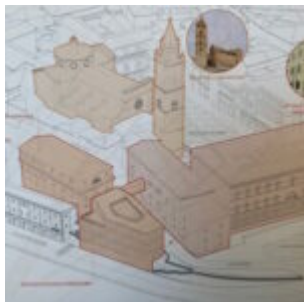


LA CITTADELLA DELLA GIUSTIZIA

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”.

CRESCE 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 viticolo, 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'orografia 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.

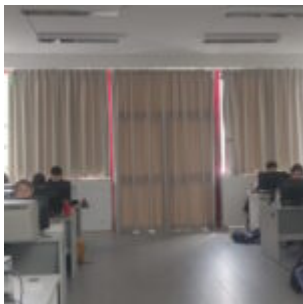
L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, legati alla tradizione e alle consuetudini locali da un lato, e le moderne tecniche di allevamento e vinificazione dall'altro,

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 cucchiari

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 5 cucchiari

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 arrostiticini. Ottima anche da consumare come spuntino.

Non può mancare il vino... BIANCO O ROSATO

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 assessorado 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)



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)

L'ATOMS' CHIETI VINCE ANCORA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Softball. Sul diamante di Tollo, doppio successo contro il Cali Roma. La squadra teatina ora guida il girone di serie B a punteggio pieno.

Chieti, 9 Maggio 2024. Prosegue il cammino vincente dell'Asd ATOMS' Chieti nel Campionato nazionale di softball, serie B. Domenica 5 maggio, sul diamante "Tommy Lasorda" di Tollo, la squadra del presidente Luigi Salvatore si è aggiudicata il doppio incontro con il Cali Roma, battuto per 6-1 e 9-7. Un risultato fondamentale per il ruolino dell'Atoms' che ora viaggia a punteggio pieno dopo 4 gare.

Ma la doppia sfida con il Cali si è rivelata più difficile del previsto: le romane hanno ben giocato gara 1, mettendo in seria difficoltà le padrone di casa. Risultato in bilico sul 2-1 fino al quinto inning, quando finalmente si sblocca l'attacco dell'Atoms', a segno con cinque battute valide.

Grande equilibrio anche in gara 2, con la lancia-trice del Chieti brava a difendere il vantaggio conquistato e a chiudere sul definitivo 9-7. In pedana per l'Atoms' ottima prova di Anna Salvatore e Giorgia Di Santo, guidate da dietro il piatto, dal catcher Giulia D'Aviero. In attacco la media

migliore è stata stabilita dal terza base Micaela Capitanio che ha messo a segno 3 battute valide.

Domenica prossima l'Atoms' osserverà un turno di riposo. Si torna in campo domenica 19 maggio, in trasferta a Firenze, contro la Fiorentina prima in classifica.

NEL SEGNO DELL'AMICIZIA E DELLA MUSICA D'INSIEME

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Ragazzi di Tagliacozzo a Giulianova per un gemellaggio con gli studenti della Pagliaccetti. Una bellissima giornata per le scolaresche

Giulianova, 9 maggio 2024. Gli alunni della Scuola Media di Tagliacozzo sono stati ospiti a Giulianova, la scorsa settimana. Ha dato valore aggiunto alla visita, il gemellaggio con le classi dell'indirizzo musicale della Pagliaccetti. Emozionante, il concerto in Sala Pioppi che, a chiusura della giornata, ha visto esibirsi i ragazzi dei due istituti.

Gli studenti di Tagliacozzo sono stati accolti in mattinata nella Sala Banda della Primaria De Amicis dalla dirigente del Comprensivo Giulianova 1 Cristina Di Sabatino, dal Vicesindaco Lidia Albani e dall'insegnante di strumento Nino Misticoni. Per i giovani ospiti hanno cantato i bambini delle Seconde

classi, diretti dalla maestra Laura Daniele.

Dopo la visita del centro storico, la scolaresca è scesa al Lido. Nell' Ufficio Iat, ha incontrato di nuovo il Vicesindaco e l'assessore al Turismo Marco Di Carlo, presente l'insegnante Gabriella Menei. Nel pomeriggio, l'esibizione delle due orchestre, da oggi più vicine e pronte ad ulteriori scambi.

SERATA ACONCAGUA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



L'Aquila, 9 Maggio 2024. Venerdì 10 maggio alle ore 19.00, presso la sede del CAI L'Aquila (Via Sassa n. 34), è organizzato un incontro con Rubino De Paolis, Socio della nostra Sezione, Istruttore Nazionale di Alpinismo e Scialpinismo, Direttore della Scuola di Alpinismo e Scialpinismo *Nestore Nanni*, che ci racconterà la sua salita, effettuata in solitaria, alla vetta dell'Aconcagua (m 6960).

Il 5 gennaio 2024, Rubino De Paolis ha infatti raggiunto la massima elevazione della Cordigliera delle Ande e delle Americhe, realizzando così un suo grande desiderio e portando in alto i valori del CAI abruzzese.

RITARDI INACCETTABILI PER L'AGRICOLTURA ABRUZZESE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



AGRICOLTORI ITALIA
ABRUZZO

Cia Abruzzo al tavolo verde regionale

Pescara, 9 Maggio 2024. *“Nell’ambito del cosiddetto **Tavolo Verde** sull’agricoltura, tenutosi nei giorni scorsi, emergono decisioni che destano più perplessità che fiducia nel futuro del settore”. Così il Presidente Cia Abruzzo, Nicola Sichetti, nel condividere le principali decisioni emerse. Si è affrontato il delicato tema della peronospora che ha colpito duramente le aziende abruzzesi. È stata deliberata un’importante somma di 2.5 milioni di euro per l’annualità 2023, con l’obiettivo di affrontare i danni causati da questa malattia.*

“Durante il tavolo, la governance della Fira, ha presentato le scuse per il ritardo inaccettabile accumulato nelle istruttorie delle domande. Ci troviamo di fronte a un’inefficienza amministrativa senza precedenti. Mentre i produttori affrontano perdite drammatiche, l’amministrazione si arrovela in procedure lente e inutili. Siamo consapevoli delle difficoltà incontrate da alcune aziende nel soddisfare tutti i requisiti richiesti e, per questo motivo, stiamo lavorando per garantire uno scorrimento di graduatoria che possa riflettere equamente le necessità del nostro territorio”, sostiene Sichetti.

“Inoltre, abbiamo preso importanti decisioni riguardo

all'impiego dei fondi per l'anno 2024. Abbiamo deciso di attivare un bando volto a ridurre il tasso di interesse per le aziende agricole che hanno subito un calo significativo del fatturato o della produzione. Vogliamo assicurarci che tutte le aziende che hanno bisogno di supporto possano accedere a queste risorse, non solo quelle vitivinicole ma tutte le realtà che operano nel nostro territorio".

I restanti 5 milioni di euro e 7,5 milioni di euro impegnati ma non ancora finanziati saranno trasferiti all'Agea, che effettuerà pagamenti supplementari alle aziende situate in Abruzzo, utilizzando le graduatorie delle domande in corso di presentazione.

Per quanto riguarda l'Uma, si è deciso di elevare gli anticipi al 95% dell'assegnato 2023 e di conferire alle nuove aziende un'assegnazione a forfait, in attesa della risoluzione delle problematiche tecniche.

"Ancora una volta, ci troviamo di fronte a un'incapacità di gestione che rischia di compromettere l'intero sistema di sostegno alle aziende agricole. Le promesse di risolvere le problematiche tecniche sono ormai come un ritornello stanco, ripetuto all'infinito senza mai tradursi in azioni concrete", continua il Presidente.

Infine, le criticità connesse all'eco-schema 1 – Livello 1, che penalizzano in modo significativo le regioni del centro Italia, tra cui l'Abruzzo. Le proposte di semplificazione avanzate sono solo l'inizio di un dibattito che dovrebbe coinvolgere non solo le istituzioni regionali ma anche quelle nazionali.

"Le nostre aziende non hanno bisogno di promesse vuote, ma di azioni concrete e immediate. Ci aspettiamo una presa di responsabilità da parte delle istituzioni", ha concluso Sichetti.

IL NOME DELLA MEDIUM

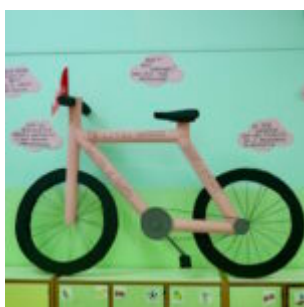
scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



#ElezioniEuropee2024 #berlusconi presidente ancora nel logo di #forzaitalia. Potete scrivere semplicemente Silvio, oppure il nome della medium

ASPETTANDO IL GIRO D'ITALIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Anche le scuole si preparano al grande evento

Chieti, 8 maggio 2024. Aspettando il Giro d'Italia, anche le scuole di Martinsicuro si preparano al grande evento. I bimbi della scuola Paritaria e dell'asilo nido comunale Primula si sono cimentati in questi giorni in mostre e realizzazioni dedicate al Giro d'Italia, mentre per i ragazzi dell'Isc Sandro Pertini è stato indetto un concorso ad hoc che ha visto

coinvolte le classi di ogni ordine e grado. La premiazione si terrà lunedì 13 maggio in sala consiliare con la partecipazione straordinaria dell'orchestra dell'I.C. Grande.

“Abbiamo voluto coinvolgere per il Giro d'Italia tutti i bambini della città considerata l'eccezionalità e l'unicità dell'evento – dichiarano la consigliera Isabel Marchegiani e il sindaco Massimo Vagnoni – Il nostro intento è stato quello di far conoscere loro il mondo ed i valori del Giro d'Italia, che quest'anno vivrà la sua edizione numero 107, e di avvicinarli il più possibile all'uso della bicicletta e della mobilità sostenibile, al rispetto per l'ambiente, ai temi della sicurezza e dell'educazione alimentare e stradale.

Grande è stata la partecipazione riscontrata da parte di tutti i bimbi e di tutte le bimbe nonché l'impegno profuso da parte di tutto il corpo docente che non può che riempirci di gioia e soddisfazione”.

VITALITY DAY

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



One health: Telemedicine and Environment. Chieti, auditorium del rettorato 13 maggio ore 9:00

Chieti, 8 maggio 2024. Il 13 maggio prossimo, alle ore 9:00, presso l'Auditorium del Rettorato, nel il Campus di Chieti, si terrà il convegno *Vitality Day – One health: Telemedicine and*

Environement. L'incontro servirà ad illustrare gli obiettivi e i primi risultati della attività svolte nel progetto *Vitality*, che coinvolge 7 Dipartimenti e 36 docenti dell'Università "d'Annunzio" e venti ricercatori reclutati con i fondi PNRR.

L'obiettivo centrale del progetto è studiare una delle malattie più diffuse: il diabete, mediante tecniche diagnostiche e attività di monitoraggio da remoto.

Il Progetto PNRR "*Vitality – Ecosistema Innovazione, Digitalizzazione e Sostenibilità per l'economia diffusa nel Centro Italia*" è un progetto, il cui HUB è coordinato dall'Università dell'Aquila e include tutte le Università abruzzesi, marchigiane e l'Università di Perugia. L'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara coordina lo **Spoke 4** la cui tematica principale è "*One health: Telemedicine and Environement*".

Oltre agli affiliati allo **Spoke Ud'A**, cioè l'Università di Urbino e l'azienda Synergo, ci sarà la partecipazione di Nicoletta Verì, assessore alla Salute della Regione Abruzzo, di Thomas Schael, direttore Asl di Chieti, di Rossano Di Luzio, Direttore Sanitario ASL di Pescara, e di Silvano Pagliuca, Presidente di Confindustria Abruzzo. Al convegno contribuiranno due ricercatori di fama mondiale, con due *lectio magistralis*, esperti nelle tematiche dell'impatto dei fattori ambientali sulla salute, il professor Paolo Vineis, dell'Imperial College e Fellow dell'Accademia dei Lincei e la professoressa Anna Teresa Palamara, Direttore del Dipartimento di malattie infettive dell'Istituto Superiore di Sanità.

"Gli inquinanti atmosferici che respiriamo ed il riscaldamento globale – evidenzia il professor Piero Di Carlo, coordinatore dello Spoke UdA – sono elementi di forte impatto sulla salute umana che possono esacerbare alcune patologie; uno degli obiettivi del progetto è proprio quello di indagare le connessioni tra gli ambienti di vita e lo stato di salute dei pazienti. Altro aspetto peculiare del progetto, prosegue il

prof. Piero Di Carlo, risiede nel coinvolgimento da parte dell'Ateneo del tessuto produttivo delle regioni dell'Ecosistema attraverso l'emanazione dei bandi competitivi per le aziende che, con le loro competenze, possono contribuire al raggiungimento dei risultati del progetto. Il lavoro congiunto con le aziende è molto importante perché crea un ponte tra l'Università e il territorio ed apre ulteriori possibilità di lavoro per i nostri laureati".

Il progetto Vitality, sottolinea il Magnifico Rettore della d'Annunzio, professor Liborio Stuppia – ha permesso, per la prima volta, di mettere insieme le Università del Centro Italia in un programma condiviso volto alla creazione di un Ecosistema della ricerca in cui lo scambio di competenze e la ricerca congiunta possono rappresentare uno dei volani fondamentali per rafforzare gli atenei nel panorama nazionale ed internazionale. Nello specifico, il progetto della d'Annunzio, che ha fatto tesoro delle esperienze maturate nel periodo della pandemia, ha, tra gli altri, l'obiettivo di monitorare e seguire i pazienti fragili e residenti in zone disagiate attraverso la telemedicina.

Maurizio Adezio

9:00 SALUTI ISTITUZIONALI

Liborio Stuppia, Rettore Università d'Annunzio
Paolo Esposito, Direttore Generale Università d'Annunzio
Marco Marsilio, Presidente Regione Abruzzo
Fabio Graziosi, Presidente Fondazione VITALITY

9:20 INTERVENTI STAKEHOLDER TERRITORIALI

Thomas Schael, Direttore Generale ASL Chieti
Rossano Di Luzio, Direttore Sanitario ASL Pescara
Silvano Pagliuca, Presidente Confindustria Abruzzo

9:45 LO SPOKE UD'A. ONE HEALTH: Telemedicine and Environment

Piero Di Carlo, Responsabile di Spoke

10:00 LECTURE: Ambiente e salute

Paolo Vineis, Chair in Environmental Epidemiology
Imperial College (UK) - Fellow Accademia Lincei

11:00 Coffee Break

11:00 – 11:30 POSTER SECTION

Ricercatori Reclutati con fondi Vitality

11:30 LECTURE: L'approccio One Health chiave di volta per il contrasto alle malattie infettive emergenti e riemergenti

Anna T. Palamara - Direttore Dipartimento Malattie
infettive dell'ISS

12:30 LE ATTIVITÀ DI RICERCA SPOKE UD'A

Christian Celia, Coordina – CTS
Bruna Sinjari, WP1
Stefania Della Penna, WP2
Antonio Ferretti, WP3
Christian Celia, WP4
Arcangelo Merla, WP5
Perrotti, Ronci, Sallese, WP6

13:30 Light Lunch

13:30 – 15:00 POSTER SECTION

Ricercatori Reclutati con fondi Vitality

15:00 ATTIVITÀ AFFILIATI ALLO SPOKE UD'A

Michele Pierangeli, Synergo
Francesco Lucertini, Università di Urbino

15:30 RICERCA E TERRITORIO: BANDI A CASCATA

Giovina Assetta, Tecnologa Reclutata con fondi Vitality

16:00 TAVOLA ROTONDA E CONCLUSIONI

Moderata Ida Molaro Giornalista Mediaset
Stuppia, Vineis, Palamara, Sgambati, Schael, Di Luzio

17:30 CONCLUSIONI E APERITIVO



CODICE PROGETTO
ECS00000041

Progetto finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 Componente 2 - M4C2 - Investimento I.5. Creazione e rafforzamento di "ecosistemi dell'innovazione", costruzione di "leader territoriali di R&S"- ECS

BUON COMPLEANNO NOEMI!

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



12 anni Senza Mai Arrendersi

Chieti, 8 maggio 2024. L'Associazione Progetto Noemi è lieta di annunciare la Festa per il Compleanno di Noemi Sciarretta: un

evento speciale che farà divertire, ma come sempre anche emozionare, realizzato insieme alla Uao Spettacoli, in collaborazione con il Kiwanis di Chieti-Pescara. Sabato 8 giugno 2024 alle ore 21.00 presso il Teatro Marrucino di Chieti si terrà una serata indimenticabile dedicata a Noemi e a tutti i bambini che affrontano quotidianamente sfide straordinarie. Noemi, la piccola guerriera, compie dodici anni e desidera condividere la sua gioia con tante persone. La serata sarà un'occasione imperdibile per unire la comunità in un abbraccio di solidarietà e amore.

Il palcoscenico del Teatro Marrucino si animerà con performance coinvolgenti, ospiti speciali e sorprese che lasceranno il pubblico incantato. Presenta la serata l'attore e produttore **Federico Perrotta**: *“Noemi è una vera forza della natura, in questa occasione ci piace celebrare non solo il compleanno ma anche la vita; ci auguriamo che la voglia di vivere e la forza che caratterizzano questa famiglia siano un volano per affrontare le difficoltà con più leggerezza, più amore e senza perdersi d'animo. Ringraziamo tutti coloro che parteciperanno e che ci aiuteranno anche concretamente ad intervenire”*.

L'evento che in passato ha visto partecipare nomi del calibro di Lino Guanciale, Claudio Lauletta, Gabriele Cirilli, Dado, Mariella Nava, N'Duccio, Vincenzo Olivieri, Fabrizio Moro e tanti altri, non solo celebrerà il compleanno di Noemi, ma sarà anche un'opportunità per sensibilizzare le persone sulla missione dell'Associazione Progetto Noemi e raccogliere fondi per sostenere i numerosi progetti a favore dei bambini con disabilità gravissime e delle loro famiglie.

L'intero ricavato della serata sarà devoluto all'Associazione Progetto Noemi, permettendo di portare avanti il nostro lavoro con ancora più determinazione. Saranno presenza e generosità a fare la differenza nella vita di tanti bambini. *“Ringraziamo di cuore il Comune di Chieti per il patrocinio, il Teatro Marrucino per l'ospitalità, la Uao Spettacoli, Kiwanis Club*

*Chieti-Pescara G.D'Annunzio e i media che ci supportano –
interviene il papà di Noemi, Andrea Sciarretta. – Vi invitiamo
a partecipare numerosi a questa serata speciale, per
festeggiare la forza straordinaria della vita e dell'amore".*
Partner dell'evento sono Radio Delta 1, Il Centro-Quotidiano
D'Abruzzo e Rete8. L'incasso sarà interamente devoluto al
Progetto Noemi Odv/Ets. I biglietti per l'evento sono
disponibili al numero 333. 500 1699, sul sito
www.ciaotickets.com o presso il Teatro Marrucino di Chieti.



TEATRO MARRUCINO



UAò
UFFICIO AMMINISTRATIVO



Opera: La casa delle mani
Artista Noemi



in compagnia di **TANTI AMICI**



INCASSO INTERAMENTE DEVOLUTO AL
PROGETTO NOEMI ODV/ETS
www.progettonoemi.com

segui su  

8 ore
21.00
GIUGNO

TEATRO MARRUCINO

CHIETI

info **333 5001699**

ciatickets

In collaborazione con
Kiwanis
CHIETI PESCARA
L'ANNUNZIO

RadioDelta

media partners
ilCentro

RETE8

GIORNATA ECOLOGICA SULLA

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Promossa dalla Commissione Giovani Ingegneri di Teramo

Teramo, 8 maggio 2024. Sabato prossimo, 11 maggio, gli Ordini degli Ingegneri delle quattro province abruzzesi organizzano, in contemporanea, la prima edizione della *Giornata Ecologica*.

A Teramo, promotrice dell'evento sarà la Commissione Giovani Ingegneri dell'Ordine teramano che ha come referente il consigliere Serena Trigliozi mentre la coordinatrice del progetto è Paola Di Patrizio. Il tema scelto per la giornata riguarderà principalmente la sostenibilità ambientale. Se ne discuterà passeggiando sul lungofiume Vezzola e raccogliendo rifiuti dannosi alla natura.

Per gli operatori del settore sarà un momento di riflessione da condividere con la cittadinanza anche grazie agli interventi tecnici dell'associazione Plastic Free, organizzazione di volontariato impegnata dal 2019 nel contrastare l'inquinamento da plastica, e della società Edil Canapa. Quest'ultima, in un'ottica di ecosostenibilità, ha recentemente ristrutturato la *casetta sul fiume* in via Vecchio Mattatoio. Proprio qui, sabato, alle ore 9, è previsto il punto di incontro dei partecipanti e, in una ideale comunione di forze, un collegamento in streaming con gli altri Ordini degli Ingegneri abruzzesi.

Seguirà un intervento sull'impatto di sostenibilità a cura di Luca Di Carlantonio dell'associazione Plastic Free. La passeggiata ecologica, muniti di guanti idonei per raccogliere

i rifiuti e di una borraccia d'acqua, inizierà alle ore 10:30.

L'intervento tecnico conclusivo, intitolato *Un'ondata di ristrutturazione*, sarà tenuto da Mariaelena Alessandrini di Edil Canapa e prevede il conseguimento di due crediti formativi per gli iscritti all'Ordine.

“Sono orgoglioso dell'impegno dimostrato dalla nostra Commissione Giovani Ingegneri – commenta Leo De Santis, presidente dell'Ordine degli Ingegneri di Teramo – Spero che l'intera cittadinanza possa partecipare a questo evento che ci aiuterà a prendere consapevolezza dei rischi per il nostro futuro, offrendoci soluzioni adeguate”.