

LA LIBRERIA MODERNA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Tanti autori per festeggiare il primo traguardo

Ortona, 4 giugno 2024. La Libreria Moderna Fabulinus & Minerva di Micaela e Francesco Ortolano festeggia i suoi primi cinque anni di attività e per l'occasione organizza una tre giorni all'insegna della cultura del libro.

Dal 7 al 9 giugno infatti, dalle 17:30 alle 21:00 davanti alla libreria, in corso Vittorio Emanuele II, 133 si alterneranno ogni giorno autori e curatori ortonesi per parlare della loro esperienza letteraria ed a conclusione, ogni sera, ci sarà un ospite speciale.

“La cultura va sostenuta e noi nel nostro piccolo cerchiamo di diffonderla attraverso la nostra attività – spiegano i fratelli Ortolano – Con questo primo importante traguardo vogliamo far capire come la passione, se coltivata, dà i suoi frutti. La libreria è un luogo di incontro, dove si intrecciano storie, esperienze e confronti e noi ci teniamo a sottolineare in tutto quello che facciamo l'aspetto sociale della nostra attività”.

Questi gli appuntamenti nello specifico:

Venerdì 7 giugno 2024

h. 17.30 Donatella Galante

h. 17.50 Andrea Scavongelli

h. 18.20 Daniel de Lucia

h. 18.40 Antonio Albanese

h. 19.00 Antonella Frixia/Andrea Stocchi

h. 19.30 Giulia Cataldi Madonna

h. 20.00 Excursus sugli autori ortonesi non presenti

h. 20.30 Federico Iarlori

Ospite speciale: h. 21.00 Peppe Millanta

Sabato 8 giugno 2024

h. 17.30 Raffaele Fernicola

h. 18.00 Marina Polidoro

h. 18.20 Daniele Burattini

h. 18.40 letture di Poesie di Dommarco a cura di Sebastiano Nardone

h. 19.00 Gianfranco Tamagnini

h. 19.30 Mariagrazia Toscano

h. 19.50 Remo di Martino

h. 20.15 Letture di poesie di Dommarco

h. 20.30 Fabio Sanvitale

Ospite speciale: h. 21.00 Romano De Marco

Domenica 9 giugno 2024

h. 17.30 Angelo Sirena

h. 17.50 Gianni Totaro

h. 18.10 Giulio Napoleone

h. 18.40 Andreina Sirena

h. 19.00 Renato Romano

h. 19.20 Elio Giannetti / Vittorio Polsoni

h. 19.50 Lelio del Re / Antonio Orlandi

h. 20.20 Andrea Di Marco

Ospite speciale: h. 21.00 Antonio Tenisci

L'evento è gratuito

I TEMI DELL'ENERGIA NELLE SCUOLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Gli impegni di Italgas

Martinsicuro, 4 giugno 2024. L'energia e i temi della transizione ecologica tra i banchi di scuola per aiutare gli studenti a una migliore comprensione dell'attualità. È successo nella giornata di oggi presso la scuola primaria di via Cola da Amatrice della frazione di Villa Rosa in occasione dell'incontro tra i numerosi alunni del plesso scolastico e una delegazione di Italgas, Network Tech Company leader nei settori gas, idrico, efficienza energetica e IT, nonché

concessionaria del servizio di distribuzione del metano nel Comune.

L'iniziativa ha avuto lo scopo di approfondire temi come l'utilizzo del gas metano come fonte energetica, l'innovazione tecnologica per la decarbonizzazione dei consumi e il ruolo di Italgas nel garantire un servizio sempre più efficiente, sostenibile e sicuro per le comunità e i territori in cui opera.

Inoltre, gli alunni hanno avuto la possibilità di conoscere più da vicino non solo il funzionamento della filiera del gas naturale in Italia – scoprendo le fasi principali che la compongono – ma anche le competenze professionali maggiormente richieste da un settore in continua evoluzione.

Italgas ha presentato anche alcune delle tecnologie adottate o sviluppate dalla Digital Factory del Gruppo. Tra le altre, Picarro Surveyor, attualmente il sistema più all'avanguardia nel campo delle attività di monitoraggio delle reti del gas; la nuova app Work On Site che gestisce controlli automatizzati, digitali sui cantieri della rete di distribuzione del gas e rende più veloci ed efficienti le verifiche di conformità che vengono condivise in tempo reale; DANA (Digital Advanced Network Automation), il software che consente di controllare e gestire da remoto il network di distribuzione del metano e il Power To Gas che permette di stoccare l'energia elettrica in esubero prodotta da fonti rinnovabili e di movimentarla sotto forma di idrogeno verde o metano sintetico attraverso le nuove reti digitali del gas.

L'adesione a questa importante iniziativa, volta a rendere consapevoli i giovani dell'evoluzione del settore energetico in Italia, è stata possibile grazie alla costruttiva collaborazione tra l'azienda, l'Amministrazione comunale e l'Istituto scolastico.

“Una bella mattinata formativa per i nostri ragazzi – le

parole del sindaco Massimo Vagnoni – Sono stati affrontati temi di grande attualità, come la transizione ecologica, che la delegazione di Italgas presente ha spiegato in maniera molto chiara riuscendo soprattutto a coinvolgere tutti gli alunni presenti. Ben vengano iniziative di questo tipo. Colgo l'occasione per ringraziare l'azienda e l'istituto comprensivo per aver collaborato nell'organizzazione di questo bellissimo evento”.

“Ringrazio l'amministrazione comunale e l'azienda Italgas per aver dato l'opportunità ai nostri studenti di conoscere più da vicino il funzionamento della filiera del gas e le innovative tecnologie sviluppate dal Gruppo”. Ha commentato, infine, Barbara Rastelli, dirigente dell'istituto comprensivo “Sandro Pertini” di Martinsicuro.

I VIAGGI ONIRICI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Mostra d'arte contemporanea presso la bottega expo di Chieti. Personale della pittrice Roberta Papponetti

Chieti, 4 giugno 2024. L'artista Roberta Papponetti espone a Chieti nella famosa e storica Bottega dell'Arte di Chieti, in Corso Marrucino. Il luogo accoglie opere importanti per l'artista e segnano il suo percorso artistico dal 1990 ad oggi. Tele ad olio dà sapore impressionistico, cromie e

tematiche sobrie ed emozionali. Dall'altro canto tele più espressionistiche, moderne e personalissime nella tecnica attenta e ricercata.

I suoi luoghi vissuti, i luoghi dell'anima, narrano uno spirito libero. Nell'interno vi è una grande tavolozza materica, oggetto della copertina del suo libro autobiografico *i Trabocchi di Roberta*, i libri saranno in vendita

La mostra è stata allestita il 3 giugno. Tanto pubblico per la mostra; amanti dell'arte si sono accalcati davanti la porta non ancora aperta ... Una esplosione di colore, una vita dedicata all'arte. La personale è stata curata dalla stessa Roberta Papponetti, critico d'arte e curatrice di mostre internazionali. Mostra aperta di pomeriggio tutti i giorni: domenica intera giornata.



PREMIO LETTERARIO SCRIBO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Proclamati i vincitori della quinta edizione. Sul gradino più alto del podio la lancianese Francesca Colacioppo; 164 racconti partecipanti da ogni parte d'Italia

Lanciano, 4 giugno 2024. Con il racconto "Su un piano inclinato", la giovane autrice lancianese Francesca Colacioppo si è aggiudicata il primo premio alla quinta edizione del Premio Letterario Internazionale "Scribo" per racconti inediti, organizzato dall'omonima agenzia; seconda classificata Maria Angela Maretti di Mirandola (MO) con "Lungo le mura di tramontana"; terzo Paolo Casella di Piacenza con il racconto "Febbre d'estate". I primi tre classificati vincono un premio in denaro.

CHI SONO I VINCITORI

Francesca Colacioppo nasce a Lanciano il 18 aprile 1989. Laureata in filologia classica, nutre il suo percorso universitario con diverse passioni come la pittura, la lettura, la fotografia e la scrittura. L'amore per quest'ultima l'accompagna sin da piccola ed è per questo che non ha mai smesso di scrivere preferendo la narrazione breve. Oggi lavora come fotografa professionista ma spera di poter intraprendere, un domani, anche una "carriera parallela" come autrice di racconti.

Maria Angela Maretti è laureata in Lingue. La sua forma letteraria preferita è il racconto. Suoi racconti sono stati pubblicati su alcune riviste come Spazinclusi, Quaerere e Il

Timoniere. È una lettrice onnivora, ama molto la letteratura angloamericana e i gialli. Odia cucinare, ritiene più utile occupare il suo tempo leggendo o scrivendo.

Nel 2023 ha pubblicato con l'amica Emma Avanzi "Il vuoto delle parole" (Youcanprint), un libro di racconti incentrato sul rapporto conflittuale tra i sessi e una raccolta di racconti in forma di romanzo, "Al di là delle parole" (Amazon). Nella seconda metà del 2024, uscirà una sua raccolta di scritti autobiografici, "Tracce di vita", con una casa editrice modenese.

Quando le chiedono quanto c'è di lei nei suoi racconti, risponde semplicemente: tutto. "Quello che ho visto, sentito, letto, ogni persona che ho incontrato, le esperienze della vita, entusiasmanti o tragiche, tutto questo finisce in quello che scrivo."

Paolo Casella, classe 1994, è nato e vive a Piacenza, ma nel settembre 2024 si trasferirà per lavoro a Londra. È cresciuto nel Parco Nazionale del Cilento, dove organizza escursioni nel tempo libero. Laureato in Fisica Teorica, lavora come insegnante di Matematica e Fisica presso una scuola superiore ed è autore di un teorema di Meccanica Quantistica pubblicato dal journal "Science and Philosophy". Tra i suoi interessi spiccano la Metafisica e la Narratologia. Il suo racconto "Febbre d'Estate" è stato pluripremiato presso i concorsi letterari nazionali.

In considerazione dell'alta qualità degli elaborati partecipanti, si sono volute attribuire delle segnalazioni ad alcuni racconti, già nella rosa dei finalisti, che si sono particolarmente distinti per abilità narrativa, cura formale, originalità stilistica e del contenuto, capacità di suscitare emozioni (in ordine alfabetico per cognome dell'autore): "Il forestiero" di Wilma Avanzato (Chivasso); "La mia arte" di Danilo Cannizzaro (Santa Croce Camerina); "Una notte indimenticabile" di Paola Cecchini (Pesaro); "Al Caffè

Liberty” di Assunta Marinelli (Chieti); “Un ramo di mandorlo fiorito” di Lidia Marsili (Bologna); “Festa” di Ida Martucci (Bisceglie); “La porta azzurra” di Marinella Miconi (Arona); “Bianco” di Marilisa Munari (Sovizzo); “L’ingenua e l’indomabile” di Maria Grazia Patania (Augusta); “Il cappello dello zar” di Pietro Rainero (Acqui Terme); “Assuntina timorata di Dio” di Valerio Ruggieri (Lanciano); “Nessuno dei due è Santiago” di Andrea Tani (Firenze); “Lei non è danneggiata” di Melissa Turchi (Siena); “Lucrezia e Abramo” di Dante Troilo (Gessopalena); “Laggiù, lontano” di Giusi Zulli Marcucci (Atessa).

In questa quinta edizione la giuria del Premio è stata composta, oltre che da Giuseppina Fazio e Nicoletta Fazio dell’agenzia Scribo, da Sabino De Bari, Michele Del Monte, Sandro de Nobile, Fabrizio Giannandrea, Ileana Moretti, Gabriella Persiani e Raffaella Rodilloso D’Agata.

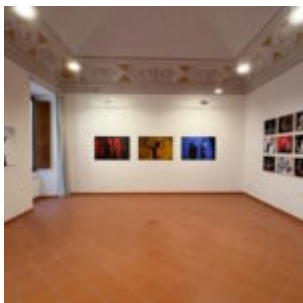
Il Premio, ideato e organizzato dall’agenzia di servizi editoriali, scrittura e ufficio stampa Scribo di Lanciano, ha visto la partecipazione di ben 164 elaborati provenienti da ogni parte d’Italia, a tema libero.

Per quest’anno la cerimonia di premiazione non si svolgerà, ma nei prossimi giorni Scribo organizzerà un incontro on-line con gli autori primi classificati per far conoscere i racconti vincitori.

“Quest’edizione vede trionfare dei giovani, e siamo felici di scoprire nuovi talenti” affermano Giuseppina Fazio e Nicoletta Fazio di Scribo. “Ringraziamo i giurati per la serietà e l’impegno encomiabile e tutti gli autori partecipanti per la fiducia che ci hanno accordato, complimentandoci non solo per la qualità tecnica dei singoli elaborati, ma soprattutto per il grande desiderio di mettersi in gioco, di raccontare e di trasmettere storie ed emozioni autentiche e coinvolgenti”.

L'INVISIBILE SI FA DANZA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Fotografie di Fabio Massimo Fioravanti. Finissage 15 giugno 2024 ore 18. Conferenza Il corpo eretico di Maria Pia D'Orazi. Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre – Palazzo Cappa Cappelli

L'Aquila, 4 giugno 2024. Da sabato 25 maggio fino al 15 giugno 2024 la Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre è lieta di ospitare la mostra L'invisibile si fa danza di Fabio Massimo Fioravanti.

In mostra quaranta fotografie, realizzate negli anni 2016/2023 in Italia ed in Giappone, di danzatori butō diversi per stile, generazione di appartenenza e nazionalità: dal leggendario Akira Kasai, considerato uno dei tre storici fondatori del butō (insieme a Tatsumi Hijikata e Kazuo Ohno) a Kan Katsura, da Ima Tenko a Atsouchi Tachenouchi, da Masami Yurabe a Fukurozaka Yasuo, da Reiji Kasai fino ai giovani Ken Iv, Cao Yuan e Du Yufang, insieme ad altri. Prevalentemente di nazionalità giapponese, ci sono anche butoka italiani, francesi, americani e filippini.

La mostra è accompagnata dalla proiezione di un video di performance storiche del butō realizzato da Maria Pia D'Orazi (storica della danza butō e giornalista) con alcuni rari filmati degli inizi di questa arte (1950-1970).

Completano la mostra l'esposizione di documenti – inerenti al butō – dell'archivio di Giorgio De Marchis relativi al suo soggiorno a Tokyo come Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, e di alcuni rari libri fotografici sul butō come Kamaitachi di Heiko Hosoe, Dance Happening di William Klein o Min Tanaka di Eishu Kimu.

Il giorno dell'inaugurazione si è svolta, nel cortile di Palazzo Cappa Cappelli, sede della Fondazione, la performance Ianus di Damiano Fina, mentre per il giorno del finissage è prevista la conferenza Il corpo eretico di Maria Pia D'Orazi sulla storia e le dinamiche del butō.

La mostra, oltre ad essere un reportage sul butō, vuole indagare il rapporto tra visibile e invisibile, i confini tra ciò che è visibile, ciò che non è visibile e ciò che a volte crediamo, o pensiamo, di vedere. Fin dagli inizi la fotografia è stata profondamente affascinata dalla danza butō perché quest'arte porta il linguaggio fotografico ai suoi limiti estremi, interrogando la fotografia nella sua essenza più vera: che cosa è il vedere? Cosa vediamo realmente? Cosa crediamo di vedere?

Un'arte anti-spettacolare, non rappresentativa, a volte quasi "invedibile" (spesso si svolge del tutto al buio) interroga la fotografia (scrittura con la luce) nel suo profondo. Ecco perchè alcuni grandi fotografi sono stati attratti dal butō e lo hanno fotografato, come Heiko Hosoe o William Klein, producendo capolavori assoluti della storia della fotografia.

La Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre viene istituita a L'Aquila nel 2004 allo scopo di conservare, tutelare e valorizzare il patrimonio documentario e librario raccolto dal professor Giorgio de Marchis nel corso della sua carriera di storico dell'arte. Manifesti, locandine, inviti e brosure sono solo alcuni esempi delle tipologie documentarie che caratterizzano l'archivio composto da quasi 200.000 pezzi. Cataloghi di mostre, monografie e saggi, che popolano la

biblioteca, contribuiscono a restituire l'immagine di un periodo denso di cambiamenti non solo a livello sociale ma anche storico-artistico, quale gli anni Sessanta e Settanta in Europa. Dal 2018 abita gli spazi del primo piano del Palazzo Cappa Cappelli che apre costantemente per eventi, mostre e collaborazioni con artisti ed enti.

BIOGRAFIE

Fabio Massimo Fioravanti è nato a Roma nel luglio del 1955. Dopo la laurea in Lettere Moderne, conseguita presso La Sapienza Università di Roma, inizia nel 1980 l'attività di fotografo professionista collaborando con riviste italiane e straniere, case editrici e agenzie d'immagini. Unisce le sue due grandi passioni di vita, il viaggio e la fotografia, realizzando numerosi reportage fotografici sul Giappone, l'Asia Centrale, l'India, l'Africa del sud ed il Medio Oriente. Collabora con numerosi artisti, pittori, musicisti, scrittori, attori, performer, a progetti multidisciplinari in comune, con il J.P.A.R.C. (Japanese Performing Arts Research Consortium) di Kyoto, con la Scuola Teatro Kongoh, una delle quattro Scuole in cui si tramanda il teatro Noh. Nel 2020 ha vinto in collaborazione con Anna Onesti il Premio Internazionale della Fondazione Cesare Pavese. Ha pubblicato numerosi libri fotografici tra cui Kyoto Butoh-kan, Voglino Editrice 2021 e Una storia quasi solo d'amore, Feltrinelli 2018. È autore di numerose mostre personali e collettive in Italia e Giappone: Oltre il Ventaglio, Castello di Moncalieri, Torino, 2023; Butoh; L'invisibile si fa danza, Spazio Arti Floreali, Roma, 2023; Presentazione, con proiezione, del libro Kyoto Butoh-kan in conversazione con Maria Pia D'Orazi, Museo Maxxi, Roma, 2022; Japan Performing Arts: Teatro Noh e Danza Butoh nelle fotografie di Fabio Massimo Fioravanti, Radici Laboratorio, L'Aquila 2022; Trame Giapponesi / Japanese Tales, Museo Nazionale d'Arte Orientale, Venezia 2022.

Damiano Fina, danzatore e coreografo, indaga il senso originario dell'eternità attraverso la filosofia e la danza

butō. Si è esibito a Parigi, Berlino, Londra, New York, Giappone, in vari festival italiani e conduce regolarmente laboratori di danza con il metodo FÜYA. È docente esterno al master sul metodo IGEA di Erica Poli. Ha conseguito master in "Death Studies" (2023), in "Pedagogia dell'Espressione" (2017), e in "Management delle Arti" (2014). Tra le sue pubblicazioni ricordiamo The dance of Eros and Thanatos: Butoh and Queer Pedagogy dove ha collegato la teoria queer alla danza butoh. Dal 2004 la sua ricerca artistica è stata influenzata dalla meditazione, dalle tecniche di contemplazione e dalla passione per la storia dell'arte; significativo l'incontro con Yoshito Ohno. Dal 2015 sviluppa il metodo FÜYA, basato sulla tecnica dei cinque corpi: fisico, emotivo, spirituale, remoto e alchemico.

Maria Pia D'Orazi, giornalista e storica del teatro. Ha insegnato come docente a contratto a La Sapienza Università di Roma, al Dams dell'Università "Roma Tre" e alla Libera Accademia di Belle Arti RUFA (Rome University of Fine Arts). Attraverso lo studio del butō, danza d'avanguardia giapponese degli anni '60, e del Teatro di ricerca del Novecento, il suo percorso si è focalizzato sul significato del corpo nella nostra epoca e sulle sue potenzialità rivoluzionarie. Numerose sono le sue collaborazioni professionali: ha curato per il MAXXI – Museo Nazionale delle arti del XXI secolo di Roma tre conferenze-spettacolo sulla storia della danza butō nel suo rapporto con la fotografia e l'avanguardia giapponese degli anni Sessanta e, con Akira Kasai, ha collaborato e lavorato su progetti di danza dal 2004 al 2016. È intervenuta sul butō a convegni in Italia, Spagna, Germania, Giappone e Stati Uniti, e scritto per pubblicazioni internazionali e riviste specializzate. Dal 2007 lavora per il canale televisivo La7, dove al momento è una delle autrici del quotidiano di storia e attualità "C'era una volta il Novecento".

IL NOSTRO SISTEMA VOTO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



[Se si vuole democrazia bisogna agire per la democrazia]

Una nuova denuncia pubblica per cercare di liberare una comunità letteralmente oppressa da vecchi e tristi sistemi di potere

Torrevecchia Teatina, 3 giugno 2024. Ancora una settimana di campagna elettorale. La campagna elettorale: quella genuina la fanno i ragazzi impegnati con il proprio nome e cognome, con le proprie promesse di servizio, con i propri mezzi, strumenti e le proprie capacità ed incapacità. La campagna vera: quella triste ed angosciante la fanno i soliti comportamenti oscuri ed illeciti specialmente quella degli ultimi momenti di campagna elettorale sin dentro i seggi [attenti tutti].

Proprio in questi giorni, dunque, si tocca l'apice con azioni nefaste che non conoscono pari; ecco dunque apparire d'improvviso ogni strumento di coercizione ed imposizione messe in funzione dalle solite note ed esperte mani.

Ecco un elenco, sicuramente incompleto, del sistema di controllo: telefonata atipica, passeggiata insolita, visita imprevista, presenza inquietante che riappare, ravvicinamenti ed accostamenti improvvisi, ammiccamenti infantili e surreali, giretti dell'ultima ora con regalie e promesse di vario genere ai più fragili, richiami plateali, linguaggi perforanti,

perfino minacce, obblighi ed imposizioni d'ogni genere di schieramento, presidio ossessivo dei luoghi di flusso fino al dispiegamento di tutte le guarnigioni disponibili nei seggi elettorali per osservare, verificare, studiare, ricordare e contare ogni voto. Presenza ed occhio attento che accompagna l'elettore fino dentro la cabina nel giorno del voto, con facsimili pronti all'occorrenza e con la libera tecnologia: telefonini per la foto di rito che conferma, garantisce e toglie ogni dubbio.

Ecco, dunque, il sistema democratico che tutela la regolare consultazione: c'è poco da aggiungere se non l'ennesimo e stancante richiamo al rispetto delle norme, che sono scritte e chiare per tutti (non per i soliti gruppi amanti dell'illecito, sempre presenti lì davanti, con penna e taccuino senza vergogna alcuna).

Il buon cittadino non dovrebbe restare in silenzio di fronte a questi illeciti, potrebbe anche reagire, e speriamo reagisca prima o poi in qualche modo. Questi in elenco sono illeciti gravemente dannosi per la democrazia, per le libertà e per l'immagine della comunità.

Tutti gli elettori sono ligi all'osservanza delle regole, e questo è chiaro per tutti; però, se un 30-35 % disprezza e diserta l'urna, se un altro 10-15 % disprezza il voto annullandolo, se un altro 20-25 % è sottomesso alle imposizioni con tutte le conseguenze nefaste per i malcapitati, cosa rimane del voto libero, cosa rimane della comunità se non squallore, degrado e vergogna.

Tutto anticipato ovviamente per l'ennesima volta; se si vuole democrazia bisogna agire per la democrazia, altrimenti è solo presa in giro.

Si spera quindi di non assistere ancora al teatrino degli illeciti registrati delle ultime consultazioni vissute. Invitiamo i tutori della Legge e le istituzioni preposte a

liberare la comunità civile dagli illeciti elettorali e soprattutto a liberare i seggi elettorali dalle truppe nemiche della democrazia, liberarle dai tristi presidi per evitare appunto illeciti perpetrati ai danni della legge, della libertà e dei più deboli (anche loro hanno diritto di voto libero).

[Tantissimi i contributi ricevuti sul teatro elettorale 2019]

LA BICIPATTINATA ADRIATICA 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Tante presenze nonostante la pioggia

Roseto degli Abruzzi, 3 giugno 2024. Il 2 giugno si è tenuta la manifestazione, quest'anno alla tredicesima edizione, è nata nel 2011 per sensibilizzare cittadini e istituzioni sulla necessità di una mobilità più sostenibile e per il completamento del tratto Marchigiano-Abruzzese della Ciclovia Adriatica. Tante le criticità rilevate lungo il percorso.

Conclusa la tredicesima edizione della Bici pattinata Adriatica, manifestazione nata quattordici anni fa da un gruppo di appassionati della mobilità ciclistica per portare all'attenzione delle istituzioni le tematiche relative alla mobilità ciclistica.

Centinaia i ciclisti ed i pedalatori intervenuti anche se, causa maltempo, molti hanno percorso solo un tratto dell'itinerario proposto, preferendo tornare indietro con il treno o con gli stessi mezzi, anche per motivi di sicurezza.

L'accoglienza, a Roseto, ha comunque visto decine di ciclisti e pattinatori, accolti dal sindaco Mario Nugnes, fare festa sotto la pioggia battente che non ha spento l'entusiasmo.

La bici pattinata, come ogni anno, ha preso atto dei tanti progressi fatti per il completamento del tratto marchigiano-abruzzese della Ciclovia Adriatica, riscontrato, però, non poche criticità.

“Il percorso – sottolinea la FIAB – non è ancora adatto a tutti, con ampi tratti inaccessibili a pattinatori e ad alcune tipologie di biciclette, causa il fondo sterrato. Parliamo, ad esempio, della ciclabile nella riserva del Borsacchio, del tratto antistante la Torre di Cerrano e del percorso che congiunge il ponte sul Vomano alla ciclabile di Scerne. Inoltre, mancano servizi per i ciclisti e le poche piazzole attrezzate, come quelle realizzate in prossimità del ponte ciclopedonale sul Vomano, sono imbarazzanti per come sono state pensate e realizzate”.

Anche la manutenzione di alcuni tratti e le scelte progettuali ha creato non pochi problemi a ciclisti e pattinatori come *“il fondo colorato in alcune zone, in caso di pioggia, è viscido e favorisce le cadute, e ci sono punti dove le radici degli alberi hanno creato dossi e avvallamenti”.*

Non mancano le eccellenze, come le ampie corsie ciclabili di Tortoreto, Alba Adriatica e parte di Giulianova e Pineto, ben distinte dai percorsi pedonali, mentre in altre zone la promiscuità con i pedoni, che aumenta in estate, rende quasi impossibile l'utilizzo in alcuni periodi.

“Resta, però – dichiara il presidente FIAB Teramo Gianni Di Francesco – ancora molto da fare, in quanto la ciclovia

Adriatica, nel tratto Abruzzese, presenta ancora diverse interruzioni e criticità, e non risulta percorribile da tutti gli utenti in bici o sui pattini, in quanto spesso ha un fondo inadatto o dimensioni inadeguate. Manca, inoltre, a livello regionale, una chiara strategia sulla mobilità ciclistica.”.

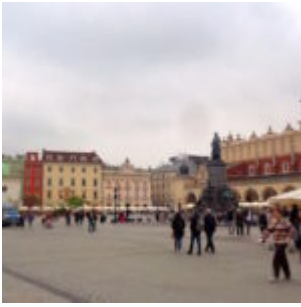
“In generale si nota – conclude FIAB – una mancanza di coordinamento nella realizzazione dell’opera, assenza di segnaletica e di servizi dedicati ai ciclisti, poca attenzione per la piena accessibilità dei percorsi, ed è necessario che l’intero percorso venga rivisto nell’ottica di una uniformità, verso l’alto, dei parametri previsti per le “Ciclovie di rilevanza nazionale, quale è la Ciclovia Adriatica”.

Molte luci, quindi, e qualche ombra, su una infrastruttura che vorrebbe essere un fiore all’occhiello per la Regione Abruzzo, ma che ha ancora bisogno di migliore e di un cambio di mentalità che porti a considerare i percorsi ciclabili strategici per le nostre città .

“È doveroso un grazie a quanti hanno collaborato – conclude FIAB – ai tanti volontari delle numerose associazioni che ci hanno supportato, alle polizie locali e ai Comuni attraversati, in particolare a quello di Rosego che ci ha accolto. L’appuntamento è al prossimo anno, sperando di trovare un percorso perfetto e il ponte sul Tronto finalmente realizzato.”

LA SCUSA DELLA MARATONA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Per tornare a Cracovia

Cracovia, Polonia, 3 giugno 2024. La prima volta che sono stato in Polonia, risale al mese di agosto 2010, ma qualsiasi occasione, mi trova pronto per tornarci. Il luogo di arrivo e partenza per le città che ho visitato in Polonia, è Cracovia, l'antica capitale della Polonia. Oggi la capitale è Varsavia.

Questa volta sono tornato a Cracovia per la MARATONA, dove ha partecipato mio figlio Jacopo, ottenendo il trentanovesimo posto in assoluto su circa settemila iscritti e, con un buon tempo. Io ho fatto il cicerone, per la visita della città, per la gastronomia, per la miniera di sale. Non potevo non andare a Zakopane e Novy Targ per incontrare gli amici Barbara e l'estroso marito Jan, jazzista e liutaio. Al contrario, Jacopo ha preferito andare al campo di concentramento di Auschwitz.

Zakopane, (950 m), è la località di montagna più frequentata in Europa, ed è la capitale dei Monti Tatra, che indicano anche il confine geografico con la Slovacchia. Interessante è l'architettura di questa località, per la realizzazione delle baite ad un solo piano, interamente realizzate in legno ed a tetto spiovente. Il monte Giewont (1909 m), ha la sagoma di un uomo che dorme e ricorda il gigante del Gran Sasso. Questo monte domina Zakopane, con la sua croce alta 16 metri.

Cracovia viene considerata la capitale culturale della Polonia. Il simbolo della città è il Drago del Wawel, che appartiene alla mitologia polacca. La collina di Wawel si trova sopra il fiume Vistola, (Wisła), che è il fiume più lungo della Polonia, (1047 km). Questa collina abitata sin dal VII secolo, divenne nel tardo Medioevo e nel Rinascimento, un

luogo molto significativo per il potere politico e religioso. Fu anche la Residenza dei re di Polonia fino al XVII secolo. In questi anni furono costruiti oltre al castello, anche il Palazzo Reale e la cattedrale del Wawel dei Santi Stanislao e Venceslao. Con Jacopo, raggiungo questo castello, sotto una pioggia battente, osservando ogni cosa dall'esterno, ma in fretta, perché avevamo altri impegni. Siamo andati a scoprire la Cracovia ebraica, nei quartieri di Podgorze e Kazimierz. Questi quartieri sono uniti da un ponte pedonale, molto bello dal punto di vista architettonico (è doppio), arricchito con sculture di equilibristi in bronzo, che si reggono su un filo metallico che dondola, creando la suggestione del circo. L'artista che li ha realizzati è il polacco Jerzy Jotki Kedziora.

È ovvio che abbiamo visitato la Piazza del Mercato (Rynek Główny), il luogo in cui è partita ed arrivata la maratona. È una delle più belle e grandi piazze medievali d'Europa, circondata da splendidi palazzi storici. All'angolo della Piazza del Mercato, c'è la Basilica di Santa Maria. Al suo interno troviamo il più grande altare gotico d'Europa, l'Altare Maggiore, scolpito in legno di cedro, dallo scultore "Veit Stoss", maestro di Norimberga. Ogni ora, dal campanile più alto della Chiesa di Santa Maria, (che veniva impiegata in passato come torre di guardia), viene suonata la celebre Hejnal "chiamata a raccolta". Sempre nella piazza c'è la piccola chiesa di Sant'Adalberto, che occupa l'angolo a sud, databile intorno all'XI secolo. Altra visita irrinunciabile, è Wieliczka – Kopalnia Soli, la più antica miniera di sale, funzionante da 700 anni. L'attività estrattiva è durata fino al 1996, in un complesso di cave sotterranee, dove si contano ben 300 km di corridoi e circa 3.000 caverne. Per arrivare ai tre piani di visita aperti ai turisti, ad una profondità di 140 metri, si scendono 800 gradini in legno a chiocciola, in un incredibile universo sotterraneo.

Abbiamo visto sculture di pregevole fattura artistica, che

raffigurano importanti personaggi della storia della nazione polacca e sia la storia e la tecnica, dell'attività estrattiva nella miniera. Alcune sculture, si specchiano negli oscuri laghetti. Sono state realizzate anche cappelle, come la Cappella di Santa Kinga e la "Cappella della Santa Croce. Ci fermiamo e mi entusiasmo a contemplare il Cenacolo di Leonardo. Arriviamo ad un vasto salone, dal cui soffitto pendono grandi lampadari, sempre realizzati in sale. Alla fine del giro turistico, siamo tornati in superficie, con l'ascensore. Conclusa la visita alla miniera, anche se stanchi, è stato interessante vedere la Torre di Gradazione di Wieliczka. Questa torre, con la sua superficie di 7500 m², è la maggiore struttura di questo tipo nel sud della Polonia. Situata proprio accanto alla Miniera di Sale "Wieliczka", attira i turisti principalmente per motivi di salute e ricreativi.

Un breve accenno alla gastronomia polacca che bisogna provarla, per gradirla:

- l'Oscypek. È un tipico formaggio affumicato a pasta semidura, prodotto con latte di pecora, nel Podhale
- Zurek, minestra di farina di segale acida, accompagnata da uovo sodo e salume a pezzetti
- Pierogi, raviolini quadrati di solito con ripieno di formaggio, ma anche con altre varianti
- Bigos, il piatto più famoso ed antico. È uno stufato di carne, crauti e spezie
- Wadowicka kremówka papieska – il dolce alla crema preferito dal Papa Giovanni Paolo II, che somiglia al millefoglie, composto da due strati di pasta-sfoglia croccante, guarnite da crema pasticcera alla vaniglia.

È stato un viaggio interessante, rilassante, che offre cultura, storia, tradizione, gastronomia e rispetto

dell'ambiente, con i tanti Parchi ben curati. La MARATONA è stata organizzata nei minimi particolari, con soddisfazione di tutti i partecipanti.

Luciano Pellegrini

CAGE: SPADA TEATRALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Edoardo Sferrella si Distingue nel Ruolo di un Leader Samurai sull'Isola Artificiale di Tsukishima

Tsukishima, Giappone, 3 giugno 2024. Edoardo Sferrella, attore di origini abruzzesi, ha impresso il segno a Tsukishima con la sua interpretazione di Uesugi Kagekatsu, leader del clan Yonezawa, nello spettacolo "Cage", dedicato alle gesta del samurai Keiji Maeda. La performance, orchestrata dalla compagnia di spada teatrale Katana-ya Ichi, ha evidenziato le notevoli capacità recitative di Sferrella e il suo profondo rispetto per le tradizioni giapponesi delle arti marziali e del teatro.

Nel ruolo di Uesugi Kagekatsu, Sferrella ha affrontato temi di lealtà, strategia e onore, pilastri della cultura samurai. La sua interpretazione è stata apprezzata per l'autenticità emotiva e la precisione storica, rafforzando la sua reputazione come attore capace di connettere il pubblico con la storia giapponese.

Con esibizioni già realizzate in Europa, America ed Egitto, il desiderio di Sferrella di introdurre la compagnia nel panorama culturale italiano potrebbe arricchire la scena culturale locale e stimolare scambi artistici tra Italia e Giappone:

“Portare i Katana-ya Ichi a Pescara sarebbe un traguardo significativo” – Il suo desiderio di portare questa compagnia, con cui collabora dal 2016, in Abruzzo è volto a ispirare ed educare il pubblico sulla rilevanza delle tradizioni storiche e la loro celebrazione in contesti moderni.

Con il suo contributo a Katana-ya Ichi e la sua passione per le arti performative giapponesi, Edoardo Sferrella dimostra come l'arte possa essere un mezzo efficace per il dialogo interculturale.

RASSEGNA ORGANISTICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Quarta edizione. Chiesa della SS. Annunziata Sulmona 6 – 13 -20 giugno ore 18 ingresso libero

Sulmona, 3 giugno 2024. Dopo un anno di assenza torna a Sulmona la quarta edizione della Rassegna Organistica proposta dalla Camerata Musicale nella preziosa cornice barocca della chiesa del Complesso Monumentale SS. Annunziata. Tre gli appuntamenti, tutti a ingresso libero, per tre giovedì consecutivi, a partire dal 6, 13 e 20 giugno alle ore 18.

Un progetto avviato nel 2018 dal Direttore Artistico Gaetano Di Bacco con l'intento di promuovere presso le nuove generazioni e dare il giusto spazio ad uno strumento importante come l'organo, assente nella stagione dei concerti al Teatro "M.Caniglia". "Abbiamo pensato di offrire un'opportunità al pubblico della Camerata -dice Di Bacco- di poter ascoltare quei capolavori della storia della musica che grandi compositori hanno dedicato all'organo". Apre la rassegna il Duo Alphorn & Organ con Carlo Torlontano (Corno delle Alpi) e Francesco Di Lernia all'Organo.

Giovedì 13 si esibirà all'organo Svetlana Berezhnaya in un programma dal titolo "Passeggiata Francese", la rassegna si conclude giovedì 20 giugno con un'abbinata speciale: Gaetano Di Bacco al sassofono e all'organo Italo Di Cioccio in "Saxorgan Duo" con un ventaglio di proposte di autori dal '600 al '900.

Si parte giovedì 6 giugno con il "Duo Alphorn & Organ" composto da Carlo Torlontano (corno delle Alpi) e dall'organista Francesco Di Lernia. Eseguono brani di autori tra '600 e '900 come: In der Alpen (Traditional), Silent mountains (Bartesch), Sinfonia Pastoritia (A.Zimmermann), B.Pasquini (1637- 1710), G.D'Aquila (1966), B.Galuppi (1706-1785), Arvo Pärt(1935), fino a Tenor di Napoli di Anonimo(sec. XVII-XVIII), per concludere con Sinfonia Pastorella di L. Mozart (1719-1787).

Un concerto dedicato all'universo e i suoi contrasti, suoni che accompagnano in viaggi immaginari; emozioni, sentimenti e moti dell'animo umano di fronte alla magnificenza della natura: sono tutti questi gli elementi che contribuiscono a rendere il concerto del duo Torlontano – Di Lernia un'esperienza unica che, grazie alle sue sonorità, crea atmosfere suggestive evocando memorie del passato e dei paesi lontani.

Il duo Alphorn & Organ si è esibito nell'ambito di rassegne e

festival internazionali come Mitte Europa Festival, Festival Santander, Madeira Organ Festival, Canne al vento Bolzano, Orgel-Akente Wuppertal Historische Stadthalle, Festival 'Organ and' Andorra, Vox Organi, La Vénerie Wiemesmeer, Les Canisius Fribourg, Lahti Organ Festival, Festival Organistico Internazionale di Bari, Ciclo de Música Sacra de Badajoz, Festival Musica Sacra Klagenfurt, Festspelen i Piteå, 'Musica per rinascere' Sant'Anna di Stazzema, Festival "Organo e" Milano, Orgel Plus Leuven, Joroinen Music Festival, Rassegna Organistica Società dei Concerti "B.Barattelli" L'Aquila, eseguendo composizioni originali per Corno delle Alpi di Reiner Bartsch, Anton Zimmerman, Giovanni D'Aquila, Arvo Pärt, Nicola Samale, Leopold Mozart.

Carlo Torlontano si è esibito con il suo Corno delle Alpi in tutto il mondo, per conto delle istituzioni più importanti come la Filarmonica di S. Pietroburgo, Filarmonica di Berlino, Filarmonica di Varsavia, Proms Praga, Mainly Mozart San Diego, Beethovenhalle Bonn, Kuhmo Chamber Festival, Salle Pollak Montréal, Brisbane Festival, Newport Festival, Filarmonica Enescu. Ha eseguito il concerto di L. Mozart in occasione delle celebrazioni degli anniversari della nascita di Amadeus (250°) al Mozarteum di Salisburgo e di Leopold (300°) alla Konzerthalle di Augsburg. È stato il primo interprete della parte originale scritta da Strauss per la scena d'apertura della "Daphné" che ha eseguito all'Opera di Göteborg, al Teatro di Basilea e alla Filarmonica di Berlino. Ha collaborato con prestigiosi direttori d'orchestra, ha partecipato nel 1994 all'incontro del G7 e nel 2003 è stato invitato al "Martha Argerich & Friends". Si è diplomato in corno con il massimo dei voti ed è stato per molti anni il 1° Corno dell'Orchestra della RAI e del Teatro di San Carlo di Napoli. È professore di corno presso il Conservatorio di Pescara.

Francesco Di Lernia ha studiato organo in Italia e in Germania e ha conseguito il Konzertexamen con lode alla Musikhochschule

di Lubecca. Svolge da anni la sua attività artistica nell'ambito dei maggiori festival di tutto il mondo, tra cui Orgelkunst Vienna, Gallus Hall Lubiana, Estate Carinziana, L'Europe & L'Orgue Maastricht, St. Bavo Haarlem, Mushashino Hall Tokyo, Festival Int. di Toledo, International Organ Week di Granada, Organ Week Rio de Janeiro. Ha collaborato, inoltre, con numerosi solisti, gruppi e orchestre, tra cui i Wiener Philharmoniker, la Wiener Akademie, l'OPV ecc. Per Universal ha pubblicato vari volumi, tra cui l'opera completa per tastiera di J.K. Kerll e ha inciso per numerose case discografiche ottenendo riconoscimenti dalla stampa specializzata. Tiene conferenze, corsi e seminari presso importanti accademie ed è membro di commissione in concorsi organistici internazionali.

È professore di organo presso il Conservatorio di Foggia, istituto che ha diretto dal 2011 al 2017.

ALLA PARATA DEL 2 GIUGNO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Castelli: valori che ci guidano nella rinascita appennino centrale

Roma, 3 giugno 2024. *“Il 2 giugno è la Festa che ci riporta ai valori fondanti, e sempre attuali, della nostra comunità nazionale. Gli italiani, uomini e donne, 78 anni fa*

sceglievano la Repubblica, la democrazia. Come ha detto il Presidente Mattarella, quel voto rappresentò una chiamata alla responsabilità, che si rinnova ogni giorno. Perché la democrazia si nutre di partecipazione, consapevolezza e difesa delle libertà. La voglia di rinascita di quei giorni, dopo la tragedia della guerra, sia sempre di stimolo e fonte di ispirazione anche per chi, come me, è chiamato a compiere l'opera di ricostruzione e riparazione dell'Appennino centrale. È stato un onore poter rappresentare in via dei Fori Imperiali le nostre comunità, così duramente colpite dal sisma, e questa giornata non può che accrescere il mio senso di responsabilità e il desiderio di collaborare per dare un nuovo futuro a questi territori". Lo afferma il Commissario Straordinario al sisma 2016, Guido Castelli.

INFIORATA DEL CORPUS DOMINI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Ancora una meraviglia in centro storico con i volontari del Colibrì. Completato nella notte il tappeto che ritrae i volti delle più famose sante della Chiesa

Giulianova, 3 giugno 2024. Il Sindaco Jwan Costantini, il Vicesindaco Lidia Albani ed il Presidente del Consiglio Comunale Matteo Francioni hanno potuto ammirare ieri mattina, ad opera finita, lo straordinario tappeto d'arte e devozione lungo corso Garibaldi. L'Infiorata del Corpus Domini, per la

seconda volta realizzata dal Circolo Colibrì, non ha deluso le aspettative.

I volti delle principali sante della Chiesa, questa mattina, erano pronte ad essere osservate da centinaia di persone, in attesa della processione della serata. Ad Ambra Di Pietro ed Egidio Casati, ai maestri infioratori Barbara Monaco e Gianni Tarli, ai tanti volontari, l'Amministrazione Comunale rinnova il ringraziamento e l'applauso della città.

FRENTANIA IN ARTE 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Premi e attestati di merito speciali alla serata conclusiva

Lanciano, 3 giugno 2024. Il Finissage, che si è svolto sabato 1° giugno presso il Polo Museale Santo Spirito di Lanciano, con la presenza degli esponenti dell'amministrazione comunale patrocinante, il sindaco Filippo Paolini e l'assessore alla cultura Danilo Ranieri, accompagnato dalle prestigiose note della chitarra di Andrea Castelfranato, ha visto la premiazione dei vincitori del Premio d'Arte Contemporanea, uno per ogni categoria in concorso.

Per la pittura Gino Berardi di Montesilvano con "Cocktail & Musica 2".

Per la scultura Simona Rapino, di Lanciano, con "Soffia il

Vento”.

Per l'arte polimaterica, il vastese Davide Ranni con “On the Road”

È stato consegnato il Premio Giuria Giovani, ex aequo, a Franco Secone di Città Sant'Angelo e a Guerino Tentarelli di Roseto Degli Abruzzi, con relative recensioni scritte dagli studenti dei licei Artistico e Classico di Lanciano.

Consegnati anche attestati di merito per “La ricerca creativa e progettuale” alle artiste Alessandra D'Ortona di Paglieta, Carla Di Pardo di Termoli e Carla Trivellone di Montesilvano.

Tutta la sala ha attribuito un doveroso ed emozionante omaggio a Teresa Gileno, artista lancianese prematuramente scomparsa, per la quale il Comitato Artistico Lancianese ha donato alla famiglia una Targa ricordo.

Il Premio Frentania In Arte 2024 per la divulgazione dell'arte e della cultura, è andato al presidente di commissione Roberto Colacioppo, noto fotografo lancianese, al quale è stato riconosciuto “ L'alto valore comunicativo, artistico, sociale e culturale” del suo percorso professionale.

Il Comitato Artistico Lancianese e la curatrice artistica dell'evento Marisa Orsatti ringraziano per l'alta affluenza e riscontro di pubblico.

GASTRONOMIA COME STORIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Bede di Soma - Teofilo Patini

La cucina Tradizionale degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo [Prefazione di F. Cercone pubblicata in *La Cucina tradizionale degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo*, Quaderno N. 1 IPSSAR Roccaraso, Ed. Qualevita, Torre dei Nolfi (AQ) 1993].

(La ricerca, vero e proprio viaggio attraverso la gastronomia tradizionale dei centri situati sugli Altopiani Maggiori d'Abruzzo, è stata condotta nell'anno scolastico 1992-93 dagli studenti e docenti dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso [in foto sotto], sotto l'impulso dell'allora Preside Franco Cercone che ne è autore e curatore.)

di Franco Cercone

Dalle indagini degli studenti, effettuate non in polverosi archivi ma "sul campo", frugando in quella meravigliosa "biblioteca ambulante" che è appunto la memoria dei vecchi, è emerso un interessante

pattern alimentare costituito non solo da tipiche colture cerealicole e dai prodotti caseari ovini e bovini, ma anche dalla sapiente conoscenza di verdure ed erbe di montagna tramandate oralmente di generazione in generazione.

Questo modello alimentare svanirà dopo gli Anni Cinquanta con l'esplosione della cosiddetta "Civiltà dei Consumi" e con il diffondersi dello Snack Bar o del Fast Food, scie luminose della buona stella del turismo di massa che, comunque, costituisce l'unica risorsa dei centri degli Altopiani d'Abruzzo, soprattutto nel periodo invernale.

L'omologazione susseguente alla massiccia "opera di persuasione" effettuata dai mass-media, una volta raggiunto lo

zenith, ha imboccato inesorabilmente una parabola discendente sotto la spinta di diversi e complessi mutamenti socio-economici, come il fenomeno del nativismo, la riscoperta delle proprie "radici", una maggiore coscienza dell'importanza del fattore "alimentazione" per la salute dell'uomo e – dulcis in fundo – della rivalutazione della gastronomia tradizionale.

L'importanza di quest'ultima è stata messa in luce dalla cosiddetta "Dieta Mediterranea", proprio perché ritenuta scientificamente il modello di alimentazione più consono alla sana nutrizione dell'uomo.

Come si diceva in precedenza, la ricerca degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso è stata effettuata in una ristretta anche se particolare area montuosa dell'Appennino Centrale, quella degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo. Appare opportuna pertanto una breve descrizione di questo territorio, riproponendo all'attenzione dei lettori una bella pagina tratta dall'opera di F. Sabatini dal titolo appunto *Gli Altopiani Maggiori d'Abruzzo. Roccaraso-Pescocostanzo* (1970):

«Lasciata Sulmona e la sua ampia e popolosa conca, che si distende come un verde giardino racchiuso in una cerchia di montagne nevose, chi percorre verso sud la Strada Statale 17 dell'Appennino Abruzzese ha davanti a sé il maestoso scenario della Maiella, altissima cordigliera dalla cresta spesso velata di nubi. Ma presto la visuale cambia, non appena la strada – a differenza di un'altra di nuova costruzione che prosegue in quella direzione, verso Cansano e Pescocostanzo – volge a destra imboccando la Valle del Gizio: in questa s'inerpica arditamente e, toccando Pettorano e Roccapia, serpeggia a lungo ora sull'uno ora sull'altro ripido versante, per raggiungere l'arduo valico di Fontanella che apre infine la vista sull'immenso Piano delle Cinque Miglia. È questo il primo e il più suggestivo dei grandi altopiani che proseguendo, si scoprono in verde meravigliosa distesa».

L'ambiente fisico che circonda a mo' di corona i paesi situati su questi Altopiani, cioè Roccapia, Rivisondoli, Roccaraso, Pescocostanzo, Campo di Giove e Cansano, è dominato ad ovest dal monte Genzana ed a sud-est dalla catena della Maiella.

Dalla propaggine occidentale di quest'ultima, la catena del Porrara, si estende in direzione ovest il Piano del Cerreto, che con i suoi 1050 metri costituisce il limite altimetrico più basso rispetto agli altri Altopiani di questa verde regione.

Il graduale declino della pastorizia transumante e l'incremento demografico che si registra ovunque agli inizi del '700 incidono fortemente sulla struttura del territorio. In conseguenza dell'intensificarsi delle colture cerealicole e dell'introduzione della coltivazione della patata, esso si presenta infatti nel primo ventennio del XVIII secolo, e fino ad un'altitudine di 1.350 metri circa, polverizzato in una miriade di piccoli appezzamenti, molti dei quali ricavati dal disboscamento di manti arborei, soprattutto di cerri, donde i toponimi "Cerreto" che residuano numerosi nell'area degli Altopiani Maggiori.

La quantità dei cereali prodotti e destinati insieme alle patate a sfamare interi gruppi familiari, è in stretto rapporto con le precipitazioni atmosferiche, spesso devotamente invocate a maggio e giugno con le cosiddette "Processioni delle Rogazioni".

Né diversa appare la situazione nel campo dell'allevamento. Al di fuori della nobiltà locale, del clero e delle Confraternite, che possiedono armenti calcolati in "morre" (una morra= 350 pecore circa) e condotti con il sistema della transumanza all'inizio dell'autunno, i nuclei familiari più umili posseggono in media alcune pecore o mucche affidate ad un pastore che le conduce al pascolo di mattina e le riporta in serata in paese. D'inverno esse restavano nelle stalle, foraggiate con il fieno raccolto d'estate.

I bovini in particolare, oltre a fornire il latte indispensabile per la famiglia, venivano utilizzati insieme agli equini per l'aratura dei campi, effettuata ancora come scriveva lo storico tedesco A. Steinitzer nel 1909, con "aratri simili a quelli usati dai Sanniti".

V'è poi un modesto ma prezioso allevamento di animali da cortile, fra i quali primeggia il maiale, chiamato la *gráschia de la case* (l'abbondanza della casa), dal quale la famiglia ricava buona parte del fabbisogno di carne necessario per tutto l'anno. Dei suini veniva utilizzata ogni parte e grande importanza assumeva il grasso per la preparazione dello strutto, unico e vero condimento a disposizione un tempo delle popolazioni di montagna.

L'acquisto di pur modeste quantità di olio di oliva era sempre problematico per gente che viveva nell'ambito di una economia pastorale. L'olio di oliva era raro e prezioso. La giornalista e saggista

americana Maud Howe, che soggiorna a Roccaraso nel settembre del 1898, riferisce nella sua opera "*Roma Beata*" (Boston, 1907) che "ogni famiglia a Roccaraso provvede alle proprie necessità, chiede poco ai vicini ed al mondo esterno, eccetto sale, vino ed olio". Ed è straordinario che ancora oggi, per indicare che una persona ha molti soldi, si dice che "*ha la pila*". Infatti nei tempi passati solo i ricchi avevano nelle proprie dimore la "*pila dell'olio d'oliva*", un enorme recipiente di pietra, a forma di parallelepipedo, in cui veniva conservato l'olio d'oliva e che troneggiava in un angolo del fondaco come un Santo nella propria nicchia.

Pertanto per il fabbisogno della famiglia si ricorreva al baratto di merci. Si scambiavano infatti formaggi con olio oppure – e questo era il mezzo più usuale – si "emigrava" per tutto il mese di novembre per lo più nelle campagne del Chietino e del Molise per prestare giornate lavorative durante la raccolta delle olive e si era remunerati con una quantità

pattuita di olio di frantoio.

Vi sono state pertanto particolari “transumanze” non legate soltanto all’attività della pastorizia transumante e che attestano la difficile vita della maggior parte della popolazione degli Altopiani.

Scrivendo infatti nel 1859 il notaio Filippo Destephanis di Pettorano:

«Esuberando le braccia sono obbligati i meschini andar raminghi l’inverno o nell’Agro Romano, o a Terra di Lavoro o alle Puglie, imitando gli armenti, pervero anche in Calabria, dove guadagnando il vitto gli uomini riportano poche monete alla famiglia che per lo più a stenti ha tirato l’invernata».

Non migliore appariva la condizione dei pastori transumanti al saldo dei ricchi proprietari di armenti. Antonio De Nino scriveva nel 1881 che il salario di un pastore era costituito da “trenta ducati l’anno. un *rotolo* di sale (un chilo) e un rotolo d’olio (un litro) al mese ed un filo di pane ogni giorno”.

L’emigrazione stagionale degli uomini i quali – scriveva il De Salis Marschlins nel 1789 – sugli Altopiani “in maggior parte si dedicano all’allevamento delle pecore”, proietta sulla donna una luce di autentica eroicità. A lei spetta arare i campi, improvvisarsi sarta o muratore, far legna in montagna e trasportarla faticosamente a casa sulle spalle, come nel famoso quadro del Patini dal titolo *Bestie da soma* [foto 2] ed in cui l’Artista ha immortalato un gruppo di donne di Roccapia colte in un attimo di riposo, mentre con la legna addosso fanno ritorno in paese. Il momento più difficile per la donna, data l’assenza del marito per molti mesi o addirittura per anni, perché era emigrato negli U.S.A., è quello di nutrire sé stessa e la prole in un particolare momento dell’anno coincidente con l’esaurimento delle scorte alimentari e l’inizio del nuovo ciclo produttivo dei campi.

In questo periodo, tristemente noto come la *costa di maggio*, la sopravvivenza era legata a pochissimi sacchi di patate, di farina di granturco o di orzo rimasti ed alle residue parti di maiale tesoreggiate durante il rigido inverno. I pochi cereali superstiti, soprattutto ceci, fagioli e lenticchie, venivano cotti insieme e degustati a minestra.

Questa è appunto l'origine del tipico piatto denominato le *Virtù*, che si usa preparare in molti paesi abruzzesi a fini propiziatori nel giorno del primo maggio. Abbiamo un'autorevole testimonianza al riguardo che conferma la difficile vita delle nostre popolazioni. Sottolinea la scrittrice americana Maud Howe che soggiorna, come si è detto, a Roccaraso nel 1898:

«Dall'autunno, quando i pochi vegetali verdi che si coltivano vengono consumati, fino a quando essi maturano di nuovo nell'estate seguente, la gente vive di polenta, fatta con farina di granturco, di *macaroni*, di patate, di piselli secchi e di formaggio di pecora».

Anche i resoconti dei Viaggiatori stranieri della fine del XVIII secolo sono assai illuminanti al riguardo. Il De Salis Marschlins per esempio, ci dice che a Roccapia si produceva "poco grano" e che

sul Piano delle Cinque Miglia, oltre alle patate, "si produce poca quantità di orzo e avena", mentre "Roccaraso, paesello sospeso ad una roccia, ha solo pochi campi di grano e numerosissimi armenti di

pecore e suini".

La farina di grano era dunque preziosa per la famiglia e destinata per la maggior parte alla preparazione del pane, cotto nei forni a legna. Più facile era l'approvvigionamento della farina gialla; sia impastata e cotta al camino sotto il coppo, che preparata per la polenta, essa costituiva il nutrimento base giornaliero ed una necessaria alternativa per

prolungare le scorte di farina bianca.

La polenta in particolare era condita in bianco con lo strutto disciolto e pecorino grattugiato oppure con l'aggiunta di cavoli lessi e soffritti in padella. Cavoli e broccoletti sono verdure assai utilizzate perché prosperano ad altitudini superiori anche ai 1200 m. e pertanto vengono coltivate nei piccoli orti adiacenti alle abitazioni o nelle immediate vicinanze dei centri abitati. In qualche ricorrenza speciale la polenta veniva insaporita da salsicce o costolette di maiale conservate – dopo essere state soffritte e coperte interamente dallo strutto – nelle cosiddette *composte*, cioè recipienti di coccio abbastanza capienti ed adatti anche alla cottura dei legumi al camino.

Come condimento era utilizzata con parsimonia la conserva di pomodoro, perché essa era costosa e si acquistava ad etti in angusti negozietti allorché volgeva alla fine la provvista fatta in casa nel mese di settembre. Scrive infatti la Howe in data 28 settembre 1898:

«Per ogni dove le donne erano occupate a Roccaraso a fare conserva di pomodoro. Nella parte esterna delle finestre di quasi ogni casa vi erano spianatoi di legno, pieni di succhi di pomodoro che evaporavano al sole».

Era dunque sconosciuta la tecnica di conservazione di succo di pomodoro "a bagnomaria", oggi assai in uso e rivelatasi di grande importanza per l'economia familiare.

Talvolta essa era addirittura irreperibile nel periodo invernale, quando la neve cadeva copiosa ed isolava per molti giorni i centri dell'Altopiano. I piccoli negozi di generi alimentari non erano di solito in grado di poter effettuare grosse provviste di derrate alimentari e le scorte avvenivano "a singhiozzi", conseguenza questa anche della limitata circolazione monetaria.

Un salto di qualità in fatto di rifornimenti si verifica

tuttavia con l'apertura al traffico, nel 1897, del tratto ferroviario Cansano-Roccaraso-Castel di Sangro-Isernia, una data "storica" questa che segna l'inizio dell'attività turistica su tutto l'Altopiano e che ben presto si trasformerà in vera e propria "industria".

Facevano parte altresì della costante alimentazione quotidiana, soprattutto in inverno, in special modo le aringhe affumicate ed il baccalà, un tempo acquistabile a modico prezzo, mentre oggi come è noto, il merluzzo salato ha superato in fatto di prezzo la stessa carne di vitello. Le aringhe venivano cotte sotto la brace avvolte in pezzi di carta "gialla" bagnata (che in tal modo "assorbiva" il sale), spinare e condite con aglio, olio e prezzemolo. Emanavano la massima fragranza con tale condimento sopra le fette di pane casareccio appena sfornato.

Si è parlato in precedenza della cosiddetta costa di maggio, espressione diventata tristemente proverbiale per indicare un momento critico dell'anno in cui le provviste alimentari erano ormai in fase di esaurimento. In questo periodo la neve si è già sciolta sui prati e l'occhio esperto della donna è in grado di riconoscere diversi tipi di erbe commestibili che, consumate fresche o bollite, sono in grado di offrire un ulteriore contributo all'alimentazione quotidiana della famiglia.

Ma quali sono queste erbe per lo più ricche di ferro e generalmente indicate con il termine dialettale "*foje*"?

Elenchiamo qui appresso quelle più apprezzate per il potere nutritivo ed al nome dialettale aggiungiamo, quando è possibile, anche la loro designazione scientifica e l'uso abituale in cucina:

° *Carducci* (o "*papagnóle*):

cardi freschi colti nel periodo primaverile; la parte tenera del torso può essere degustata in brodo con uova e pecorino.

° *Cicoria selvatica*:

è mangiata cruda in insalata oppure lessa in acqua salata e condita con olio e limone; viene anche ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino.

° *Cicorietta di Salle* (“*Taràxacum glaciale*”):

termine dialettale: *rùscja*. Erba con foglie basali a forma di rosetta e molto aderenti al suolo. Cresce in alta montagna all'incirca dai 1500 m. in sopra nel periodo estivo. Ottima se mangiata sia cruda in

insalata che bollita e ripassata in padella con olio, aglio e peperoncino.

° *Cascigni* (o “*crepigni*”):

appartengono alla famiglia del *sonchus oleraceus*. Possono essere mangiati crudi in insalata (utilizzando le foglie più tenere) e conditi con olio, sale ed aceto, oppure lessati in acqua salata. In tal caso si condiscono con olio e limone oppure vengono ripassati in padella con olio, aglio e peperoncino, eventualmente con l'aggiunta di fagioli lessati a parte. Di particolare bontà risulta l'acqua in cui i *cascigni* sono stati bolliti. Il brodo, servito in tazze a mo' di consommé, viene condito con olio, limone e pecorino grattugiato. L'uso del parmigiano al posto del pecorino rappresenta una “variante” diffusasi in tempi recenti. Il brodo di *cascigni*, condito nel modo descritto, è ritenuto il miglior rimedio contro il mal di pancia.

° *Ruchetta selvatica*:

ritenuta di grande potere energetico, viene mangiata solo cruda, condita con olio e scaglie di pecorino secco.

° *Ortica*:

si utilizzano solo le cime tenere che vengono lessate in acqua

salata e ripassate in padella con guanciale, olio e peperoncino. Costituiscono in tal modo un'ottima salsa con cui condire "penne" o "rigatoni".

° *Vitalba*:

ottima nel mese di giugno; dopo essere stata lessata in acqua salata, può essere condita con olio e limone oppure cotta con le uova a frittata.

° *Órapi*:

verdura di eccezionale bontà e potere nutritivo che cresce alla fine della primavera negli stazzi di montagna. Gli *órapi* vengono lessati in acqua salata e conditi con olio e limone oppure ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino. In tal caso costituiscono un'ottima salsa con pasta di grosso formato. Gli *órapi* vengono dai "buongustai" ripassati con olio, aglio e peperoncino in padella assieme ai fagioli lessati a parte. Il "piatto" è servito con bruschetta.

° *Cipolle selvatiche*, termine dialettale: "*ciaciavítte*":

se sbollentate in aceto costituiscono un ottimo contorno con carne di maiale e salsicce. Possono essere conservate in barattolo con la stessa acqua oppure sott'olio.

° *Cipolle*:

vengono cotte al coppo sotto la brace e condite con sale e olio, talvolta accompagnate da spicchi di patate aggraziate da foglie di rosmarino. Le "cipolle cotte al coppo" risultano appetitose se farcite con tonno sott'olio o salsiccia.

° *Funghi*:

nell'alimentazione quotidiana del periodo primavera-autunno va sottolineato il costante uso di funghi, per lo più prataioli, che spontaneamente e copiosi crescevano su tutto il territorio. Il fungo era la sostanza più povera che madre

natura potesse offrire alla gente per calmare i morsi della fame. Sicché ancora oggi, a mo' di proverbio, si sente ripetere dai vecchi il detto: *“le nozze non si fanno con i funghi”*.

Accanto alle erbe di campo vanno annoverate, nel periodo tra la tarda primavera e l'autunno, quelle tipiche di stagione coltivate negli orti oppure acquistate dai rivenditori ambulanti che provenivano da valle su traballanti carretti. La testimonianza della Howe è precisa al riguardo: a Roccaraso, Rivisondoli e Pescocostanzo non esistevano negozi di frutta e verdura; queste venivano dunque consumate fresche, a differenza dei nostri giorni in cui le tecniche di coltivazione in serra ed il traffico commerciale aereo hanno annullato il regolare susseguirsi dei prodotti agricoli nelle varie stagioni.

Nei tempi passati inoltre erano sconosciuti gli attuali metodi di conservazione degli ortaggi con la “tecnica del freddo”. Provviste di melanzane, zucchine e peperoni venivano tuttavia effettuate nel primo periodo autunnale (quando appunto tali ortaggi presentano la loro migliore bontà) mediante la bollitura in aceto, metodo questo assai efficace per la conservazione dei prodotti ed adottato da sempre anche a livello industriale.

Va spesa infine una parola anche per il vino. Fino all'immediato periodo successivo al secondo conflitto mondiale la conservazione del prezioso ed energetico liquido era affidata alla “cottura”, perché i contadini produttori non potevano permettersi il lusso di correre il pericolo che esso si guastasse e si trasformasse in aceto, vanificando così il duro lavoro condotto nelle vigne per quasi nove mesi l'anno. La Howe, la scrittrice americana di cui abbiamo spesso parlato e che ci ha lasciato importanti notizie sulla Roccaraso fine ottocento, riferisce che “l'orribile vino cotto” era contenuto in “otri di pelle” sistemati sopra muli e condotti in giro per il paese dai contadini che provenivano “da valle” per

venderlo. Il “vino cotto” era ritenuto comunque preferibile a quello contenente il bisolfito, sostanza chimica preposta alla conservazione del vino ma ritenuta giustamente nociva alla salute.

Le ricette qui “riscoperte” dagli studenti dell’Alberghiero, che sottoponiamo all’attenzione dei lettori e soprattutto degli Operatori turistici locali, appartengono alla speciale gastronomia dei “giorni di festa”. Per la loro originalità e la particolare rielaborazione cui sono state sottoposte attraverso il tempo, esse meritano non solo di essere conosciute ma anche di essere reinserite nel mosaico della cucina regionale con benèfici influssi sul movimento turistico.

Il primo piatto nelle ricorrenze festive di carattere religioso era costituito nei centri degli Altopiani quasi sempre dai *maccheroni alla chitarra*, ottenuti con impasto di farina e uova. La sfoglia, resa sottile al punto giusto, viene tagliata a pezzi (grandi rettangoli) e passata col matterello sulla “chitarra”. Sono tuttora apprezzate anche le tagliatelle, che si preparano avvolgendo sulla spianatoia due o tre volte la sfoglia, tagliata a mano con il coltello.

I maccheroni invece, acquistati “*sfusi*” al negozio di “generi alimentari e diversi”, costituivano di solito il primo piatto dei giorni festivi del “ciclo dell’uomo” e nel “ciclo dell’anno”, soprattutto in occasione di matrimoni e della festa per l’uccisione del maiale, che avveniva per lo più il 17 gennaio.

Se le *sagne*, ottenute ammassando acqua e farina, costituivano il piatto giornaliero della famiglia, i maccheroni, specie i “bucatini”, rappresentavano una vera leccornia che poteva essere degustata, dato il prezzo elevato di questo prodotto, in poche occasioni durante l’anno.

Tuttora le persone anziane chiamano i *bucatini* la “*pasta delle nozze*” ed è significativo il fatto che ancora oggi le persone

invitate ad un matrimonio vengano apostrofate con l'espressione: "*uòje so meccherùne!*", dal "sapore" prettamente proverbiale.

Per quanto concerne i secondi piatti, va sottolineato che la carne di vitello si mangiava in rare occasioni; per la preparazione del ragù si utilizzava la carne di pecora o di castrato e per il brodo quella di gallina. I tagliolini all'uovo in brodo venivano resi più saporiti con le *rigaglie* (interiora) soffritte e duole constatare come oggi sia del tutto scomparso dai menù dei ristoranti il brodo di gallina preparato in siffatto modo.

Fra gli altri piatti tradizionali del passato che vanno riscoperti e inseriti nei menu dei ristoranti segnaliamo i "*Torcinelli*", le "*Pallottole cacio e uova*", i "*Carducci*", i "*Cavatièlle*", la "*Scarsella*", la "*Muscischia*", gli "*Abbutarièlle*".

Vogliamo concludere questa breve ma necessaria introduzione con l'augurio che soprattutto gli operatori gastronomici sappiano rinverdire una cucina locale ormai "stantia" con le ricette raccolte dagli studenti dell'Alberghiero di Roccaraso, per la cui preparazione si rimanda alle pagine seguenti della pubblicazione.

Questo rinnovamento è ulteriormente favorito dalla recente scoperta del tartufo bianco lungo il medio corso del Sangro e nei territori limitrofi. Il sapiente impiego del prezioso tubero nelle antiche ricette

può conferire a queste ultime nuovi ed interessanti sapori, dando luogo a delle "varianti" che arricchiranno di molto la gamma dei "piatti" offerti ad una clientela sempre più esigente.

Gli studenti dell'Alberghiero possono sentirsi dunque soddisfatti per il lavoro svolto. Attraverso la gastronomia essi hanno ricostruito un interessante capitolo di

quell'affascinante poema che è appunto

la storia delle genti degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo.

Franco Cercone

Elenco delle ricette dei "piatti riscoperti", pubblicate nel volume con l'indicazione dei paesi di provenienza, Centri degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo:

Roccaraso: *Carducci e uova; Testicoli di vitello alla griglia; Cazzarièglie e foje; La Colostràta.*

Pietransieri: *Cavatielle; Orapi e fagioli; Polenta alla spianatoia.*

Pescocostanzo: *Gnocchetti alici e broccoletti; Verza patate e fagioli; Maccherune a la chitarra col ragù di castrato; La Scarsella.*

Rivisondoli: *Agnello in brodetto; Patate fagioli e cotiche; Pecura al cotturo.*

Roccapia: *Baccalà e patate; Carrarellitte de grandìnie; Frescarièglie e fagioli.*

Campo di Giove: *Palluttèlle cacio e uova; La muscischia di capra; Il Pappòne; Zuppa verza con osso di prosciutto.*

Cansano: *Torcinelli; Sagne ceci e baccalà.*

Castel di Sangro: *Abbuttarièlle; Trippa e patate.*

LA CUCINA TRADIZIONALE degli ALTOPIANI MAGGIORI d'ABRUZZO

1993



VITE X LA VITA. DONAZIONE E TRAPIANTO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Chiusura Convegno internazionale a Palazzo d'Avalos, sabato 1° giugno 2024

Vasto, 2 giugno 2024. Dal 2013 più di un milione di italiani ha ricevuto un trapianto, con una media di un intervento ogni 2 ore e mezza. L'anno scorso il Centro nazionale trapianti di Roma ha compiuto 10 anni. Operativo h24, coordina i prelievi e assegna secondo criteri d'urgenza organi e tessuti da destinare in tutt'Italia, tentando di assottigliare liste d'attesa che oggi registrano 8mila persone speranzose di tornare a vivere. Ogni regione, tranne Molise e Val d'Aosta, ha una sede locale. In Abruzzo si trova nell'ospedale San Salvatore dell'Aquila e opera in convenzione con il Policlinico Gemelli di Roma.

Il capoluogo abruzzese vanta un importante primato nazionale, cioè quello di aver avuto nel 1966 la prima donatrice vivente di rene che ha permesso a una giovane donna di ricevere il primo trapianto di quest'organo effettuato a Roma. A ricordarlo è stato il prof. Francesco Pisani dell'Università aquilana, moderatore della prima parte del convegno, al quale ha fatto eco Daniela Maccarone, attuale responsabile del Centro Trapianti Abruzzo-Molise che ha illustrato il sistema di funzionamento della Rete nazionale "Donazione e trapianti", sottolineando come tutto parte da un "Sì" del donatore con la firma del consenso informato.

Intervenendo nel dibattito Francesca Leonardis del Policlinico Tor Vergata di Roma, dopo aver precisato che il trapianto rientra tra i livelli essenziali di assistenza (LEA), ha informato il folto pubblico presente in sala che nelle liste d'attesa di trapianti, ci sono più uomini che donne, al 50 %

tra i 40-60 anni e che la restante parte è diviso tra bambini e anziani, molti dei quali in attesa di un trapianto multiorgano.

Sui dubbi che ancora permangono attorno ai trapianti, si è soffermata invece Anna Teresa Mazzeo, docente e direttore dell'UOC di Anestesia dell'Azienda ospedaliera universitaria Policlinico "Gaetano Martino" di Messina, la quale ha affermato che ai familiari che si trovano a dover decidere in fretta se donare gli organi del proprio caro, bisogna far sapere che esistono regole (Criteri di Harvard), uguali e ferree in tutto il mondo per diagnosticare la morte cerebrale, stabilite nel nostro Paese dalla legge n. 578 del 1993.

Fabio Vistoli, direttore UOC Chirurgia generale e trapianti dell'Università degli studi di L'Aquila si è concentrato sul trapianto di rene in Abruzzo da donatore deceduto e da quello in vita. Ha reso noto che oltre 200 persone aspettano un trapianto in regione. La donazione a cuore fermo non è ancora attivata nella nostra regione e la mortalità di coloro che aspettano un trapianto si attesta al 2%. Roberto Cacciola, docente di Chirurgia generale e Trapianti dell'Università di Messina, ha ricordato il primo prelievo di rene avvenuto per via laparoscopica nel 1995 da un donatore vivente rilevando che c'è una carenza cronica di quest'organo, in quanto l'incompatibilità per gruppo sanguigno rappresenta una delle principali barriere al trapianto.

In videocollegamento è poi intervenuto Duilio Pagano, professore associato all'Università di Pittsburgh (USA), e chirurgo di trapianti di fegato negli istituti IRCCS-ISMETT-UPCM di Palermo, il quale ha sottolineato la necessità di incrementare i prelievi da donatore vivente. Esistono oggi procedure chirurgiche sempre più sofisticate, come la laparoscopia e la robotica che rendono l'operazione più sicura. La mortalità dei pazienti in lista d'attesa si attesta al 5,1%. Nel 2022, in Toscana, un evento straordinario senza precedenti al mondo: un trapianto di fegato donato da una

donna deceduta all'età di 100 anni.

Il rapporto con i pazienti e l'aspetto umano nella terapia post trapianto sono stati invece i temi principali della relazione di Luca Toti, professore UOC di Chirurgia epatobiliare e trapianti del Policlinico Tor Vergata di Roma, nonché "salvatore" del giovane attore Filippo Laganà, protagonista di "Amici per la pelle" (2022) prodotto da Rai Cinema con la regia di Pierluigi Di Lallo, che racconta proprio l'esperienza vissuta di trapianto di fegato.

La seconda sessione della mattinata è stata moderata dai dottori Ornella Bastonno e Antonio Spadaccini di Vasto e dall'ematologo Luigi Dell'Orso del Centro regionale trapianti dell'Aquila. Ad aprirla sono stati Cristian D'Ovidio, docente di Medicina legale all'UdA di Chieti-Pescara, e l'avvocato Arnaldo Tascione, i quali si sono soffermati sugli aspetti legislativi relativi alla donazione della salma ai fini della ricerca scientifica e al trapianto d'organi, con particolare riferimento alle innovazioni previste dalla legge 10 del 2020, figlia dell'era Covid.

Le problematiche connesse alla donazione del sangue sono state infine illustrate da Pasquale Colamartino, coordinatore Servizi trasfusionali della Commissione Salute presso la Conferenza delle Regioni, il quale ha dato un quadro confortante della situazione nazionale in materia, che si può riassumere con queste cifre: tre milioni di donazioni di sangue, circa 5 donatori ogni 100 abitanti (più di un milione e mezzo); 1750 persone circa che ogni giorno hanno accesso alle trasfusioni. Con alcuni problemi insorti di recente: invecchiamento della popolazione, aumento delle malattie croniche, inquinamento, zoonosi, colture intensive e deforestazione.

Maura Faraci, direttore dell'UO Cellule staminali emopoietiche – Istituto "G. Gaslini" di Genova, ha quindi illustrato il trapianto di midollo osseo, con un occhio di riguardo ai

piccoli pazienti, sostenendo come in età pediatrica si preferisce la donazione da parte dei genitori o di familiari compatibili.

È stata poi la volta di Giuseppina Gallo, che ha portato la sua testimonianza di direttore anestesista-rianimatore dell'ospedale di Vasto, a cui spetta occuparsi del prelievo-trattamento degli organi e della gestione del trapianto stesso, e quindi del dirigente Antonino D'Ercole, coordinatore trapianti del San Pio, il quale ha mostrato gli aspetti tecnici relativi al prelievo, trasporto e consegna dell'organo che deve avvenire entro 12, massimo 24 ore. All'interessante dibattito sugli aspetti tecnici e giuridici relativi alla donazione ed al trapianto ha fatto seguito nel pomeriggio la premiazione dei lavori eseguiti dagli studenti dei quattro istituti scolastici che hanno partecipato al bando annesso al convegno.

La consegna dei diplomi e delle menzioni speciali è stata affidata ai docenti Rosa Lo Sasso e Orlando Raspa, coadiuvati da Loredana Lammanda (Loredana Eventi) che ha curato l'allestimento e gli aspetti tecnico-organizzativi del convegno. A seguire le testimonianze toccanti di Angelo Fabrizio, Davide Donini, Adamo De Michele e Clemente Fusco che hanno ricevuto un trapianto d'organi e di Francesca Naglieri, figlia del donatore Gino.

Tra gli applausi dei presenti e con un "arrivederci al prossimo anno per fare di Vasto la città capofila in Abruzzo della campagna di promozione della donazione di organi", pronunziato dalla professoressa Iolanda Russo Menna e dall'avvocato Giuseppe Tagliente, ideatori e promotori dell'evento, il convegno ha chiuso i battenti lasciando una platea più informata con la consapevolezza del grande atto d'amore che la donazione rappresenta.

L'associazione "San Michele" e il Comitato organizzatore ringraziano:

- Vini del Golfo "Terre del Tosone";
 - Gli sponsor;
 - Avis, Admo, Aido e Croce Rossa Italiana;
 - Polo Liceale Mattioli e Pantini Pudente, Itset Palizzi, Istituto comprensivo 1 Vasto;
 - Le hostess Sofia, Sara, Angela e Fabiola;
 - Massimo Molino e Pino Rosini, fotografia;
 - Andrea Pelusi, impianto tecnico e digitale;
 - Rossana Pagliaroli, ufficio stampa.
-

IN RICORDO DI ALFREDO SALERNO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



terza edizione del Memorial

Villa Santa Maria, 2 giugno 2024. In ricordo di Alfredo Salerno domani 3 giugno, alle ore 10, allo stadio San Francesco Caracciolo di Villa Santa Maria un evento che vuole ricordare il sindaco di Fallo scomparso nel 2021. L'evento prevede una serie di attività ludico motorie che coinvolgono gli alunni della scuola secondaria di primo grado degli istituti di Villa Santa Maria, Pizzoferrato e Quadri.

La manifestazione sportiva è promossa dall'associazione Il Treno dell'amicizia, con la collaborazione dell'istituto comprensivo "Benedetto Croce" di Quadri e del Comune di Villa Santa Maria.

Parteciperanno, in qualità di ospiti, i sindaci del territorio e un rappresentante dell'Anci (Associazione nazionale comuni italiani).

L'EUCARISTIA E I PARTICOLARI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



di Rocco D'Ambrosio*

Cercasiunfine.it, 2 giugno 2024. Il Vangelo odierno: Il primo giorno degli Àzzimi, quando si immolava la Pasqua, i discepoli dissero a Gesù: *«Dove vuoi che andiamo a preparare, perché tu possa mangiare la Pasqua?»*

Allora mandò due dei suoi discepoli, dicendo loro: *«Andate in città e vi verrà incontro un uomo con una brocca d'acqua; seguitelo. Là dove entrerà, dite al padrone di casa: "Il Maestro dice: Dov'è la mia stanza, in cui io possa mangiare la Pasqua con i miei discepoli?"*

Egli vi mostrerà al piano superiore una grande sala, arredata e già pronta; lì preparate la cena per noi».

I discepoli andarono e, entrati in città, trovarono come aveva detto loro e prepararono la Pasqua.

Mentre mangiavano, prese il pane e recitò la benedizione, lo spezzò e lo diede loro, dicendo: *«Prendete, questo è il mio corpo»*. Poi prese un calice e rese grazie, lo diede loro e ne bevvero tutti. E disse loro: *«Questo è il mio sangue dell'alleanza, che è versato per molti. In verità io vi dico che non berrò mai più del frutto della vite fino al giorno in cui lo berrò nuovo, nel regno di Dio»*.

Dopo aver cantato l'inno, uscirono verso il monte degli Ulivi (Mc 14, 12-26 – Corpus Domini).

Quello della prima cena eucaristica è un evento preparato sin nei minimi particolari. *“Il buon Dio è nei dettagli”* scriveva Flaubert. E come non ricordarsi di ciò quando si riflette sui particolari di questo brano?

“Andate in città e vi verrà incontro un uomo con una brocca d'acqua; seguitelo. Là dove entrerà, dite al padrone di casa: “Il Maestro dice: Dov'è la mia stanza, in cui io possa mangiare la Pasqua con i miei discepoli?”

Egli vi mostrerà al piano superiore una grande sala, arredata e già pronta; lì preparate la cena per noi”. Il brano sembra essere una sceneggiatura in cui il regista – il buon Dio dei dettagli – ha scritto tutto e ha già contattato tutti perché la Cena sia secondo il suo volere, *“come Dio comanda”*.

Ma cosa sono i particolari? Perché sono così importanti? Essi rivelano aspetti importanti, ma non evidenti, oppure confermano quelli evidenti, in altri modi. Del resto, quante volte nella vita del cuore, come della mente, è stato un particolare ad aprirci nuove relazioni e conoscenze. Ci vuole un cuore vigile e una mente attenta per riconoscerli e saper leggerli. Ci vuole molto allenamento. Tutti elementi non molto comuni in una società che corre, inonda i canali di parole, spesso chiacchiere, immagini e suoni e così via. In questo

marasma, spesso, i particolari sfuggono, nel mondo come nelle relazioni quotidiane, nella natura come nei grandi processi sociali e politici. Comunque, bisogna allenarsi a non perdere o trascurare i particolari. Sempre. Chi è saggio, direbbero gli inglesi, *"he/she doesn't miss a trick"* – non gli sfugge niente!

Sono (anche) i particolari che ci portano a meditare più profondamente la ricchezza dell'Eucaristia, affinché possiamo *"diventare quello che riceviamo"*, cioè il corpo di Cristo, come insegna Agostino. Temo alcune volte che intorno all'Eucaristia si siano addensate nubi fanatiche: ritorno al latino, riti pomposi, canti più per un concerto che per un coinvolgimento dell'assemblea, atteggiamenti più da TV che da comunità che celebra il Risorto presente in mezzo a noi, ritualismo e rubricismo esasperati. Oppure persistono, all'opposto, sciatteria, superficialità, poco coinvolgimento, mancanza di rispetto delle regole universali e locali.

La virtù sta ancora nel mezzo, come diceva Aristotele, e ciò vale anche per come celebriamo la messa. È interessante notare che si parla poco della devozione del celebrante e dell'assemblea nella partecipazione alla messa. Eppure, essa ha molto a che fare con quella virtù celebrativa, che sta nel mezzo, perché l'attenzione al rito (e alle sue regole) devono essere sempre e comunque aiuto per entrare in comunione con Dio. La devozione, infatti, è fatta di corpo, cuore e mente protesi all'incontro con il Signore.

La prima cena eucaristica fu preparata nei particolari e Dio si rivelò nei particolari. Fu semplice e intensa, intima e profonda, autenticamente devota.

Sono così le nostre Eucaristie?

Le prepariamo nei particolari?

Ricerchiamo in esse i particolari che ci portano a Dio oppure ci aspettiamo qualcosa di hollywoodiano di vento, terremoti e

fuochi?

“Il buon Dio è nei dettagli”.

È in molti dettagli dell'Eucaristia, della mia vita, della vita del mondo. È. Ci sta.

*[presbitero, docente di filosofia politica, Pontificia Università Gregoriana, Roma; presidente di Cercasi un fine APS]

L'Eucaristia e i particolari, di Rocco D'Ambrosio

CANZONI PER L'ESTATE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Salotto Culturale CRP 2024

Teramo, 2 giugno 2024. Mercoledì 5 Giugno 2024, alle ore 18:15, presso la Sala Annunziata di via Nicola Palma 31 di Teramo, in occasione dei mercoledì culturali organizzati dal Centro di Ricerche Personaliste (patrocinio MIC, Provincia di Teramo e Fondazione Tercas) la conclusione del primo ciclo del 2024 con le *Canzoni per l'estate*, concerto del Coro *I Sempreverdi Singers*, Direttore M° Maria Concetta Di Biase.

Introduce Margherita Di Francesco, presidente del coro. I

cantori sempreverdi saluteranno gli amici della Sala e quanti vorranno intervenire eseguendo i brani più significativi del proprio repertorio di musica leggera del secolo scorso, con incursioni nel folk e nella musica da film.

I Sempreverdi Singers, coro nato nella Sala di Lettura nel 2015 per iniziativa di dilettanti appassionati di canto corale, nel corso degli anni hanno riscosso plauso e gradimento da parte degli ascoltatori per la particolarità del repertorio, per la cura delle esecuzioni e per la professionalità del M° Maria Concetta Di Biase che li dirige con grande competenza, con passione e ... tanta pazienza.

I CONCERTI DI EUTERPE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Al via la XXVIII edizione della rassegna di musica antica

L'Aquila, 2 giugno 2024. Torna una delle manifestazioni più attese per gli amanti della musica antica: la XXVIII edizione della Rassegna di musica antica "I Concerti di Euterpe". Nata all'Aquila nel 1997 per iniziativa dell'Associazione Musicale "Le Cantrici di Euterpe", ha conquistato un posto di rilievo nel panorama musicale nazionale, grazie alla partecipazione di celebri musicisti ed ensemble specializzati nei repertori medievale, rinascimentale e barocco.

La manifestazione organizzata dall'Associazione Musicale

AQUILA ALTERA e dall'Associazione Musicale "LE CANTRICI DI EUTERPE", presenterà sette appuntamenti imperdibili. L'inaugurazione sarà lunedì 10 giugno alle ore 18.30 all'Aquila presso la splendida sala rinascimentale di Palazzo Alfieri, in via Fortebraccio (Istituto Santa Maria degli Angeli). La serata, dal titolo "CONVERSANDO DI MUSICA", vedrà Maria Antonietta Cignitti, musicista direttrice artistica de Le Cantrici di Euterpe e Valentina Panzanaro, ricercatrice e docente a contratto presso il Dipartimento di Scienze Umane dell'Università degli Studi dell'Aquila, dialogare con Marta Vittorini, direttore dell'Archivio di Stato dell'Aquila, in merito i loro studi sulla storia e l'attività dello storico Teatro San Salvatore dell'Aquila, dalla sua fondazione alla chiusura, in un incontro dal significante titolo: "L'ampio e superbo teatro. Storia del teatro San Salvatore dell'Aquila tra musica e prosa".

La rassegna continuerà fino ad agosto, portando la musica antica nei borghi più affascinanti dell'Abruzzo, tra cui Barete, Barisciano, Calascio, Ocre, Salle, in provincia di Pescara, e Santo Stefano di Sessanio. In questi incantevoli luoghi, il pubblico potrà immergersi in sonorità che spaziano dal Medioevo all'Ottocento, eseguite con fedeli copie di strumenti storici, offrendo un viaggio musicale unico nel suo genere. I protagonisti dell'edizione 2024: Le Cantrici di Euterpe, Maria Antonietta Cignitti, Valentina Panzanaro, Marta Vittorini, Giuseppe Tomei, Angelo De Nicola, Luca Serani, Dulcedo Ardens, Antonio Pro, Gabriele Pro, Amalia e Marco Ottone, Aquila Altera.

Ecco il calendario completo:

L'Aquila – lunedì 10 giugno ore 18.30

Sala Rinascimentale – Palazzo Alfieri

CONVERSANDO DI MUSICA

L'AMPIO

E

SUPERBO

TEATRO

Storia del teatro San Salvatore dell'Aquila
tra Musica e Prosa

Maria Antonietta Cignitti

Valentina Panzanaro

conversano con

Marta Vittorini

Calascio (AQ) – sabato 13 luglio ore 19

Chiesa di San Leonardo

SENTO CHE 'L CUOR ME MANCA

Maria Antonietta Cignitti, soprano

Gabriele Pro, violino

Antonio Pro, chitarra dell'800

Salle (PE) – lunedì 15 luglio ore 21.15

Chiesa di San Salvatore

ROBERTO SE FACE CHIAMARE

Roberto da Salle il discepolo di Celestino

Introduce Angelo De Nicola

Giuseppe Tomei, voce recitante

Aquila Altera ensemble

Barisciano (AQ) – sabato 20 luglio ore 21

Chiesa Madonna del Buon Consiglio

ALA GUERRA ALA GUERRA

a suon di frottole

Dulcedo Ardens

Marta Rook, voce

Tommaso Tarsi, liuto

Ocre (AQ) – martedì 6 agosto ore 21

Monastero di Santo Spirito

LAUDAR VOLLIO PER AMORE

Francesco raccontato

con le parole e la musica del suo tempo

Luca Serani, voce recitante

Aquila Altera ensemble

S. Stefano di Sessanio (AQ) – sabato 10 agosto ore 19

Piazzetta via della Chiesa

À DEUX VIOLES

Amalia Ottone e Marco Ottone, viole da gamba

Barete (AQ) – domenica 18 agosto ore 17.30

Cortile palazzo Cionni

ALTAS ONDAS

Incontri e racconti lungo le vie del Medioevo

Le Cantrici di Euterpe

Aquila Altera ensemble



I CONCERTI DI EUTERPE

28^a Rassegna di Musica Antica

Giugno ~ Agosto 2024

L'Aquila - lunedì 10 giugno ore 18.30

Sala Rinascimentale - Palazzo Alfieri

CONVERSANDO DI MUSICA

L'AMPIO E SUPERBO TEATRO

Storia del teatro San Salvatore dell'Aquila tra Musica e Prosa

Maria Antonietta Cignitti

Valentina Panzanaro

conversano con

Marta Vittorini

Calascio (AQ) - sabato 13 luglio ore 19

Chiesa di San Leonardo

SENTO CHE 'L CUOR ME MANCA

Maria Antonietta Cignitti, soprano

Gabriele Pro, violino

Antonio Pro, chitarra dell'800

Salle (PE) - lunedì 15 luglio ore 21.15

Chiesa di San Salvatore

ROBERTO SE FACE CHIAMARE

Roberto da Salle il discepolo di Celestino

Introduce Angelo De Nicola

Giuseppe Tomei, voce recitante

Aquila Altera ensemble

Barisciano (AQ) - sabato 20 luglio ore 21

Chiesa Madonna del Buon Consiglio

ALA GUERRA ALA GUERRA

a suon di frottole

Dulcedo Ardens

Marta Rook, voce

Tommaso Tarsi, liuto

Ocre (AQ) - martedì 6 agosto ore 21

Monastero di Santo Spirito

LAUDAR VOLLIO PER AMORE

Francesco raccontata con le parole e la musica del suo tempo

Luca Serani, voce recitante

Aquila Altera ensemble

S. Stefano di Sessanio (AQ) - sabato 10 agosto ore 19

Piazzetta via della Chiesa

À DEUX VIOLES

Amalia Ottone e Marco Ottone, viole da gamba

Barete (AQ) - domenica 18 agosto ore 17.30

Cortile palazzo Cionni

ALTAS ONDAS

Incontri e racconti lungo le vie del Medioevo

Le Cantrici di Euterpe

Aquila Altera ensemble

INGRESSO LIBERO

info@cantricidieuterpe.it | info@aquilaaltera.it | whatsapp: 351 6434724



DAYCO EUROPE INVESTE ANCORA IN SOSTENIBILITÀ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Inaugurato l'impianto di auto produzione di energia

Pescara, 2 giugno 2024. La Dayco Europe continua ad investire in Abruzzo anche nella auto-produzione di energia. Dopo l'impianto di trigenerazione a Chieti nel 2022 e i due impianti fotovoltaici a Colonnella e a Chieti nel 2023, è stato inaugurato mercoledì 29 maggio 2024, nello stabilimento di Manoppello Scalo, un nuovo cogeneratore che permetterà la produzione combinata di 1.000 kW di energia elettrica e 1.100 kW di energia termica recuperabile sotto forma di acqua calda e vapore di processo, utilizzati interamente all'interno dello stabilimento produttivo.

Oltre ai vertici aziendali e ai dipendenti Dayco, all'inaugurazione era presente il Direttore Generale di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, Dott. Luigi Di Giosaffatte, il quale ha sottolineato: *"Sono onorato di aver preso parte a questa giornata nella quale ho portato a Dayco le congratulazioni della nostra Associazione. Ringrazio l'azienda che ancora una volta ha condiviso con noi questa best practice e conferma il suo impegno a favore del territorio e della comunità locale all'insegna della sostenibilità, un driver imprescindibile di crescita per il tessuto produttivo sul quale la nostra Associazione sta sviluppando importanti progetti."*

L'impianto di cogenerazione è in grado di soddisfare l'87% del fabbisogno elettrico e il 14% del fabbisogno termico dello stabilimento. Dayco si conferma attenta anche all'impatto ambientale: con l'installazione dell'impianto di cogenerazione, si avrà infatti una riduzione complessiva di circa il 10% delle emissioni di CO2 dello stabilimento di Manoppello.

UTILI PER 51MILA EURO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Euro Poliservice, l'assemblea dei soci approva il bilancio 2023. Il presidente di Natale: attuato piano contenimento costi e nuove assunzioni

Bellante, 2 giugno 2024. L'assemblea ordinaria degli azionisti di Poliservice ha approvato all'unanimità dei presenti il bilancio 2023. L'esercizio finanziario si è chiuso con un utile di 51mila euro. Il valore della produzione pari a 17milioni 531mila euro è in aumento rispetto all'anno precedente che era di 16milioni 610mila euro.

Gli ammortamenti hanno subito un notevole incremento a seguito degli investimenti realizzati nel 2022 per il rinnovo del parco automezzi. I vantaggi fiscali del credito d'imposta 4.0 legati agli investimenti hanno parzialmente ristorato l'aumento degli ammortamenti. Si registrano un aumento della

posizione finanziaria netta che passa da una posizione negativa di 362mila 750 euro ad una positiva di 438mila 230 euro con un incremento pari a 800mila 980 euro e un miglioramento dell'indebitamento finanziario netto, che passa da 3milioni 69mila 862 euro del 2022 a un indebitamento di 2milioni 84mila 521 euro del 2023, dati che dimostrano la solidità finanziaria e patrimoniale dell'azienda.

“I dati esposti, pertanto, impegnano gli amministratori da un lato avviare una attività di controllo e revisione dei costi relativi ai servizi, dall'altro a procedere alla revisione dei canoni contrattuali che non sono più remunerativi – commenta a margine dell'assemblea, il presidente del Cda, Gabriele Di Natale, che ha approvato il bilancio in meno di due minuti – L'azienda sta revisionando una serie di voci di spesa in ottica del risparmio senza precludere i servizi e l'occupazione che, anzi, in quest'ultimo caso, vedrà sette nuovi assunti a tempo indeterminato con la qualifica di autisti addetti alla raccolta dei rifiuti, sopperendo alla carenza di figure qualificate nel settore. Aggiungo che, già nel primo trimestre dall'insediamento della nuova governance, la revisione di alcune voci di costo ha portato già ad un risparmio di cassa.”

Poliservice serve 13 comuni, (12 comuni della Val Vibrata oltre al Comune di Bellante), occupa mediamente 100 addetti, ha un parco automezzi composto da oltre 100 unità, eroga i propri servizi agli abitanti residenti che sono circa 90.000 unità. Core business della società è la gestione dei rifiuti e gestisce tramite il socio privato 4 centri di raccolta dislocati nei comuni di Sant'Omero, Colonnella, Alba Adriatica e Bellante.

La società si occupa inoltre, in alcuni dei comuni soci, della gestione della manutenzione delle reti del gas e della gestione dei servizi cimiteriali. Nel 2023, la Poliservice ha raggiunto il 54,49% di raccolta differenziata (media dei comuni dell'Unione dei Comuni della Val Vibrata) e il 66,50%

per il comune di Bellante, e ha trattato circa 51.000 tonnellate di rifiuti.

XXXII CHARTER NIGHT

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Donazioni e riconoscimenti del Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna

Vasto, 2 giugno 2024. È stata una Charter all'insegna del servizio quella che ha celebrato il 32.mo anniversario della nascita del Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna. Tra donazioni e riconoscimenti, infatti, i soci del Club hanno interpretato l'essenza dell'essere Lions, ovvero dedicarsi ad aiutare chi ha bisogno. E sono queste le ragioni per le quali il presidente del Lions Club Massimo Molino ha rimesso nelle mani della Dr.ssa Daniela Onofrillo, dirigente medico presso l'Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Oncoematologia Pediatrica dell'ospedale Santo Spirito di Pescara, la copia del bonifico di euro 805 in favore dell'AGBE-Associazione Genitori Bambini Emopatici che sta lavorando ad un progetto importante in collaborazione con il dipartimento dell'ospedale pescarese.

Dottorressa Onofrillo che ha ringraziato i Lions per quanto fanno per l'oncologia pediatrica invitandoli a continuare nel loro impegno. La somma era stata raccolta grazie al concerto

'Il dono, cantiamo insieme...a Elio' tenuto nella cattedrale di S. Giuseppe a Vasto il 19 novembre. E la copia di un altro bonifico, stavolta di euro 500,00, il presidente Molino l'ha donata al Governatore del Distretto 108 A Italy Marco Candela, somma destinata alla Lions Clubs International Foundation per le sue molteplici attività nell'ambito delle cause umanitarie globali. Anche il DG Candela ha salutato con gioia l'iniziativa ricordando il ruolo fondamentale di LCIF che rappresenta il braccio operativo dei Lions e grazie al cui contributo sono tanti gli interventi realizzati in tutto il Distretto.

Spazio anche per il riconoscimento al merito. In primis sono state premiate le due giovani studentesse che si sono aggiudicate il Concorso Poster per la Pace nell'ambito di quelli raccolti dal sodalizio vastese, ben 231. Primo premio per Giorgia Mennella dell'istituto Comprensivo 1 di Vasto, secondo per Ginevra Capodaglio dell'istituto comprensivo Ridolfi-Zimarino di Scerni, un premio che, come ha rilevato il Governatore Candela, assume una importanza ancora più sentita visto il particolare momento che stiamo vivendo. Riconoscimento Giovani talenti, invece, per i violinisti Sara ed Enrico, assente per motivi universitari, Panicciari cui è andata la quarta edizione del Premio. Altro momento importante della vita di un Lions Club è l'ingresso di nuovi soci e in quest'occasione sono stati ben quattro i nuovi ingressi nel sodalizio internazionale: il Prof. Vincenzo Bocola, la Dott.ssa Carmela Di Muzio, il Prof. Gaetano Fuiano e la Dott.ssa Laura Vinciguerra, accolti con un grande applauso. Visibilmente commosso il presidente del Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna Massimo Molino, autore di un simpatico siparietto con il nunzio apostolico S. E. Mons. Mauro Lalli, che ha ricordato l'importanza di essere al servizio della comunità tutta.

Nel suo discorso pronunciato alla presenza anche del PDG Tommaso Dragani e degli assessori comunali al Welfare Anna

Bosco e alla cultura Nicola Della Gatta, il presidente Molino ha parlato di un anno iniziato forse con un po' di diffidenza e che invece ci ha regalato tante gioie, perché, come da tradizione, anche in questi 11 mesi il Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna e i suoi soci sono riusciti a dare risposte concrete alla comunità e continueranno a farlo fino alla fine dell'anno.

Abbiamo realizzato attività in tutte le aree tematiche – ha sottolineato – abbiamo affrontato tutte le cause umanitarie globali...abbiamo cercato di prestare attenzione alle sollecitazioni provenienti dal Distretto ed i passi che abbiamo deciso di fare anche questa sera vanno in quella direzione. donazioni e nuovi soci sono la linfa vitale di quello spirito di servizio che deve animare ogni Lions Club.

E dopo aver ringraziato il fratello Marco e mamma Angelina, salutata affettuosamente anche dal past Governatore Carlo D'Angelo che ne ha ricordato l'impegno e la vulcanicità, rivolgendosi ai soci del Club, ha chiuso il discorso con una speranza, quella che possiate essere orgogliosi di quello che insieme siamo riusciti a fare in questo anno che ha confermato il Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna come un pilastro del fare di questa Zona e di questo Distretto.

E dopo il breve intervento del Governatore Distrettuale Marco Candela il presidente ha fatto dono al DG di una statuetta della famosa 'Bagnante', tema ripreso anche dalla stampa di cui ha omaggiato S. E. Mons. Lalli

PREMIO MAJA A SR. ALESSANDRA

SMERILLI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Assegnato alla donna abruzzese dell'anno: la consegna il 3 giugno

Chieti, 2 giugno 2024. Alle 19:30, presso la Sala Cascella della Camera di Commercio in piazza Vico a Chieti, la Segretaria del Dicastero vaticano per lo Sviluppo economico ritirerà il riconoscimento alla presenza del presidente nazionale ACLI, Emiliano Manfredonia.

Sarà suor Angela Smerilli, economista, classe 1974, nativa di Vasto, oggi segretaria del Dicastero vaticano per il Servizio dello Sviluppo Umano Integrale dal 26 agosto 2021 e docente di Economia politica e Statistica presso la Pontificia facoltà di Scienze dell'Educazione "Auxilium", a ricevere quest'anno il «Premio Maja – Donna abruzzese dell'anno», assegnato dalle ACLI di Chieti riservato alle Donne abruzzesi distintesi nella professione, nell'impresa, nel lavoro, nella famiglia, nel volontariato, nell'arte, nello sport e nelle attività sociali. La cerimonia di conferimento del Premio si terrà lunedì 3 giugno 2024, alle 19.30, presso la "Sala Cascella" della Camera di Commercio in piazza G. B. Vico, a Chieti. Saranno presenti: il presidente nazionale delle ACLI, Emiliano Manfredonia, e l'arcivescovo di Chieti-Vasto, mons. Bruno Forte.

Suor Angela Smerilli era stata indicata dalla giuria del premio sin dal maggio 2022. La cerimonia si tiene adesso, cogliendo uno dei rari momenti in cui la religiosa riesce a

tornare nel suo Abruzzo: insegna anche economia, etica e finanza presso la Facoltà di filosofia dell'Università Pontificia Salesiana e nel Master in Economia civile e non-profit presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca; è membro del Comitato scientifico e organizzativo delle "Settimane sociali dei cattolici italiani" dal 2008, Segretario dello stesso dal 2013, membro del Comitato etico del consorzio CHARIS, membro del Comitato etico di Banca Popolare Etica ed Etica Sgr SpA, socio fondatore della Scuola di Economia Civile.

Nel 2017, anno di istituzione del premio, esso fu assegnato alla Chef, Angela Di Crescenzo, contitolare del ristorante stellato «Villa Maiella» di Guardiagrele e, successivamente, a Barbara Morgante, amministratrice delegata di Trenitalia, a Paola Bucciarelli, funzionaria UE, e, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, ad Arianna Secondini, giornalista Rai.

Il presidente della giuria del «Premio Maja – Donna abruzzese dell'anno», Mimmo D'Alessio, illustra i motivi che hanno determinato l'attribuzione di questo premio fortemente voluto dai giurati: «Economista di chiara fama, ha dedicato i suoi studi all'etica dell'economia, un tema spesso accantonato dalla grande accademia, ma che non è sfuggito a papa Francesco, che l'ha voluta prima come Consigliera di Stato della Città del Vaticano, poi anche consultore della Segreteria generale del Sinodo dei vescovi. Ha coordinato la task-force "Economia" della Commissione vaticana per il COVID-19, proponendo innovative risposte per le sfide socioeconomiche del futuro. Membro della commissione "Donne per un nuovo Rinascimento", istituita dal ministro per le Pari Opportunità e per la Famiglia, Elena Bonetti, è stata insignita dell'Ordine della Stella d'Italia per i suoi risultati accademici e per il suo impegno per i principi etici negli affari e nella finanza».

«Siamo oltremodo felici – spiega Antonello Antonelli, Presidente Provinciale delle ACLI di Chieti – che sr. Angela

Smerilli abbia fatto di tutto, come ci aveva promesso ad inizio anno, per essere in Città per ricevere questo Premio che celebra il genio femminile abruzzese, apprezzato e riconosciuto in tutto il mondo come un'eccellenza. Paola Vacchina, Presidente nazionale di Enaip-ACLI, alla cerimonia della prima edizione, disse – ricorda il Presidente Antonelli – “questo Premio dimostra che le Donne non sono bambole, anzi, sono impegnate, preparate, capaci, pronte per dare il loro contributo al lavoro, pur venendo pagate meno dei colleghi uomini e pur non riuscendo facilmente a raggiungere posizioni di vertice”. Suor Smerilli ha raggiunto posizioni di vertice in uno degli ambienti tradizionalmente riservati agli uomini, la Curia Vaticana, – sottolinea Antonello Antonelli – grazie alle sue competenze e al suo brillante curriculum accademico, oltre che al suo carattere determinato, tipico degli abruzzesi. Papa Francesco, che già ha aperto molte porte al genio femminile nella Chiesa, ha voluto affidarle il dicastero da lui stesso creato per trattare le questioni che riguardano le migrazioni, i bisognosi, gli ammalati e gli esclusi, gli emarginati e le vittime dei conflitti armati e delle catastrofi naturali, i carcerati, i disoccupati e le vittime di qualunque forma di schiavitù e di tortura. Le ACLI – conclude il Presidente provinciale, Antonelli – sono da sempre in prima fila per il riconoscimento del grande contributo delle Donne all'economia e al mondo del lavoro. Il “Premio Maja” è un piccolo, grande segno di un'attenzione che non è mai venuta meno, come dimostra la presenza a Chieti del presidente nazionale Emiliano Manfredonia, che sarà con noi all'indomani della grande udienza concessa dal Papa a tutte le donne e a tutti gli uomini delle ACLI per celebrare l'ottantesimo anniversario della nostra associazione».

Maurizio Adezio

OMAGGIO A FRANZ KAFKA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Nel centenario della morte. La Praga kafkiana nella memoria e nei libri

Pescara, 2 giugno 2024. Da un rapporto abbastanza attendibile del primissimo Novecento, quando Franz Kafka era nel pieno della sua creatività, risulta che ben centoquaranta erano gli scrittori di lingua tedesca che animavano la scena culturale e letteraria praghese. Moltissimi, se consideriamo che in quegli anni solo diecimila dei 450.000 abitanti della capitale boema erano tedeschi e 25.000 erano gli ebrei, che però in maggioranza si servivano della lingua ceca.

Anche se allora pochi lo conoscevano, ora su tutti svetta – a parte il poeta Rainer Maria Rilke – Franz Kafka, sicuramente uno dei massimi rappresentanti, se proprio vogliamo dargli una collocazione, del modernismo europeo, insieme, tra i pochi altri, a Joyce e a Proust.

Il rapporto di Kafka con la città natale fu assolutamente speciale, come ha scritto Johannes Urzidil, uno dei suoi amici privilegiati: *“Kafka era Praga e Praga era Kafka. Niente era mai stato così completamente e tipicamente Praga, e mai più qualcosa poteva esserlo così come accadde ai tempi della vita di Kafka. E noi, i suoi amici, the happy few, noi sapevamo che questa Praga era contenuta dovunque nell’opera di Kafka, in particelle minutissime. Eravamo e siamo ancora in grado di trarre le parole per questa Praga da ogni riga scritta da Kafka, nonostante che il suo lavoro sia andato via via*

liberandosi, metodicamente e visibilmente, da ogni legame con luoghi e persone. Quasi con ironia è proprio merito di Kafka se quella Praga che con lui scomparve non venne sepolta insieme a lui, anche se allora nessuno, nemmeno uno di quella band of brethren, ancora lo sapeva".

Proprio a Kafka e alla Praga kafkiana sarà dedicato il convegno che si terrà il 3 giugno, giorno della ricorrenza del primo centenario della morte, alle ore 18.00, nella fondazione La Rocca di Pescara (Via Raffaele Paolucci, 71), con il titolo *"La Praga kafkiana nella memoria e nei libri. Omaggio a Franza Kafka nel centenario della morte"*.

Dopo i saluti di Ottorino La Rocca, presidente della Fondazione La Rocca e l'introduzione di Dante Marianacci, presidente della Casa della poesia in Abruzzo – Gabriele d'Annunzio (che ha ideato e curato l'evento), interverranno Giovanni D'Alessandro, Simone Gambacorta, Enzo Mancini, Marco Patricelli e Marco Tabellone. Verranno, tra l'altro, presentati il romanzo *Per amore* di Grete di Patrizia Di Donato e il volume *Un italiano a Praga* di Enzo Mancini. Gli interventi musicali saranno di Beppe Frattaroli (chitarra e voce).



LUNEDÌ 3 GIUGNO 2024 ORE 18.00

Pescara – Fondazione La Rocca – Via Raffaele Paolucci, 71

Convegno

OMAGGIO a FRANZ KAFKA

nel centenario della morte

La PRAGA kafkiana nella memoria e nei libri

Saluti:

OTTORINO LA ROCCA

Presidente della Fondazione La Rocca

Introdurrà:

DANTE MARIANACCI

Presidente della Casa della Poesia in Abruzzo - Gabriele d'Annunzio

Parteciperanno:

**GIOVANNI D'ALESSANDRO, SIMONE GAMBACORTA,
ENZO MANCINI, MARCO PATRICELLI, MARCO TABELLIONE.**

Verranno, tra l'altro, presentati:

il romanzo *Per Amore di Grete*, di Patrizia Di Donato
e il volume *Un italiano a Praga*, di Enzo Mancini.

Interventi musicali di:

BEPPE FRATTAROLI

(Chitarra e voce)



FLR

FONDAZIONE
LA ROCCA

QUALE FUTURO PER SANGRITANA?

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Uiltrasporti Abruzzo. Il segretario regionale Vincenzo Marcotullio: "Bisogna tutelare gli oltre cento posti di lavoro"

Pescara, 2 giugno 2024. Uiltrasporti interviene sulla vicenda della cessione di quote dell'azienda Sangritana. Dopo la gara andata deserta per l'individuazione di un partner industriale della società di trasporti abruzzese, il segretario generale Uil Trasporti Abruzzo, Vincenzo Marcotullio, torna sull'argomento ribadendo l'attenzione del sindacato, mostrata in più occasioni, sulla questione.

“Riguardo alla cessione di quote dell'azienda Sangritana S.p.A. – spiega Marcotullio – non vogliamo porre l'accento su chi aveva torto o ragione, ma vogliamo tutelare oltre cento posti di lavoro per i quali corre l'obbligo di entrare nel merito e fare il punto di quanto accaduto. Già l'anno scorso la politica regionale, attraverso la casa madre, TUA S.p.A., aveva deciso di optare per una manifestazione di interesse volta ad individuare nuovi partner di settore in Sangritana S.p.a. senza un piano industriale che motivasse la scelta o perlomeno senza mai averlo discusso con le parti sociali. Il tentativo, tuttavia, era passato in sordina e andato deserto. In seconda istanza mesi fa si ritenta questa operazione aprendo anche ad imprese non strettamente ferroviarie, scelta politicamente legittima che ha suscitato ulteriori dubbi sull'operazione stessa. Apprendiamo in queste ore che la seconda manifestazione di interesse è andata di nuovo deserta. Ci chiediamo ancora i motivi di una scelta del genere posto che l'azienda è unica nel suo genere in Abruzzo, un asset fondamentale per il territorio e di proprietà del contribuente

ma soprattutto ci chiediamo quali siano le strategie che politica e proprietà vorranno adottare”.

“La domanda nasce spontanea: ‘quali saranno i passi successivi per il futuro di quest’azienda?’ – aggiunge il segretario generale Uiltrasporti Abruzzo -. Dal canto nostro riteniamo possibile una sua reinternalizzazione sia parziale che totale in TUA S.p.a. che deve adoperarsi in tal senso per un maggior controllo della partecipata. Cogliamo l’occasione per anticipare la richiesta di apertura di un tavolo di concertazione tra politica proprietà e corpi intermedi volto a definire un percorso di mantenimento in ambito pubblico di un fiore all’occhiello della Regione Abruzzo e di un nuovo piano industriale volto alla crescita di quest’azienda anche in merito ai recenti scricchiolii nella maggioranza di governo regionale sul tema”.

Poi conclude: “Continueremo a vigilare sulla questione con spirito di fattiva collaborazione e nell’intento della salvaguardia della forza lavoro e dell’azienda che ci ha sempre contraddistinto e che ci ha portati in questi anni a stigmatizzare questa operazione”.

Barbara Del Fallo

**COMPETIZIONI
STUDENTESCHE**

SPORTIVE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Argento e bronzo nei cento metri e nel getto del peso. L'Istituto superiore sulmonese ha conquistato il settimo posto nella classifica nazionale

Sulmona, 2 giugno 2024. Un secondo posto nei cento metri con Marian Zappone e un terzo nel getto del peso con Nicole La Capruccia: si chiude con un bilancio più che positivo per la squadra dell'IIS Ovidio la partecipazione alla finale Nazionale delle Competizioni Sportive Studentesche di atletica leggera conclusesi ieri allo stadio Adriatico Cornacchia di Pescara.

La squadra dell'IIS Ovidio ha rappresentato la regione Abruzzo nelle diverse specialità con la stessa grinta e lo stesso impegno che hanno messo in campo in tutte le fasi delle competizioni, qualità che hanno permesso loro di conquistare la sognata finale nazionale. Gli studenti-atleti, accompagnati dalla docente di Scienze motorie e sportive, professoressa Antonella Zarrillo, sono stati impegnati nelle diverse gare, conquistando il settimo posto nella classifica generale di tutte le regioni d'Italia.

Degni di nota l'ottimo risultato degli individualisti Marian Zappone, accompagnato dalla professoressa Francesca D'Epifanio, che ha concluso la gara dei cento metri al secondo posto, e Nicole La Capruccia, accompagnata dalla professoressa Teresa Sciarra, che ha conquistato il terzo gradino del podio nel getto del peso. Tra le altre prestazioni, da ricordare anche l'ottimo quarto posto, con il tempo di 44'90, della staffetta 4x100 maschile. *“La squadra dell'IIS Ovidio torna a Sulmona con grande soddisfazione per il risultato ottenuto e per le ottime prestazioni degli individualisti Zappone e La*

Capruccia – sottolinea la professoressa Zarrillo – ma un grande applauso va fatto a tutti gli studenti della squadra Sebastian Pacifici, Cristian Frattaroli, Valentino Tomassetti, Riccardo Carrozza, Daniele Ottaviani e Simone Ottaviani. Queste competizioni hanno consentito di mettere in evidenza tutto il valore dei nostri atleti e ci danno ancora più entusiasmo per continuare a lavorare e fare ancora meglio per il futuro”.

Annalisa Civitareale

78° ANNIVERSARIO DELLA FESTA DELLA REPUBBLICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



di Filippo Paziente

Chieti, 2 giugno 2024. Quando, il 10 giugno 1946, la Corte di cassazione proclamò il risultato nazionale del referendum, i chietini non festeggiarono la vittoria della Repubblica (con 12.718.641 voti, pari al 54,27%; la Monarchia prese 10.718.502, pari al 45,73%), perché nel Comune di Chieti avevano stravinto i monarchici, con questo risultato: Monarchia 14.248 78,20%; Repubblica 3.973 21,80%. Avevano stravinto anche in provincia: su 99 comuni, ne conquistarono 73. Hanno votato a favore della Monarchia la Dc, il Partito Liberale e il partito dell' Uomo Qualunque (*fondato da tre ex*

fascisti: il barone Giovanni Zambra, il notaio Giuseppe Moscarini e il professore Luigi Capozucco). Per la Repubblica hanno votato il PCI, il PSI, il P. d'Azione e l'Unione Democratica Repubblicana.

Tre sono le principali ragioni di questa clamorosa vittoria nel comune di Chieti (*di pochissimo inferiore a quella del comune di Napoli: 79,94%*) :

1) La prima: la costante fedeltà della classe dirigente, nobile e altoborghese, proprietaria e conservatrice, alla "gloriosa Dinastia Sabauda", che non fu tradita nemmeno quando il sovrano Umberto I premiò il generale Fiorenzo Bava Beccaris con la concessione della Croce di Grand'Ufficiale dell'Ordine Militare di Savoia, "per il grande servizio reso alle istituzioni e alla civiltà": a Milano aveva sparato cannonate sulla folla in rivolta, dal 6 al 9 maggio, per l'aumento del prezzo del pane, massacrando un centinaio di persone, uomini, donne e persino bambini.

2) La seconda: le condizioni economiche, sociali e politiche della città e dell'intera provincia. Per i nove lunghi mesi dell'occupazione tedesca la popolazione ha sofferto i bombardamenti, le malattie, lo sfollamento, la convivenza con i profughi, le retate degli uomini da inviare al fronte, soprattutto la fame. Dopo la liberazione, a Chieti la Prefettura e l'Amministrazione comunale hanno dovuto fronteggiare una situazione difficilissima. Folle di cittadini, spinte dalla necessità di soddisfare i bisogni primari della quotidiana sopravvivenza, hanno fatto ressa alle porte del municipio, delle chiese, dell'Inps, dell'Ufficio provinciale del lavoro, degli enti assistenziali (Sepral, Postbellica, UNRRA), chiedendo cibo, vestiario, scarpe, case, medicine, sussidi per la disoccupazione. Quando i tre enti, gestiti dalla classe dirigente, sono stati messi sotto accusa per irregolarità commesse nell'opera di assistenza, il 1° e 2 maggio 1945 i ceti popolari hanno dato sfogo a una rabbiosa protesta: hanno invaso la Prefettura e il municipio,

incendiando i registri delle tasse.

3) La terza: l'intervento dell'Arcivescovo Giuseppe Venturi, nel Referendum e nell'elezione dell'Assemblea costituente. Era già intervenuto nelle prime elezioni amministrative del 7 aprile 1946, favorendo la vittoria della neonata Democrazia Cristiana, che nella campagna elettorale aveva orientato il voto del popolo, esaltandone il sentimento di riconoscenza verso l'arcivescovo, " salvatore della città dallo sfollamento e dalla distruzione", e aveva conquistato il Comune eleggendo 28 consiglieri su 40.

La scelta di Venturi sul problema istituzionale è esposta in una interessante relazione sull'orientamento politico del clero, inviata il 17 maggio dal comandante dei CC. RR. di Chieti al prefetto. Il comandante lo informa che l'arcivescovo si adopera, con una propaganda intensa ma sotterranea, a orientare verso l'istituto monarchico le masse che aderiscono alla DC, e guarda con simpatia anche al fronte dell' UQ perché si mostra favorevole alla ricostruzione morale e materiale della Patria.

Venturi interviene anche sull'elezione dell'Assemblea costituente. Nel corso di una conferenza regionale tenuta a Chieti, insieme con gli altri presuli firma la "Pastorale", che contiene suggerimenti e norme sul comportamento degli elettori: li esorta a non tradire la propria coscienza cristiana dando il voto ai partiti che si ispirano alle ideologie marxiste e liberali, e a eleggere deputati che sappiano difendere, nella Costituzione e nella promulgazione delle leggi dello Stato, i diritti di Dio e della Chiesa. Il contenuto della "Pastorale" è comunicato ai sacerdoti e fedeli delle rispettive diocesi con un manifesto, affisso alle porte di tutte le chiese e letto dall'altare in tutte le messe festive.

QUANDO LA STRADA SI FA PARCO!

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Pescara, 1° giugno 2024. Nuova Pescara, 22 giugno 2030. Viale Bovio e la Nazionale Adriatica Nord, storiche arterie di collegamento tra Pescara e Montesilvano, hanno subito in pochi anni una trasformazione radicale che le ha portate a diventare un modello di sostenibilità e innovazione urbana. Questo rinnovamento ha rivoluzionato non solo la mobilità, ma anche la qualità della vita e l'economia locale, facendo di questo spazio un esempio virtuoso di riqualificazione urbana.

Tra i cambiamenti più significativi c'è stata sicuramente l'introduzione in città di un sistema di trasporto rapido di massa (BRT – Bus Rapid Transit) con due linee di bus elettrici che attraversano l'intero centro abitato, compreso questo asse stradale.

Grazie alle frequenze di passaggio di soli 5 minuti, il servizio è diventato estremamente efficiente, riducendo drasticamente i tempi di attesa e migliorando la vita quotidiana dei numerosi residenti e commercianti. Questo sistema ha incentivato l'uso del trasporto pubblico, riducendo la dipendenza dalle auto private, che sono decisamente diminuite, contribuendo a un ambiente più pulito.

Un altro intervento particolarmente apprezzato è stato l'allargamento dei marciapiedi, che ora offrono spazio

sufficiente per passeggiare comodamente e godere dell'ambiente urbano rinnovato. I 500 parcheggi auto, un tempo distribuiti ai lati della strada, sono stati rimossi per fare spazio a una vasta area pedonale riservata alle biciclette e alle attività commerciali. Questo non solo ha promosso l'uso di mezzi di trasporto ecologici, ma ha anche reso la strada più sicura e piacevole per tutti gli utenti e anche commercialmente più attiva e vivace.

Lungo l'intero asse viario, infatti, le diverse tipologie di negozi, i servizi e gli uffici sono cresciuti in modo considerevole, rafforzando il cosiddetto commercio di prossimità o di vicinato. Nel 2024, le attività presenti erano circa 250; oggi, nel 2030, il numero è aumentato significativamente. Questo incremento è stato facilitato dalla maggiore accessibilità e dell'attrattiva di un ambiente urbano migliorato. Negozi, boutique, ristoranti, uffici e servizi ora prosperano grazie alla maggiore affluenza di clienti, attratti dalla comodità del trasporto pubblico e dai nuovi spazi pedonali e ciclabili. L'intera strada, trasformata quasi in un quartiere lineare, è diventata un vivace centro di scambi commerciali e sociali che ha dato un forte impulso all'economia locale.

Un altro cambiamento visibile è l'aumento del verde urbano. Filari di alberi sono stati piantati lungo il viale, offrendo ombra, migliorando la qualità dell'aria e creando un ambiente più salubre e piacevole. Questi interventi hanno contribuito a ridurre l'inquinamento atmosferico e acustico, rendendo l'area più vivibile e attraente. Inoltre, il microclima è rapidamente e decisamente migliorato, rendendo più gradevoli anche le abitazioni circostanti. La riduzione delle isole di calore ha contribuito a creare un ambiente urbano confortevole in tutte le stagioni, migliorando significativamente la qualità della vita dei residenti.

La presenza di auto private è ora ridotta al minimo, e quelle poche che transitano utilizzano normalmente lo stesso

tracciato riservato ai bus. Questa scelta ha contribuito a ridurre ulteriormente il traffico e l'inquinamento, favorendo un ambiente urbano più tranquillo e sicuro.

La trasformazione di Viale Bovio e della Nazionale Adriatica Nord è un esempio di come le città possano evolversi verso modelli di mobilità sostenibile. La combinazione di trasporto rapido di massa, spazi pedonali e ciclabili ampliati, e un ambiente più verde ha creato un'area urbana vivibile e moderna. Questo progetto rappresenta un faro per altre città che aspirano a migliorare la qualità della vita dei propri cittadini attraverso interventi intelligenti e sostenibili.

Giancarlo Odoardi

Nella foto: Piazza Duca degli Abruzzi.

ALBERI A PESCARA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Tra dissesto arboreo e rifiuti ingombranti!

Pescara, 1° giugno 2024. I social locali restituiscono di continuo immagini ormai divenute note in questi anni, e cioè di potature, radicali o meno, e di alberi tagliati per presunte ragioni sanitarie o a rischio di cedimento, di caduta, di schianto, a tutela dell'incolumità fisica di persone e beni.

Alberi sempre pericolosi, quindi, tanto che in questa città, crediamo unica in Italia, è stato coniato il termine “dissesto arboreo”, ripetutamente rinvenibile nei documenti di pianificazione, come il Documento Unico di Programmazione (DUP), per cui sono stati assunti impegni di spesa nei Piani Pluriennali di Lavori Pubblici finalizzati alla rimozione di questa causa “naturale” di rischio di danneggiamento del territorio, in questo caso urbano.

Un albero che con le proprie fronde invade lo spazio aereo circostante e che con le proprie radici quello ipogeo, cercando in questo modo il proprio nutrimento per riprodursi e quindi per vivere, può essere fonte di pericolo. Quando ormai è grande e non può più essere “guidato/educato” nella crescita, va potato/capitozzato e nei casi più gravi rimosso!

Questo accade, ovunque esso sia, che si tratti di un cortile, di una strada, di una piazza, di un giardino, di un parco, di un’area protetta, con un evidente risultato finale comune a tutte le operazioni: il legname viene rimosso e portato via. Dove? Non si sa. Nessuno lo sa.

Recenti immagini, commentate come esempio di virtuosa attività delle maestranze, le ultime in particolare di Ambiente spa, impegnate a ripulire la Riserva Dannunziana da rami e tronchi scambiati per “rifiuti ingombranti”, ma anche di imprese dedite a prevenire il rischio di danneggiamento di edifici e auto e a tutelare la vita dei cittadini, sembrano raccontare una storia di solerte efficienza e di accudimento della comunità in difesa dal “dissesto arboreo”!

Quello che nel frattempo accade, in particolare, e che ovviamente non si nota, è che con detti interventi viene asportato dal territorio un quantitativo ingente di “anidride carbonica” (CO₂, quella dell’effetto serra e del riscaldamento climatico) che gli alberi con la loro attività fotosintetica hanno sequestrato negli anni dall’atmosfera e poi stoccato al loro interno, sotto forma di legname. Che fine fa questo

materiale? Come viene utilizzato?

Sono domande ripetutamente sottoposte all'Amministrazione Comunale, anche in ragione di norme vigenti in materia e che la stessa deve, non può, adottare in materia di appalti pubblici, in particolare nella gestione del verde. Si chiamano "Codice degli appalti" e "Criteri ambientali minimi (CAM)", in base ai quali il legname rimosso, prelevato dal territorio, deve rimanere allo stesso, con la formula del compostaggio in loco o presso impianti dedicati, ovvero tramite trasformazione in manufatti.

Non solo: questa pratica deve essere accompagnata, per ogni appalto, da attività informativa e di comunicazione ambientale rivolta alla cittadinanza, che nessun cittadino crediamo abbia mai avuto modo di riscontrare in questi anni. E per questi anni intendiamo gli ultimi 5, in particolare dal 2020, quando le suddette norme sono entrate pienamente in vigore.

A fronte dei massicci prelievi richiamati, testimoniati in ultimo ma non ultimi, dalla catasta di legname visibile all'interno della Riserva Dannunziana e incredibilmente messo all'asta per essere destinato al mercato della combustione e quindi della produzione di CO₂, quale bilancio di sostenibilità può presentare questa Amministrazione per giustificare il proprio operato in termini di azioni di contrasto al cambiamento climatico, in adesione al Piano Nazionale d'Azione per la Sostenibilità Ambientale a cui ogni Comune è chiamato ed è tenuto ad aderire per dare il proprio contributo?

Al di là di quello "arboreo" (a questo punto proprio "dissesto"), di recente pubblicato, che testimonia l'inconsistenza del rinnovamento solo apparentemente numerico del patrimonio forestale urbano, affiancato dalla perla della curiosa sostituzione del suolo con mattonelle sostenibili di Piazza Sacro Cuore, il bilancio sollecitato, tra l'altro già dichiarato dal Comune stesso non valutabile, crediamo di poter

affermare sia gravemente negativo!

Radici inComune



CORSO DI PRIMO SOCCORSO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 4 Giugno 2024



Organizzato dal Lions club Chieti i Marrucini

Chieti, 1° giugno 2024. Mercoledì 29 maggio, nei locali del Palatrivalle Sandro Leombroni, è stato realizzato il service “Viva Sofia”, organizzato dal Lions Club Chieti I Marrucini. Si tratta di un corso di primo soccorso e rianimazione polmonare di base che ha lo scopo di fornire conoscenze e

procedure utili a salvaguardare la vita in attesa del personale del 118.

Il pomeriggio formativo è stato guidato dal Dottor Lorenzo Palazzoli, medico del 118 e trainer del corso che ha insegnato le manovre di disostruzione e BLS ai ragazzi dell'ASD Chieti basket e agli istruttori Cesidio Di Masso, Cesidio Di Masso, Pino Di Paolo, Gianfranco Mucci, Enrico Ambrosini e Stefano Pica.

Tutti i ragazzi presenti, a coppia, hanno provato sul manichino le manovre di massaggio cardiaco e di respirazione con impegno e ottimi risultati.

«Quest'anno, per il service Viva Sofia, il Lions Club Chieti I Marrucini ha scelto di mostrare e insegnare la pratica corretta delle manovre di disostruzione ai ragazzi under 17 Dell' ASD Chieti basket e ai loro istruttori» ha spiegato la Presidente del Lions Club Chieti I Marrucini, Orietta Pelliccioni. *«I ragazzi si sono mostrati tutti molto attenti e interessati alla parte teorica e hanno posto domande e condiviso perplessità utili che hanno avuto risposte precise ed esaurienti dal dottor Lorenzo Palazzoli, medico del 118 e generoso trainer del corso che, con la prova sul manichino eseguita a coppie per il massaggio e la respirazione, ha dato a tutti la possibilità di verificare e mettere in pratica le informazioni teoriche. Il risultato è stato ottimo e i ragazzi sono stati davvero bravi e il Lions Club ha servito la collettività, formando giovani che nel momento del bisogno in allenamento, in campo o anche in discoteca sapranno aiutare correttamente e consapevolmente».*