

LE RADICI STORICHE DELLA PANARDA ABRUZZESE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



La preziosa lettera di Carlo di Amico
al marchese P. Di Noia

[Pubblicazione di Franco Cercone *Radici Storiche della Panarda Abruzzese*, Ed. Qualevita, Torre dei Nolfi (AQ) 2006.]

di Franco Cercone

Una necessaria premessa

Nel 1976 apparve un volume di Alfonso Di Nola dedicato ad alcuni importanti aspetti di una “cultura subalterna italiana”, nella fattispecie quella abruzzese, destinato a influenzare in seguito notevolmente gli studiosi che si interessano soprattutto di religiosità popolare[1].

Nella primavera del 1974 avemmo la fortuna di conoscere “in anteprima” il Di Nola presso la Biblioteca Comunale di Sulmona e di scambiare con lui alcune opinioni sui “rituali di S. Antonio Abate” in Abruzzo, uno degli argomenti trattati poi dal compianto studioso nel citato volume e sul quale egli richiese la nostra collaborazione da concretizzarsi con un’indagine sulle sopravvivenze del *culto antoniano* nei vari paesi dell’area della Maiella e dell’Alto Sangro. [ndr: “*Testi inediti sul culto di S. Antonio Abate*” pubblicati al n. 9 *archivio digitale bibliografico*]

Durante gli anni 1974 – 75 vi fu con il Di Nola un intenso carteggio che conserviamo gelosamente, perché oltre allo scambio di notizie ed opinioni sulle inchieste che andavamo

effettuando sul campo, le lettere contengono giudizi – talvolta non lusinghieri – su alcuni personaggi della cultura regionale e pertanto riteniamo opportuno che trascorra del tempo prima che esse siano portate a conoscenza degli studiosi abruzzesi.

Tornando ora al volume del Di Nola, va ricordato opportunamente che la prima parte è dedicata al culto di San Domenico di Cocullo e la seconda alle *Mitologie e rituali di Sant'Antonio Abate*, con una *Appendice* contenente i *Testi Inediti* sul culto di Sant'Antonio in Abruzzo da noi raccolti in diverse località durante le ricerche[2].

Dopo la pubblicazione del volume, che raccolse subito – come dimostra la seconda edizione – vasti consensi in Italia ed in Europa, si assistette tuttavia ad uno sterile quanto sorprendente fenomeno imitativo e si può affermare che non vi fu periodico abruzzese in cui non comparissero aspetti del culto di S. Antonio, come canti di questua, fuochi, rituali di benedizioni di animali ecc., che non avevano tuttavia nulla di nuovo da proporre e né erano in grado di modificare – fatta eccezione per i contributi di A. Melchiorre ed E. Giancristofaro[3] – il quadro storico-antropologico delineato dal Di Nola anche per quanto riguarda la *Panarda*, cioè il banchetto votivo offerto a Villavallelonga la sera del 16 gennaio, vigilia della festa di Sant'Antonio Abate.

Ora proprio sulla *Panarda*, tema che avemmo la possibilità di dibattere insieme ad E. Giancristofaro nel corso di un convegno tenutosi nell'ormai lontano 1994 presso l'Istituto Alberghiero di Villa S. Maria, sono apparsi di recente due saggi che reclamano alcune precisazioni soprattutto sotto il profilo storico[4]. Ed è ciò che evidenzieremo in seguito nel corso della trattazione dell'argomento, sottolineando fin da ora che malgrado ogni ricerca il termine *panarda* appare sotto il profilo linguistico di origine incerta, anche se su di esso l'Istituto di Glottologia dell'Università di Chieti sta effettuando opportune ricerche e raffronti.

La "panarda" in Abruzzo

Va subito detto che con l'opera *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Alfonso Di Nola ha reinserito nella *langue* abruzzese una *parole*, "panarda" appunto, che era svanita dal patrimonio della tradizione orale abruzzese e sopravviveva soltanto in alcuni ambienti marsi, soprattutto a Villavallelonga e Luco dei Marsi.

La prima edizione del volume risale come è noto al 1976 e pertanto devono essere accettate con "beneficio d'inventario" tutte le successive testimonianze apparse nei più svariati periodici o in *Guide* regionali di carattere turistico. In una di queste pubblicazioni, dal titolo *Abruzzo*, edita nel 1993 per i tipi della De Agostini[5], si legge a proposito della gastronomia aquilana quanto segue:

<<Un ristorante, *Le Tre Marie*, è vincolato dai Beni Ambientali, unico in Abruzzo a essere stato dichiarato monumento nazionale. Il rito: la cucina aquilana ovviamente. Parlavamo della "panarda", pantagruelica abbuffata nella quale i partecipanti non godono del diritto di rifiuto; raccontarla non è facile ma Paolo Scipioni, finissimo gastronomo, proprietario delle *Tre Marie*, ci è riuscito brillantemente in un quaderno sulla gastronomia locale che, non tenendo conto in particolar modo delle ricette affronta il tema dal punto di vista sociale : la *panarda* come momento di aggregazione, come motivo folcloristico da tramandare, come passerella dei cento (o 99 ?) piatti aquilani, quelli storici nati da una cucina povera ma non rozza, rustica ma non grossolana; la *panarda*, infine, come signorile scusa per accomunare alla festa anche chi direttamente non partecipa: *Quando in paese si organizzavano le Panarde* – scrive Scipioni – *anche i poveri avevano il loro tornaconto*. Approfitteremo di questa particolare *panarda* raccontata da Paolo Scipioni per fare una panoramica sulla cucina aquilana.

Il banchetto prende le mosse dalla preparazione del *paniccio*

di Sant' Antonio Abate, detto in loco Sant'Antonio *deju porcu*, festeggiato il 17 gennaio. In questa data in molti paesi dell'Aquilano viene offerta a tutti gli abitanti ed ai viandanti una scodella di *paniccio*, che è una sorta di polenta fatta con la farina del miglio insaporita facendovi liquefare intere forme di pecorino e di ricotta. Per l'occasione il padrone di casa che organizza il *paniccio* invita gli amici alla *panarda*:

Antipasto di magro con sardine, acciughe, anguille marinate, lattarini, cipolline e capperi.

Poi l'aringa affumicata addolcita con il latte secondo un'antica ricetta aquilana.

Baccalà in umido, rotelle, gamberi di fiume in terracotta.

Fritto di magro: cavolfiori, baccalà, alici e mele.

Fagioli bianchi di Paganica col tonno.

Frittata con aglio, prezzemolo, peperoncino e patate.

Sottaceti e funghetti per assestare lo stomaco.

Bolliti: muscoletto e neretti di manzo, gallina e *zampitti* di maiale, cavolfiori in insalata.

Altra carne: manzo al ragù, larghe fette coperte di salsa rossa e saporita.

Broccoletti soffocati, raccolti sotto la neve come insegna l'esperienza contadina e cucinati in un tegame di rame soffocandoli con un coperchio reso ermetico dai più disparati pesi.

Frittura di animelle e di cervello; coratella insaporita con sottaceti.

Arrosto di vitello con cipolle sane. Costolette di maiale, salsicce e *panonta* (fette di pane unte con il grasso di

cottura del maiale e insaporite con il peperoncino).

Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, brune, minute e tenerissime.

Capretto *incaporchiato* con patate arrosto.

Formaggi: scamorze di Rivisondoli, ricottine di Bazzano, caciocavallo e, per finire in bellezza, il rustico *marcetto*.

Dolci: ferratelle, mostaccioli, ravioli di ricotta, sfogliatelle, tocchetti di cioccolato e alla crema.

Tre liquorini: il nocino, *la ratafià* e la genziana. *La panarda è finita>>*.

Abbiamo riportato l'intero brano per dare innanzitutto un'idea del numero delle vivande che possono comporre una normale "*panarda*", la quale nell'esempio addotto è costituita da circa 50 prodotti cucinati o già pronti come contorno, mentre in altri casi essa supera anche il numero di cento portate.

Ma ciò che va sottolineato è che la *panarda*, lungi dall'essere un "motivo folcloristico" – come afferma l'incauto e anonimo giornalista – rappresenta un rituale socio-culturale e devozionale ancora pregno di arcaici significati e legato alla figura mitica di S. Antonio Abate, protettore degli animali da cortile e soprattutto del maiale, definito ancora oggi *la grascia della casa contadina*.

La morte del maiale, un tempo dovuta soprattutto alla peste suina, rappresentava anche "la morte" della famiglia rurale, che veniva ad essere privata non solo della carne, ancora difficile da acquistare nel periodo compreso fra le due guerre mondiali, ma anche dello strutto in sostituzione del costoso olio d'oliva e spesso inesistente nei paesi di montagna. Una inchiesta condotta dall'Università di Arezzo ha accertato circa venti anni fa che in molti paesi dell'area della Maiella la carne di vitello era pressoché sconosciuta nei primi

decenni del '900, mentre a Pescocostanzo per indicare che una famiglia fosse benestante si diceva che essa "aveva la *pila*", ma ci si riferiva alla "*pila dell'olio*", che troneggiava in un angolo del fondaco come un Santo nella propria nicchia, mentre in seguito l'espressione è passata ad indicare una persona benestante o che ha molti soldi.

Le fonti storico-letterarie ed i primi documenti.

E' significativa la circostanza che il termine *panarda*, indicante come si è visto un banchetto composto da numerose portate, non si rinventa nei noti vocabolari dialettali del Finamore e del Pansa[6], pubblicati nella seconda metà dell'800, e come esso sia altrettanto sconosciuto al De Nino, di cui si cita spesso il primo volume degli *Usi Abruzzesi* (1879) che contiene argomenti come: *Una cucina innanzi la chiesa*, oppure *Altra pappata innanzi la chiesa*, a proposito dei quali lo studioso sulmonese non usa mai il termine *panarda*.

Nel tentativo di ristabilire un poco d'ordine, soprattutto sotto il profilo cronologico, va rilevato che la prima citazione del termine *panarda*, tuttora di origine incerta, si deve allo storico di Scanno Giuseppe Tanturri, autore come è noto delle monografie di *Villalago* e di *Scanno* apparse nel 1853 sul periodico *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato*, diretto da F. Cirelli.

Nel trattare le parole ormai in disuso e che egli chiama *Vocaboli corrotti*, il Tanturri dice che con il termine *panarda* si indicava anticamente a Villalago "*il pranzo matrimoniale*"[7].

All'epoca in cui il Tanturri scriveva (1853) solo le persone anziane avevano forse la possibilità di comprendere a Villalago il significato del termine *panarda*, di cui comunque il Tanturri nessun cenno fa nella *Monografia di Scanno*, cittadina in cui era nato e viveva, e ciò è decisamente

significativo, poiché evidentemente il termine *panarda* era sconosciuto al dialetto scannese.[8]

Pertanto attribuire, come ha fatto qualche studioso locale, anche a Scanno la tradizione della *panarda*, significa compiere una mistificazione storica, tanto più che il termine non si rinviene nemmeno nel poemetto di Romualdo Parente, “*Zu matremonie a z’uso*”, scritto in dialetto scannese e pubblicato come è noto per la prima volta a Napoli nel 1765.

A far conoscere la tradizione della *panarda* anche fuori l’area marsicana è stato dunque A. Di Nola. L’illustre studioso ne ha parlato per primo nella “Festa di Sant’Antonio Abate nella Marsica”[9], allorché descrive con dovizie di particolari il banchetto pantagruelico del 16 gennaio, vigilia della festa di S. Antonio, che si svolge a Villavallelonga (Aq.), a proposito del quale sottolinea quanto segue:

“Si tratta, *come in altre occasioni festive* (il corsivo è nostro), di una celebrazione alimentare della cultura contadina povera che rompe la regola della dura frugalità annuale con il consumo di beni considerati rari e preziosi o che tali erano considerati fino ad epoca recente”. [op. cit. p. 205].

Questa “distruzione orgiastica” di cibo, una sorta di *crapula votiva* da parte di ceti che ancora un secolo fa venivano spesso minacciati ed annientati dalla fame e dalle malattie, era legata di più a ricorrenze del *ciclo dell’anno* che non a quello dell’uomo, soprattutto alle fondamentali “feste” rurali e cioè a quella per l’uccisione del maiale (definito come si è detto “la grascia” della casa contadina), della trebbiatura e della vendemmia, nonché ad alcune ricorrenze festive religiose fra le quali vanno annoverati in special modo i *pellegrinaggi*.

A proposito della “crapula votiva” che avveniva in occasione di pellegrinaggi, il d’Annunzio ci ha lasciato una

straordinaria pagina nel *Trionfo della morte*, allorché il poeta descrive la folla di pellegrini che da ogni parte d'Abruzzo accorreva al Santuario della Madonna di Casalbordino nel giorno di festa della Vergine (10 e 11 giugno). Nello spazio antistante alla chiesa, scrive il d'Annunzio, "si esercitava la voracità di coloro che avevano penosamente ammassato i piccoli risparmi fino a quel giorno per sciogliere il voto sacro e per appagare un desiderio di crapula, enorme, covato a lungo tra gli scarsi pasti e le dure fatiche"[10].

Angelo Melchiorre ci ha fatto conoscere la *panarda* in uso a Luco dei Marsi fin dal 1479, un rituale tuttavia che risulta diverso rispetto a quello che si svolge oggi in occasione della festa di Pentecoste per l'ingresso di un nuovo adepto in una sorta di confraternita denominata *Signori dello Spirito Santo*. Infatti la *panarda* era in questo caso una cena composta da numerose portate ed offerta come scrive il Melchiorre ai sacerdoti forestieri che venivano a Luco dei Marsi nella ricorrenza della Pentecoste per celebrare le Messe solenni e predicare ai devoti.

Ad E. Giancristofaro dobbiamo la conoscenza di altre "panarde", che si svolgevano un tempo in quasi tutte le località della Marsica, mentre oggi esse hanno luogo oltre che a Villavallelonga e Luco dei Marsi anche in altre località non marsicane, come Orsogna, Paganica e Navelli.

Di grande rilievo è la cosiddetta *panarda a fuoco* che – riferisce il Giancristofaro – consiste nella "distribuzione delle fave lesse (*la favata*) nel paese di Villavallelonga, la mattina del 17 gennaio"[11].

Per un'analisi approfondita di questi temi si fa rimando alle opere e scritti citati.

Tuttavia ci sembra opportuno sottolineare che il rito della lessatura in enormi caldai di legumi (soprattutto fave) insieme alle *sagne*, che si svolge in determinati giorni

dell'anno – come nel 6 e 13 dicembre, ricorrenze di San Nicola e Santa Lucia, nel 17 e 20 gennaio, ricorrenza di sant'Antonio Abate e San Sebastiano, ecc. – si configura di più come una *consumazione rituale di cibi votivi* e di prodotti della terra di cui il mondo rurale viveva, che non come *panarda*, la quale è caratterizzata da un lungo elenco di pietanze, distribuite dall'antipasto fino al dolce, in un interminabile menù villereccio.

È appunto quello che avviene nella panarda del 16 gennaio a Villavallelonga e di più nel pranzo di nozze di cui parla il Tanturri, in cui fino agli anni '60 del secolo scorso (lo sa bene chi è vissuto come noi in un piccolo paese) il numero delle portate costituiva il vanto delle famiglie dei due sposi, una vera occasione in cui i invitati assaggiavano forse per la prima volta nella loro vita la carne di vitello, di norma sconosciuta al mondo rurale.

Conveniamo con la Nicolai quando scrive che “la panarda, attualmente, per quanto riguarda la qualità del cibo, non differisce da un pranzo nuziale” [op. cit. p. 52], ma proprio per tal motivo appare del tutto improprio attribuire il termine “panarda” alla distribuzione votiva di legumi, lessati in occasione di alcune significative ricorrenze del ciclo dell'anno.

Un “falso” letterario: la presunta partecipazione del d'Annunzio ad una panarda

Vanno relegate al mondo delle amene curiosità alcune affermazioni circa la presunta partecipazione del d'Annunzio e dello Scarfoglio ad una panarda che si sarebbe svolta la prima a Paganica e l'altra a Luco dei Marsi, partecipazione suffragata non da documenti storici ma da vaghe espressioni, non vagliate attentamente nemmeno dalla Nicolai, quali “si ha notizia” oppure “si racconta” e simili.

Dal saggio autobiografico di Edoardo Scarfoglio, *Il libro di*

Don Chisciotte[12], risulta infatti che il d'Annunzio non si è recato mai a Paganica e tale circostanza ci viene confermata da G. Papponetti, profondo studioso della vita e delle opere del Vate.

Lo stesso dicasi della partecipazione del d'Annunzio ad un'altra *panarda* che si sarebbe svolta a Luco dei Marsi presso il palazzo del marchese Francesco Ercole e descritta da F. Vittore Nardelli nell'opera "*L'Arcangelo. Vita e miracoli di G. D'Annunzio*", Roma 1931.

A ragione pertanto sia il Di Nola che il Palozzi[13] non citano affatto nelle rispettive bibliografie l'opera del Nardelli, la quale presenta tuttavia un ulteriore "mistero", cioè una presunta lettera di ringraziamento del d'Annunzio a "Don Ercole", che noi riproduciamo "per dovere di cronaca", lettera ritenuta non solo apocrifa da G. Papponetti, I. Di Iorio ed altri studiosi dannunziani al vaglio dei quali l'abbiamo sottoposta [*cfr. Fig.1*], ma addirittura un pessimo tentativo di imitare la grafia del Vate[14].

Tra l'altro è stato sottolineato dai citati studiosi che il d'Annunzio era del tutto astemio e per nulla disposto a partecipare a qualsiasi crapula, da cui si teneva notoriamente lontano. La storiella della partecipazione del Vate alle suddette "panarde" si è ampliata purtroppo come cerchi nell'acqua e senza essere sottoposta ad un opportuno vaglio critico. Tuttavia nel caso in cui fossero adottati in futuro documenti inoppugnabili al riguardo, saremmo certamente i primi a rallegrarci.

Lo stesso dicasi anche a proposito della mitica figura del *Guardiano della panarda*, o *Panardere*, una sorta di antico simposiarca armato di fucile ed addetto alla sorveglianza – come narrano – dei partecipanti al banchetto. A questi infelici (*risum tenere!*) non era permesso di abbandonare la tavola e fuggire; essi erano obbligati invece, come si apprende da tali storielle, a mangiare tutte le portate

servite, ognuna delle quali, al suo ingresso nella sala dei convitati, “veniva salutata con una salva di cannone!” [A. Stanziani, op. cit. p. 10]

Non è facile immaginare un cannone che spara colpi assordanti fra una portata e l'altra durante un pranzo di nozze o durante lo svolgimento di una *panarda* allestita alla vigilia di S. Antonio Abate.

La scena viene tuttora riproposta in forma ludica in molte “panarde” organizzate in occasione di determinate ricorrenze o manifestazioni cittadine da parte di *Borghi* e *Sestieri* – come quello di *Porta Manaresca* a Sulmona in occasione dell'antica *Giostra* cittadina – e persino da istituzioni scolastiche. L'8 novembre del 1988 è stata allestita per esempio a Torino in occasione del “Salone del gusto” *La grande panarda abruzzese*, che presentava come si legge in una brochure pubblicata per l'occasione “oltre 120 proposte *culinarie* preparate dai grandi cuochi della Regione Abruzzo”. In tale opuscolo celebrativo non manca il solito e colorito richiamo al “fucile” oppure al “cannone”, secondo un cliché ormai ripetitivo in ogni scritto sulla panarda, come sottolinea appunto A. Stanziani: “Un tempo era lo schioppo a tracolla del *Guardiano della panarda* a impedire defezioni degli ospiti durante il banchetto, mentre un colpo di cannone annunciava agli esclusi l'arrivo in tavola di ciascuna pietanza”.

Panarda e “Pranzi di San Giuseppe”

Questi aspetti ludici e simpatici del banchetto pantagruelico si presentano decisamente grotteschi e se appaiono anche pregni di *non senso* ciò è dovuto al fatto che essi sono in realtà tasselli appartenenti ad un mosaico di diversa origine e dalla più complessa funzione, costituito nella fattispecie dai *Conviti* (o “pranzi devozionali”) di *San Giuseppe*, non del tutto scomparsi dall'orizzonte culturale abruzzese[15] ma ancora presenti in altre realtà, geograficamente non lontane da noi. Il *Convito* è tuttora assai vivo in Molise ed a tale

importante “istituzione” Enzo Nocera ha dedicato un saggio dal quale si apprende che questa sorta di “Agape”, nota anche con altre designazioni quali *La Tavola di San Giuseppe* oppure *Devozione* o *Mensa Fraterna*, si svolge il 19 marzo nella ricorrenza di San Giuseppe ed in tale occasione, come scrive G. Mascia nella prefazione, “molte famiglie, in generale di contadini, per atto di carità o per voto preparano un desinare per i poveri”[16].

In breve, vengono scelti in ogni paese tre personaggi che “interpretano” San Giuseppe, la Madonna ed il Bambino, i quali vengono invitati ad un abbondante pranzo “di magro” formato da 13 o 19 portate, un numero che è in relazione rispettivamente a “Gesù ed i 12 Apostoli” oppure alla festa di San Giuseppe, che cade appunto il 19 marzo.

Una volta, scrive il Nocera, il 19 marzo “era il giorno dell’abbondanza per molti poveri del paese”, mentre oggi il banchetto – composto rigorosamente da cibi di magro senza formaggio e carne – rappresenta “un’occasione di ritrovata comunione: chi vive altrove, ritorna” e pertanto la ricorrenza costituisce l’occasione per rinsaldare i comuni vincoli, funge cioè da “funzione socializzante ed aggregante”.

Si tratta dunque di qualcosa di più di un fenomeno “nativistico”, indagato com’è noto dal Lanternari[17], ma di una particolare occasione in cui mentre mancava il *pater familias*, per lo più pastore transumante, veniva riaffermato il valore della famiglia e delle proprie radici.

In molti paesi molisani si prepara per la festa di San Giuseppe la cosiddetta *pezzenta*, composta da vari legumi prima lessati a parte e poi riuniti, la quale ci ricorda le *virtù teramane* oppure le *totemaje* del primo maggio in Abruzzo. Il termine *pezzenta* indica probabilmente a quali ceti sociali fossero un tempo riservati tali legumi, offerti tra l’altro in un particolare periodo, l’inizio di primavera, quando in Molise come ovunque le scorte alimentari erano sul punto di

esaurirsi, creando angoscia nella casa contadina[18]. Ben diversi appaiono i *banchetti* o *Cene di San Giuseppe* in Calabria e Sicilia. A Salemi, scrive il Nocera, le portate che si preparano devotamente per la Sacra Famiglia assommano addirittura a 101 ed a differenza dell'*Agape* molisana, in Sicilia tali orge alimentari comprendono anche piatti a base di carne e diversi tipi di formaggio.

Di questi banchetti pantagruelici si era interessato anche il Pitrè, il quale scrive che mentre la padrona di casa sovrintende alle numerose portate da servirsi ai tre membri della Sacra Famiglia (detti *I Santi*), il marito "sta innanzi la porta con lo schioppo in mano, sparando un colpo ad ogni piattello che ai *Santi* viene servito [...] E poiché questo voto del banchetto è molto comune e si ripete in un gran numero di famiglie, così tanti padroni ripetono questa storia della schioppettata quanti banchetti si fanno, e tante sono le schioppettate quanti i piatti recati in tavola. I colpi si contano e chi più ne tira, più è tenuto in considerazione di uomo splendido, ricco, generoso"[19].

Siamo arrivati così alla conclusione di queste brevi note sulla *panarda* che sembrano aver individuato il sentiero da percorrere per giungere all'individuazione delle origini e delle funzioni di una istituzione, come appunto la *panarda*, che reclama la presenza di ricchi e poveri, protagonisti di modelli comportamentali ancora evidenti nella società abruzzese nella prima metà dell'800.

Certo è che nel 1853 il termine *panarda* indicava a Villalago il "pranzo matrimoniale", ma come sottolinea il Tanturri, era ormai "un vocabolo corrotto" e dunque in disuso come tante altre parole di cui lo storico di Scanno compila un accurato elenco.

Con ogni probabilità la voce *panarda* non era connessa solo al pranzo di nozze ma ad ogni banchetto che per numero di portate era considerato eccezionale o al di fuori della norma, e che

veniva allestito in determinate ricorrenze del ciclo dell'anno e della vita con una vera e propria distruzione di cibo a scopo votivo e forse propiziatorio, come nelle panarde organizzate nella ricorrenza di Sant'Antonio Abate.

Nel *banchetto di san Giuseppe* emerge tuttavia un aspetto già evidenziato dal Di Nola in merito al complesso mosaico delle "culture di colpa", perché dalle fonti più antiche, specie molisane, risulta che i "Conviti" erano allestiti dalle famiglie benestanti di ogni località ed offerti ai poveri che impersonavano in questa sorta di "sacra rappresentazione" i membri della Santa Famiglia.

Sicché, scrive il Cavalcanti, "i cibi e le bevande accomunano ed affratellano nell'ambito di uno spreco reale che è comunque limitato e contingente"[20], perché il giorno dopo l'abbuffata la pancia ricominciava nel mondo dei poveri a reclamare i suoi diritti. Il fondamentale principio evangelico del "*quod superest date pauperibus*" non è sentito infatti dai ceti benestanti come costante comportamento etico-religioso, ma come "rituale" posto in essere solo in determinate occasioni del ciclo dell'anno, che nasconde in verità "il dovere istituzionalizzato dell'elemosina" ed il rimorso della "colpa classista".

Allo stato attuale delle fonti documentarie in nostro possesso si può affermare pertanto che pur nell'incertezza dell'etimo, il termine *panarda* indicasse ancora nel corso del XVIII secolo, come precisa appunto il Tanturri nella citata monografia storica di *Villalago*, un interminabile *pranzo di nozze*, in cui veniva consumato un eccezionale ed inusuale numero di vivande, alcune delle quali – come per esempio la carne di vitello – assaggiate forse per la prima volta dai commensali nel corso della propria esistenza.

In seguito il termine è passato a designare qualsiasi "conviviale" offerta dai possidenti alla fine di lavori stagionali (soprattutto dopo la trebbiatura del grano e la

raccolta delle olive, come ci informa nel 1853 Pietro Destephanis nella monografia storica di Pettorano sul Gizio), oppure alla fine del ciclo allevatorio, che nel mondo rurale – data la vitale importanza che i suini rivestivano nell'economia della casa contadina – coincideva con l'uccisione del maiale, la *grascia* della famiglia rurale affidata pertanto alla protezione di Sant'Antonio, in onore del quale, quasi *per grazia ricevuta*, si allestisce in vari centri della Marsica la *panarda*.

Il termine infine è stato usato per indicare qualsiasi offerta votiva di cereali in occasione di determinate ricorrenze religiose nel corso del ciclo dell'anno.

Resta da accertare se anche i *banchetti funebri*, noti in Abruzzo con vari termini dialettali quali *cùnsele*, *recùnsele*, *cuònsele* ecc., che sono preparati per lo più per antica tradizione dalla famiglia con cui si è in rapporto di comparatico (*lu San Giuàgne*), possano essere considerati come una particolare *panarda*, chiamata in alcuni centri del medio corso del Sangro *bivacco*.

A Pizzoferrato, scrive per esempio il Toccafondi, “sopravvive il *consuòlo*, cioè il pranzo che a turno i parenti offrono alla famiglia dell'estinto dopo la tumulazione del cadavere. Peraltro questi pranzi di consolazione, che si protraggono per circa una settimana, a mezzogiorno e alla sera, constano di un menù...non molto diverso da quello di un pranzo nuziale! Dopo le nenie e le cantilene rievocanti le virtù della persona scomparsa, cominciava il *bivacco*: mangiare e bere. Quindi vino, vino, vino...fino a perdere ogni ricordo della luttuosa circostanza”. [21]

Anche in tali tristi circostanze la morte costituiva, come scrive il d'Annunzio, un evento in cui si esaudiva un desiderio di crapula, enorme, covato a lungo tra gli scarsi pasti e le dure fatiche!

È significativa la circostanza che in alcuni paesi dell'area della Maiella, come per esempio a Cansano, i *maccheroni* vengano ancora oggi chiamati "la pasta delle nozze", perché si mangiavano solo negli spozalizi oppure in occasione dell'uccisione del maiale e della trebbiatura del grano.

Era una società, quella rurale meridionale, afflitta perennemente dal morso della fame ed in particolar modo durante la cosiddetta *costa di maggio*, periodo in cui nella casa contadina si erano esaurite le scorte alimentari dell'annata precedente e sui campi, all'incirca nella prima decade di maggio, non ancora apparivano i primi prodotti del nuovo ciclo coltivatorio (soprattutto fave e piselli), specie se il mese di aprile era stato particolarmente freddo. Quando poi questa crisi ciclica annuale veniva a coincidere con frequenti e terribili carestie, l'elenco dei "morti per fame" risultava terrificante, come scrive appunto Gabriele De Rosa che ha avuto modo di consultare il *Liber Mortuorum* conservato nella chiesa parrocchiale di Melfi, in cui sono riportate alcune annotazioni del vicario curato Giuseppe Ruggieri a proposito della carestia del mese di maggio del 1816, fra cui la seguente:

"Per molti mesi mancò il pane e perciò i poveri si rinvenivano morti per le strade, nelle case e nelle piazze, sicché si contarono 167 morti, di cui 71 bambini".[22]

Non va dimenticato a tal riguardo che nel periodo 1863-66 la mortalità infantile in Italia è causata, come risulta da un'indagine di C. Felice, da malattie e denutrizione e raggiunge con il 75% l'indice più alto proprio in Abruzzo e Molise.[23]

Se si tiene conto delle misere condizioni in cui versavano i ceti rurali, descritte nella famosa *Statistica Murattiana* del 1811 e dunque in tempi non molto lontani dal nostro, si comprende come in alcune ricorrenze del ciclo dell'uomo e dell'anno esplodesse il "desiderio d'orgia alimentare" oppure

– se si preferisce – un “desiderio di *panarda*” dettato dall’esigenza di vivere per alcuni giorni non come sudditi del *Paese della fame*, ma come cittadini della mitica *contrada di Bengodi* descritta dal Boccaccio, in cui le montagne di parmigiano, ravioli e maccheroni, nonché le vigne che si legano con le salsicce, riescono a dare corpo ai sogni di coloro che sono perennemente afflitti dal morso della fame.

È tutto qui racchiuso il senso recondito della “panarda”, come sembrano indicare i documenti storici in precedenza riportati. Il termine, collegato inizialmente al *pranzo di nozze*, occasione festiva in cui avveniva un consumo inusuale di beni alimentari rispetto alla forzata frugalità di tutti i giorni, è passato ad indicare in seguito momenti importanti del ciclo allevatorio e coltivatorio, caratterizzati da un consumo orgiastico di derrate alimentari che avevano una funzione liberatoria rispetto agli stati angosciosi che precedono le fasi produttive ed il giorno riservato alla rituale uccisione del maiale, definito ancora alcuni decenni fa *la grascia della casa contadina*.

Appendice

Come si è detto, non esistono documenti che attestino nella cultura tradizionale abruzzese l’indicazione di “piatti specifici” che compongono la *panarda*. Anche il loro numero varia a seconda delle circostanze, legate soprattutto alla data calendariale ed alla ricorrenza di determinate *ricorrenze festive*. Il numero assume dunque un valore devozionale e talvolta una funzione apotropaica nei confronti dei commensali.

A fini meramente indicativi riportiamo come esempio la *panarda* svoltasi in occasioni diverse.

PANARDA DI SAN GIUSEPPE o DI PRIMAVERA

Numero delle portate: 19 (Festa di San Giuseppe), 21 (Inizio

della primavera)

Affettato di salumi e prosciutto, con sottaceti

Baccalà e cavolfiori impastati, fritti in olio d'oliva

Coste di sedano al marchetto

Zuppa di ceci al rosmarino e peperoncino

Fagioli e "cascigni" in umido

Chitarrina al ragù di castrato

Maccheroni" alla puttanesca"

Lasagne al forno

Penne" all'arrabbiata"

Coniglio alla "cacciatora"

Asparagi di campo al prosciutto

Agnello alla brace

Patate al forno

Spezzatino di maiale al coccio

Peperoni arrostiti

Melanzane ripiene al forno

Salsicce alla brace

Pizza di granturco al
coppo

Cavoli "strascinati" in padella al
peperoncino

Pizzelle al forno

Cellucci
d'uva

alla

marmellata

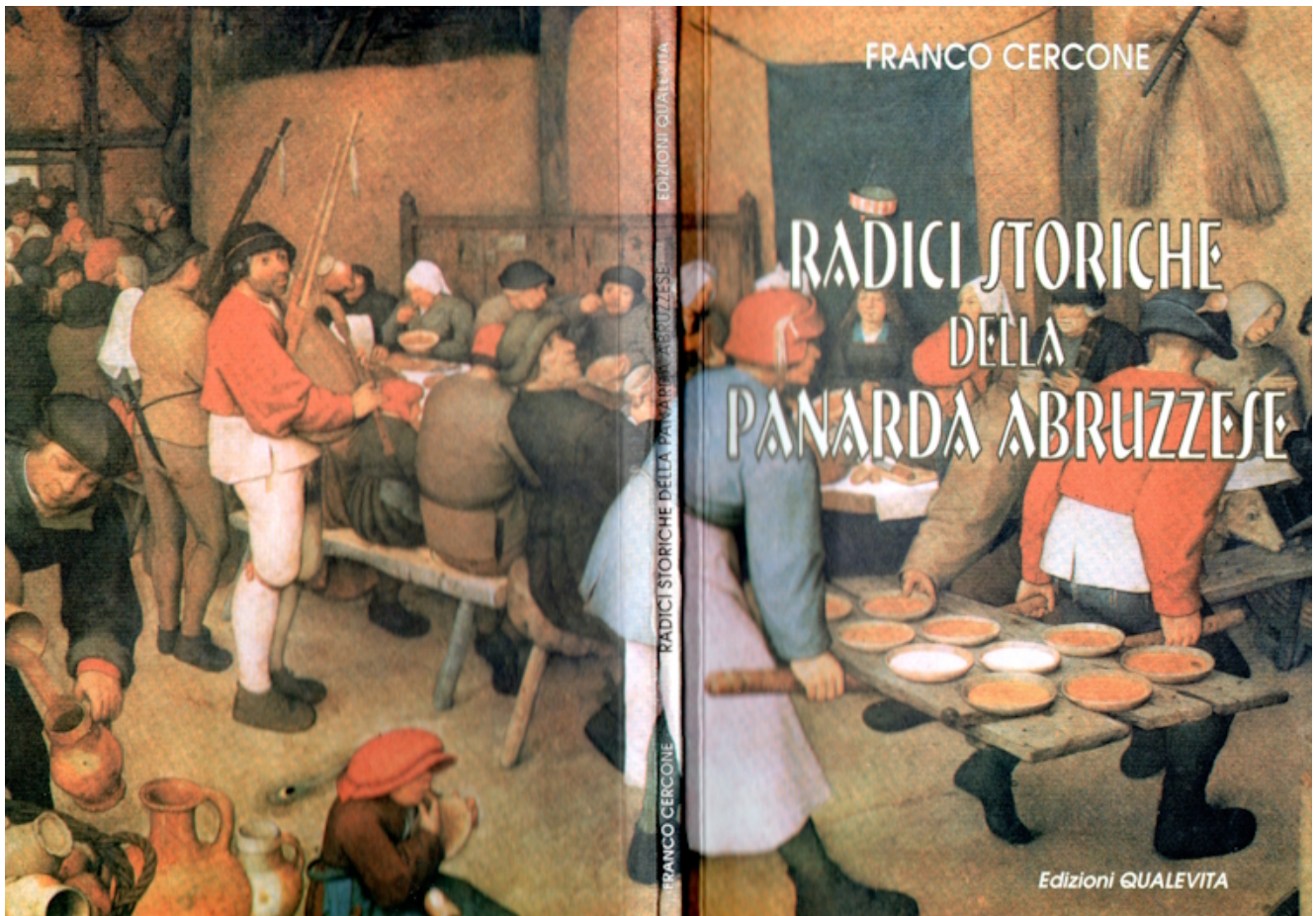
(Frutta di stagione: aranci e meloni invernali)

Per l'allestimento di *panarde* composte da più di 19 o 21 piatti (a tal riguardo notevole è la *panarda* preparata dal *Sestiere di Porta Manaresca* a Sulmona nel giorno 24 giugno, festa di San Giovanni Battista e solstizio d'estate, e perciò composta da 24 portate) si rimanda alle seguenti opere:

- a. Enzo Nocera, *Il Convito e la devozione di San Giuseppe nella tradizione molisana*; Edizioni ENNE, Campobasso 1998.
- b. Antonio Stanziani, *L'Abruzzo a Tavola. I menù e le ricette epocali della cucina abruzzese*; Polla Ed., Cerchio (Aq.) 1999.
- c. Antonio Stanziani, *La Panarda. Rivisitazione di un antico modo di banchettare*; Qualevita Ed., Torre dei Nolfi (Aq.) 2001.

Non resta che concludere con l'auspicio rivolto nel 1705 dal cuoco gesuita Francesco Gaudentio ad alcuni commensali:
"vivate felici!"

Franco Cercone



[1] A. Di Nola, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Torino, Boringhieri, 1976; seconda edizione aggiornata Torino 2001, Introduzione a cura di F. Pompeo.

[2] Gli altri temi trattati nel volume riguardano *La gara del solco diritto* ed i rituali sul *Bue aratore* nell'Italia centrale.

[3] Cfr. A. Melchiorre, *Tradizioni popolari della Marsica*, Edizioni dell'Urbe, Roma 1985; E. Giancristofaro, *La Panarda*;

in "Rivista Abruzzese" n. 2, Lanciano 1993; id., *I Compari dello Spirito Santo*, in *Tradizioni popolari d'Abruzzo*, p. 84 sgg., Roma, Newton Compton, 1995.

[4] Cfr. M. Concetta Nicolai, *La Panarda*, Ed. Menabò, Ortona 1996; A. Stanziani, *La Panarda. Rivisitazione di un antico modo di banchettare*, Ediz. Qualevita, Torre dei Nolfi (Aq.) 2001.

[5] Cfr. *Abruzzo*, a cura dell'Assessorato al Turismo, p. 143; De Agostani, Novara 1993.

[6] Cfr. G. Finamore, *Vocabolario dell'uso abruzzese*, Città di Castello 1893; G. Pansa, *Saggio di uno studio sul dialetto abruzzese*; Lanciano 1885.

[7] Cfr. G. Tanturri, *Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato*, vol. XVI, Fasc. I, p. 135, Napoli 1853.

[8] Vedasi A. Colarossi- Mancini, *Storia di Scanno e Guida della Valle del Sagittario*, L'Aquila 1921. Anche questo Autore ignora del tutto il termine "panarda".

[9] Cfr. A. Di Nola, op. cit., p.187 sgg.

[10] G. d'Annunzio, *Trionfo della morte*, p. 269; Milano, Mondadori, 1977; a cura di G. Ferrata.

[11] Cfr. E. Giancristofaro, *Storie del silenzio. Cronache di vita popolare abruzzese. La panarda*, in "Rivista Abruzzese", n.2, 1993, p.123 sgg. Sull'importanza delle fave nell'alimentazione dei ceti rurali vedasi il nostro saggio: *La sacralità delle fave nell'agiografia popolare abruzzese*, in "Rivista Abruzzese", n.3, Lanciano 1996.

[12] Firenze, A. Quattrini Ed., 1911.

[13] Cfr. L. Palozzi, *Storia di Villavallelonga*, Ed. Dell'Urbe, Roma 1982.

[14] Devo copia della lettera al prof. Alvaro Salvi di Avezzano, che ringraziamo vivamente.

[15] Il "pranzo di San Giuseppe" è ancora in uso ad Atesa, Monteferrante ed altri centri del Vastese.

[16] Cfr. E. Nocera, *Il Convito e la Devozione di San Giuseppe nella tradizione molisana*, p. 35, Edizioni Enne, Campobasso 1998.

[17] Cfr. V. Lanternari, *Folklore e dinamica culturale*, p. 101 sgg., Liguori Ed., Napoli 1966.

[18] Per le tradizioni molisane della festa di San Giuseppe cfr. soprattutto: E. Nocera, *Memorie del gusto*, vol. I, p. 75 sgg., Campobasso 2001; E. D'Ascenzo, *Mangiare molisano*, p. 47 sgg., Campobasso 2003; M. Natilli, *La cucina dei giorni di festa*, p.40 sgg., Campobasso 2005; A. Maria Lombardi- R. Mastropaolo, *Cucina molisana*, Campobasso 1995.

[19] G. Pitrè, *Feste patronali in Sicilia*, p. 443; a cura di A. Rigoli, Palermo 1978.

[20] O. Cavalcanti, *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di Dio*, p.84 sgg., Rubbettino Ed., Soveria Mannelli (Catanzaro) 1995.

[21] Cfr. F. Toccafondi, *Pizzoferrato*, p. 18 sgg., Sulmona, Tip. Labor,1956.

[22] Cfr. G. De Rosa, *Rituali della morte e cronaca nei libri parrocchiali del Mezzogiorno tra XVIII e XIX secolo*; in *Studium*, Nov.-Dic. 1981, p. 662.

[23] C. Felice, *Rivista Abruzzese*, n° 4, Lanciano 1987.

SWING SOTTO LE STELLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Musica, storia e magia nella notte di San Lorenzo

Trasacco, 26 luglio 2024. IgersAbruzzo e IgersL'Aquila di nuovo partner dell'evento "Swing sotto le stelle". Quest'anno, il festival giunge alla sua quarta edizione e si terrà a Trasacco il 9 e 10 agosto, offrendo un'esperienza indimenticabile per celebrare la notte di San Lorenzo.

Trasacco, uno dei borghi più suggestivi e antichi della Marsica (AQ), sarà il cuore pulsante di questo festival. Per l'occasione, abbiamo deciso di valorizzare alcuni dei suoi gioielli storici: la Basilica di San Cesidio e Rufino e la Torre Febonio. Questi due monumenti emblematici saranno aperti fino alle 24:00 e l'ingresso sarà gratuito per tutti. Inoltre, saranno organizzate visite guidate gratuite per permettere ai visitatori di scoprire la ricchezza storica e culturale di questi luoghi straordinari: ore 17:00 visita alla Basilica di San Cesidio e Rufino e ore 19:30 visita guidata alla Torre Febonio.

L'intero evento Swing sotto le Stelle, organizzato dall'Associazione Erebor, si svolgerà nel centro storico di Trasacco e sarà animato da una straordinaria selezione di musica swing. La serata del 9 agosto inizierà alle 21:00 con le esibizioni della Max Pirone Big Fat Band, Roberta Vaudo & The Whistles e Paola Ronci & The Reefer Men, e verrà chiusa dal dj set di The Gentleman Thief e da una spettacolare performance burlesque di Edith Von Hammer.

Il 10 agosto, il festival continuerà con le esibizioni di Rockin'Angie & The Shakers, Greasers e Orfanelli Swing Quartet. Il dj set di Miss Yaya Pin Up chiuderà la serata. Entrambe le giornate vedranno anche lezioni gratuite di ballo swing a cura di Emanuele Margiotta e Ludovica Aresu della SwingHaus, e, come novità di questa edizione, lezioni di ballo rock'n'roll con Lily Moore della scuola "TuttiFrutti Rock'N'Roll".

Durante i due giorni di festival, il pubblico potrà anche godere di mostre curate da artisti locali e di una esposizione di auto vintage, aggiungendo un tocco di fascino retrò all'evento. Inoltre, contemporaneamente al festival, si svolgerà la Notte Bianca organizzata dal Comune di Trasacco, rendendo l'atmosfera ancora più magica e festosa.

LA SFIDA DEL CATTOLICESIMO POLITICO tra gnosticismo e populismo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Formiche.net, 26 luglio 2024. *“Le ideologie – come ricorda il Papa – seducono, ma portano ad annegare”. L’ignoranza e la mancanza di formazione sembrano soffiare nel flauto che attira i cattolici di ogni Paese, conducendo conduce pastori e laici*

sul carro del vincitore, di destra o di sinistra che sia, nella convinzione che la conquista del potere sia indispensabile per la sopravvivenza economica e culturale della Chiesa cattolica. La riflessione di D'Ambrosio

Mi ha lasciato un po' perplesso l'analisi di Riccardo Cristiano sull'uscita di scena di Biden e la fine del cattolicesimo conciliare. Per quanto ricca e argomentata, la sua analisi andrebbe collocata in un quadro storico più ampio e più generale. Negli Stati Uniti, come in diversi Paesi con una significativa presenza cattolica (Italia inclusa), troviamo un cattolicesimo conciliare – serio, maturo, accogliente e solidale verso gli ultimi, impegnato civicamente e politicamente, non fanatico e rispettoso della laicità dello Stato e delle sue istituzioni – ma anche uno (pseudo) cattolicesimo reazionario, bigotto, fanatico, ideologico, interessato al potere, spesso asservito a logiche utilitaristiche, razziste, omofobe e chiuse.

Il confronto, spesso scontro, tra queste due visioni genera, negli Stati Uniti e in altri Paesi, un disagio ecclesiale, culturale e politico costante, su cui i pastori hanno il dovere di intervenire per insegnare e formare, perché l'ignoranza e la malafede sono origine di mali peggiori.

Provo a fare una sintesi. Seguendo Eric Voegelin si può dire che i vari populistici sulla scena (Trump, Putin, Netanyahu, Orban, Le Pen, Salvini, Meloni e diversi altri), pur nella diversità di storie, formazione, sensibilità e collocazione politica, siano accomunati da un uso strumentale della religione (che prescinde dal loro essere credenti o meno; elemento che appartiene alla sfera intima della coscienza e non può mai essere oggetto di analisi e giudizio).

Non l'intimità va giudicata ma alcune caratteristiche che si ripetono in spazi e tempi diversi. Questi leader professano:

1. l'insoddisfazione per lo status quo e per tutta la storia

che li ha preceduti, senza assumere mai nettamente le distanze da quella storia orribilmente antidemocratica e totalitaria (fascista, nazista o comunista sovietica che sia).

2. La convinzione che le difficoltà presenti si devono attribuire alla struttura intrinsecamente deficiente di questo mondo, su cui solo altri hanno responsabilità e non essi.

3. La convinzione che è possibile salvarsi dal male di questo mondo purché ci si affidi totalmente al nuovo capo o premier o presidente che dir si voglia.

4. L'emergere, nel processo storico, di un mondo buono da uno cattivo, da realizzare basandosi su promesse vane e nessuna visione strategica.

5. Il richiamo costante a un "popolo" generalmente preso, ma mai individuato nelle sue forme istituzionali di rappresentanza;

6. Il dovere del politico di cercare le soluzioni per determinare tale mutamento, in genere senza rispetto delle regole costituzionali e delle prassi politiche e istituzionali vigenti.

7. La religione ridotta a ideologia funzionale al progetto politico, poco rispettosa della Rivelazione, della sua trascendenza e capacità di illuminare menti e cuori di tutti. Anzi questi populistici hanno la pretesa di essere gli unici interpreti della volontà divina, che praticamente coincide con la loro: si pensi al "Dio" che scende in guerra dalla "nostra parte", che ci "salva" dal male che minaccia il mondo, che "decreta" l'inferiorità di stranieri, etnie specifiche, donne, poveri, LGBT e via discorrendo).

Questi sintetici elementi sono gli ingredienti principali dello gnosticismo politico; tentazione, e a volte realtà, mai scomparsa nella storia cattolica. Andrebbero approfondite anche le forme di gnosticismo politico, ideologico e

fondamentalista, presenti nelle altre religioni.

Se è difficile comprendere cosa sia oggi lo gnosticismo politico, ancor più lo è comprendere la reazione cattolica, specie di preti, vescovi, cardinali e fedeli laici impegnati.

Soprattutto fanno riflettere quei cattolici che, sbandierando rosari o posizioni contro aborto ed eutanasia, si autoiscrivono a tradizioni culturali e religiose da cui sono lontani miglia. Ci sono anche i cattolici, pastori e laici, che corrompono e si fanno corrompere, che imprecano contro i migranti, trascurano giustizia e pace, vanno a braccetto con i potentati economici, specie quelli generosi con pingui offerte per diocesi, parrocchie e gruppi vari.

Semplicemente dovremmo dire che non sono cattolici, piuttosto sono figli e nipoti degli "atei devoti" (descritti da Beniamino Andreatta) e che trattano la fede come un'ideologia. Ma le ideologie, ha ricordato il Papa, "sono seduttrici. Qualcuno le comparava a quello che a Hamelin suonava il flauto; seducono, ma ti portano ad annegare". L'ignoranza e la mancanza di formazione sembrano soffiare molto nel flauto che attira i cattolici di ogni Paese.

Non sorprende, inoltre, che la carenza di cultura solida e formazione costante porti molti pastori e fedeli laici a salire sul carro del vincitore, di destra o di sinistra che sia, perché si crede che la conquista del potere sia indispensabile per la sopravvivenza economica e culturale della Chiesa cattolica.

Il rischio è sempre lo stesso: quello descritto da Ilario di Poitiers nel IV secolo. "Noi non abbiamo più un imperatore anticristiano che ci perseguita, ma dobbiamo lottare contro un persecutore ancora più insidioso, un nemico che lusinga; non ci flagella la schiena ma ci accarezza il ventre; non ci confisca i beni (dandoci così la vita), ma ci arricchisce per darci la morte; non ci spinge verso la libertà mettendoci in

carcere, ma verso la schiavitù invitandoci e onorandoci nel palazzo; non ci colpisce il corpo, ma prende possesso del cuore; non ci taglia la testa con la spada, ma ci uccide l'anima con il denaro, il potere, il successo, i primi posti nella nostra società”.

Don Rocco D'Ambrosio

La sfida del cattolicesimo politico tra gnosticismo e populismo. Scrive D'Ambrosio

USCIAMO DAL LIMBO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



di Domenico Galbiati

PoliticaInsieme.com, 26 luglio 2024. Il limbo in cui aleggiano i cattolici, Giuseppe De Rita lo descrive così: *“Il mondo cattolico italiano si è autoinflitto, nell’ultimo trentennio, una duplice avvilente illusione: quella di poter essere il lievito che entra nella pasta dei vari partiti per condizionarne almeno in parte i programmi; e quella di poter esercitare con successo il potere come influenza, prescindendo dal potere come potenza. Davvero pie illusioni.”*

Commenta Mons. Vincenzo Paglia: *“È necessaria una nuova creatività almeno sul piano della cultura politica. È di qui*

che possiamo poi auspicare formazioni partitiche.”

È quel **POI** che non torna ed imbroglia le carte. Richiama una concezione logica e cronologica in due tempi del loro impegno in virtù della quale i **cattolici**, come sostiene puntualmente *De Rita*, **da trent'anni a questa parte si avvitano su sé stessi senza contare più nulla**. Indubbiamente è necessaria, a monte, una visione della vita e, direi, una speranza, non una aleatoria attesa di cose belle, ma piuttosto l'attitudine ad ordinarle secondo un fondamento ed un'istanza di valori.

Non a caso parliamo, per quanto ci riguarda, di ispirazione cristiana. Eppure, nessuna cultura politica nasce a tavolino, né discende bella e fatta, pronta all'uso dalle sfere celesti degli ideali.

Si forma nel vivo dell'azione e del confronto. In quell'esercizio di una responsabilità personale, non mediata da altra autorità che interroga e **forma** la coscienza, nella misura in cui sa che i gesti della politica ricadono sulla vita delle persone, non si esauriscono lì per lì. Ed è questa dimensione induttiva che consente alla politica di essere accessibile a tutti e, dunque, di potersi, doversi declinare in termini democratici e popolari.

Se una cultura politica fosse qualcosa di dottrinale ed intellettualistico sarebbe privilegio di pochi e non, come dev'essere, frutto di un vasto concorso di esperienze.

Chi fa politica sa quante cose si apprendono dall'ascolto delle persone più umili piuttosto che dai tomi dei politologi. Presa sul serio, la politica è una straordinaria scuola di umanità e di umiltà. Mostra come la realtà, le domande e le sofferenze che l'accompagnano eccedano sempre le griglie dottrinali che non sanno contenerle.

Anche la **formazione delle coscienze**, così giustamente invocata, almeno per quanto concerne l'azione politica, non è un antecedente, bensì una dimensione che cresce intessuta

dentro lo sviluppo dell'esperienza in campo aperto.

Qualunque cosa sia, è tempo di lasciarci alle spalle le ambascie del cosiddetto **pre-politico** per uscire dal limbo di una categoria mal definita ed attraversare il Rubicone di una piena ed originale assunzione di responsabilità da parte di cattolici. Prima che certe decisive finestre temporali si chiudano irrevocabilmente.

Usciamo dal limbo – di Domenico Galbiati

RADICI E RITORNI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Quattro serate 22-23-24-25 agosto 2024. Torna il John Fante Festival "Il dio di mio padre"

Torricella Peligna, 26 luglio 2024. Torna il John Fante Festival "Il dio di mio padre", diretto da Giovanna Di Lello e giunto alla sua XIX edizione. Tema di quest'anno è Radici e ritorni.

La manifestazione, fin dalla prima edizione, è organizzata dal Comune di Torricella Peligna per ricordare e omaggiare lo scrittore americano John Fante (1909-1983), il cui padre Nicola era un muratore originario proprio di questo piccolo paese abruzzese.

Tra gli ospiti di questa edizione: i figli del grande scrittore Victoria e Jim Fante, che apriranno il Festival, lo scrittore italoargentino Mempo Giardinelli, l'antropologo Vito Teti, lo scrittore finalista al Premio Strega 2024 Dario Voltolini, lo scrittore uruguayano Felipe Polleri, la giornalista Maria Latella, il giornalista Peter Gomez, il giornalista e scrittore Lucio Luca, la scrittrice Dacia Maraini, alla quale va il Premio John Fante alla carriera Vini Contesa 2024, il giornalista Carlo Paris, l'attore Domenico Galasso, il cantautore Setak (Targa Tenco 2024 per il miglior album in dialetto), il critico musicale Paolo Talanca e la cantautrice Andrea Mirò, lo scrittore Alessio Romano, lo scrittore e giornalista Daniele Astolfi, la dialettologa Daniela D'Alimonte, il contastorie Marcello Sacerdote, la scrittrice Valentina Di Cesare.

Una delle serate sarà dedicata, come sempre, all'annuncio e alla premiazione del vincitore del Premio John Fante Opera Prima. I tre romanzi finalisti di questa edizione selezionati dalla giuria dei letterati del Premio – presieduta da Maria Ida Gaeta e composta da Mario Cimini, Masolino D'Amico, Claudia Durastanti, Maria Rosaria La Morgia e Nadia Terranova – sono: "Uvaspina" di Monica Acito (Bompiani), "Tangerinn" di Emanuela Anechoum (Edizioni e/o) e "Il cognome delle donne" di Aurora Tamigio (Feltrinelli).

Per il secondo anno sarà attribuito, in collaborazione con la casa di produzione Superotto Film Production, il Premio John Fante Opera Prima Cinema a un romanzo d'esordio opzionabile per il grande schermo. La giuria – presieduta dal regista e produttore Stefano Odoardi e composta dallo studioso di cinema Matteo Cacco, dallo scrittore e sceneggiatore Peppe Millanta, dalla giornalista RAI Roberta Sibona, dalla storica del cinema e scrittrice Matilde Tortora, dalla regista e docente di creazione audiovisiva per le scienze sociali all'Università di Ginevra Morena La Barba e dalla direttrice del John Fante Festival Giovanna Di Lello – ha scelto il

romanzo “Il nostro grande niente” di Emanuele Aldrovandi (Einaudi, 2024).

Per il Premio John Fante Opera Prima sezione Abruzzo la menzione speciale della giuria universitaria va a Francesco Prosdocimi per il libro “Io e Gio” pubblicato dalla casa editrice abruzzese Neo nel 2023.

La scrittrice Dacia Maraini è la vincitrice del Premio John Fante alla carriera Vini Contesa 2024. La Giuria del Premio – composta dal Sindaco di Torricella Peligna, dalla Direttrice del John Fante Festival, da membri della Giuria tecnica del Premio John Fante Opera Prima, dal Presidente della Cantina Contesa -, l’ha eletta con la seguente motivazione: “Per la sua straordinaria capacità di farsi interprete delle voci marginalizzate e delle questioni sociali più urgenti. Attraverso le sue opere letterarie, Dacia Maraini ha esplorato con profondità e sensibilità temi come l’emancipazione delle donne, la violenza di genere, l’ingiustizia sociale promuovendo una comprensione interculturale che la rende una figura di spicco nella letteratura contemporanea internazionale. La sua scrittura potente e coinvolgente ha influenzato generazioni di scrittori e scrittrici e affascinato lettori e lettrici di tutto il mondo, lasciando un’impronta indelebile nel panorama culturale italiano e internazionale”. La scrittrice e la sua opera saranno presentate dalle giurate del Premio Maria Rosaria La Morgia e Maria Ida Gaeta.

Sarà premiato il vincitore o la vincitrice del Premio Italia Radici nel Mondo – Toto Holding, alla sua prima edizione, nato dalla sinergia tra il John Fante Festival “Il dio di mio padre” e il Piccolo Festival delle Spartenze. Migrazioni e Cultura, con la partnership di Toto Holding, concorso di racconti inediti rivolto agli italiani e alle italiane residenti all’estero e agli/alle italodiscendenti. Il tema dell’edizione 2024 è “Le mie radici plurime”. La giuria è composta da Vito Teti (presidente), Giovanna Di Lello,

Giuseppe Sommario, Toni Ricciardi, Angela Bubba, Matteo Cacco, Alessandra De Nicola, Alessio Romano, Giovanna Chiarilli, Mariel Pitton Straface, Roberto Alfatti Appetiti. Il Premio, che si svolge nell'ambito delle iniziative del MAECI "2024 – Anno delle radici italiane nel mondo", si avvale anche della collaborazione della fondazione PescarAbruzzo.

In programma anche la mostra "Verso Patria" del fotografo italoamericano Ken Marchionno, in collaborazione con la rivista TNZ – Tnèmmz'ngundatt e il comune di Colledimezzo.

Tutti gli appuntamenti sono ad ingresso gratuito, fino a esaurimento posti. Non è necessaria la prenotazione.

TINTARELLA DI LUNA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Domenica 28 luglio un tuffo nei favolosi anni '50 e '60

Notaresco, 26 luglio 2024. Un tuffo nei favolosi anni '50 e '60: gonne a ruota, pois, giacche di pelle e acconciature vintage. Questo sarà il dress code dell'evento "Tintarella di Luna", che domenica 28 luglio dalle 17:00 alle 24:00 animerà il borgo di Notaresco, con un ricco programma di attività e spettacoli.

L'evento, curato dall'Associazione Baule della Nonna con il contributo dell'Amministrazione Comunale, promette di

trasportare il borgo indietro nel tempo, per rivivere l'atmosfera retrò di quegli anni con balli, musica dal vivo, sfilate di moda e una parata di auto e moto d'epoca.

Il programma della giornata prevede:

Dalle 17:00 alle 19:30: Iscrizioni gratuite e informazioni sulle auto e moto d'epoca in Piazza del Mercato.

Ore 18:00: Celebrazione dei cento anni dell'ACI di Teramo con un incontro sulla sicurezza stradale e la mobilità sostenibile presso la sala consiliare del Comune di Notaresco. L'incontro, con ingresso libero, vedrà i saluti di Patrizia Taddei, Presidente dell'Associazione Nel Baule della Nonna, l'introduzione di Carmine Cellinese, Presidente dell'Automobile Club Teramo, l'intervento di Silvano Di Salvo, Comandante della polizia locale di Notaresco, e sarà moderato da Alex De Palo, giornalista de "Il Centro".

Ore 20:00: Partenza della parata da Piazza del Mercato, percorrendo le vie principali del borgo e concludendosi nuovamente in Piazza del Mercato.

Ore 20:30: Esibizione della Scuola di ballo "Sotto un cielo a pois" nel centro storico.

Dalle 21:00 alle 22:15: Sfilata di Moda Vintage Anni '50 e '60 in Piazza San Pietro.

Dalle 22:15 alle 24:00: Concerto live delle "Le Rimmel", un gruppo tutto al femminile che proporrà rock'n'roll anni '50 e '60, sempre in Piazza San Pietro.

Dalle 24:00 in poi: DJ Set in Piazza San Pietro per continuare a ballare fino a tarda notte.

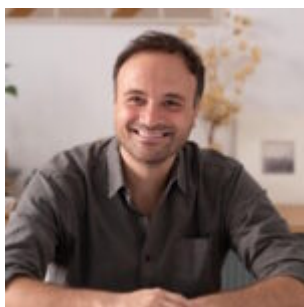
Durante tutta la manifestazione, nel centro storico saranno esposte auto e moto d'epoca, offrendo ai visitatori una mostra unica e affascinante.

L'evento è stato promosso anche grazie ad un video professionale che, con migliaia di visualizzazioni, funge da promozione per lo splendido borgo di Notaresco. L'evento, Patrocinato dall'Acì Teramo e dal Comune di Notaresco, è stato presentato alla stampa il giorno Martedì 23 luglio alle ore 10:00 nella Sala della Provincia di Teramo alla presenza degli organizzatori e degli attori Ottavio Palumbo, Maria Teresa di Gregorio, Pompea D'Andrea e Valentina Faga.

Non perdetevi l'occasione di partecipare a questo viaggio nel tempo! Ingresso libero. Per informazioni: 347.7212143. Vi aspettiamo numerosi per rivivere insieme i meravigliosi anni '50 e '60!

TI PRESENTO UN CLASSICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



La lezione su Flaubert di Paolo Di Paolo. Lo scrittore è stato a Francavilla a giugno per Squilibri come finalista dello Strega

Francavilla al Mare, 26 luglio 2024. Il quinto appuntamento di "Ti presento un classico" a Francavilla al Mare (Ch) è previsto per sabato 27 luglio alle ore 19.00 presso la Libreria Mondadori di Francavilla. Dopo la scorsa lezione di giugno con Remo Rapino e *L'Antologia di Spoon River* di Edgar Lee Masters, si prosegue con lo scrittore Paolo Di Paolo,

finalista della LXXVIII edizione del Premio Strega con *Romanzo senza umani* (Feltrinelli) e ospite del Festival Squilibri lo scorso 21 giugno per la tappa abruzzese dello Strega Tour.

L'autore parlerà del capolavoro di Gustave Flaubert, *"Educazione sentimentale"*; le letture saranno a cura di Lorenza Sorino di Unaltroteatro.

"Ti presento un classico" fa parte di "Libridine" (finanziato dal Cepell) e collaborano a questo progetto al fianco dello stesso Comune guidato dal Sindaco Luisa Russo con il grande supporto dell'Assessore alla Cultura Cristina Rapino, Fonderie Ars e Identità Musicali ed inoltre la Scuola Macondo; la direzione artistica è dello scrittore abruzzese Peppe Millanta, Direttore artistico altresì di Squilibri – Festival delle

Narrazioni.

"Nel testo scelto da Di Paolo, le azioni di ogni personaggio sono motivate da una ricerca dell'amore che sembra tanto inutile quanto necessaria per la sopravvivenza e la felicità; il tono di Flaubert è satirico, la società descritta è spesso insulsa, deludente ed è proprio questo a rendere complessa la ricerca, come accade oggi in cui è difficile distinguere anche la realtà dalla finzione"- spiega Millanta.

Moreau, il protagonista dell'*Educazione sentimentale* (1869), è un giovane dalle vaghe ambizioni artistiche e sociali che trascina indolente la sua esistenza fra delusioni e fallimenti. È una lenta usura, la sua, che non risparmia nemmeno l'amore tenero e profondo per Madame Arnoux, la donna per la quale proverà per tutta la vita una passione destinata a rimanere inappagata. Considerato il capolavoro di Flaubert, il romanzo è molto più che il racconto di una iniziazione. Col suo susseguirsi di occasioni mancate, slanci mortificati, progetti abortiti, narrati con uno stile apparentemente oggettivo, *L'educazione sentimentale* è l'affresco di un'epoca

segnata dal trionfo di una borghesia gretta e prosaica che ha smesso di coltivare illusioni e ideali e ha fatto del denaro e della falsità il cardine dei rapporti umani. Ed è anche lo specchio di una generazione che, incapace di riconoscersi appieno nei valori dominanti, non sa trovare antidoti al sentimento disperante della propria impotenza e mediocrità.

Gustave Flaubert, nato a Rouen nel 1821, è considerato l'iniziatore del Naturalismo nella letteratura francese ed è conosciuto soprattutto per essere l'autore del romanzo *Madame Bovary* e per l'accusa di immoralità che questa opera gli procurò.

Secondogenito dei tre figli del chirurgo primario di Rouen, Flaubert mostrò precocissimo talento per la scrittura, nella cui pratica cominciò a cimentarsi fin dall'adolescenza ma la sua vita non fu facile a causa dei numerosi lutti e di una malattia nervosa che dopo molti viaggi lo riportò a Rouen. Proprio nel 1836, mentre passeggiava sulla spiaggia di Trouville, conobbe Éliisa Foucault, una donna sposata che sarà oggetto della mai soddisfatta passione della sua vita, ispirandogli uno dei suoi romanzi più famosi, appunto, *L'educazione sentimentale*.

Paolo Di Paolo è nato nel 1983 a Roma. Ha pubblicato i romanzi *Raccontami la notte in cui sono nato* (2008), *Dove eravate tutti* (2011 Premio Mondello e Super Premio Vittorini), *Mandami tanta vita* (2013 finalista Premio Strega), *Una storia quasi solo d'amore* (2016), *Lontano dagli occhi* (2019 Premio Viareggio-Rèpaci), tutti nel catalogo Feltrinelli e tradotti in diverse lingue europee. Molti suoi libri sono nati da dialoghi: con Antonio Debenedetti, Dacia Maraini, Raffaele La Capria, Antonio Tabucchi, di cui ha curato *Viaggi e altri viaggi* (Feltrinelli 2010), e Nanni Moretti. È autore di testi per bambini, fra cui *La mucca volante* (2014 finalista Premio Strega Ragazze e Ragazzi) e *I Classici compagni di scuola* (Feltrinelli 2021), e per il teatro. Scrive per «la Repubblica» e per «L'Espresso».

News e appuntamenti sono sulla pagina social della @scuolamacondo. Per info la mail è scuolamacondo@gmail.com.

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

COMETE – SCIE D'ABRUZZO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



La presentazione domenica prossima

Opi, 26 luglio 2024. Domenica 28 luglio alle ore 17.00 presso la Sala Consiliare del Comune di Opi (Aq), verrà presentato il progetto "Comete – Scie d'Abruzzo" del Direttore di collana Peppe Millanta e la casa editrice Ianieri edizioni: per l'evento, organizzato dalla Pro Loco Opi – Aps con il Comune, verranno illustrate la collana dedicata alla letteratura di viaggio identificata con il colore blu e la collana dedicata all'Abruzzo immateriale identificata con il colore

fucsia ed i relativi volumi già in commercio.

Dialogheranno l'Ufficio stampa del progetto, la giornalista pescarese Alessandra Renzetti e l'editore Mario Ianieri. A sostegno di "Comete – Scie d'Abruzzo" ci sono: I Borghi più belli d'Italia, I Parchi Letterari, il Parco Nazionale della Maiella e Borghi Autentici.

La serie dedicata ai viaggiatori in Abruzzo ha l'intento di raccogliere in un'unica collana la migliore letteratura odepórica che riguarda la regione: una letteratura ricca con personaggi inaspettati e viaggi incredibili, basti pensare ad Alexandre Dumas incuriosito dal prosciugamento del Fucino o al giornalista Ugo Ogetti giunto in Abruzzo, carte alla mano, per osservarne le meraviglie e farne dei veri servizi giornalistici; per questo motivo ogni volume è arricchito da itinerari tematici curati dalla Dott.ssa Serena D'Orazio per scoprire le bellezze inaspettate della regione Abruzzo che hanno destato l'interesse di grandi personaggi.

Il progetto dedicato ai narrativa di viaggio, per la scelta dei testi e le traduzioni, si avvale del lavoro certosino di un comitato scientifico di docenti dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti – Pescara, Dipartimento di Lingue e Letterature Moderne con il Direttore, il Professore Ugo Perolino.

Contestualmente sarà presentata anche la serie fucsia che vuole raccontare l'immaterialità dell'Abruzzo, in una terra che grazie al proprio isolamento si è mantenuta per secoli intatta e che in poco tempo rischia di vedere scomparire il proprio passato sotto la frenesia del nuovo: si tratta di un'indagine che però non vuole essere nostalgica ma promuovere la trasmissione di questo patrimonio culturale immateriale alle future generazioni divenendo materiale vivo come accade per "Parole d'Abruzzo" di Daniela D'Alimonte in cui viene preservato il dialetto abruzzese o "Ricette d'Abruzzo" del giornalista Luigi Braccili, tramandato con "Comete" dal figlio

Umberto Braccili.

I TALENTI DELLA FISARMONICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



24° Premio Internazionale "Stefano Bizzarri"

Morro D'Oro, 26 luglio 2024. Oggi e domani, Morro D'Oro ospita la 24° edizione del Premio Internazionale per Fisarmonica "Stefano Bizzarri", il concorso nato nel 1992 per ricordare la figura umana e professionale del musicista morrese, scomparso prematuramente nel 1984.

Fortemente voluto dall'amministrazione comunale con la collaborazione dell'associazione "Stefano Bizzarri" presieduta da Valentino Valentini, il premio si avvale del patrocinio di Provincia e Regione. Le audizioni oggi e domani si terranno nella chiesa monumentale di San Salvatore. Alle 20.00 in piazza Impero, nel centro storico, si terranno le premiazioni dei vincitori.

In giuria ci sono compositori e docenti di conservatorio: Renzo Ruggieri, Gianluca Pica, Pietro Rofi, Luca Mancini, e Adriano Ranieri.

"Il territorio si è messo in cammino nel solco della sua storia" dice il sindaco di Morro D'Oro Romina Sulpizii, "e questa manifestazione fa parte di questo percorso,

un'occasione speciale per riunire la comunità, condividere momenti di gioia e rafforzare legami che ci uniscono. La competizione artistica con musicisti provenienti da numerosi paesi, europei ed extraeuropei, rappresenta un segnale di accoglienza e collaborazione tra Paesi che alimenta uno spiccato senso di reciprocità".

Direttore artistico del Concorso è il giovane musicista Antonio Mancini che dopo aver partecipato come concorrente in tante edizioni e aver vinto il prestigioso premio, oggi è tra gli organizzatori della manifestazione. *"Per molti anni il Premio Stefano Bizzarri è stato uno dei maggiori appuntamenti per fisarmonica a livello mondiale",* dice Mancini, *"il nostro sogno è di farlo tornare ai fasti di un tempo portando tanti bravi fisarmonicisti a Morro D'Oro".*

I giovani concorrenti si cimenteranno nelle due sezioni: Classica e Varietà, entrambe con le categorie suddivise per fasce di età.

Per la sezione Classica è prevista inoltre la categoria "Premio" senza vincolo di età, mentre la sezione Varietà prevede una novità, il premio intitolato a "Gervasio Marcosignori", il grande fisarmonicista italiano, che nel 1959 vinse il prestigioso "Oscar Mondiale della Fisarmonica", e che per tanti anni ha presieduto la Giuria del Concorso a Morro D'Oro.

MALACERA. APERITIVO CON L'AUTORE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Presentazione romanzo di Irma Alleva

Gessopalena, 26 luglio 2024. Sabato 27 luglio alle ore 18 presso la Caffetteria Tiberini verrà presentato il nuovo romanzo di Irma Alleva, *Malacera*, edito da Nuova Gutenberg.

L'evento sarà moderato da Domenico Turchi, il quale percorrerà insieme all'autrice passi emblematici del libro. Ad impreziosire la presentazione ci sarà il Coro Mastro Davide di Gessopalena che ne curerà gli intermezzi musicali.

IL ROMANZO

Francesco Giuseppe Avella, ultimo di nove figli, nasce a Fara san martino nel 1871, in una famiglia agiata, una di quelle che contano e che riversano sulla prole, notevoli aspettative.

Ma Giuseppe non è incline alle regole né tantomeno alle imposizioni di una realtà, quella del suo tempo, aggrovigliata tra mille convenzioni. Tant'è che si innamora della nipote della domestica, Anna, ricambiato nel suo sentimento. Un affronto per sua madre, Donna Rosalinda, la quale contrasterà non poco il suddetto legame, ritenendo Anna non all'altezza del figlio.

Dinanzi alla negazione della propria libertà di scelta, Giuseppe decide di andare via. E così, lontano dalle sue radici, comincerà un viaggio attraverso L'Abruzzo che si rivelerà foriero di incontri e sorprese. Sarà un viaggio di conoscenza, di scoperta ma pure di crescita e di un profondo cambiamento di vita.

NEW BRAGA LANGUAGES

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Presso il Manakara Beach Club una serata con il rinomato Renzo Ruggieri Quartet. Il Conservatorio Gaetano Braga annuncia il terzo concerto della sua serie estiva

Teramo, 26 luglio 2024. L'evento si terrà martedì, 30 luglio, alle ore 21:00, presentando un quartetto di musicisti altamente esperti, rinomati per le loro estese attività concertistiche e discografiche, sia come leader che come sideman. Il repertorio del gruppo è raffinato, con una speciale predilezione per l'italianità, oscillando tra standard e composizioni originali del leader, coinvolgendo ed emozionando il pubblico.

Il Renzo Ruggieri Quartet, formato da musicisti di grande talento e fama internazionale:

- Renzo Ruggieri (fisarmonica),
- Toni Fidanza (pianoforte),
- Davide Ciarallo (batteria),
- Edmondo Di Giovannantonio (contrabbasso)

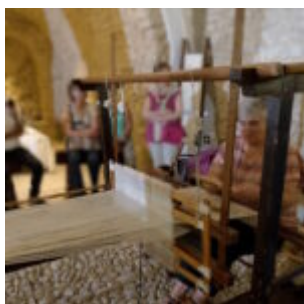
è conosciuto per il suo approccio innovativo e sperimentale, che combina jazz, musica contemporanea e tradizioni popolari per creare un sound unico e affascinante.

Unitevi a noi per una serata indimenticabile di musica raffinata eseguita da alcuni dei migliori musicisti della scena jazz contemporanea.

Questo concerto promette di essere un momento saliente della nostra serie estiva presso il Manakara Beach Club di Tortoreto, serie di concerti (ogni martedì, fino al 20 agosto) che fa parte dell'importantissimo progetto "Braga per il sociale" curato dalla Prof.ssa Tatjana Vratonjic, vicedirettore del Conservatorio.

PROGETTO DALLA CULLA AL MONDO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Sabato 27 luglio presentazione del libro "L'àsene de la càve – Modi di dire, espressioni e tradizioni del 'mio' Abruzzo" di Mariella De Francesco e laboratorio sull'arte della tessitura

Casoli, 25 luglio 2024. Preservare termini dialettali dalla globalizzazione linguistica nel ricordo di un mondo lontano in cui è stata costruita l'identità di una comunità. È il patrimonio che custodisce "L'àsene de la càve- Modi di dire, espressioni e tradizioni del 'mio' Abruzzo", testo scritto da Mariella De Francesco, docente abruzzese, amante delle tradizioni popolari e del teatro (edizioni Nuova Gutenberg).

Il libro sarà presentato sabato 27 luglio, alle ore 18:30, a Palazzo Tilli di Casoli, ingresso gratuito, nell'ambito del

progetto *“Dalla culla al mondo. Casoli nell’anno delle radici”*, progetto finanziato da Next Generation Eu nell’ambito delle risorse del PNRR, attuato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e dalla Direzione Generale per gli italiani all’estero e realizzato dall’Amministrazione Comunale in collaborazione con Palazzo Tilli.

“Sarà l’occasione per conoscere o ritrovare espressioni dialettali che stanno scomparendo – spiega Antonella Allegrino, responsabile del progetto – Leggendo e ascoltando antichi modi di dire ritorneremo a luoghi, costumi, abitudini e tradizioni del passato, che vanno preservati nella memoria affinché non si disperdano le identità di una comunità e di un territorio. Il libro di Mariella De Francesco è prezioso anche perché consentirà agli abruzzesi che tornano dall’estero di recuperare, attraverso il dialetto, i loro ricordi”.

Alla presentazione parteciperà l’autrice, che sarà intervistata da Anna Michetti responsabile della documentazione storica custodita a Palazzo Tilli.

“È una carrellata di espressioni, detti e proverbi che, nella loro perspicacia, esprimono lo spirito schietto e diretto della gente abruzzese – spiega Mariella De Francesco – La scelta del ‘materiale’ è stata fatta sull’onda dei ricordi, che mi hanno permesso di compiere un piacevole viaggio a ritroso e di tornare, anche solo per pochi istanti, in alcuni ‘luoghi dell’anima’ per gustarne sapori, odori e suoni a essi correlati. Attraverso la riscoperta del ricco patrimonio espressivo della mia gente, ho potuto rivivere ricordi, emozioni, suggestioni, districare i molteplici fili della memoria e far scorrere, senza alcun vincolo, il nastro del tempo per ricomporre il variegato tessuto del mio mondo in relazione a quello della mia collettività”.

La presentazione del libro sarà preceduta, alle ore 18, da un laboratorio gratuito sull’arte della tessitura che sarà tenuto

DELL'APPENNINO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Sabato 3 agosto 4^ edizione

Collarmele, 25 luglio 2024. In piazza dell'orologio dalle ore 9:30 di sabato 3 agosto parte il festival dei giovani dell'Appennino. *L'evento, dedicato a Maria Lai e all'arte di cucire legami vede coinvolti:*

- 11 delegazioni da varie regioni italiane;*
- intermezzi artistici, musicali e agonistici;*
- ospiti l'autrice Flavia Carlini e l'orchestra popolare EtnoMuSa*
- stands enogastronomici, artigianali e editoriali, per restituire sapori e saperi da tutto il territorio.*

Presentano gli attori e doppiatori Lavinia Cipriani e Matteo Garofalo.

SEGNALATA E RIMOSSA DISCARICA

ABUSIVA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Prosegue l'attività a tutela dell'ambiente da parte della Poliservice. In diminuzione le chiamate per mancato ritiro dei rifiuti, aumento dei controlli contro l'abbandono della spazzatura

Sant'Omero, 25 luglio 2024. Con la rimozione della discarica abusiva fra Sant'Omero e Nereto all'altezza dell'ex Lago Verde, prosegue l'attività di pronto intervento di tutela e difesa dell'ambiente da parte della Poliservice. Il problema di questa scorretta ed illegale pratica è ancora presente mostrando l'alto indice di inciviltà di alcuni i quali, nonostante abbiano la possibilità di ricevere il ritiro a domicilio della spazzatura senza costi, si "scomodano" a caricare la spazzatura a bordo dei propri mezzi e, poi, a disperderla nell'ambiente.

La segnalazione della presenza di una discarica fra Sant'Omero e Nereto lungo la strada provinciale che conduce al fondovalle del Salinello è stata prontamente assecondata dalla Poliservice che ha bonificato il sito, lo stesso in cui a più riprese, gli incivili scaricano rifiuti anche speciali. I controlli messi in atto in sinergia fra l'azienda dei Comuni della Val Vibrata e gli enti locali stanno dando i frutti e gli accertamenti contro l'abbandono dei rifiuti proseguono con l'obiettivo di stanare e sanzionare i presunti responsabili.

Mentre viene intensificata l'attività di controllo contro l'abbandono dei rifiuti, la campagna spinta di

sensibilizzazione alla raccolta differenziata (attraverso messaggio fonico itinerante nei comuni di Martinsicuro e Tortoreto e attraverso il publifono di Alba Adriatica) amplifica i risultati fin qui ottenuti. Sono in diminuzione le chiamate al numero verde per il mancato ritiro della spazzatura porta a porta, è evidente la maggiore disponibilità e collaborazione degli utenti a segnalare sacchi dei rifiuti tramite app, numero verde e piattaforme social e c'è anche una maggiore collaborazione attiva da parte degli enti locali.

Sono soddisfatto di questa complessiva presa di coscienza e di sana sinergia fra la nostra azienda, i cittadini e gli enti locali – afferma il presidente della Poliservice, Gabriele Di Natale – Unendo le forze facciamo il bene di tutti e a guadagnarne sono l'ambiente ed i cittadini. Proseguiremo lungo questa direttrice.

PASSEGGIATA PATRIMONIALE A GORIANO VALLI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Sabato pomeriggio in cammino alla scoperta le antiche querce, la torre normanna e il museo diffuso del Sirente

L'Aquila, 25 luglio 2024. In cammino sul sentiero delle "Cerque Vecchie", per fare la conoscenza di antiche querce, di cui una monumentale, che raccontano di saperi contadini,

antichi riti, mitologie e storie locali, e poi ad ammirare la torre normanna che domina la valle e infine alla scoperta delle stazioni del Museo Diffuso del Sirente (MuDi), in un viaggio intimo nella memoria collettiva, alla riscoperta della civiltà contadina e dei suoi valori sempre attuali. Un'occasione per intraprendere un percorso di meditazione e raccoglimento interiore.

Tutto questo sarà possibile sabato 27 luglio a Goriano Valli, nel cuore dell'Abruzzo aquilano, nel Parco regionale Sirente Velino. A partire dalle ore 17, la passeggiata patrimoniale sarà organizzata dalla Cooperativa di comunità Cuore delle Valli, promossa da Foresta Modello Valle dell'Aterno (FMVA), con la collaborazione dell'Orsa Maggiore Trekking e Ambiente.

Gran finale con un'apericena a base di prodotti locali nella rinomata cantina Vigna di More, al costo di 20 euro.

La partecipazione alla passeggiata è gratuita, ma è necessaria la prenotazione inviando un messaggio WhatsApp al numero +39 3272808202.

Il ritrovo è previsto alle ore 17 in piazza del Monumento per un percorso turistico facile e pianeggiante che unisce natura, storia, memoria collettiva e buon cibo.

Tra i vicoli del paese, ci sarà un'anteprima della visita al MuDi, ospitato in vecchie stalle, cantine in disuso, e altri ambienti suggestivi. La visita inizia dalla casa medioevale più piccola del mondo (appena 8 metri quadri), che fu l'ultima dimora di una coppia di contadini dediti ad aiutare gli orfani ospitati nel vicino convento dei francescani.

E poi a seguire la "Cantina del vino", dedicata a Fortebraccio da Montone, a 600 anni dalla morte del capitano di ventura che assediò l'Aquila e mise a ferro e fuoco il contado, "Il Pagliaio", dedicato ad Antonuccio Camponeschi, governatore dell'Aquila, viceré e giustiziere degli Abruzzi, la "Cantina del pane", dedicata a Jacopo Caldora, condottiero e capitano

di ventura, la “Cantina Anonnasè”, dedicata alle storie delle donne gorianesi, la “Stalla dell’asino”, dedicata a Celestino V, la “Stalla delle pecore e delle capre”, dedicata agli emigranti, il “Pagliaio Catenacci”, dedicato alla restanza, ovvero a chi ha deciso di non emigrare.

Infine, la “Bottega cancella rinascimentale”, dedicata a tutte le vittime delle guerre. la “Bottega del dopoguerra di Eugenio e Concetta”, dedicata all’economia circolare. Ogni stazione, allestita con criteri estetici, include un libro e il suggerimento di un “esercizio spirituale”.

GIORNATA MONDIALE DELLA PREVENZIONE DELL’ANNEGAMENTO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Bambini delle colonie estive a lezione di prevenzione dai pericoli del mare

Martinsicuro, 25 luglio 2024. L’iniziativa è andata in scena nella mattinata di oggi allo chalet Marlin, nella frazione di Villa Rosa. Presenti i rappresentanti di Costa Sicura, della Croce Verde e della Capitaneria di porto che hanno fornito importanti indicazioni ai ragazzi su come prevenire i pericoli del mare e sulle regole da tenere a mente in caso di primo soccorso. Presenti all’evento l’assessore all’Ambiente, Marco Cappellacci, e la funzionaria dell’Area Demanio del Comune di

Martinsicuro, Livia Balacean.

“Una giornata altamente formativa – le parole di Cappellacci – i ragazzi hanno seguito con grandissima attenzione le nozioni proposte su come divertirsi al mare in sicurezza e su come intervenire in caso di pericolo. Ringrazio quindi, a nome dell’amministrazione, gli uomini della Capitaneria di Porto, il personale di Costa Sicura e i volontari della Croce Verde. Benvengano iniziative come queste”.

VEDERCI NAVIGARE: LA VELA È PER TUTTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Appuntamento sabato 27 luglio nell’area Playa Paleo Ecospiaggia a Pescara per la presentazione del progetto rivolto a persone non vedenti e ipovedenti

Pescara, 25 luglio 2024. Appuntamento sabato 27 luglio alle 18 nell’area Playa Paleo Ecospiaggia in viale della Riviera, 34 a Pescara per la presentazione di Vederchi navigare: la vela è per tutti. Il progetto è rivolto a persone non vedenti e ipovedenti: organizzato da diNautica ASD, l’Associazione Diventare Cittadini Attivi, Ottica Servadio e il Centro Deoculis, in collaborazione con Marina di Pescara, Assonautica Chieti e Pescara. L’iniziativa vanta anche il supporto di ENDAS Pescara e il patrocinio del Comune di Pescara, della UIC

Unione Italiana Ciechi e il Centro Ipovisione della ASL di Pescara.

“Vederci navigare: la vela è per tutti, offre un’opportunità unica per avvicinarsi alla vela ed è rivolta a persone non vedenti e ipovedenti – spiegano i responsabili della diNautica ASD -. L’iniziativa prevede due giornate di teoria e pratica con uscite in mare gratuite, utilizzando piccoli cabinati di 6 metri a chiglia fissa, classe Meteor. L’obiettivo del corso è rendere i partecipanti autonomi nella conduzione e nel governo di un’imbarcazione a vela, oltre a prepararli per la navigazione”.

Le lezioni pratiche si terranno al Marina di Pescara molo Zulu 14, sede della diNautica ASD, dal 29 luglio al 07 agosto prossimi.

Il progetto mira a promuovere l’inclusione sociale e l’autonomia delle persone non vedenti e ipovedenti attraverso la pratica della vela. Condividere esperienze e strategie di navigazione con altri velisti non vedenti e ipovedenti potrà fornire ai partecipanti non solo competenze tecniche, ma anche un rinnovato senso di autostima e nuove amicizie.

Per partecipare, è necessario inviare i propri dati (nome, cognome, telefono, e-mail, indirizzo e codice fiscale) all’indirizzo e-mail infodinautica@gmail.com.

Il racconto di un velista non vedente: “Ad occhi chiusi, sono al timone della mia barca. Concentrato e rilassato allo stesso tempo, sento che il vento, anzi no, il vento e la barca mi dicono dove devo andare, piccoli movimenti della mano, quasi impercettibili, e scivolo senza rumore sulla superficie del mare. Apro gli occhi ma non cambia quasi nulla: quando navigo dimentico le mie difficoltà visive!”.

“Il cuore del progetto è andare oltre la vela, creare un’esperienza di crescita personale e condivisione – aggiungono i responsabili della diNautica ASD -. Fra chi ha

già avuto questa esperienza, persone di recente cecità o ipovisione. Sono venuti per imparare ad andare in barca, magari spinti da amici o familiari, e sono tornati con maggiore autostima, autonomia e nuove amicizie.

Alessandro Ricci

RELIVE ABRUZZO FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Musica ma non solo: una rassegna dove parlare anche “al e per” il territorio

Frisa, 25 luglio 2024. Continua la kermesse di eventi ed attività itineranti e multidisciplinari della quarta edizione del festival ReLive Abruzzo, manifestazione organizzata dalla PICSAT Abruzzo per la direzione di Gianmaria Tantimonaco con il sostegno del Ministero degli Affari Esteri, della Regione Abruzzo, di sponsor privati e dei Comuni di San Salvo, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino e Frisa.

Proprio quest'ultima si prepara ad accogliere le due giornate di evento previste all'interno della manifestazione, partendo domenica 28 Luglio con il talk “Valorizzare e comunicare il territorio”, fissato dalle 18:30 alle 21:00 e con numerose proposte che verranno realizzate tra l'Anfiteatro ed il Palazzo Caccianini.

Il programma di domenica 28 prevede una tavola rotonda pensata per gli spettatori ma anche per chi lavora nel settore turistico e pubblico, un evento sperimentale con protagonisti la celebre casa editrice D'Abruzzo, la DMC Terre del Sangro Aventino ed Italea Abruzzo, gruppo di riferimento regionale per lo sviluppo di nuove pratiche di attrattività per gli italo-discendenti abruzzesi. Nell'ambito della giornata, verrà realizzato un approfondimento sulle attività programmatiche della DMC territoriale, presentato il libro fotografico dedicato alla nostra regione "Attimi D'Abruzzo", aperta una mostra realizzata dal fotografo Mauro Vitale e Vinicio Salerni (che rimarrà in esposizione nei locali del Palazzo Caccianini) e dulcis in fundo proposte le consuete degustazioni di prodotti locali offerti dai partner enogastronomici dell'edizione ossia Agrumato (Lanciano), La Fabbrica di Bocconotto (Castelfrentano), Tre Fratelli Antico (Atessa), Senza Anallergic Food Store (Lanciano-Vasto), Iannamico 1888 (Villa Santa Maria), Contento Liquori (Treglio), La Vinarte (Santa Maria Imbaro) e Il Tartufo di Quadri (Quadri).

Così Mauro Vitale: "Conosco Vinicio Salerni dall'infanzia e dopo tanti anni ed un incontro nel mio ufficio in Soprintendenza da una lunga chiacchierata abbiamo pensato di poter collaborare insieme, lui come pilota di droni io come fotografo. Ho sempre avuto un riferimento nell'editoria abruzzese nel libro Terra d'Abruzzo del fotografo veneziano Fulvio Roiter che raccontava la nostra regione da diverse prospettive, quella etnografica a me molto cara e una più paesaggistica con vedute dall'elicottero di borghi e ambienti. Attimi d'Abruzzo nasce quindi dall'idea di realizzare un lavoro simile a quello di Roiter ed oggi, droni e fotocamere digitali, permettono di non avere vincoli e aprire nuove possibilità interpretative".

"L'utilizzo del drone da parte di Vitale e Salerni offre un occhio nuovo su panorami a noi spesso noti che facciamo quasi fatica a riconoscere" – spiega l'editore Gaetano Basti – "ci

obbliga a guardare da un punto di vista diverso i nostri territori per riappropriarcene e stupirci. Con questo lavoro di Vitale e Salerni abbiamo voluto celebrare il traguardo raggiunto dalla nostra casa editrice con un progetto editoriale alla scoperta dell'Abruzzo, attraverso un racconto inusuale per una regione ancora da scoprire, che continua a meravigliarci per la potenza e la forza di questi scenari paesaggistici, architettonici, e artistici.

Tutti gli eventi del festival ReLive Abruzzo sono gratuiti. Per info e prenotazioni alle visite guidate ed al concerto è possibile contattare il numero 388 3492484, oppure scrivere alla pagina Instagram di ReLive Abruzzo o alla mail info@reliveabruzzo.it.

INGEGNERIA BIOMEDICA: PRIME LAUREE MAGISTRALI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Alla d'Annunzio, campus universitario di Pescara, domani Aula 31 alle ore 12:00

Chieti, 25 luglio 2024. Domani, 26 luglio, alle ore 12.00, presso l'Aula 31 del Campus di Pescara, verranno proclamati i primi laureati magistrali in Ingegneria Biomedica della d'Annunzio. Sono quattro i candidati che segneranno questo traguardo storico: Marta Smarrelli, Giuseppe Michele Di

Cesare, Simone Marino e Francesco Romano. La sessione di laurea rappresenta un momento importante non solo per il Dipartimento di Ingegneria e Geologia della “d’Annunzio”, ma, in particolare, per i giovani neolaureati, poiché il traguardo che raggiungeranno domani rappresenta sia il termine di un percorso impegnativo sia l’inizio di una carriera nello sfidante e multidisciplinare campo dell’Ingegneria Biomedica.

Il Corso di Laurea Magistrale in Ingegneria Biomedica dell’Università Gabriele d’Annunzio di Chieti-Pescara si pone, infatti, come obiettivo la crescita e la ricerca dell’eccellenza nel panorama accademico nazionale e internazionale. Le iscrizioni per l’anno accademico 2024/25 sono già aperte. Il percorso formativo sarà ulteriormente potenziato con una gamma sempre più ampia di offerte didattiche e attività sperimentali con docenti di caratura internazionale. L’obiettivo è quello di formare Ingegneri Biomedici e Bioingegneri di altissimo livello, pronti a contribuire significativamente al progresso scientifico e tecnologico garantendo loro alta formazione e competenze capaci di creare impatti positivi sia sul territorio sia a livello globale.

“La Laurea Triennale in Ingegneria Biomedica alla “d’Annunzio – spiega il professor Arcangelo Merla, Presidente del Corso di Laurea triennale in Ingegneria Biomedica – è stata pensata e attuata per permettere agli studenti di muovere i primi passi in un settore che sta crescendo rapidamente. La possibilità, che adesso vediamo concretizzarsi, di poter conseguire sempre alla d’Annunzio anche la Laurea Magistrale genera una continuità che permette loro di migliorarsi sul percorso di formazione e sullo sviluppo della propria carriera, in un ambiente stimolante, con elevate competenze e grande umanità”.

“Il percorso formativo svolto da questi giovani è stato molto impegnativo – aggiunge il professor Alessandro Fraleoni Morgera, Presidente del Corso di Laurea Magistrale di Ingegneria Biomedica – e ha richiesto non solo capacità

intellettuali e caratteriali, ma anche una grande disciplina, che ha consentito loro di arrivare alla Laurea Magistrale nella prima sessione utile del secondo anno, cosa decisamente non comune nei corsi di Ingegneria. Un plauso, quindi, a questi giovani e un doveroso ringraziamento anche alla nostra Segreteria Didattica, che li ha seguiti con attenzione, puntualità e grande competenza per tutto il loro percorso”.

“Siamo fieri di poter presentare alle Famiglie e alla Comunità accademica studenti che hanno dimostrato doti significative di perseveranza e di dedizione. – dice il Direttore del Dipartimento di Ingegneria e Geologia, professor Sergio Montelpare – Il fatto che alcuni di loro abbiano anche pubblicato articoli scientifici inerenti alle loro tesi di Laurea testimonia il grande lavoro svolto dai docenti che li hanno seguiti nel percorso di studio e ricerca. Una situazione rara nel panorama accademico italiano, sintomo della ricerca dell’eccellenza. Agli studenti e al corpo docente va il plauso e l’apprezzamento di tutto il Dipartimento. Siamo convinti – conclude il professor Montelpare – che i nostri laureati non solo avvanzeranno le frontiere della conoscenza biomedica ma saranno anche agenti di cambiamento, migliorando la qualità della vita attraverso l’innovazione e la ricerca. Invitiamo tutti gli studenti interessati a iscriversi al nuovo anno accademico e a richiedere un colloquio con un docente del corso di laurea per ulteriori informazioni e orientamento”.

In foto: il Prof. Alessandro Fraleoni Morgera a sin e il Prof. Sergio Montelpare a dx

PROGETTO AFFIDATI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Terza Edizione per un'iniziativa che si propone di rafforzare e promuovere l'istituto dell'affidamento familiare nel territorio dell'Ambito Distrettuale Sociale n. 21 Val Vibrata

Sant'Omero, 25 luglio 2024. Il progetto *Affidati* è frutto di un impegno sinergico tra i Servizi Sociali territoriali e il Terzo Settore. Dopo i successi delle precedenti edizioni, che hanno seminato conoscenza e formato famiglie e operatori, l'obiettivo è ora quello di ampliare ulteriormente la rete di famiglie affidatarie e di potenziare le competenze professionali degli operatori coinvolti.

Gestito in collaborazione con *Le Ali della Vita – Centro Studi e Servizi Sociali per la Famiglia* aps, il progetto mira a sensibilizzare la comunità locale e a formare nuove famiglie disposte ad accogliere temporaneamente bambine, bambini, ragazze e ragazzi allontanati dalle loro famiglie d'origine. Questi minori, pur trovandosi temporaneamente lontani dai loro cari, hanno il diritto e il bisogno di crescere in un ambiente sereno e rispettoso della loro storia e delle loro relazioni significative.

L'affidamento familiare consiste nell'inserimento di minori in un nucleo familiare diverso da quello di origine. Il nucleo affidatario, composto da coppie sposate, conviventi o da singole persone, garantisce al minore le cure necessarie, la conservazione dei legami familiari e, quando possibile, il rientro nella famiglia d'origine una volta superate le

criticità.

Questa esperienza, pur essendo impegnativa, richiede un'attenzione particolare alle reali necessità del minore, evitando idealizzazioni e aspettative poco realistiche. La cabina di regia del percorso di affidamento è gestita dal Servizio Sociale Professionale in collaborazione con l'Equipe territoriale per l'adozione e l'affido di Giulianova e l'Autorità Giudiziaria. L'equipe "Affidati", composta da un referente del Progetto dell'ADS 21 Val Vibrata e da esperti di "Le Ali della Vita", offre supporto e guida durante tutto l'iter di affidamento.

Sono previsti anche supporti socioeducativi e psicologici per i minori, le famiglie affidatarie e le famiglie d'origine, attraverso progetti individualizzati sviluppati da un'equipe multiprofessionale.

Il progetto "Affidati" rappresenta una misura di tutela fondamentale per i minori che devono temporaneamente allontanarsi dalle loro famiglie d'origine. Le famiglie affidatarie hanno l'opportunità di diventare un "spazio di amore unico" per questi bambini e ragazzi, contribuendo ad alleggerire il peso delle loro vite segnate da difficoltà familiari.

LA NOTTE DEI BAMBINI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Prima Edizione

Sant'Egidio alla Vibrata, 25 luglio 2024. Venerdì 26 luglio, dalle ore 21:00, Piazza Umberto I si animerà per la prima edizione della Notte dei Bambini, un evento straordinario organizzato grazie alla collaborazione della Pro Loco di Sant'Egidio Alla Vibrata e del suo presidente Armando Giovannini.

Questa serata speciale segna l'inizio di un'estate ricca di iniziative pensate per riportare vitalità e allegria al centro del paese. L'evento prevede un ricco programma di animazioni e spettacoli che sapranno incantare i bambini e intrattenere le famiglie. Tra le attrazioni principali:

Face Painting: Artisti esperti trasformeranno i volti dei bambini in opere d'arte viventi con colori e fantasia.

Baby Dance: Un'area dedicata alla danza dove i piccoli potranno scatenarsi a ritmo di musica sotto la guida di animatori professionisti.

Spettacoli di Bolle: Il fascino delle bolle di sapone giganti che riempiranno l'aria di magia e stupore.

Scacchi: Tavoli predisposti per il gioco degli scacchi, dove i bambini potranno imparare e divertirsi.

Spettacoli di Magia: Maghi esperti intratterranno il pubblico con trucchi e illusioni che lasceranno tutti a bocca aperta.

Balloon Art: La straordinaria arte delle sculture con palloncini, che prenderanno forma sotto gli occhi incantati

dei bambini.

Spettacolo di Fuoco: Un'affascinante performance di fuoco che illuminerà la notte con incredibili acrobazie e giochi di luce.

Gonfiabili per Bambini: Un'area ricca di giochi gonfiabili dove i più piccoli potranno saltare e divertirsi in totale sicurezza.

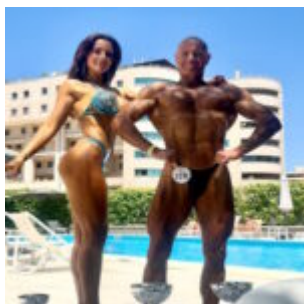
Laboratori Vari: Spazi creativi dove i bambini potranno cimentarsi in attività manuali e artistiche, sviluppando la loro fantasia e abilità.

Il neosindaco Amatucci Annunzio ha espresso grande soddisfazione per l'organizzazione di questo evento, sottolineando l'importanza di tali iniziative per rivitalizzare il centro del paese: *"La Notte dei Bambini rappresenta solo l'inizio di un'estate ricca di eventi che porteranno allegria e vitalità a Sant'Egidio Alla Vibrata. Siamo entusiasti di vedere la nostra comunità riunirsi e divertirsi insieme. Tra pochi giorni pubblicheremo anche il calendario degli eventi di agosto, che promette altre sorprese e momenti di gioia per tutti."*

Questa Notte dei Bambini è aperta a tutti e l'ingresso è gratuito. È un'occasione imperdibile per trascorrere una serata estiva all'insegna del divertimento e della condivisione. Invitiamo tutte le famiglie a partecipare e a vivere insieme questa magica notte. Piazza Umberto I si trasformerà in un grande parco giochi a cielo aperto, dove le risate e la gioia dei bambini saranno le vere protagoniste. Per ulteriori informazioni, è possibile contattare la Pro Loco di Sant'Egidio Alla Vibrata tramite i propri canali ufficiali.

L'ABRUZZO TRIONFA IN CALABRIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Bodybuilding: vincono Piccirillo e Navarra

Cosenza, 25 luglio 2024. Un evento di risonanza internazionale si è concluso a Cosenza con un doppio trionfo per l'Italia. Il Dott. Stefano Piccirillo e sua moglie, Lucrezia Navarra, hanno brillato al torneo di Mister e Miss Universo, che ha visto la partecipazione di oltre 120 atleti provenienti da numerosi paesi europei ed extraeuropei.

La competizione, svoltasi nella splendida cornice di Cosenza, ha visto il Dott. Stefano Piccirillo primeggiare nella categoria Hp, -5% over 40, dimostrando una superiorità non solo per la sua età, essendo il concorrente più anziano della gara, ma anche per i parametri fondamentali di giudizio: proporzioni, definizione, simmetria e massa muscolare.

L'Aquilano Stefano Piccirillo, cinquantadue anni, vanta centinaia di trofei e riconoscimenti nei suoi trent'anni di pratica del bodybuilding in modo totalmente pulito. Ad oggi è titolare della palestra "No Limits" operativa ad Avezzano nella Marsica, un punto di riferimento fisso per questo sport in Abruzzo.

La sua vittoria è l'ennesimo risultato straordinario, che sottolinea la sua dedizione e devozione al culturismo naturale. Le sue performance hanno impressionato la giuria e il pubblico, confermando che la passione e la costanza possono portare a risultati eccezionali, indipendentemente dall'età. Piccirillo è la prova vivente che risultati raggiunti senza

l'uso di scorciatoie o farmaci sono possibili ma soprattutto duraturi, fornendo un esempio positivo per i giovani.

Non meno significativa è stata la performance di Lucrezia Navarra nella categoria Model Miss Universo. In questa categoria, oltre alla condizione fisica, conta molto anche la bellezza, un criterio in cui Lucrezia ha eccelso, dimostrando grazia, eleganza e una forma fisica impeccabile. La sua performance ha incantato i giudici, assicurandole un prestigioso secondo posto e portando ulteriore riconoscimento alla coppia.

Il successo di Stefano e Lucrezia rappresenta un trionfo non solo Regionale ma anche per l'Italia, ponendo il nostro Paese al centro della scena internazionale del fitness e del bodybuilding. L'evento ha visto la partecipazione di atleti di alto livello da tutto il mondo, rendendo i risultati della coppia ancora più significativi.

La competizione di Cosenza ha celebrato non solo l'eccellenza fisica ma anche la bellezza della relazione tra partner, rappresentata magnificamente da Stefano Piccirillo e Lucrezia Navarra. La federazione è CONI CSEN – ICS, e queste sono le uniche gare patrocinate dal CONI che prevedono il test del sangue, l'unico metodo di controllo antidoping impossibile da aggirare.

STORIE DI SPORT

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



*Premiazione VIII^ edizione, trionfa il giornalista Mimmo Muolo con **Il Colombiano***

Ripa Teatina, 25 luglio 2025. È il giornalista vaticanista, Mimmo Muolo vicecapo della redazione romana di Avvenire ad aggiudicarsi il primo posto per la VIII edizione del Premio Storie di Sport di Ripa Teatina all'interno del Festival Rocky Marciano (Ed. XX), coordinato da Gianluca Palladinetti, con la Direzione artistica di Dario Ricci.

Il Premio, organizzato dalla Scuola Macondo con il patrocinio del Comune di Ripa Teatina e la fiducia di Saquella Caffè, e con il patrocinio della Regione Abruzzo e Coni Abruzzo, ha già visto trionfare nell'ultima edizione la siciliana di Modica (RG) Laura Migliore, web copywriter con **Lame**.

A fare gli onori di casa alla premiazione, anche il sindaco di Ripa Teatina, Roberto Luciani, il vicesindaco e assessore allo Sport Marco Ricciuti, l'assessore alla Cultura Cinzia Marcello, insieme a Sara Caramanico, responsabile dell'organizzazione del Premio per la Macondo di Pescara.

Il vincitore, di Roma, con il suo racconto **Il Colombiano** ha ricevuto il premio dal giornalista Marino Bartoletti, così commenta Muolo: *“Sono felice per il risultato ottenuto. Ringrazio gli Organizzatori del Premio e la Giuria per la preferenza accordata al mio racconto. Ho pensato che il ciclismo, sport di fatica e di umiltà, fosse il contesto giusto per raccontare una storia di riscatto dalla marginalità. Il Colombiano, protagonista dell'omonima novella, diventa così simbolo di quei valori umani, fratellanza e solidarietà soprattutto, che non dovremmo mai dimenticare,*

neanche nelle condizioni più estreme”.

Al secondo posto c'è *“La linea di partenza”* di Jacopo Ferri di Roma, al terzo posto *“Acqua e sale”* di Andrea Meccia (Roma), al quarto posto *“La lastra di ghiaccio”* di Pietro Rainero di Acqui Terme (Alessandria) ed al quinto posto *“Uno sport per disabili”* del chietino Massimiliano Ciccone.

SICUREZZA SUL LAVORO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Tavola Rotonda. Uil Abruzzo ricorda Ernesto D'Eliseo. Flessibilità, precarietà e sicurezza al centro del dibattito. Targa commemorativa per il sindacalista scomparso un anno fa

Sulmona, 25 luglio 2024. Si è tenuta questa mattina a Sulmona, nella sede della Uil in viale Papa Giovanni XXIII, la tavola rotonda sulla sicurezza sul lavoro alla quale hanno partecipato Renzo Iride, del Dipartimento Lavoro della Regione Abruzzo, Ivana Veronese, segretaria confederale della Uil nazionale, Alcide Massaro, direttore del servizio Psal della Asl Lanciano-Vasto-Chieti, Nicola Negri, direttore dell'Inail Abruzzo, Michele Lombardo, segretario generale Uil Abruzzo, e Valerio Camplone, responsabile del dipartimento Salute e Sicurezza Uil Abruzzo.

Il dibattito, che ha trattato i temi delle sicurezze sul lavoro nei tempi della flessibilità e della precarietà, è

stato anticipato da un commovente momento commemorativo in onore di Ernesto D'Eliseo, sindacalista della Uil Abruzzo scomparso appena un anno fa. Una ricca carriera sindacale quella di D'Eliseo che è stato uno stimato dirigente di Uil Metalmeccanici, ricoprendo diversi incarichi all'interno della categoria, e si è impegnato in prima persona sui temi della sicurezza sul lavoro. Tant'è che è stato l'ideatore del Dipartimento Salute e Sicurezza del sindacato, di cui è stato responsabile fino all'anno scorso. Alla cerimonia in ricordo di D'Eliseo sono intervenuti Maurizio Sacchetta, segretario nazionale Uiltemp, Renato Giancaterino, direttore Ebrart Abruzzo, e Mauro Sasso, coordinatore nazionale Uil Artigianato. Insieme agli altri ospiti e ai dirigenti sindacali, hanno scoperto la targa commemorativa collocata all'interno della sede Uil di Sulmona, dove il sindacalista operava.

Queste le parole di Mauro Sasso, Uil Artigianato: *“Ernesto è stato un uomo di testa, un uomo di mani, un uomo di cuore. Con la testa sempre pronta a ragionare, a ricercare soluzioni anche quando queste erano difficili, ad occuparsi di vicende complesse: dalla sicurezza sul lavoro alla gestione della bilateralità, dalla valorizzazione del “suo” territorio alle politiche sindacali nazionali ed in ambito europeo. Concreto, però, e sempre disponibile a “dar mano”, per organizzare l'ennesima manifestazione, per aiutare anche il singolo lavoratore in difficoltà con la propria azienda, per mettere a disposizione la sua concreta esperienza nella formazione dei compagni più giovani che si aprono all'esperienza sindacale. Con un cuore naturalmente portato a mettersi in sintonia, capace di accogliere chiunque e a chiunque prestare attenzione, con la passione che dà un senso ai tanti sacrifici, con la generosità che non si aspetta ricompense e sempre meravigliato dalla riconoscenza che pure in tanti gli abbiamo tributato. Il suo ricordo ci accompagna nella militanza sindacale, negli impegni delle nostre giornate, nella ricerca di un senso da dare alla nostra vita ed al*

percorso collettivo che ce l'ha fatto incontrare".

La segretaria nazionale Uil, Ivana Veronese, ha aggiunto: "Il modo migliore per ricordare Ernesto, amico e collega, che si è impegnato con grande competenza e passione per la tutela della salute e sicurezza di lavoratrici e lavoratori, è proseguire e rinnovare il nostro lavoro su questi temi, che hanno sempre caratterizzato la sua azione sindacale. Oggi discutiamo dei maggiori rischi per chi ha un contratto precario o flessibile, legando insieme le nostre due campagne, Zero Morti sul Lavoro e No ai Lavoratori Fantasma. È sempre utile dialogare con le istituzioni, in questo caso Regione, Inail e Ausl territoriale. Purtroppo, non possiamo dire la stessa cosa rispetto al governo che continua a mancare un confronto strutturato su questi temi".

Infine, le conclusioni di Michele Lombardo, segretario generale Uil Abruzzo: "Quello di oggi è stato un evento significativo per ricordare Ernesto D'Eliseo, dirigente sindacale Uil Abruzzo di ampia visione, pronto sempre a raccogliere le istanze delle lavoratrici e dei lavoratori e a portarle sui tavoli istituzionali e della bilateralità artigiana. In continuità con il suo lavoro ed il lavoro fatto dal Dipartimento Salute e Sicurezza della Uil Abruzzo, nato sotto la sua guida, si è svolta una tavola rotonda di notevole importanza, per portare al centro del confronto con le istituzioni e gli enti regionali la salute e sicurezza dei lavoratori, e attenzionare ancor di più il tema del precariato e della fragilità contrattuale a cui molte lavoratrici e lavoratori sono esposti anche nella nostra regione".

Barbara Del Fallo

OPEN LO SPETTACOLO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



A Pescara oggi, 25 luglio alle ore 20.30

Pescara, 25 luglio 2025. Nello splendido giardino del Circolo Easy Tennis, va in scena "OPEN LO SPETTACOLO". Dopo il successo sui campi da Tennis aquilani e all'Atp Challenger di Francavilla al Mare, torna "Open", una produzione dell'Associazione Culturale

I Guastafeste nata dalla scrittura e regia di Marco Valeri e messo in scena con la formazione composta dai musicisti Giancarlo Tiboni in arte Inobeat, Stefano Valeri in arte Gas e dall'attore teatrale Marco Valeri. La formazione del trio non è affatto casuale, i tre protagonisti sono accomunati dalla stessa esperienza, sia in ambito sportivo sui campi da tennis che artistico.

"OPEN LO SPETTACOLO" prende spunto dal best seller sulla vita di Andrè Agassi e si interseca creando un interessante parallelismo con le esperienze di vita vissute dal regista stesso. Valeri cresce in una famiglia di tennisti e ciò genera una profonda sensibilità nei confronti di Agassi, personaggio ribelle che nel tempo mette in discussione la sua stessa figura. Valeri sin da ragazzino ha sempre coltivato sia la passione del tennis come agonista che quella del teatro, passioni divenute poi una costante della sua esistenza e non a caso "OPEN LO SPETTACOLO" è un progetto che concretizza il connubio vincente tra arte e sport, dove il dinamismo e l'energia della rappresentazione trova una forte

corrispondenza emotiva tra il pubblico che si riconosce negli aspetti narrati muovendo la sensibilità individuale di ognuno.

Open è uno spettacolo che parla di tutti noi, del coraggio e di come tutti e tutte dovrebbero rivendicare il diritto di scegliere, di vivere, di non tradire la propria natura, di perseguire i propri sogni e di come e perché trovare ispirazione ...

Per partecipare all'evento è necessaria la prenotazione:
Segreteria Easy Tennis 08551258 Giuseppe 327 243 8782"

ULTERIORE COLPO DI GRAZIA PER LE IMPRESE DEL SUD

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Credito d'imposta ZES SUD ridotto al 17,6668%: cosa succede ora e cosa si può fare

Roma, 25 luglio 2024. Il credito d'imposta per gli investimenti nelle Zone Economiche Speciali (ZES) del Sud Italia è stato recentemente ridotto al 17,6668%. Questa riduzione rappresenta un'importante novità per le imprese che operano in queste aree e che contavano su agevolazioni fiscali più consistenti per incentivare gli investimenti. Vediamo nel dettaglio cosa comporta questa riduzione e quali azioni possono intraprendere le imprese.

Chiediamo a Carlos Sorrentino, Segretario Generale della Confederazione Imprese Italia, cosa succede ora:

1. **Riduzione del Beneficio:** La riduzione al 17,6668% significa che il valore del credito d'imposta disponibile per le imprese è diminuito. Questo potrebbe avere un impatto significativo sui piani di investimento di molte aziende, poiché il ritorno fiscale su nuovi progetti sarà inferiore a quanto inizialmente previsto.
2. **Revisione dei Piani di Investimento:** Le aziende dovranno rivedere i loro piani di investimento tenendo conto della riduzione del credito d'imposta. Alcuni progetti potrebbero non essere più finanziariamente sostenibili o potrebbero richiedere una revisione dei budget.
3. **Aggiornamenti Normativi e Amministrativi:** Le imprese devono rimanere aggiornate sulle comunicazioni ufficiali e le circolari dell'Agenzia delle Entrate e delle autorità competenti per capire come la riduzione influirà sulle dichiarazioni fiscali e sulle procedure amministrative.

Quali possono essere gli scenari ed i futuri interventi:

1. **Consultare Esperti Fiscali:** È consigliabile consultare un consulente fiscale o un esperto di agevolazioni fiscali per comprendere pienamente l'impatto della riduzione e per pianificare le strategie fiscali più adeguate.
2. **Rinegoziazione e Pianificazione:** Le imprese potrebbero considerare la possibilità di rinegoziare i progetti di investimento con i partner finanziari o cercare altre forme di agevolazioni e incentivi a livello regionale o nazionale.
3. **Ottimizzazione delle Risorse:** Le aziende possono valutare l'ottimizzazione delle risorse interne e la riduzione dei costi operativi per compensare la

diminuzione del credito d'imposta.

- 4. Monitorare Ulteriori Aggiornamenti:** È fondamentale monitorare eventuali ulteriori modifiche normative che potrebbero influenzare il credito d'imposta o introdurre nuove agevolazioni.
- 5. Valutare Altri Incentivi:** Le imprese possono esplorare altre forme di incentivi e finanziamenti disponibili a livello europeo, nazionale e regionale per sostenere i loro investimenti.

In conclusione, ha ribadito Carlos Sorrentino, la riduzione del credito d'imposta al 17,6668% nelle ZES del Sud Italia rappresenta una sfida per le imprese che operano in queste aree. Tuttavia, con una pianificazione attenta e una consulenza adeguata, le aziende possono trovare modi per adattarsi e continuare a beneficiare delle opportunità offerte dalle ZES. Restare aggiornati e proattivi nella gestione delle proprie strategie di investimento sarà cruciale per affrontare efficacemente questa nuova realtà.

ESTATE SICURA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



La campagna di AGENA

Teramo, 25 luglio 2024. L'Agenzia per l'Energia e l'Ambiente della Provincia di Teramo (AGENA) comunica i risultati della

campagna *Estate Sicura*, un'iniziativa volta a garantire la sicurezza e l'efficienza energetica delle strutture ricettive del territorio durante la stagione estiva.

Un'iniziativa di successo per la sicurezza degli impianti termici

La campagna "Estate Sicura" si è svolta dal 10 al 14 giugno 2024 e ha interessato 70 centrali termiche in altrettante strutture ricettive, turistiche e alberghiere della provincia di Teramo. L'attività tecnica svolta ha evidenziato, nella maggior parte dei casi, un soddisfacente stato di efficienza e manutenzione degli impianti, garantendone il funzionamento in sicurezza.

Risultati dei controlli e azioni correttive

Nonostante il quadro generale positivo, sono emerse alcune carenze, soprattutto sotto l'aspetto amministrativo e documentale. In particolare, in 41 casi è risultata mancante la Dichiarazione di Conformità dell'impianto, in 42 casi il libretto matricolare INAIL e in 18 casi il Certificato di Prevenzione incendi. Si tratta di documenti fondamentali per il corretto esercizio degli impianti, la cui produzione sarà sollecitata da AGENA nei prossimi giorni.

Dal punto di vista tecnico, in un solo caso è stato riscontrato il valore di monossido di carbonio sopra il limite di legge, indice di una cattiva combustione dell'impianto. Altre anomalie hanno riguardato alcuni dispositivi installati ma privi di omologazione e la presenza, in 11 casi, di materiale non attinente o addirittura combustibile all'interno delle centrali termiche.

AGENA contatterà i titolari delle strutture e le rispettive ditte di manutenzione per fornire indicazioni precise sull'eliminazione delle anomalie riscontrate.

Francesco Marconi, Amministratore Unico di AGENA, ha espresso

grande soddisfazione per i risultati della campagna: *“Siamo estremamente soddisfatti dell’esito della campagna **Estate Sicura**. La meticolosità con cui sono stati condotti i controlli ha permesso di individuare lievi difformità in impianti che erano stati precedentemente certificati. Questo risultato conferma l’importanza di un approccio scrupoloso e preciso in un settore delicato come quello degli impianti termici delle strutture alberghiere. Lavorando a stretto contatto con le ditte di manutenzione affiliate ad AGENA, continueremo ad affinare i nostri controlli e a migliorare i nostri servizi, garantendo la massima sicurezza per tutti.”*

LIBRI SOTTO LE STELLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Terza edizione al via domani 26 luglio

Bugnara, 25 luglio 2024. Bugnara: Andrea Calvano e Luca Martinelli aprono la terza edizione di Libri Sotto le stelle.

Doppio appuntamento venerdì 26 luglio a Bugnara. Nel pomeriggio sarà inaugurata la mostra del fotografo Andrea Calvano dal titolo “Educazione Popolare” mentre alle 21.30 con il giornalista Luca Martinelli si parlerà di paesaggio, territorio, economia a partire dall’esperienza dei forni artigianali.

Prende il via venerdì 26 luglio a Bugnara “Libri sotto le

stelle", la rassegna dedicata ai libri e alla cultura curata dal Centro Studi e Ricerche "Nino Ruscitti".

Filo rosso della terza edizione sarà il tema dell'eredità culturale, come lungo e continuo processo di trasmissione di beni materiali, immateriali e ambientali. Ad aprire la Rassegna sarà alle 18.30 l'inaugurazione della mostra di Andrea Calvano dal titolo "Educazione Popolare" presso i locali del Palazzo Alesi in Borgo San Vittorino. Nata all'interno della rubrica "Terra e mestieri" pubblicata dal quotidiano Il Germe e curata da Andrea Calvano e Savino Monterisi, la mostra celebra i giovani che hanno scelto di vivere e lavorare in Abruzzo e Molise investendo nel loro territorio anziché cercare fortuna altrove.

Tra le storie immortalate negli scatti di Calvano c'è quella di Benedetta Morucci trasferitasi ad Anversa degli Abruzzi nel 2020 per realizzare la sua avventura imprenditoriale: Lamantera, un'azienda che applica i principi dell'economia solidale alla filiera del tessile, riutilizzando la lana che altrimenti andrebbe buttata e che spesso si accumula nelle stalle dei pastori; o quella di Lucia Tellone, considerata fra le dieci giovani promesse della cucina italiana da Carlo Cracco, promotrice dell'esperimento di panificazione di comunità dal 2020 a Villa San Sebastiano.

Il Pane e i forni artigianali saranno inoltre al centro dell'incontro con il giornalista Luca Martinelli che si terrà nel cortile del Palazzo Alesi Villapiana, nel centro storico. Nel suo "Pane buono. Viaggio nell'Italia dei nuovi forni artigiani" racconta la Rivoluzione guidata dal gruppo dei Panificatori agricoli urbani, una rivoluzione non solo culturale, ma anche economica e ambientale e che vede come protagonisti il "Pane", la sua filiera produttiva, e i consumatori.

"Il pane è un ponte tra città e campagna – scrive Martinelli – Ogni impasto esprime il legame con la terra. Perché il cereale

che si fa farina non è solo una materia prima ma un presidio di biodiversità, un elemento del paesaggio, una forma di salutare prevenzione alimentare, un 'colore' nella tavolozza del fornaio, un segno distintivo del territorio".

Martinelli ha lavorato dal 2006 al 2017 per la rivista Altreconomia, con cui collabora tuttora. Scrive per Cook_inc., Cibo (inserto di Domani), L'Essenziale, il Manifesto e altre testate. Ha curato una trasmissione dedicata alle politiche di coesione per Radio Popolare e collaborato con Radio24. Come autore di libri si è occupato di consumo di suolo, di acqua pubblica, di vignaioli e vino naturale.

La rassegna proseguirà il 2 agosto con Valentina di Cesare per la presentazione del volume pubblicato da Radici Edizioni "E c'erano gerani rossi dappertutto"; il 9 agosto con Omar Pedrini e Federico Scarioni per la presentazione musicale della nuova edizione della biografia "Cane Sciolto"; il 22 agosto con Massimo Tardio per il libro "Pascal D'Angelo. Poesie" edito da Radici Edizioni.

XXV FRENTANO D'ORO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Lanciano, lunedì 29 luglio

Lanciano, 25 luglio 2024. Conferenza stampa lunedì 29 luglio alle ore 11:30 al Palazzo degli Studi di Lanciano, sito in

corso Trento e Trieste, per svelare il nome della personalità che sarà insignita del titolo di XXV Frentano d'Oro, prestigioso riconoscimento conferito annualmente dall'omonima Associazione Culturale *a una persona nata nella Frentania che nel campo delle scienze, della cultura, della musica, dell'arte, dell'economia e della professione si è resa benemerita dando lustro alla sua terra di origine in patria e nel mondo.*

Oltre al Frentano d'Oro designato per il 2024, saranno presenti il Presidente dell'Associazione, Stefano Graziani, il giornalista Mario Giancristofaro, coordinatore del Premio, e il sindaco, Filippo Paolini.

DAL SEME ALLA SOLINA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Luglio 2024



Storie di grano nella Valle Subequana. Il 2 agosto a Gagliano Aterno la presentazione del documentario

Castelvecchio Subequo, 25 luglio 2024. L'evento si svolgerà presso il cortile del Circolo Arcigallo alle ore 21,15 e richiamerà l'attenzione di un pubblico variegato che in particolare registra l'attenzione delle aziende agricole e di molti giovani della zona sempre più interessati allo sviluppo in valle di questa antica e pregiata coltura agraria. È previsto l'intervento del Sindaco di Gagliano Aterno Dott.

Luca Santilli, dell'autore Ins. Massimo Santilli, del curatore Arch. Attilio Valeri e del Prof. Pasquale Di Giannantonio che ha prestato gentilmente la sua voce per il commento testuale alle immagini.

Il documentario, realizzato dall'Associazione ***Civitas Superequani*** nell'ambito del "Laboratorio di Storia e Tradizioni locali" ripropone per intero il ciclo di lavorazione del grano Solina dall'aratura del terreno alla semina e quindi dalla mietitura a mano alla trebbiatura con gli asini utilizzando arnesi in legno o metallo della cultura materiale dell'area Subequana.

Le finalità plurime del lavoro di documentazione possono farsi risalire alla "Festa della Solina d'Abruzzo" proposta nella sua prima edizione del lontano 2014, unitamente al "Campionato Regionale di mietitura a mano" e organizzata dall'associazione "Palco e Scena" e dall'Archivio Tradizioni Subequane in collaborazione con il Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo allo scopo di stimolare la ripresa di questa specifica coltivazione e di trasmettere alle nuove generazioni il sapere contadino tanto che il documentario è stato già oggetto di attività formativa per la scuola media di Castelvecchio Subequo grazie alla disponibilità della Dirigente dell'Istituto Scolastico Comprensivo "U. Postiglione" di Raiano Dott.ssa Paola Ruscitti e alla collaborazione degli insegnanti Prof. Sandro Giancola, Prof.ssa Maria Carmela Di Cesare e Prof.ssa Enza Chiara Ricci.

Si deve a un importante lavoro congiunto di polarizzazione degli interessi il rinnovato interessamento per tale coltura e il ritorno degli agricoltori a produrre questo tipo di grano tenero in maniera più convinta e conveniente sotto il profilo primario della qualità dopo i decenni dell'abbandono colturale.