

ARCHITETTURE E CITTÀ NEL CORNO D'AFRICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Un patrimonio condiviso. Presentazione alla stampa a cura del MAXXI Architettura con Andrea Mantovano venerdì 28 giugno 2024 | ore 11.00

L'Aquila, 26 giugno 2024. Una riflessione sul processo di decolonizzazione del patrimonio architettonico in Etiopia, Eritrea e Somalia attraverso lo sguardo contemporaneo di artisti, architetti e studiosi locali e internazionali.

Se da un lato i paesi del Corno d'Africa continuano a soffrire, in misura diversa, gli effetti di conflitti mai completamente estinti, dall'altro mostrano grandi energie per costruire il proprio futuro, nella consapevolezza di un passato che li accomuna.

Dalla devastazione di Mogadiscio, alla rapidissima trasformazione di Addis Abeba, fino alla consapevole conservazione di Asmara, emergono approcci differenti nei confronti di questo patrimonio architettonico e urbano che a tutti gli effetti può essere definito un patrimonio condiviso.

La mostra vuole inoltre raccontare la corposa eredità dell'attività progettuale italiana, per rileggerla alla luce di nuove conoscenze e nuove sensibilità.

Saranno presenti

Alessandro Giuli Presidente Fondazione MAXXI

Pierluigi Biondi Sindaco dell'Aquila

Lorenza Baroncelli Direttore MAXXI Architettura e Design contemporaneo

Monia Trombetta Direttore ad interim MAXXI Arte

Andrea Mantovano Curatore

Michael Tsegaye Fotografo

Medhanie Teklemariam Coordinatore di Asmara Heritage Project

Yusuf Shegow e Sagal-Louise Haide Somali Architecture

Nella stessa occasione saranno presentati i progetti:

Second Order Reality di Carola Bonfili a cura di Ilaria Gianni e Daniela Cotimbo | promosso dalla Fondazione smART con il sostegno dell'Italian Council

VIA VAI a cura di orizzontale in collaborazione con Università degli studi dell'Aquila (DICEAA) e Urban Center L'Aquila

LA NUOVA STAGIONE CONCERTISTICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Sabato 29 giugno 2024 Auditorium Petruzzi

Pescara, 26 giugno 2024. Il Colibrì Ensemble presenta la nuova Stagione Concertistica 2024-25. All'Auditorium Flaiano è in programma un cartellone di 14 appuntamenti, ricco di solisti e personalità di rilievo internazionale.

Nel cartellone proseguirà l'Integrale delle Sinfonie di Beethoven, ma anche quest'anno la programmazione si spinge oltre i confini della musica classica.

In occasione della presentazione di sabato, sarà annunciata una grande novità, ad oggi un unicum nella storia del Colibrì.

«Abbiamo messo in cartellone una richiesta che il nostro pubblico ci fa da diverso tempo – spiega il direttore artistico Andrea Gallo -. Scorrendo gli appuntamenti in calendario, ci si imbatte in musica di ogni epoca e, per certi versi, anche di ogni genere. Il viaggio nel tempo sarà una delle tematiche della prossima stagione».

Virginia Gigante

IN CAMPO UN GRUPPO INTERFORZE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Accordo tra pubbliche amministrazioni per contrastare l'uso dei veleni nell'uccisione di animali

Pescasseroli, 26 giugno 2024. Il fenomeno degli avvelenamenti dolosi di animali è purtroppo costantemente in aumento e interessa sia specie domestiche sia selvatiche, ponendo così in serio pericolo anche quelle a rischio di estinzione, tra cui l'orso bruno marsicano, presenza stabile nella regione Lazio, in particolar modo nel Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise.

In tale contesto, la Regione Lazio ha ritenuto necessario promuovere l'implementazione sul territorio di una presenza coordinata delle Istituzioni competenti in materia di sorveglianza e contrasto all'uso di sostanze venefiche, per l'attivazione di idonee iniziative di prevenzione del fenomeno degli avvelenamenti che, risultando letale per molte specie, determina drammatici squilibri ecosistemici.

È nato così il Gruppo Interforze Antiveleno, composto da rappresentanti del Comando Regione Carabinieri Forestale Lazio, della Regione Lazio e del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, con lo scopo di prevenire a una conoscenza approfondita del fenomeno e favorire il coordinamento delle forze in campo, costituite anche dalle Unità Cinofile Antiveleno, qualificato e indispensabile strumento di ricerca di carcasse ed esche avvelenate, per la bonifica dei territori e l'individuazione di fonti di prova utili allo svolgimento delle indagini e all'individuazione dei colpevoli.

Avvelenare un animale è infatti considerato un delitto, ai sensi dell'art. 544-bis e 544-ter del Codice penale,

rispettivamente uccisione e maltrattamento di animali, reati per i quali è prevista la pena della reclusione.

L'iniziativa realizzata rientra nell'ambito della Convenzione vigente tra MASAF e Regione Lazio per l'impiego dei Carabinieri Forestale in specifici settori di competenza regionale, oltre che tra le azioni primarie sinergiche previste dall'Accordo tra Pubbliche Amministrazioni per l'implementazione del Piano d'Azione per la tutela dell'Orso bruno marsicano.



**RISPETTIAMO GLI ANIMALI E
L'AMBIENTE: armonia,
conoscenza, convivenza**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Il Progetto Dell'Istituto Comprensivo G. Di Girolamo Magliano De' Marsi

Magliano dei Marsi, 26 giugno 2024. La Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo G. Di Girolamo di Magliano de' Marsi, a conclusione dell'anno scolastico, ha portato in scena le manifestazioni finali afferenti al progetto annuale *"Rispettiamo gli animali e l'ambiente: armonia, conoscenza, convivenza"*.

I piccoli alunni dei Plessi scolastici di Magliano e di Cappelle con canzoni, poesie, dialoghi e percorsi di psicomotricità hanno mostrato di aver sviluppato il senso di rispetto per ogni forma vivente in particolar modo per gli animali selvatici e per la natura che li circonda. Gli spettacoli hanno suscitato entusiasmo e partecipazione sia negli alunni protagonisti sia in quanti sono accorsi ad assistere.

LE EMISSIONI ODORIGENE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La Salpa rassicura la delegazione comunale

Roseto degli Abruzzi, 26 giugno 2024. Il Sindaco di Roseto degli Abruzzi Mario Nugnes, accompagnato dall'Assessore Annalisa D'Elpidio e dalla Consigliera Comunale Rosaria Ciancaione, mercoledì scorso ha incontrato il dottor Lorenzo Cerretani, Amministratore Delegato della Salpa Scarl, e i responsabili dell'Azienda, per affrontare il tema delle emissioni odorigene nell'impianto produttivo rosetano.

L'incontro, richiesto dalla Consigliera Ciancaione a seguito di alcune segnalazioni a lei pervenute da parte dei cittadini, si è svolto nella sede produttiva Salpa di Roseto ed è stato caratterizzato da un clima di cordialità e collaborazione.

Cerretani ha rassicurato la delegazione nominata dal Consiglio Comunale che le emissioni odorigene prodotte alla Salpa sono monitorate a cadenza bimensile da un ente terzo accreditato e che, dai risultati pervenuti nell'ultimo anno, non sono mai state riscontrate anomalie o sforamenti dei parametri di legge. Anche gli ultimi dati, ha sottolineato l'Azienda, sono tutti nella norma e in linea con le precedenti rilevazioni.

“Assieme alla Consigliera Ciancaione e all'Assessore D'Elpidio ho voluto rappresentare alla Salpa le istanze pervenute da alcuni cittadini – afferma il Sindaco Mario Nugnes – Su questo fronte abbiamo avuto delle rassicurazioni importanti in merito al monitoraggio in corso e all'analisi dei dati. Inoltre, Salpa, ci ha assicurato attenzione massima nei confronti della salute dei dipendenti e di tutto il territorio. L'azienda ha anche assicurato che andrà ad eseguire monitoraggi straordinari in aggiunta a quelli previsti dalla normativa. Ovviamente, proseguirà il percorso di confronto costante con Salpa per continuare a monitorare la situazione e pensare alla salute dei nostri cittadini”.

Cinema Auditorium Zambra di Ortona: si tratta di una conferenza insolita e frizzante con dj set a cura di Massimiliano Di Sipio e la partecipazione del Vibe realtà di Hip Hop e Breakdance di Ortona.

In questa occasione verrà presentata la stagione teatrale 2024/25 e si farà accenno a quelle che sono le attività extra da Unaltroteatro *“perchè – come spiegano – quello che vogliamo fare è una vera e propria festa per lanciare la nuova stagione in quanto lo Zambra porta avanti il progetto di un luogo di incontro e confronto su tutti i piani artistici e culturali, spettacoli, cinema, presentazioni, corsi e tante altre novità, e cerchiamo sempre di collaborare con le varie realtà presenti sul territorio abruzzese”*.

“La festa – proseguono Sorino e Scognamiglio – è per il pubblico e per chi ci conosce e ci sostiene già, ma anche per chi si avvicina a noi per la prima volta ed ha la curiosità di scoprire cosa Unaltroteatro crea per mettere in connessione le persone e le loro emozioni”.

Tra le varie collaborazioni si annoverano per esempio quelle con: la Scuola Macondo di Pescara, con Edicola Ediciones, con la Libreria Moderna Fabulinus & Minerva, e non solo.

Dopo la conferenza, per i partecipanti, ci sarà un brindisi a cura di “Champagnino”, pertanto è gradita la conferma con un messaggio su whatsapp al numero 345.4367809.

FESTA SAN PAOLO APOSTOLO 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Tutto pronto; arriva il tanto atteso momento di preghiera e di aggregazione per la Comunità di San Paolo e per tutto il territorio, che è ormai diventato tradizione irrinunciabile per tanti

Vasto, 26 giugno 2024. Una festa di famiglia e per le famiglie, in cui tutti trovano spazio e accoglienza, nel clima gioioso di devozione al grande Santo, all'ombra del poderoso campanile della Chiesa a lui dedicata. Come di consueto, si parte con una giornata interamente dedicata alla preghiera.

Con i Vespri di venerdì 28 giugno si apre la Solennità dei Santi Pietro e Paolo: alle ore 19 ci sarà la santa messa e, a seguire, la processione per le vie del quartiere, alla presenza dei gruppi parrocchiali, dei Cavalieri dell'Ordine Equestre Santo Sepolcro di Gerusalemme, delle Confraternite, dell'ANMI, dell'UNITALSI, degli Scout e della Banda di Monteodorisio.

Nel fine settimana la festa continua con due giorni in cui la preghiera si intervalla ai momenti di sano divertimento per tutti. Continueremo a ringraziare il Signore con le Sante Messe sabato alle ore 19.00 e domenica alle ore 8.30, alle ore 11.00 e alle ore 19.00.

Per l'intrattenimento, quest'anno si è pensato ad una musica adatta a creare il clima di festa, in cui tutti potranno cantare i grandi successi senza tempo proposti dai musicisti che si avvicenderanno nelle due serate. Sabato 29 giugno alle ore 21.00 si esibirà la Tribute Band Le Orme dei Pooh. Il gruppo, nato nel 1979, si fregia del titolo di cover band dei Pooh più importante e più longeva. Approvata dagli originali,

vanta oltre 30 anni di attività musicale nelle varie piazze d'Italia. Domenica 30 giugno, alle ore 21.00, ad allietare la serata ci sarà il "cantattore" Gianfranco Lacchi, con il suo spettacolo Morandiamo. Noto al grande pubblico per aver vinto una puntata di Tali e Quali Show nel 2022, sono ormai più di 20 anni che canta nei locali della penisola le canzoni più importanti dell'artista emiliano ottenendo ovunque riscontri più che positivi.

L'offerta gastronomica per entrambe le serate è, come sempre, molto varia e invitante. La sagra dei cavatelli alla pescatrice e della frittura di paranza è giunta alla diciannovesima edizione e il MENU SAGRA è ormai un appuntamento con il gusto a cui non si può rinunciare. Per accontentare i palati di tutte le età, ci sono le altre proposte offerte dagli stand gastronomici (panini, arrosticini, patatine) e dal banco dolci (scrippelle e altri dolci tipici).

Per i più piccoli, già dalle ore 17.00 il divertimento è assicurato con i giochi gonfiabili e con i tanti premi della pesca di beneficenza. Per le signore, ci saranno le tante offerte del Banco ricami e del Banco bigiotteria; per tutti il Banco articoli religiosi.

«Il "giorno del Santo" ha anche una grande valenza antropologica: è giorno di festa. E la festa – è noto – risponde a una necessità vitale dell'uomo, affonda le sue radici nell'aspirazione alla trascendenza. Attraverso manifestazioni di gioia e di giubilo la festa è affermazione del valore della vita e della creazione. In quanto interruzione della monotonia del quotidiano, delle forme convenzionali, dell'asservimento alla necessità del guadagno, la festa è espressione di libertà integra, di tensione verso la felicità piena, di esaltazione della pura gratuità. In quanto testimonianza culturale, essa mette in luce il genio peculiare di un popolo, i suoi valori caratteristici, le espressioni più genuine del suo folklore. In quanto momento di

socializzazione, la festa è occasione di dilatazione dei rapporti familiari e di apertura a nuove relazioni comunitarie». (Dal Direttorio su pietà popolare e liturgia)

Dalla Parrocchia

FESTA DI APERTURA DELL'ESTATE DELL'ARATRO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Si parte il 30 giugno con la rassegna. Tra gli ulivi delle campagne pianellesi il 30 giugno inizia la rassegna "L'Estate dell'Aratro" che si estenderà fino al mese di ottobre.

Pianella, 26 giugno 2024. Si tratta di un viaggio tra i luoghi delle Terre di Arotron a Pianella (Pe), che partirà con la "Festa di apertura" alle ore 18.00 dal Palco Gran Sasso, con la sua vista mozzafiato sulla montagna, dove gli artisti che hanno aderito all'iniziativa "Palco Aperto" si esibiranno, capitanati dal pianoforte Jazz del talento abruzzese Paride Marzuoli. Sarà presente anche la danzatrice Fabiana Carchesio, che si esibirà per il pubblico della Compagnia dell'Aratro di Franco Mannella.

"La nostra intenzione – spiega il Direttore artistico Mannella – è quella di valorizzare il territorio di Pianella e diffondere la sensibilità teatrale e musicale, il recupero

della tradizione abruzzese e del suo valore storico e artistico lavorando a stretto contatto con la natura, sfruttando le varie sfumature di colore del sole che tramonta; il nostro palco non ha alcun tipo di forzatura, è il Creato con tutte le sue forme”.

La serata proseguirà, intorno alle 20.00, con un'anteprima dei “Racconti della tenda Yurta” appena ricostruita, dopo essere stata distrutta dal maltempo e dal forte vento dello scorso anno, grazie ai fondi raccolti: verrà riempita di luce delle candele e delle storie, con un assaggio di “Fabliò – storie a lume di lucerna”, un omaggio, a cura dell'attore Alessandro Rapattoni, ai racconti a sfondo licenzioso ed erotico del mondo antico e medievale, un esperimento di teatro ispirato ai racconti “proibiti” della letteratura antica e medievale, dove maggiore è l'attenzione allo spessore letterario. Rapattoni è già regista e autore della fortunata serie di spettacoli a tema letterario “La Luna e l'Aratro”.

La serata si concluderà alle 21:30 nell'Anfiteatro di Paglia, un palco circondato da un bosco naturale, con balle di fieno a delimitarne la platea, con lo spettacolo di narrazione sulla Resistenza in Abruzzo, “Quando il grano maturò”, ideato e interpretato da Marcello Sacerdote di CuntaTerra, con la regia prestigiosa Laura Curino, attrice e autrice torinese, pioniera e magistrale interprete del teatro di narrazione, che da decenni porta in scena i suoi lavori in Italia e all'Estero. Si tratta di uno spettacolo di narrazione teatrale sul tema della Resistenza Umanitaria durante il periodo della Seconda Guerra Mondiale in Abruzzo, con l'obiettivo di valorizzare e salvaguardare la memoria collettiva.

La rassegna si svolgerà all'aperto in c.da Santa Scolastica a Pianella (cercare “Terre di Arotron” su google maps) e per conoscere le modalità di accesso agli spettacoli, per prenotare e per ricevere la posizione è fondamentale contattare il numero di 345.5411135: la prenotazione è obbligatoria.

LE VIE DELLA LANA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Da Torino di Sangro a Forca Di Penne, arriva in Abruzzo il viaggio del ritorno lungo il Tratturo Magno del documentario per il mercato internazionale

Chieti, 26 giugno 2024. In corso le riprese lungo tratto chietino e pescarese della grande via d'erba della transumanza, dopo tappe in Puglia e Molise. Etnobotanico Aurelio Manzi, *"tratturi bacino di biodiversità vegetale, tante specie comuni ad altre regioni perché semi trasportati da vello delle pecore"*.

Il regista Daniele Di Domenico, *"Raccontiamo la connessione immateriale, fatta di saperi, memorie, tradizioni e rituali, condivisi lungo tutto il percorso del Tratturo magno"*

Dal mare ai primi contrafforti del Gran Sasso, da Torino di Sangro a Forca di Penne, lungo il tratto chietino e pescarese del Tratturo magno. Sulla via del ritorno, la stessa che i pastori abruzzesi e milioni di pecore percorrevano in tarda primavera dal Tavoliere delle Puglie, dove avevano trascorso l'inverno, per poter finalmente tornare a casa, sulle loro montagne, a riabbracciare le famiglie.

Dopo Foggia e la sua dogana, che governò la florida economia della transumanza per secoli, da quando fu istituita da Alfonso di Aragona a metà del '400, San Paolo di Civitate e

Serracapriola, porte d'ingresso ai pascoli della Puglia, Monte Sant'Angelo e il santuario di San Michele Arcangelo, protettore dei pastori e delle greggi, i tratturi del Molise, che lentamente scendono verso l'Adriatico, prosegue il viaggio, finalmente in terra abruzzese, de "Le Via della Lana", documentario destinato al mercato televisivo nazionale e internazionale, in fase di realizzazione, a firma di Kairostudio, e del regista Daniele Di Domenico: un viaggio di oltre 240 chilometri che si concluderà a L'Aquila, e a Campo Imperatore, lungo il Tratturo magno ed altri regi tratturi, le vie d'erba, larghe 111,6 metri, ad uso esclusivo del passaggio delle imponenti greggi, per raccontare finalmente in modo unitario e completo, la civiltà della transumanza che l'Unesco ha dichiarato dal 2019 Patrimonio culturale Immateriale dell'umanità.

È importante raccontare ancora oggi la secolare epopea della transumanza – spiega Di Domenico -, perché essa rappresenta le radici della civiltà del Mezzogiorno d'Italia e anche di tanta parte del Mediterraneo. E tappa dopo tappa, ci siamo resi conto che in realtà, per quanto la pratica della transumanza sostanzialmente non esista più, come pure buona parte del Tratturo magno, l'economia legata alla pastorizia c'è ancora, offre prodotti straordinari, portata avanti da lavoratori eccezionali, e andrebbe valorizzata e sostenuta, come un punto di forza delle aree interne e montane, in quanto svolge un prezioso servizio ambientale e di tutela e del territorio. Ed ancora tangibile, viva e attuale, è anche una connessione immateriale, fatta di saperi, memorie, tradizioni e rituali, condivisi lungo tutto il percorso del Tratturo magno, dall'Abruzzo alla Puglia passando per il Molise".

Prima tappa in Abruzzo è stata Torino di Sangro, dove il Tratturo magno si affaccia al mare e lambisce la lecceta, preziosa area naturalistica. A seguire Lanciano, città crocevia di traffici e mercati sin dall'antichità, tra cui quelli resi possibili dal passaggio stagionale di milioni di

pecore, tanto che le sue importanti fiere erano in perfetta sincronia con i tempi della transumanza. Poi ancora Frisa, Poggiofiorito, Arielli, Canosa Sannita, Giuliano Teatino, Ari, Vacri, Villamagna, Bucchianico, e altri comuni e paesi ancora, e con un "diversivo" rispetto al tracciato del Tratturo magno a Roccascalegna, per raccontare il talento degli artigiani nel realizzare le "fuscelle", usate prima dell'avvento dei canestri in plastica per mettere "in forma" il formaggio, e tessute con un'erba palustre che cresce vicino al tratturo nelle zone umide di Lesina in Puglia.

Ha spiegato dunque uno dei tanti protagonisti di Vie della Lana, l'etnobotanico Aurelio Manzi: "I tratturi sono connotati da una vegetazione condizionata dal passaggio degli animali e dal loro calpestio, specie che per secoli si sono adattate alla brucatura, come la plantago serraria, ma anche il carciofo selvatico, il carduccio del tratturo, che faceva parte della dieta dei pastori in cammino, e le foglie erano utilizzate anche come caglio. Altra presenza costante il pero mandorlino, i cui frutti erano assai apprezzati dagli animali, Nei tratti costieri c'è poi la liquirizia, cui radici i pastori raccoglievano sulla via del ritorno, per portarla ai loro figli, come apprezzatissimo regalo. Le stesse pecore trasportavano i semi che si attaccavano al loro vello per centinaia di chilometri, come quelli della medicago, una erba medica selvatica. Ecco perché molte varietà sono comuni al percorso del Tratturo magno, che anche per questo rappresenta ancora oggi un patrimonio immateriale e culturale da riscoprire e valorizzare".

Attraversato il fiume Pescara, altra tappa quella di Rosciano dove la cantina Marramiero ha deciso di eliminare alcuni filari delle sue vigne per rendere leggibile il tratturo, e ha prodotto il vino Sessanta passi, un bianco pecorino, che prende il nome dalla larghezza del tratturo di 60 passi napoletani corrispondenti a 111 metri circa. E poi Cugnoli, la cui amministrazione comunale sta dedicando grandi energie per

la valorizzazione del Tratturo magno che attraversa il suo territorio con lunghi tratti ancora ben conservati e leggibili, organizzando ad esempio il Transumanze festival, che propone importanti convegni con esperti da tutta Italia, e con una rete sentieristica in fase realizzativa, che in parte ricalca il tratturo magno.

Ha spiegato dunque Lanfranco Chiola, vice sindaco e coordinatore dell'Area omogenea 5 del cratere sismico del 2009: "a Cugnoli la ricostruzione post sismica, dal punto di vista fisico ed edilizio, è pressoché terminata, il nostro borgo è tornato allo splendore, ma questo non può bastare, serve come si è detto e ripetuto tante volte anche la ricostruzione immateriale, del tessuto sociale, individuando nuove vocazioni, economiche e turistiche per tutti i paesi che hanno subito la catastrofe del terremoto. Da questo punto di vista la valorizzazione del Tratturo magno, della grande civiltà della transumanza può e deve rappresentare una potente leva, anche a livello internazionale, in un'ottica di rete e sinergia con tutti i comuni che condividono storicamente questo patrimonio dell'umanità".

Infine, proseguendo verso ovest, dopo Corvara e Pietranico, ultima tappa sotto la torre di Forca di Penne, altro luogo iconico, che divideva il tratto montano e aquilano del tratturo magno, da quello collinare e poi costiero del pescarese.

Il documentario è finanziato dall'Unione Europea – Next Generation EU – PNRR Transizione Digitale Organismi Culturali e Creativi e si fregia del sostegno della Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia, della Camera di Commercio Chieti Pescara e del Comune di Cugnoli, nonché della sponsorizzazione della Cantina Marramiero di Rosciano, in provincia di Pescara.

La forma narrativa de "Le vie della Lana" è già stata sperimentata per la prima volta da Kairostudio nel 2022, per la realizzazione de "I Giganti del Mare", film documentario

che racconta l'affascinante storia dei trabocchi, un viaggio di 130 miglia nautiche in barca a vela, lungo le coste di Abruzzo, Molise e Puglia. Il documentario è andato poi in onda su Raitre, all'interno del programma Geo, totalizzando una media di ascolti superiore al 10% di share, pari a 1 milione di telespettatori, e attualmente è distribuito su piattaforma Samsung TV, nei territori UK, US, Irlanda, Svezia, Norvegia, Finlandia, Danimarca, Olanda, Portogallo.

Kairostudio s.r.l. è una società di produzione cinematografica e televisiva impegnata a promuovere i temi della sostenibilità. Dal 2007 collabora con istituzioni, università, centri di ricerca e aziende in Italia e all'estero. Ha partecipato a diversi programmi, nazionali ed europei, per il governo e lo sviluppo del territorio (PSR, Life Plus, Interreg, Agrip). Ha collaborato, tra gli altri, con la Rai per programmi storici come Geo e SuperQuark e con Rai Kids per lo sviluppo di contenuti per bambini, destinati ai canali Rai Yoyo e Rai Gulp.

ESTATE AL MAXXI L'AQUILA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



*Libri e cinema in corte. Gli appuntamenti della settimana. Mercoledì 26 giugno, ore 21 Cinema **Castelrotto di Damiano Giacomelli**, interviene il regista. Giovedì 27 giugno, ore 19 Libri **Il groviglio verde. Abitare le foreste dal Mesozoico***

***alla fantascienza di Danilo Zagaria. Venerdì 28 giugno, ore 21
Cinema Zamora di Neri Marcorè***

L'Aquila, 26 giugno 2024. Tre serate, questa settimana, per Estate al MAXXI L'Aquila | Libri e cinema in corte il programma di public program del museo con appuntamenti dedicati al cinema e ai libri, ospitati nella corte di Palazzo Ardinghelli e realizzati in collaborazione rispettivamente con L'Aquila Film Festival e con l'Università degli Studi dell'Aquila, I Mercoledì della cultura e con il Patrocinio del Comune dell'Aquila.

Tutti gli eventi sono a ingresso libero fino a esaurimento posti.

Venerdì 28 giugno, inoltre, dalle 11, il MAXXI L'Aquila inaugura la nuova mostra Architetture e città nel Corno d'Africa Un patrimonio condiviso a cura del MAXXI Architettura con Andrea Mantovano e presenta il progetto di arredo urbano per Piazza Santa Maria Paganica Via Vai – realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi dell'Aquila – e il progetto espositivo Second Order reality dell'artista Carola Bonfili promosso da Italian Council.

CINEMA Sono due le serate dedicate alla settimana arte nell'ambito della rassegna Visioni Primarie, una selezione di film italiani d'esordio sui temi chiave della contemporaneità indagati con linguaggi e sensibilità innovativi, proposti da L'Aquila Film Festival.

Domani sera, mercoledì 26 giugno, alle 21, verrà proiettata la commedia nera di Damiano Giacomelli – presente alla proiezione – Castelrotto (2024) definito un revenge movie sulle fake news di paese, ambientato in un piccolo centro dell'appennino maceratese che diventa improvvisamente teatro di un fatto di cronaca. Protagonista è un testardo ma ambiguo Don Chisciotte, interpretato da Giorgio Colangeli, che vuole manipolare il racconto di un giallo provinciale per una vendetta personale.

Secondo appuntamento con il cinema venerdì 28 giugno sempre alle 21, questa volta con Zamora, di Neri Marcorè, attore e conduttore televisivo molto amato dal grande pubblico che con questo lavoro debutta alla regia del 2023 e guadagna anche una candidatura ai Nastri d'Argento 2024. Tratto dal romanzo del giornalista sportivo Roberto Perrone, il film è ambientato nella Milano degli anni '60 in cui si muovono il protagonista del film, Walter Vismara interpretato da Alberto Paradossi, e Giorgio Cavazzoni a cui dà il proprio volto lo stesso Neri Marcorè.

LIBRI Giovedì 27 giugno alle 19, invece, la corte del MAXXI L'Aquila ospita Danilo Zagaria, biologo e divulgatore appassionato, con una lectio tratta dai temi presentati nel volume *Il groviglio verde*. Abitare le foreste dal Mesozoico alla fantascienza, un viaggio attraverso la straordinaria complessità arborea delle foreste terrestri, da curare e preservare per il futuro.

Le foreste ricoprono una buona parte delle terre emerse in un grande groviglio di radici, rami, alberi, foglie ed esseri viventi. Per raccontarlo, l'autore arricchisce le scienze forestali, ecologiche e geologiche con incursioni in letteratura, filosofia, antropologia, architettura, economia. Passando dai mangrovieti sulle coste oceaniche alla taiga siberiana, dalle canopie tropicali ai quercu-carpinieti nel cuore d'Europa, Zagaria un mondo complesso e stratificato, dalle profondità della terra ai fiumi volanti, dalla preistoria al futuro. Il groviglio verde intreccia storie che si muovono nello spazio e nel tempo e «storie multispecie», come le chiama Donna Haraway, i cui fili vengono ripresi da altre mani creando legami imprevedibili e sorprendenti.

SCUOLA E VOLONTARIATO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Binomio vincente per prevenire i conflitti. Risultati positivi del progetto attuato nelle scuole abruzzesi dal CSV: raggiunti oltre 2.500 alunni

L'Aquila, 26 giugno 2024. Diffondere fra gli adolescenti la cultura della solidarietà e dell'impegno sociale quale arma di prevenzione dei conflitti e delle forme patologiche relazionali che spesso sfociano in dolorosi fatti di cronaca. È anche questo lo scopo del progetto "Scuola e volontariato" nato dalla collaborazione fra il Centro Servizio per il Volontariato Abruzzo ETS Abruzzo e l'Ufficio scolastico regionale per l'Abruzzo suggellato da un protocollo d'intesa siglato il 16 novembre 2022.

I percorsi attivati nell'anno scolastico 2023/2024 hanno coinvolto in tutta la Regione 2.500 alunni e oltre 47 istituzioni scolastiche in collaborazione con gli enti del terzo settore accreditati. Il progetto è stato declinato in due macroaree: *"Cosa mi gira intorno"* e *"Io, tu...volontari"*.

Come sottolineato dal presidente del CSVA, Casto Bonaventura in occasione di un incontro di restituzione che si è svolto stamane nella sede dell'USR Abruzzo: *"Abbiamo potuto raccontare la nostra esperienza, fatta in questi anni, in accordo con le scuole che sono in numero crescente e che partecipano con sempre maggiore interesse ed entusiasmo ai nostri progetti di Scuola e volontariato. Abbiamo trovato una grande disponibilità da parte dell'Ufficio scolastico"*

regionale, del direttore Nardocci, con tutto il suo staff, che ci ha assicurato la massima collaborazione dando seguito al nostro protocollo di intesa, in maniera tangibile. Potremo così costruire insieme percorsi per il futuro con le scuole e con le associazioni di volontariato”.

Il direttore generale dell'USR Abruzzo, Massimiliano Nardocci, nell'esprimere soddisfazione per il proficuo lavoro svolto nelle scuole abruzzesi ha auspicato *“l'attivazione di un rapporto sempre più sinergico fra USR e CSVA al fine di attivare per il prossimo anno scolastico una programmazione che rispecchi i bisogni delle istituzioni scolastiche, allargando il raggio di azione anche alle scuole del primo grado accentuando la valenza orientativa dei percorsi messi in atto”.*

In effetti la maggior parte delle azioni è stata attuata nell'ambito del PCTO con le associazioni di settore. Le iniziative sono state incentrate sull'attivazione di laboratori di cittadinanza attiva e progettazione partecipata; stage presso le associazioni; l'allestimento di una mostra dal titolo: *“Da solo non basto”*; il percorso *“Long live love”* sull'amore, le emozioni e la sessualità; l'orientamento al Servizio civile universale.

Sono stati inoltre attivati incontri di orientamento sul volontariato internazionale (*“Time to move”*) ed è stata infine attribuita una borsa di studio rivolta agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti secondari di secondo grado della Valle Peligna e dell'Alto Sangro.

LE CREAZIONI DEI NOSTRI ARTIGIANI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



L'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese "in trasferta"

Feltre, 26 giugno 2024. Dal 27 al 30 Giugno 2024, si svolgerà a Feltre in provincia di Belluno la 38ª edizione della Mostra dell'Artigianato Artistico e Tradizionale. In occasione della Mostra gli androni dei palazzi, le strade e le antiche case diventano bellissime location per esporre prodotti artigianali. Quest'anno l'esposizione "Scopri i tesori d'Abruzzo" vedrà protagonista l'Ente Mostra di Guardiagrele che porterà nella località veneta diversi oggetti che rappresentano vari settori dell'artigianato artistico e che fanno parte del Museo.

"Abbiamo accolto con piacere l'invito a partecipare. Con gli organizzatori della Mostra di Feltre ci siamo ritrovati negli obiettivi e nella passione per l'artigianato." dichiara Gianfranco Marsibilio presidente dell'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese. "Andiamo nella stessa direzione che è quella di dare visibilità all'artigianato di qualità, di far rivivere le antiche botteghe, di valorizzare i centri storici riproponendo i vecchi mestieri."

Intanto va avanti la macchina organizzativa a Guardiagrele per la Mostra che quest'anno festeggia la 54esima edizione e si terrà dal 1 al 25 agosto. Stimolante il tema di questa

edizione, "Luce come memoria, presente e innovazione". Possiamo anticipare che c'è stata una grande risposta da parte delle scuole e dagli artigiani per il concorso nazionale.

TORNA IL CERASUOLO DI PASETTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Dopo 13 anni torna per celebrare questo vino, la cantina Pasetti ha organizzato un press tour alla scoperta delle proprie tenute all'interno del Parco nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Da diversi anni l'azienda ha abbandonato la costa per produrre i vini in altitudine

Pescosansonesco, 26 giugno 2024. La lunga storia della Cantina Pasetti inizia già in epoca borbonica, in agro di Francavilla al Mare a ridosso dell'Adriatico, fino ad arrivare ai giorni nostri con una viticoltura di montagna. La svolta della cantina avviene negli anni '60 con l'inizio della vinificazione in più ampia scala. Negli anni '80 nasce, per mano di Mimmo Pasetti, il vino del marchio di riferimento dell'azienda. Per festeggiare la nascita di Francesca con i capelli rossi proprio come la trisavola Donna Rachele, figura importante nella storia della famiglia, si imbottiglia separatamente il miglior Montepulciano presente in cantina. Così è nato il Testarossa, fiore all'occhiello della Famiglia Pasetti che da 5 generazioni ormai porta avanti il lavoro vitivinicolo sempre con la stessa passione e determinazione.

Oggi Mimmo Pasetti è ritenuto un imprenditore visionario: il suo progetto controcorrente è cominciato nel 2000, quando in azienda assume il ruolo decisionale. Egli dalla zona costiera, sede storica dell'azienda, si sposta all'interno, inizia ad acquistare sempre più terreni, prima a Pescosansonesco (PE) nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Il terroir di Pescosansonesco, argilloso-calcareo, posizionato al di sopra della roccia appenninica, è perfetto per la coltivazione del Montepulciano d'Abruzzo. La significativa escursione termica tra giorno e notte a circa 550 m.s.l.m. garantisce che il vino abbia un profilo sensoriale di alta qualità ed eleganza. Così è iniziato il processo di trasformazione che dalla zona costiera dell'Abruzzo arriva poi a Capestrano (AQ), Castiglione a Casauria (PE) e Ofena (AQ). Essendo tutti i vigneti all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, la Cantina Pasetti è autorizzata ad apporre il logo del Parco sul retro delle sue bottiglie.

Il segreto di questa azienda è sicuramente l'unione familiare, oggi Mimmo la gestisce insieme a sua moglie Laura e i loro tre figli, ognuno con un ruolo definito e diverso: Francesca Rachele si occupa dell'amministrazione, Massimo dell'esportazione e della visibilità internazionale e Davide, che è enologo, si occupa della produzione del vino.

La cantina possiede un totale di 270 ettari dei quali 70 vitati. Le uve coltivate sono: Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo e Moscatello di Castiglione; piccola percentuale di varietà internazionale, Chardonnay e Cabernet sauvignon.

La conduzione delle vigne è nella forma integrata con particolare attenzione alla sostenibilità. "Questo è un punto peculiare – ha spiegato Mimmo Pasetti- che ci garantisce la salubrità dei vini. Il Parco Nazionale è un contesto vergine, lontano dall'inquinamento delle aree vallive, dalla contaminazione antropica. L'autorità di vigilanza del Parco

Nazionale monitora, controlla e analizza ogni aspetto dei processi lavorativi controllando in primis il rispetto dell'ambiente".

Per raccontare gli ultimi progetti aziendali, la famiglia Pasetti ha organizzato un press tour al quale hanno partecipato circa 30 giornalisti tra nazionali e abruzzesi. Due giorni intensi durante i quali i giornalisti hanno potuto prendere cognizione delle diverse situazioni ambientali dei vari territori e degustare diversi vini, ciascuno il risultato delle diverse specificità territoriali. Presente in uno degli appuntamenti anche il presidente del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, il dottor Tommaso Navarra che ha voluto ribadire la peculiarità del territorio, la preziosità delle varie identità locali e la proficua collaborazione con la famiglia Pasetti che opera all'interno del Parco.

"Il nostro ultimo progetto riguarda l'acquisizione di 150 ettari in località Forca di Penne – ha aggiunto Mimmo- fino a 1050 mt s.l.m., tra fitti e floridi boschi del Parco Nazionale. Il sito è attraversato dal Tratturo Magno, fu stazione di sosta per la transumanza, riconosciuta come Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO. Con la sua Torre Medievale che fu anche proprietà dei Medici, Forca rappresenta il punto di confine fra le province di L'Aquila e Pescara. Dalla sua sommità ai piedi della torre medicea, ad ovest si osservano le cime dell'Appennino interno, a est l'estensione delle province di Pescara, Teramo e Chieti fino all'orizzonte con il turchese Adriatico. A sud e a nord, in una manciata di chilometri, le vette della Maiella e del Gran Sasso".

Molto interessante la verticale di alcune annate dell'Harimann, il Montepulciano di punta dell'azienda, dal 2000, 2004, 2007, 2009, 2012, 2017. I vigneti dell'Harimann si estendono nel Comune di Pescosansonesco. Questo è un tendone di soli 2 ettari di oltre 60 anni con una bassa resa di 60-70 q/ha. Qui il terreno è caratterizzato da una matrice franco-

argilloso-calcareo, la vendemmia è tardiva. L'affinamento è fatto inizialmente in vasche di cemento, poi 24 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio e successivo affinamento in bottiglia.

Uno spazio speciale è stato dedicato al Cerasuolo che la famiglia ha deciso di riprodurre dopo ben 13 anni. Un Cerasuolo d'Abruzzo superiore, le cui uve provengono dall'agro di Capestrano, il terreno è di medio impasto tendente al sabbioso, di forte matrice ciottolosa, drenante; il clima è continentale con inverni rigidi, alta è la ventosità. Un vino dal colore brillante e dal sapore intenso, elegante, fresco e minerale, caratterizzato da note fruttate e floreali. Esso viene prodotto con la tecnica della svacata, tipico della tradizione del territorio aquilano.

Presente alla due giorni anche l'agronomo del gruppo, il piemontese Maurizio Gily il quale ha raccontato dell'inserimento nei vigneti di alcune stazioni meteo. "Con Mimmo - ha spiegato Gily- abbiamo deciso di installare nei terreni di Forca di Penne, così come negli altri siti, alcune stazioni meteo per monitorare le condizioni climatologiche che poi, unitamente alle valutazioni chimico-fisica del terreno, sono a supporto delle scelte per i nuovi impianti in termini di varietà e sistemi di allevamento, ciascuno progettato in base agli obiettivi enologici a priori prefissati. Queste, inoltre, ci aiutano nello studio della presenza dei funghi patogeni in maniera da poter intervenire in fase preventiva solo ed esclusivamente quando se ne verificano le condizioni. Premesso comunque che, per le situazioni climatologiche tipiche di queste zone, la pressione degli sviluppi fungini è molto limitata". Proprio a seguito delle analisi agro-climatologiche (i dati verificati sono stati comparati con altri provenienti da stazioni meteo di zone spumantistiche a livello mondiale, tra cui Rheims), la famiglia ha ritenuto di impiantare sul sito di Forca, Chardonnay e Pinot nero per la produzione, in futuro, di uno spumante metodo classico.

Un altro aspetto importante della filosofia aziendale è la “nutrizione” delle viti. In azienda non si parla di concimazione ma di nutrizione, concetto ben diverso. Cruciale è, non l’apporto dei minerali, ma l’attenzione alla presenza, al benessere e all’incremento del sistema microbiologico che nel terreno vive ed è in stretta simbiosi con l’apparato radicale delle viti. L’attenzione verso quella microbiologia pedologica che, così come avviene per l’apparato digerente degli uomini, è artefice dell’assorbimento dei nutrienti già naturalmente presenti nel terreno in forma minerale. A tal fine, nelle diverse unità aziendali, sono state predisposte delle stazioni di compostaggio. In questi, tutti i residui della filiera vitivinicola vengono miscelati con sostanza organica “letame”, proveniente da stalle presenti nelle montagne intorno. Queste miscele vengono lasciate riposare per circa 24 mesi, durante i quali, attraverso attenti rivoltamenti ed ossigenazione, si produce la degradazione delle matrici originarie con produzione di compost utile allo sviluppo di specifiche famiglie microbiologiche ideali poi per essere apportate al terreno sia in fase di preimpianto che in fase gestionale. Inoltre, questa è una tecnica utile al sequestro del carbonio che, una volta re-interrato, sarà definitivamente sottratto all’atmosfera.

“Più di 20 anni fa – ha aggiunto Pasetti- abbiamo deciso di avventurarci in aree diverse da quelle in cui eravamo abituati a vivere ed operare, alla ricerca di una vita diversa e di prodotti con qualità diverse, alla ricerca di un nuovo equilibrio. Eravamo inconsapevoli ma oggi, visto il dramma dei cambiamenti climatici in atto, ci troviamo a poter affrontare egregiamente anche questa problematica. Nelle zone dove operiamo, oltre alla salubrità, abbiamo temperature più basse e piovosità regolare. Abbiamo risolto inconsapevolmente un problema che oggi sta diventando drammatico per le classiche zone vitate”.

“Ho sempre avuto l’ambizione di fare qualcosa di diverso, – ha

concluso Pasetti- abbiamo sempre buttato il cuore oltre l'ostacolo nella consapevolezza che ogni traguardo fosse solo un punto di partenza verso il futuro".

PENNE FESTIVAL DELLE ARTI 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Premio Internazionale di poesia e narrativa. Premio alla Carriera a Brunello Cucinelli

Penne, 26 giugno 2024. Dal 20 al 27 luglio presso l'Auditorium San Giovanni Evangelista, con il Patrocinio della Regione Abruzzo, della Provincia di Pescara, del Comune di Penne e della Fondazione Pescarabruzzo. si svolgerà la settima edizione del "Penne Festival delle Arti", ideato e diretto da Vittorina Castellano, a cura delle Associazioni Proloco Città di Penne, Presidente Gabriele Vellante e Teatranti d'Abruzzo.

Sabato 20, dalle ore 17, avrà luogo la Cerimonia di premiazione del Premio Letterario Internazionale "Penne Festival delle Arti" VI Edizione dove, alla presenza del Sindaco Gilberto Petrucci, dell'Assessore alla Cultura Mario Semproni, di Autorità civili e militari, saranno proclamati i vincitori delle cinque sezioni in concorso e verranno conferiti dalla Giuria dei Premi speciali:

Premio alla Carriera a Brunello Cucinelli

Premio alla Cultura a Mimmo Sarchiapone

Premio alla Cultura ad Antonio Di Vincenzo

Premio alla Cultura a Gennaro Spinelli

Il Festival proporrà uno Spazio d'Arte con la Mostra di Mimmo Sarchiapone "C'era una volta Penne" , con la Mostra fotografica del "Venerdì Santo a Penne" e con l'esposizione di Abito e Ceramiche artistiche di Margherita d'Austria.

Sabato 27, serata conclusiva del Festival, dalle ore 17, esibizione del Coro Circolo ACLI 2000 "F. D'Urbano" di Chieti diretto dal Maestro Giancarlo Di Fusco. A seguire presentazioni di Libri e Reading poetico con la partecipazione scrittori e poeti, vere eccellenze abruzzesi. Un connubio tra le diverse Arti che per una settimana darà vita a un susseguirsi di proposte culturali di grande pregio in una cornice evocatrice di sensazioni surreali e mistiche: l'Auditorium San Giovanni Evangelista.

Finalisti Premio Letterario Internazionale "Penne Festival delle Arti"

Narrativa edita

Andrea Antonioli – Prognosticon di Machiavelli

Alessandro Ciuffetelli – Il sogno di Federico . La spada del Re.

Nadia Cutracci – Tra neve e sabbia

Antonio Faricelli – Ramses e il Principe rosso – cinto.

Gianni Leoni – Per sempre.

Francesco Sulis – Lo sguardo a metà.

Vincenzo Ursini – Il professore

Silloge poetica

Maria Gabriella Conti – Esilio di carta

Silvia Elena Di Donato – Paradigmi della complessità

Vincenzo Di Ruocco – La Danza delle anime

Claudio Merini – Canti dell'ascesa

Claudia Manuela Turco – Biancabrina e le sette Nine.

Vincenzo Ursini – Mio Sud

Poesia in lingua

Bruna Ascione – Incanto

Margherita Cordova – Luci

Lucia Lo Bianco – Cenere d'alba su Gaza

Elisabetta Liberatore – Padre e deserto

Fabrizio Rotoni – Segesta

Sabrina Tonin – Tra l'ombra e la luce

Poesia in vernacolo

Ivano Ballioni – Er papavero vermija fraggilità

Carla Barlese – Er binario 23

Concezio Del Principio – Ndé 'nganì!

Fabio Tinalli – Na primavera

Sabrina Tonin – Càigo

Gabriele Ruggieri – La hatte

Racconto inedito

Gabriele Andreani – Ascoltate la biblioteca

Claudio Battista – Il posto delle luci

Elio Capriati – Morte di una gentildonna inquieta

Modesto Lanci – Per sempre

Gloriamaria Pizzichemi – Cinema che passione

Concezio Del Principio – Come il gioco dell'oca

Reading poetico, sabato 27 dalle ore 17 con la partecipazione dei poeti:

Vittorina Castellano, Adolfo Ciaccio, Francesco Ciccarelli, Sandra De Felice, Assunta Di Cintio, Lucia Di Pietro, Stefania Fiorini, Caterina Franchetta, Alessandra Liberatore, Giulia Madonna, Emilio Marccone, Mara Motta, Ireneo Recchia, Alessio Scancella, Tina Troiani, Lucio Vitullo.

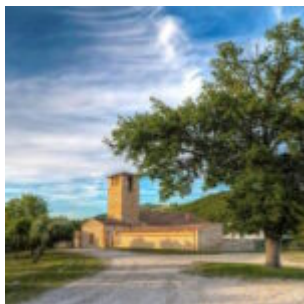
Presentazioni Libri, sabato 27 dalle ore 17 con la partecipazione degli scrittori:

Vittorina Castellano, Michela Cicchitti, Licio Di Biase, Dante Marianacci, Franca Minnucci, Daniela Quietì, Marco Tudini.

Lo Spazio "Arte in Festival" sarà visitabile anche dal lunedì 22 luglio al venerdì 26 luglio dalle 16:00 alle 18:00.

SOLSTIZIO CORALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Il Coro Sine Nomine per la decima edizione a Campovalano, 29 giugno 2024

Campli, 26 giugno 2024. Nella splendida Chiesa romanica di San Pietro, sabato 29 giugno torna ***Solstizio Corale***, la rassegna musicale organizzata in occasione della Festa della Musica dall'Associazione corale Sine Nomine di Teramo in collaborazione con l'unità pastorale di Campovalano per celebrare il Solstizio d'estate, la luce e la gioia della vita.

Il programma prevede alle ore 17:00 la Celebrazione Eucaristica animata dal Coro Sine Nomine, diretto da Ettore Sisino, ed a seguire le esibizioni di tre Corali: "*Sancta Maria in Viminatu*" di Montalto Marche, "*Samnium Concentus*" di Campobasso e "*Rosa rorans ensemble*" di Pescara.

"La manifestazione mira a creare un momento di condivisione musicale e di espansione del repertorio polifonico – dice Ettore Sisino – celebrando il Solstizio d'estate con la bellezza delle note, in un luogo che racchiude diverse ed emozionanti espressioni artistiche musicali, architettoniche e figurative".