

CARLO COSTANTINI PRESENTA LA SUA SQUADRA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Insieme ci lasceremo alle spalle questi cinque anni difficili

Pescara, 11 maggio 2024. *“Tutti hanno dovuto pagare un prezzo in questi cinque anni. I commercianti sono quelli che hanno pagato il prezzo più alto. Ma anche gli sportivi, con la chiusura delle Naiadi che oggi riaprono solo per finta; gli automobilisti, con le multe; i bambini e le famiglie, con i parchi sostituiti dal cemento; i residenti dei quartieri periferici con l’abbandono e l’emarginazione; i pescatori con le imbarcazioni incagliate. Cosa faremo per non ripetere questi errori? Ascolteremo, prima di decidere o di fare. Inseriremo nello Statuto comunale il principio della partecipazione dei cittadini e delle associazioni. Nessuna decisione sarà mai più presa senza un percorso che parta dal basso. Ascolto e condivisione diventeranno la regola. Veniamo da cinque anni difficili, ma ce li lasceremo alle spalle”. Lo ha detto il candidato sindaco di Pescara per la coalizione di centrosinistra, Carlo Costantini, nel corso dell’evento per la presentazione dei candidati delle cinque liste che lo sostengono.*

All’iniziativa, che si è svolta nel pomeriggio in piazza Muzii, hanno partecipato diverse centinaia di persone. Presente, tra gli altri, il consigliere regionale Luciano D’Amico, già candidato presidente di Regione alle recenti elezioni regionali, che ha aperto l’evento. L’appuntamento è

iniziato con la proiezione dello spot di Carlo Costantini. Il video racconta una giornata dall'alba al tramonto. Un viaggio emozionale dentro la città, con il candidato sindaco protagonista, per raccontare cosa sarà la Nuova Pescara attraverso la capacità di rinnovarsi e di connettersi con il futuro. Cuore pulsante del filmato è l'iconico "Ponte del Mare", simbolo della città e metafora dell'unione e del progresso.

Subito dopo Costantini ha presentato i candidati delle cinque liste che lo sostengono: Alleanza Verdi Sinistra – Radici in Comune, Movimento 5 Stelle, Partito Democratico, Faremo Grande Pescara e Carlo Costantini Sindaco di Pescara. Sono 153, nel complesso, i candidati. Una squadra fatta di 75 donne e 78 uomini, in larga parte espressione della società civile, "portatori di esperienze umane e professionali straordinarie", ha sottolineato il candidato sindaco.

"In queste settimane abbiamo già gettato le basi di quella che sarà la nostra idea di città. Sarà un governo che non tollererà prepotenze, ma che metterà al centro il valore dell'ascolto e della condivisione. Per fare in modo che mai più debbano rendersi necessari dei passi indietro, perché a pagare le scelte sbagliate sono i cittadini", ha detto il candidato sindaco, citando, tra l'altro, le vicende degli autovelox ai Colli, le multe ai semafori e il progetto di viale Marconi.

A proposito delle vicende del distretto food and beverage di piazza Muzii, secondo Costantini "si è alimentata una contrapposizione tra residenti ed esercenti per meri fini di speculazione politica. Un massacro – ha detto – che rischia di produrre la desertificazione commerciale. E' possibile convivere rispettandosi. Con il confronto, con interventi mirati e con un vero e proprio patto tra residenti ed esercenti riusciremo a ricostruire un'alleanza che fa bene a tutti. Perché gli esercizi commerciali, non dimentichiamolo, presidiano il territorio, valorizzano gli immobili, rendono

attrattiva la città”.

Citando tutti i punti prioritari del suo programma, dalla mobilità e dal superamento del progetto del filobus sulla Strada parco allo stop al palazzo della Regione nell’area di risulta, dal verde, “valore imprescindibile per il benessere di tutta la città”, alle infrastrutture e alla riqualificazione delle periferie, Costantini ha ribadito l’importanza dell’ascolto e della partecipazione ed ha annunciato in tal senso eventi annuali dedicati, come gli Stati generali della mobilità urbana.

“Veniamo da cinque anni difficili, ma vi assicuro che riapriremo Pescara alla bellezza, al commercio, al turismo, ai diritti, agli anziani, alle persone con disabilità. E non sarà difficile, perché Pescara ha tutto ciò che serve per lasciarsi questi cinque anni alle spalle. E bastano due giorni, l’8 e il 9 giugno – ha concluso Carlo Costantini – per cambiarla davvero”.

MOSTRI (QUANDO NON C’È PIÙ L’AMORE)

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Presentazione del libro di Giovanni Mancinone, Rubbettino editore, 202. Salotti culturali teatiniquinto incontro al Museo Barbella il 17 maggio dalle ore 17:30

Chieti, 11 maggio 2024. Dieci storie di femminicidi – e anche di un omminicidio – ripescate nelle cronache di una provincia placida e anonima compongono una sorta di mappa delle tante sfumature che assume la violenza sessista. Lo stile asciutto, quasi asettico, con cui Giovanni Mancinone descrive fatti turpi contribuisce a rendere più efficace l'affondo nelle oscurità dell'animo di uomini autori di violenze contro le loro partner. Ma lo scrittore non si astiene dal giudizio e coglie le asimmetrie: c'è la vittima, che vuole fare le sue scelte, e c'è un uomo che glielo impedisce, uccidendola. Quasi sempre è un compagno che non sa accettare la conclusione di una relazione amorosa e l'autonomia femminile.

Oltre cento donne ogni anno muoiono per femminicidio, una strage che continua a ripetersi, sempre con lo stesso copione. Sono utilissime, quindi, queste pagine che dimostrano l'importanza di andare oltre la superficie se vogliamo comprendere la radice del problema, che è una millenaria cultura maschilista e di sopraffazione. I 'mostri' sono tali non per una qualche eccezionalità, bensì per il rifiuto di emanciparsi da arcaici e comodi stereotipi. La strada dell'autodeterminazione è stata dolorosa, complicata, contraddittoria. Ma le donne hanno sperimentato sulla propria pelle che è l'unica possibile per vivere in libertà.

Rosalba Belmonte, docente universitaria di Sociologia della sicurezza sociale e della devianza presso l'Università della Tuscia, ha definito Mostri "un atto di pedagogia civile", in quanto stigmatizza in maniera inequivocabile gli autori di violenza di genere, condannando non solo la violenza stessa, ma anche l'indifferenza sociale che spesso l'accompagna. (dal sito ufficiale dell'autore)

Giovanni Mancinone (Castelmauro 1951), giornalista professionista.

Ha pubblicato Molise criminale (Rubbettino editore) che ha ottenuto numerosi riconoscimenti e tra questi il Premio

Piersanti Mattarella (vincitore sezione inchiesta), premio storico-letterario parole chiave comune Polesella (vincitore saggistica storica edita giuria presieduta da Massimo Carlotto), il Premio OMCON 2022 per l'informazione (osservatorio mediterraneo sulla criminalità organizzata e le mafie), il premio nazionale letteratura italiana contemporanea 2022/2023 (vincitore sezione saggistica a tema / il bello dell'Italia: storia, segreti e curiosità delle città e dei paesi italiani). Prima di entrare in Rai, dove ha ricoperto il ruolo di vicecaporedattore nella redazione della Tgr del Molise, firmando centinaia di servizi per il Tg1, il Tg2, il Tg3, Rainews24, Gr1 e Gr2, ha scritto per «l'Unità», «Paese Sera», «Rassegna Sindacale» e «Il Tempo». Ha diretto «Il Chimico Professionista», «Molise Oggi», «Molise Insieme» e altri periodici sia in Molise che nel Lazio. Nella sua carriera professionale si è occupato dei fatti più scottanti di cronaca che si sono verificati in Molise prestando molta attenzione alle tematiche sociali e ambientali. Tra le inchieste più importanti arrivate in cronaca, l'Operazione Mosca che ha portato alla scoperta di un traffico di rifiuti industriali provenienti da sette regioni che venivano scaricati sulla costa molisana. Questa attività investigativa è stata la prima in Italia sullo smaltimento illegale di scarti industriali vero e nuovo grande business per la criminalità organizzata.

Introduzione: Luca Dragani.

Dialogano con l'autore: Antonella Caggiano (poeta e insegnante) e Carlotta Desario (scrittrice e aspirante giornalista divergente).

Interventi: Cinzia Di Vincenzo.

Lecture: Maria Antonietta Marasco e Claudia Zuccarini.

L'incontro sarà impreziosito da brani musicali della musicista Rossella Rezzolla.

Nata a Pescara, ha iniziato a studiare la chitarra all'età di nove anni. Dopo poco viene ammessa a frequentare il Conservatorio di Musica "Luisa D'Annunzio" di Pescara sotto la prestigiosa guida del Maestro Bruno Battisti D'Amario. Conseguisce la maturità classica presso il Liceo Classico "D'Annunzio" e la Laurea in Chitarra entrambe con il massimo dei voti. Si perfeziona ai Corsi internazionali di interpretazione di Musica di Città di Castello, di Palmi (RC) e presso il Centro Internazionale della Chitarra a L'Aquila con il Maestro Alirio Diaz. Nella sua precoce attività concertistica coltiva un repertorio solistico e cameristico, in duo di chitarre e con flauto traverso. All'attività concertistica alterna l'attività didattica, insegnando chitarra per diversi anni presso le Scuole Civiche di Lanciano, di Vasto e in altri Istituti Musicali. Successivamente laureata con lode in Scienze Geologiche presso l'Università degli studi "La Sapienza" di Roma, è attualmente docente in ruolo di Scienze Naturali presso il Liceo Classico di Pescara. Promuove progetti di diffusione della chitarra classica negli Istituti Superiori abruzzesi, in collaborazione con il Conservatorio di Pescara in qualità di Cultore della materia. Prosegue intanto la propria attività musicale e concertistica in occasione di festival, eventi culturali, concorsi e rassegne musicali.

SALOTTI CULTURALI
TEATINI
I EDIZIONE




Venerdì 17 maggio 2024 ore 17:30

Museo d'Arte Costantino Barbella - Chieti

VINCONTRO

Presentazione del Libro

Mostri
 Quando non c'è più l'amore
 di
Giovanni Mancinone

introduzione
 Luca Dragani

dialoga con l'autore
 Carlotta Desario

modera
 Antonella Caggiano

interventi
 Cinzia Di Vincenzo

letture
 Maria Antonietta Marasco
 Claudia Zuccarini

concerto finale
Rossella Rezzolla
 - chitarra classica -

Giovanni Mancinone
Mostri
 Quando non c'è più l'amore



Dieci storie di violenza, omicidi e tradimenti
 Prefazione di Ori Gargano

RUBETTINO

Patrocini e collaborazioni






Ingresso libero info 3513675992

FIRMA DAY

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Per il riconoscimento dello Stato di Palestina

Vasto, 11 maggio 2024. Due giorni di raccolta firme organizzati da Schierarsi, l'associazione fondata dall'ex parlamentare Alessandro Di Battista.

L'associazione Schierarsi, fondata dall'ex parlamentare

Alessandro Di Battista, prosegue la mobilitazione per il riconoscimento con una legge dello Stato di Palestina. In tutta Italia attivisti dell'associazione stanno raccogliendo le firme per una legge di iniziativa popolare.

In questo fine settimana ci sarà un nuovo "Firma day" che coinvolgerà tutte le piazze di Schierarsi, tra cui quella di Vasto.

L'appuntamento è sabato 11 maggio dalle ore 17 alle ore 20 a Vasto in piazza Diomede e domenica 12 maggio, stessi orari, a San Salvo Marina in Lungomare Cristoforo Colombo (zona Controvento) per un gazebo in cui si potrà firmare la proposta di legge di iniziativa popolare per il riconoscimento giuridico dello Stato di Palestina.

Foto: Guarino

PREMI INTERNAZIONALI FLAIANO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Pescara – Aurum 51^a edizione. 2° Festival Internazionale di Fotografia e Giornalismo "Flaiano f0"

Pescara, 11 maggio 2024. Due giorni di talk a ingresso gratuito con i più grandi fotoreporter italiani sul tema "I marziani dell'immagine: sguardi sull'Italia contemporanea", il Premio alla Carriera a Dario Coletti, la nuova direzione

artistica affidata a Marco Longari, Africa chief photographer dell'Afp.

All'Aurum di Pescara, il 10 e 11 maggio 2024 – a entrata gratuita fino a esaurimento posti – la seconda edizione del Festival Internazionale di Fotografia e Giornalismo "Flaiano f0", all'interno della 51a edizione dei Premi Internazionali Flaiano, fondati nel 1973 da Edoardo Tiboni per onorare Ennio Flaiano e riproporre costantemente lo studio della sua opera. Dopo l'enorme successo di pubblico dello scorso anno, il festival ripropone la stessa formula della due-giorni di talk con grandi fotografi italiani. Il tema del Festival di quest'anno è "I marziani dell'immagine: sguardi sull'Italia contemporanea".

La Presidenza dei Premi Internazionali Flaiano, con la Presidenza del Festival di Fotografia e Giornalismo hanno deciso di istituire da quest'anno, il Premio Internazionale Flaiano di Fotografia che sarà conferito alla carriera a Dario Coletti. Ripartendo da "Un Marziano a Roma" di Ennio Flaiano, la direzione ha voluto invitare fotografi italiani che, con coraggio, spesso considerati proprio dei Marziani, continuano a realizzare reportage, studiare, approfondire e a porre lo sguardo sul territorio italiano. La direzione artistica quest'anno è affidata a Marco Longari, che prende il posto di Romina Remigio, che mantiene la Presidenza e il coordinamento del Festival.

Classe 1965, Longari ha iniziato la sua carriera nel 1998 occupandosi della guerra in Kosovo, prima di entrare nell'Agenzia France Press in Ruanda nell'aprile del 2000. Come chief photographer dell'Afp ha lavorato a Nairobi (coprendo l'Africa Orientale e l'Oceano Indiano) e a Gerusalemme, da cui per sette anni si è occupato di Israele e Territori Palestinesi, Egitto, Libia e Siria. Attualmente opera a Johannesburg come Africa Chief Photographer per AFP. Ospite speciale Gabriella Simoni, inviata di guerra e capo esteri del Tg5 di Mediaset, che in trent'anni di carriera ha raccontato

tutte le guerre dalla Guerra del Golfo nel 1991 (dove viene fatta prigioniera) passando per Somalia, Medio Oriente, Balcani, Afghanistan, Iraq, Libia, fino alle ultime in Ucraina e a Gaza.

Il fitto programma della due giorni ha inizio venerdì 10 maggio alle ore 10:00 con il ricordo di Carlo Orsi, reportagista morto nel 2021 e la proiezione del filmato " Si commuoveva per nulla. Andava in bestia per poco".

Quindi il talk con Gabriella Simoni e il giornalista, scrittore e fotoreporter Giovanni Porzio, per 30 anni inviato speciale di Panorama, uno dei primi giornalisti a entrare a Kuwait City durante la Guerra del Golfo del 1991 e vincitore di numerosi premi tra cui il prestigioso Max David per i suoi reportage dall'Afghanistan. Alle ore 11:30, "33 anni dopo", talk con il fotoreporter freelance Michele Amoruso e il fotogiornalista professionista Roberto Salomone.

Da una parte Michele Amoruso, che fin dall'inizio della sua carriera si è focalizzato sugli aspetti più fragili e complessi della società, prediligendo tematiche come quelle ambientali o legate alle crisi sociali, economiche e umanitarie e da alcuni anni è impegnato nella documentazione di alcuni dei maggiori disastri ambientali, come quelli provocati dai terremoti di Turchia o Marocco, e dei flussi migratori lungo le rotte balcaniche ed europee.

Quindi, Roberto Salomone, già stringer per l'Afp (Agence France Presse), che focalizza il proprio lavoro su tematiche sociali e ha lavorato in Afghanistan, Europa, Africa, Medio Oriente, Stati Uniti e Regno Unito. Alle ore 15:30 il talk con la fotografa documentarista Valeria Sacchetti dal titolo "Journey to the Lowlands, tra la via Emilia e il West", libro che ha ricevuto numerosi premi nazionali e internazionali e che nasce da un progetto a lungo termine durato sette anni e cominciato dopo il terremoto del 2012. Alle ore 18:30 la giornalista Gabriella Simoni e il direttore artistico del

Festival, Marco Longari si confronteranno su “Il fotografo e la giornalista. Gemelli diversi”.

La giornata di sabato 11 maggio, sempre all’Aurum, ha inizio alle ore 10:30 con il talk con Franco Carlisi dal titolo “Una felicità dopo”. Fotografo, regista e sceneggiatore, Carlisi, dal 1999 svolge la propria attività prevalentemente nei Paesi del bacino del Mediterraneo, alternando la necessità della testimonianza all’uso diaristico e introspettivo del mezzo video-fotografico. Nel 2011 espone al Padiglione Italia della cinquantaquattresima Esposizione internazionale d’Arte La Biennale di Venezia e nel 2023 esce il suo film “Non sai quanti nomi ti ho dato” che riceve numerosi premi nell’ambito dei festival del cinema indipendente. Alle ore 11:30, è il protagonista del talk “Memorie allo Specchio” è Giovanni Marrozzini, autore di numerosi reportage in Italia, Africa, Centro e Sud America, Balcani e Medio Oriente, raccolti in libri fotografici. Nel 2016 fonda Parolamia: in collaborazione con la libreria Hoepli scambia le sue immagini (in tiratura limitata) con libri nuovi di letteratura, storia e arte, iniziando a creare una biblioteca per i figli e altre biblioteche in giro per il mondo. Alle ore 15:30 è Napoli la protagonista del talk “Adagio Napoletano. L’Impulso della genesi.

La sospensione del giudizio”, con Stefania Adami. Classe 1962, la toscana Adami, nel 2018 ha ricevuto il titolo di Fotografo dell’anno FIAF, da cui la monografia “Una privata consapevolezza”. Nel 2022 con “Adagio Napoletano”, storia intima ambientata nei vicoli dei Quartieri Spagnoli di Napoli, ha vinto il premio Fosco Maraini per il Reportage e dal 2023, è stato esposto in numerose gallerie fotografiche nazionali. Nel 2023 la FIAF le ha assegnato il riconoscimento di MFI Maestra della Fotografia Italiana. Alle ore 18.30 il conferimento del Premio Internazionale Flaiano di Fotografia alla Carriera a Dario Coletti, con la seguente motivazione: “Da sempre attento alle tematiche sociali, antropologiche, ha

saputo raccontare e far conoscere aspetti, tradizioni e problematiche dell'Italia, delle sue regioni e periferie, con sguardo attento, carico di particolare sensibilità ma sempre reale".

Coletti sarà quindi protagonista con Marco Longari del talk "Il Fotografo e lo Sciamano. Lo Spirito Universale nella ricerca fotografica di Dario Coletti". Classe 1959, Coletti da sempre attento alle tematiche del sociale, negli ultimi anni è approdato a una fotografia di più ampio respiro, approfondendo il rapporto tra fotografia e antropologia visiva e sperimentando altri linguaggi visivi come il film documentario (nel 2007 ha diretto La scelta, uomini del buio, sulla vita nelle miniere dell'Iglesiente). Attualmente collabora con l'associazione Malik di Cagliari come responsabile del settore immagine. Le sue fotografie sono conservate presso biblioteche e musei italiani. Tra i suoi libri monografici: Ammentos – feste popolari in Sardegna, Gente di miniera, Il fotografo e lo sciamano.

I Premi Internazionali Flaiano continuano quindi il loro percorso il 22 giugno 2024, con il Premio Internazionale Flaiano di Poesia. Quindi, il Premio Internazionale Flaiano di Narrativa e Italianistica, che si tiene il 30 giugno e il Flaiano Film Festival, diretto da Riccardo Milani, dal 1 al 6 luglio. La kermesse si chiude il 7 luglio in Piazza della Rinascita a Pescara con il Premio Flaiano di cinema, teatro, televisione e giornalismo.

IL COMUNICATO DEL CDR DEL

QUOTIDIANO IL CENTRO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Pescara, 11 maggio 2024. Il silenzio dell'azienda sui tanti temi oggetto di discussione e gli ultimi accadimenti confermano il gioco al massacro sulla pelle del giornale e del sito de il Centro. Non è solo una questione sindacale di ridimensionamento dell'organico e di tutela del posto del lavoro: si tratta piuttosto di qualità dell'informazione in Abruzzo e di pluralismo. Di principi di democrazia che un po' alla volta stanno venendo meno.

I giornalisti, sorpresi dal silenzio delle istituzioni, hanno reagito in questi mesi raddoppiando gli sforzi, la nostra gratitudine si misura con i carichi di lavoro che abbiamo sopportato e sopportiamo giornalmente (al limite della resistenza fisica) per tenere in piedi un giornale che si è affermato grazie anche alla credibilità e al lavoro di ogni singolo redattore e collaboratore. L'azienda, invece, continua a tagliare a discapito del prodotto giornalistico incurante di avvenimenti ed esigenze dei lettori.

C'è chi, i giornalisti, vede andare in fumo i sacrifici fatti per anni per creare il punto di riferimento dell'informazione nella nostra regione; e chi, il management dell'azienda; invece, lavora per ridimensionare progressivamente quanto edificato dagli altri. Con lo sciopero di oggi, sabato 11 maggio, rinunciamo a un'altra giornata di lavoro e alla sua retribuzione per non rinunciare alla dignità. E a quei principi di terzietà ed equilibrio indispensabili in vista degli impegni che ci attendono. Rivolghiamo un appello alle

istituzioni – a tutti i livelli – per affrontare il problema prima che sia troppo tardi e ci scusiamo con i lettori e gli edicolanti, nostri preziosi punti di riferimento.

Il Comitato di redazione de il Centro

L'AMORE DI DANTE ROSSETTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



A Scorci d'Abruzzo

Vasto, 11 maggio 2024. Una tragica storia d'amore ed una bara riesumata a "Scorci d'Abruzzo" il format Rai di Paolo Pacitti con Peppe Millanta e le telecamere di Sem Cipriani: è l'inverno del 1864, in una Londra grigia e nuvolosa un pittore sta combattendo contro i suoi fantasmi, pur essendo 44enne è consumato da vizi e tristezza e si difende con il suo pennello ed il suo talento, il suo nome è Gabriel Dante Rossetti, uno dei pittori più influenti dell' '80, fondatore della corrente dei preraffaelliti, figlio di Gabriele Rossetti, poeta e patriota abruzzese esiliato in Inghilterra la cui casa è a Vasto che oggi ospita il centro europeo per gli studi rossettiani.

Il fantasma di Dante ha un nome, Elizabeth Siddal, sua moglie musa e modella morta prematuramente pochi anni prima, e da allora Dante è disperato ed ossessionato dipinge il momento della sua morte: ne verrà fuori il quadro chiamato "Beata

Beatrice", uno dei più significativi dell'artista che si ispira alla "Vita Nuova" di Dante Alighieri, nel passo in cui il sommo poeta sogna la morte di Beatrice.

Quello tra Dante e Lizzy fu un amore tormentato fatto di tensioni, di eccessi e di passioni: i due si incontrarono nel 1850 quando lui era un pittore affermato e lei una modella di umili origini, da allora non si sono più lasciati fino alla scomparsa prematura di lei che abusava regolarmente del laudano un mix di alcol e oppio grazie al quale trovava sollievo contro la sua salute sempre più precaria e a stroncarla fu quasi sicuramente un'overdose probabilmente volontaria ma taciuta.

Per Dante fu terribile, la seppellì insieme a delle poesie che aveva scritto per lei e che in seguito recuperò da solo di notte volendole pubblicare: leggenda narra che il corpo fosse intatto ed i suoi capelli rossi ancora più lunghi. Ma a minare la salute di Lizzy fu proprio un quadro "L'Ophelia" ispirata alla tragedia di Shakespeare di John Everett Miller che la costrinse per mesi a poggiare ogni giorno immersa in una vasca da bagno per interminabili ore fino a quando la giovane non si ammalò.

Alessandra Renzetti

URLIAMO VITA!

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Dialogo su donne e maternità

Luco dei Marsi, 11 maggio 2024. Tutte le sfumature della maternità, dello spirito di cura, di accoglienza, nell'idea che "madre è chi accoglie e accompagna", generando nell'amore, prima e al di là che nella carne, ma anche le criticità, le difficoltà vecchie e nuove e gli stereotipi che ancora affliggono la maternità, comunque raggiunta, insieme al caleidoscopio di cambiamenti e di implicazioni emotive e psicologiche che la caratterizzano.

Saranno questi i temi che faranno da filo conduttore nel convegno, organizzato e promosso dalla Consulta delle Donne del Comune di Luco dei Marsi, a tema: *"Urliamo Vita! Donne e maternità"*, in programma per domenica, 12 maggio, Festa della Mamma, alle 18.30, nella sala dell'ex municipio, in piazza Umberto I.

Prenderanno parte all'incontro la sindaca di Luco dei Marsi, la dottoressa Marivera De Rosa, la professoressa Maddalena Angelucci, presidente della Consulta delle Donne, la dottoressa Maria Emanuela Di Domenico, ginecologa, la dottoressa Gina Onorato, psicologa, Carmen Limatola, autrice dell'opera "Il destino di un incontro", con la partecipazione straordinaria di Roberto Di Cecco, "Piccolo amico della Consulta", e dell'ospite d'onore Pierino "Zì Frate", poeta. Accompagneranno il dialogo letture e contributi speciali. Tutti sono invitati a partecipare.

MANUTENZIONE DEL LAGHETTO DELLA VILLA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Al via sperimentazione a zero impatto ambientale. Sindaco e assessore Zappalorto: “adotteremo un prodotto per purificare l’acqua, senza dover spostare gli animali presenti nel bacino e tutelando sia la risorsa idrica potabile utilizzata, sia le casse dell’ente”

Chieti, 11 maggio 2024. Il Comune sperimenterà un nuovo rimedio a zero impatto ambientale per purificare il laghetto della Villa che da anni aspetta una manutenzione straordinaria. Pubblicata oggi la determina che impegna una spesa minima che consentirà di intervenire, preservando la flora e la fauna del luogo e consentendo un notevole risparmio al Comune sia in termini economici che di manodopera.

“Da settimane siamo al lavoro su un intervento massivo, tanto necessario, quanto complesso e oneroso, perché il laghetto della Villa manca da anni di manutenzione e, soprattutto, è riempito con acqua potabile, cosa che rende particolarmente costosa l’operazione di svuotamento e riempimento dell’invaso – spiegano il sindaco e l’assessore all’Ambiente e alla transizione ecologica Chiara Zappalorto – . Dopo aver attivato una sinergia che resterà costante con i biologi del Nucleo Biodiversità dei Carabinieri Forestali e il Parco Maiella, vista la presenza di centinaia di testuggini e pesci nello stagno che, in caso di svuotamento, avremmo dovuto spostare con tutte le dovute cautele, siamo riusciti a trovare dei

prodotti innovativi per arrivare allo scopo senza tante e tali operazioni, ma che agisce sull'acqua, purificandola. Si tratta di sostanze biologiche, dunque non chimiche, che non nuocciono alla fauna del laghetto, sperimentate con successo in Italia e fuori su bacini ben più grandi del nostro e che in poche settimane si attivano e recuperano la qualità delle acque.

Il costo è contenuto sotto i 1.000 euro e il quantitativo ci consentirà di agire sia sulla Villa, sia sugli altri bacini e fontane presenti in città, in modo da evitare interventi dispendiosi e non durevoli, che anche a causa del progressivo depauperamento del personale dell'Ente non riusciamo a sostenere, visto che all'attivo del Comune sono rimasti solo due operai per tutto il territorio cittadino. Per arrivare a una soluzione efficace abbiamo messo in campo tutte le possibilità. È stato necessario non solo per via delle esigue risorse umane le criticità con cui abbiamo dovuto confrontarci, ma soprattutto per l'esigenza di effettuare la manutenzione tenendo conto del rischio di emergenza idrica connesso ai cambiamenti climatici che riguardano anche noi, aspetto valutato con ACA che gestisce le reti idriche di Chieti da anni, questo al fine di trovare la soluzione migliore. La sperimentazione nasce da queste esigenze: agire in tempi rapidi e farlo tutelando impianto, fauna ittica e ambiente. Gli uffici stanno provvedendo all'acquisto del prodotto, prima dell'impiego si stanno facendo degli interventi sull'impianto idrico del bacino e poi si procederà. Il prodotto agirà di settimana in settimana, nella prima fase andrà ad attutire gli odori e poi, dalla superficie, nel giro di poche settimane agirà sull'acqua stagnante purificandola e rendendola limpida.

Una soluzione che arriva considerando sia le condizioni economiche dell'Ente, sia l'impatto ambientale delle scelte che in questo caso non c'è, perché il prodotto non va a modificare né ecosistemi vegetali, né quelli animali e migliorerà di certo anche quelli "umani", dei frequentatori

della Villa, non avendo problemi di tossicità”.

INCREDIBILE: LA RISERVA MESSA ALL'ASTA!

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



di Radici inComune

Pescara, 11 maggio 2024. L'Ente gestore, ovvero il Comune di Pescara e nella fattispecie la Giunta comunale, mette all'asta gli alberi della Riserva Naturale Regionale Pineta Dannunziana, patrimonio della collettività, dopo aver ignorato, per l'intero mandato di 5 anni (2019-2024), l'esistenza del relativo Piano di Assetto Naturalistico.

Infatti dopo l'approvazione dello stesso nel 2018 e la tardiva pubblicazione dell'atto sul BURA il 13 febbraio 2019, su tutte le versioni del Documento Unico di Programmazione (DUP), redatti dall'Amministrazione dal 2020 al 2023, alla voce: "Riserva Naturale Regionale Pineta Dannunziana" il testo esordisce sempre con lo stesso testo: "Nelle more del completamento da parte della Regione Abruzzo dell'iter approvativo del Piano di Assetto Naturalistico (avvenuto come detto nel 2019), andranno perseguite le seguenti azioni (...). A pag. 103 del DUP 2023-2025, ma anche degli altri, si legge inoltre: "4. Gestione – Nelle more della definizione, da parte del Consiglio comunale, di un più incisivo e potenziato

assetto di gestione della Riserva, si procederà, in coerenza con il PAN, alla realizzazione di strutture di accoglienza volte a garantire sostenibilità economica ad azioni di gestione organiche dell'area protetta". Altre simili "enigmatiche" dichiarazioni, ripetute in fotocopia, chiudono in tutti i DUP il breve capitolo sulla Riserva.

Quindi mai nominato un Comitato di gestione, nè tanto meno la Direzione scientifica!

Dopo l'incendio dell'agosto del 2021, di fronte al quale, nonostante gli allerta meteo, l'Amministrazione si è fatta trovare gravemente e drammaticamente impreparata, la stessa ha continuato a ritenere non necessaria una governance scientifica interna, ma si è avvalsa, con bizzarre e improvvisate formule, di variegate consulenze esterne, in modalità per nulla coerenti con la norma istitutiva dell'area protetta.

Fino ad arrivare alle attuali attività di "bonifica" e rimozione delle presunte "macerie" lasciate dal fuoco, ovvero il legname bruciato. Proprio quest'ultimo, il cd materiale di "esbosco", è stato valutato dal progettista, nonché DL dell'intervento, "nelle disponibilità della ditta appaltatrice" oltre che di "scarso valore di mercato" tanto da suggerire all'Ente appaltante (il Comune) di bruciarlo, indicando anche dove (impianto di Biomasse di Termoli), paradossalmente trasformando gli alberi da "riserve di carbonio" a fonte di emissione di CO₂: un mondo alla rovescia!

Abbiamo consultato tutte le attuali norme vigenti in materia, dalla Legge 21 novembre 2000, n. 353: "Legge-quadro in materia di incendi boschivi", alla Legge 14 gennaio 2013, n. 10: "Norme per lo sviluppo degli spazi verdi urbani", e finanche L.R. 4 gennaio 2014, n. 3: "Legge organica in materia di tutela e valorizzazione delle foreste, dei pascoli e del patrimonio arboreo della regione Abruzzo", ma tutte rimandano ai PAN vigente, dove non vi è riferimento alcuno a tale

pratica, nè tanto meno alla sua messa all'asta (per fare non si sa cosa).

Ma quand'anche fosse, si tratta di un obbligo o di un'opportunità? In entrambi i casi, quale sarebbe la posizione del Comune, nel gestire un patrimonio pubblico, che è della collettività, nei confronti dell'impegno che invece è tenuto ad assumere dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione a cui i Comuni italiani sono chiamati e tenuti ad aderire e a dare il loro contributo, dove la parola combustione non è mai citata?

Per non parlare della completa applicazione del Codice degli Appalti e dei relativi Criteri Ambientali Minimi (CAM), certamente all'attenzione del progettista relativamente ai lavori di esbosco sopra esposti, ma solo quello relativi all'adozione sostenibile di attrezzature di svago per aree verdi, quindi sbagliate, tralasciando invece quelli relativi alle attività obbligatorie da mettere in atto per lo smaltimento di materiale di scarto di lavorazioni del verde (compostaggio in loco o in remoto per restituire sostanza organica a un suolo geopedologicamente sabbioso e quindi poco fertile).

A detta grave lacuna si aggiunge quella relativa alle campagne di comunicazione, obbligatorie anch'esse, che a nostro avviso non sono mai state effettuate per nessuna delle opere di gestione ordinaria e straordinaria del verde, né tanto meno l'Amministrazione ha verificato che venissero effettuate (addirittura in diversi bandi l'Ente appaltante, il Comune, ha previsto opere in contrasto con i CAM, tipo dare punti a chi prevedesse la destinazione energetica degli scarti, fatto gravissimo!!!)

Cosa devono dedurre due Enti sovraordinati, come la Regione Abruzzo, il suo Ufficio Parchi e Riserve Naturali, che con propria Legge ha istituito, nel 2000, la Riserva affidandola al Comune e finanziando annualmente anche le relative attività

di gestione, nonché l'Autorità Nazionale Anti Corruzione, l'ANAC, a cui fa capo il rispetto dell'attuazione del Codice degli appalti, verdi in questo caso (GPP), e che valuta le violazioni della disciplina sull'affidamento e l'esecuzione di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture?

Si è letteralmente increduli rispetto a quanto questa Amministrazione sia riuscita a non fare in termini di attuazione delle norme (a partire dal PAN e dal Codice degli appalti) e di converso a danneggiare l'area protetta con una sequenza sorprendente di attività, ordinariamente di "giardinaggio", finanche alla distruzione di interi lembi di pineta come è avvenuto nel caso della realizzazione del Pendolo, 600 metri di follia viaria che oggi attraversano l'area protetta con il passaggio previsto di milioni di auto.

Il legname della Riserva non può essere mandato in fumo, affidandolo con un'asta ad aziende che usufruirebbero di inverosimili incentivi statali per mandarlo al rogo, producendo CO2, ma deve essere restituito alla stessa area protetta ovvero a tutte le aree verdi della città, perché è alla città e ai suoi abitanti che detto patrimonio appartiene.

LA CITTADELLA DELLA GIUSTIZIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Riunione in Comune con tutti i soggetti interessati.

L'Amministrazione: "La nostra proposta mantiene gli uffici nel centro storico e riqualifica una zona che la città non può permettersi di vedere svuotata"

Chieti, 11 maggio 2024. Nella mattinata di oggi in Comune si è svolta una prima riunione inerente la proposta di progetto dei lavori di ampliamento del Palazzo di Giustizia del Tribunale di Chieti. Erano presenti oltre al sindaco Diego Ferrara e al presidente del Consiglio comunale Luigi Febo, il vicesindaco Paolo De Cesare, l'assessore ai Lavori Pubblici Stefano Rispoli, il presidente del Tribunale Guido Campli, il Procuratore di Chieti Giampiero Di Florio, il direttore dell'Agenzia del Demanio Abruzzo e Molise Francesco Tarricone, il presidente dell'Ordine degli Avvocati, Goffredo Tatozzi, per la provincia di Chieti Silvia Di Pasquale. Alla riunione ha partecipato anche Giovanni Legnini che si è fatto carico dell'argomento già in veste di Sottosegretario del governativo.

“Abbiamo voluto proporre ai convenuti la proposta di progetto che inquadra il nuovo insediamento della Cittadella della Giustizia, la priorità è quella di mantenere gli uffici in centro, attivando un'azione importantissima di rigenerazione urbana – hanno esordito il sindaco e il presidente del Consiglio comunale Luigi Febo che ha illustrato l'ipotesi progettuale – Il progetto prevede l'ampliamento dell'attuale polo giudiziario in Piazza San Giustino, attraverso la rifunzionalizzazione dell'edificio di proprietà pubblica situato su via Arniense, anticamente destinato a ospedale e la realizzazione di nuove volumetrie sulla parte terminale della via che si affaccia sulla valle. L'edificio dismesso, è adiacente alla Cattedrale di San Giustino, proprio dietro all'attuale Palazzo di giustizia, gli interventi ne prevedono l'adeguamento strutturale e impiantistico e la futura destinazione ad uffici all'interno dei 2.306 mq. di spazi a disposizione. Il polo giudiziario sarà completato con la realizzazione di nuove volumetrie, all'interno delle quali

saranno inseriti ambienti destinati ad uffici, archivio e servizi per un totale di 1.800 mq di nuova edificazione. Abbiamo lavorato su questa ipotesi che non solo mantiene gli uffici in centro storico, evitando così uno svuotamento che Chieti ha già vissuto negli anni e che ha portato alla perdita di una mole consistente di popolazione residente e di servizio agli uffici, ma avrà un percorso concomitante a una serie di opere che produrranno servizi agli edifici, ad esempio i parcheggi.

Non è casuale, a tale proposito, la vicinanza della zona con il parcheggio di via Ciampoli, ormai in via di realizzazione, nonché con il Terminal, dove stanno per riprendere i lavori di montaggio della scala mobile che consentirà l'utilizzo di altri stalli e, infine, anche con piazza Garibaldi, dove sta per partire il cantiere della riqualificazione con la costruzione di un parcheggio interrato, infrastrutture dove potremo destinare un numero importante di parcheggi a servizio degli uffici giudiziari, recuperando per la città quelli di largo Cavallerizza. La scelta di agire sulle attuali ubicazioni, che sottoporremo al più presto agli uffici ministeriali competenti, anziché optare per una delocalizzazione che creerebbe nuovi vuoti nel cuore del nostro centro storico, reputiamo sia la migliore anche nell'ottica del risparmio sulle locazioni, vagliando la possibilità di procedere all'acquisizione dell'attuale palazzo del Tribunale dalla Spa pubblica Invimit che ne è proprietaria, in modo da sgravare il Ministero della Giustizia dagli oneri delle locazioni. Un'operazione che potrebbe avere importi più sostenibili di quelli ventilati per altre ipotesi. Procederemo con la massima condivisione, pensando anche a un concorso di idee con tempi stretti, in modo da arrivare a un'ipotesi condivisa il più possibile e che sia funzionale e utile anche alla vita e al futuro della città".

CRESCERE LA RETE DELLA VILLAMAGNA DOC

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



La Cantina Villamagna, il più grande produttore di vino a denominazione, entra nell'associazione Generazioni

Villamagna, 11 maggio 2024. La Cantina Villamagna, storica cooperativa che raccoglie circa 230 soci, dal 29 Aprile 2024 è ufficialmente entrata a far parte dell'Associazione Generazioni del Villamagna DOC, segnando così un passo decisivo e importante nel percorso di crescita della Denominazione di Origine Controllata che nasce nell'omonimo comune teatino.

Katia Masci, Presidente di Generazioni del Villamagna DOC, dichiara: "Con l'ingresso della Cantina Villamagna nella Rete, si chiude un cerchio che aperto ben 20 anni fa, quando la stessa cantina si era fatta promotrice del progetto Villamagna DOC. Siamo molto soddisfatti di questo traguardo, un'unione di intenti che corrisponde anche ad un cambiamento reale nelle relazioni tra aziende, accentuato da un efficace passaggio generazionale che si è avuto negli ultimi anni".

Per il Presidente della Cantina Villamagna Franco Ferrara: "La partecipazione ai progetti di valorizzazione della DOC è frutto anche di un nostro percorso di crescita, che è

culminato nel 2017 con l'avvio della vendita del nostro vino imbottigliato. Siamo certi che l'unione sia la risposta migliore alle esigenze di un mercato sempre più sensibile alle identità territoriali".

L'Associazione Generazioni del Villamagna DOC è una rete di imprese che dal 2018 si occupa di promuovere la DOC Villamagna, mettendo in campo attività commerciali e promozionali in Italia e all'estero, anche in collaborazione e per iniziativa del Consorzio di Tutela Vini Abruzzo.

Negli ultimi anni, nonostante le sfide imposte dalla pandemia, sono state messe in atto numerose iniziative di promozione, tra cui presentazioni ufficiali, eventi stampa nazionali e internazionali, masterclass e tasting B2B in diverse città italiane ed europee. Alla prima presentazione ufficiale dell'Associazione durante il Vinitaly 2022 sono seguiti numerosi incontri con la stampa italiana e incoming con operatori esteri nella primavera-estate 2023.

Parallelamente, i produttori del Villamagna DOC hanno organizzato, nel corso degli ultimi mesi, diversi approfondimenti e degustazioni dirette agli addetti ai lavori: giornalisti, sommelier, importatori e distributori. A Milano presso il ristorante stellato Sadler, a Roma nella sede di Bibenda all'Hotel Rome Cavalieri, ad Amsterdam e a Copenhagen in lingua originale grazie alla collaborazione con Master of Wine e relatori WSET di rilievo.

Guardando al futuro, sono in cantiere ulteriori progetti di promozione rivolti al pubblico dei winelovers, con un grande evento previsto per il prossimo ottobre, dedicato alla presentazione delle nuove annate della DOC.

Inoltre, le cantine del Villamagna DOC stanno attivando sinergie finalizzate all'accoglienza enoturistica sul territorio, offrendo presto la possibilità di pernottare, visitare il paese e le sue cantine come parte di un sistema

borgo integrato.

I vini della DOC Villamagna hanno ricevuto riconoscimenti e recensioni positive dalle più autorevoli riviste internazionali del settore vinicolo, come Vinous, James Suckling, Wine Enthusiast, e nelle maggiori guide nazionali quali Ais, Bibenda, Gambero Rosso confermando la qualità e l'eccellenza raggiunta dai vini a denominazione.

Attualmente, sono sei le cantine che producono la DOC Villamagna e fanno parte dell'Associazione Generazioni del Villamagna DOC: Cantina Piandimare, Cantina Villamagna, Cascina del Colle, Palazzo Battaglini, Torre Zambra e Valle Martello.

Questi produttori, radicati in una zona con una lunga tradizione vitivinicola, contribuiscono alla produzione di vini che rappresentano l'autentica espressione del territorio. Alla Presidenza della rete Generazioni è stata eletta dal 2022 Katia Masci, titolare ed export manager della cantina Valle Martello.

LA DOC VILLAMAGNA

La DOC Villamagna, riconosciuta con Decreto del 20/04/2011, tratta di un vino rosso ottenuto dal vitigno Montepulciano almeno per il 95%, con una resa massima di 12 t/ha, proposto in due tipologie: Base e Riserva.

La tipologia Base deve avere un affinamento minimo di dieci mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della raccolta e un grado alcolico minimo del 13%. La tipologia Riserva deve avere invece una maturazione minima di 24 mesi e una percentuale alcolica minima del 13,5%. I vini DOC Villamagna possono indicare in etichetta il nome della "Vigna", seguita dal relativo toponimo.

L'area interessata, di 85 ettari, comprende interamente il comune di Villamagna e parte dei comuni di Bucchianico e

Vacri, in particolare la collina denominata "La Torretta", in provincia di Chieti, in Abruzzo. Si tratta di terreni selezionati e vocati alla coltura della vite e dell'olivo, con esposizione a sud-est o sudovest e ad altitudini comprese fra 30 e 180 metri. Sono esclusi quelli esposti a nord e quelli lungo gli alvei dei corsi d'acqua Foro e Serepenne. L'orografica del territorio è caratterizzata da ampie colline assolate e ben esposte a Sud.

I produttori di Villamagna sono prevalentemente Cantine storiche, in una zona che ha la propria vocazione alla viticoltura da antichissima data, tanto da comparire addirittura in una bolla papale di Niccolò II del 1059. Il terreno utilizzabile alla coltura della vite copre circa il 90% del comprensorio. Quasi un quarto degli abitanti, circa 2300, è addetto a lavori legati al mondo del vino e quasi ogni famiglia ha la sua piccola vigna.

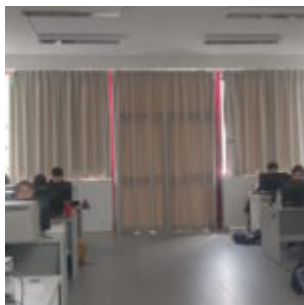
Lo stesso toponimo della cittadina si compone del termine latino "villa", in pratica residenza di campagna o fattoria con podere e dell'aggettivo "magna", in sostanza grande, importante. Dalla loro passione, dalla paziente e accurata ricerca della qualità, dalla profonda sensibilità per la sostenibilità del territorio nascono vini che descrivono e testimoniano l'espressione autentica di un territorio unico e particolare.

L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, legati alla tradizione e alle consuetudini locali da un lato, e le moderne tecniche di allevamento e vinificazione dall'altro, consente di ottenere vini con forti elementi distintivi, con un valore aggiunto: il volto più elegante dell'essenza del Montepulciano, caratterizzato da profumi complessi, di grande struttura e persistenza gusto-olfattiva.

La produzione attuale del Villamagna DOC è di 80 mila bottiglie.

CAMPIONATI DI LINGUE E CIVILTÀ CLASSICHE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

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

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

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

Per la prova di greco, gli studenti sono stati impegnati nella

traduzione e nel commento di un passo di Erodoto, per la prova di latino è stato proposto un brano di Sallustio, per la prova di civiltà classiche, i partecipanti hanno prodotto un testo espositivo-argomentativo sul tema delle esplorazioni.

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

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

degli studenti del Liceo Classico "Ovidio" di Sulmona.

PIZZA SCIMA (scema!)

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

Ingredienti

FARINA 250 g – 13 cucchiaini da tavola colmi

VINO BIANCO 1/2 bicchiere 60 ml

ACQUA 5 cucchiaini

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 5 cucchiaini

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

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

Aromi (origano, cumino, coriandolo), se graditi

Procedimento

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

Non può mancare il vino... BIANCO O ROSATO

Luciano Pellegrini

TORNA EXPO SECURITY & CYBER SECURITY FORUM

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

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

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

player della cyber security a livello nazionale e internazionale, tra cui Leonardo Cyber Security di Finmeccanica, che per il primo anno sarà protagonista dell'evento.

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

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

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

Tra i principali nomi presenti nell'Agenda Speech: Ranieri Razzante, componente del Comitato strategico per l'AI della Presidenza del Consiglio dei Ministri; Aldo Sebastiani, SVP Cyber Security & Digital Competence Center di Leonardo Spa; Angelo Tofalo, CEO AT Agency e già Sottosegretario di Stato alla Difesa; Matteo Lo Giudice, Executive Search & Leadership Advisory di KeyPartners; Nino Fasciani, Head of Cyber Security Service Operation Center di Leonardo.

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

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

«Il tema della Cyber-Security», aggiunge il presidente del Consiglio regionale della Regione Abruzzo, Lorenzo Sospiri, «ha una rilevanza strategica per tutti gli apparati

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

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

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

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

FONDAZIONE PESCARABRUZZO APPROVA IL BILANCIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Esercizio 2023 con 4,5 milioni di avanzo

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

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

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

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

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

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

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

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

BIO CUCINA MEDITERRANEA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

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

Il libro "Bio Cucina Mediterranea" rappresenta un manifesto

per una cucina che rispetta salute, gusto e bellezza, seguendo il principio dell'"Arte del togliere". Attraverso 40 ricette innovative, il libro promuove un approccio al cibo che punta all'essenzialità e alla sostenibilità, senza sacrificare il piacere del palato.

L'evento vedrà la partecipazione di illustri figure accademiche e professionisti del settore gastronomico, tra cui il Rettore dell'Università, Prof. Dino Mastrocola, il Direttore del Dipartimento di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali, Prof. Enrico Dainese, e la Presidente del Corso di laurea in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità, Prof.ssa Maria Angela Perito.

Interverranno inoltre il Prof. Giampiero Sacchetti, esperto di Scienze e tecnologie alimentari, Dalila Capretta, Pastry Chef e laureata in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità, e Fabiana Mucci, Dietista e Zone Consultant, che introdurrà il volume. La serata sarà arricchita dalla presenza di Alessandra Orsini, Presidente di Slow Food Terre teramane.

L'Autore, Massimiliano Capretta, sarà presente per discutere della sua filosofia culinaria e delle motivazioni che lo hanno spinto a scrivere questo importante lavoro. L'evento rappresenta un'occasione unica per studenti, professionisti e appassionati di cucina di scoprire le innovazioni nel campo della gastronomia sostenibile e salutare.

DALLE

MACERIE

ALLA

COSTITUZIONE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

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

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

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

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

Antonio Pellegrini

Gruppo scuola ANPI Ortona



a conclusione del progetto

dalle macerie alla Costituzione

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

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

giovedì 16 maggio 2024

Auditorium "Zambra" di ORTONA dalle 10.30 alle 12.30

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



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

TI LASCIO TRA UN POST

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

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

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

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

Non mancheranno ricordi, riferimenti a storie di

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

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

BONIFICARE IL PARCHEGGIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Situazione sotto Ospedale S.S. Annunziata

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

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

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

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

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



IL NOME DEL DOPO NUNZIO LANCI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONCERTO BENEFICENZA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Banda di Chieti in Piazza Mazzini, venerdì 10 maggio

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

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

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

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

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

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

VINCE BOLLA MARE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



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

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

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

Gli stabilimenti premiati

Best Beach Club Abruzzo 2024

Bolla Mare, Roseto degli Abruzzi

Cà Maiol Award – Best Beach Restaurant Abruzzo 2024

Merlibeach, Alba Adriatica

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

Penelope a Mare, Pescara

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

Novavita Beach, Giulianova

Best Beverage Beach Club Abruzzo 2024

Sayonara, Tortoreto Lido

Best Location Beach Club Abruzzo 2024

Supporter, Fossacesia

Special Heritage Award Abruzzo 2024

Venere Mare, Giulianova

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

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

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

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

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

questo glorioso stabilimento tuttora in auge.

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

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

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

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

Gli autori

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

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

ONE HEALTH

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Tavola Rotonda a Roma, 14 maggio

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

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

CONCERTO DI POVIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



A Venere dei Marsi il 16 luglio

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

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

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

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

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

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

FESTA DELLA MAMMA?

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Una lezione in streaming con Novakid per imparare l'inglese

scoprendo le origini di questa giornata speciale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La festa della Mamma nel mondo

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

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

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

Il nostro suggerimento su come festeggiare la Mamma?

Al di là dell'origine della celebrazione e delle differenti

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

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

Informazioni su Novakid

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

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

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

EPPUR SI MUOVONO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Pescara, 9 maggio 2024. Le piantine di Pino d'Aleppo finite nello spartitraffico della Riserva della Pineta Dannunziana e quelle di palme che spuntano vigorosamente tra i cordoli sul Ponte D'Annunzio: due esempi di migrazione di piante. Ogni singolo individuo resta fermo, ma l'insieme si sposta, seppur non nel senso animale di movimento. È quello che accade normalmente da milioni di anni nel mondo vegetale ogni volta che una pianta, di qualsiasi specie, si riproduce: lo fa da un'altra parte rispetto al luogo di origine, vicino ma anche lontano, a volte tanto, grazie al vento, agli animali, all'acqua (basti pensare ai pappi dei pioppi o al soffione del tarassaco).

Dopo l'incendio del primo agosto del 2021, le pigne del Pino d'Aleppo, trasportate qualche modo dalla furia delle fiamme dentro la zona colpita dal fuoco e tutt'intorno, si sono aperte e hanno rilasciato i propri semi.

Nei giorni recenti, a oltre due anni dall'evento nefasto, giovani conifere hanno fatto capolino tutte insieme negli spartitraffico posti in prossimità del cancello di ingresso/uscita sud della Riserva. Ne sono veramente tante (un centinaio). La cosa che forse sfugge è che questa disseminazione è avvenuta dentro l'area della Riserva, non fuori, e all'interno di aiuole tra le più degradate che si possano immaginare, forse realizzate con materiale di riporto, esposte agli inquinanti di migliaia di veicoli in transito.

Il modo con cui la Riserva Dannunziana si rinnova, e quindi si modifica nel corso del tempo, dovrebbe essere oggetto di grande attenzione, soprattutto da parte dell'Ente gestore, ovvero la Giunta comunale (sembra curioso, ma tant'è!). Seppur non in maniera diretta, compito della stessa, in quanto soggetto decisore delle scelte delle politiche urbane, è anche gestire il patrimonio del verde pubblico.

Il concetto della disseminazione delle specie vegetali attraverso diversi vettori non dovrebbe pertanto sfuggire a detto organismo che, dotato di uffici dedicati e consulenti, avrebbe a disposizione quanto necessario per gestire scientificamente la materia.

Come già detto, la Riserva Dannunziana è un organismo fitosociologicamente dinamico, che si modifica nel corso del tempo, e lo fa a prescindere dai muri e dai recinti in cui è stata maldestramente confinata negli anni. Ma anche la vegetazione esterna fa altrettanto: il tutto dà luogo ad una commistione vegetativa che sfugge alle logiche della perimetrazione catastale.

Se noi umani non facessimo nulla, le nostre città sarebbero in breve tempo ricoperte di piante d'ogni tipo, erbe, arbusti e a lungo andare di alberi, perché questi organismi si muovono, lentamente ma si spostano, ma anche massicciamente. E si portano dietro anche gli animali, in un reciproco dinamismo migratorio. E allora succede che i pinetti della Riserva bruciata vadano a radicare nella pietraia dello spartitraffico, ma anche che palme, tipo quelle messe a dimora in città per addobbo stradale, crescano tra i cordoli del marciapiede del Ponte D'Annunzio, ma soprattutto, e in modo lussureggiante, dentro l'area protetta.

È il modo con cui le piante si spostano in città, con la disseminazione anemocora, zoocora, ornitocora che sia, che è alla base e governa, secondo le regole del caso, la dinamica vegetativa urbana, molto più di disegni e rendering che vivono

il tempo del taglio del nastro per poi essere inevitabilmente sopraffatti da ben altri progetti, quelli dell'evoluzione naturale, delle piante e degli animali.

Giancarlo Odoardi



GIRO-E

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Parte l'11esima tappa della manifestazione organizzata da RCS Sport. La soddisfazione dell'Amministrazione: "La nostra città sotto i riflettori per farla conoscere e apprezzare"

Casalbordino, 9 maggio 2024. Partirà da piazza Umberto I a Casalbordino, il 15 maggio prossimo alle ore 12:30, il Giro-E,

esperienza unica nel suo genere a livello mondiale, che si svolge nei giorni e sulle strade del Giro d'Italia. Partenza della llesima tappa, dunque, da Casalbordino, il giro in e-bike, organizzato da RCS sport, è stato fortemente voluto dall'amministrazione comunale che ha lavorato fin dallo scorso anno, in occasione della partenza del Giro d'Italia sulla Costa dei Trabocchi, per portarlo in zona.

L'evento cicloturistico è inserito nel calendario della Federazione Ciclistica Italiana e consente ai ciclisti normalmente allenati, di affrontare le salite che percorrono di solito i campioni, ricalcando il loro percorso.

Il Giro-E attraverserà Casalbordino passando per Viale dei Tigli e Via Osimo, per arrivare poi a Francavilla al Mare; l'arrivo è sotto lo stesso arco del Giro d'Italia, così come anche la premiazione, sullo stesso podio. Ma non è finita qui: nella stessa giornata che Casalbordino ha l'onore di ospitare, si terrà un workshop organizzato dall'Anci, Associazione Nazionale Comuni Italiani, sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale.

“Abbiamo lavorato dallo scorso anno per portare questo evento di livello mondiale, al fine di accendere i riflettori sulla città, facendola conoscere e apprezzare fuori dai confini” ha detto il Sindaco Filippo Marinucci.

L'Assessore allo sport Umberto D'Agostino sottolinea invece come *“l'evento sportivo sarà l'occasione per coinvolgere le associazioni del territorio a questa manifestazione di livello, diversificando la tipologia di sport praticabili”*.

L'Amministrazione, dunque, si sta preparando al meglio per accogliere atleti, curiosi, turisti, cittadini e tutto il personale che ruota attorno alla manifestazione.

“È una occasione importante per la nostra città, alla quale abbiamo lavorato per cercare di dare un respiro sempre più ampio a Casalbordino, facendola conoscere, affinché vi sia un

ritorno economico che possa valorizzare le eccellenze del nostro territorio” ha concluso il Vicesindaco Carla Zinni.

FIACCOLATA PER LA PACE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Dalla Villa al Comune, 9 maggio ore 19:30

Chieti, 9 maggio 2024. Da più di due anni quotidianamente riceviamo notizie di una guerra combattuta in Europa che va progressivamente verso un pericoloso allargamento e coinvolgimento di armi sempre più potenti e militari anche dell'Europa occidentale.

A Gaza assistiamo impotenti ad un massacro di civili in nome di un colonialismo che non ammette discussioni. Siamo preoccupati per l'escalation della brutalità, dell'assuefazione alle immagini e notizie dei teatri di guerra, alla chiamata alle armi che subdolamente si sta insinuando nei discorsi, proposte dei politici e anche nelle scuole.

A tutto questo gridiamo il nostro NO, non ci rassegniamo alla sopraffazione, all'ingiustizia, alla sofferenza inferta ai bambini che hanno tutto il diritto di crescere in un ambiente pacifico, sicuro, sano circondato dall'amore e dal rispetto.

Solo il Papa, qualche giornalista e attivista chiedono il

cessate il fuoco, l'avvio dei negoziati prima di ulteriori sofferenze, uccisioni e distruzioni.

I Cittadini per la PACE di Chieti hanno iniziato un percorso di testimonianza e richieste per le azioni di Pace. Il 24 febbraio in occasione della giornata Europe for Peace hanno organizzato un flashmob, in Largo Martiri della Libertà, inscenando le donne che stringono i fagotti che racchiudono i corpi dei figli uccisi a Gaza, in seguito hanno raccolto le firme a sostegno dell'Ordine del giorno "NO ALLA GUERRA – COSTRUIRE LA PACE IN PALESTINA" approvato nel Consiglio Comunale poche settimane fa che inserisce la Città di Chieti nel novero delle tante città che si sono espresse contro la guerra.

Proseguiamo con la fiaccolata del 9 maggio per testimoniare la nostra ferma volontà di pace, di sostegno ai civili martoriati in Palestina e in tutte le altre parti del mondo interessati da conflitti. Chiediamo che vengano portati avanti negoziati, che le autorità governative si facciano promotrici di negoziati di pace, che si smetta di esportare armi soprattutto nei teatri di guerra, ci sia trasparenza nella vendita di armi e munizioni.

La fiaccolata partirà dalla Villa Comunale e percorrendo il Corso Marrucino si concluderà davanti la Sede Comunale dove verrà collocato lo striscione dell'art. 11 della Costituzione. Lungo il percorso ci saranno soste con letture ed interventi.

INAUGURAZIONE NUOVA AREA

PEDONALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Un grande regalo per la comunità venerdì 10 maggio – ore 21:00, giardino comunale

Città Sant'Angelo, 9 maggio 2024. Il Sindaco Matteo Perazzetti e l'intera Amministrazione Comunale annunciano la conclusione degli interventi di mitigazione del dissesto idrogeologico eseguiti sul versante occidentale del giardino comunale. I lavori consistono principalmente nella manutenzione straordinaria dei giardini angolani con la realizzazione di una relativa risalita pedonale in Via D'Annunzio e di un'area verde. Le panchine e l'illuminazione a terra con sistema led arricchiranno il nuovo belvedere, uno dei tanti presenti nel borgo.

Il Sindaco Perazzetti: *“Si tratta di un investimento importante, 700 mila euro, destinato alla riqualificazione urbana di un'area centralissima per la vita sociale della nostra città, da sempre punto di riferimento per giovani e famiglie, soprattutto nella bella stagione. Abbiamo voluto rigenerare una zona depauperata e abbandonata che necessitava da anni di un'azione mirata di questa tipologia. È un regalo alla comunità angolana, ai visitatori che ospiteremo e alla città che verrà sempre più arricchita con aree attrezzate e fruibili.”*

Interverranno:

Il Sindaco Matteo Perazzetti

L'Assessore Marcello Di Gregorio

L'Ingegnere Pierluigi Starinieri

Le autorità presenti

GNOMI IN FESTA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Un appuntamento speciale, un fine settimana magico in compagnia di elfi, gnomi, fate e folletti

Montesilvano, 9 maggio 2024. Nella magnifica area verde del Parco della Libertà a Montesilvano sabato 11 e domenica 12 maggio si terrà la prima edizione di "Gnomi In Festa", manifestazione organizzata da I Guardiani dell'Oca e dall'Amministrazione Comunale di Montesilvano in collaborazione con il Rifugio Urbano.

Un evento unico e irripetibile, due giorni immersi nella natura dove creature leggendarie prendono vita e decidono di incontrare grandi e piccini. Nata come manifestazione correlata alla più conosciuta Festa Internazionale degli Gnomi (che si tiene ogni anno a Roccaraso nel cuore del Parco Nazionale della Majella in Abruzzo), Gnomi in festa propone la perfetta formula organizzativa e artistica che ha portato alla ribalta nazionale le creature del Piccolo Popolo.

“Gnomi in Festa “ inoltre è inserita all’interno di una serie di relazioni interregionali che portano gli abitanti del Piccolo Popolo a essere presenti anche in Toscana, Puglia, Campania, Marche con eventi di successo e grande afflusso di pubblico. Sabato 11 maggio dalle ore 15 e domenica 12 dalle ore 11.00 nel parco cittadino saranno proposti eventi e spettacoli pensati e costruiti in funzione degli spazi fruibili dagli attori e dal pubblico.

Un percorso divertente e sorprendente ricco di spettacoli, danze, balli, poesia, momenti di gioco creativi e attività laboratoriali per lasciarsi travolgere completamente dalla magia di questo mondo incantato.

“Siamo felici di ospitare un evento che richiamerà moltissimi turisti e tanti cittadini – afferma il sindaco Ottavio De Martinis – Questa manifestazione, che ho fortemente voluto all’interno del Parco della Libertà, regalerà momenti ludici e tante emozioni a grandi e piccoli. Gnomi in Festa aprirà le manifestazioni del cartellone estivo degli eventi montesilvanesi e siamo certi nella riuscita di questo appuntamento che per la prima volta accogliamo con gioia in città”

Il programma della manifestazione è il seguente:

11 Maggio 2024

Dalle ore 15:00 Apertura del Mercatino delle meraviglie

Ore 15.30 – Accoglienza del Piccolo Popolo (animazione con danze, canti e musiche elfiche, itineranti durante le ore pomeridiane) a cura dell’Associazione Culturale I Guardiani dell’Oca.

Dalle ore 15:00 alle 20.00 – Apertura dei laboratori Creativi

Costruisci il tuo cappello dello Gnomo – Laboratorio a cura dell’Associazione Culturale I Guardiani dell’oca.

Agorà dei Piccoli Artisti, laboratori creativi

I Colori dell'incanto, laboratorio di pittura creativa su carta e stoffa, ispirata all'Erbolario dello Gnomo da 3 a 6 anni, a cura di Abruzzo TUCUR

Ore 16.00 – Apertura del Capo Giocondo (I Giochi del Piccolo popolo) – Abruzzo TUCUR teatro

Ore 16.30 – Danza con me – spettacolo di danza elfica – Coreutica magica – I Guardiani dell'oca

Ore 17.30 – Pulcinella e la cassa magica – Compagnia degli sbuffi – Attori e burattini

Ore 18.30 – Gnomo Anch'io – Animazione itinerante con danza e teatro d'intrattenimento – I Guardiani dell'oca

Ore 19.00 – Racconti di Primavera – Compagnia degli sbuffi – Attori e burattini

Ore 19.30 – Soffio di Gnoma – Spettacolo con attore e bolle di sapone –

19.30 – 20.30 – A Tavola con Gli Gnomi (Apertura dei punti di ristoro)

20.30 – 22.30 – Il Bosco incantato – Spettacolo itinerante serale con lanterne con Gnomi Elfi, Folletti e Fate – Compagnia teatrale I Guardiani dell'oca;

21.30 – Passi di fata – spettacolo di danza elfica – Coreutica magica – I Guardiani dell'oca

12 Maggio 2024

Dalle ore 10.30 alle 12.00 Apertura del Mercatino delle meraviglie ed animazione musicale, danzata e cantata, con gnomi Folletti Elfi e Fate lungo le vie del centro storico.

Ore 12.30 A pranzo con gli gnomi – Apertura dei punti di

ristoro

Ore 14,30 – Passi di fata – spettacolo di danza elfica – Coreutica magica – I Guardiani dell'oca

Ore 15.00 – Accoglienza del Piccolo Popolo (animazione con danze, canti e musiche elfiche, itineranti durante le ore pomeridiane) a cura dell'Associazione Culturale I Guardiani dell'oca.

Dalle ore 15:00 alle 20.00 – Apertura dei laboratori Creativi

Costruisci il tuo cappello dello Gnomo – Laboratorio a cura dell'Associazione Culturale I Guardiani dell'Oca.

Agorà dei Piccoli Artisti, laboratori creativi

Scherzi da Folletto, laboratorio di finalizzato alla costruzione di un pupazzo da animare, da 3 a 6 anni

Ore 16.00 – Pulcinella e il castello misterioso – Compagnia degli sbuffi – Attori e burattini

Ore 16.30 – Bollaria – Spettacolo con attore e bolle di sapone –

Ore 17.00 – Danza con me – spettacolo di danza elfica – Coreutica magica – I Guardiani dell'oca Il

Ore 17.30 – Drago cosetto e la fontana magica – Spettacolo con attore e bolle di sapone –

Dalle ore 17.30 – 20.00 – Il Bosco delle Meraviglie, Spettacolo itinerante con Gnomi, Fate, Streghe e Folletti – Compagnia Teatrale I Guardiani dell'oca.

Ore 18.00 – Racconti di Primavera – Compagnia degli sbuffi – Attori e burattini

19.00 – 20.30 – A Tavola con Gli Gnomi (Apertura dei punti di ristoro)

21.00 – Danza elfica Collettiva dell'Arrivederci