologica di Sergio Cardone Alberini nella

Luco dei Marsi, 30 aprile 2024. Grande attesa a Luco dei Marsi per l'inaugurazione della tradizionale mostra d'arte del 1° Maggio, lo storico appuntamento nato negli anni '50 dall'amore

per la cultura dei sindaci Luigi Sandirocco e Giannino Venditti e rinnovato ogni anno, salvo brevi interruzioni, dall'amministrazione comunale. Il taglio del nastro è in programma per mercoledì, 1° maggio, alle 12, nella sala dell'ex municipio, in piazza Umberto I. La mostra si configura, negli anni, quale spazio ideale di confronto e riflessione sui temi portanti della Giornata, con focus su lavoro, pace, arte, diritti, libertà, tutele, sviluppo, ospitando artisti quali Enotrio, Sughi, Saba, Barbaro tra altri, e associazioni e gruppi peculiari, tra cui Marsarte e l'Associazione Romana Acquerellisti. Ospite d'eccezione dell'edizione corrente, il poliedrico artista Sergio Cardone Alberini, con un'esposizione antologica che proporrà un ideale viaggio lungo oltre quattro decenni di produzioni, ricerca e sperimentazione.

“È con l'orgoglio di sempre e particolare gioia che presento la mostra d'Arte del 1° Maggio 2024”, sottolinea la sindaca Marivera De Rosa. “Rinnoviamo in questo spazio culturale un appuntamento che affonda le sue radici nel tempo e nella storia del nostro paese e rappresenta, per la nostra Comunità, un ideale luogo di incontro e condivisione di Arte e Bellezza, ma anche di riflessione sui temi cardine della Giornata, nelle loro mille sfaccettature”, spiega la Sindaca, “poterlo fare attraverso lo sguardo e la sensibilità di un eccellente artista come Sergio Cardone Alberini non può che rendere ancora più straordinario questo evento. La personale antologica dell'Artista offrirà una caleidoscopica immersione nei temi del viaggio, dell'abbandono e della trasformazione, del superamento, e della cifra che oggetti, persone e atmosfere che sono state, trasfondono inevitabilmente, lungo il tempo, la percezione e la memoria, nel presente. Un'esperienza da non perdere, invito tutti a partecipare”. La mostra sarà accessibile dal 1° al 12 maggio, nei giorni feriali dalle 15.30 alle 18.30, nei festivi e prefestivi dalle 10 alle 13.

Pluripremiato pittore, musicista, scrittore e scenografo, Sergio Cardone “Alberini” ha all’attivo numerose mostre personali e collettive, in Italia e all’estero, oltre a numerosi restauri e produzioni in chiese, enti pubblici e case patrizie in Abruzzo, Lazio, Marche, Emilia e Lombardia.

Ha scritto e pubblicato i romanzi “Il bar della stazione” e “Il tè caldo nell’intervallo”, Bastogi Editrice, il racconto “Una notte in Italia”, nella raccolta “Sotto il segno del Grifone -Racconti rossoblu”, Fratelli Frilli Editori, oltre a diverse pubblicazioni a carattere storico-archeologico, realizzate per mostre a tema. Nell’ambito del suo percorso artistico ha collaborato con importanti musicisti e cantautori (Paolo Capodacqua, Piero Montanari, Gianfranco Preiti, Roberto Capacci, Enrico Capuano ed altri), incidendo le raccolte “Byblos” (1997), con il gruppo “Tyrrenia”, “Cinema Impero” (1998), “Ciechidisorrento” (2003) con l’omonimo gruppo, e a seguire “Noi non siamo americani”, “Quintus”, “Storie di donne e del pirata Pier Gerlofs”.

SUCCESSO DELL’UNIBASKET LANCIANO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Under 15 alla European Youth Basketball League

Lanciano, 29 aprile 2024. L’Unibasket in rimonta si prende il

titolo di Supercampione Eybl Under 15. Si scrive in Romania un'ennesima entusiasmante e prestigiosa pagina europea della giovane, ma vincente storia dell'Unibasket Lanciano.

Dopo una partita dura e difficile, come solo una finale continentale sa essere, l'Under 15 Eccellenza, nata in sinergia con il Pescara Basket e guidata da coach Fabio Di Tommaso batte in rimonta i tedeschi del BBA Ludwigsburg (62-66 il finale) e conquista con grande merito e soddisfazione la Super Final di European Youth Basketball League.

“Un successo clamoroso – affermano i presidenti Carlo Valentinetti ed il GM Valerio Di Battista – e dal grandissimo prestigio che certifica ormai lo status europeo di Eccellenza della nostra squadra, nata dalla visione comune e condivisa con gli amici del Pescara Basket. Una vittoria che premia le società e le dirigenze dei sacrifici, degli investimenti, della passione e di un progetto sportivo che ha portato Lanciano e Pescara a conquistare non solo trofei, ma anche la stima ed il rispetto delle più importanti società cestistiche continentali.

Complimenti ai ragazzi ed allo staff tecnico per questa ennesima vittoria a tinte rossonere, nella consapevolezza che i più bei traguardi saranno quelli da scrivere ancora insieme”.

In Romania sono arrivate quattro vittorie nette contro l'Inter Bratislava (Slovacchia) il Buba Basket (Bulgaria)la, London Élite (Inghilterra)e BBA Ludwigsburg (Germania)

Tabellino della Finale

Unibasket Lanciano: Sotera 0, D'Incecco 8, Del Prete 9, Babacar 23, Sadio 25, Rossetti 0, Pace 0, Capitano 1, Veri' 0, Di Pasquale 0, Orlando 0, Ranieri 0.

All.Coach Fabio Di Tommaso, Ass. Franceschini, Prep.Fisico-Aletico Aimola.

Parziali: 29/17, 40/34, 56/57, 62/66

Simone Cortese

LANCIANO PALLANUOTO SALVA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Conquistata la salvezza matematica nel campionato di serie C con quattro giornate di anticipo

Lanciano, 29 aprile 2024. Lanciano Pallanuoto conquista la salvezza matematica, nel campionato di serie C, girone Lazio, con quattro giornate di anticipo rispetto alla fine del torneo, piazzandosi a circa metà classifica e prima delle altre abruzzesi in gara. “Un risultato importante – spiega il presidente della società Franco D’Intino -: è quello a cui puntavamo e ci siamo riusciti, considerando che è stato il nostro primo anno in C in un girone con squadre molto forti. Siamo partiti a spron battuto per poi avere un calo: nelle ultime due settimane abbiamo ripreso a vincere. Siamo stati così ripagati di un grande sforzo e sacrificio. Siamo già al lavoro – continua D’Intino – per mettere su la squadra per l’anno prossimo, quando gli allenamenti si svolgeranno tutti allo Sport Center Lanciano e non più tra Lanciano, Termoli, Pescara e Vasto. Insomma, è già in atto una riorganizzazione per fare meglio e di più. Ringrazio tutto lo staff tecnico e gli atleti, che hanno dimostrato impegno e dedizione”

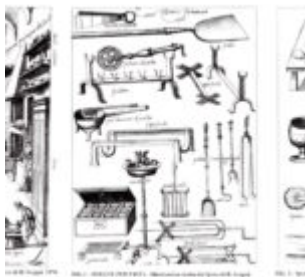
“È stato un bel percorso – aggiunge il coach Giovanni Sarnicola -, nel quale abbiamo raggiunto l’obiettivo richiesto dalla società con largo anticipo e questo era tutt’altro che semplice perché abbiamo incontrato avversari veramente tosti. Personalmente c’è un pizzico di rammarico perché questa squadra, con qualche allenamento e spazio in più, avrebbe potuto affrontare un campionato con molta più forza e preparazione, ma come primo anno va bene così. Non posso che ringraziare la società per avermi concesso la bellissima opportunità di poter allenare oltre che giocare e spero di aver fatto un buon lavoro, ma va detto con tutta onestà che senza il supporto dei miei compagni “storici” tutto ciò sarebbe stato impossibile. Ringrazio ogni singolo componente della squadra, nessuno escluso, per l’impegno profuso durante tutta la stagione perché se questo risultato è stato possibile il merito è di tutta la squadra: li ringrazio soprattutto per avermi reso più semplice del previsto il lavoro. Un grazie va anche ai genitori dei ragazzi che ci hanno accompagnato e sostenuto durante tutte le trasferte del campionato”.

Questa la formazione: Romano Adezio, Lorenzo Cocchia, Giovanni Sarnicola, Pasquale Di Frenza, Antonio Monaco, Enrico Di Domenico, Francesco Giammarco, Pierpaolo Provenzano, Mattia Di Giovanni, Andrea D’Aloisio, Mario Urbano, Tommaso D’Anastasio, Alberto Nativio, Alessandro Franceschelli, Stefano Sabatini, Federico Barbieri, Alessandro Ceci, Andrea D’Intino.

SULL’ORIGINE DELLA CHITARRA

PER FAR MACCARONI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Il quadro storico di un problema di antropologia alimentare

[Contributo di F. Cercone pubblicato in tre parti nella "Rivista Abruzzese" di Lanciano ai numeri: N. 2, N. 4 / 2003 e N. 1 /2004]

di Franco Cercone

Il presente lavoro, cui attendevamo pazientemente da qualche anno, doveva veder la luce secondo le nostre iniziali intenzioni dopo ulteriori indagini sul singolare strumento detto appunto *chitarra*, diventato nel corso del Novecento quasi un simbolo della gastronomia tradizionale abruzzese e della stessa Regione Abruzzo.

La sua pubblicazione è stata tuttavia accelerata dalla conoscenza delle *Opere poetiche* di Giulio Cesare Cortese (1597-1626 circa)[1], un singolare poeta che scrive in "lingua napoletana" e di cui tesse gli elogi B. Croce nel commento al *Pentamerone* del Basile, nonché di alcuni articoli e saggi apparsi proprio di recente su tale argomento, che riveste notevole interesse storico-gastronomico per la nostra Regione[2].

I risultati delle nostre ricerche sull'evoluzione degli attrezzi "per far maccaroni", da considerarsi precursori della attuale *chitarra*, sembrano confermare che come per altri fatti culturali ci troviamo di fronte ad una poligenesi e dunque ad una evoluzione storica di tali "congegni" non solo nelle varie

realtà regionali italiane, ma anche in Francia, grazie all'introduzione oltralpe dei *macaroni* – è lo stesso Alessandro Dumas a dircelo – “quando Caterina De'Medici venne a sposare Enrico II” [*Dictionnaire de Cuisine*, Paris 1965].

Se tuttavia, allo stato attuale delle nostre conoscenze, il termine *pizza* appare per la prima volta nel famoso *Codex Cajetanus* del 997 ed in area abruzzese in un documento del 1201 pubblicato dal Faraglia[3], lo stesso primato deve essere accordato agli antenati dei *maccheroni*, cioè i cosiddetti *vermicelli*, grazie ad una sorprendente notizia del geografo arabo Idrisi risalente alla metà circa del XII secolo e contenuta nel suo noto *Libro di Ruggero*, di recente ristampa. Scrive Idrisi, parlando del territorio posto “a levante di Palermo” che qui “vi è l'abitato di Trabia, sito incantevole, ricco di acque perenni e mulini, con una bella pianura e vasti poderi nei quali si fabbricano *vermicelli* in tale quantità da approvvigionare oltre ai paesi della Calabria, quelli dei territori musulmani e cristiani, dove se ne spediscono consistenti carichi”[4].

Il Rizzitano, noto arabista e traduttore del testo di Idrisi, aggiunge in nota che il termine ***vermicelli*** “si dice in arabo ***itriya*** ed è rimasto nel dialetto siciliano”. È questa una precisazione non di poco conto, perché – come apprendiamo da M. Montanari – “*Il libro della cucina*, scritto da un anonimo toscano del XIV secolo, segnala una *tria* genovese per li infermi, ricetta semplicissima, dove la pasta (tale dev'essere il significato di *tria*, termine di probabile ascendenza araba indicante appunto il manufatto di semola) viene fatta bollire in latte di mandorla, salata e servita”[5].

Ci troviamo così per quanto riguarda il prodotto, cioè i *vermicelli*, di fronte al fenomeno opposto all'evoluzione autonoma degli attrezzi per pasta e dunque ad una “monogenesi” e conseguente diffusione delle tecniche di produzione delle *tria*, dalla Sicilia verso i “territori musulmani e cristiani”, come sottolinea appunto Idrisi nel brano riportato. E per tali

territori bisogna intendere oltre a quelli che si affacciano sul bacino medio-orientale del Mediterraneo, anche le coste settentrionali dell'Africa e buona parte della Penisola Iberica.

I particolari rapporti fra le Repubbliche Marinare, soprattutto Genova, con la Sicilia normanna, sono alla base di proficui scambi commerciali e tecnologici. Come si è visto, Idrisi non ci dice se i *vermicelli* – che comunque dovevano risultare essiccati per la conservazione e trasporto – si ottenessero con l'impiego di un pur rudimentale attrezzo. Certo è che egli compone il *Libro di Ruggero* nella prima metà del XII secolo e già in quello successivo le *itriye* tradotte come *vermicelli*, ma forse nome di diverse paste alimentari, compaiono con altre designazioni nel *Compendium de Naturis et Proprietatibus alimentorum*, redatto nel 1338 da Mastro Barnaba de Riatinis, di Reggio Emilia, dove a proposito della pasta alimentare, indicata col nome generico di *tria*, è detto (foglio 44 a) che questa *vulgariter habet diversa nomina*, essendo chiamata “a quibusdam *vermicelli*, ut a thuscis, a quibusdam *orati*, ut a bononiensis, a quibusdam *minutelli*, ut a venetis, a quibusdam *fermentini*, ut a regiensibus, et a quibusdam *pancardelle*, ut a mantuanis”[6].

Il *Compendium* di Mastro Barnaba non registra nella prima metà del XIV secolo la diffusione del termine *maccheroni* in Toscana, documentata invece dal Boccaccio nel *Decamerone*, composto com'è noto nel periodo 1349-1353, e propriamente nella terza novella dell'Ottava Giornata, dove -come sottolineano i primi commentatori a proposito del mitico paese di “Bengodi”, da Calandrino posto *più là che Abruzzi* – i “maccheroni” erano in realtà *gnocchi* lunghi, affusolati e di piccolo spessore[7], dunque *vermicelli*, come registra per la Toscana Mastro Barnaba.

Inoltre, sottolinea G. Alessio [op.cit.], della parola *maccheroni* “non vi è traccia alcuna nel *Glossario Latino-Italiano* e nel *Glossario Latino-Emiliano* del Sella, che

comprendono lo sfoglio di documenti dello Stato della Chiesa, del Veneto, degli Abruzzi, e dell'Emilia, il che fa pensare che in tali regioni le paste alimentari avessero nel passato altro nome.

Dove invece la parola "maccheroni" compare per la prima volta [8], almeno allo stato attuale delle nostre conoscenze, è in un Atto notarile genovese, esattamente del 4 febbraio 1279, nel quale è menzionata "*Barixella una plena de maccaronis*". [Il documento si rinviene citato nell'Opera di G. Rossi, *Glossario medievale ligure* (appendice), Torino 1908].

Nel commentare questo fondamentale documento il Sereni rileva che il termine "sembra impiegato non per indicare gli gnocchi, ma nel senso moderno di pasta alimentare allungata e forata, suscettibile di lunga conservazione"[9]

Questa vivacità, se non inventiva dei pastai genovesi, è confermata secondo il Montanari dalla circostanza che alcuni documenti della metà del XIV secolo attestano la presenza sulle navi genovesi di *mastri lasagnari*, "segno questo che la pasta era entrata a far parte della normale razione alimentare degli equipaggi" [op. cit.].

Attenendoci alla documentazione della voce *maccheroni*, ricordata per la prima volta nel citato atto notarile di Genova del 1279, "si sarebbe portati a concludere – rileva l'Alessio – che i maccheroni si diffusero nella seconda metà del XIII secolo da Genova e raggiunsero nella prima metà del XIV secolo la Toscana e la Sicilia e solo agli inizi del XVI secolo Napoli. Ma le cose stanno ben diversamente"[10], come avremo modo di osservare in seguito, perché l'area di irraggiamento del termine *maccheroni* è costituita proprio dai territori dell'antica Magna Grecia, spesso etichettati semplicemente come "area siciliana". Qui forse, già all'epoca di Idrisi, i pastai arabi avevano brevettato un metodo per così dire rivoluzionario, la bucatura delle *itriya* (o "vermicelli") per favorirne meglio l'essiccazione e la

conservazione. Non a caso infatti Mastro Martino, nel suo *Libro di arte coquinaria* (metà XV secolo), intende per maccheroni sia “strisce di pasta tagliata larga un dito piccolo” che una pasta “bucata nel senso della lunghezza”, forma che si ottiene “modellando dei piccoli rotoli di pasta all’interno dei quali si fa passare un ferro per tutta la sua lunghezza”. Con questo procedimento si ottengono quelli che Martino chiama “maccheroni alla siciliana”[11], a proposito dei quali il Montanari osserva che “la loro produzione era già a quel tempo affidata a degli specialisti” [op. cit.].

Fra quest’ultimi nel corso del XV e XVI secolo vanno annoverati anche i Conventi e certamente prodotti in un Cenobio erano i “maccheroni col formaggio parmigiano” offerti il 23 maggio 1577 a Fra’ Serafino Razzi dai monaci di Cassino[12] , mentre A. Cirillo-Mastrocinque ci ricorda alla luce di molti documenti che “nelle grandi cucine dei monasteri napoletani si lavoravano nel XVII secolo e si rivendevano *lasagne, tagliolini, pappardelle e casatielli*” [op. cit.].

Allo stato attuale delle nostre conoscenze ci troviamo così di fronte ad una paradossale situazione, che potrà essere chiarita solo a seguito di nuove fonti archivistiche: abbiamo cioè, come sottolineano alcuni autori in precedenza citati, la certezza – a partire dal ‘400 – della produzione di *maccheroni*, “lunghi e forati” ed “adatti a lunga conservazione” [L. Sada, op. cit.], ma non notizie in merito agli attrezzi con cui venivano ottenuti.

E l’orizzonte d’indagine, pieno di incertezze, non comprende – come erroneamente è stato fatto finora – solo il mosaico delle realtà italiane, ma gli ambienti di corte francesi all’indomani dell’arrivo di Caterina dei Medici in Francia, ed anche il mondo arabo, a conferma, come sottolinea l’Aubaile-Sallenave, “de la variété des cultures de ce vaste bassin méditerranéen”[13].

È probabile che, a differenza degli ambienti di corte, nel

mondo rurale meridionale fosse diffuso nei secoli passati un singolare strumento per ottenere maccheroni, assai in auge soprattutto in Cilento ma sconosciuto, per quanto ci risulta, in Abruzzo. In quell'area del Salernitano si ottenevano particolari "fusilli" mediante un ferro quadrato attorno al quale si avvolgevano strofinando abilmente con le mani in senso orario ed antiorario delle strisce sottili di pasta, larghe all'incirca 3-4 cm. e lunghe a piacere[14].

Questi particolari fusilli, lasciati asciugare sopra delle spianatoie, potevano conservarsi per alcuni giorni e risultavano di particolare bontà con i vari condimenti, perché la salsa veniva trattenuta nelle spire della pasta attorcigliata, una forma questa che sarà esaltata in seguito dall'introduzione del pomodoro in cucina[15].

Al di fuori di questo rudimentale strumento, dalle mie informatrici salernitane ritenuto di antica origine, le fonti storico-letterarie non ci hanno tramandato fino al XVI secolo nomi o descrizioni di attrezzi *per far macaroni*, a meno che ad essi non si voglia ascrivere anche il "ferro" di cui parla il Maestro Martino e che si faceva passare attraverso i rotoli lunghi di pasta per forarli ed ottenere così i particolari "maccheroni alla siciliana", simili per forma agli gnocchi, un binomio che si è protratto semanticamente fino a tempi non lontani da noi. Agli inizi dell'800 il Placucci scrive infatti nei suoi *"Usi e pregiudizj de' contadini della Romagna"* che in occasione della nascita di un bimbo "il pranzo sarà di gnocchi, ossia maccheroni, s'è maschio; e s'è femmina di lasagne"[16].

Probabilmente la separazione concettuale fra *gnocchi* e *maccheroni*, come è intesa nei nostri giorni, si verifica nell'ultimo decennio del XVIII secolo e soprattutto con la pubblicazione da parte di Vincenzo Corrado del *"Trattato delle patate"* (Napoli 1798), in cui appaiono codificati sia la ricetta *patate in gnocchi* che l'uso di mescolare farina di grano e patate nella panificazione[17].

Va rilevato che ancora nell'Inchiesta Iacini, i cui atti furono pubblicati nel periodo 1880-85, emergono dati impressionanti sull'alimentazione dei ceti sociali indigenti, a base per lo più di formentone, mentre nell'impasto casalingo per gnocchi e maccheroni solo di rado veniva impiegata farina di grano. I cereali usati da questi ceti erano di norma il miglio, l'orzo, il farro e soprattutto la segala, nella quale si sviluppava un fungo ritenuto causa dell'ergotismo cancrenoso o "fuoco di Sant'Antonio", una devastante cancrena che causava la perdita degli arti inferiori e superiori[18]. Questi cereali erano impiegati anche nella panificazione e specie nei paesi dell'area della Maiella è tuttora viva l'espressione "l'hanno messo a pane bianco", per indicare una persona moribonda cui veniva somministrato un po' di pane bianco per soddisfare, quale lugubre viatico, un desiderio rimasto spesso inappagato per tutta la sua vita.

È arrivato tuttavia il momento, dopo il quadro storico generale descritto in precedenza, di entrare nel vivo del problema analizzando i risultati cui sono pervenuti i linguisti nella spiegazione della parola *maccheroni*, strettamente legata alla *chitarra*, risultati che possono essere ritenuti decisamente sorprendenti.

Sull'origine del nome maccheroni, "cibo dei morti".

Quella che non è più una supposizione, la diffusione cioè dei maccheroni e vermicelli non solo da ambienti arabi e siciliani, ma anche da quell'area geografica più ampia corrispondente alla Magna Grecia, viene riaffermata dalla Diodato, la quale sottolinea che "uscita dalle cucine di ricchi privati siciliani, che perpetravano una tradizione araba, la produzione della pasta trova già nel XII secolo i suoi artigiani nelle città della grande isola. A metà del XII secolo alcuni produttori di paste alimentari si sono installati a Napoli, altri aprono botteghe in numerose città liguri"[19].

Quest'ultima affermazione va presa tuttavia, in assenza di fonti sicure, con molta cautela, alla luce soprattutto di un fondamentale studio sull'argomento per lo più sconosciuto agli studiosi di storia della gastronomia. Alludiamo al già citato saggio di Giovanni Alessio dal titolo *Storia linguistica di un antico cibo rituale: i maccheroni*.

L'illustre linguista, passato a miglior vita alcuni anni fa, ci offre l'etimologia della parola *maccheroni* con una rigorosa impostazione storico-linguistica, da considerarsi oggi esemplare e fondamentale per ogni ricerca sull'argomento, i cui risultati possono essere sintetizzati come segue, avvertendo però che si rimanda alla lettura del saggio citato per ogni altro aspetto storiografico da noi non trattato in tale sede.

Si è detto in precedenza che la più antica documentazione della parola *maccheroni* appare in un atto notarile genovese del 4 febbraio 1279, nel quale è menzionata *barixella una plena de maccaronis*. Alla luce di tale documento, sottolinea l'Alessio, "si sarebbe portati a concludere che i maccheroni si diffusero nella seconda metà del XIII secolo da Genova e raggiunsero nella prima metà del XIV sec. La Toscana e la Sicilia e solo agli inizi del XVI sec. Napoli". Ma, avverte l'Alessio, "le cose stanno ben diversamente".

Infatti alcuni studiosi, come per es. V. De Bartholomeis, avevano invano richiamato l'attenzione dei ricercatori sul soprannome *Mackarone*, assente nei documenti coevi dello Stato della Chiesa e degli Abruzzi, ma presente in alcune carte della prima metà dell'XI sec. soprattutto nel Salernitano e nell'antico "territorio della Magna Grecia".

Quello che nelle suddette aree era evidentemente un "nomignolo", comunque significativo, appare in Sicilia un vero e proprio nome. Di conseguenza, scrive l'Alessio, "questi dati rendono legittima la ipotesi che la patria dei *maccheroni* vada ricercata nella Magna Grecia piuttosto che nella Liguria".

Pertanto “nulla vieta di pensare che a Genova i *macheroni* siano stati introdotti proprio dalla Sicilia”, dato che i rapporti fra la Repubblica marinara e l’isola furono particolarmente intensi durante la dominazione normanna. Questa ipotesi, sottolinea l’Alessio, “prende maggior consistenza se consideriamo che più tardi da Genova si diffonde anche il nome di *fidelli* o *fedelini*... dal greco moderno *fides*, ma di origine araba, cui corrisponde la *tria* della Sicilia, che risale all’arabo *al-itriya*”. Tale voce è documentata dal IX sec. ed indicava “un manufatto di semola, che veniva preparato come un *tessuto di stuoie che veniva di poi seccato e cotto*, ed è ancor viva nelle parlate arabe per designare una specie di *vermicelli*. La voce, che l’arabo ha in comune con l’aramaico e con il siriano, è un prestito dal greco *itria*”, termine presente come si è visto nel testo di Idrisi dal quale apprendiamo che “la Sicilia era già nel secolo XII un centro di esportazione di pasta, chiamata *itriya*, in tutto il bacino del Mediterraneo. C’è da scommettere, come sottolineano S. Serventi e F. Sabban (ivi p.41), che si trattasse proprio di pasta del tipo *vermicelli*.”

Una scommessa, questa, vinta in partenza, avrebbe rilevato l’Alessio, perché nel famoso dizionario arabo del persiano *al-Firuzabadi* (XIV sec.) l’*itriya* è definito un “piatto di pasta filiforme”.

Da quale voce, si chiede l’Alessio, derivano sia il soprannome che il nome *mackarone* presenti nei documenti siciliani e del Salernitano dell’XI e XII secolo citati, che si presentano su un piano sincronico e differente rispetto a quello delle *tria* o *itriya* per indicare comunque “paste filiformi”? Ricollegandosi ad una intuizione, definita “mirabile”, dello storico e linguista francese Gilles Ménage (1613-1692), Giovanni Alessio perviene dopo ulteriori riscontri filologici alla eliminazione di ogni dubbio sulla vexata quaestio: la parola *maccheroni* deriva dal “greco tardo *makaria*, cioè “cena funebre”, termine a sua volta collegato al sostantivo *makàrio*

che significa “i beati, i morti”. Si tratta dunque di “una formula di buon augurio a favore del morto, pronunciata da ogni invitato al pasto funebre, una sopravvivenza rituale del *perideipnon* che nell’antica Grecia seguiva il seppellimento e che tutt’ora si pratica nei paesi di rito bizantino con il nome di *makaria*:

makaria e mneme tou kekoiménou”,

cioè buona cena funebre in ricordo di *chi giace* (dunque del morto).

Alla “cena funebre” fatta in comune – prosegue l’Alessio – fu più tardi sostituito il pranzo che dai vicini si manda nella casa di un defunto nei primi giorni dopo la morte, noto in Abruzzo con i termini *cònzele* o *recùnzele*. Il termine tardo-greco *makaria* diventa successivamente nel “latino regionale” dell’area della Magna Grecia *macario-onis* ed è in rapporto con il “grecismo regionale *maccum*”, nel senso di *puls fabata*, cioè una sorta di polenta a base di fave da cui deriva l’italiano *macco*, “vivanda grossa di fave sgusciate, cotte nell’acqua e ridotte come in pasta”.

Ci sembra molto probabile, prosegue l’Alessio, dato che le due voci appaiono originariamente diffuse nella stesa area, cioè nella Magna Grecia, che *maccum* possa essere una forma ipocoristica, con geminazione espressiva, del ricostruito *macario* e che da una contaminazione delle due voci, passate più tardi ad indicare cibi differenti, si possa spiegare l’ageminazione che vediamo in *maccheroni*”.

Si focalizza così il valore semantico insito nella fusione delle due parole *maccum-makàrioi* (*puls fabata* – *morti*) cioè “polenta di fave in onore dei morti”, che ci restituiscono a distanza di secoli il significato originario di ***maccheroni*** come ***cibo rituale nei banchetti funebri in onore del defunto***.

Infine – sottolinea l’Alessio – va ricordato che da *maccum* derivano le voci dialettali tuttora in uso nel Mezzogiorno ed

in Abruzzo: *macche* oppure *màcchene*, nel senso di “polenta molto dura”.

A Cansano, Campo di Giove, e Pacentro, *lu màcchene* viene tagliato a fette, data la sua durezza, con uno spago o filo di ferro. Forse non a caso nei paesi sopra citati gli spaghetti sono tuttora chiamati *la pasta delle nozze* e d'altro canto costituiscono il primo piatto preparato dalla famiglia del compare (*lu San Giuanne*) dopo la fine delle esequie.

Il Cinquecento e l'Opera di Bartolomeo Scappi.

È nel corso del XVI secolo che abbiamo notizie precise su alcuni attrezzi “per far maccaroni”, in uso prima nelle cucine di corte, nobiliari o di alti prelati e dopo discesi, come tanti altri fatti culturali, nel variegato mondo subalterno tramite gli stessi scalchi, sottoscalchi, trincianti, inservienti ecc., tutti di modesta estrazione sociale.

Non mancano casi opposti perché da sempre l'arte della cucina ha affascinato persone a prescindere dal ceto di appartenenza. È il caso per es. del nobile ferrarese Cristoforo Messisburgo, autore della nota opera culinaria *Compendi* pubblicata nel 1549. Egli è un gentiluomo diventato scalco ducale per soddisfare le complesse esigenze di corte che si accompagnano ai “servizi di credenza e di cucina”, quali danze, musica, giochi ecc. destinati a rallegrare i commensali al pari della bontà delle vivande servite.

La presenza presso la Biblioteca del Convento di Santa Chiara a L'Aquila di una rarissima copia dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, stampata a Venezia nel 1570 per i tipi di Michele Tramezzino, ci indusse a riproporre in uno dei “*Quaderni*” pubblicati dall'Istituto Alberghiero di Roccaraso, allora da noi presieduto, i brani più significativi dell'*Opera* composta dal “cuoco secreto” di Pio V[20].

Il prezioso cimelio bibliografico è corredato di 28 tavole “universalmente considerate – come sottolinea D. Adacher

nell'introduzione al citato *Quaderno* – un punto di riferimento nella storia della gastronomia italiana", che già il Montaigne, nei suoi *Essai*, riteneva "splendido esempio dello spirito rinascimentale".

Le Tavole che corredano l'*Opera* dello Scappi, divisa in sei libri, rivestono una straordinaria importanza perché riproducono gli spazi riservati alla cucina, ampi ed ariosi, nonché l'immagine quasi fotografica di tutti gli utensili e suppellettili adoperati dal personale in servizio. Anticipando con mirabile intuito alcuni principi della moderna gastronomia, lo Scappi ricorda al suo allievo Giovanni il modo di comportarsi da parte del personale e la tecnica dei servizi, sottolineando nel primo libro che le vivande devono risultare sia "saporose et grate al gusto, che piacevoli et dilettevoli all'occhio, con loro bel colore, et vaga prospettiva".

Ma veniamo ora alle immagini che particolarmente interessano, tratte dall'*Opera* di Scappi. Nella figura n°1 è riprodotta quasi "a volo d'uccello" la cucina di un palazzo signorile dell'epoca, al centro della quale alcuni scalchi – come si legge nella didascalia – "lavorano de pasta" attorno ad un tavolo sul quale spiccano una sfoglia di pasta con il matterello (dallo Scappi chiamato nel testo *bastone*) ed uno strano attrezzo con manico, raffigurato due volte (all'inizio e verso la fine del lungo tavolo), costituito da una ruota con due file di denti.

L'attrezzo in questione non è stato certamente raffigurato per caso sul "tavolo da pasta" (come si legge in una didascalia) e probabilmente serviva per tagliare la sfoglia in modo tale da ottenere strisce di pasta della stessa larghezza. Che potesse trattarsi di uno "**sperone**" è assai improbabile, perché quest'ultimo attrezzo, come nei nostri giorni, era usato all'epoca dello Scappi per "tortiglioni ripieni", "raviuoli" ecc. e dunque per il ritaglio di pezzi di sfoglia destinati a contenere *ripieni* di ricotta, verdure o formaggi grattugiati,

spesso impastati con l'uovo, ed è chiaramente raffigurato ed indicato in un'altra Tavola insieme a diversi utensili (figura n°2).

Di particolare importanza risulta invece un altro attrezzo illustrato nella stessa Tavola, dove insieme ad una serie di coltelli adibiti a vari usi (*coltelli da torta, coltelli da pasta* ecc.) viene raffigurato un **ferro da macaroni** (figura n°2), che, osserva giustamente il Marsilio, "è identico all'odierno **rentròcelo** usato in Abruzzo in area frentana, anche se ora è costruito in legno"[21]. Si tratta, come risulta dalla figura, di un "matterello scanalato" avente alle due estremità un manico per far pressione sulla sfoglia di pasta e tagliarla a strisce. Lo strumento, sia quello raffigurato nell'*Opera* dello Scappi, che quello in uso in area frentana, poteva essere di ferro o di legno. Se di metallo, l'attrezzo aveva ovviamente una maggior durata e risultando più pesante esercitava maggior pressione sulla sfoglia, che veniva così tagliata in modo più netto.

I "macaroni" in tal modo ottenuti venivano afferrati con le **"molete (sic) per pasta"** raffigurate in alto nella figura n°3 e posti ad asciugare prima della loro cottura, se destinati al consumo giornaliero, su un telaio di legno in una stanza arieggiata posta a fianco della cucina.

B. Scappi non ci offre nella sua *Opera* una immagine di questi telai, raffigurati invece nel famoso *Tacuinum Sanitatis* (seconda metà del XIV sec.) in ambienti che possono essere considerati aziende casalinghe per la produzione e lunga conservazione della pasta.[22] Assai importante ai fini della nostra ricerca risulta il Libro V dell'*Opera* in cui lo Scappi tratta le *paste*, ed in particolare il cap. CLXXIIII, sfuggito all'attenzione del Marsilio e di altri gastronomi, che ha come titolo: *Per far minestra di macaroni alla romanesca*. Scrive infatti lo Scappi:

"Et impastata che sarà essa pasta ... facciasene sfoglio con il

bastone

lasciando esso sfoglio alquanto più grossetto ... et facciasì asciugare;

con il ***ruzzolo di ferro o di legno***, taglinosi i macaroni”.

L’attrezzo genericamente indicato nella Tavola dello Scappi come *ferro da maccaroni* aveva dunque un nome, cioè *ruzzolo*, che poteva essere, come il *rentrocele* frentano, di legno o di ferro. Introducendo il discorso sulle *paste* (Libro V), Bartolomeo Scappi precisa a proposito della *tavola de pasta* che questa deve essere “un tavolone liscio, et spianato, di lunghezza di quindici palmi ed altezza di palmi tre e mezzo, ove si possa lavorare d’ogni sorte di paste”.

L’impasto avviene nel modo tradizionale e dunque a mano, come si vede chiaramente nella immagine in cui è raffigurato un inserviente che ammassa, mentre sul tavolo spicca la didascalia “*lavorano de pasta*”.

Non è rappresentata nelle Tavole la *gramola a briga*, forma arcaica della *gramola a stanga*, già segnalata in documenti del XIII sec. e nel “Codice Diplomatico Barese” ma diffusasi come mezzo tecnico per un efficace impasto alla fine del XVI sec. con lo sviluppo delle piccole aziende pastaie [Serventi-Sabban, op. cit.]. Tuttavia lo Scappi ne aveva previsto la grande utilità anche per le cucine private e signorili allorché afferma nel libro primo che fra gli attrezzi deve essere annoverata “una gramola per gramolar ogni sorte di paste, acciocché tal cucina habbia ogni commodità”.

Il taglio della sfoglia avveniva di norma anche con i “coltelli da pasta” raffigurati nelle diverse Tavole, specie per i *maccheroni alla genovese*, che si ottenevano avvolgendo la sfoglia attorno al matterello e sfilato quest’ultimo si tagliava il tubo di pasta in anelli più o meno larghi. Si intuisce che con il *ruzzolo* descritto dallo Scappi il taglio della sfoglia avveniva secondo la forma desiderata ed i

“maccaroni” in particolare risultavano identici per lunghezza, spessore e larghezza, un risultato questo non sempre garantito dall’impiego del coltello o dello “sperone”, quest’ultimo adoperato comunque per il “riquadro” della sfoglia prima di effettuare il taglio con il *ruzzolo*.

Vien fatto di pensare così che il principio della “armonia delle forme” abbia pervaso in pieno Rinascimento non solo le straordinarie realizzazioni artistiche e architettoniche, ma anche gli aspetti più impensati della vita quotidiana, dalle fogge di vestire fino agli stessi attrezzi da cucina. Sicché nell’allestimento di sontuosi banchetti nei palazzi di nobili famiglie o di alti prelati, di cui lo Scappi ci offre alcuni esempi, le tavole sono apparecchiate con “cocchiari, forcine e cortelli d’oro o d’argento”, ed ornate con statue “di zuccaro e butiro”. Così in una *collatione* (colazione) organizzata nel giardino di una lussuosa dimora in Trastevere, Bartolomeo Scappi realizza “cinque Ninfe” e “Diana con l’arco et cane al laccio” con grande stupore e plauso degli illustri commensali.

In tale atmosfera rinascimentale il tradizionale e pur sempre indispensabile coltello da pasta è relegato ad un ruolo secondario nel taglio della sfoglia, lasciando il posto al *ruzzolo*, attrezzo più consono a conferire omogeneità geometrica alla forma dei *maccaroni* e – come sottolinea lo Scappi – ad “allietare l’occhio del Principe”.

Insomma, nota acutamente l’Adacher, leggendo l’*Opera* dello Scappi “vengono subito alla mente i trattati rinascimentali, ad es. quelli dell’Alberti o di Leonardo, in cui tutto deve concorrere a dare senso di armonia e bellezza”[23]

La “chitarra” per maccheroni. Origini e diffusione.

Il *ruzzolo* è un attrezzo diffuso presso le cucine di corte ed assai adatto alla divisione della sfoglia di pasta fatta di semola di grano duro. Quello più ricercato dalla seconda metà del XVI sec. era la *saragolla*, che perderà tale primato

soprattutto in Abruzzo nella seconda metà del '700 con l'impiego del grano *solina*, più adatto alle caratteristiche dei terreni appenninici[24]. Poiché i ceti indigenti solo di rado avevano la possibilità di mangiare pane bianco oppure pasta fatta di semola di grano – per gli impasti infatti venivano usati di norma farina di miglio, orzo, segala e farro – ne deriva che il *ruzzolo* fosse in origine un attrezzo in auge presso le cucine signorili e successivamente diffuso dal personale di cucina negli strati sociali più umili cui essi stessi appartenevano.

Noi propendiamo dunque, per le ragioni suddette, a favore di un “fenomeno di discesa” dell'attrezzo, ma non mancano opinioni opposte, di “ascesa” cioè dai ceti umili e rurali verso quelli nobili e comunque agiati, come sostengono appunto Serventi e Sabban, secondo i quali il *ferro da maccheroni* (i due Autori ignorano il termine *ruzzolo* usato dallo Scappi) “utilizzato nell'ambito della confezione domestica, non poteva essere ignoto ai professionisti” [op. cit.] ma cadono come ci sembra in contraddizione quando affermano (ivi) che “il *ferro da maccheroni* ha conosciuto una vasta diffusione, per lo meno nelle grandi cucine dell'alta società”.

Nelle cucine di corte il *ruzzolo* deve avere avuto comunque vita breve, perché di esso si perdono le tracce mentre con il nome di *rentrocele* si è conservato nel mondo rurale – e non solo frentano – fino ai nostri giorni. Ne abbiamo uno sotto gli occhi acquistato a Pretoro (Ch). Esso è lungo 38 cm., con 18 cm. di spirale[25] al centro e 10 cm. in ciascun lato nei due manici. Un altro *rentrocele* ci è stato mostrato dal sig. Rocco Di Clemente, proprietario dell'Albergo Ristorante “Vistamonti” di Ortona (Ch). Quest'ultimo tuttavia non è di origine frentana, ma proviene invece dal Gargano e precisamente da Monte Sant'Angelo.

Il sig. Di Clemente l'ha ricevuto in dono dal sig. Franco Gatta, pensionato di 74 anni originario di Monte Sant'Angelo, ma residente da molto tempo ad Ortona. Secondo il sig. Gatta

'u 'ndròccele – così suona in dialetto foggiano *lu rintrocele* (o *rentrocele*) frentano – era diffuso in tutta l'area della Capitanata e presentava spirali di diversa larghezza a seconda della forma desiderata di pasta. Qui l'attrezzo tuttavia viene ancora usato nei giorni festivi ed i maccheroni da esso ottenuti si chiamano *lintorci*.

Ci sarebbe da indagare molto sul ruolo svolto a tal riguardo dalla pastorizia transumante, cui si deve lungo i territori attraversati dai tratturi la trasmissione di questo come di tanti altri fatti culturali e lo scambio di esperienze che attraverso un metodo dialettico hanno portato all'ampliamento delle cognizioni materiali e spirituali dei vari gruppi sociali.

Indagini, queste, tanto più opportune perché *lu rentrocele* è del tutto sconosciuto in Molise, come ci assicura il noto studioso Enzo Nocera, di Campobasso, autore di importanti saggi storico-gastronomici, e di tale fenomeno non è certamente agevole scoprirne le cause.

Le perplessità tuttavia aumentano quando si riflette sulla circostanza che in area teramana esiste un attrezzo chiamato pure *runtròccelo*, ma completamente diverso da quello frentano. Di tale attrezzo abbiamo immagini fotografiche effettuate a Borgonovo dal compianto studioso Rino Faranda, durante le sue "peregrinazioni" storico-gastronomiche nell'area orientale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Si tratta in breve di un cilindro di ferro filettato, chiuso alla base da un coperchio forato e sostituibile (trafila), nel quale si introducono uno alla volta pezzi di pasta ammassata, spinti in basso da un lungo ferro, anch'esso filettato e dotato di manico. A causa della pressione esercitata, la pasta fuoriesce dai fori in forma di maccheroni, simili a quelli che si ottengono con la *chitarra*. La base forata del *runtròccelo* non è saldata perché – come avverte lo stesso Faranda – "si possono ottenere forme di pasta diverse, a seconda della *trafila* voluta ed usata" [26].

Ciò che sorprende tuttavia è che questo *runtròccelo*, che il Faranda dopo attive ricerche fa risalire alla fine del XVIII sec., presenta straordinarie somiglianze con un attrezzo descritto nei seguenti termini da Alessandro Dumas nel suo *Grand dictionnaire de cuisine* [s.v. *macaroni*]:

“Il *macaroni* è stato introdotto in Francia dai fiorentini, probabilmente quando Caterina de' Medici venne a sposare Enrico II ... l'Italia e soprattutto Napoli è la patria dei *maccaroni*. Tutte le specie di farina con le quali si fa il pane, possono servire per fare i *macaroni* ... La semola, convertita in pasta, schiacciata e pestata, è messa in un cilindro metallico ... Sul fondo del cilindro si trova un crivello bucato da piccole fenditure della larghezza che si vuol dare alle fettucce del *macaroni*. Premendo fortemente, la pasta fuoriesce dallo stampo sottoforma di nastro del quale si riuniscono i bordi che si attaccano e formano così i tubi destinati al consumo. I veri golosi introducono in questi tubi, con l'aiuto di una piccola siringa, del sugo di carne o di pesce”.

Il passo da questo tipo di “fettuccine” che venivano arrotolate, ad un crivello “dello spessore di un grosso fuscello di paglia” di cui il Dumas parla in altro luogo, deve essere stato breve e salutato anche in Francia come evento gastronomico, perché eliminava “la riunione dei bordi” e l'impiego di molto tempo superfluo. Vien fatto di chiedersi come mai due attrezzi diversi, quello frentano e teramano, abbiano lo stesso nome di *rintrocelo* e solo il primo sia spiegabile etimologicamente in base al movimento rotatorio compiuto dall'attrezzo sulla sfoglia di pasta. L'unica spiegazione plausibile è che nel teramano si conoscesse il *ruzzolo* oppure il *rintrocelo* frentano, da cui si ottenevano maccheroni simili a quelli ricavati con l'attrezzo risalente – come scrive il Faranda – alla fine del XVIII sec. e dunque al periodo di dominio francese, il che spiegherebbe la somiglianza del *runtròccelo* teramano con l'attrezzo descritto

da A. Dumas.

Ma frattanto a Napoli erano stati fatti progressi notevoli in questo campo, poiché – sottolinea Jeanne C. Francesconi [*La cucina napoletana*, Roma 1992] – “agli inizi del ‘600 ... era stata inventata una primitiva macchina detta *ingegno*, nella quale la pasta, dopo essere stata lavorata con i piedi, veniva fatta passare forzandola attraverso dei fili tesi o a quella che doveva essere la prima idea della *trafila*”. Si tratta, per completare e chiarire il passo riportato della Francesconi, di una innovazione importante costituita dal *torchio*, simile a quello del vino. Se in un primo momento l’impasto avveniva con i piedi, come facevano fino a mezzo secolo fa i vignaiuoli che pigiavano l’uva, alla forza dei piedi fu sostituita subito dopo quella esercitata dalla *gramola a stanga* e l’impasto ottenuto con questa macchina veniva inserito nel torchio dotato di *trafila* [Serventi-Sabban, op. cit.].

Siamo in grado oggi, a distanza di dieci anni, di precisare il periodo alquanto vago indicato dalla Francesconi (“inizi del ‘600”) a proposito dell’invenzione a Napoli della “primitiva macchina detta *ingegno*”, grazie all’Archivio Storico Municipale di Napoli che ha permesso agli studiosi di poter consultare le deliberazioni riportate nelle *Assisae*, cioè nei pubblici parlamenti. A seguito di una risoluzione adottata in una riunione precedente, fu emesso a Napoli in data 24 ottobre 1565 un’ordinanza che fissava il prezzo dei “maccheroni, vermicelli e altre robbe de pasta fatte all’*ingegno* a grani sette il rotolo, con ordine espresso che debbiano li vermicellari fare roba di pasta di semola assoluta”[27].

Pur non essendo Napoli – a differenza di quanto scrive A. Dumas – “la patria dei maccheroni”, l’importante data del 1565 è indice di un mutamento in atto presso la società partenopea ed i Napoletani, non più “mangia foglie”, come si è detto in precedenza, cominciano ad essere apostrofati come “mangia maccheroni”.

Il termine *ingegno* continuò a designare per tutto il '600 l'attrezzo citato nella *Assisa* del 1565, che era tuttavia di carattere professionale ed usato nelle piccole aziende a carattere familiare che si diffondono rapidamente, come scrive la Cirillo-Mastrocinque, a Napoli ed in altri centri del Regno.

A riprova tuttavia del fenomeno della poligenesi nel settore delle "invenzioni" finalizzate alla produzione di paste filiformi, abbiamo la notizia di un'altra "macchina" chiamata *ingegno per li maccheroni* di cui ci dà notizia Cristoforo Messisburgo[28], che prestava servizio come *scalco* nella prima metà del XVI sec. a Ferrara, presso la corte Estense.

Non si tratta tuttavia di un "ingegno" come quello napoletano con torchio e trafila, bensì di uno strumento descritto come segue dal frate domenicano Giovan Battista Labat agli inizi del '700 in occasione del suo *Viaggio in Italia*. Esso consiste, scrive padre Labat, in una "siringa il cui cannello presenta una gran quantità di forellini e con la quale si fanno questi *vermicelli* nelle case private" [Serventi-Sabban, op. cit.].

Insomma nel XVI e XVII sec. il termine "ingegno" sta ad indicare per lo più – come vedremo ancora nel corso dell'800 – un congegno meccanico, un apparecchio oppure un attrezzo collegato ad una trafila e "proprio in quest'epoca si diffonde nella lingua napoletana l'espressione *pasta d'ingegno*, ossia modellata alla trafila". [Serventi-Sabban, op. cit.]

Queste innovazioni meccaniche scaturite da esigenze di commercializzazione da parte delle fiorenti aziende pastaie, risultavano di dimensioni comunque notevoli rispetto agli spazi fruibili nei modesti ambienti familiari. Per la casa occorreva dunque non una macchina, ma un attrezzo. Sicché dai telai con fili di ferro tesi ed adibiti all'essiccazione dei maccheroni deve essere scaturita la prima idea della "chitarra". E non – come riteniamo – in area campana, dove

tutt'ora essa è estranea per tradizione, ma lungo la fascia orientale attraversata dai tratturi, cioè Abruzzo, Molise e Puglia, regione quest'ultima in cui i pastai mostrano una vivace attività produttiva e commerciale a partire dal XV sec.

Premesso che almeno in area frentana, teramana e, come si è visto, in Capitanata, *lu rentrocele* ha avuto modo di convivere comunque con la "chitarra" fino ai nostri giorni, è possibile ipotizzare – pur sulla base di scarse notizie – in quale periodo la "chitarra per maccheroni" abbia iniziato a diffondersi nelle tre regioni sopra ricordate ed in parte anche nel Reatino. La prima riflessione parte proprio dallo "strumento musicale" *chitarra*, che ha conferito per evidenti somiglianze lo stesso nome all'attrezzo "*col quale vengono fatti tradizionalmente gli spaghetti* (sic!) *in Abruzzo ed in altre regioni meridionali della Penisola*". [Serventi-Sabban, op. cit.]

Come si è detto [cfr. nota 1], nella tradizione Napoletana esistevano nel XVIII sec. due strumenti, il *colascione* e la *tiorba*, che trovano grande eco nella storia letteraria e musicale partenopea. Nella prima metà del XVIII sec., ed in ambiente abruzzese, troviamo citato il *colascione* nel poemetto di Romualdo Parente *Zu matremonio a z'uso*, in dialetto scannese, (stanza 21: *Mazzuòcco 'ntanno ... comenzette a sonà zu qualascione*)[29]. La prima edizione del poemetto risale 1765 e fu pubblicata a Napoli, dove il Parente si forma culturalmente e consegue la laurea in Diritto Civile.

Ma dove emerge, particolare questo di grande importanza, l'assenza completa dell'attrezzo "chitarra per maccheroni" è negli *Inventari* e *Carte Dotali* dei secoli XVII e XVIII nonché nei *Riveli* dello stesso periodo, quest'ultimi contenenti "la descrizione analitica dei beni mobili ed immobili posseduti dalle singole chiese, cappelle, ospedali e confraternite delle diocesi, redatti dalle autorità civili dei singoli paesi in forma di atto pubblico".

Nel *Rilevo stilato* nel 1721, relativo all'*Ospitale di S. Antonio de Padova*, di Pettorano, troviamo elencati tutti gli attrezzi di cucina possibili ed immaginabili, ma non la *chitarra*:

“Una caldarella di rame, un cotturo, un caldarello, una conca, una fressora, una statela, due catene di ferro per il foco, una cocchiara di macaroni usata, due spiti, un ferro per le pizzelle, un spianaturo, una botticella ecc.”.

Nell'inventario stilato nel 1808 nel Convento dei Padri Carmelitani di Pettorano, sono elencati nel capitolo *Cucina* i seguenti attrezzi: “*Vari ordegni di ferro per il fuoco, due candelieri, una lucerna, due conche di rame, uno scolatoio, tre caldai, una statera, un braciere, cinque treppiedi, un polsinetto, un pignato (sic), una sartagine (specie di padella) per friggere, una tiella, due cocchiare, una graticola, una grattacacio, un coltellaccio, due cati o siano cottorelle, un mortaio, un'arca da far il pane, una cassa da tener farina vuota, un mezzetto, una coppa, sette fra botti e vascelli, un barile per trasportar vino ...*” [Cfr. E. Mattiocco-E. De Panfilis, *La Terra di Pettorano*, Teramo 1989].

Gli stessi attrezzi sono elencati poi nell'*Inventario della “Cucina e Refettorio”*.

Non meno importanti risultano le “*Carte Dotali*” di Scanno pubblicate da G. Morelli [*Pagine scannesi*, Roma 1996], dove accanto agli arnesi ed attrezzi da cucina non viene mai menzionata la “*chitarra per macaroni*”. In un *Inventario* del 5 maggio 1693, fatto nella “*Casa dell'heredi del quondam Dr. Francesco Giuseppe De Angelis*”, compare tuttavia accanto ad un “*arciliuto*” un altro strumento chiamato “*quitarra spagnola*”.

Nell'*Inventario de'beni del fu Don Orazio Barone Serafini*, stilato nel 1840, sono elencati addirittura utensili ed attrezzi relativi a due cucine, ma della “*chitarra per maccheroni*” non v'è alcuna traccia. Nella cucina del secondo

piano sono solo citati: *tre casserole, tre tielle co'coverti di rame, tre sartagini, due manieri di rame, sette cochiare di ferro, due graticole di ferro, sette trepiedi di ferro, due spiedi anche di ferro, un trita caffè, un fiasco di rame, una bilanciola, vari piatti e pignatte, quattro candelieri, due bracieri di rame, due tavolini ed una spianatora di faggio, una mesa da far pane, numero 18 sedie vecchie, un mortale di metallo, un cassone di legno, oltre a piatti, bicchieri, forchette ed altri utensili citati in altri elenchi.*

Se è vero che la storia è fatta dai documenti, dovremmo concludere che alla data del 1840, quella appunto dell'*Inventario* in precedenza ricordato, non si ha notizia nell'Abruzzo Aquilano dell'attrezzo noto come *'ngegne*, adibito alla produzione di maccheroni in casa. Ma sappiamo che le ricerche d'archivio riservano sempre sorprese e non si possono di conseguenza trarre conclusioni affrettate. Infatti maggior fortuna ha avuto lo storico Nicola Fiorentino che in tale sede ringraziamo vivamente per una preziosa notizia fornitaci inerente all'area frentana.

Nel X volume dei suoi *"Regesti in terra Casularum"* [doc.177], il Fiorentino ha trascritto una carta dotale del 1779, redatta a favore di Felicia Sirolli, di Altino, che va sposa ad un tal Antonio Travaglino, di Casoli, nella quale è menzionato assieme ad altri beni mobili *"un maccaronaro con corde di ottone"*, stimato *"carlini 6"*.

Ciò significa che l'attrezzo cominciava gradualmente a diffondersi nella seconda metà del XVIII sec. non solo in area frentana, ma forse in tutto l'Abruzzo Citeriore. Quando il termine *maccaronaro* e le altre voci *'ngegno* e *carraturo* (quest'ultimo in uso – come mi assicurano alcuni informatori – maggiormente nell'attuale area del Pescaraese)[30] saranno sostituiti dalla parola *chitarra*, è difficile da accertare. Ciò è avvenuto probabilmente nell'ultimo ventennio dell'Ottocento, quando si completa l'attuale rete ferroviaria regionale e cominciano ad apparire le prime guide turistiche

sull'Abruzzo, più esaurienti rispetto a quelle precedenti pubblicate da Karl Baedeker in lingue straniere dal 1869 in poi[31]. Occorreva infatti riunire in una singola voce, operazione questa di "origine dotta" e desunta dalla somiglianza dei vari attrezzi con lo strumento "chitarra", tutte le diverse designazioni esistenti nelle varie aree regionali ed indizio sicuro della diffusione già in atto del termine "chitarra" è costituito dal *Vocabolario* del Finamore (1893), nel quale oltre alla voce areale *maccarunare*, vengono registrate in forma dialettale anche *catarre* e *chetarre*. Come si è detto in precedenza, in area peligna ed in genere nell'Abruzzo Aquilano la voce più diffusa è *lu 'ngegne*, anche se non manca qualche rilevante eccezione. A Pettorano è in uso infatti il termine *maccarunare*. Va comunque sottolineato che i termini *'ngegne*, *maccarunare* e *carrature* non sono riportati nell'opera giovanile di G. Pansa, *Saggio di uno studio sul dialetto abruzzese*, (Lanciano 1885).

È rimasto famoso il richiamo degli ombrellai di Secinaro (Aq.), i quali per attirare l'attenzione della gente gridavano per strada "*acconcia 'ngegne e acconcia 'mbrelle!*", oppure – come si legge in una bella poesia di E. Ricci, di Secinaro – "*Acconcia piatte e 'ngegne rutte!*". [Ju Surente Nustre, Sulmona 1966].

Merita di essere riportato il seguente brano di L. Braccili [Folk Abruzzo, Ferri ed., L'Aquila 1979] sugli *ombrellai di Secinaro*, i quali, secondo l'A., girando per i paesi del Chietino o del Teramano gridavano, al fine di richiamare l'attenzione della gente "*assette pure li maccarunare!*", (accomodo anche i *maccarunare!*), sostituendo così per una vera e propria esigenza semantica il termine *'ngegne*, in uso a Secinaro ed in area peligna, ma sconosciuto in altre parti d'Abruzzo, con quello di *maccarunare*:

"Giravano di paese in paese, con a tracolla una cassetta piena di attrezzi. Il loro grido era: «ombrellaroooo!» con la "o" finale allungata, come quella che caratterizzava il grido

dell'arrotino. Dopo una breve pausa però l'ombrellaio, aggiungeva, in dialetto, «assette pure li maccherunare!». Sì perché quei modesti artigiani quando avevano fra le mani qualche ombrello da riparare chiedevano sempre alla massaia se aveva in casa una chitarra con i fili rotti da rimettere in sesto. Provenivano da Secinaro (altri ne esistevano anche a Pretoro dove era diffusa la lavorazione del legno) e ciò spiega il fatto che si trovavano disposti ad accomodare anche ombrelli da spiaggia, sedie a sdraio, tinozze per il bucato. Gli ombrellai insistevano molto nel richiedere quelli che chiamavano "li maccherunare" perché sapevano che in Abruzzo in ogni casa c'è una chitarra per fare i maccheroni carrati. La chitarra non è altro che un telaio rettangolare di legno di faggio che presenta fra i due lati inferiori del rettangolo dei fili di acciaio molto tesi disposti alla distanza di pochi millimetri. Vi sono due tipi di chitarre, secondo i due tipi di maccheroni carrati, il primo per produrre i «maccheroni» tuttuovo, finissimi come i cosiddetti capelli d'angelo, presenta i fili a distanza minima ed il secondo per fare i «maccheroni a mezzuovo», più grossi dei primi e più sodi ed in questo caso la chitarra reca i fili messi ad una distanza più larga.

Su questi fili viene disposta la sfoglia e la massaia lavora con la forza delle sue braccia e con un mattarello per far sì che i fili taglino la sfoglia per ridurla in tanti fili sottili.

Questo sforzo della massaia spesso determina la rottura dei fili ed è in questo caso che l'opera dell'ombrellaio diventa indispensabile. Per quanto riguarda gli ombrelli poi ognuno di noi a sue spese si accorge che le piccole cerniere che reggono i fili interni del «paraacqua» sono soggetti facilmente a rompersi.

Purtroppo, quando avvengono queste rotture, siamo costretti a buttare l'ombrello e comprarne un altro. Questo atto dispendioso, dovuto alle implacabili regole del consumismo, lo

compiamo abitualmente da quando non sentiamo più gridare in strada: ombrellarooo!".

La diffusione per tutto l'Aquilano del termine *'ngegne*, di chiara origine napoletana, trova spiegazione negli stretti rapporti esistenti fra l'Abruzzo interno e la capitale del regno a partire soprattutto dal 1820, anno di entrata in esercizio della "Real Strada di Fabbrica" che univa Napoli e Sulmona ed il cui ultimo tratto, quello che da Roccapia perviene a Pettorano, è tuttora noto come *Via Napoleonica*, perché completato sotto il Regno di G. Murat.

In definitiva, la circostanza che in qualche documento d'archivio o notarile si possa rinvenire già agli inizi o alla metà del '700, una delle suddette voci (*'ngegne*, *maccarunare* o *carrature*) non assume a nostro avviso una decisiva importanza, perché ciò che è rilevante è il periodo in cui le suddette voci cominciano a perdere il loro antico valore semantico e la parola "chitarra" si sostituisce alle diverse voci dialettali. Insomma, per dirla con il De Saussure, quando "la parole" diventa "langue".

Un singolare racconto del D'Annunzio sull'origine della "chitarra per far maccheroni".

Concludiamo questa nostra ricerca con un racconto del d'Annunzio sull'origine della "chitarra per far maccheroni", da ritenersi- almeno crediamo- frutto della fervida fantasia dell'*Imaginifico*.

Ma procediamo con ordine. Gian Carlo Fusco ha pubblicato di recente una raccolta di saggi gastronomici dal titolo *"L'Italia al dente"* [Sellerio ed., Palermo 2002], un "libro quasi commestibile – sottolinea l'A. nell'introduzione – dedicato a due galantuomini" che furono appunto Giovanni Voiello, fondatore nel 1879 a Torre Annunziata dell'omonimo pastificio, e Raffaele Fusco, nonno dello scrittore, che fu buon letterato.

Ora uno dei saggi di Gian Carlo Fusco ha per titolo “*La chitarra dell’Imaginifico*” ed in esso si narra come nel 1926 la Marina Militare Italiana decidesse di “donare a Gabriele d’Annunzio, sistemandogliela fra le amene verzure del Vittoriale, la prora della nave *Puglia*. Cimelio ambitissimo dal Poeta Soldato, perché su quella tolda, nel 1920, a Spalato, era stato ucciso il comandante Tommaso Gulli”.

L’incarico di quell’operazione fu affidato ad alti ufficiali del Genio Navale, fra cui appunto Carlo Fusco, padre dello scrittore, che per una serie di motivi fu costretto a portare con sé il figliuolo Gian Carlo, che all’epoca aveva 11 anni.

Qualche giorno dopo – scrive Gian Carlo Fusco – il gruppo si ritrovò a pranzo a Gardone, invitato dal d’Annunzio, e “due donne dai capelli corvini iniziarono il servizio recando ciascuna un vassoio colmo di pastasciutta fumante”.

A questo punto il d’Annunzio si rivolse a Gian Carlo Fusco e gli chiese: “Hai guardato bene, nostromo giovinetto, i maccheroni che la mia ancella divota t’ha messo nel piatto? Hai notato la loro foggia singolare, curiosa?”

Guardai il piatto – scrive Gian Carlo Fusco – per la prima volta e notai che gli spaghetti non erano di forma cilindrica. “Questa è la pasta caratteristica dell’Abruzzo – aggiunse il Poeta – ch’è la mia terra. È nomata *pasta alla chitarra* perché un tempo la sfoglia veniva tagliata proprio con le corde di una chitarra. Al posto della quale venne poi usato un istrumento, munito di alcuni fili metallici ben tesi. Si dice che l’arnese sia stato ideato da un ciabattino di Palena, sulle pendici della Maiella, chiamato *Manicone*. Questa è la storia di questa pasta abruzzese. La rammenterai, angeluzzo marino?”. Conclude Gian Carlo Fusco: “Sì, la ricordo ogni volta che mi capita di mangiare spaghetti alla chitarra”.

La notizia che la “chitarra” sia stata inventata, secondo il d’Annunzio, da un “ciabattino” di Palena va relegata come

dicevamo all'inizio, al mondo delle amene curiosità se non delle consuete "bugie" dell'Imaginifico. E fra queste, forse la più vistosa, è quella concernente "la genesi della Figlia di Iorio", come ha precisato di recente A. Rubini in uno studio storico-critico sull'argomento[32] , nel quale viene smentito il racconto del Vate, secondo cui "lui e Michetti se ne stavano sulla piazzetta di Tocco, allorché vi apparve una donna che fuggiva, inseguita dai mietitori".

Infatti, sottolinea il Rubini, "sono inesatte le credenze che lo vogliono a Tocco nel 1881,1882 e 1883...e sarebbe impossibile registrare tutti i cambiamenti di umore del Vate, il quale cambiò idea anche a proposito del tempo di realizzazione dell'opera".

Un'indagine svolta a Palena sul ciabattino "chiamato Manicone" ed inventore secondo il Vate della "chitarra per far maccheroni", non ha portato ovviamente ad alcun risultato. Ci piace immaginare tuttavia che, come per tanti altri utensili conservati nei nostri Musei Etnografici, ci troviamo di fronte ad un caso di "monogenesi" e diffusione dell'attrezzo ma al di là di ogni ipotesi resta comunque il fatto che la "chitarra" deve essere considerata a giusto titolo come la più bella bandiera del nostro Abruzzo.

Franco Cercone

[1] – Cfr. Giulio C. CORTESE, *Opere poetiche*, Voll.2, a cura di E. Malato, Roma 1967. Particolarmente importanti risultano due "poemi" inclusi nel 1° volume: la *Vaiasseide*, poema satirico sulle *vaiasse*, cioè "serve" o "fantesche", dal Tassoni definito "eroicomico", e *La Tiorba a taccone*. La "tiorba" era una speciale chitarra a due manici, con 8 oppure 10 corde, suonata con un plettro di cuoio detto *taccone*, donde il suo nome di *tiorba a taccone*. Essa si distingueva dal *calascione* (o "colascione") perché le corde in quest'ultimo

strumento "non erano più di due o tre". Cfr. Giulio C. CORTESE, *ivi*, Vol. I. Del *calascione* parla com'è noto Romualdo Parente nel poemetto in dialetto scannese *Zu matremonio a z'uso*, composto nel 1765, sul quale torneremo in seguito.

[2] – Cfr. L. SADA, *Spaghetti e compagni. Prima documentazione per una storia delle paste alimentari e nomenclatura dialettale pugliese* Bari 1982; E. SERENI, *Terra Nuova e buoi rossi*, Torino 1981; A. CIRILLO MASTROCINQUE, *Usi e Costumi popolari a Napoli nel Seicento*, Napoli 1978; Jeanne C. FRANCESCONI, *La Cucina Napoletana*, Roma 1995; R. RICCIO, *A tavola con i Borboni*, Bologna 2002; C. DE BROSSES, *Viaggio in Italia. Lettere familiari*, prefazione di C. Levi, Bari 1992; V. CORRADO, *Del Cibo Pitagorico ovvero erbaceo per uso de' Nobili e de' letterati*, rist. dell'Edizione Napoli 1781, a cura di T. Gregory, Roma 1991; R. FARANDA, *Itinerari turistico-gastronomici dei Monti della Laga*, Colledara 1996; Carlo A. MARSILIO, *Su alcuni strumenti della cucina abruzzese*, in "Rivista Abruzzese", n° 2, 2002; *id.*, *Due attrezzi abruzzesi*, in "L'Accademia Italiana della Cucina", n 127, Milano 2002; M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988; *id.*: *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979; AAVV, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, a cura di M. Montanari, Bari 2002.

[3] – Cfr. *Dizionario etimologico italiano*, a cura di C. Battisti e G. Alessio, s.v. *pizza*, vol. IV, Firenze 1975; N.F. FARAGLIA, *Codice Diplomatico Sulmonese* DOC. XLV, Sulmona 1888. Più tardi, nel 1276, compare anche il termine *splanata* in una "concordia" stipulata fra l'Abate del monastero di Santa Maria de *Quinquemilliis* e gli uomini dei casali di San Nicola e Scodanibio, villaggi posti nel medio corso del Sangro. Il termine *splanatas* indica "schiacciate" cotte al forno, o forse anche "focacce", antesignane delle attuali "pizze". Cfr. G. CELIDONIO, *La Diocesi di Valva e Sulmona*, vol. III, Casalbordino 1910; E. GIANCRISTOFARO, *La pasta e la pizza*, in "Rivista Abruzzese", n° 1, 1999.

[4] – Cfr. IDRISI, *Il Libro di Ruggero. Il diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*, a cura di U. Rizzitano, Palermo 1994.

[5] – M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura ... ecc*, op. cit.; F. Zambrini (a cura di), *Libro della cucina del sec. XIV*, Bologna 1863; L. Sada, op. cit.

[6] – Il brano di Mastro Barnaba, tuttora allo stato di manoscritto, è tratto da un fondamentale saggio di Giovanni ALESSIO (sul quale torneremo in seguito) dal titolo *Storia linguistica di un antico cibo rituale: i maccheroni*, in “Atti dell’Accademia Pontaniana”, Nuova Serie, VIII, 1958. Il passo riportato si trova a p. 265; il manoscritto del *Compendium* di Mastro Barnaba è conservato nella *Laurenziana* di Firenze ed è stato scoperto da E. Sereni.

[7] – Cfr. *Decameron*, a cura di R. Marrone, Roma 1995. Va ricordato che il Sacchetti, discepolo del Boccaccio, scrive nella raccolta delle *Trecentonovelle* (n° C 101015) che uno dei protagonisti, Noddo d’Andrea, si serviva della forchetta per “raguazzare e avviluppare” i *maccheroni*, che dovevano essere pertanto lunghi.

[8] – Va corretta pertanto l’affermazione di Serventi e Sabban, secondo cui la parola “maccheroni” compare per la prima volta nel *Libro di Arte Coquinaria* del Maestro Martino da Como (prima metà del VX secolo). Cfr. S. SERVENTI- F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Bari 2000.

[9] – Cfr. E. SERENI, *Terra nuova e buoi rossi*, op. cit.; M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura*, op. cit.

[10] – G. ALESSIO, *ivi*, p.264. Va ricordato che nella commedia *La vedova* (1569) di Giambattista Cini, i Siciliani sono apostrofati “mangiamaccheroni”, al contrario dei Napoletani qualificati come “mangiafoglia”. Cfr. B. CROCE, *Commento a Il Pentamerone. Ossia la fiaba delle fiabe tradotta dall’antico*

dialetto napoletano e corredata di note storiche, ristampa Bari 1957.

[11] – Cfr. S. SERVENTI – F. SABBAN, *La pasta...*, op. cit.

[12] – S. RAZZI, *Viaggi in Abruzzo*, a cura di B. Carderi, L'Aquila 1968.

[13] – Cfr. F. AUBAILE-SALLENAVE, *Quelques caractères communs aux quisines méditerranéennes*, in AA VV. *Cultures, Nourriture*, p.164, Saint Amand Montrond, Babel Ed. 1997.

[14] – Il metodo tradizionale per ottenere questi particolari fusilli non è del tutto scomparso e qualche anno fa abbiamo assistito a Vallo della Lucania (Sa.) ad una prova dimostrativa da parte di alcune casalinghe della suddetta località del Cilento.

[15] – Cfr. V. CORRADO, *Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo per uso de' Nobili e de Letterati*, Napoli 1781. Ristampa a cura di T. Gregory, Roma 2001. Il volume presenta in Appendice il *Trattato delle patate per uso di cibo*, da V. Corrado dato alle stampe a Napoli nel 1798.

[16] – In P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, Pratiche ed., Parma 1980.

[17] – La ricetta sarà riportata anche nell'altra opera di V. Corrado, *Il cuoco galante* (Napoli 1801), che secondo il Camporesi segna il vero e proprio atto ufficiale di nascita dei "moderni gnocchi".

[18] – Cfr. A. DI NOLA, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Torino 1976.

[19] – L. DIODATO, *Il linguaggio del cibo. Simboli e significati del nostro comportamento alimentare*, Saveria Mannelli (Catanzaro) 2001.

[20] – Cfr. *La cucina tradizionale italiana nell'Opera di*

Bartolomeo Scappi, "Quaderno n° 2 dell'IPSSAR Roccaraso", Torre dei Nolfi (AQ), 1975, a cura di D. Adacher. Dell'*Opera* di B. Scappi esistono due edizioni anastatiche a cura dell'editore Forni, Bologna, 1981 e 2003. Il titolo preciso del trattato dello Scappi è *Opera dell'arte di cucinare di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V, divisa in sei libri*, in seguito citata semplicemente *Opera*.

[21] – Cfr. Carlo A. MARSILIO, *Su alcuni strumenti della cucina abruzzese*, in "Rivista Abruzzese" n° 2, 2002 p.163; id., *Due attrezzi abruzzesi*, in "L'Accademia Italiana della Cucina", n° 127, Milano 2002; D. COLTRO *La cucina tradizionale veneta*, Roma 2002.

[22] – Cfr. L. Cogliati Arano (a cura di), *Tacuinum Sanitatis*, Milano, Casa Ed. Electra, 1979.

[23] – D. ADACHER, *La cucina tradizionale italiana*, ecc., cit. in "Quaderno dell'IPSSAR Roccaraso".

[24] – Cfr. G. DEL RE, *Calendario per l'anno bisestile 1820. Il quarto del regno di Ferdinando I*, Napoli 1820.

[25] – Ci si imbatte spesso nei termini *scanalatura* o *scanalato*, assai efficaci per l'immagine che proiettano, ma non riportati nei vocabolari di lingua italiana più accreditati, come per es. quello di G. Devoto-G. Oli.

[26] – Cfr. R. FARANDA, *Itinerari turistico- gastronomici* ecc., op. cit.; il Faranda scrive che i maccheroni non venivano conditi col pomodoro, per la semplice ragione che ai tempi del *runtròccelo*, ovverosia alla fine del '700, esso era ancora sconosciuto in Italia. L'affermazione non è esatta, perché il pomodoro entra a far parte di molte ricette riportate nell'ultimo decennio del '700 nelle Opere di V. Corrado in precedenza citate.

[27] – Archivio di Stato del Municipio di Napoli, *Assisae*, T. 9, 1576, Foglio 199.

[28] – Cfr. C. MESSISBURGO, *Libro Novo nel quale si insegna a' far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de' tempi, così di carne come di pesce*, Venezia 1557, ristampa an. Forni, Bologna 1980.

[29] -Cfr. R. PARENTE, *Zu Matremonio a z'uso*, a cura di E. Giammarco, Scanno 1971; a cura dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo. Contiene anche l'altro poemetto di R. Parente, *La fjjana de Mariella*.

[30] – Un vivo ringraziamento va in particolare al prof. Nicola D'Alonzo, docente di Cucina presso l'Istituto Alberghiero di Villa S. Maria. Va ricordato che il termine *carraturo* non è registrato da G. Finamore nel suo *Vocabolario dell'uso abruzzese*, Città di Castello 1893.

[31] – Cfr. al riguardo L. RUSSI, *Viaggiatori Europei dell'Ottocento*; in "Atti del Terzo Convegno Viaggiatori Europei negli Abruzzi e Molise", Teramo 1976.

[32] – Cfr. A. RUBINI, *La Figlia di Iorio di G. d'Annunzio compie il secolo*; in "Abruzzo e Sabina di ieri e di oggi", n.2, 2003.

RADUNO PROVINCIALE DEI BERSAGLIERI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



A Rocca San Giovanni il secondo

Rocca San Giovanni, 29 aprile 2024 – Si è tenuto ieri a Rocca San Giovanni il **secondo raduno provinciale dei Bersaglieri**. I cittadini del paese si sono svegliati al suono della Fanfara che ha sfilato per le strade del centro storico e ha tenuto un concerto nel corso della mattinata.

*“È stato un evento davvero emozionante – ha commentato il sindaco **Fabio Caravaggio** -. I miei ringraziamenti vanno a Massimo Marino, nostro concittadino e bersagliere che ha promosso l’iniziativa, all’Associazione nazionale dei Bersaglieri, ai consiglieri comunali di Rocca San Giovanni, ai sindaci del comprensorio, ai rappresentanti della Provincia e della Regione, alle forze dell’ordine, alla protezione civile, a tutti gli sponsor e a tutti i cittadini che hanno partecipato alla manifestazione”.*

Nel corso del discorso pubblico di ieri, il sindaco Caravaggio ha affermato: *“I Bersaglieri rappresentano ardore ed impeto, prontezza nello slancio e resistenza nella corsa, e sono quelli che, oltre alla marcia e alle note della Fanfara, ci regalano emozioni e ci fanno comprendere lo spirito di dedizione alla patria e il sacrificio per i suoi più alti valori e ideali. Al loro arrivo, tutti proviamo un forte sentimento di allegria, gioia e partecipazione ma non possiamo non ricordare che la loro presenza nella storia d’Italia è stata altrettanto fondamentale quanto quella di altri protagonisti che hanno contato lutto, dolore e sofferenza nel supremo atto di compiere le missioni a loro affidate. Oggi a Rocca San Giovanni, festeggiamo questi uomini e rendiamo loro onore e gratitudine per tutto ciò che di buono e di grande*

hanno fatto e continueranno a fare per l'Italia e per gli italiani".

LA POLIZIA NON MANGANELLA GLI STUDENTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



La vignetta di RU: *#Vannacci dacci oggi la nostracäzzatà quotidiana*

<https://www.facebook.com/vignettaru>

Tweets by VignettaRu

GIORGIA ALLA RICERCA DEL PLEBISCITO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



PoliticaInsieme.com, 29 aprile 2024. “Scrivete solo Giorgia sulla scheda elettorale”. Giorgia Meloni conferma la mala pratica di candidarsi per concorrere ad un seggio che mai onorerà. L’hanno annunciato anche Eddy Schlein ed altri. Molti di quelli che si danno da soli la patente di leader.

Nel convulso trentennio del bipolarismo, nel corso del quale sono emersi i tanti vizi della personalizzazione della politica, delle nomine dei parlamentari venute dall’alto e della distruzione del sano e necessario rapporto tra eletti ed elettori, abbiamo già viste un po’ di cose di questo genere. Nonostante la fine dei totalitarismi nazifascista e comunista avesse chiuso il perverso e nefasto rapporto tra il “capo” e le masse di cui ci hanno parlato tanti storici, come Geroge Mosse, e gli psicologi delle folle, la tentazione, diciamo provinciale all’italiana? si è ripresentata e, ancora, si ripresenta.

Berlusconi e Renzi ne sono stati gli epigoni più significativi. Seguiti a ruota dal rampante Salvini, il grande mattatore della fine del nostro primo ventennio di secolo, fino alla brutta caduta da cavallo del 2019. I risultati li abbiamo visti. Al punto che in molti hanno ritenuto che il nostro sistema politico bipolare fosse giunto al capolinea. E in effetti, è comunque così, anche se Giorgia Meloni si rimette adesso a scaldare i motori dello stesso autobus e a ripartire lungo la stessa strada, in vista delle elezioni europee. Cerca la vittoria in “solitaria” del Giro d’Italia.

È che lei ne ha assolutamente bisogno. Le serve il plebiscito, un successo personale il prossimo giugno. Sarà molto improbabile, infatti, che dal voto per il Parlamento di

Strasburgo venga il risultato che le destre stanno promettendo al grido “cambieremo l’Europa”. È più realistico aspettarsi che i suoi “conservatori e riformisti” diventino, sì più forti, ma senza la possibilità d’incidere più di tanto. E può darsi che la Meloni sarà costretta, invece, a riconoscere la necessità di essere lei a “farsi cambiare” per evitare d’imboccare la via del tramonto come accadde a Salvini quando si mise di traverso all’Europa per continuare a stare con Putin.

Ma per poi fare ogni cambiamento, Giorgia Meloni ha bisogno di un risultato importante che la rafforzi come leader unica ed esclusiva di un coacervo di gente di destra che va dal piccolo borghese, spaventato dalle novità del mondo, a quello che il mondo nuovo non l’ha mai accettato come se fosse un giapponese sbandato in una delle giungle delle isole del Pacifico dopo la fine della Seconda guerra mondiale.

Basti però che non dimentichi il detto orientale, scordato invece da Renzi dopo il grande successo raggiunto quando raccolse il 40% del 40% dei votanti: “ora che hai vinto indossa l’armatura”.

Giorgia alla ricerca del plebiscito

VANNACCI E I DISABILI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Testimoni privilegiati della nostra umanità

PoliticaInsieme.com, 29 aprile 2024. Il più bel commento alle farneticazioni del Generale Vannacci lo ha fatto Mons. Francesco Savino, vicepresidente della CEI, in una intervista comparsa ieri sul Corriere: *“Provate a stare con le persone diversamente abili per un po’, venite e vedete, e poi ditemi se ci vogliono classi separate. Perché il cosiddetto disabile, in una classe, è una presenza preziosa. La migliora. I diversamente abili diventano il collante della classe, la uniscono, sono i protagonisti attorno ai quali si costruisce il cammino educativo”.*

Non c’è altro da aggiungere. Tanto basta per misurare quanta – incolmabile? – distanza corre tra una concezione dell’uomo, non necessariamente d’ordine religioso e d’ispirazione cristiana, ma del tutto laicamente umanistica, ed un’antropologia che sia, consapevolmente o meno, d’impronta razzista.

I leghisti che prendono le distanze dal loro candidato – di fatto, checché ne dicano, eletto a bandiera del loro partito – sono benvenuti tra tutti coloro che respingono sentimenti di derisione, di ricercata emarginazione per le persone più deboli. Da lì fino a scivolare giù per una china di odio, ci vuole poco. Può succedere, perfino, senza volerlo. Attraverso un meccanismo psicologico perverso, l’odio per il “diverso”, cioè la negazione radicale del suo valore, diventa, paradossalmente, l’alibi, la giustificazione di quel disprezzo pregiudiziale che si coltiva nei suoi confronti e del quale, sia pure oscuramente, si avverte il peso morale difficilmente sopportabile.

È tempo di affermare che, al contrario, i disabili sono testimoni privilegiati della nostra umanità. I più gravi, in modo particolare. Quanto più sono compromesse le loro autonomie funzionali, tanto più appare, nella sua nuda essenza, il valore originario ed incondizionato della loro umanità, la ricchezza irriducibile della loro persona.

Vannacci e i disabili, testimoni privilegiati della nostra umanità

PREMIO LETTERARIO ASSOSINDERESI AWARDS

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



III^a edizione. Il bando di partecipazione al prestigioso Premio che coniuga qualità della scrittura e della poesia ai valori umani ed etici

Monza, 29 aprile 2024. Al via la terza edizione di ASSOSINDERESI AWARDS, premio letterario che si è affermato per l'elevata qualità delle opere in concorso, rilevata nelle due precedenti edizioni, e per l'originalità della formula che coniuga letteratura e cultura etica d'impresa, per l'attenzione alla solidarietà, ai valori umani, alla qualità delle relazioni interpersonali sul lavoro e nella società,

all'inclusione sociale delle persone più fragili. Grande vestale del Premio è Donatella Rampado, Presidente di Assosinderesi e signora della gentilezza, manager d'impresa ma anche fine operatrice culturale che con l'associazione ha avviato una significativa rivoluzione, sin dal logo che stilizza una civetta, antico simbolo di conoscenza, saggezza e desiderio di condivisione, di capacità di traguardare ed operare per il Bene comune.

Assosinderesi ha ormai consolidato un riconosciuto imprinting che evoca Bellezza, Cultura, Innovazione, Etica, Responsabilità e Sicurezza economica e sociale. Tutti campi e valori non effimeri, nei quali l'associazione è impegnata, con le sue attività culturali, sociali e solidaristiche. Nata nel 2019 come Community, l'associazione Assosinderesi è in costante crescita. Ne sono soci Artisti, Imprenditori, liberi Professionisti, Manager, tutti impegnati nel condividere esperienze e creare sinergie positive, promuovendo attraverso le attività statutarie una cultura fondata sul Business etico e sulla Responsabilità sociale.

Presidente del Premio la dr. Donatella Rampado, Presidente Onorario è il prof. Hafez Haidar, docente universitario e scrittore fecondo, insigne poeta e traduttore, candidato al Premio Nobel per la Pace e per la Letteratura, Presidente Esecutivo è il dr. Rodolfo Vettorello, poeta finissimo e figura di spicco nel mondo letterario italiano: S'avvarranno di qualificate Giurie di settore, composte da docenti universitari, critici letterari, promotori culturali, artisti ed esperti, i cui nomi saranno resi noti dopo le votazioni finali. Il Bando del Premio letterario ASSOSINDERESI AWARDS, nella sua versione integrale completa di ogni dettaglio, e la Scheda di partecipazione, sono scaricabili al link seguente.

Il termine di scadenza per la presentazione degli elaborati in concorso è fissato al 30 settembre 2024. Il Premio si articola in tre Categorie, suddivise a loro volta in Sezioni: CATEGORIA A – NARRATIVA e SAGGISTICA, opere editate, a tema libero;

CATEGORIA B – POESIA a tema libero – Sez.1 opere editate – Sez.2 poesia singola editata – Sez.3 poesia singola inedita; CATEGORIA C – FILOSOFIA, tema: “È bello perché mi piace o mi piace perché è bello?”, opere editate ed inedite. Non saranno accettate opere razziste, sessiste, pornografiche, che promuovono l’uso di droghe, violenza e di propaganda politica. Data e sede della cerimonia di premiazione saranno comunicate con largo anticipo dalla Segreteria del premio. Nel corso della cerimonia saranno inoltre premiati, con l’effigie della Civetta di Assosinderesi – che simboleggia la conoscenza, la saggezza, il desiderio di condividere – Personalità e Associazioni che si sono distinte nella promozione di cultura etica e responsabilità sociale.

Per ogni altra informazione scrivere alla segreteria premioletterario@assosinderesi.it. Per le disposizioni di dettaglio, che regolamentano le condizioni per la partecipazione e per l’invio degli elaborati, e la descrizione dei premi ai vincitori, si fa espresso rinvio al Bando nella sua versione integrale. È dunque partita la complessa organizzazione del prestigioso Premio ASSOSINDERESI AWARDS, che non mancherà di esprimere il meglio nella qualità, nell’accoglienza dei partecipanti, nella cura valutativa delle opere in concorso e nella selezione di quelle più meritevoli del Premio, certi di una partecipazione di autori di valore, come riscontrato già nelle precedenti edizioni. Il successo di critica e di pubblico che ha caratterizzato la prima e la seconda edizione è sicuro viatico per un risultato altrettanto ricco di riscontri e soddisfazioni.

Goffredo Palmerini



OCEANS ALL' AUDITORIUM ZAMBRA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Il giornalista Iuliano inaugura il Maggio dei Libri

Ortona, 29 aprile 2024. Il Cinema Auditorium Zambra di Ortona ospita la presentazione di *Oceans* (Radici edizioni), il romanzo dell'autore e giornalista Fabio Iuliano: si tratta della prima presentazione del calendario dedicato al **Maggio dei Libri** in collaborazione con la Libreria Moderna, Fabulinus&Minerva di Micaela Ortolano.

Il 2 maggio alle ore 18.30 dunque, Unaltroteatro (di Lorenza Sorino ed Arturo Scognamiglio) accoglierà autore e pubblico

presso il foyer per Oceans che racconta il viaggio di un giovane musicista, che ripercorre i suoi ricordi attraverso la musica e i luoghi del passato, per tornare a rivivere quella che per lui è stata la notte più importante.

Ed anche per questo nuovo appuntamento ci sarà la musica ad accompagnare la presentazione.

Oceans è un racconto che sa di saudade e serendipity, di sale dei mari del Nord, di amore e ripensamenti, di vecchi e nuovi incontri. È la storia di Simone, della sua vita di blogger e musicista che scorre a passo lento, fino a quando un'onda lo strappa dal presente morbido in cui si è rifugiato. Swansea, Roma, Lisbona. Tre città e tre tempi, per illuminare con i riflettori lo spicchio di palco occupato da chi cerca di lasciarsi alle spalle le cicatrici di Parigi e il ricordo di "quella" notte. Si tratta di un viaggio introspettivo alla ricerca di sé.

«Non ti rendi conto di quanto ogni singolo attimo sia immerso nell'eterno? Eppure, abbiamo sempre l'impressione che il tempo ci sfugga, come la terra sotto i nostri passi. Ogni aspetto della vita segna questo momento: la brezza dell'alba, il rumore del mare, le macchine che corrono verso la Marina. I sensi stanchi dopo le sei di sera.

Quello che voglio dire è che per gli abitanti del cimitero Oystermouth la vita ha già fatto il suo corso. Siamo noi, nel nostro essere mutevole, nei nostri piccoli cambiamenti quotidiani ad avere, o almeno illuderci di avere, il flusso che scorre nelle vene. E questo ci crea ansia. L'ansia di non riuscire a mantenere le promesse che abbiamo fatto a noi stessi. Non abbiamo paura di morire, ma paura di vivere una vita che, in fondo, è solo il sogno di un drago. Alcuni giorni mi sembra di dondolare a testa in giù da un ponte e di soffrire di vertigini al contrario».

Fabio Iuliano

Giornalista, docente di lingue straniere, tra le collaborazioni l'agenzia Ansa e il Centro (testata ex gruppo L'Espresso-Finegil Editoriale). In passato ha lavorato a Parigi e Milano con Eurosport e Canal +. Come blogger, oltre ad aver seguito vari eventi sportivi internazionali, dalle Universiadi (in Europa e in Asia) alla Race Across America – la folle corsa ciclistica da un capo all'altro degli Stati Uniti – ha condotto alcune inchieste sull'immigrazione con reportage in Italia, Romania e Marocco. Nel 2007 ha vinto il premio giornalistico Polidoro. Nel 2016 ha firmato "New York, Andalusia del Cemento – il viaggio di Federico García Lorca dalla terra del flamenco alle strade del jazz" (Aurora edizioni), l'anno successivo Lithium 48, sempre per la stessa casa editrice, quindi nel 2023 Oceans per Radici edizioni. Turista dello sport e della musica, ha corso le maratone Majors di New York, Londra, Berlino, Chicago ed è finisher dell'Ironman 70.3. Suona alternative rock ed è membro di Rockin'1000, la più grande rock band al mondo con cui ha fatto concerti anche negli stadi di Parigi e Madrid.

Alla fine dell'appuntamento ci sarà un momento conviviale con un calice di vino offerto dall'Enoteca Regionale d'Abruzzo. La rassegna gode del sostegno di Donnè, Lions Club e Inner Wheel. Il Cinema Auditorium Zambra è in via Don Bosco, 2 ad Ortona; per info è possibile chiamare il 3454367809, mail: segreteria@cinemaauditoriumzambra.com.

Fabio Iuliano
Oceans



 **RADICI**
EDIZIONI

LETTERA APERTA A SINDACO E ASSESSORI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



La violazione regolamento comunale

Giulianova, 29 aprile 2024. In qualità di responsabile di Unica Beach, la spiaggia dedicata all'accesso degli animali di affezione, chiedo al Sindaco e alla Giunta di avviare subito

l'istruttoria per la presentazione della petizione sottoscritta da più di 700 cittadini, al Consiglio Comunale , a prescindere dalle imminenti elezioni amministrative.

Il Sindaco sta violando un Regolamento Comunale, che prevede l'inizio dell'istruttoria entro 15 giorni dal protocollo. Lo chiedono più di 700 cittadini che non gradiscono questa " persecuzione " da parte dell'amministrazione Costantini, nei confronti dell'associazione , che da sei anni gestisce la Spiaggia dei Cani, accettata da residenti e turisti e apprezzata dagli operatori di strutture ricettive e stabilimenti balneari. Questo continuo stillicidio creato allo scopo di spostare la spiaggia ogni anno nasconde una triste realtà, la volontà di eliminare un servizio fondamentale e utile alla collettività, per motivi ideologici e politici.

La raccolta di firme è stata portata avanti con il solo sostegno del gruppo politico " Cittadino Governante " rappresentato dalla Consigliera Alberta Ortolani, che ha autenticato le firme. Chiedo al Sindaco, agli Assessori, al Presidente del Consiglio Comunale e ai Consiglieri di procedere ad attivare l'istruttoria per la discussione che sarà oggetto del prossimo Consiglio e che sancisce la volontà di centinaia di cittadini per la permanenza della struttura nell'attuale sito. Occorre porre fine a questo ridicolo e assurdo osteggiamento nei confronti della sottoscritta, che ricorda all'amministrazione uscente, l'obbligo di mantenere la spiaggia dedicata ai cani, ribadito nelle varie osservazioni presentate, anche da una Sentenza del TAR Abruzzo.

Ritengo al limite del ridicolo questo atteggiamento del Sindaco Costantini e degli Assessori, ai quali chiedo l'immediata attivazione della pratica. Come sappiamo tutti i poteri decisionali del Sindaco e della Giunta non terminano con la fine di quelli del Consiglio Comunale per elezioni amministrative; dunque, il Sindaco non ha giustificazione alcuna per non farlo. Sarà un mio impegno fare in modo che la pratica arrivi sui banchi del Prossimo Consiglio, che si

insedierà dopo le elezioni, per tener fede alla richiesta di più di 700 cittadini, che chiedono di riconfermare l'attuale sito a livello pluriennale , abbandonando definitivamente l'idea " malsana " di eliminarla o di renderla itinerante.

Giusy Branella

UNICA BEACH

EUROCUP 1, TRIONFA IL FENERBAHÇE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Amicacci Abruzzo sesta nelle finals

Giulianova, 28 aprile 2024. La Deco Metalferro Amicacci Abruzzo chiude al sesto posto le Finals di EuroCup 1, al termine di una tre giorni di grande basket internazionale andata di scena sui parquet di Alba Adriatica e Giulianova, che ha visto il trionfo finale dei turchi del Fenerbahçe. La compagine guidata da coach Carlo Di Giusto ha disputato partite di grande intensità davanti al pubblico di casa, battendosi ad armi pari contro avversarie di altissimo livello senza però riuscire a raggiungere un piazzamento finale più prestigioso. Resta la soddisfazione di una ben riuscita organizzazione da parte dalla Polisportiva Amicacci, che ha portato ancora una volta in Abruzzo un evento sportivo di

livello continentale.

L'esordio di venerdì ha visto il confronto contro i tedeschi del Rhinos Wiesbaden, in cui l'Amicacci tiene testa agli avversari per tutto il primo tempo, spinta dal talento di Shay Barbibay e Jaylen Brown. La squadra abruzzese però subisce il parziale decisivo a cavallo tra terzo e quarto periodo, con il Wiesbaden che trova il successo (76-57) guidato dal proprio allenatore-giocatore Michael Paye, fenomeno statunitense del wheelchair basket.

Nel tardo pomeriggio la Deco Metalferro è tornata sul parquet per affrontare gli spagnoli del Gran Canaria. Si è trattato di un match molto combattuto, con i padroni di casa che conducono per gran parte del match, grazie anche al prezioso contributo di Matteo Cavagnini e Marco Stupenengo. Nel finale punto a punto però prevalgono gli iberici, che trovano i canestri decisivi da Ramonet e Ostepchuk, infallibili al tiro (71-69).

Nella mattina di sabato arriva la prima vittoria nel torneo dell'Amicacci, che domina sugli austriaci del Sitting Bulls Klosterneuburg, prendendo il largo già nel secondo periodo chiuso sul +20. La squadra di coach di Giusto, ancora una volta guidata in attacco dal duo Barbibay-Brown, dilaga nel secondo tempo, chiudendo il girone al terzo posto (39-81).

Per la Deco Metalferro c'è la finale per il 5° e 6° posto, che la mette di fronte a poche ore di distanza ai "cugini" del Santo Stefano Kos Group. Gli abruzzesi inseguono per tutto il match la squadra di coach Ceriscioli, avvicinandosi pericolosamente in più occasioni, senza però riuscire a realizzare l'aggancio nei minuti finali (61-66).

L'EuroCup 1 è proseguita con le sfide di semifinale che hanno visto prevalere Fenerbahçe e Bilbao, guidate da giocatori del calibro dei turchi Yuksel, Efeturk e Toprak da una parte e Anderson, Garcia Pereiro e l'azzurro Papi dall'altra. Le due contendenti hanno dato vita nella mattina di domenica ad una

finalissima emozionante e spettacolare, decisa soltanto nel finale. Il titolo europeo è andato al Fenerbahçe, che vince 78-75 grazie ad una maggiore lucidità nei possessi decisivi, mentre per i baschi non bastano i 33 punti della leggenda canadese Patrick Anderson. Nello scenario del PalaSport di Alba Adriatica la compagine turca alza il trofeo, che bisserà la conquista dell'EuroCup 2 nella scorsa edizione, in cui superò l'Amicacci Abruzzo nella finale di Badajoz.

EuroCup 1 (26-28 aprile 2024)

Classifica finale

1. Fenerbahçe Göksel Çelik
2. Bilbao BSR
3. ADM Gran Canaria
4. Rhine River Rhinos Wiesbaden
5. Santo Stefano Kos Group
6. Deco Metalferro Amicacci Abruzzo
7. Köln 99ers
8. Sitting Bulls Klosterneuburg

Miglior quintetto

Kady Dandeneau (Econy Gran Canaria)

Michael Paye (Rhinos Wiesbaden)

Ugur Toprak (Fenerbahçe)

Mariana Perez (Bidaideak Bilbao)

Jaylen Brown (Amicacci Abruzzo)

Stefano D'Andreagiovanni

ALL'INSEGNA DELLO SPORT

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Aletica, karate, basket in carrozzina, motociclismo: l'ultima domenica d'aprile è stata all'insegna dello sport e della promozione del territorio. I ringraziamenti del Sindaco Jwan Costantini e dell'Amministrazione comunale a partecipanti ed organizzatori.

Giulianova, 28 aprile 2024. È stata una domenica di sole, di sport e di aggregazione, quella di oggi. Il mese di aprile non poteva chiudersi in maniera migliore, visti soprattutto la grande partecipazione e l'entusiasmo che quattro eventi diversi, tra mattina e pomeriggio, hanno riscosso presso gli appassionati e non solo. Alle 10, al via la tradizionale "Su e giù per Giulianova", la stracittadina dell' Ecologica G; alla stessa ora, al Palacastrum, il Trofeo Karate Città di Giulianova a cura del gruppo del maestro Davide Pandoli. Ancora, l'emozionante Trofeo Minimoto Marco Simoncelli organizzato dal campione Matteo Ciprietti e dal suo staff. Questa domenica ha visto infine la conclusione, ad Alba Adriatica, del Torneo EuroCup organizzato dall' Amicacci Abruzzo. Il Sindaco Jwan Costantini ha portato i saluti dell' Amministrazione in tutti gli eventi. Al palasport era presente anche il Vicesindaco Lidia Albani; ad Alba Adriatica l'assessore Marco Di Carlo. "Oggi il bagno di folla ha avuto un sapore speciale – commenta il Primo Cittadino – Vedere tante persone incontrarsi ed emozionarsi è stata un'esperienza

irripetibile. Ringraziamo per questo l' Ecologica G, Davide Pandoli, Matteo Ciprietti e la sua famiglia, l' Amicacci Abruzzo. Quattro eventi e

GABRIELLA CASTIGLIONE, SOLO PIANO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Concerto per i lavoratori. Chiesa assunzione Beata Vergine Maria 20:30 ingresso libero

Alanno, 28 aprile 2024. Ascolteremo un percorso musicale intenso, suggestivo e singolare come lei sa fare da anni coinvolgendo spettatori di tutte le età, interpretando musiche di autori classici come Bach, Chopin, Rachmaninov ai moderni come Piazzolla, Sakamoto, Nyman, Tiersen, con una intensità che rapisce l'anima. Tecnicamente Maria Gabriella, dotata di poliedricità e forza, ma intimamente di rara commozione, quasi a voler conoscere ogni singolo spettatore, percorrendo, attraverso le note vibranti, il cuore di ognuno.

Lei si autodefinisce Artista Indipendente perche fuori da tutte le convenzioni, dalla politica, dai sistemi, ma guidata da uno spirito ribelle ma austero, severo ma anarchico, libera da tutto e tutti.

Laureata al Conservatorio di Pescara, ha inciso numerosi CD e direttore artistico del festival Musicarte nel Parco a Pescara da 26 anni che si svolge all'Aurum, insegnante infallibile amata dai suoi allievi. Durante suoi recital riesce a captare ogni momento in ogni nota, seppur di autori di epoche diverse, ma legati magistralmente da un filo sottile che, solo al termine del concerto lo spettatore sa cogliere, direi un pugno nello stomaco, lasciando un segno indelebile.

Maria Gabriella Castiglione ha in attivo circa 800 concerti, pluripremiata (6 medaglie d'oro e targa d'argento) dalla Presidenza della Repubblica Italiana, si esprime anche attraverso la pittura e scrittura, e come lei dice, sceglie l'arte come sopravvivenza e *modus vivendi* in un mondo ormai disumanizzato.

Ha scritto un libro *I miei anni* edito da Solfanelli editore che verrà presentato in aprile a Chieti presso il Museo Barbella. Ha preso nel 2023 il 23 maggio il Premio Falcone e Borsellino per il suo impegno sociale culturale (ha realizzato concerti nelle carceri, eventi importanti per la giornata dello Shoà, concerti per Impegni Civili contro le mafie) e il 4 settembre a Roseto è stata insignita del Premio Eccellenze d'Abruzzo con altri personaggi nazionali di ogni settore. Ha realizzato concerti internazionali anche con associazione Giappone Abruzzo l'Aquila in onore al grande compositore Sakamoto.

Maria Gabriella Castiglione. Una delle pochissime pianiste soliste in Abruzzo, sicuramente la più profonda e richiesta. Su You tube sono presenti con decine di interviste e riprese di concerti.

Renato Caldarale

CAMMINI E OSPITALITÀ, WELFARE, CULTURA E AGRICOLTURA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Presentata la cooperativa di comunità cuore delle valli

Tione degli Abruzzi, 28 aprile 2024. Cammini ed escursioni, alla scoperta delle torri e castelli della media valle dell'Aterno, lungo i sentieri che portano al monte Sirente attraverso foreste e altipiani immacolati, trekking con gli asini e sport all'aria aperta, ospitalità diffusa nel paese, in B&B, case vacanze e agriturismi, una bottega di comunità che commercializza anche i prodotti locali, con in aggiunta una piattaforma di e-commerce, un museo esperienziale di auto-scoperta e crescita personale prossimo alla inaugurazione, servizi di welfare e sanitari per i cittadini, a cominciare dagli anziani.

Sono queste le prime attività, previste in un rigoroso business plan della cooperativa di comunità "Cuore Delle Valli", presentata sabato pomeriggio a Goriano Valli, frazione di Tione degli Abruzzi, in provincia dell'Aquila, in occasione della tradizionale accensione del fuoco di san Giorgio, rito legato alle stagioni della civiltà contadina e alla devozione per il martire del terzo secolo dopo Cristo, che vinse e addomesticò il drago, simbolo del male, che minacciava un villaggio.

Alla presenza di oltre cento persone, tra cui amministratori dei comuni vicini e tanti operatori economici e rappresentanti delle associazioni del territorio, sono intervenuti Massimo Pedone, presidente di Cuore delle Valli, Maria Grazia Guidone, consigliera delegata di Cuore delle Valli, Stefania Mariani, sindaca di Tione degli Abruzzi, Massimiliano Monetti, presidente nazionale settore Cooperative di Comunità di Confcooperative Habitat e Borghi in Rete, che riunisce e coordina le oltre 30 cooperative di comunità operanti in Abruzzo, Lorenzo Berardinetti, sindaco di Sante Marie e presidente di Uncem Abruzzo, Iginio Chiucchiarelli, direttore del Parco naturale regionale Sirente-Velino, Annalisa Spalazzi, ricercatrice del Gran Sasso Science Institute. Ha inviato un messaggio di congratulazioni e incoraggiamento l'assessore regionale Roberto Santangelo.

“Il nostro obiettivo è economico e sociale nello stesso tempo – ha spiegato Massimo Pedone – In questo splendido paese siamo una ottantina di abitanti effettivi e abbiamo già circa 70 adesioni con tante richieste ancora in corso, di fatto l'intero paese tra residenti e i tanti che qui hanno seconde case, credono nella cooperativa, vogliono essere partecipi, e dunque la notizia più bella, intanto, quella che siamo una comunità coesa.

La forza della forma societaria della cooperativa di comunità è quella di dare risposte efficaci ai nuovi bisogni che via via emergono nei nostri paesi, di dare forma a servizi essenziali del vivere quotidiano, di creare le condizioni per mettere a reddito la propria storia, la propria cultura e il proprio territorio, di contribuire alla crescita delle proprie imprese. Siamo i costruttori di un sogno, che non è solo quello di evitare la lenta scomparsa del nostro paese ma è soprattutto quello di creare le condizioni di uno stabile e continuativo miglioramento del vivere sociale attraverso la valorizzazione del nostro territorio e le potenzialità che esso esprime”.

L'incontro pubblico è stato anche l'occasione per presentare alla cittadinanza il logo della cooperativa realizzato dagli studenti Manuel Aloisi e Andrea Valentini, della classe III B del Liceo Artistico "Fulvio Muzi" dell'Aquila, che hanno colto a pieno l'essenza del progetto: il "battito" della comunità, la bellezza del territorio e il futuro che ci attende.

Ha detto la sindaca Stefania Mariani: *"sta prendendo vita una bella realtà, nata dal basso, dall'amore per la nostra terra, dalla tenacia di chi resiste e che crede nel futuro di questi luoghi. Le amministrazioni pubbliche ora dovranno fare la loro parte, per consentire a Cuore delle valli di centrare tutti i suoi ambiziosi obiettivi "*.

Ha proseguito Monetti: *"Quello che si sta facendo qui ha un forte spinta, ci sono persone che si mettono in gioco, facendo un qualcosa in fondo di rivoluzionario, fare comunità. Nei territori definiti delle aree interne e marginali ci sono giacimenti di valore, rappresentati da natura, cultura, benessere, paesaggio, saperi antichi e preziosi, che negli anni '70 non contavano nulla, ma ora valgono tantissimo"*

Lorenzo Berardinetti ha illustrato le potenzialità dell'escursionismo, esibendo i risultati del cammino dei briganti, nato del 2017, e che l'anno scorso ha registrato oltre 5mila presenze. *"questo significa posti di lavoro veri, e buste paga per la nostra cooperativa di comunità, sono stati generati, con questo flusso di presenze ben 80 posti letto e non sono nemmeno sufficienti, ogni camminatore spende in media 500 euro, con un indotto per tutte le attività economiche. Cuore delle valli si muove nella stessa direzione, in un territorio bellissimo, ci sono tutte le premesse per un grande successo"*.

Per il Parco ha preso la parola Iginio Chiucchiarelli: *"Sono andato a vedere **Un mondo a parte**, un film che è una riflessione sulla 'restanza', ovvero sul diritto e sulla possibilità di restare nel luogo dove si è nati, nei piccoli*

paesi interessati dal fenomeno dello spopolamento e della emigrazione. La cooperativa di comunità è un ottimo strumento per ottenere questo diritto. Facendo rivivere e alimentare innanzitutto il senso di comunità, perché non si va via solo per mancanza di lavoro. Il Parco regionale Sirente Velino darà tutto il supporto possibile a questa esperienza”.

LA MOSTRA DEL FIORE FLORVIVA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Apre la stagione degli eventi al Marina. Oggi ultimo giorno per la manifestazione che ogni anno conquista Pescara

Pescara, 28 aprile 2024. Ultimo giorno, ma anche quello in cui si registrerà il boom di partecipanti, oggi al porto turistico di Pescara, per la 46esima edizione della Mostra del Fiore Florviva, iniziata il 25 aprile e promossa da Arfa e Assoflora in collaborazione con la Camera di commercio Chieti Pescara e il Comune di Pescara.

Un evento che ogni anno è in grado di attrarre circa 100mila visitatori e che rappresenta l'apertura ufficiale delle manifestazioni primaverili e estive del Marina di Pescara che, da questo momento in poi, si popolerà di pubblico, composto sia da residenti che da turisti, grazie a un fitto calendario di eventi di ogni genere.

«Sono molto soddisfatto di questa edizione della Mostra del

Fiore Florviva che, con oltre i suoi 150 espositori, si riconferma l'appuntamento di apertura della stagione di eventi al porto turistico Marina di Pescara», commenta il presidente della Camera di commercio Chieti Pescara, Gennaro Strever.

«Non posso non fare un plauso alle donne imprenditrici presenti alla fiera che, con la loro passione e dialettica, stanno aprendo un varco tutto rosa ad uno dei settori trainanti della nostra economia regionale. Mi aspetto che, in futuro, la fiera possa diventare, anche grazie alla concomitanza con ponti e festività nazionali, un evento in grado di richiamare visitatori e turisti da tutta Italia. Come Camera di commercio Chieti Pescara siamo disponibili a dare tutto il nostro supporto professionale agli organizzatori».

«Ancora una volta il Marina di Pescara, per la sua posizione strategica al centro della città», aggiunge il direttore del porto turistico, Bruno Santori, «si conferma un polo turistico e fieristico di primaria importanza. Così come è centrale dal punto di vista della fruizione dei cittadini, è centrale anche dal punto di vista delle rotte in Adriatico per tutti i diportisti che decidono di frequentarlo. Questo felice connubio tra mare e terra trova nel Marina di Pescara la sua perfetta espressione. La Mostra del Fiore Florviva è un evento importante che inaugura la stagione estiva, almeno dal punto di vista degli eventi, e fa da apripista a Sottocosta, che si svolgerà dal 3 al 5 maggio, e a tutti gli eventi che animeranno il porto turistico in estate, come Fermenti d'Abruzzo, proseguendo fino all'autunno inoltrato».

La Mostra del Fiore Florviva, anche in questa edizione 2024, conferma dunque il suo stretto rapporto di collaborazione con la Camera di commercio Chieti Pescara e con il Marina di Pescara, ma anche il suo legame con la città che da diversi anni, ormai, ospita la manifestazione dedicata al settore florovivaistico e nella quale anche l'amministrazione comunale ha dimostrato di credere fermamente.

«Noi, come ogni anno, siamo molto soddisfatti di questa bellissima iniziativa che coinvolge tutte le associazioni», evidenzia l'assessore pescarese Giovanni Santilli. *«Proprio per questa ragione, quest'anno abbiamo deciso di essere presenti, come Comune, anche con un contributo perché teniamo molto alle iniziative che rafforzano la bellezza di Pescara. La Mostra del Fiore Florviva attrae tantissima gente e si svolge sul nostro territorio, per cui siamo molto orgogliosi anche per lo straordinario risultato ottenuto in termini di partecipazione».*

L'evento è a ingresso gratuito e aperto al pubblico dalle 10 alle 20.

Programma completo:

OGGI, DOMENICA 28 APRILE

Ore 10.00 Recital di poesia a cura di Ass. Culturale Teatranti D'Abruzzo

Ore 12.00 Laboratorio orchidee a cura di A.T.A.O. – Phalaenopsis: Cura e Concimazione

Ore 15.30 Laboratorio piante succulente a cura di A.I.A.S. – Come difendersi dalla Cocciniglia

Ore 16.30 Il mondo dei Bonsai a cura di Amatori Bonsai

Antonella Luccitti

REPORTAGE NARRATIVO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



*Libridine con **Peppe Millanta** e **Raffaella Simoncini***

Francavilla al Mare, 28 aprile 2024. Cos'è il reportage narrativo? È andare a caccia delle storie all'interno di una comunità, e mai come a Francavilla al Mare, città che rischia di essere fagocitata dalla vicina Pescara e sempre più quartiere dormitorio, c'è bisogno di riallacciare il filo con il passato. Un percorso quindi che intende recuperare le storie e le memorie che hanno attraversato il paese, coinvolgendo gli anziani per recuperarle e scriverle in un ebook dedicato. Un modo per essere parte di una grande narrazione comune, di avvicinare le generazioni, con l'intento di scrivere il futuro insieme.

Ecco perché all'interno di "Libridine" Scuola Macondo, Neo Edizioni ed Alphaville – nonsolocinema hanno pensato ad un progetto dedicato: a partire dal 30 aprile ci saranno 10 incontri il martedì dalle 17.00 alle 19.00 presso il Mu.Mi di Francavilla al Mare, i docenti per questo nuovo corso di "Reportage narrativo" saranno lo scrittore **Peppe Millanta** e la scrittrice **Raffaella Simoncini**.

Al termine del corso ci sarà, dunque la pubblicazione di un ebook con la Neo Edizioni che racchiuderà gli elaborati dei corsisti ed è proprio su questa scia che l'editore **Francesco Coscioni** ammette: "La memoria, le radici, ciò che il nostro passato custodisce, sono da sempre alla base del presente che si compie e del futuro che si progetta, sia ad un livello intimo e privato, che ad un livello di comunità.

Le nostre case ne sono pieni, le strade e i vicoli dei luoghi perché li abitiamo, qui

conduciamo le nostre e le vite di chi ci ha preceduto. Francavilla al Mare è piena di storie, piccole e grandi, di persone a noi care e sconosciute. Diventare esploratori e narratori di ciò che da sempre ci circonda significa preparare nuova memoria per Francavilla al Mare”.

Per info e prenotazioni scuolamacondo@gmail.com, tel.370.3525381.

Si ricorda che “Libridine” è promosso dal Centro Per il Libro e la Lettura (CEPELL), istituto del Ministero della Cultura; le associazioni partecipanti al fianco del Comune di Francavilla al Mare sono l’Aps Macondo, Fonderie Ars, l’Associazione Alphaville – nonsolocinema, la Neo edizioni, Sophia Aps e l’Associazione Identità Musicali che a loro volta coinvolgeranno location strategiche, culturali, turistiche del territorio, oltre alla Mondadori di Francavilla e all’Azienda di Trasporti Abruzzese TUA.

LA MERAVIGLIOSA PAZIENZA DI DIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



di Domenico Galbiati

PoliticaInsieme.com, 28 aprile 2024. *“Verrà un giorno in cui questa grande patria, che è il mondo, ritroverà in buona*

parte, in mezzo a mali anch'essi nuovi, secondo la logica della storia del mondo, il fine vero per cui è stata creata, un giorno in cui una nuova civiltà darà agli uomini, non certo una felicità perfetta, ma un ordinamento più degno di loro e li renderà più felici sulla terra. Perché io penso che la meravigliosa pazienza di Dio non sia ancora esaurita".

Sono parole che Jacques Maritain disse, nel settembre 1973, in quella che fu la sua ultima intervista, poche settimane prima di morire. Per quanto le sue radici cristiane siano state neglette nei documenti costitutive dell'Unione, a cominciare dalla Carta di Nizza – anno 2000 – la capacità di rinverdire una visione cristiana della storia sarebbe di fondamentale rilievo perché l'Europa possa intendere il ruolo che la sua vicenda millenaria le assegna e, dunque, necessariamente, le tocca prendere in carico, nel contesto internazionale. Soprattutto, in una fase storica che, superata la dicotomia tra le due grandi super-potenze della guerra fredda, si sta chiaramente avviando verso un nuovo ordine multipolare, che richiederà una lunga e complessa fase di assestamento.

Se questa dovesse venire giocata solo in termini di confronto muscolare tra potenze grandi, medie o piccole, il cammino dell'intera umanità si avviterebbe su sé stesso, come se girassimo in tondo da una guerra all'altra.

Tornando, in un certo senso, a quella concezione ciclica del tempo, dalla quale solo il cristianesimo ha saputo trarre fuori il mondo classico.

Anche oggi rischiamo di cadere in una spirale che si ripercuote su sé stessa, in un movimento circolare, abusato e ripetitivo di guerre e di conflitti minori che, su scale territoriali differenti, generano un assordante, incontenibile frastuono bellico e, nel contempo, una povertà stagnante di relazioni internazionali che non sono in grado di imprimere un indirizzo alla cascata di eventi che accompagnano ed assediano la nostra vita quotidiana.

L'Europa, al contrario, dovrebbe saper rispondere all'appello che, a Santiago di Compostela – eravamo nel novembre 1982 – le rivolse Giovanni Paolo II: *“Tu puoi essere ancora faro di civiltà e stimolo di progresso per il mondo. Gli altri continenti guardano a te ed anche sperano da te la medesima risposta che San Giacomo diede a Cristo: sì, posso”*. In queste parole di Papa Wojtyła si incontrano due versanti dell'universalismo cattolico.

Quell'“andare oltre” che concerne insieme il tempo e lo spazio. Due dimensioni che l'Europa dovrebbe fare proprie se volesse respirare a tutto campo, secondo l'“*intelligenza storica*” che pur le appartiene e, così, tornare ad essere protagonista sul piano internazionale. Senonché, a prevalere sono tuttora le “*storie*” dei Paesi e dei popoli europei. Le quali, anziché comporsi in una sintesi condivisa e carica di valori umani ed universali, pesano ancora come una palla di piombo divisiva al piede della coscienza europea.

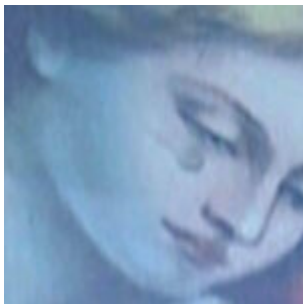
Tutto ciò, purtroppo, volge “*ad intra*”, come dimostra su ogni fronte anche la campagna elettorale in corso, il confronto politico in atto nel cosiddetto “*vecchio continente*”, anziché spingere lo sguardo dell' Europa al di là dei suoi confini. Solo se fosse capace di quest' atto di coraggio, se avesse di sé stessa una fiducia che, al contrario, le manca, se sapesse guardare alla scena del mondo con uno sguardo complessivo che ne colga le contraddizioni, l'Europa potrebbe comprendere come debbano essere relativizzate, fino a superarle, le tensioni, le incertezze, i vicendevoli timori che ancora impediscono il pieno dispiegarsi, anzitutto, di una effettiva e comune azione nel campo della politica estera.

È vero che l'Europa è debole e scoordinata sul piano della difesa, ma è pur vero che l'autorevolezza politica si sostanzia non solo delle armi, bensì anche di quei valori di civiltà, culturali e morali di cui tutti i Paesi dell' Unione Europea sono, ciascuno per la sua parte, straordinariamente ricchi.

“... La meravigliosa pazienza di Dio ...” – di Domenico Galbiati –
Politica Insieme

ELEZIONI EUROPEE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Ultimo appello per un voto ragionato

di Giuliano Gattei

Caltanissetta, 28 aprile 2024. Mai come ora è importante votare tutti contro le guerre e le attuali stragi di innocenti. La Civiltà Occidentale è moribonda e San Michele nei messaggi del 2020 e 21 (sanmichelearcangelopetralia.com) chiede ai Parlamentari di cancellare le leggi su Divorzio e Aborto **perché offendono Dio e fanno soffrire Popoli interi**. Quindi alle elezioni europee (8-9 giugno in Italia), andiamo tutti a dare voti validi a chi dichiara di voler cancellare tali leggi e il coinvolgimento nelle guerre in corso.

San Michele è l'Angelo della Pace, egli ha il potere di aiutare intere nazioni, infatti nel 452 sul Mincio fermò Attila, nel 1084 salvò Roma assediata, è Patrono di Bruxelles, di Kiev e di centinaia di città (Roma, Napoli, Aprilia, Campobasso, Caserta, Cuneo, Imperia, Pavia ecc.) e varie centinaia di GRUPPI in Europa gli chiedono di aiutare intere nazioni.

Diversi libri (ed. Segno-UD, ecc.), riviste, giornali e TV hanno riferito che il 30 settembre 2012, alla inaugurazione della edicola votiva di Petralia (PA), fu filmata una **lacrima** scendere dagli occhi aperti dell'Arcangelo nel quadro (foto), che però il pittore ha dipinto chiusi!

Dai frutti si riconosce l'albero! Forse Petralia fu scelta dopo che nel 2001 la Sicilia fu consacrata alla Madonna, e ora c'è una pioggia di grazie, conversioni, guarigioni e liberazioni, come da anni testimoniano giornali e gli ex voto lasciati alla edicola, che inoltre è su terreno comprato con denaro di tutte le nazioni europee! Alle elezioni europee diamo voti validi a chi vuol fermare 1) le Guerre portatrici di morte 2) la distruzione della Famiglia, Eutanasia e Gender 3) inserire nelle Costituzioni una Carta dei Valori non negoziabili. Ma attenti a non scegliere candidati abituati a tradire le promesse. Troppe volte siamo stati traditi e forse questa è la nostra **ultima possibilità!**

IN CAMMINO VERSO SIENA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Le attività della diocesi di Teramo-Atri

Teramo, 28 aprile 2024. Lunedì 29 aprile, giorno della festa liturgica di Santa Caterina da Siena, durante la Santa Messa delle ore 19:30 nel Duomo di Teramo, Sua Eccellenza Monsignor

Lorenzo Leuzzi benedirà l'olio che verrà offerto dalla città di Teramo, per le mani del sindaco Gianguido D'Alberto, a Santa Caterina nel giorno di domenica 5 maggio a Siena, nell'ambito delle celebrazioni cittadine per la compatrona d'Italia e d'Europa.

Per la prima volta una Chiesa e un comune fuori dall'Arcidiocesi di Siena offriranno l'olio per la lampada votiva: sarà Teramo, rappresentata dal Vescovo, mons. Lorenzo Leuzzi e dal sindaco, Gianguido D'Alberto. *«Con noi sarà presente monsignor Lorenzo Leuzzi, vescovo di Teramo-Atri, ed un folto gruppo di pellegrini – ha affermato l'Arcivescovo di Siena, il card. Augusto Paolo Lojudice – In quella diocesi c'è tanta curiosità verso la figura di Santa Caterina da Siena e tanto entusiasmo per questo evento».*

Il vescovo Lorenzo Leuzzi e il sindaco di Teramo saranno presenti nella città toscana già venerdì 3 maggio, al concerto nella Cattedrale di Siena eseguito dal coro e orchestra del conservatorio Franci di Siena, dai cori polifonici senesi insieme al coro Nisea di Teramo e dai due cori di voci bianche, il SICH dell'accademia chigiana e il Nisea sempre di Teramo.

Il giorno successivo, sabato 4 maggio, insieme alla delegazione diocesana alle ore 16 presiederà la Santa Messa Solenne con la *Conferma del Credo* ai cresimati e ai cresimandi. Concelebrerà il rito l'Arcivescovo di Siena-Colle Val D'Elsa-Montalcino, il Cardinale Augusto Paolo Lojudice. Alle ore 17:30 si muove il corteo dalla basilica di San Domenico verso il Campo dove si terranno gli interventi del Cardinale Lojudice, del Sindaco di Siena, Nicoletta Fabio, e di Mons. Lorenzo Leuzzi. Subito dopo verrà impartita la benedizione con la reliquia della Santa alla città, all'Arcidiocesi, all'Italia e all'Europa. Al termine la sbandierata delle contrade.

Domenica 5 maggio alle ore 10, nel Santuario-Casa di Santa

Caterina si terrà la tradizionale offerta dell'olio per la lampada votiva che quest'anno è donato dal Comune di Teramo, nella persona del sindaco Gianguido D'Alberto in rappresentanza dei Comuni d'Italia, e dal Comune di Castellina In Chianti, in rappresentanza dei comuni dell'arcidiocesi. A seguire l'offerta dei Ceri alla Santa da parte delle Associazioni e Aggregazioni.

Sono previsti i saluti del Rappresentante del Governo e delle autorità civili e religiose. Presiede la cerimonia il Card. Lazzaro You Heung-Sik, Prefetto del Dicastero per il Clero alla presenza Card. Augusto Paolo Lojudice, di Mons. Lorenzo Leuzzi, e delle autorità civili, militari ed ecclesiastiche della città di Siena e di Teramo. Previsto il saluto del rappresentante del Governo italiano, delle autorità civili e religiose e il picchetto d'onore delle Forze Armate.

Alle ore 11:30, nella Basilica di San Domenico a Siena si terrà la Santa Messa Solenne presieduta dal Card. Lazzaro You Heung-Sik, Prefetto del Dicastero per il Clero e concelebrata dal Card. Augusto Paolo Lojudice, e da Mons. Lorenzo Leuzzi.



Celebrazioni in onore di S. CATERINA da Siena Compatrona d'Italia e d'Europa

(nel 25° della proclamazione)

Lunedì 29 Aprile
FESTA LITURGICA DI SANTA CATERINA DA SIENA
S. Messa
 PRESIDENTA DA S. ELLZA RIVJANA CARL, AUGUSTO PAOLO LUGERICE, ARCIVESCONDO
 ORE 11.00 - SANTUARIO - CUGA DI S. CATERINA DI FORTITERANGA
S. Messa
 PRESIDENTA DA S. ELLZA RIVJANA CARL, AUGUSTO PAOLO LUGERICE, ARCIVESCONDO
 ORE 18.00 - BASILICA DI SAN DOMENICO

Martedì 30 Aprile
CONFERENZA
 SANTA CATERINA DA SIENA INVOLGA CON DIO PADRE MURDERCERONDO "ONO SCORNO D'INSIEME AL LIBRO"
 A CURA DI PADRE ALFREDO SCARICOLA, O.P.
 ORE 17.00 - SANTUARIO - CUGA DI S. CATERINA DI FORTITERANGA

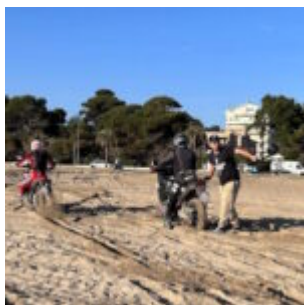
Venerdì 3 Maggio
CONCERTO IN ONORE DI S. CATERINA DA SIENA
 ISTITUTO SUPERIORE DI STUDI MUSICALI "RENATO FRANCHI"
 ORE 21.00 - CATTEDRALE

Sabato 4 Maggio
OMAGGIO FIORENGE ALLA SVENTA DELLA SANTA
 DA PARTE DELLE ISTITUZIONI, ASSOCIAZIONI, AGGREGAZIONI LOCALI, PARROCCHIE DELL'ARCIDIOCESI
 ORE 15.00 - VILLE XIV ANGLE
S. Messa Solenne
 "CONFERMA DEL CREDITO" AI CREMANTI E CREMANTI DELL'ARCIDIOCESI
 PRESIDENTA DA S. ELLZA RIVJANA MONI, LORINDO LUZZI, VESCOVO DI TORINO - ATRI
 CONCILIBRATA DA S. ELLZA RIVJANA CARL, AUGUSTO PAOLO LUGERICE, ARCIVESCONDO
 ORE 16.00 - BASILICA DI SAN DOMENICO
MUOVE LA PROCESSIONE VERSO IL CAMPO
 ORE 17.30
CONCESSIONE DI PIAZZA DEL CAMPO
 INTERVENTO DEL CARDINALE ARCIVESCONDO, DEL SINDACO DI SIENA, DEL VESCOVO DI TORINO - ATRI
 BENEDEZIONE CON LA RELIQUIA DELLA SANTA ALLA CITTA', ALL'ARCIDIOCESI, ALL'UNIVERSITA' E ALL'EUROPA
 SMOVERATA DELLE CONTRADE
 ORE 18.00

Domenica 5 Maggio
MUOVE IL CORTIO DELLE CONTRADE
 ORE 9.30 - PALAZZO COMUNALE
OFFERTA DELL'OLIO E DEL CERE
 PRESIDENTA DA S. ELLZA RIVJANA CARL, LAZZARO YON HERNANDEZ, PROETTO DEL DICESTRO PER IL CERE
 ALLA PRESENZA DI S. ELLZA RIVJANA MONI, LORINDO LUZZI, VESCOVO DI TORINO - ATRI
 E DELLE AUTORITA' CIVILI, MILITARI ED ECCELLENZIERE DELLA CITTA' DI SIENA E TORINO
 OFFRONO L'OLIO IL COMUNE DI TORINO, IN RAPPRESENTAZIONE DEL COMUNE D'ITALIA,
 E IL COMUNE DI CASTELLANA IN CUGA, IN RAPPRESENTAZIONE DEL COMUNE DELL'ARCIDIOCESI
 OFFERTA DEL CERE DA PARTE DELLE ISTITUZIONI CITTADINE E DELLE ASSOCIAZIONI
 SALUTO DEL RAPPRESENTANTE DEL GOVERNO ITALIANO, DELLE AUTORITA' CIVILI E MILITARI
 PROETTO D'ONORE DELLE FORZE ARMATE
 ORE 10.00 - SANTUARIO - CUGA DI S. CATERINA DI FORTITERANGA
Santa Messa Solenne
 PRESIDENTA DA S. ELLZA RIVJANA CARL, LAZZARO YON HERNANDEZ
 CONCILIBRATA DA S. ELLZA RIVJANA CARL, AUGUSTO PAOLO LUGERICE, ARCIVESCONDO
 E DA S. ELLZA RIVJANA MONI, LORINDO LUZZI
 ORE 11.30 - BASILICA DI S. DOMENICO

MOTO SULLA SPIAGGIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024



Montesilvano, 28 aprile 2024. La spiaggia è demanio pubblico, pericolose per runners e passeggianti in riva al mare. Il sindaco fa un'ordinanza, ma non mette un cartello di allerta

né un avviso ai cittadini.

1. Vai a correre la mattina in riva al mare, o fai una passeggiata con il cane o l'amica, ed ecco comparire sulla spiaggia, rombanti moto che sbandano sulla sabbia. È il raduno dei motociclisti accampati al palacongressi per alcuni giorni, che si divertono sgommando sulla sabbia. Autorizzati dal sindaco.

Ok, riempiranno gli alberghi e faranno girare l'economia turistica, ma sono un pericolo per la sicurezza delle persone che fanno footing sulla spiaggia.

2. L'*Ordinanza balneare 2024* della Regione Abruzzo ricorda che c'è un *diritto di accesso pedonale alla battigia* garantito per tutti (clienti e non clienti di stabilimenti balneari) E la fascia di 5 m dalla battigia deve essere libera da ostacoli per chi passeggia di fronte al mare. Mentre è *vietato l'accesso ed il transito per ogni tipo di veicoli sulla spiaggia*.

3. Se tu togli un diritto riconosciuto ai cittadini per concedere un privilegio ai veicoli, hai il dovere di informare preventivamente i cittadini con avvisi e cartelli che evitino il pericolo. Non basta un'Ordinanza sull'albo pretorio. La spiaggia è demanio pubblico, non proprietà del sindaco. Occorre avvisare i cittadini e mettere segnali. Abitudine assente in questa città anche con i cantieri di Corso Umberto, in cui non c'è un'indicazione di dove andare per evitare il cantiere.

Una segnalazione, con diffida al ripristino dei luoghi, è stata inviata a *Capitaneria di Porto* e *Prefetto* di Pescara, alla *Guardia costiera* e *sindaco* di Montesilvano.

digiampietro@webstrade.it, presidente SMPP1

SALVIAMO LA STAZIONE PESCARA PORTO DELLA FEA!

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 30 Aprile 2024

Itali
Ostr

a cura di Italia Nostra Pescara Sezione L. Gorgoni

Pescara, 28 aprile 2024. Alla fine, vogliono cementare tutta ma proprio tutta la Riviera Nord: oltre la estensione delle deroghe a tutta l'edilizia privata, anche le aree pubbliche verranno riempite di edifici. L'annosa questione delle aree ex FEA, la stazione di Pescara Porto della ex linea ferroviaria a scartamento ridotto Pescara-Penne, un pezzo importante della nostra storia, va verso la soluzione più scontata: altro cemento.

Ci dicono: "Abbiamo sbagliato a volerne fare un polo culturale; ora ne faremo un albergo, anzi un Art Hotel, dove l'arte sarà nella hall e sul piazzale".

Questo si capisce da quanto hanno deliberato in Consiglio Comunale con il cambio di destinazione d'uso per l'area , con la piena intesa della Regione che è la proprietaria ed è responsabile di una inerzia durata anni ed anni , come è responsabile di non aver fatto rispettare le precedenti convenzioni già in essere per la realizzazione del polo culturale.

Si cambia la destinazione urbanistica, si avvia quella

pratica "*difficilissima*" che non hanno trovato modo – in tutta la consiliatura – di completare per la storica Filanda Giammaria (nonostante che il Consiglio comunale fosse stato unanime nell'approvarla): non si vuole cambiare per realizzare una struttura pubblica su un'area privata; si cambia per realizzarne una privata su suolo pubblico.

Un palazzo di 15 metri di altezza sorgerà a sovrastare i resti della Stazione, ridotti ad ornamentali residui; l'arte come un pezzo di hotelleria, come parte dell'arredo, per ottenere buoni pareri su Trip Advisor.

Mentre si prepara tutto questo si è consentito l'abbattimento del Hotel Carlton per farne un enorme condominio; oggi si viene a dire che questa sarebbe la risposta alla carenza di alberghi. Dunque, non politiche di sostegno e vigilanza sulle speculazioni ma privatizzazione delle aree pubbliche.

Segnaliamo da tempo che il complesso dell' Istituto Domus Mariae è chiuso e , insieme alle ex aree FEA, costituisce l'intero isolato tra via Foscolo e via Manzoni. È una grande occasione di riqualificazione urbana della zona che non può essere affrontata episodicamente con uscite dal sapore elettoralistico.

La Regione deve pretendere l'attuazione della convenzione in essere o revocarla in danno per mancata attuazione. Comunque, Comune e Regione debbono favorire una partecipata riflessione sulle esigenze di quella parte di città senza improvvise quanto oscure svolte dell'ultima ora.

NO AL CEMENTO NELLE AREE EX FEA.