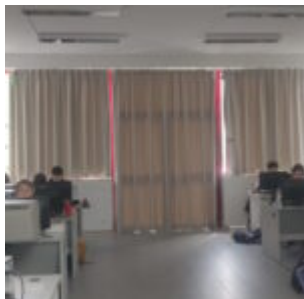


CAMPIONATI DI LINGUE E CIVILTÀ CLASSICHE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Al polo liceale Ovidio la finale nazionale. Hanno partecipato 79 studenti da tutta Italia. Domani la premiazione al cinema Pacifico

Sulmona, 10 maggio 2024. Il Polo Liceale “Ovidio” ha ospitato, questa mattina, la finale nazionale della XII edizione dei Campionati di Lingue e civiltà classiche, promossi dal Ministero dell’istruzione e del merito e inseriti nel “Programma Valorizzazione Eccellenze a.s. 2023-2024”.

Si tratta di gare individuali rivolte alle studentesse e agli studenti del secondo biennio e dell’ultimo anno della scuola secondaria superiore, articolate in tre sezioni: lingua greca, lingua latina e civiltà classiche.

Dopo le selezioni svoltesi in tutte le regioni d’Italia, i 79 migliori studenti hanno avuto accesso alla finale nazionale, che si è tenuta questa mattina a Sulmona, nell’aula magna del Liceo Artistico “Mazara” e al Liceo “Vico”. Trentasei dei finalisti hanno partecipato alla prova in presenza, agli altri è stata data la possibilità di partecipare a distanza, in collegamento Internet.

Per la prova di greco, gli studenti sono stati impegnati nella traduzione e nel commento di un passo di Erodoto, per la prova di latino è stato proposto un brano di Sallustio, per la prova di civiltà classiche, i partecipanti hanno prodotto un testo

espositivo-argomentativo sul tema delle esplorazioni.

L'IIS "Ovidio" si è aggiudicato l'organizzazione della finale nazionale, rispondendo allo specifico bando ministeriale. "Vedere questi ragazzi di ogni parte d'Italia partecipare, in maniera così appassionata e attenta, ai Campionati di Lingue e civiltà classiche e oggi alla prova finale", ha commentato la professoressa del Liceo classico cittadino Gabriella Carugno, responsabile dell'organizzazione, "ci dice molto su quanto lo studio del greco, del latino e di tutta la cultura classica non sia affatto in discussione, ma conservi ancora oggi, in tutta Italia vitalità e pieno valore". "L'organizzazione di questa finale ha impegnato tutto il nostro Istituto ed è per questo che voglio ringraziare tutti coloro che l'hanno resa possibile", ha sottolineato la dirigente del polo liceale "Ovidio", Caterina Fantauzzi, "ma è un impegno che abbiamo portato avanti con entusiasmo, nella piena convinzione dell'importanza dello studio del mondo e della cultura classica."

Nel pomeriggio, la commissione nazionale, rappresentata a Sulmona da Carla Guetti – Coordinatrice nazionale MIM-DGOSVI; Gian Enrico Manzoni (docente Università Cattolica sede di Brescia); Maria Antonia Piva (Dirigente scolastica in quiescenza), Renzo Tosi (ordinario di. Lingua e Letteratura greca in quiescenza Università di Bologna), e composta anche da Rossella Iovino (docente Liceo "A. Meucci" di Aprilia), Elena Mazzacchera (docente Liceo classico "Paolo Sarpi" di Bergamo) e Franco Montanari (ordinario di Letteratura greca in quiescenza Università di Genova), sarà impegnata nella correzione degli elaborati. I nomi dei vincitori saranno resi noti domani mattina, in occasione della Cerimonia in programma, dalle 10, al Cinema Pacifico. La premiazione sarà preceduta dagli istituzionali e dalla Lectura Ovidii a cura degli studenti del Liceo Classico "Ovidio" di Sulmona.

PIZZA SCIMA (scema!)

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Chieti, 10 maggio 2024. La Pizza Scima o scema, è una pizza senza lievito, dell'antica tradizione abruzzese. Questa sua caratteristica lo rende simile al PANE AZZIMO (senza lievito), un patrimonio spirituale delle comunità ebraiche, che si stabilirono nei pressi di Casoli CH, nel XVII secolo. Il termine dialettale "ACIME", vuol dire infatti: "AZZIMO". Anche se questa pizza viene prodotta in tanti comuni, la paternità è la contrada Pianibbie, ai piedi del borgo rurale di Ripitella, nei pressi di Casoli (CH), dove dal 27 al 29 agosto c'è la sagra della PIZZA SCIMA.

Ingredienti

FARINA 250 g – 13 cucchiaini da tavola colmi

VINO BIANCO 1/2 bicchiere 60 ml

ACQUA 5 cucchiaini

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 5 cucchiaini

BICARBONATO DI SODIO $\frac{1}{2}$ cucchiaino

SALE $\frac{1}{2}$ cucchiaino

Aromi (origano, cumino, coriandolo), se graditi

Procedimento

In una scodella, versare gli ingredienti ed impastare. (Il bicarbonato di sodio favorisce la lievitazione rendendo la pizza più soffice). Poi, rovesciare l'impasto sulla spianatoia. Formare una palla e seguitare ad impastare, versando altra farina, anche se supera il peso della ricetta, sino a quando si stacca dalla spianatoia. Copriamola con una ciotola capovolta e lasciamola riposare per 15 minuti circa. Prendere un foglio di carta da forno e ci posiamo sopra l'impasto. Con l'aiuto di un mattarello lo stendiamo, fino ad ottenere un disco di 1 centimetro di spessore. Quindi lo spostiamo dalla spianatoia al tegame di 18 centimetri di diametro. Con il coltello è importantissimo fare dei tagli, lungo tutta la superficie dell'impasto, realizzando dei quadrati. Questa pizza, al momento del consumo, va spezzata rigorosamente con le mani. Si cosparge nuovamente con dell'olio extravergine d'oliva, da far entrare nei tagli. Infornare, nel forno preriscaldato, a una temperatura di 250 gradi, per quaranta minuti. È una pizza dalla quale esce un profumo di olio e farina, con un'ottima crosticina leggermente croccante. È sbriciolabile, gustosa, viene servita come sostituto del pane, con insalate, formaggi, minestre o carni alla griglia, come gli arrosticini. Ottima anche da consumare come spuntino.

Non può mancare il vino... BIANCO O ROSATO

Luciano Pellegrini

TORNA EXPO SECURITY & CYBER

SECURITY FORUM

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Parte da Pescara la lotta ai crimini informatici sempre più evoluti. Il 14 e il 15 i professionisti della Cyber Security a confronto sull'evoluzione degli attacchi informatici al porto turistico Marina di Pescara

Pescara, 10 maggio 2024. La lotta ai crimini informatici non conosce tregua, così come c'è necessità di essere sempre aggiornati sui nuovi strumenti di difesa per evitare di rimanere vittime di attacchi che rischiano di causare danni economici, reputazionali e personali. Per questa ragione Pescara tornerà a ospitare il gotha della cyber security nazionale e internazionale che, il 14 e il 15 maggio, sarà protagonista dell'ottava edizione di "Expo Security & Cyber Security Forum".

Il PalaBecci del porto turistico Marina di Pescara, infatti, si trasformerà nuovamente nella cittadella della cyber security grazie alla presenza dei massimi esperti del settore che operano sia nel settore pubblico che in quello privato, senza tralasciare il mondo accademico. Due giornate di intensa attività riservate a professionisti, istituzioni, piccole e medie imprese, mondo industriale e accademico, che anche quest'anno saranno promosse dall'associazione Vae Victis con il sostegno di Confimi Industria Abruzzo, Consiglio regionale dell'Abruzzo e Comune di Pescara, con il suo assessorato alla transizione digitale, e in collaborazione con i principali player della cyber security a livello nazionale e internazionale, tra cui Leonardo Cyber Security di

Finmeccanica, che per il primo anno sarà protagonista dell'evento.

L'evento, sotto la direzione scientifica di Francesco Perna, Principal Cyber Security BCG Platinion, presenta una piattaforma strutturata e smart articolata in: un'area Speech dove si alterneranno decine di relatori chiamati a fornire il loro contributo su diversi driver tematici; un'area Tech Talk in cui aziende e professionisti potranno presentare tutte le novità in tema di prodotti e servizi; un'area Hackdriatic, organizzata in collaborazione con Metro Olografix, che ha organizzato una capture de flag per i cento partecipanti provenienti dai corsi di studi di informatica del Centro Sud Italia.

Si tratta di un'area pensata per scovare i giovanissimi talenti che dovranno gestire momenti di crisi, elaborare strategie di difesa e superare challenge, avendo l'occasione di entrare in contatto con le principali realtà legate al mondo della cyber security, costantemente a caccia di profili specializzati ma anche di giovani menti da formare; un'area Business Contact organizzata con l'obiettivo di creare una piattaforma privilegiata di incontri e relazione con cyber security expert e professionals.

Rimanendo costantemente al passo con i tempi e nato con l'obiettivo di aumentare soprattutto la cultura della sicurezza informatica, per l'edizione 2024 Expo Security & Cyber Security Forum avrà i seguenti driver tematici: Cybersecurity e Intelligenza Artificiale; Cyber Security Crisis Management; Cyber Security Skill Gap & Educational; Cyber security regulation e impatto sulle aziende. Gli incontri saranno realizzati in collaborazione con l'Ordine degli Ingegneri e con l'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo e conferiranno crediti formativi per le categorie.

Tra i principali nomi presenti nell'Agenda Speech: Ranieri Razzante, componente del Comitato strategico per l'AI della

Presidenza del Consiglio dei Ministri; Aldo Sebastiani, SVP Cyber Security & Digital Competence Center di Leonardo Spa; Angelo Tofalo, CEO AT Agency e già Sottosegretario di Stato alla Difesa; Matteo Lo Giudice, Executive Search & Leadership Advisory di KeyPartners; Nino Fasciani, Head of Cyber Security Service Operation Center di Leonardo.

Tra le novità dell'edizione 2024, martedì 14 maggio alle 18,30 ci sarà l'Aperitech, un momento di confronto aperto a tutti i partecipanti dell'evento ma più informale, a cura di Metro Olografix, in cui si affronterà il tema della Threat Intelligence con Stefano "antelox" Antenucci e Riccardo "reecdeep" Di Pietro. A seguire, dalle 19,30, andrà in scena il Cyber Harbor Party, con il dj set di Augusta Dj, per gustare un aperitivo al tramonto e avere l'opportunità di approfondire la conoscenza con i protagonisti di Expo Security & Cyber Security Forum

«L'evento rappresenta un imperdibile momento di approfondimento sugli asset strategici della Cybersecurity oltre che una piattaforma di connessione e networking tra industria, pubblica amministrazione, sistema accademico e decision makers per rafforzare la cyber awareness contro le più innovative azioni di cybercrime», spiega la presidente dell'associazione, Silvia Di Silvio. «L'avanzamento delle tecnologie trova corrispondenza nell'evoluzione degli attacchi informatici che generano un veloce cambiamento e nuove regole nel mondo cyber. L'obiettivo comune di enti pubblici e privati deve essere il raggiungimento di un livello elevato di sicurezza informatica per le infrastrutture critiche e il potenziamento di requisiti e livelli di sicurezza informatica secondo le ultime direttive europee in ambito cyber security».

«Il tema della Cyber-Security», aggiunge il presidente del Consiglio regionale della Regione Abruzzo, Lorenzo Sospiri, «ha una rilevanza strategica per tutti gli apparati di governo, a qualunque livello: la possibilità di proteggere i nostri apparati di governo dagli attacchi informatici deve

rispondere agli stessi criteri della Protezione civile, permettendo di attivare procedure che vadano in deroga alle norme. La problematica fa parte dell'Agenda del Governo regionale e di quello nazionale, con innovazioni importanti che renderanno più sicuri i nostri sistemi, che significa proteggere i cittadini e i loro dati sensibili».

«Dal nostro insediamento siamo al fianco di questo evento», prosegue l'assessore comunale Eugenio Seccia. «Noi abbiamo fatto un passo in avanti grandissimo perché siamo passati dal 67esimo al primo posto delle città del Centro Sud Italia come digitalizzazione e al quindicesimo tra le città metropolitane in Italia. Per cui siamo molto attenti a questi temi, anche in virtù del fatto che con l'avvento dell'intelligenza artificiali i sistemi di aggressione informatica sono sempre più sofisticati per cui è bene che le amministrazioni pubbliche siano vicine a questi temi per far sviluppare la cultura della sicurezza cibernetica».

«Come Confimi Industria Abruzzo siamo orgogliosi di promuovere un evento del genere, ormai arrivato all'ottava edizione, che è stato molto lungimirante dall'inizio a trattare uno dei temi diventato cruciale soprattutto per le aziende, viste anche le nuove normative europee», commenta la direttrice Alessandra Relmi. «Noi vogliamo cercare di supportare e guidare le aziende alla scoperta e alla conoscenza di questo tema della cyber security che diventa sempre più importante. Sono tanti gli appuntamenti importanti, speriamo che possano giovare tutte le nostre aziende e non solo».

L'evento è gratuito ed è rivolto a professionisti e aziende. È possibile registrarsi online sul sito exposecurity.it dove sarà possibile consultare il programma completo e iscriversi ai singoli speech.

FONDAZIONE PESCARABRUZZO APPROVA IL BILANCIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Esercizio 2023 con 4,5 milioni di avanzo

Pescara, 10 maggio 2024. Il Comitato di Indirizzo della Fondazione, nella sua ultima seduta, ha approvato il bilancio consuntivo 2023. Durante l'anno, l'economia globale ha mostrato timidi segnali di ripresa. L'Europa ha avuto un andamento più contrastato con una minore crescita, influenzata dalla recessione in Germania. Le politiche monetarie si sono inasprite con aumenti dei tassi di interesse, ma la fine del 2023 ha visto aspettative di un loro calo dovuto al rallentamento dell'inflazione.

La gestione del portafoglio finanziario della Pescaraabruzzo si è sviluppata, pertanto, all'interno di un contesto operativo particolarmente complesso, che ha richiesto una maggiore attenzione nel monitoraggio degli asset già disponibili e una più attenta cura nella selezione dei nuovi prodotti di investimento.

L'oculata attività ha permesso di chiudere l'esercizio con un avanzo di bilancio di € 4,5 milioni, con un incremento rispetto all'esercizio precedente e alle previsioni del 2023, pur avendo applicato solo marginalmente il Decreto MEF del

14.6.2023 in tema di sospensione temporanea delle minusvalenze da valutazione per i titoli destinati a permanere non a lungo nel portafoglio. Del favorevole risultato, circa € 3,5 milioni saranno destinati alle attività erogative per l'annualità corrente. In forma aggregata, i componenti positivi di reddito sono pari a € 12,3 milioni. Hanno contribuito all'avanzo di esercizio anche proventi derivanti da operazioni straordinarie, per € 2,6 milioni, in particolare legate alla plusvalenza da vendita di un importante immobile acquistato solo l'anno prima. L'aggregato che somma il Patrimonio Netto e i Fondi per l'attività d'Istituto ha superato la soglia di € 272 milioni, di cui circa 62 sono le risorse che sostengono a lungo termine le aspettative delle future generazioni.

Nel corso del 2023 sono state deliberate erogazioni per complessivi € 4,2 milioni. Tale importo ricomprende elargizioni a supporto di iniziative proprie dell'Istituto e di soggetti terzi. Meritano menzione, ad esempio: le mostre temporanee svolte all'interno del CLAP Museum e dell'Imago Museum. Si è completata la progettazione degli spazi espositivi del piano interrato del "Polo Culturale Polivalente e di Alta Formazione" di via Michelangelo a Pescara, compresa l'installazione nell'area giardino dell'opera "En Archè" dell'artista Franco Summa. Per le aree interne, si è confermato il sostegno al progetto "Terra autentica" che promuove la valorizzazione "integrata" culturale e turistica di numerosi borghi storici e a quello pluriennale della Fondazione Musei Civici di Loreto Aprutino, che gestisce una delle più rilevanti collezioni di ceramiche barocche.

Inoltre, sono stati confermati gli impegni per progetti nazionali in favore della "Fondazione con il Sud" (€ 71 mila) e del "Fondo per il Contrasto della Povertà Educativa Minorile" (€ 241 mila). In particolare, con riferimento a quest'ultimo progetto, dal 2016 al 2023 la Fondazione ha erogato € 3,4 milioni, consentendo finanziamenti a favore dell'Abruzzo per oltre € 8,6 milioni, di cui 2 destinati alla

sola provincia di Pescara per la realizzazione di 10 importanti iniziative. Sono stati erogati anche € 142 mila al Fondo Unico Nazionale del Volontariato che finanzia il Centro abruzzese di Servizio per il Volontariato.

Tra le attenzioni sulle quali la Fondazione concentra la sua attività nel corso del nuovo anno 2024, vi sono l'inaugurazione di un nuovo Studentato Universitario, il Polo museale dedicato all'Arte Povera e alla Land Art, l'"Archivio d'Artista" annesso al CLAP Museum, il progetto "Factory del Design" che coinvolgerebbe un'emblematica infrastruttura cittadina e il Parco Urbano nell'area di risulta della città capoluogo.

BIO CUCINA MEDITERRANEA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



L'Università degli Studi di Teramo presenta il libro di Massimiliano Capretta

Teramo, 10 maggio 2024. L'Università degli Studi di Teramo ha organizzato un evento per la presentazione del libro "Bio Cucina Mediterranea" di Massimiliano Capretta, rinomato Chef e patron del ristorante l'Arca ad Alba Adriatica. L'evento avrà luogo il 14 maggio 2024, alle ore 17:30, presso l'Aula 12 del Polo Didattico S. Spaventa, Campus Aurelio Saliceti.

Il libro "Bio Cucina Mediterranea" rappresenta un manifesto

COSTITUZIONE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Articolo 11 della Costituzione della Repubblica italiana: "L'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli e come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali; consente, in condizioni di parità con gli altri Stati, alle limitazioni di sovranità necessarie ad un ordinamento che assicuri la pace e la giustizia fra le Nazioni; promuove e favorisce le organizzazioni internazionali rivolte a tale scopo."

Ortona, 10 maggio 2024. In occasione dell'80esimo anniversario della liberazione della città di Ortona e all'interno del calendario di manifestazioni organizzate e patrocinate dall'Amministrazione comunale, l'ANPI Sezione "Dario Serafini" di Ortona e lo SPI-Cgil di Chieti hanno messo in atto un progetto didattico intitolato Dalle macerie alla Costituzione, destinato alle Scuole Secondarie di Secondo Grado della cittadina.

Il progetto ha avuto come focus non tanto la storia militare della battaglia, quanto le condizioni che in essa vissero le popolazioni civili, punto di vista che ha reso possibile anche un confronto con l'attualità volto all'educazione alla cittadinanza degli studenti, chiamati a riflettere sull'articolo 11 della Costituzione.

Giovedì 16 maggio, alle 10:30, presso il Cinema Teatro Zambra, le classi che hanno partecipato al progetto mostreranno alla cittadinanza il percorso fatto; inoltre, per tutta la

settimana, gli stessi alunni accompagneranno, ogni mattina, dalle 10:30 alle 12:30, tutti coloro che vorranno effettuare un itinerario nella memoria attraverso le strade di Ortona (con partenza dalla chiesa di Santa Maria di Costantinopoli).

Antonio Pellegrini

Gruppo scuola ANPI Ortona



a conclusione del progetto

dalle macerie alla Costituzione

realizzato con gli studenti degli Istituti Superiori della Città, l'ANPI Sezione "Dario Serafini" di Ortona e lo SPI-Cgil di Chieti invitano i cittadini a partecipare al **percorso della memoria** che toccherà i luoghi più significativi degli scontri avvenuti durante la **Battaglia di Ortona**, combattuta dal 21 al 28 dicembre 1943 nelle strade del centro urbano.

Nelle mattine **dal 13 al 18 maggio** - con partenza alle 10.30 dalla Chiesa di Santa Maria di Costantinopoli e conclusione alle 12.30 in Piazza degli Eroi Canadesi - gli studenti accompagneranno i cittadini che vorranno partecipare a questo **itinerario della memoria** e invitano tutti alla manifestazione finale che si svolgerà

giovedì 16 maggio 2024

Auditorium "Zambra" di ORTONA dalle 10.30 alle 12.30

info 347 900 7693 (Antonio Pellegrini) - 329 734 9631 (Rosaria Vaccaro)



Articolo 11 della Costituzione della Repubblica italiana
L'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli e come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali...

TI LASCIO TRA UN POST

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Federico Perrotta e Valentina Olla: l'instabilità di coppia diventa spettacolo

Guardiagrele, 10 maggio 2024. Musica, divertimento, risate: un mix di emozioni calcherà il palco del Cineteatro Garden di Guardiagrele (Ch), grazie alla collaborazione tra Uao Spettacoli ed il Comue, il 16 maggio alle ore 21 con il *"varietà d'amore di ieri, oggi e domani"* che reca la firma di Federico Perrotta e Valentina Olla, I Perrollas, impegnati in uno spettacolo dal titolo attuale *"Ti lascio tra un post"* ma dai toni quasi televisivi e nostalgici, per la nuova regia di Piero Di Blasio. Le scene e i costumi sono di Graziella Pera.

Le dinamiche di coppia declinate attraverso i secoli, sono la dimostrazione che la musica è sempre la stessa..forse..anzi no cambia! Perché cambiano le dinamiche, cambiano le metriche, arriva il revisionismo politically correct..eppure da Adamo ed Eva al Corsivo, l'uno non tace e l'altra, ovviamente, non acconsente!

E proprio loro Perrotta e Olla innamorati nella vita e del loro lavoro attraverseranno con grande brio la musica di tutti i tempi: dallo stornello al rap, al cabaret il tutto nel nome dell'amore e della passione che da sempre li contraddistingue.

Non mancheranno ricordi, riferimenti a storie di

professionisti, personaggi storici della televisione e del cinema che fanno parte dell'immaginario comune in cui verranno raccontate anche le grandi coppie del musical, della commedia musicale italiana.

È una passeggiata informale in un passato non così lontano sempre ricco di emozioni e sensazioni, dove si va a scavare nella memoria delle persone, con uno sguardo attento verso i giovani che talvolta non sanno di cosa si parla ma attraverso una canzone o un riferimento possono capire di cosa si tratta magari andando a cercare subito dopo su internet, visto che la quotidianità ormai viaggia sui social.

BONIFICARE IL PARCHEGGIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Situazione sotto Ospedale S.S. Annunziata

Chieti, 10 maggio 2024. Il Censorino Teatino, sollecitato da alcuni cittadini, chiede la bonifica del parcheggio a pagamento sotto l'ospedale Clinicizzato S.S. Annunziata di Chieti.

Come si evince dalla documentazione fotografica, l'area che di sabato è pressoché vuota, ha il cestino, vicino alla pensilina dell'autobus che non viene costantemente svuotato dai rifiuti, ed è sovente completamente stracolmo di rifiuti.

Inoltre, sempre vicino la pensilina dell'autobus ci sono i resti di una casetta di legno che potrebbero essere portati via dagli addetti.

Infine, l'area del parcheggio è circondata da lussureggianti erbacce che non solo ledono il decoro dell'area ma sono un potenziale ricettacolo di rifiuti, topi e insetti, in particolare con l'approssimarsi della bella stagione.

Pertanto, si chiede alla società Formula Ambiente di provvedere con maggiore cura e attenzione alla raccolta dei rifiuti nel suddetto parcheggio sotto l'ospedale civile S.S. Annunziata di Chieti e al V Settore "5 Servizio Verde e Servizi Cimiteriali" del Comune di Chieti di provvedere a pulire l'area dalle lussureggianti erbacce.



IL NOME DEL DOPO NUNZIO LANCI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



per la panchina della Sieco Service Impavida Ortona risponde a quello di Francesco Denora Caporusso. Tecnico giovane e dalle comprovate capacità

Ortona, 10 maggio 2024. Le sue prime panchine importanti le vive a Lagonegro, come vice in B1 nella stagione 2016/2017 per poi affiancare Paolo Falabella in Serie A2, sempre con la Rinascita Lagonegro fino al dicembre del 2019. Alla Vigilia di Natale arriva infatti la chiamata da Alessano, che si trovava penultima in classifica con soli 9 punti. L'esordio come Head Coach in un team di serie A è strepitoso e alla fine del campionato, Francesco Denora centrerà la salvezza portando la squadra al settimo posto con in tasca 22 punti.

Missione compiuta anche per la stagione seguente, sempre con l'Aurispa, nel frattempo diventata Lecce. I pugliesi conquistano dapprima un'importantissima salvezza in un girone Blu altamente competitivo per poi arrivare a disputare le semifinali dei play-off promozione A2.

Gli ottimi risultati ottenuti con i salentini hanno attratto l'interesse del Mondovì in Serie A2 e così Francesco Denora approda per la prima volta nella seconda serie nazionale. Qui il miracolo non riesce e i piemontesi retrocedono in A3 proprio insieme alla Sieco.

Cantù odora l'occasione e corteggia Caporusso che alla fine cede ed accetta. In un campionato senza storie, stradominato dalla Tonno Callipo Vibo Valenzia, Cantù arriverà seconda, arrivando a disputare semifinale playoff, semifinale coppa Italia e finale di supercoppa. Gli ottimi risultati gli varranno la riconferma per la stagione successiva.

Nell'ultimo campionato, Cantù veleggerà in acque tranquille raggiungendo una facile salvezza.

Ora si apre un nuovo capitolo sia per il tecnico, sia per la Società. Francesco Denora Caporusso è il tecnico chiamato a sedere sulla panchina di una Sieco Service Impavida Ortona che nel prossimo campionato di Serie A3 vuole ritrovare il sorriso dopo lo sfortunato campionato passato.

«Devo dire che la chiamata di Ortona è stata per me motivo di orgoglio», dice Coach Denora. «Se una squadra che ha una storia così affermata ti vuole, vorrà dire che qualcosa di buono hai seminato lungo il percorso professionale. Sono consapevole di raccogliere l'importante eredità di Nunzio Lanci e per questo cercherò di avere cura e rispetto del suo lavoro in tutti questi anni alla guida della Sieco. Stagione dopo stagione il campionato di A3 diventa sempre più competitivo dove la vittoria esterna è sempre complicata. Sarà quindi importante rendere il palazzetto di Ortona un fortino inespugnabile per le avversarie e questo lo si potrà ottenere anche grazie all'entusiasmo dei Dragoni e del pubblico di casa».

«Vorrei cogliere l'occasione per salutare tutti a Cantù e abbracciare i tifosi di Ortona, in particolar modo la tifoseria dei Dragoni», conclude Coach Francesco Denora. «Una stagione è appena finita, ma non vedo l'ora di cominciare la prossima ad Ortona».

CONCERTO BENEFICENZA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Banda di Chieti in Piazza Mazzini, venerdì 10 maggio

Chieti, 10 maggio 2024. La Banda Città di Chieti, diretta dal Maestro Marco Vignali, oggi terrà un concerto in Piazza Mazzini presso la Villa Comunale di Chieti. Il concerto, finanziato dal Consiglio della Regione Abruzzo, è volto innanzitutto ad avvicinare i più fragili alla musica colta e alla banda. Durante il concerto ci sarà anche una raccolta fondi ad offerta libera per la struttura “La Capanna di Betlemme ” dell’Associazione “Papa Giovanni Paolo XXIII”.

All’evento, dunque, parteciperanno gli ospiti della struttura e di altre associazioni umanitarie, ma è ovviamente aperto a tutta la popolazione, essendo anche patrocinato dal Comune di Chieti e facendo parte del cartellone del Maggio Teatino. Il presidente Antonio Morricone e il Maestro Marco Vignali invitano la popolazione a partecipare numerosa ad un concerto della banda di Chieti che per le festività di San Giustino mancava da diversi anni.

Ha commentato il Maestro Marco Vignali: “Questa è un’iniziativa molto importante per la nostra associazione per vivere con tutti, nel magnifico scenario della Villa Comunale di Chieti, un concerto all’insegna della solidarietà e della musica, ed è anche una buona occasione per festeggiare San

Giustino, il nostro Santo Patrono, e far innamorare i teatini di una tradizione musicale che li rappresenta sotto la mia direzione ormai da diversi anni per tutto l'Abruzzo e anche fuori regione. Ci tengo, inoltre, a ringraziare Luca Fortunato della "Capanna di Betlemme" per aver accolto subito con favore questa mia volontà di fare una raccolta fondi per la sua struttura di accoglienza faro di pace nella nostra città.

La classe politica regionale e cittadina – ha continuato Marco Vignali – si è dimostrata molto sensibile verso questa nostra idea di creare concerti per avvicinare la musica ai più fragili e, dunque, io e tutta l'associazione ci teniamo a ringraziare Lorenzo Sospiri del Consiglio della Regione Abruzzo, il Sindaco di Chieti Diego Ferrara, il Vicesindaco Paolo De Cesare e la Consigliera Comunale Barbara Di Roberto, senza i quali questo evento non si sarebbe potuto attuare in tempi così brevi. Un plauso indubbiamente va anche alla Dott.ssa Carla Assetta del Comune di Chieti e a Dario De Remigiis, alias "Mago Dario", direttore artistico e coideatore insieme a me e a Simone D'angelo (Presidente Endas Abruzzo) di questa serie di concerti. Questa – ha spiegato il Maestro della Banda di Chieti – è un'ottima occasione per tutti i Teatini di riscoprire una delle più grandi eccellenze cittadine, la banda".

A tal proposito, ci sarà un repertorio che prevede un doveroso omaggio al Maestro Centofanti (grande direttore in passato della banda di Chieti) con una sua marcia, ed alla regione Abruzzo con la Rapsodia Abruzzese di Antonio Di Jorio, per poi proseguire con la rapsodia ungherese di Liszt, per concludere con la grande musica da film di John Williams e Ennio Morricone.

VINCE BOLLA MARE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Miglior stabilimento balneare in Abruzzo. A Bolla Mare il premio di miglior beach club d'Abruzzo assegnato dalla prima guida specializzata in Italia

Roseto degli Abruzzi, 10 Maggio 2024. Riconoscimento alla struttura di Roseto degli Abruzzi.

Assegnati anche i premi in altre sei categorie. In contemporanea con l'uscita in libreria, nasce il sito italianbeach.club

Gli stabilimenti premiati

Best Beach Club Abruzzo 2024

Bolla Mare, Roseto degli Abruzzi

Cà Maiol Award – Best Beach Restaurant Abruzzo 2024

Merlibeach, Alba Adriatica

San Greg by Feudi di San Gregorio Award – Best Design Beach Club Abruzzo 2024

Penelope a Mare, Pescara

Audit People Award – Best Quality and Sustainability Beach Club Abruzzo 2024

Novavita Beach, Giulianova

Best Beverage Beach Club Abruzzo 2024

Sayonara, Tortoreto Lido

Best Location Beach Club Abruzzo 2024

Supporter, Fossacesia

Special Heritage Award Abruzzo 2024

Venere Mare, Giulianova

L'Italia dei beach club non ha più segreti, grazie all'uscita della prima guida, edita da Morellini (Milano), dedicata al mondo degli stabilimenti balneari. Questa selezione è il risultato di un viaggio di oltre novemila chilometri attraverso tutta la costa italiana, lungo cinque mari e quindici regioni, per un totale di 225 strutture che rappresentano il meglio dell'offerta in ogni ambito.

A compiere questo viaggio sono stati i curatori della guida, il giornalista Andrea Guolo e l'attrice Tiziana Di Masi nel ruolo di consulente esperienziale. Ogni scheda racconta l'esperienza, il mood e l'unicità del beach club visitato. L'attribuzione di un voto espresso in centesimi per ciascun criterio – location, servizi, design, food, beverage e mood della struttura – ha dato origine alla graduatoria finale, da uno a tre ombrelloni.

La regione Abruzzo è ben rappresentata nella prima edizione della guida con 11 stabilimenti balneari. Tra questi, la valutazione più alta è stata assegnata a una struttura di Roseto degli Abruzzi. Si tratta di Bolla Mare, struttura gestita dai fratelli Luca e Francesco Foschi con il socio Ercole Andrietti, che nel 2021 rilevarono l'allora chalet Lo Smeraldo dando una svolta – con i loro interventi fondati sul design e sui principi del Feng Shui, che significa letteralmente “vento e acqua” ed è una pseudoscienza collegata al taoismo – all'offerta presente nella spiaggia di Roseto.

La motivazione del premio? “Il rimedio è nella natura. Così deve aver pensato chi ha progettato il Bolla Mare a Roseto degli Abruzzi, inserendo nella struttura un trionfo di piante, fiori ed elementi decorativi. Il buon esito dell’impresa è arrivato velocemente grazie alla location, alla cura dei particolari e all’offerta di ristorazione e pizzeria. I dolci sono home made e tra i più interessanti c’è la crema al mascarpone pane e olio. Tanti spirits e tanti cocktail in carta: per una volta rinunciate al Gin Tonic (peraltro ci sono 25 gin in carta) e provate il Maldito, di ispirazione messicana. Dimentichiamo qualcosa? Certamente sì: la splendida terrazza destinata agli eventi”.

Oltre al vincitore assoluto, sono stati assegnati sei premi speciali suddivisi per categoria. A imporsi nella ristorazione, conquistando il Cà Maiol Award – Best Beach Restaurant Abruzzo 2024, è Merlibeach ad Alba Adriatica, con i suoi piatti di pesce serviti in un luogo di qualità decisamente superiore alla media. Il premio San Greg by Feudi di San Gregorio Award per il miglior design è invece andato a Penelope a Mare, beach club di chiara fama a Pescara, definita in guida come location “nata per stupire e farsi ammirare”. Il premio per la qualità e la sostenibilità messo in palio da Audit People è stato conquistato da Novavita Beach a Giulianova, all’avanguardia sotto gli aspetti dell’utilizzo di energie rinnovabili e della riduzione dei consumi idrici. È invece Sayonara Beach di Tortoreto Lido, grazie alla sua ampia offerta di Gin e in generale di spirits, ad aver conquistato il premio per il miglior beverage in spiaggia della regione. La miglior location? Per gli autori della guida è a Fossacesia, nella Costa dei Trabocchi, ed è Supporter Beach, celebre anche per i suoi concerti e per le serate di festa fino a tarda notte. Infine, un premio speciale, Special Heritage Award, è stato assegnato a una struttura di riferimento a Giulianova, Venere Mare, in attività fin dal lontano 1875: si pensi che nel 1932, per illustrare il termine “spiaggia”, il vocabolario Zanichelli scelse un’immagine di

questo glorioso stabilimento tuttora in auge.

“Guida ai migliori beach club d’Italia 2024” è un progetto editoriale unico nel suo genere e che va a coprire un canale finora scoperto nonostante la sua importanza economica e sociale nel periodo estivo. Inoltre, ha una valenza multimediale: dalla guida nascono il sito italianbeach.club e i canali social collegati. Il sito, disponibile anche in lingua inglese, si pone come punto di riferimento per la ricerca degli stabilimenti balneari da parte dei turisti internazionali che vengono a visitare l’Italia.

La guida si rivolge naturalmente ai beach lovers ma può essere anche un utile strumento di confronto per gli operatori del settore che, per la prima volta, hanno a disposizione una mappa dell’offerta completa, e anche per le istituzioni, in vista dell’applicazione della direttiva Bolkestein.

“Questa guida è uno strumento originale” spiegano gli autori “inedito e indispensabile per chi ama il mare, la vita di spiaggia con tutti i migliori servizi, l’aperitivo al tramonto, un ottimo piatto di pesce degustato con i piedi sulla sabbia, un cocktail preparato a regola d’arte o un buon calice di vino. E per chi vuole scegliere le strutture di eccellenza, quelle più glamour ma anche quelle più antiche dove sono state scritte pagine di storia delle vacanze in Italia”.

La premiazione nazionale dei migliori stabilimenti per categoria, con l’attribuzione del titolo di miglior beach club d’Italia, si terrà venerdì 24 maggio alle ore 17.00 a Milano, nell’ambito di Aperitivo Festival (Nhow Milano, via Tortona 35), il più grande evento che celebra il World Aperitivo Day, la ricorrenza internazionale dedicata al rito dell’aperitivo che d’estate ha proprio le spiagge italiane come destinazione di riferimento. Per maggiori informazioni: www.aperitivofestival.com

Gli autori

Andrea Guolo, giornalista professionista, firma di Vogue Italia, Milano Finanza, Gambero Rosso e diverse altre testate italiane e internazionali. È ideatore e fondatore di italianwinetour.info, sito di riferimento per l'enoturismo.

Tiziana Di Masi, attrice teatrale di primo piano nel panorama del teatro civile, scrittrice e blogger/influencer di pasticceria con il suo alter ego La Signora in Dolce.

ONE HEALTH

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Tavola Rotonda a Roma, 14 maggio

Teramo, 10 Maggio 2024. Abbiamo il piacere di invitarti alla tavola rotonda, promossa dall'IZS di Teramo, *Il cammino del Sistema Sanitario Nazionale verso la salute unica, ONE HEALTH*, che si terrà martedì 14 maggio, alle ore 11:00, presso l'Auditorium Cosimo Piccinno del Ministero della Salute di Roma. All'incontro interverranno il Ministro Orazio Schillaci e gli autorevoli relatori presenti nella locandina/invito in allegato.

Per partecipare è necessario dare conferma per e-mail a questo indirizzo (con nome e cognome) entro le ore 12:00 di lunedì 13 maggio

CONCERTO DI POVIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



A Venere dei Marsi il 16 luglio

Pescina, 10 Maggio 2024. Il Comitato Feste di Venere 2024 è orgoglioso di annunciare la presenza del rinomato cantautore Povia, che si esibirà in un concerto a Venere dei Marsi in occasione della festa della Madonna del Carmine del 16 Luglio 2024. Questo evento rappresenta l'unica tappa nella Regione Abruzzo del suo lungo tour 2024 dal titolo "Mi hai salvato la vita", che lo ha visto e lo vedrà protagonista in più di 50 città italiane, tra cui Terni, Foggia, Torino, Bologna, Palermo, Prato, Roma, Assisi, Ancona, Livorno e molte altre.

Povia ha conquistato il cuore del pubblico italiano con le sue canzoni toccanti e coinvolgenti e nel corso della sua carriera ha avuto una serie impressionante di premi e riconoscimenti: 8 Dischi di platino, 3 Dischi d'oro, Vincitore del Festival di Sanremo, Premio Sala Stampa RadioTv al Festival della Canzone Italiana Sanremo Tra i suoi numerosi riconoscimenti, spiccano il Premio Musicultura per la canzone, il Premio Mei "etichette indipendenti", il Premio Lunezia nove stelle e molti altri ancora.

Il suo impegno sociale e la sua capacità di comunicare temi importanti attraverso la musica sono stati riconosciuti con premi come il Premio *Penisola Sorrentina* per la Comunicazione

dei temi sociali e il Premio *Artista dell'anno* Uil-Unsa.

Non solo un musicista, ma anche un artista che ha saputo lasciare un'impronta indelebile nella cultura italiana, come dimostrano premi come il Premio *Malafemmena*, ufficialmente riconosciuto dalla famiglia di Totò, il Premio Alberto Sordi, il Premio Canzone Veneziana, il Premio *Charlot*, Premio *Lira Battistiana* in memoria di Lucio Battisti, Premio "*Pigro*" in memoria di Ivan Graziani, Leone d'argento alla carriera per la musica, Premio Mogol per miglior testo, Music Awards – Premio Confindustria Cultura Italia FIMI, AFI e PMI, Targa nella Strada del Festival di Sanremo in Via Matteotti a Sanremo, Premio Due Sicilie "Cantautore completo" per il brano "Al Sud", Premio Internazionale "Falcone-Borsellino", Premio Due Sicilie "Arte, Libertà e Coraggio in Musica" dalle Altezze Reali Carlo e Camilla di Borbone, Premio "Amira", Premio "Sergio Bardotti".

Siamo pronti ad accogliere Povia a Venere per una serata che unisce tradizione, musica e cultura. Il Comitato Feste di Venere dei Marsi annuncia che per i festeggiamenti in onore della Madonna del Carmine ci saranno molte altre novità.

FESTA DELLA MAMMA?

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 10 Maggio 2024



Una lezione in streaming con Novakid per imparare l'inglese

scoprendo le origini di questa giornata speciale

San Francisco/Milano, 10 Maggio 2024. Nella maggior parte del mondo la seconda domenica di maggio è la giornata dedicata alla celebrazione della Mamma, figura che oggi è sicuramente molto meno stereotipata che in passato: nelle celebrazioni, infatti, rientrano non solo le madri naturali, ma anche le nonne e tutte quelle figure genitoriali il cui affetto “materno” ha avuto un’influenza meravigliosa e positiva nella nostra vita.

Novakid, una scuola di inglese online per bambini dai 4 ai 12 anni, ha deciso di celebrare la Festa della Mamma, in inglese Mother’s Day, con una “lezione aperta” in streaming, per aiutarli a scoprire di più sull’origine e le tradizioni che ruotano attorno a questa festa. Un modo coinvolgente non solo per imparare di più su questa Giornata, ma anche per praticare l’inglese secondo il metodo di Novakid, basato su una vera e propria “immersione” nella lingua inglese.

Per usufruire della lezione aperta per i vostri bambini, in qualsiasi momento, è sufficiente avere una connessione Internet a banda larga e un Personal Computer, oppure uno smartphone o un tablet e collegarsi a questo link:

Il vostro bambino potrà seguirla facilmente da solo, ma se lo desiderate, potrete stare al suo fianco e assistere allo svolgimento della lezione.

Ma per prepararci alla Festa della Mamma, e alla lezione in streaming, scopriamo prima qualcosa in più sull’origine e le tradizioni di questa festa.

Ufficialmente il Giorno della Mamma è legato all’insegnante statunitense Anna Jarvis, che scelse il 12 maggio del 1914 come giornata per commemorare sua madre Ann Marie Reeves che aveva dedicato al propria vita ad aiutare le giovani madri indigenti in West Virginia, alla fine del XIX secolo. La signora Ann Marie, infatti, aveva fondato i Mothers’ day Work

Club, veri e propri circoli femminili che si occupavano di migliorare le condizioni sanitarie delle famiglie indigenti, con l'aiuto di medici e infermieri volontari.

La celebrazione convinse l'allora presidente degli Stati Uniti, Woodrow Wilson, a dichiararla festa pubblica: la festa raggiunse una tale notorietà che pochi anni dopo si decise di istituire anche la Festa del Papà (che in USA è festeggiato il 6 giugno).

Tuttavia la Festa della Mamma ha una tradizione ancora più antica, che alcuni fanno risalire ai culti dell'antica Grecia e di Roma, dove si celebravano le dee madri Rea e Cibele.

La festa della Mamma nel mondo

In alcuni Paesi del mondo la festa si celebra nella stessa data degli USA, ma altri hanno scelto giorni diversi e per motivi diversi. In Thailandia, ad esempio, la Festa della Mamma si celebra il 12 agosto per festeggiare il compleanno della Regina Madre Sikirit: in questa giornata si indossano abiti color rosa e si festeggia con parate, fuochi d'artificio e donazioni di beneficenza ai monaci e ai meno fortunati.

In Messico, il Día de las Madres, il Giorno delle Madri, cade il 10 maggio, e si festeggia con banchetti casalinghi o al ristorante, accompagnati da musica e canti beneaugurali, i cosiddetti Las Mañanitas, che rallegrano le case e i ristoranti di tutto il Paese.

In Etiopia i festeggiamenti si protraggono per tre giorni, tra canti e balli, e coincidono con la fine della stagione delle piogge, quindi non a maggio ma a metà dell'autunno. La tradizione vuole che dopo il pasto le madri e le figlie dormano con il viso cosparso di burro.

Il nostro suggerimento su come festeggiare la Mamma?

Al di là dell'origine della celebrazione e delle differenti

usanze, in Europa e in Italia si è consolidata l'abitudine di festeggiare la mamma con piccoli omaggi floreali, cioccolatini o caramelle, profumi o anche solo con semplici bigliettini, magari realizzati a mano.

Novakid propone qui alcune idee per un biglietto originale da dedicare alla mamma.

Informazioni su Novakid

Novakid è una premiata scuola di inglese online per bambini dai 4 ai 12 anni. Diamo vita all'inglese attraverso lezioni online divertenti e coinvolgenti che i bambini amano davvero (sì, davvero!) Offriamo lezioni di inglese individuali e di gruppo con insegnanti madrelingua e quasi madrelingua certificati. Ogni lezione, della durata di 25 minuti, è un'entusiasmante combinazione di apprendimento linguistico full-immersion, giochi e attività studiati per affascinare ed educare i giovani studenti.

Novakid ha impartito oltre 14 milioni di lezioni a più di 500.000 studenti dalla sua nascita nel 2017. Il nostro programma integra l'apprendimento scolastico offrendo ai bambini un luogo sicuro per la pratica dell'inglese e i materiali si basano sull'apprendimento attraverso il gioco.

La padronanza dell'inglese apre a vostro figlio un mondo di opportunità accademiche e di carriera. Iniziate il viaggio di vostro figlio verso la fluidità dell'inglese – iscrivetevi oggi stesso per una lezione di prova gratuita che ameranno!